

公开招标文件

项目名称：吉安县立中学干货、调料等配送项目

项目编号：JXZG-2026-HS-002

采购单位：吉安县立中学

采购代理机构：江西中赣工程管理有限公司

目 录

第一章 招标公告	1
第二章 供应商须知	4
一、 供应商须知前附表	4
三、 投标文件	6
四、 响应文件的编制	6
五、 投标文件的递交	11
六、 开标和评标	12
七、 确定中标供应商	13
八、 评审结果公示、质疑	13
第三章 拟签订的合同文本	15
第四章 附件（响应文件参考格式）	34
1. 投标书	35
2. 分项报价表	36
3. 技术需求响应/偏离表	37
4. 商务要求响应/偏离表	38
5. 其他资料	39
6. 中小企业声明	42
7. 省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业证明文件	48
8. 残疾人福利性单位声明函	49
9. 属于《节能产品政府采购品目清单》《环境标志产品政府采购品目清单》中的产品，提供认证证书复印件或中国政府采购网网页截图	50
10. 技术文件	55
11. 资格证明文件	56
第五章 采购需求一览表及采购要求	62
一、 采购需求一览表	62
二、 采购要求	63
（一） 技术需求	63
（二） 商务要求	80
第六章 评审办法	82

第一章 招标公告

江西中赣工程管理有限公司关于吉安县立中学干货、调料等配送项目（项目编号：JXZG-2026-HS-002）公开招标公告

项目概况（本项目非政府采购项目，参照政府采购公开招标方式实行）

吉安县立中学干货、调料等配送项目的潜在供应商应在江西中赣工程管理有限公司获取采购文件，并于2026年4月2日9点30分（北京时间）前提交响应文件。

一、项目基本情况

项目编号：JXZG-2026-HS-002

项目名称：吉安县立中学干货、调料等配送项目

采购方式：公开招标

预算金额：170万元/年

最高限价：/

采购需求：

标的的名称	数量	简要技术需求	备注
吉安县立中学干货、调料等配送项目	1项	详见招标文件第五章	/

合同履行期限（服务期限）：三年（36个月），合同一年一签，采购人根据日常考核决定是否续签下一年服务合同，金额以实际结算金额为准，基本服务总额达到510万元合同自动终止。食材出现严重质量问题或价格虚高，服务期提前结束，甲方可单方解除合同。如果第二年因为财政或者相关部门（如教育局）出台了特别文件或规定，需要重新招标，则另行招标。

本项目是否接受联合体：不接受。

二、申请人的资格要求：

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定：

- （1）具有独立承担民事责任的能力；
- （2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

(5) 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。

(6) 其他法律法规要求：

①单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的采购活动；

②为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商不得参加该采购项目的采购活动；

③供应商被“信用中国”网站列入失信被执行人和重大税收违法案件当事人名单的、被“中国政府采购网”网站列入政府采购严重违法失信行为记录名单（处罚期限尚未届满的），不得参与本项目的政府采购活动；

（以上提供江西省政府采购供应商资格信用承诺函加盖投标人公章）

2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：

(1) 本项目：①属性为**服务**，采购标的所属行业为**批发业**。②**本项目专门面向中小企业采购**，服务承接企业应为符合《中小企业划型标准规定》（工信部联企业〔2011〕300号）规定的中小企业。投标文件中须由投标人提供对应的中小企业声明函，监狱企业、残疾人福利性单位视为小微企业（投标文件中需提供相应的证明文件），否则视为无效响应。

(2) 本项目采购落实小微企业、监狱企业、残疾人福利性单位、节能、环保产品等政府采购政策，提交产品属于政府强制采购节能产品、环境标志产品的，必须为本公告发布之日前最新一期《节能产品政府采购品目清单》、《环境标志产品政府采购品目清单》的产品。

3. 本项目的特定资格要求：**具有有效的《食品经营许可证》（提供证书原件扫描件加盖投标人公章）**

三、获取采购文件

时间：2026年3月13日至2026年3月19日，每天上午8：30至12:00，下午14:00至17:30（北京时间、工作日）

地点：江西省吉安市吉州区航盛大厦A座2608室。

方式：有意向的潜在投标人应提供营业执照、授权委托书、法人代表和授权代表身份证、报名申请表（格式详见公告附件）扫描件加盖公章发送至代理机构电子邮箱，待代理机构确认后可获取采购文件。

售价：0元/份

四、响应文件提交

截止时间：2026年4月2日9点30分（北京时间）

地点：江西省吉安市吉州区航盛大厦A座2608室。

五、开启

时间：2026年4月2日9点30分（北京时间）

地点：江西省吉安市吉州区航盛大厦A座2608室。

六、公告期限

自本公告发布之日起3个工作日。

七、其他补充事宜

1. 采购代理服务费：本项目向成交供应商收取采购代理服务费（不含税），收费标准详见招标文件。

2. 本项目不收取投标保证金。

3. 投标文件制作的要求：正本壹份，副本叁份（副本可以是正本的复印件），并且提供一份存有电子响应文件（加盖公章PDF版本）的U盘（不退回）。

4. 发布公告的媒介：江西省招标投标网（<http://www.jxtb.org.cn/>）

八、凡对本次采购提出询问，请按以下方式联系。

1. 采购人信息

名称：吉安县立中学

地址：吉安市吉安县县城白云路30号

联系人：李先生

联系方式：0796-8442131

2. 采购代理机构信息

名称：江西中赣工程管理有限公司

地址：江西省吉安市吉州区航盛大厦A座2608室

联系人：李先生

联系方式：19907961443

电子邮箱：1203879527@qq.com

3. 项目联系方式

项目联系人：李先生

电话：19907961443

第二章 供应商须知

一、供应商须知前附表

序号	条款号	内容
1	2.1	采购人名称：吉安县立中学 联系人：李先生 联系方式：0796-8442131
2	2.2	采购代理机构：江西中赣工程管理有限公司 地址：江西省吉安市吉州区航盛大厦 A 座 2608 室 联系人：李先生 电话：19907961443
3	3	供应商的资格要求： 详见“申请人的资格要求”
4	16.2	投标保证金： 本项目不收取保证金，文件中有关保证金的描述均不适用。
5	17.1	投标有效期：自投标之日起 <u>90</u> 天
6	18.1	响应文件的份数：正本 1 份、副本 3 份
7	19	响应文件递交截止时间：详见“招标公告”
8	20	开标时间及开标地点：详见“招标公告”
9	25.7	评审标准和方法：综合评分法（详见“第六章 评审办法”）
10	34.1	采购代理服务费（不含税）：按固定金额壹万伍仟元整（¥15000 元）向中标人收取。
11	35.2	履约保证金： 本项目不收取履约保证金，文件中有关履约保证金的描述均不适用。
说明：本前附表内容与本表后的招标文件内容不一致时，以本表内容为准。		

二、说明

1、适用范围

本文件仅适用于本“招标文件”中所述有关服务的采购。

2、定义

2.1 采购人：详见“供应商须知前附表”。

2.2 采购代理机构：江西中赣工程管理有限公司。

2.3 “投标人”系指响应招标、参加投标竞争的法人、其他组织或自然人。

3、合格供应商

3.1 供应商的资格条件：详见“招标公告”。

3.2 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的采购活动。

3.3 为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商不得参加该采购项目的采购活动。

3.4 提供相同制造商产品的不同供应商参加投标的认定

3.4.1 提供相同制造商产品的不同供应商参加本项目投标的，以其中通过资格性审查、符合性审查的参加评审。

非单一产品采购项目中，多家供应商提供的核心产品为相同制造商产品的，视为提供相同制造商产品。核心产品为：无。

3.5 联合体参加投标

3.5.1 本项目不接受联合体参加。

4、投标费用

不论投标的结果如何，供应商应自行承担所有与准备和参加投标有关的全部费用。采购代理机构在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

5、供应商代表

指全权代表供应商参加投标活动并签署响应文件的人。如果供应商代表不是法定代表人（或经营者），须持有《法定代表人（或经营者）授权书》（格式详见“第四章附件 12”）。若供应商为自然人，须自然人本人持身份证原件参与投标活动，招标文件关于授权参与投标活动的均不适用。

三、 投标文件

6、投标文件构成

6.1 要求提供的货物和有关服务、投标过程和合同条款在招标文件中均有说明。招标文件共六章，各章的内容如下：

第一章招标公告

第二章供应商须知

第三章拟签订的合同文本

第四章附件（响应文件参考格式）

第五章采购需求一览表及采购要求

第六章评审办法

6.2 除非有特殊要求，投标文件不单独提供投标货物使用地的自然环境、气候条件、公用设施等情况，供应商被视为熟悉上述与履行合同有关的一切情况。

7、招标文件的询问

已获取招标文件的供应商认为招标文件的内容使自己的合法权益受到损害或有疑问的，可以在规定的时间内向采购人或采购代理机构提出书面询问，采购代理机构在3个工作日内对供应商依法提出的询问作出答复。

8、招标文件的澄清和修改

8.1 采购代理机构对已发出的招标文件进行必要澄清或者修改的，澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，应当在招标文件前附表规定的提交投标文件截止时间十五日前在江西省招标投标网上发布更正公告。

8.2 如果澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制，且距本项目规定的投标截止时间不足十五日，将相应顺延投标截止时间。

8.3 更正公告一经发布，视为潜在供应商已知悉。当招标文件和澄清文件在同一内容的表述上不一致时，以最后发出的文件为准。

四、 响应文件的编制

9、提示

9.1 招标文件中未注明进口产品的，均为国产产品，并且不允许提供进口产品参与采购活动。提供进口产品参与采购活动的，**被视为无效响应文件。**

9.2 招标文件中注明进口产品的，有符合条件的国产产品可以参与采购活

动。

9.3 供应商应认真阅读招标文件的全部内容,按照文件要求提供投标文件和资料。

9.4 供应商提交的投标文件以及供应商与采购代理机构所有来往书面文件均须使用中文。投标文件中如附有外文资料,必须逐一对应翻译成中文。

9.5 翻译的中文资料与外文资料如果出现差异和矛盾时,以中文为准。

10、投标文件计量单位

投标文件中所使用的计量单位,除招标文件中有特殊要求外,应采用国家法定计量单位。

11、投标文件的构成

11.1 投标文件应由下列部分构成:

(1) 投标响应书

(2) 分项报价表

(3) 技术需求响应/偏离表

(4) 商务要求响应/偏离表

(5) 供应商情况一览表

(6) 中小企业声明

(7) 省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业证明文件(不属于监狱企业的不需提供)

(8) 残疾人福利性单投标文件位声明函

(9) 技术文件

(10) 资格证明文件

11.2 供应商应将**胶装**成册,并编写目录。

12、落实的政府采购政策

12.1 中、小、微企业,监狱企业或残疾人单位参加政府采购项目。

12.1.1 中小企业(含中型、小型、微型企业,下同)应当符合以下条件:

(1) 在货物采购项目中,货物由中小企业制造,即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标;

(2) 在工程采购项目中,工程由中小企业承建,即工程施工单位为中小企业;

(3) 在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。

12.1.2 在货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受中小企业扶持政策。

12.1.3 中小企业参加投标时，必须提供《中小企业声明函》（格式详见“第四章附件6”）。对于中小企业依照规定提交《中小企业声明函》的，不需再提供中小企业主管部门等有关部门出具的相关证明。

**12.1.4 对小型和微型企业报价给予 10%的扣除，用扣除后的价格参与评审。
(本项目不适用)**

12.1.5 监狱企业参加政府采购项目时，必须提供省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业证明文件。（格式详见“第四章附件7”）

12.1.6 监狱企业视同小型、微型企业，享受评审中价格扣除等政府促进中小企业发展的政府采购政策。

12.1.7 享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

(1) 安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于 25%（含 25%），并且安置的残疾人人数不少于 10 人（含 10 人）；

(2) 依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；

(3) 为安置的每位残疾人按月足额缴纳了基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险和生育保险等社会保险费；

(4) 通过银行等金融机构向安置的每位残疾人，按月支付了不低于单位所在区县适用的经省级人民政府批准的月最低工资标准的工资；

(5) 提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

12.1.8 前款所称残疾人是指法定劳动年龄内，持有《中华人民共和国残疾人证》或者《中华人民共和国残疾军人证（1 至 8 级）》的自然人，包括具有劳动条件和劳动意愿的精神残疾人。在职职工人数是指与残疾人福利性单位建立劳

动关系并依法签订劳动合同或者服务协议的员工人数。

12.1.9 残疾人福利性单位参加时须提供的证明材料：

(1) 符合条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时，应当提供《残疾人福利性单位声明函》（格式详见“第四章响应文件参考格式8”），并对声明函的真实性负责。

(2) 供应商提供的《残疾人福利性单位声明函》与事实不符的，依照《中华人民共和国政府采购法》第七十七条第一款的规定追究法律责任。

12.1.10 残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受评审中价格扣除等政府促进中小企业发展的政府采购政策。福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

12.2 节能、环境标志产品参加政府采购项目

12.2.1 节能产品是指列入《节能产品政府采购品目清单》的产品。

12.2.2 环境标志产品是指列入《环境标志产品政府采购品目清单》的产品。

12.2.3 《节能产品政府采购品目清单》《环境标志产品政府采购品目清单》以《中国政府采购网》（www.ccgp.gov.cn）发布的最新一期为准。

12.2.4 对属于《节能产品政府采购品目清单》《环境标志产品政府采购品目清单》范围的，获得证书的产品（国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书）给予优先或强制采购。

12.2.5 如属节能产品、环境标志产品需在投标文件中提供认证证书复印件或网页截图。（其中如属政府强制采购的节能产品必须提供认证证书复印件或网页截图，**否则视为无效响应**）

12.2.6 对于同时列入政府采购《节能产品政府采购品目清单》《环境标志产品政府采购品目清单》的产品，应当优先于只列入其中一个清单的产品。

12.2.7 文件对节能产品、环境标志产品另有规定的从其规定。

13、证明供应商合格的资格文件

13.1 供应商应提供证明其合格的资格证明文件（格式详见“第四章附件11”）。

13.2 其他资格证明文件。

14、证明服务符合招标文件规定的文件

14.1 供应商应提交其服务符合招标文件规定的证明，作为投标文件的一部

分。

14.2 服务与招标文件的要求相一致的证明，可以是文字资料、图纸和数据，包括：

(1) 服务主要技术指标和性能的详细说明。

(2) 对照招标文件技术需求，逐条说明所提供有关服务已对招标文件的技术需求做出了实质性响应，或申明与技术需求的偏差和例外。特别对于有具体参数要求的指标，供应商必须提供所供设备的具体参数。

(3) 商务条款的偏差和例外。

15、投标报价

15.1 投标报价均以折扣报价（折扣报价=结算单价/食材市场单价×100%）报价内容包含招标文件规定的服务内容；食品成本、配送费、保险费、食品安全检验费、食品安全责任风险费、利润及税金等本项目一切可能发生的费用。

15.2 供应商要按报价表（统一格式）和分项报价表（统一格式）的内容填写产品折扣率及其他事项。

15.3 供应商如需用外汇购入某些货物，须折合人民币（包含进口环节税）计入总报价中。

16、投标保证金

16.1 本项目是否要求缴纳投标保证金：详见“供应商须知前附表”。

16.2 供应商须在投标文件递交截止时间之前向采购代理机构提交“供应商须知前附表”规定的投标保证金，并作为其投标文件的一部分。

16.3 任何未按供应商须知第 16.2 条要求提交投标保证金的投标文件**被视为无效**。

16.4 中标供应商的投标保证金，在采购合同签订后 5 个工作日内退还。

16.5 未成交供应商的保证金，在中标通知书发出后 5 个工作日内退还。

16.6 有下列情形之一的，保证金不予退还：

(1) 供应商在提交响应文件截止时间后撤回响应文件的；

(2) 供应商在投标文件中提供虚假材料的；

(3) 除因不可抗力或招标文件认可的情形以外，中标人不与采购人签订合同的；

(4) 供应商与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；

- (5) 中标人未按规定缴付采购代理服务费；
- (6) 中标人未按规定提交履约保证金；（若要求提交）
- (7) 采购文件规定的其他情形。

17、投标有效期

投标有效期为自投标之日起不少于“供应商须知前附表”规定的时间保持有效。投标有效期不足的投标文件**被视为无效**。

18、投标文件的签署及规定

18.1 供应商应准备一份投标文件正本和“供应商须知前附表”规定的副本。每套投标文件须清楚地标明“正本”或“副本”。若正本和副本不符，以正本为准。

18.2 投标文件的正本必须打印，并按招标文件的要求签字、盖章（或按印）。副本可采用正本的复印件。**投标文件正、副本均须胶装。**

18.3 投标文件不得涂改和增删，如有修改，必须由投标文件签字人签字或盖章（或按印）。

18.4 投标文件因字迹潦草或表达不清所引起的后果由供应商负责。

18.5 电报、电传、传真形式的投标文件概不接受。

五、投标文件的递交

19、投标文件的密封及标记

19.1 供应商应将投标文件正本一份和“供应商须知前附表”规定的副本密封装在一个单独的信封中。

19.2 封口处有投标全权代表的签字或单位公章。封皮上注明投标项目名称、项目编号、供应商名称、地址、邮政编码、电话、联系人，并注明“开标时启封”字样。

19.4 如果供应商未按上述要求密封及加写标记，采购代理机构对投标文件的误投和提前启封概不负责。

20、投标截止时间

供应商必须在“招标公告”规定的截止时间前，将投标文件密封送达指定地点。已获取招标文件的供应商，在提交投标文件的截止时间一日前，未书面通知代理机构放弃的，不得再参加该项目的采购活动。

21、迟交的投标文件

在投标文件递交截止时间以后送达的投标文件为无效投标文件，采购代理机构将拒收。

22、投标文件的补充、修改或撤回

22.1 供应商在提交投标文件截止时间之前，可以对所提交的投标文件进行补充、修改或者撤回，并书面通知采购代理机构。补充、修改的内容作为投标文件的组成部分。补充、修改的内容与投标文件不一致的，以补充、修改的内容为准。

22.2 从投标文件递交截止期至投标有效期期满这段时间内，供应商不得撤回其投标文件。

六、开标和评标

23. 开标

23.1 采购代理机构在应商须知前附表规定的投标截止时间（开标时间）和地点组织公开开标，并邀请所有投标人法定代表人或其授权的代理人参加。参加开标的投标人代表应签名以证明其出席。

23.2 开标时，公布在投标截止时间前递交投标文件的投标人名称；由投标人或其推选的代表检查投标文件的密封情况，经确认无误后，由采购人或采购代理机构当众拆封投标文件，宣读投标人名称、投标文件的其他主要内容。

23.3 开标时，如唱标人宣读的内容与投标文件不一致时，投标人代表应当当场提出。

23.4 投标人代表、采购人代表、采购代理机构代表、监督人（如果在现场）、记录人等有关人员在开标记录上签字确认。

24. 评标委员会

24.1 评标由采购人或采购代理机构依法组建的评标委员会负责。

24.2 评标委员会成员与投标人存在利害关系的，应当回避。

25. 评标

25.1 评标委员会按照第四章“评标方法及标准”规定的评标方法、评审因素、标准和程序以及有关法律、法规及规章对投标文件进行评审。

25.2 评审方法

(1) 评审采取综合评分法（详见第六章 评审办法）

(2) 综合评分法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求且按评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为成交候选供应商的评审方法。

26、终止招标活动的情形

出现下列情形之一的，终止采购活动：

(1) 因情况变化，不再符合规定的公开招标采购方式适用情形的；

(2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的。

(3) 除市场竞争不充分的科研项目，以及需要扶持的科技成果转化项目，政府购买服务项目（含政府和社会资本合作项目）外，在采购过程中符合竞争要求的供应商或者报价未超过采购预算的供应商不足 3 家的。

七、确定中标供应商

27、确定中标供应商

(1) 采购代理机构在开标结束后将评审报告送采购人。

(2) 采购人收到评审报告后，按照评审报告推荐的中标候选人顺序确定成交供应商。

八、评审结果公示、质疑

28. 中标信息公布

28.1 中标人确定后，中标信息将在江西省招标投标网上公布。

29. 投标人质疑

29.1 投标人对采购活动事项有疑问的，可以向采购人或采购代理机构提出询问。采购人或采购代理机构将在三个工作日内作出答复。

29.2 投标人若认为招标文件、采购过程和中标结果使自己的权益受到损害，应当在下列时间内以书面形式向采购人或采购代理机构提出：

(1) 关于招标文件的质疑，应当在报名及下载文件之日起七个工作日内提出。

(2) 关于采购过程的质疑，应在采购程序环节结束之日起七个工作日内提出。

(3) 关于中标结果的质疑，应在中标结果信息发布后七个工作日内提出。

30.3 投标人提出质疑的，应提供质疑书原件。采购人或采购代理机构应当向质疑投标人签收回执。

29.4 质疑书应当包括下列内容：

(1) 质疑投标人的名称、地址及有效联系方式；

- (2) 质疑事项；
- (3) 事实依据及相关证明材料；
- (4) 相关请求及主张。

29.5 质疑书应当由投标人法定代表人或其授权的代理人签字并加盖投标人单位章，质疑书由授权的代理人签字的应附投标人法定代表人委托授权书、身份证复印件、营业执照及报名回执单。

29.6 采购人或采购代理机构将在签收回执之日起七个工作日内作出书面答复，并以书面形式通知质疑投标人和其他有关的投标人。

29.7 投标人对采购人或采购代理机构的答复不满意，或采购人或采购代理机构未在规定的期限作出答复的，可在答复期满后十五个工作日内，按采购相关法律法规规章的规定及程序，向项目采购单位主管部门提出投诉。

九、合同签订

30. 中标结果通知

30.1 在公告中标结果的同时，采购代理机构将以书面形式向中标人发出《中标通知书》。中标通知书对采购人和中标人具有同等法律效力。

31. 履约担保

31.1 中标人在收到采购代理机构的《中标通知书》后，需向采购人提交履约担保的，应按照招标文件前附表的规定提交。

31.2 中标人没有按照本章第 32.1 款规定提交履约担保的，视为放弃中标，其投标保证金不予退还。

32. 签订合同

32.1 采购人应自中标通知书发出之日起 5 日内，按中标通知书指定的时间、地点与中标人签订采购合同。

32.2 招标文件、中标人的投标文件均为签订合同的依据。

32.3 中标人应当按照合同约定履行义务，中标人不得向他人分包、转包中标项目。

33. 采购合同履行中数量的变更

33.1 采购合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的货物服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与中标人协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的百分之十。

34. 招标代理服务费

34.1 中标人应按招标文件前附表规定交纳采购代理服务费。

第三章 拟签订的合同文本

采 购 合 同

项目名称： _____

项目编号： _____

甲 方： _____

乙 方： _____

签约时间： _____

注：本合同格式仅为合同的参考文本，具体以双方签订的正式合同为准

根据《中华人民共和国民法典》及_____年___月___日（采购代理机构名称）关于_____项目的成交通知书和采购文件（项目编号：_____）的要求，经双方协商一致，签订本合同。详细价格、服务要求及标准由合同附件予以说明，所有附件及本项目的采购文件、投标文件、会议纪要、协议等均为本合同不可分割之一部分。

一、采购要求

一）基本需求

1、服务内容：包括但不限于冷藏类、干货类（南北干货等）、调味品类、牛奶等原材料。范围内食材仅供参考，采购人也可要求提供供货范围表外的产品，具体以采购人每个供货周期的实际采购清单为准。

2、服务时限：三年（36个月），合同一年一签，采购人根据日常考核决定是否续签下一年服务合同，金额以实际结算金额为准，基本服务总额达到510万元合同自动终止。食材出现严重质量问题或价格虚高，服务期提前结束，甲方可单方解除合同。如果第二年因为财政或者相关部门（如教育局）出台了特别文件或规定，需要重新招标，则另行招标。

3、食堂就餐大约人数：人数以实际发生数结算。

4、预算供货费用：170万元/年。

5、食材配送地点：吉安县立中学指定地点。

6、配送主要食材品种

（1）冷藏类

序号	品名	序号	品名	序号	品名
1	水饺	30	黑椒猪排	59	冷藏羊蝎子
2	蛋挞皮	31	牛肋骨	60	青虾
3	冷藏目鱼花	32	精品大肠	61	虾饼
4	馄饨	33	鸭掌	62	北极鱿鱼仔
5	黑椒牛仔骨	34	腊鸭舌	63	蟹足棒
6	黑芝麻汤圆	35	冷藏生章鱼	64	柠檬无骨鸡爪
7	牛仔粒	36	海鲈鱼	65	小酥肉
8	冷藏虾仁	37	扇子骨	66	桂林芋圆
9	冷藏鳕鱼尾	38	熟虾	67	冷藏金边带鱼

10	牛肉丸	39	冷藏猪蹄	68	冷藏鸭肠
11	鸭胗	40	玉米粒	69	川香鸡柳
12	去甲大鸡爪	41	牛扒	70	芋圆
13	冰鲜大带鱼	42	冷藏大鹅掌	71	红蟹籽（小粒）
14	千叶豆腐	43	银鳕鱼	72	雪花鸡排
15	冷藏牛肠	44	奥尔良翅中	73	鸭锁骨
16	芋饺	45	冷藏鸭头	74	鱼丸
17	牛肉卷	46	冷藏鸭脚	75	鸭下巴
18	青豆	47	冷藏鸭中翅	76	韭菜盒子
19	羊排	48	香芋地瓜丸	77	脆皮肠
20	雪花培根	49	绿茶芋卷	78	冷藏巴沙鱼块
21	深海鱼尾	50	荷叶夹	79	冷藏花肚（金钱肚）
22	冷藏腊鸭舌	51	冷藏鸡翅中	80	冷藏鸡胗
23	白水肥肠	52	冷藏鸡胸肉	81	冷藏鸡膝软骨
24	骨肉相连	53	鸭食管	82	鸡翅中
25	冷藏鸡翅中	54	火山石烤肉肠	83	墨鱼仔
26	春卷皮	55	黑米糕	84	冷藏鸭肠
27	虾滑	56	脆皮肠	85	冷藏鱿鱼须
28	肠结	57	芋糍	86	牛窝骨
29	琵琶腿	58	冷藏羊棒骨	87	蒜香卤肉肠

(2) 干货类（南北干货等）

(1) 南北干货					
序号	品名	序号	品名	序号	品名
1	无锂泡打粉	81	葛粉	161	桂花酸梅晶
2	散称切碎梅干菜	82	素牛肚	162	枣泥
3	泡菜	83	红腰豆	163	斓叶粉
5	白芝麻	85	甜酸芥头	165	豆腐乳
6	荷小白泡藕带	86	五香干榨菜头	166	高活性干酵母
7	红油榨菜丝	87	臭粉	167	刀削面片
8	鸡汁脆笋	88	菠萝罐头	168	冰花酸梅酱

9	现磨胡椒粉	89	干羊肚菌	169	酱大蒜
10	乡下手工白腊肉	90	盐渍海带丝	170	萝卜干
11	农家手工香肠	91	烟笋腊肉	171	红油什锦菜
12	紫菜	92	桂圆干	172	红曲米
13	临川菜梗	93	黄油	173	泡豇豆
14	红油酸豆角	94	豆沙	174	干银耳
15	炭烤笋	95	板鸭	175	酸萝卜
16	无核红枣	96	干豆肠	176	木瓜丝
17	腐竹	97	熏肉	177	淡奶油
18	香菜心	98	豆参	178	液态酥油
19	黑木耳	99	腊猪脚	179	党参
20	素毛肚	100	杏仁片	180	开味萝卜皮
21	干香菇	101	太白鱼脯	181	黄栀子
22	五香丁酱菜	102	一品蛋酥	182	干地皮菇
23	雪菜	103	生干蚕豆	183	干桑葚
24	洋姜	104	长寿菜	184	辣白菜
25	金菇脆笋	105	竹荪	185	干黄椒
26	油焖烟笋	106	鹿茸菇	186	黑米
27	腊鸡	107	牛肝菌	187	红米
28	小苏打	108	炼乳	188	红豆
29	葡萄干	109	海蜇丝	189	黄豆
30	面包改良剂	110	黄椒粉(末子)	190	绿豆
31	枸杞	111	裙带菜	191	小米
32	泡椒鱼皮	112	散称盐菜	192	圆糯米
33	小鱼干	113	香甜脆瓜	193	长糯米
34	豆豉鲮鱼罐头	114	麻油榨菜	194	藜麦米
35	干豆角	115	脆豆角酱菜	195	糙米
36	蔓越莓干	116	八宝酱菜	196	黑豆
37	涪陵榨菜	117	地环	197	花生米
38	酱萝卜	118	水晶山萝卜	198	西麦燕麦片
39	桂圆肉	119	五仁酱丁	199	江西米粉

40	红油笋丝	120	梅菜笋丝	200	蜜豆
41	油条膨松剂	121	红油泡椒	201	黑芝麻
42	生姜粉	122	手工金丝笋	202	散称蒸肉粉(无盐)
43	干黄花菜	123	油炒五香萝卜丁	203	白薯粉丝
44	干裙带菜	124	干菊花	204	干粉皮
45	海笋干	125	魔芋丝(结)	205	龙口粉丝
46	麻薯预拌粉	126	肉松	206	马蹄粉
47	干豆冲	127	干荷叶	207	麦片
48	麻辣什锦菜	128	馒头用小麦粉	208	黄豆粉
49	什锦菇罐头	129	咸蛋黄	209	细面条
50	干虫草花	130	五香牛皮干	210	宽面条
51	馋嘴萝卜	131	干薄荷叶	211	散称蒸肉粉(细)
52	泡椒鱼皮	132	高筋荞麦面	212	黑米面
53	井冈山豆皮	133	水腌菜	213	西米
54	针贡鱼	134	麦芽糖	214	面粉
55	话梅	135	黄桃罐头	215	小麦粉
56	马苏里拉奶酪碎	136	速食黑凉粉	216	粘米粉
57	海带卷	137	白凉粉	217	油条粉
58	黑巧克力 谷物薄脆	138	红薯(宽)粉条	218	小麦淀粉
59	黄奶油	139	秋耳	219	荞麦面粉
60	原汁椰蓉	140	生粉	220	玉米面粉
61	香脆椒	141	槟榔	221	高筋面粉
62	干茶树菇	142	植脂奶油	222	低筋面粉
63	橄榄菜	143	散称江西细米粉	223	荞麦粉
64	墨鱼	144	紫草	224	黑米粉
65	速发蛋糕油	145	碎米芽菜	225	糯米粉
66	香焖茄汁黄豆	146	精品桃胶	226	八宝米
67	寿司海苔	147	食用纯碱	227	银丝面
68	可可粉	148	东北酸菜	228	麻姑米粉

69	奶黄馅	149	外婆菜	229	大薏仁米
70	白巧克力粉	150	干玫瑰花	230	红薯粉末
71	酒糟鱼	151	麻辣豆角	231	蕨根粉丝
72	榨菜	152	海草	232	手工碱水面
73	花生碎	153	贡菜	233	馄饨皮
74	干桂花	154	酒鬼花生	234	湿河粉
75	干虾皮(虾米)	155	QQ面	235	年糕
76	艾香预拌粉	156	鸡蛋干	236	饺子皮
77	核桃肉	157	空心粉	237	手工新鲜宽面
78	椰果罐头	158	酸梅粉	238	手工刀削面
79	脱水笋	159	木薯粉		
80	黑芝麻粉末	160	午餐肉罐头		

(三) 调味品类

序号	品名	序号	品名	序号	品名
1	陈醋	38	照烧汁	75	辣鲜露
2	一品红烧王	39	捞拌汁	76	黑胡椒汁
3	盐	40	牛油(香辣)火锅底料	77	南乳汁
4	家乡豆豉	41	清油(麻辣)火锅底料	78	干香茅草
5	白色酒糟	42	三鲜火锅底料	79	剁椒酱
6	蒸鱼豉油	43	黄灯笼辣椒酱	80	黑松露调味酱
7	幼砂糖	44	花椒	81	鲜味汁
8	八角	45	香叶	82	沙拉酱香甜口味
9	豆瓣酱	46	白酱露	83	老冰糖
10	米酒	47	白砂糖	84	沙姜粉
11	白芷	48	草果	85	白醋
12	金标生抽	49	罗汉果	86	蜂蜜
13	风味豆豉	50	陈皮	87	黄姜粉
14	十三香	51	酸菜鱼调料	88	寿司醋
15	味蚝鲜蚝油	52	浓缩鸡汁	89	排骨酱
16	花雕酒	53	盐焗鸡配料	90	海鲜酱

17	辣椒沫子	54	草莓果酱	91	柱候酱
18	火锅底料	55	沙拉酱挤压	92	海鲜白灼汁
19	鸡精	56	千岛酱	93	凉拌汁
20	芝麻油	57	香浓辣鲜露	94	海皇爆炒酱
21	花椒油	58	香辣酱	95	香果
22	啤酒	59	浓缩橙汁	96	甜面酱
23	味精	60	五香粉	97	日式味噌酱
24	料酒	61	小龙虾调味料	98	叉烧酱
25	白酒 52°	62	老醋花生汁	99	花生调味酱
26	灯笼辣椒酱	63	白米醋	100	单晶冰糖
27	小米辣	64	红糖粉	101	胡麻油
28	红烧酱油	65	咖喱粉	102	牛肉酱
29	重庆小面调料	66	孜然粉	103	正义猪油
30	麻辣香水鱼调料	67	甘草	104	蒜蓉朝天辣椒酱
31	吉士粉	68	蒜香粉	105	番茄酱
32	草菇老抽	69	老红糖	106	花椒面
33	桂皮	70	鲜味汁	107	风味鸡油辣椒
34	藤椒油	71	松肉粉调味料	108	绵白糖
35	小茴香	72	白扣	109	干花椒
36	蒸炒皇	73	芝麻酱		
37	酸菜配料	74	鲜味宝		

(4) 牛奶：牛奶等各类奶制品

注：以上清单为日常使用食材，清单内没有描述尽的产品，采购人根据实际需求下单并由服务商进行配送。

7. 执行标准

(1) 投标人的食品须符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《食用农产品合格供应商通用规范果蔬》等相关法规及行业标准。

(2) 所供商品须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明；对食品供应链进行明确，所有食品的来源须清晰，包装食品要有SC标志。食品制造商须获得食品生产许可证（SC）或《食品经营许可证》。

来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产,生产食品的源头与投标人要有固定的合法的供应关系,严禁投标人收购非标准产品供应给采购人。投标人应对食品的来源和质量标准有详尽的描述,验收须提出行业标准和感官标准。如该商品无质量标准,则需由投标人按国家和行业的要求自行描述。

(3) 投标人所提供的货物各项技术指标须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

(4) 属于国家强制性产品的要符合国家强制性标准要求,供应商所供应的产品均具有检验合格证明资料。

二) 质量要求

1、冷藏类:

冷藏肉类食品融化后净重量不少于92%,冷藏禽类食品融化后净重量不少于90%,冷藏水产类食品融化后净重量不少于82%。部分食品需融化后配送的(如鳕鱼尾、鸡爪等),融化时间应在4小时以内,并按融化后的实际重量计算。

部分冷藏类食品质量要求:

序号	品名	质量要求
1	水饺	具有固有的水饺形状外观,不得存在变形、破损或粘连现象。表面应无冰霜或冰晶,保持较好的状态。产品外包装应完好无损,无污染、胀包、破损或开裂现象。
2	蛋挞皮	完整无损,无破损、变形或粘连现象。表面色泽应均匀一致,符合产品标准,无变色或异常颜色。蛋挞皮表面应有适量的冰霜,但不应有过多的冰晶或结冰现象,以免影响口感和品质。
3	冷藏目鱼花	完整无损,无断裂、破碎或变形现象。鱼花表面色泽应自然、均匀,符合产品标准,不应有异常颜色出现。
4	黑椒牛仔骨	自然色泽,肉质紧实,无血水渗出。表面冰霜应适量,不应有过多冰晶或结冰现象。
5	冷藏虾仁	表面冰衣应完整、清洁,无融化或再低温封存的痕迹,呈完整的个体,无破损、断裂或变形现象。虾体应挺直,不应弯曲或扭曲。颜色呈现出鲜艳的红色或透明色,无黑斑、白点等异常现象,且应具有鲜美的海鲜味,无异味、腥味等不良气味。

6	冷藏鳕鱼尾	呈现完整的形态，无破损、断裂或变形现象。同时，其色泽应自然、均匀，符合产品标准。鳕鱼尾表面应有适量的冰霜覆盖，但不应有过多的冰晶或结冰现象。
7	冰鲜大带鱼	每条不低于500克，鱼体完整，鳞片完好，无破损或断裂现象，表面应有自然光泽，色泽均匀，无暗淡或异常颜色。肉质应坚实且富有弹性，轻按鱼肉后，手指的陷下处可马上恢复。
8	去甲大鸡爪	保持完整，无断裂或破损现象，鸡爪应呈现自然色泽，通常为白色或灰白色，无异常颜色。应完全去甲，无指甲残留，无可见外来物或杂质。
9	冷藏鸡胸肉	具有光泽，颜色可以是红色或稍暗，脂肪应为白色，无发黄或变色现象。肉质应紧密，有坚韧性，融化后，肉质应恢复一定的弹性，指压后的凹陷能够较慢地恢复。外表应微干或微湿润，不应有过多的渗出液，切面应有少量渗出液，但不沾手。
10	冷藏琵琶腿	整体完整，无断裂、无破损。表皮应有光泽，颜色均匀，不应有异常斑点或变色。融化后，肉质应饱满，有一定的弹性。融化后应具有鸡腿特有的香味，无异味、臭味或腐败味。融化后肉质应紧密，无空洞或松散现象，切面应有一定的湿润度，但不应有过多水分渗出。
11	冷藏牛窝骨	骨头和肉应紧密相连，不应有分离现象，表面应有自然的光泽，颜色均匀，不应有异常斑点或变色。融化后，肉质应呈现正常的红色或粉红色，脂肪应为白色或淡黄色。
12	冷藏羊排	冷藏羊排应来自非疫区，并持有产地动物卫生防疫监督机构出具的检疫合格证明。融化后，肌肉应呈有光泽的鲜艳色泽，脂肪呈乳白色或淡黄色，应具有羊肉的正常气味，无异味，肉质应紧密，有坚实感，肌纤维有韧性。
13	牛肉卷	呈现鲜红色或樱桃红色，有光泽。脂肪部分应呈白色或淡黄色，分布均匀，应具有牛肉特有的香味，无异味、臭味或腐败味。肉质应紧密有弹性，肌肉纹理细腻，切片应薄厚均匀，无破损或粘连。
14	扇子骨	冷藏猪扇子骨融化后，表面应呈现自然的肉色，无异常斑点或变色，应具有猪肉特有的香味，无异味、臭味或腐败味。肉质应紧密有弹性，骨头与肉之间连接紧密，无分离现象。

15	冷藏猪蹄	表面应光滑，无异常斑点、变色或腐烂现象，整体应完整，无断裂、无破损，须去除一切毛污。融化后，猪蹄应呈现自然的肉色或淡黄色，脂肪部分应为白色或淡黄色。肉质应紧密有弹性，融化后用手按压能迅速恢复原形，猪蹄上的骨头与肉之间连接紧密，无分离现象。
16	玉米粒	整体呈现出整齐、均匀、完整和无破损的状态，颜色应为鲜艳的黄色，无棕色部位或不良色泽。保持其自然质地，不应出现过软或过硬的状态，融化后，玉米粒应饱满且口感清脆，不应有橡皮质的口感。
17	青豆	具有坚硬、干净、完整的外观，无黄色斑点、无虫害、无损坏，具有特有青豆清香，无异味。
18	千叶豆腐	具有白色或微黄色的外观，表面光滑，无杂质、斑点或裂纹，有微弱豆香味，无异味，弹性适中，不易碎。
19	腊鸭舌	具有完整的形态，表面干燥、无霉变、无虫蛀，色泽均匀，呈现出腊制品特有的红褐色或暗红色。
20	卤肉肠	具有均匀的色泽，表面光滑，无霉变、无虫蛀、无异物，形状规整，无明显变形或破损，具有浓郁的卤香味，质地紧实，有弹性，切片后不易松散。
21	咸蛋黄	具有均匀的金黄色或橙黄色，表面应光滑，无裂纹、无霉变、无异物附着，具有咸蛋黄特有的香气，无异味，融化后，咸蛋黄应质地细腻，不流油，不松散，口感沙糯、鲜美。
22	肠结	颜色通常为棕黄色，形状应规整，无明显变形或破损，融化后，质地紧实，有弹性。
23	鸭胗	具有均匀的色泽，通常呈现为暗红色或红褐色，表面有光泽，形状应规整，无明显变形或破损，边缘整齐，无残缺，融化后肉质应细腻，无粗糙感。
24	鸭肠	呈暗黄色或淡黄色，有光泽，无异常颜色，组织应致密有弹性，无腐碎现象，具有鸭肠本身固有的气味，无异味。
25	无骨鸡爪	呈现自然的色泽，具有鸡爪自身腌制后的肉粉色，表面应干净，无杂质、异物，具有腌制香气和鸡爪的特有风味，无异味，肉质饱满，有弹性，调味均匀。

26	奥尔良翅中	呈现均匀的色泽，通常带有奥尔良调料的特有颜色，一般为红褐色或暗红色，形状规整，无变形，具有奥尔良调料的特有香气，与鸡翅本身的肉香相融合，无异味，肉质应紧实有弹性，调料均匀覆盖在翅中表面。
27	虾饼	呈现均匀的色泽，带有虾肉的淡粉色或白色，具有虾肉的特有鲜香味，无异味，融化后，虾饼应质地紧实有弹性，不松散。
28	小酥肉	呈现均匀的色泽，通常带有肉类的淡粉色或棕色，表面有轻微的冰霜，但不影响整体外观，具有肉类的特有香气，融化后，小酥肉应质地酥脆，口感鲜美，肉片紧实有弹性，不松散。
29	牛肉丸	15 克/粒（500 克约40 粒）。呈现均匀的色泽，通常带有牛肉的淡粉色或棕色，形状应规整，无变形、破损或缺损现象，具有牛肉的特有香气，无异味，融化后，质地紧实有弹性。
30	鱼丸	15 克/粒（500克约40 粒）。具有良好的弹性，水煮后用水捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。

2、干货类（南北干货等）

2.1南北干货类

（1）干货类食品要求干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽；食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度（稠度）要求符合相应的质量要求；袋装干货要求外包装完好，标签上完整、清晰注明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、生产许可证号等内容。

（2）几种主要干货制品的质量标准：

紫菜：符合国家卫生标准，色泽紫红、无泥沙杂质、干燥，无受潮变质情形。

腐竹：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。

粉丝：粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。

黑木耳：泡发后色泽乌黑有光泽朵背约呈灰白色，朵大均匀，耳瓣舒展少卷曲，体质轻。双手搓一把木耳，上下抖翻，有干脆的响声。

银耳：朵大完整、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，根部易酥烂，食之柔软。

干香菇：体圆齐正，菌伞肥厚，盖面平滑，菌盖细嫩、质干不碎，色泽黄褐，无焦

片、雨淋片、无霉蛀和碎屑。

干贝：粒大完整、黄亮干燥、肉质饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。

鱿鱼：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚。

3、调味品类

几种主要调味品的质量标准

食用盐：符合国家卫生标准，包装严密，无渗漏现象。颜色洁白：结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明；不结块，无反卤吸潮现象。

食用醋：符合国家卫生标准，包装严密，无渗漏现象。琥珀色或红棕色或黑紫色，优质醋应透明澄清。有光泽，没有悬浮物、沉淀物、霉花浮膜等。酸味柔和不涩口，浓度适当，无其他异味。

味精：符合国家卫生标准，包装严密，无渗漏现象。颗粒晶莹，光亮，粒度比较均匀，无杂质，流动性好，无结块。

酱油：大豆制作符合国家卫生标准，包装严密，无渗漏现象。红褐色、棕褐色，有浓郁酱香和醋香味。摇动后不易散去，酱油仍澄清，无沉淀，无浮沫，比较粘稠。

4、奶类

4.1 包装完好、无破损、无渗漏、无胀气

4.2 标签清晰，标明：产品名称、配料表、净含量、生产日期、保质期、贮存条件、生产厂家、生产许可证号等。

三) 食品要求

1、冷藏

(1) 要求从相对固定的冷藏批发商采购，食品可溯源到批发人。

(2) 每批次产品需向采购人提供出厂（库）检验合格证。

(3) 产品包装应清洁、卫生，无破漏。须标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、国家SC 认证等内容。

2、干货、调味品类

(1) 要求从相对固定的批发商采购，食品可溯源到批发商或生产商。

(2) 无过期、无霉变、无腐败。

3、标签标识

包装产品需标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。

4、日期要求

有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

4) 配送要求

(1) 中标人按要求对每日采购需求量进行确认，应按要求向采购人提供符合品相及规格要求的优质、新鲜货物。

(2) 配送时间须在每天早上8:00前将原材料配送到食堂，其余食品原料可视食堂实际需求酌情配送，确保食堂食品新鲜、优质、安全可靠。

(3) 临时需要的少量原材料配送，中标人在接到采购人送货要求后，应在2小时以内，必须确保配送到位，且不得增加任何费用；若食堂需要市场紧俏的原材料，中标人须在12小时内配合购买。若因不可抗力原因导致无法购买，中标人应在接到采购人送货要求后1小时内告知原因，否则将按照所需原材料价款的三倍扣减当月货款。

(4) 对于质量及数量有问题的食品要保证退货，并及时更换符合质量标准的食品。不得向食堂配送不符合质量标准的食品。

(5) 中标人提供的生鲜类原材料，必须通过检疫检验，有害物残留符合国家标准；预包装原料必须为原公司（厂）生产的全新产品，符合国家相关规定的质量标准、环保标准、技术参数和规格要求，不得提供假冒伪劣、有毒有害食品，特殊食品必须符合国家有关特殊标准和规定。

(6) 中标人必须负责货物的运输、搬运等工作，所产生的费用由中标人负责。

(7) 中标人不得擅自变更货物品种及产地、包装、规格和重量等，严格按采购人要求供应，否则，采购人有权拒收。对不易购买或暂时短缺的品种，经采购人同意，可由中标人通过其他途径采购或使用指定替代品替换。

(8) 原材料没有按时按要求配送到位，影响食堂正常开餐的，中标人以当日需求计划总量两倍价款赔付采购人。

(9) 采购人根据自身的需求，有权终止某些商品的采购或变更某类商品的采购。

(10) 临时配送服务：根据实际情况计划内和临时配送，特别在采购人临时有任务时，为保障执勤人员的用餐需要，中标人应予以全力配合，能提供临时食材配送服务。

5) 交接查验

中标人必须按照采购人的采购要求将食品运抵采购人指定地点并负责食品的装卸。中标人每次配送食品时，必须向采购方提供该食品该批次产品检验合格证等国家规定的其他有效证明材料。采购人验收与接收，验收时一看食品质量合格证；二看食品出厂时间和保质期；三看食品的质量和数量是否与约定相符，“三看”查验合格后接收货物。

(1) 原料留样

每次配送食品须向接收方留样封存，每批次提供的食品原料双方须留样封存48小时以上。采购人有权对中标人提供的食品原料不定期进行第三方检验，检验费用由中标方承担。

(2) 交接凭证

每次配送食品开具三联单，单据上必须注明接收单位、时间、品种名称、数量、单价、小计、合计、目测食品描述和接交人（送货人、验收人签名）等；

(3) 发生下列情形的，发生下列情形的，采购人扣除当月费用10%。

①掺假、掺杂、腐败变质、污秽不洁等对人体健康有害的；②未出示产品检验检测相关报告或质量有可能存在安全隐患的；③超过保质期限的；④所供食品不符合食品安全标准的。

二、甲、乙双方的权利与义务

1、乙方须有固定的经营办公场所和仓储场地，符合国家食品储存标准的要求。

2、食材配送：配送运输应保鲜防止污染，杜绝与有毒、有害物品同时装运，符合运输卫生标准。

3、食材验收：所提供的食品必须是合格的，有生产许可证、符合国家对食品监督的，并在有效保质期内。

4、乙方的服务承诺：

1) 若发生食品安全事故时，乙方应无条件先垫付医药费救护，待事故责任划分后，按事故责任情况扣除或返还。

2) 食品安全责任风险由乙方负责，要求乙方必须在签订合同前购买本项目最高赔付金额1000万元及以上人民币的《食品安全责任保险》，保险种及相关保额须经甲方审核。

3) 临时配送服务：根据实际情况计划内和临时配送并存，特别在甲方临时有任务时，为保障甲方的用餐需要，乙方应予以全力配合，能提供临时食材配送

服务。

4) 乙方在项目实施或服务过程中发生的安全事故，重大人员、产品质量事故，或因成交企业管理不善等原因造成的人员伤亡等责任事故均由乙方承担，甲方不承担任何法律及经济责任。

5、甲方不定期对乙方当月结算清单中任意五种商品进行市场询价，若被抽查商品高于当月市场平均价格 30%（含）及以上，则扣除抽查当月结算货款 10%，并予以口头警告一次，警告 3 次以上的，甲方有权单方面解除与乙方的配送合同。

6、经检测发现乙方提供的食品存在农药线超标等情况，如及时检查发现后未有人员身体不适的，甲方有权要求乙方责令改正，并扣除上个月全部货款作为违约金。如出现人员身体不适的，甲方上报有关部门，乙方承担所有的法律责任，并终止合同。

7、甲方对乙方展开为期三个月的服务质量评价，平均月评分低于 60 分的，扣罚相应的货款外，甲方有权单方面提前终止合同。

三、服务期：三年（36 个月），合同一年一签，采购人根据日常考核决定是否续签下一年服务合同，金额以实际结算金额为准，基本服务总额达到 510 万元合同自动终止。食材出现严重质量问题或价格虚高，服务期提前结束，甲方可单方解除合同。如果第二年因为财政或者相关部门（如教育局）出台了特别文件或规定，需要重新招标，则另行招标。

2026 年 月 日至 年 月 日。

四. 付款方式

1、价格确定方式

(1) 乙方必须每个月 15 日按时提供所有食材市场报价给甲方，经甲方同意后方可配送下一期的食材。（如配送中途食材价格有涨幅，必须上报甲方同意后方可调整价格）

(2) 食材价格以江西省居民生活价格指数为参考价。食材价格内容包含乙方的食品成本、配送费、食品安全检验费、食品安全责任风险费、利润及税金等一切可能发生的费用。

(3) 乙方的价格折扣为：_____。

2、付款方式：按照上月已实际供货数量及考核情况进行结算支付，次月月底付款，采购人可根据实际情况调整付款时间。再根据中标人提供的所有订购原料的验收单和发票，经核对无误后，按定价计算后的总价，再按中标人中标时报

的折扣报价计算出的应付金额，并自收到中标人提交的验收单和发票之日起5个工作日内支付该货款。（中标人提交经采购人确定的收货单和等额发票等相关材料，所付款项均为无息）注：需提供发票原件若提供电子发票请使用彩色打印。

五、不可抗力

1、如果双方中任何一方由于战争、严重火灾、水灾、台风和地震以及其他经双方同意属于不可抗力的事故，致使合同履行受阻时，履行合同的期限应予延长，延长的期限应相当于事故所影响的时间。

2、受事故影响的一方应在不可抗力的事故发生后尽快以书面形式通知另一方，并在事故发生后14天内，将有关权威部门出具的证明文件寄给或送给另一方。如果不可抗力影响时间持续120天以上，双方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

3、在履行合同过程中，如果乙方遇到不能按时提供服务的情况，应及时以书面形式将不能按时提供服务的理由、延误时间通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应进行分析，如果同意，可通过修改合同，酌情延长提供服务时间。

六、税费

1、根据国家现行税法对甲方征收的与本合同有关的一切税费均由甲方负担。

2、根据国家现行税法对乙方征收的与本合同有关的一切税费均由乙方负担。

3、在中国境外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

七、服务质量评价

具体考评细则如下表：

序号	项目名称	分值	评价内容
1	人员保障	2	投标文件中响应的专职食品检验员用于本项目服务，不符合扣2分
2	信息公示	2	食品经营许可证、营业执照、食品安全责任书和从业人员健康证明、资格证书等信息上墙公示，完整、准确、清晰。缺一项信息扣2分，不上墙扣1分
3	从业人员	2	有从业人员核查材料及每日有晨检。发现一人未核查或未晨检扣1分。

4	安全保障	10	领导小组、管理网络健全；配送车辆安全（所有证件、保险单据齐全有效）；电路器材安全可靠，消防设施配置合理，有防盗措施。发现一个问题扣 5 分
5	货源保障	4	所供食材原材料具有合格证、检疫证、检验报告等，有从符合资质的单位进货协议及资质证明材料，可溯源。发现一次购买无证材料扣 4 分。
6	质量保障	10	包装产品有QS或SC标志、散装产品有质量合格证明或检测报告，食材不得腐烂、变质，蔬菜无沙、虫烂叶，保鲜包装无破损等。发现一次无标志扣 2 分，无合格证明或检测报告扣 2 分，腐烂变质扣 2 分，沙、虫、烂叶扣 2 分，包装破损扣 2 分。
7	环境卫生	3	配送车辆、设备卫生干净，每日清洗消毒等。发现一次环境卫生不符合要求的，或未每日消毒的扣 1 分。
8	配送车	4	按照招标文件要求提供车辆，不得擅自减少配送车辆或以次充好，GPS定位设备能对配送车辆进行全程监控，未经批准，减少或变更车辆的一次扣 2 分；不能GPS全程定位监控的扣 2 分
9	检测设备	6	投标文件承诺提供检测设备，不得擅自减少检测设备或以次充好。发现缺少或与选聘文件不符的，一台扣 2 分。
10	应急预案	3	可保障食材按时按地配送。除不可抗力因素外，出现一次食材无法保证按时按地配送的扣 3 分。
11	台账建立	3	有进出库记录，48 小时留样记录、原材料采购台账、购买票据等。发现缺一项扣 1 分，一项不规范扣 1 分。
12	配送服务质量	5	配送驾驶人员无酒驾等情形，按学校要求进入校园，配合学校卸货，采纳学校合理意见，服务态度良好等。发现一次不按规定执行扣 2 分。
13	视频监控	4	不定时对智慧监控平台进行监控调取。发现监控影像丢失、未按要求保存监控 30 天以内的扣 2 分。

14	食材检测	8	根据食品安全法律、法规，自行或者委托第三方专业机构开展食品安全检测。发现一次未进行食品安全检测的，扣4分。
15	违法行为	4	配送单位出现被监管部门查处的。有违法违规行为被监管部门查处的，每次扣4分。
16	产品供货价格	10	如发生供货价高于成交服务商当天标签定价或高于市场一般价格的情况，每次扣5分。
17	产品质量	10	每出现一次质量不合格，能在30分钟内及时调换合格的，扣2分，超过30分钟扣5分
18	服务质量	10	中标服务商服务配合度，即配合采购能力、特殊需求配合程度等：每出现3次不满意的扣1分，6次扣2分，以此类推
合计		100分	

备注：累计扣分达到20分及以上的，扣减当月货款的10%；累计扣分达到40分及以上的，扣减当月货款20%，累计扣分达到60分及以上的，扣减当月货款30%，扣款在当月应付货款中一次性扣除。

中标人在服务期间，三年，合同一年一签，每年以各季度考核算术平均在80分（含）以上则可续签下一年合同。

第八条 合同修改

欲对合同条款进行任何改动，均须由甲乙双方签署书面的合同修改书。

第九条 其他

1. 如因不可抗力导致乙方供货不能进行或甲方不能收货，双方均不承担违反合同规定责任。

2. 本合同适用中华人民共和国的法律法规，如发生纠纷，双方应友好协商解决，如协商不成，可向当地人民法院起诉。

3. 本合同如有未尽事宜，须经双方协商同意后以书面形式修订和补充，补充协议与本合同具有同等法律效力，补充协议与本合同不一致的，以补充协议为准。

4. 本合同仅为合同样本，甲乙双方可根据实际情况作出适当调整，但不得违背招投标文件实质性条款。本合同壹式陆份，以中文书写。甲方叁份、乙方贰份、采购代理机构壹份，具有同等法律效力，自双方签字盖章后本合同生效。所有资

料始终为甲方的财产，若甲方要求，乙方应于其合同义务履行完毕以后将这些资料（包括所有副本）退还甲方。

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

签约代表（签字）：

签约代表（签字）：

地址：

地址：

电话：

电话：

传真：

传真：

开户行：

开户行：

开户账号：

开户账号：

年 月 日

年 月 日

第四章 附件（投标文件参考格式）

投标响应文件

项目名称： _____

项目编号： _____

单位（公章）

年 月 日

1.投标书

致：江西中赣工程管理有限公司

根据已收到贵方的项目编号为____ 的____ 项目的招标文件，签字代表（姓名、职务）经正式授权并代表我方（单位名称、地址）提交下述文件正本一份及副本三份：

1. 投标书
2. 分项报价表
3. 技术响应表
4. 商务响应表
5. 按招标文件供应商须知和技术要求提供的有关文件
6. 资格证明文件

据此函，签字代表宣布同意如下：

1. 所附报价表中规定的应提交和交付的服务折扣报价为_____（用文字和数字表示的总价）。

2. 我方将按招标文件的规定履行合同责任和义务。

3. 我方已详细审查全部招标文件，包括第（编号、补遗函）（如果有的话）。

我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权力。

4. 本项目投标有效期为自招标之日起 90 天。

5. 如果在规定的投标时间后，我方不会在投标有效期内撤回投标文件。

6. 我方同意提供按照贵方可能要求的与其投标有关的一切数据或资料。

7. 与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址_____ 传真_____

电话_____ 电子邮件_____

法定代表人（或经营者）或供应商代表签字或章_____

供应商公章_____

日期_____

2. 分项报价表

供应商名称：

项目编号：

序号	服务名称	数量、单位	报价（折扣）	是否属于小、微企业、监狱企业或残疾人福利性单位产品	是否属于节能、环保产品	备注
1		1、项				三年
2						

注：1、小、微企业产品、监狱或残疾人福利性单位产品须在明细表中注明，并在投标文件中提供相应证明材料，否则产生的一切后果由投标人承担。

2、节能、环保产品需备注注明。

3、招标文件对节能、环保产品另有规定的从其规定。

4、供应商须按照招标文件中所供食材清单目录进行统一折扣报价。折扣报价=结算单价/食材市场单价×100%，所报折扣保留小数点后两位。

供应商公章：

法定代表人（或经营者）或供应商代表签字或章：_____

3. 技术需求响应/偏离表

供应商公章：_____

项目编号：_____

序号	招标文件条目号	招标文件技术需求	投标件技术说明	响应/偏离	说明
...	...	其他技术参数要求			

注：1、供应商应对招标文件“第五章采购需求表及采购需求中二、采购需求中的**技术需求**”进行响应/偏离填写；

2、供应商不按上述表格填写，所产生的一切后果由供应商承担；

法定代表人（或经营者）或供应商代表签字或章：_____

4. 商务要求响应/偏离表

供应商公章： _____

项目编号： _____

序号	招标文件条目号	招标文件的商务条款	投标文件的商务要求	响应/偏离	说明
...	...	其他商务要求			

注：1、供应商应对招标文件“第五章采购需求表及采购需求二、采购需求中的**商务要求**”进行响应/偏离填写；

2、供应商不按上述表格填写，所产生的一切后果由供应商承担；

法定代表人（或经营者）或供应商代表签字或章： _____

5. 其他资料

5-1. 供应商情况一览表
(注：自然人参与活动不需提供)

供应商名称						
注册地址				邮政编码		
联系方式	联系人			联系电话		
	传 真			网址/邮箱		
企业性质						
法定代表人 (或经营者)	姓名		技术职称		电话	
技术负责人	姓名		技术职称		电话	
成立时间			员工总人数：			
营业执照号			其中	高级职称人员		
注册资金				中级职称人员		
开户银行				初级职称人员		
银行账号				技工		
经营范围备注						

供应商公章_____

5-2. 近年完成的类似项目情况表

项目名称	
项目所在地	
采购人名称	
采购人地址	
采购人电话	
合同价格	
交付日期	
技术负责人	
项目描述	
备注	

供应商公章_____

5-3. 关于及时交纳代理服务费及提供采购合同的承诺函

致：江西中赣工程管理有限公司

我方若有幸成为本项目的中标人，郑重作出以下承诺：

- 1、将按照招标文件要求及时缴纳采购代理服务费；
- 2、在与采购人签订采购合同后的 1 个工作日内，向贵公司提供一份采购合同原件。

法定代表人（或经营者）或供应商代表签字或章：

供应商公章：

日 期：

6. 中小企业声明

6-1.2 中小企业声明（工程、服务）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，工程的施工单位全部由符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）行业，承建（承接）企业为（企业名称），从业人员___人，营业收入为___万元，资产总额为___万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）行业，承建（承接）企业为（企业名称），从业人员___人，营业收入为___万元，资产总额为___万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

.....

以上企业，不属于大型企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。本公司对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

（注：不符合中小企业条件的不需提供）

行业名称	指标名称	计量单位	大型	中型	小型	微型
农、林、牧、渔业	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 20000$	$500 \leq Y < 2000$	$50 \leq Y < 500$	$Y < 50$
工业*	从业人员 (X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 40000$	$2000 \leq Y < 40000$	$300 \leq Y < 2000$	$Y < 300$
建筑业	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 80000$	$6000 \leq Y < 80000$	$300 \leq Y < 6000$	$Y < 300$
	资产总额 (Z)	万元	$Z \geq 80000$	$5000 \leq Z < 80000$	$300 \leq Z < 5000$	$Z < 300$
批发业	从业人员 (X)	人	$X \geq 200$	$20 \leq X < 200$	$5 \leq X < 20$	$X < 5$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 40000$	$5000 \leq Y < 40000$	$1000 \leq Y < 5000$	$Y < 1000$
零售业	从业人员 (X)	人	$X \geq 300$	$50 \leq X < 300$	$10 \leq X < 50$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 20000$	$500 \leq Y < 20000$	$100 \leq Y < 500$	$Y < 100$
交通运输业*	从业人员 (X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 30000$	$3000 \leq Y < 30000$	$200 \leq Y < 3000$	$Y < 200$
仓储业	从业人员 (X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 30000$	$3000 \leq Y < 30000$	$200 \leq Y < 3000$	$Y < 200$

邮政业	从业人员 (X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 30000$	$2000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
住宿业	从业人员 (X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 10000$	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
餐饮业	从业人员 (X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 10000$	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
信息传输 业*	从业人员 (X)	人	$X \geq 2000$	$100 \leq X < 2000$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 100000$	$1000 \leq Y < 100000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
软件和信 息技术服 务	从业人员 (X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 10000$	$1000 \leq Y < 10000$	$50 \leq Y < 1000$	$Y < 50$
房地产开 发经营	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 200000$	$1000 \leq Y < 200000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
	资产总额 (Z)	万元	$Z \geq 10000$	$5000 \leq Z < 10000$	$2000 \leq Z < 5000$	$Z < 2000$
物业管理	从业人员 (X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$100 \leq X < 300$	$X < 100$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 5000$	$1000 \leq Y < 5000$	$500 \leq Y < 1000$	$Y < 500$
租赁和商	从业人员	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$

务服务业	(X)					
	资产总额 (Z)	万元	$Z \geq 120000$	$8000 \leq Z < 120000$	$100 \leq Z < 8000$	$Z < 100$
其他未列明行业*	从业人员 (X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$

说明：

1. 大型、中型和小型企业须同时满足所列指标的下限，否则下划一档；微型企业只需满足所列指标中的一项即可。

2. 附表中各行业的范围以《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）为准。带*的项为行业组合类别，其中，工业包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业；交通运输业包括道路运输业，水上运输业，航空运输业，管道运输业，装卸搬运和运输代理业，不包括铁路运输业；信息传输业包括电信、广播电视和卫星传输服务，互联网和相关服务；其他未列明行业包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，社会工作，文化、体育和娱乐业，以及房地产中介服务，其他房地产业等，不包括自有房地产经营活动。

3. 企业划分指标以现行统计制度为准。

(1) 从业人员，是指期末从业人员数，没有期末从业人员数的，采用全年平均人员数代替。

(2) 营业收入，工业、建筑业、限额以上批发和零售业、限额以上住宿和餐饮业以及其他设置主营业务收入指标的行业，采用主营业务收入；限额以下批发与零售业企业采用商品销售额代替；限额以下住宿与餐饮业企业采用营业额代替；农、林、牧、渔业企业采用营业总收入代替；其他未设置主营业务收入的行业，采用营业收入指标。

(3) 资产总额，采用资产总计代替。

《中小企业声明函》填写指引及风险提示：

（一）填写指引：

1、投标人在填写时请依照招标文件提供的格式和内容填写，**不得随意变更格式。**

2、《中小企业声明函》由投标人根据承接服务的企业实际情况填写，不符合要求的投标人可以不填写或直接删除本格式。

3、填写需参考的相关文件：（1）《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库【2020】46号）、《关于中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业【2011】300号文，详见下述附表）

4、具体要求：

（1）第一处，在“单位名称”“项目名称”下划线处填写本采购项目的采购人名称和项目名称。

（2）第二处，在“标的名称”下划线处填写本项目采购具体品目的名称，如是单品目，直接填写项目名称或品目名称。在“采购文件中明确的所属行业”中填写本招标文件第二章“投标人须知前附表”中列明的行业，一定要按照招标文件明确的内容进行填写。

（3）第三处，在“企业名称”下划线处如实填写承接服务的企业名称，在“从业人员”“营业收入”“资产总额”下划线处如实填写承接服务的企业相关信息，数据务必向承接服务的企业进行核实；如是多品目，须填写每一品目的承接服务的企业信息。如承接服务的企业是投标人，则填写投标人信息。

（4）第四处在“中型企业、小型企业、微型企业”下划线处如实依照300号文确定承接服务的企业类型并填写。

（5）填写内容应一一对应，不能漏填或误填。

5、允许联合体参加或合同分包的项目，《中小企业声明函》中需填写联合体协议或签订分包意向协议中的中小企业（或小微企业）相关信息，并在“项目名称”部分标明联合体中中小企业（或小微企业）承担的具体内容或者中小企业的具体合同分包内容。

（二）风险提示

1、投标人填写《中小企业声明函》的，必须如实填报，中标人享受了招标文件规定的中小企业扶持政策的，《中小企业声明函》随中标结果公开，接受社会监督。

2、承接本项目服务的企业本身为中小企业，但存在属于大企业的分支机构或控股股东为大企业或与大企业的负责人为同一人的情形，也不享受招标文件规定的中小企业扶持政策。

3、投标人提供声明函内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标，依照《中华人民共和国政府采购法》等国家有关规定追究相应责任。

7. 省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业证明文件

- 注：**1、省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业证明文件格式由出具单位提供；
- 2、不属于监狱企业的不需提供。

8. 残疾人福利性单位声明函

残疾人福利性单位声明函

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加_____单位的_____项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日期：

9. 属于《节能产品政府采购品目清单》《环境标志产品政府采购品目清单》中的产品，提供认证证书复印件或中国政府采购网网页截图

序号	名称		依据的标准	
1	A020101计算机设备	★A02010104 台式计算机	《微型计算机能效限定值及能效等级》(GB28380)	
		★A02010105 便携式计算机	《微型计算机能效限定值及能效等级》(GB28380)	
		★A02010107 平板式微型计算机	《微型计算机能效限定值及能效等级》(GB28380)	
2	A020106输入输出设备	A0201060101喷墨打印机	《复印机、打印机和传真机能效限定值及能效等级》(GB21521)	
		A02010601打印设备	★A0201060102 激光打印机	《复印机、打印机和传真机能效限定值及能效等级》(GB21521)
			★A0201060104 针式打印机	《复印机、打印机和传真机能效限定值及能效等级》(GB21521)
		A02010604 显示设备	★A0201060401 液晶显示器	《计算机显示器能效限定值及能效等级》(GB21520)
		A02010609图形图像输入设备	A0201060901扫描仪	参照《复印机、打印机和传真机能效限定值及能效等级》(GB21521)中打印速度为15页/分的针式打印机相关要求
3	A020202投影仪		《投影机能效限定值及能效等级》(GB32028)	
4	A020204多功能一体机		《复印机、打印机和传真机能效限定值及能效等级》(GB21521)	

5	A020519泵	A02051901离心泵		《清水离心泵能效限定值及节能 评价价值》(GB19762)
6	A020523制冷空调设备	★A02052301制冷压缩机	冷水机组	《冷水机组能效限定值及能效等级》(GB19577),《低环境温度空气源热泵(冷水)机组能效限定值及能效等级》(GB37480)
			水源热泵机组	《水(地)源热泵机组能效限定值 及能效等级》(GB30721)
			溴化锂吸收式冷水机组	《溴化锂吸收式冷水机组能效限 定值及能效等级》(GB29540)
	★A02052305空调机组	多联式空调(热泵)机组(制冷量>14000W)	《多联式空调(热泵)机组能效限定值及能源效率等级》(GB 21454)	★A02052305空调机组
			单元式空气调节机(制冷量>14000W)	
	★A02052309专用制冷、空调设备	机房空调	《单元式空气调节机能效限定值及能效等级》(GB 19576)	★A02052309专用制冷、空调设备
A02052399 其他制冷空调设备	冷却塔	《机械通风冷却塔 第1部分:中小型开式冷却塔》(GB/T7190.1);《机械通风冷却塔第2部分:大型开式冷却塔》(GB /T7190.2)	A02052399其他制冷空调设备	
7	A020601电机			《中小型三相异步电动机能效限定值及能效等级》(GB18613)

8	A020602变压器	配电变压器		《三相配电变压器能效限定值及能效等级》(GB20052)
9	★A020609 镇流器	管型荧光灯镇流器		《管形荧光灯镇流器能效限定值及能效等级》(GB17896)
10	A0206180101电冰箱★ A0206180203空调机	A0206180101电冰箱		《家用电冰箱耗电量限定值及能效等级》(G12021. 2) (GB21455-2019) 实施
		★A0206180203空调机	房间空气调节器	《转速可控型房间空气调节器能效限定值及能效等级》(GB21455-2013)，待2019年修订发布后，按《房间空气调节器能效限定值及能效等级》(GB21455-2019) 实施。
			多联式空(热泵)机组(制冷量≤14000W)	《多联式空调(热泵)机组能效限定值及能源效率等级》(GB 21454)
			单元式空气调节机(制冷量≤14000W)	《单元式空气调节机能效限定值及能源效率等级》(GB19576) 《风管送风式空调机组能效限定值及能效等级》(GB37479)
		A0206180301洗衣机		《电动洗衣机能效水效限定值及等级》(GB12021. 4)
		A02061808热水器	★电热水器	《储水式电热水器能效限定值及能效等级》(GB21519)
			燃气热水器	《家用燃气快速热水器和燃气采暖热水炉能效限定值及能效等级》(GB20665)
			热泵热水器	《热泵热水机(器)能效限定值及能效等级》(GB29541)
太阳能热水系统	《家用太阳能热水系统能效限定值及能效等级》(GB26969)			
		★普通照明用双端荧光灯		《普通照明用双端荧光灯能效限定值及能效等级》(GB19043)

11	A020619照明设备	LED道路/隧道照明产品		《道路和隧道照明用 LED 灯具能效限定值及能效等级》(GB37478)
		LED筒灯		《室内照明用 LED 产品能效限定值及能效等级》(GB30255)
		普通照明用非定向自镇流LED灯		《室内照明用 LED 产品能效限定值及能效等级》(GB30255)
12	★A020910 电视设备	A02091001普通电视设备(电视机)		《平板电视能效限定值及能效等级》(GB24850)
13	★A020911 视频设备	A02091107 视频监控设备	监视器	以射频信号为主要信号输入的监视器应符合《平板电视能效限定值及能效等级》(GB 24850) , 以数字信号为主要信号输入的监视器应符合《计算机显示器能效限定值及能效等级》(GB21520)
14	A031210饮食炊事机械	商用燃气灶具		《商用燃气灶具能效限定值及能效等级》(GB 30531)
15	★A060805 便器	坐便器		《坐便器水效限定值及水效等级》(GB25502)
		蹲便器		《蹲便器用水效率限定值及用水效率等级》(GB30717)
		小便器		《小便器用水效率限定值及用水效率等级》(GB28377)
16	★A060806 水嘴			《水嘴用水效率限定值及用水效率等级》(GB25501)
17	A060807便器冲洗阀			《便器冲洗阀用水效率限定值及用水效率等级》(GB28379)
18	A060810淋浴器			《淋浴器用水效率限定值及用水效率等级》(GB28378)

注：1. 节能产品认证应依据相关国家标准的最新版本，依据国家标准中二级能效（水效）指标。

2. 上述产品中认证标准发生变更的，依据原认证标准获得的、仍在有效期内的认证证书可使用至 2019 年 6 月 1 日。

3. 以“★”标注的为政府强制采购产品。

4. 属于政府强制采购的节能产品：计算机设备、打印设备（激光打印机、针式打印机）、液晶显示器、制冷空调设备（制冷压缩机、空调机组、专用制冷、空调设备）、镇流器、生活用电器（空调机、电热水器）、普通照明用双端荧光灯、电视设备、视频设备、便器、水嘴。

5. 上述产品必须提供认证证书扫描件或中国政府采购网网页截图，否则视为无效投标。

10. 技术文件

内容包括（服务商视需要自行编写）：

- 1、服务方案
- 2、拟派人员和设备清单
- 3、服务商认为需要说明的其他内容

（投标人根据项目情况及打分办法自行编制，格式自拟。）

11. 资格证明文件

填写须知

1) 投标人应填写和提交下述规定的资格、资信证明文件（所有资格、资信证明文件应加盖投标人电子公章，未提交或不满足要求均视为无效投标）。

2) 所附格式中要求填写的全部内容都必须如实填写。

3) 本资格声明的签字人应保证全部声明和填写的内容是真实的和正确的。

4) 评标委员会将应用投标人提交的资料，根据自己的判断和考虑决定投标人履行合同的合格性及能力。

一、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定：

11.1 具有独立承担民事责任的能力的资格证明文件

11.2 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的证明文件

11.3 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明文件

11.4 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的证明文件

11.5 参加政府采购前三年内，在经营活动中没有重大违法记录的证明文件

11.6 其他法律要求

二、其他资格要求：

11.7 法定代表人（或经营者）授权书（详见格式 12-2 法定代表人（或经营者）授权书）

11-1. 江西省政府采购供应商资格信用承诺函

致（采购人或政府采购代理机构）：

单位名称（自然人姓名）：

统一社会信用代码（身份证号码）：

法定代表人（负责人）：

联系地址和电话：

我单位（本人）自愿参加本次政府采购活动，严格遵守《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规，坚守公开、公平、公正和诚实信用等原则，依法诚信经营，并郑重承诺：

（一）我单位（本人）符合采购文件要求以及《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件：

1. 具有独立承担民事责任的能力；
2. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
3. 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
4. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
5. 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
6. 符合法律、行政法规规定的其他条件。

（二）我单位（本人）未被列入严重失信主体名单、失信被执行人、税收违法黑名单、政府采购严重违法失信行为记录名单。

我单位（本人）对本承诺函及所承诺事项的真实性、合法性及有效性负责，并已知晓如所作信用承诺不实，可能涉嫌《中华人民共和国政府采购法》第七十七条第一款第（一）项规定的“提供虚假材料谋取中标成交”违法情形。经调查

属实的，愿意接受行政监管部门按照《中华人民共和国政府采购法》第七十七条：“处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由市场监管部门吊销营业执照，构成犯罪的，依法追究刑事责任。”处理。

供应商名称（单位公章）：

自然人（签字）：

年 月 日

注：1. 我单位（本人）专指参加政府采购活动的供应商（含自然人）

2. 供应商须在投标（响应）文件中按此模板提供承诺函，否则，视为未实质性响应文件要求，按无效投标（响应）处理。

说明：如供应商提供了《江西省政府采购供应商资格信用承诺函》的，视同提供了满足“《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定”的证明文件，未提供《江西省政府采购供应商资格信用承诺函》的，须提供下列项证明文件，证明其满足“《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定”。

1. 具有独立承担民事责任的能力的资格证明文件

如投标人是企业的（包括合伙企业）应提供有效的“企业法人营业执照”或“营业执照”；如投标人是事业单位的应提供“事业单位法人证书”；如投标人是非企业专业服务机构的应提供执业许可证等证明文件；投标人是个体工商户的应提供有效的“个体工商户营业执照”、组织机构代码证证明文件（实行“统一社会信用代码”的不需单独提供组织机构代码证）；如投标人是自然人的，应提供有效的自然人的身份证明（中国公民）。

2. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的证明文件

投标人是法人的，提供开标前两个年度内任一年度经审计的财务状况报告（至少含有资质的中介机构的营业执照、执业证书、两个签字注册会计师个人执业资格证书；资产负债表、损益表或利润表、现金流量表及简要报表附注；以上材料缺一不可）或开标前六个月内任意一个月的财务报表（至少含资产负债表、利润表或损益表、现金流量表），或在开标前三个月内其基本开户银行出具的资信证明；其他组织和自然人，没有经审计的财务报告，可以提供在开标前三个月内银行出具的资信证明；个体工商户提供开标前三个月中国人民银行征信中心开具个人信用报告。

3. 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明文件

投标人提供具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的承诺函。

4. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的证明文件

税务登记证（实行“统一社会信用代码”的不需单独提供）和开标前六个月内任意一个月的企业缴税凭证或证明；（提供完税证明、涉税保密信息自查证明或其他有效证明，以上任意一种均可）

开标前六个月内任意一个月的缴纳社会保障资金的凭证或当地社会保障局出具的缴纳明细。依法免税或不需要缴纳社会保障资金的投标人，应当提供相关文件证明其依法免税或不需要缴纳社会保障资金。（提供单位职工缴费信息、个人对账单、社保局开具的收据或其他有效证明，以上任意一种均可）

5. 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录的证明文件

参加政府采购前三年内，在经营活动中没有重大违法记录承诺函；重大违法记录，是指投标人因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大罚款等行政处罚。

6. 法律、行政法规规定的其他条件的证明文件

提供材料说明：提供满足法律、行政法规规定的其他条件的承诺函（格式自拟）。

备注：本项目对特定资格要求有规定并需要提供证明材料的，从其规定，与本条款不冲突。

11-2. 法定代表人（或经营者）授权书

致：江西中赣工程管理有限公司

_____（供应商全称）法定代表人（或经营者）_____授
权_____（全权代表姓名）为全权代表，参加贵处组织的（项目名称、项目
编号）项目投标活动，全权代表我方处理投标活动中的一切事宜。

法定代表人（或经营者）签字或章：

供应商公章：

日 期：

附：

全权代表姓名：_____

职 务：_____

电 话：_____

详细通讯地址：_____

邮 政 编 码：_____

**附：全权代表身份证复印件【法定代表人（或经营者）参加采购，不用提供授权
书】**

第五章 采购需求一览表及采购要求

一、采购需求一览表

项 目 名 称	吉安县立中学干货、调料等配送项目
内 容	
数量	1 项
服务期限	三年（36 个月），合同一年一签，采购人根据日常考核决定是否续签下一年服务合同，金额以实际结算金额为准，基本服务总额达到 510 万元合同自动终止。食材出现严重质量问题或价格虚高，服务期提前结束，甲方可单方解除合同。如果第二年因为财政或者相关部门（如教育局）出台了特别文件或规定，需要重新招标，则另行招标。
服务地点	采购人指定地点
备注	/

二、采购要求

(一) 技术需求

一) 基本需求

1、服务内容：包括但不限于冷藏类、干货类（南北干货等）、调味品类、牛奶等原材料。范围内食材仅供参考，采购人也可要求提供供货范围表外的产品，具体以采购人每个供货周期的实际采购清单为准。

2、服务时限：三年（36个月），合同一年一签，采购人根据日常考核决定是否续签下一年服务合同，金额以实际结算金额为准，基本服务总额达到510万元合同自动终止。食材出现严重质量问题或价格虚高，服务期提前结束，甲方可单方解除合同。如果第二年因为财政或者相关部门（如教育局）出台了特别文件或规定，需要重新招标，则另行招标。

3、食堂就餐大约人数：人数以实际发生数结算。

4、预算供货费用：170万元/年。

5、食材配送地点：吉安县立中学指定地点。

6、配送主要食材品种

(1) 冷藏类

序号	品名	序号	品名	序号	品名
1	水饺	30	黑椒猪排	59	冷藏羊蝎子
2	蛋挞皮	31	牛肋骨	60	青虾
3	冷藏目鱼花	32	精品大肠	61	虾饼
4	馄饨	33	鸭掌	62	北极鱿鱼仔
5	黑椒牛仔骨	34	腊鸭舌	63	蟹足棒
6	黑芝麻汤圆	35	冷藏生章鱼	64	柠檬无骨鸡爪
7	牛仔粒	36	海鲈鱼	65	小酥肉
8	冷藏虾仁	37	扇子骨	66	桂林芋圆
9	冷藏鳕鱼尾	38	熟虾	67	冷藏金边带鱼
10	牛肉丸	39	冷藏猪蹄	68	冷藏鸭肠
11	鸭胗	40	玉米粒	69	川香鸡柳
12	去甲大鸡爪	41	牛扒	70	芋圆

13	冰鲜大带鱼	42	冷藏大鹅掌	71	红蟹籽（小粒）
14	千叶豆腐	43	银鳕鱼	72	雪花鸡排
15	冷藏牛肠	44	奥尔良翅中	73	鸭锁骨
16	芋饺	45	冷藏鸭头	74	鱼丸
17	牛肉卷	46	冷藏鸭脚	75	鸭下巴
18	青豆	47	冷藏鸭中翅	76	韭菜盒子
19	羊排	48	香芋地瓜丸	77	脆皮肠
20	雪花培根	49	绿茶芋卷	78	冷藏巴沙鱼块
21	深海鱼尾	50	荷叶夹	79	冷藏花肚（金钱肚）
22	冷藏腊鸭舌	51	冷藏鸡翅中	80	冷藏鸡胗
23	白水肥肠	52	冷藏鸡胸肉	81	冷藏鸡膝软骨
24	骨肉相连	53	鸭食管	82	鸡翅中
25	冷藏鸡翅中	54	火山石烤肉肠	83	墨鱼仔
26	春卷皮	55	黑米糕	84	冷藏鸭肠
27	虾滑	56	脆皮肠	85	冷藏鱿鱼须
28	肠结	57	芋糍	86	牛窝骨
29	琵琶腿	58	冷藏羊棒骨	87	蒜香卤肉肠

(2) 干货类（南北干货等）

(1) 南北干货					
序号	品名	序号	品名	序号	品名
1	无锂泡打粉	81	葛粉	161	桂花酸梅晶
2	散称切碎梅干菜	82	素牛肚	162	枣泥
3	泡菜	83	红腰豆	163	烂叶粉
5	白芝麻	85	甜酸芥头	165	豆腐乳
6	荷小白泡藕带	86	五香干榨菜头	166	高活性干酵母
7	红油榨菜丝	87	臭粉	167	刀削面片
8	鸡汁脆笋	88	菠萝罐头	168	冰花酸梅酱
9	现磨胡椒粉	89	干羊肚菌	169	酱大蒜
10	乡下手工白腊肉	90	盐渍海带丝	170	萝卜干
11	农家手工香肠	91	烟笋腊肉	171	红油什锦菜

12	紫菜	92	桂圆干	172	红曲米
13	临川菜梗	93	黄油	173	泡豇豆
14	红油酸豆角	94	豆沙	174	干银耳
15	碳烤笋	95	板鸭	175	酸萝卜
16	无核红枣	96	干豆肠	176	木瓜丝
17	腐竹	97	熏肉	177	淡奶油
18	香菜心	98	豆参	178	液态酥油
19	黑木耳	99	腊猪脚	179	党参
20	素毛肚	100	杏仁片	180	开味萝卜皮
21	干香菇	101	太白鱼脯	181	黄栀子
22	五香丁酱菜	102	一品蛋酥	182	干地皮菇
23	雪菜	103	生干蚕豆	183	干桑葚
24	洋姜	104	长寿菜	184	辣白菜
25	金菇脆笋	105	竹荪	185	干黄椒
26	油焖烟笋	106	鹿茸菇	186	黑米
27	腊鸡	107	牛肝菌	187	红米
28	小苏打	108	炼乳	188	红豆
29	葡萄干	109	海蜇丝	189	黄豆
30	面包改良剂	110	黄椒粉(末子)	190	绿豆
31	枸杞	111	裙带菜	191	小米
32	泡椒鱼皮	112	散称盐菜	192	圆糯米
33	小鱼干	113	香甜脆瓜	193	长糯米
34	豆豉鲮鱼罐头	114	麻油榨菜	194	藜麦米
35	干豆角	115	脆豆角酱菜	195	糙米
36	蔓越莓干	116	八宝酱菜	196	黑豆
37	涪陵榨菜	117	地环	197	花生米
38	酱萝卜	118	水晶山萝卜	198	西麦燕麦片
39	桂圆肉	119	五仁酱丁	199	江西米粉
40	红油笋丝	120	梅菜笋丝	200	蜜豆
41	油条膨松剂	121	红油泡椒	201	黑芝麻

42	生姜粉	122	手工金丝笋	202	散称蒸肉粉(无盐)
43	干黄花菜	123	油炒五香萝卜丁	203	白薯粉丝
44	干裙带菜	124	干菊花	204	干粉皮
45	海笋干	125	魔芋丝(结)	205	龙口粉丝
46	麻薯预拌粉	126	肉松	206	马蹄粉
47	干豆冲	127	干荷叶	207	麦片
48	麻辣什锦菜	128	馒头用小麦粉	208	黄豆粉
49	什锦菇罐头	129	咸蛋黄	209	细面条
50	干虫草花	130	五香牛皮干	210	宽面条
51	馋嘴萝卜	131	干薄荷叶	211	散称蒸肉粉(细)
52	泡椒鱼皮	132	高筋荞麦面	212	黑米面
53	井冈山豆皮	133	水腌菜	213	西米
54	针贡鱼	134	麦芽糖	214	面粉
55	话梅	135	黄桃罐头	215	小麦粉
56	马苏里拉奶酪碎	136	速食黑凉粉	216	粘米粉
57	海带卷	137	白凉粉	217	油条粉
58	黑巧克力 谷物薄脆	138	红薯(宽)粉条	218	小麦淀粉
59	黄奶油	139	秋耳	219	荞麦面粉
60	原汁椰蓉	140	生粉	220	玉米面粉
61	香脆椒	141	槟榔	221	高筋面粉
62	干茶树菇	142	植脂奶油	222	低筋面粉
63	橄榄菜	143	散称江西细米粉	223	荞麦粉
64	墨鱼	144	紫草	224	黑米粉
65	速发蛋糕油	145	碎米芽菜	225	糯米粉
66	香焖茄汁黄豆	146	精品桃胶	226	八宝米
67	寿司海苔	147	食用纯碱	227	银丝面
68	可可粉	148	东北酸菜	228	麻姑米粉
69	奶黄馅	149	外婆菜	229	大薏仁米

70	白巧克力粉	150	干玫瑰花	230	红薯粉末
71	酒糟鱼	151	麻辣豆角	231	蕨根粉丝
72	榨菜	152	海草	232	手工碱水面
73	花生碎	153	贡菜	233	馄饨皮
74	干桂花	154	酒鬼花生	234	湿河粉
75	干虾皮(虾米)	155	QQ面	235	年糕
76	艾香预拌粉	156	鸡蛋干	236	饺子皮
77	核桃肉	157	空心粉	237	手工新鲜宽面
78	椰果罐头	158	酸梅粉	238	手工刀削面
79	脱水笋	159	木薯粉		
80	黑芝麻粉末	160	午餐肉罐头		

(三) 调味品类

序号	品名	序号	品名	序号	品名
1	陈醋	38	照烧汁	75	辣鲜露
2	一品红烧王	39	捞拌汁	76	黑胡椒汁
3	盐	40	牛油(香辣)火锅底料	77	南乳汁
4	家乡豆豉	41	清油(麻辣)火锅底料	78	干香茅草
5	白色酒糟	42	三鲜火锅底料	79	剁椒酱
6	蒸鱼豉油	43	黄灯笼辣椒酱	80	黑松露调味酱
7	幼砂糖	44	花椒	81	鲜味汁
8	八角	45	香叶	82	沙拉酱香甜口味
9	豆瓣酱	46	白酱露	83	老冰糖
10	米酒	47	白砂糖	84	沙姜粉
11	白芷	48	草果	85	白醋
12	金标生抽	49	罗汉果	86	蜂蜜
13	风味豆豉	50	陈皮	87	黄姜粉
14	十三香	51	酸菜鱼调料	88	寿司醋
15	味蚝鲜蚝油	52	浓缩鸡汁	89	排骨酱
16	花雕酒	53	盐焗鸡配料	90	海鲜酱

17	辣椒沫子	54	草莓果酱	91	柱候酱
18	火锅底料	55	沙拉酱挤压	92	海鲜白灼汁
19	鸡精	56	千岛酱	93	凉拌汁
20	芝麻油	57	香浓辣鲜露	94	海皇爆炒酱
21	花椒油	58	香辣酱	95	香果
22	啤酒	59	浓缩橙汁	96	甜面酱
23	味精	60	五香粉	97	日式味噌酱
24	料酒	61	小龙虾调味料	98	叉烧酱
25	白酒 52°	62	老醋花生汁	99	花生调味酱
26	灯笼辣椒酱	63	白米醋	100	单晶冰糖
27	小米辣	64	红糖粉	101	胡麻油
28	红烧酱油	65	咖喱粉	102	牛肉酱
29	重庆小面调料	66	孜然粉	103	正义猪油
30	麻辣香水鱼调料	67	甘草	104	蒜蓉朝天辣椒 酱
31	吉士粉	68	蒜香粉	105	番茄酱
32	草菇老抽	69	老红糖	106	花椒面
33	桂皮	70	鲜味汁	107	风味鸡油辣椒
34	藤椒油	71	松肉粉调味料	108	绵白糖
35	小茴香	72	白扣	109	干花椒
36	蒸炒皇	73	芝麻酱		
37	酸菜配料	74	鲜味宝		

(4) 牛奶：牛奶等各类奶制品

注：以上清单为日常使用食材，清单内没有描述尽的产品，采购人根据实际需求下单并由服务商进行配送。

7. 执行标准

(1) 投标人的食品须符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《食用农产品合格供应商通用规范果蔬》等相关法规及行业标准。

(2) 所供商品须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明；对食品供应链进行明确，所有食品的来源须清晰，包装食

品要有SC标志。食品制造商须获得食品生产许可证（SC）或《食品经营许可证》。来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，生产食品的源头与投标人要有固定的合法的供应关系，严禁投标人收购非标准产品供应给采购人。**投标人应对食品的来源和质量标准有详尽的描述，验收须提出行业标准和感官标准。如该商品无质量标准，则需由投标人按国家和行业的要求自行描述。**

(3) 投标人所提供的货物各项技术指标须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

(4) 属于国家强制性产品的要符合国家强制性标准要求，供应商所供应的产品均具有检验合格证明资料。

二) 质量要求

1、冷藏类:

冷藏肉类食品融化后净重量不少于92%，冷藏禽类食品融化后净重量不少于90%，冷藏水产类食品融化后净重量不少于82%。**部分食品需融化后配送的（如鳕鱼尾、鸡爪等），融化时间应在4小时以内，并按融化后的实际重量计算。**

部分冷藏类食品质量要求:

序号	品名	质量要求
1	水饺	具有固有的水饺形状外观，不得存在变形、破损或粘连现象。表面应无冰霜或冰晶，保持较好的状态。产品外包装应完好无损，无污染、胀包、破损或开裂现象。
2	蛋挞皮	完整无损，无破损、变形或粘连现象。表面色泽应均匀一致，符合产品标准，无变色或异常颜色。蛋挞皮表面应有适量的冰霜，但不应有过多的冰晶或结冰现象，以免影响口感和品质。
3	目鱼花	完整无损，无断裂、破碎或变形现象。鱼花表面色泽应自然、均匀，符合产品标准，不应有异常颜色出现。
4	黑椒牛仔骨	自然色泽，肉质紧实，无血水渗出。表面冰霜应适量，不应有过多冰晶或结冰现象。
5	冷藏虾仁	表面冰衣应完整、清洁，无融化或低温封存的痕迹，呈完整的个体，无破损、断裂或变形现象。虾体应挺直，不应弯曲或扭曲。颜色呈现出鲜艳的红色或透明色，无黑斑、白点等异常现象，且应具有鲜美的海鲜味，无异味、腥味

		等不良气味。
6	冷藏鳕鱼尾	呈现完整的形态，无破损、断裂或变形现象。同时，其色泽应自然、均匀，符合产品标准。鳕鱼尾表面应有适量的冰霜覆盖，但不应有过多的冰晶或结冰现象。
7	冰鲜大带鱼	每条不低于500克，鱼体完整，鳞片完好，无破损或断裂现象，表面应有自然光泽，色泽均匀，无暗淡或异常颜色。肉质应坚实且富有弹性，轻按鱼肉后，手指的陷下处可马上恢复。
8	去甲大鸡爪	保持完整，无断裂或破损现象，鸡爪应呈现自然色泽，通常为白色或灰白色，无异常颜色。应完全去甲，无指甲残留，无可见外来物或杂质。
9	冷藏鸡胸肉	具有光泽，颜色可以是红色或稍暗，脂肪应为白色，无发黄或变色现象。肉质应紧密，有坚韧性，融化后，肉质应恢复一定的弹性，指压后的凹陷能够较慢地恢复。外表应微干或微湿润，不应有过多的渗出液，切面应有少量渗出液，但不沾手。
10	冷藏琵琶腿	整体完整，无断裂、无破损。表皮应有光泽，颜色均匀，不应有异常斑点或变色。融化后，肉质应饱满，有一定的弹性。融化后应具有鸡腿特有的香味，无异味、臭味或腐败味。融化后肉质应紧密，无空洞或松散现象，切面应有一定的湿润度，但不应有过多水分渗出。
11	冷藏牛窝骨	骨头和肉应紧密相连，不应有分离现象，表面应有自然的光泽，颜色均匀，不应有异常斑点或变色。融化后，肉质应呈现正常的红色或粉红色，脂肪应为白色或淡黄色。
12	冷藏羊排	冷藏羊排应来自非疫区，并持有产地动物卫生防疫监督机构出具的检疫合格证明。融化后，肌肉应呈有光泽的鲜艳色泽，脂肪呈乳白色或淡黄色，应具有羊肉的正常气味，无异味，肉质应紧密，有坚实感，肌纤维有韧性。
13	牛肉卷	呈现鲜红色或樱桃红色，有光泽。脂肪部分应呈白色或淡黄色，分布均匀，应具有牛肉特有的香味，无异味、臭味或腐败味。肉质应紧密有弹性，肌肉纹理细腻，切片应薄厚均匀，无破损或粘连。
14	扇子骨	冷藏猪扇子骨融化后，表面应呈现自然的肉色，无异常斑点或变色，应具有猪肉特有的香味，无异味、臭味或腐败味。肉质应紧密有弹性，骨头与肉之间连接紧密，无分离现象。

15	冷藏猪蹄	表面应光滑，无异常斑点、变色或腐烂现象，整体应完整，无断裂、无破损，须去除一切毛污。融化后，猪蹄应呈现自然的肉色或淡黄色，脂肪部分应为白色或淡黄色。肉质应紧密有弹性，融化后用手按压能迅速恢复原形，猪蹄上的骨头与肉之间连接紧密，无分离现象。
16	玉米粒	整体呈现出整齐、均匀、完整和无破损的状态，颜色应为鲜艳的黄色，无棕色部位或不良色泽。保持其自然质地，不应出现过软或过硬的状态，融化后，玉米粒应饱满且口感清脆，不应有橡皮质的口感。
17	青豆	具有坚硬、干净、完整的外观，无黄色斑点、无虫害、无损坏，具有特有青豆清香，无异味。
18	千叶豆腐	具有白色或微黄色的外观，表面光滑，无杂质、斑点或裂纹，有微弱豆香味，无异味，弹性适中，不易碎。
19	腊鸭舌	具有完整的形态，表面干燥、无霉变、无虫蛀，色泽均匀，呈现出腊制品特有的红褐色或暗红色。
20	卤肉肠	具有均匀的色泽，表面光滑，无霉变、无虫蛀、无异物，形状规整，无明显变形或破损，具有浓郁的卤香味，质地紧实，有弹性，切片后不易松散。
21	咸蛋黄	具有均匀的金黄色或橙黄色，表面应光滑，无裂纹、无霉变、无异物附着，具有咸蛋黄特有的香气，无异味，融化后，咸蛋黄应质地细腻，不流油，不松散，口感沙糯、鲜美。
22	肠结	颜色通常为棕黄色，形状应规整，无明显变形或破损，融化后，质地紧实，有弹性。
23	鸭胗	具有均匀的色泽，通常呈现为暗红色或红褐色，表面有光泽，形状应规整，无明显变形或破损，边缘整齐，无残缺，融化后肉质应细腻，无粗糙感。
24	鸭肠	呈暗黄色或淡黄色，有光泽，无异常颜色，组织应致密有弹性，无腐碎现象，具有鸭肠本身固有的气味，无异味。
25	无骨鸡爪	呈现自然的色泽，具有鸡爪自身腌制后的肉粉色，表面应干净，无杂质、异物，具有腌制香气和鸡爪的特有风味，无异味，肉质饱满，有弹性，调味均匀。

26	奥尔良翅中	呈现均匀的色泽，通常带有奥尔良调料的特有颜色，一般为红褐色或暗红色，形状规整，无变形，具有奥尔良调料的特有香气，与鸡翅本身的肉香相融合，无异味，肉质应紧实有弹性，调料均匀覆盖在翅中表面。
27	虾饼	呈现均匀的色泽，带有虾肉的淡粉色或白色，具有虾肉的特有鲜香味，无异味，融化后，虾饼应质地紧实有弹性，不松散。
28	小酥肉	呈现均匀的色泽，通常带有肉类的淡粉色或棕色，表面有轻微的冰霜，但不影响整体外观，具有肉类的特有香气，融化后，小酥肉应质地酥脆，口感鲜美，肉片紧实有弹性，不松散。
29	牛肉丸	15 克/粒（500 克约40 粒）。呈现均匀的色泽，通常带有牛肉的淡粉色或棕色，形状应规整，无变形、破损或残缺现象，具有牛肉的特有香气，无异味，融化后，质地紧实有弹性。
30	鱼丸	15 克/粒（500克约40 粒）。具有良好的弹性，水煮后用水捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。

2、干货类（含粮油、南北干货等）

2.1南北干货类

（1）干货类食品要求干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽；食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度（稠度）要求符合相应的质量要求；袋装干货要求外包装完好，标签上完整、清晰注明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、生产许可证号等内容。

（2）几种主要干货制品的质量标准：

紫菜：符合国家卫生标准，色泽紫红、无泥沙杂质、干燥，无受潮变质情形。

腐竹：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。

粉丝：粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。

黑木耳：泡发后色泽乌黑有光泽朵背约呈灰白色，朵大均匀，耳瓣舒展少卷曲，体质轻。双手搓一把木耳，上下抖翻，有干脆的响声。

银耳：朵大完整、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，根部易酥烂，食之柔软。

干香菇：体圆齐正，菌伞肥厚，盖面平滑，菌盖细嫩、质干不碎，色泽黄褐，无焦

片、雨淋片、无霉蛀和碎屑。

干贝：粒大完整、黄亮干燥、肉质饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。

鱿鱼：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚。

3、调味品类

几种主要调味品的质量标准

食用盐：符合国家卫生标准，包装严密，无渗漏现象。颜色洁白：结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明；不结块，无反卤吸潮现象。

食用醋：符合国家卫生标准，包装严密，无渗漏现象。琥珀色或红棕色或黑紫色，优质醋应透明澄清。有光泽，没有悬浮物、沉淀物、霉花浮膜等。酸味柔和不涩口，浓度适当，无其他异味。

味精：符合国家卫生标准，包装严密，无渗漏现象。颗粒晶莹，光亮，粒度比较均匀，无杂质，流动性好，无结块。

酱油：大豆制作符合国家卫生标准，包装严密，无渗漏现象。红褐色、棕褐色，有浓郁酱香和醋香味。摇动后不易散去，酱油仍澄清，无沉淀，无浮沫，比较粘稠。

4、奶类

4.1 包装完好、无破损、无渗漏、无胀气

4.2 标签清晰，标明：产品名称、配料表、净含量、生产日期、保质期、贮存条件、生产厂家、生产许可证号等。

三) 食品要求

1、冷藏

(1) 要求从相对固定的冷藏批发商采购，食品可溯源到批发人。

(2) 每批次产品需向采购人提供出厂（库）检验合格证。

(3) 产品包装应清洁、卫生，无破漏。须标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、国家SC 认证等内容。

2、干货、调味品类

(1) 要求从相对固定的批发商采购，食品可溯源到批发商或生产商。

(2) 无过期、无霉变、无腐败。

3、标签标识

包装产品需标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。

4、日期要求

有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

4) 配送要求

(1) 中标人按要求对每日采购需求量进行确认，应按要求向采购人提供符合品相及规格要求的优质、新鲜货物。

(2) 配送时间须在每天早上8:00前将原材料配送到食堂，其余食品原料可视食堂实际需求酌情配送，确保食堂食品新鲜、优质、安全可靠。

(3) 临时需要的少量原材料配送，中标人在接到采购人送货要求后，应在2小时以内，必须确保配送到位，且不得增加任何费用；若食堂需要市场紧俏的原材料，中标人须在12小时内配合购买。若因不可抗力原因导致无法购买，中标人应在接到采购人送货要求后1小时内告知原因，否则将按照所需原材料价款的三倍扣减当月货款。

(4) 对于质量及数量有问题的食品要保证退货，并及时更换符合质量标准的食品。不得向食堂配送不符合质量标准的食品。

(5) 中标人提供的生鲜类原材料，必须通过检疫检验，有害物残留符合国家标准；预包装原料必须为原公司（厂）生产的全新产品，符合国家相关规定的质量标准、环保标准、技术参数和规格要求，不得提供假冒伪劣、有毒有害食品，特殊食品必须符合国家有关特殊标准和规定。

(6) 中标人必须负责货物的运输、搬运等工作，所产生的费用由中标人负责。

(7) 中标人不得擅自变更货物品种及产地、包装、规格和重量等，严格按采购人要求供应，否则，采购人有权拒收。对不易购买或暂时短缺的品种，经采购人同意，可由中标人通过其他途径采购或使用指定替代品替换。

(8) 原材料没有按时按要求配送到位，影响食堂正常开餐的，中标人以当日需求计划总量两倍价款赔付采购人。

(9) 采购人根据自身的需求，有权终止某些商品的采购或变更某类商品的采购。

(10) 临时配送服务：根据实际情况计划内和临时配送，特别在采购人临时有任务时，为保障执勤人员的用餐需要，中标人应予以全力配合，能提供临时食材配送服务。

5) 交接查验

中标人必须按照采购人的采购要求将食品运抵采购人指定地点并负责食品的装卸。中标人每次配送食品时，必须向采购方提供该食品该批次产品检验合格证等国家规定的其他有效证明材料。采购人验收与接收，验收时一看食品质量合格证；二看食品出厂时间和保质期；三看食品的质量和数量是否与约定相符，“三看”查验合格后接收货物。

(1) 原料留样

每次配送食品须向接收方留样封存，每批次提供的食品原料双方须留样封存48小时以上。采购人有权对中标人提供的食品原料不定期进行第三方检验，检验费用由中标方承担。

(2) 交接凭证

每次配送食品开具三联单，单据上必须注明接收单位、时间、品种名称、数量、单价、小计、合计、目测食品描述和接交人（送货人、验收人签名）等；

(3) 发生下列情形的，采购人扣除当月费用10%。

①掺假、掺杂、腐败变质、污秽不洁等对人体健康有害的；②未出示产品检验检测相关报告或质量有可能存在安全隐患的；③超过保质期限的；④所供食品不符合食品安全标准的。

6) 价格确定

(1) 供货价格为采购人指定目的地交货价。主要包含：包装配送运输、保险、装卸、退换、雇员费用、质保期售后服务、全额含税发票、合同实施过程中的应预见和不可预见费用等。在项目的实施过程中，中标人必须充分考虑在本项目实施期间的一切可能产生的风险和相关费用，采购人将拒绝支付合同约定货款之外的任何费用和补偿。

(2) 中标人必须每个星期根据《江西省居民生活必需品价格监测报表》按时报价给采购人，若无《江西省居民生活必需品价格监测报表》则需按照市场价格按时报价给采购人，经采购人同意后方可配送下一星期的食材。

(3) 中标人必须负责货物的运输、搬运等工作，所产生的费用由中标人负责。

(4) 中标人不得擅自变更货物品种及产地、包装、规格和重量等，严格按采购人要求供应，否则，采购人有权拒收。对不易购买或暂时短缺的品种，经采购人同意，可由中标人通过其他途径采购或使用指定替代品替换。

(5) 采购人根据自身的需求，有权终止某类分包中的某些商品的采购或变更

某类商品的采购。

(6) 采购人有权随时向市场进行询价，如果价格高于市场价一般价格，采购人有权扣除当月食材费用的10%。

7) 价格确定方式

(1) 食品价格不高于《江西省居民生活必需品价格监测报表》，如未被收录《江西省居民生活必需品价格监测报表》的产品的价格确定参照本地国光、大润发、天虹大型超市的平均价格。中标人在合同签订时向采购人提供各食材品种和《江西省居民生活必需品价格监测报表》的价格，如未被收录《江西省居民生活必需品价格监测报表》的食材品种则提供大型超市的价格，内容包含中标人的食品成本、配送费、食品安全检验费、食品安全责任风险费、利润及税金等一切可能发生的费用。

(2) 中标人的价格折扣（价格变更声明）应当在开标一览表的投标报价中说明。

报价方式：中标人须按照招标文件中所供食材清单目录进行统一折扣报价。

折扣报价=结算单价/食材市场单价×100%

折扣报价采取四舍五入法，保留小数点后两位。

例如：1) 中标人投标报价 98 折，即投标报价为“98%”。

2) 中标人投标报价 9 折，即投标报价为“90%”。

8) 配备要求

(1) 人员要求：项目负责人1人，食品检测人员2人，配送人员2人。**以上人员均须持有健康证；**

(2) 车辆要求：自有或租用冷链(冷藏)配送车不少于1辆、厢式货车不少于1辆。（开标当天提供相关证明材料。）

(3) 投标人应自有或租用配送中心（仓储）及冷库。配送中心（仓储）面积不得少于 50 平方米，冷库不少于50平方米。（开标当天提供相关证明材料。）

(4) 中标后，中标人所有拟投入人员、车辆、设备均须与投标承诺一致，并向采购人提供相关证书证明原件和相应车辆、设备进行现场核验备案。如出现与投标响应不符或未经采购人同意进行更换的，采购人有权终止合同。

(5) 中标人在供货期间不得更换其他车辆进行配送或将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人，需指派相对固定的人员完成货物配送服务，并需将配送人员的详细资料送采购人审查备案，没有备案人员不得送货。

(6) 运送车辆须具备合法手续及有效行驶证，并且为食品运送专用车辆，运送车辆要确保清洁卫生，符合国家的有关规定，确保食材在配送过程中不受污染。

(7) 人员须持有健康证，且需遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。应遵守采购人安全管理规定，未经允许不得擅自进入食堂仓库、操作间等区域。不得夹带违禁品进入食堂、不得擅自将食堂物品带出，一经发现，立即取消该人员的送货资格，并从当月货款中扣除1万元。再次发生这类事情，全额扣除当月货款，并有权取消其配送资格。

(8) 补货、退货、换货响应时间应在2小时内（含）。

9) 考核办法

具体考评细则如下表：

序号	项目名称	分值	评价内容
1	人员保障	2	投标文件中响应的专职食品检验员用于本项目服务，不符合扣2分
2	信息公示	2	食品经营许可证、营业执照、食品安全责任书和从业人员健康证明、资格证书等信息上墙公示，完整、准确、清晰。缺一项信息扣2分，不上墙扣1分
3	从业人员	2	有从业人员核查材料及每日有晨检。发现一人未核查或未晨检扣1分。
4	安全保障	10	领导小组、管理网络健全；配送车辆安全（所有证件、保险单据齐全有效）；电路器材安全可靠，消防设施配置合理，有防盗措施。发现一个问题扣5分
5	货源保障	4	所供食材原材料具有合格证、检疫证、检验报告等，有从符合资质的单位进货协议及资质证明材料，可溯源。发现一次购买无证材料扣4分。
6	质量保障	10	包装产品有QS或SC标志、散装产品有质量合格证明或

			检测报告，食材不得腐烂、变质，蔬菜无沙、虫烂叶，保鲜包装无破损等。发现一次无标志扣 2 分，无合格证明或检测报告扣 2 分，腐烂变质扣 2 分，沙、虫、烂叶扣 2 分，包装破损扣 2 分。
7	环境卫生	3	配送车辆、设备卫生干净，每日清洗消毒等。发现一次环境卫生不符合要求的，或未每日消毒的扣 1 分。
8	配送车	4	按照招标文件要求提供车辆，不得擅自减少配送车辆或以次充好，GPS定位设备能对配送车辆进行全程监控，未经批准，减少或变更车辆的一次扣 2 分；不能GPS全程定位监控的扣 2 分
9	检测设备	6	投标文件承诺提供检测设备，不得擅自减少检测设备或以次充好。发现缺少或与选聘文件不符的，一台扣 2 分。
10	应急预案	3	可保障食材按时按地配送。除不可抗力因素外，出现一次食材无法保证按时按地配送的扣 3 分。
11	台账建立	3	有进出库记录，48 小时留样记录、原材料采购台账、购买票据等。发现缺一项扣 1 分，一项不规范扣 1 分。
12	配送服务质量	5	配送驾驶人员无酒驾等情形，按学校要求进入校园，配合学校卸货，采纳学校合理意见，服务态度良好等。发现一次不按规定执行扣 2 分。
13	视频监控	4	不定时对智慧监控平台进行监控调取。发现监控影像丢失、未按要求保存监控 30 天以内的扣 2 分。
14	食材检测	8	根据食品安全法律、法规，自行或者委托第三方专业机构开展食品安全检测。发现一次未进行食品安全检测的，扣 4 分。
15	违法行为	4	配送单位出现被监管部门查处的。有违法违规行为被监管部门查处的，每次扣 4 分。
16	产品供货价格	10	如发生供货价高于成交服务商当天标签定价或高于市

			场一般价格的情况，每次扣 5 分。
17	产品质量	10	每出现一次质量不合格，能在 30 分钟内及时调换合格的，扣 2 分，超过 30 分钟扣 5 分
18	服务质量	10	成交服务商服务配合度，即配合采购能力、特殊需求配合程度等：每出现 3 次不满意的扣 1 分，6 次扣 2 分，以此类推
合计		100 分	

备注：累计扣分达到 20 分及以上的，扣减当月货款的 10%；累计扣分达到 40 分及以上的，扣减当月货款 20%，累计扣分达到 60 分及以上的，扣减当月货款 30%，扣款在当月应付货款中一次性扣除。

中标人在服务期间，三年，合同一年一签，每年以各季度考核算术平均在 80 分（含）以上则可续签下一年合同。

（二）商务要求

1、服务地点：采购人指定地点。

2、合同履行期限：三年（36个月），合同一年一签，采购人根据日常考核决定是否续签下一年服务合同，金额以实际结算金额为准，基本服务总额达到510万元合同自动终止。食材出现严重质量问题或价格虚高，服务期提前结束，甲方可单方解除合同。如果第二年因为财政或者相关部门（如教育局）出台了特别文件或规定，需要重新招标，则另行招标。

3、付款方式：按照上月已实际供货数量及考核情况进行结算支付，次月月底付款，采购人可根据实际情况调整付款时间。再根据中标人提供的所有订购原料的验收单和发票，经核对无误后，按定价计算后的总价，再按中标人中标时报的折扣报价计算出的应付金额，并自收到中标人提交的验收单和发票之日起5个工作日内支付该货款。（中标人提交经采购人确定的收货单和等额发票等相关材料，所付款项均为无息）注：需提供发票原件若提供电子发票请使用彩色打印。

4、中标人确定后，采购人将根据实际情况向中标人采购其所需服务或食品，但采购人不保证向中标人采购的具体数额，本项目的采购预算金额仅做参考，具体以每个月采购的数量为准。结算方式：按实际供货量结算。（注：中标资格的取得并不意味着食品（服务）的售出，采购人无法保证向中标人采购的数量）。

5、本项目中标人负责完成本项目招标文件要求的一切事宜及责任，招标报价包含中标人的食品成本、配送费、保险费、食品安全检验费、食品安全责任风险费、利润及税金等本项目一切可能发生的费用，采购人不承担任何费用。

6、食品安全责任风险由中标人负责，要求中标人必须在签订合同前购买本项目不少于最高赔付金额人民币1000万元及以上的《食品安全责任保险》，保险险种及相关保额须经采购人审核。

7、临时配送服务：根据实际情况计划内和临时配送并存，特别在采购人临时有任务时，为保障采购人的用餐需要，中标人应予以全力配合，能提供临时食材配送服务。

8、中标人应加强相应安全管理，中标人在项目实施或服务过程中发生的安全事故，重大人员、产品质量事故，或因中标企业管理不善等原因造成的人员伤

亡等责任事故均由中标人承担，采购人不承担任何法律及经济责任。

9、食材验收：中标人所提供的食品必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规的。

10、若发生食品安全事故时，中标人应无条件先垫付医药费救护，提供负责人身份信息及电话，待事故责任划分后，按事故责任情况扣除或返还。

11、其他未尽事宜，请与采购人联系。

注：以上商务要求为最低指标，供应商必须全部响应(满足或优于商务要求)。

第六章 评审办法

评标委员会应当按照招标文件中规定的评标方法和标准，对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

项目	评分因素	分值
价格分 (10)	<p>价格分采用低价优先法计算，满足招标文件要求且投标报价最低的为评审基准报价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按下列公式计算：</p> <p>投标报价（投标折扣）得分=[评审基准报价 / 投标报价]*10分，计算分数时四舍五入取小数点后两位。</p>	10分
技术分 (80分)	<p>技术基准分</p> <p>全部满足招标文件规定的技术参数和技术要求的得基本分 48 分，任一项不满足将被视为无效投标。</p> <p>评审依据：技术需求响应/偏离表。</p>	48分
	<p>人员团队</p> <p>1、项目负责人 投标人为本项目配备的项目负责人通过并获得食品安全总监人员能力验证证书的得 2 分。</p> <p>2、食品检测人员 投标人为本项目配备的食品检测人员：通过并获得食品检验师人员能力验证证书的得 3 分；通过并获得食品抽检师人员能力验证证书的得 3 分。</p> <p>3、配送人员 投标人为本项目配备的食品配送人员： (1)通过并获得食品安全管理师人员能力验证证书的得 1 分； (2)通过并获得食品安全管理员人员能力验证证书的得 1 分。</p> <p>评审依据：提供国家食品安全主管部门或其授权机构颁发的相关证书原件扫描件和官网截图扫描件以及投标人为其在开标截止时间前近六个月（不含开标当月）内任意一个月缴纳社保证明材料扫描件并</p>	10分

		加盖投标人公章；签订合同时需提供证书原件及官网查询截图（一人一证，一人多证不计分）。	
	供应保障能力	<p>1、投标人具有稳定可靠干货类供货来源的得 1 分。 评审依据：提供与供货企业（供应商）签订的合同扫描件加盖投标人公章。</p> <p>2、投标人具有稳定可靠调料类供货来源的得 1 分。 评审依据：提供与供货企业（供应商）签订的合同扫描件加盖投标人公章。</p> <p>3、投标人具有稳定可靠牛奶类供货来源的得 1 分。 本项最高得分 3 分。 评审依据：提供与供货企业（供应商）签订的合同扫描件加盖投标人公章。</p>	3 分
	服务保障能力	<p>1、投标人具有配送中心（仓储）：具有配送中心仓储点面积 $> 1000 \text{ m}^2$ 得 2 分；$1000 \text{ m}^2 \geq$ 配送中心仓储点面积 $> 600 \text{ m}^2$ 得 1.5 分；$600 \text{ m}^2 \geq$ 配送中心仓储点面积 $> 100 \text{ m}^2$ 得 1 分；$100 \text{ m}^2 \geq$ 配送中心仓储点面积 $> 50 \text{ m}^2$ 得 0.5 分。 评审依据：若配送中心为投标人自有，提供房产证扫描件加盖投标人公章；若配送中心为租赁，须提供租赁合同扫描件加盖投标人公章。</p> <p>2、投标人具有冷库：具有冷库体积 $> 300 \text{ m}^3$ 得 2 分；$300 \text{ m}^3 \geq$ 冷库体积 $> 200 \text{ m}^3$ 得 1.5 分；$200 \text{ m}^3 \geq$ 冷库体积 $> 100 \text{ m}^3$ 得 1 分；$100 \text{ m}^3 \geq$ 冷库体积 $> 50 \text{ m}^3$ 得 0.5 分。 评审依据：若冷库为投标人自有，须提供冷库建造合同原件扫描件和发票扫描件加盖投标人公章；若冷库为投标人租赁，须提供租赁合同扫描件加盖投标人公章。</p>	4 分
	配送保	投标人在满足招标文件要求的基本车辆的基础上：	3 分

	障车辆	<p>1、每增加 1 辆冷链（冷藏）配送车的得 1 分，最多得 2 分。</p> <p>2、每增加 1 辆厢式货车的得 0.5 分，最多得 1 分。</p> <p>评审依据：车辆为若自有的，提供车辆行驶证扫描件加盖投标人公章；车辆若为租赁的，提供车辆行驶证和租赁合同（租赁期限应涵盖本项目服务期限）扫描件加盖投标人公章。</p>	
	配送平台	<p>投标人自有或租赁：</p> <p>1、餐饮行业食材采购管理系统的得 1 分；</p> <p>2、食材供应链配送环节实时监控相关系统的得 1 分；</p> <p>3、食品供应链数字化运营管理相关系统的得 1 分；</p> <p>4、食品及食材配送车辆（含冷链）管理系统的得 1 分。</p> <p>此项最高得分 4 分。</p> <p>评审依据：系统为自有的，提供软件著作权登记证书原件扫描件和官网截图扫描件加盖投标人公章，若为租赁的需另提供租赁合同扫描件加盖投标人公章，且租赁期限应涵盖本项目服务期，否则不得分。</p>	4 分
	企业体系	<p>投标人获得以下认证证书的：</p> <p>1、ISO9001 质量管理体系认证证书的得 0.5 分；</p> <p>2、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证证书的得 0.5 分；</p> <p>3、食材可追溯管理体系认证证书的得 0.5 分；</p> <p>4、售后服务认证证书的得 0.5 分；</p> <p>本项最高得分 2 分。</p> <p>评审依据：提供证书及全国认证认可信息公共服务平台查询截图加盖投标人公章，认证范围需包含“预包装食品销售、散装食品销售”等食材配送相关内</p>	2 分

	容。	
服务方案	<p>投标人根据本项目要求提供服务方案，包括但不限于以下内容：①食材配送方案②人员管理制度③食品安全保障方案。</p> <p>1、投标人提供的食材配送方案包括但不限于以下内容：①源头采购与品控②配送服务保障③配送执行④配送资源投入⑤应急与替代机制</p> <p>（1）投标人提供的方案每提供上述任意一项的得0.1分，最高得0.5分。（2）投标人提供的方案明确描述清晰，按其响应内容的内容完整度、各项阐述内容完善、科学合理、切实可行的得1.5分；各项阐述内容较完善、基本合理、基本可行的得1分；有基本的项目分析，各项内容有基本阐述，可以实施的得0.5分；未提供不得分。</p> <p>2、投标人提供的人员管理制度包括但不限于以下内容：①人员配置与资质②招聘与培训体系③日常行为规范④考核与激励⑤从业人员健康管理</p> <p>（1）投标人提供的方案每提供上述任意一项的得0.1分，最高得0.5分。（2）投标人提供的方案明确描述清晰，按其响应内容的内容完整度、各项阐述内容完善、科学合理、切实可行的得1.5分；各项阐述内容较完善、基本合理、基本可行的得1分；有基本的项目分析，各项内容有基本阐述，可以实施的得0.5分；未提供不得分。</p> <p>3、投标人提供的食品安全保障方案包括但不限于以下内容：①仓储环境管理②关键环节把控③突发事件应对④监督与改进⑤客户沟通与透明化</p> <p>（1）投标人提供的方案每提供上述任意一项的得0.1分，最高得0.5分。（2）投标人提供的方案明</p>	6分

		<p>确描述清晰，按其响应内容的内容完整度、各项阐述内容完善、科学合理、切实可行的得 1.5 分；各项阐述内容较完善、基本合理、基本可行的得 1 分；有基本的项目分析，各项内容有基本阐述，可以实施的得 0.5 分；未提供不得分。</p> <p>评审依据：提供服务方案加盖投标人公章。</p>	
商务分 (10 分)	安全责任保险	<p>投标人承诺购买每年最高赔付金额不少于 1000 万元《食品安全 责任保险》基础上，每年最高赔付金额 (A)，1000 万元 < A < 3000 万元人民币的得 1 分，3000 万元 ≤ A < 5000 万元人民币的得 2 分，A ≥ 5000 万元人民币的得 3 分；本项最多得 3 分。</p> <p>评审依据：提供承诺函加盖投标人公章，格式自拟。</p>	3 分
	企业业绩	<p>投标人自 2022 年 1 月 1 日至今（以合同签订时间为准），每具有类似食材配送项目业绩的得 1 分，本项最高得 6 分。</p> <p>评审依据：提供业绩合同原件扫描件加盖投标人公章。</p>	6 分
	响应时间	<p>承诺补货、退货、换货响应时间 0.5 小时内（含）的得 1 分；0.5 小时到 1 个小时（不含）内的得 0.5 分。</p> <p>评审依据：投标响应时间承诺函（格式自拟）加盖投标人公章，未提供不得分。</p>	1 分

JXZG-2026-HS-002 招标公告及文件审批意见

采购代理机构	<p>招标文件已编制完毕，报请采购单位审核。</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>
采购单位	<p>采购单位意见（盖章）：</p> <p>法定代表人或 主要负责人（盖章或签字）：</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>