

采购计划备案号：420112-2026-00108

东西湖区政府采购项目
局属二级单位 2026 年食堂餐食供应服务项目

项目编号：JFZC05-2026002

需求公示材料

采购人：武汉市东西湖区水务和湖泊局

代理机构：武汉盛世金帆工程项目管理有限公司

日期：2026年1月

第一部分 供应商资格要求

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，即：

- (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) 法律、行政法规规定的其他条件。

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，不得参加本项目同一合同项下的政府采购活动。

3. 为本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，不得再参加本项目的其他招标采购活动。

4. 未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单，未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单。

5. 落实政府采购政策需满足的资格要求

本项目专门面向**小微企业**，供应商应提供《中小企业声明函》，大、中型企业及未提供中小企业声明函的企业不享受中小企业扶持政策，其投标文件将作无效响应处理。监狱企业及残疾人福利性单位视同小型、微型企业。

6. 供应商特定资格要求：供应商应具备有效的食品经营许可证

第二部分 项目采购需求

一、采购标的汇总表：

包号	标的序号	标的名称	品目分类编码	计量单位	数量	是否进口	是否创新产品	绿色发展	是否预留
1	1	东山堤防所、李家墩堤防所、李家墩泵站、白马泾泵站、塔尔头泵站 2026 年食堂餐食供应服务项目	C23130100	项	1	否	否	否	是，本项目专门面向小微企业采购
2	2	水口堤防所、吕家湾堤防所、城排疏捞队、工业园泵站、刘家台泵站 2026 年食堂餐食供应服务项目	C23130100	项	1	否	否	否	是，本项目专门面向小微企业采购

二、需实现的目标、以及为落实政府采购政策需满足的要求：

（一）采购标的

本项目属性：**服务类**；

采购标的：**局属二级单位 2026 年食堂餐食供应服务项目**，本项目共分为 2 个项目包：

1 包：东山堤防所、李家墩堤防所、李家墩泵站、白马泾泵站、塔尔头泵站 2026 年食堂餐食供应服务项目；

2 包：水口堤防所、吕家湾堤防所、城排疏捞队、工业园泵站、刘家台泵站 2026 年食堂餐食供应服务项目。

采购标的的对应的中小企业划分标准所属行业：**批发业**。

（二）采购标的需实现的功能或者目标

为武汉市东西湖区水务和湖泊局局属二级单位提供 2026 年食堂餐食供应服务，保障工作人员日常供餐。

（三）采购标的物为落实政府采购政策需满足的要求

1、政府采购需落实政策：政府采购需要落实政策：①政府采购促进中小企业发展政策；②政府采购强制、优先采购节能产品政策；③政府采购优先采购环保产品政策；④政府采购支持监狱企业发展政策；⑤政府采购关于促进残疾人就业政策等相关政府采购政策。具体内容详见采购文件。

2、为落实政府促进中小企业发展政策的要求，本项目采购标的物所属行业为批发业，供应商提交中小企业声明函时，应根据相应行业填写。

3、支持中小企业政策：

本项目为**专门面向小微企业采购**的项目。为促进中小企业发展，依据《关于印发〈政府采购促进中小企业发展管理办法〉的通知》（财库〔2020〕46号）、《财政部 司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）、《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）、《湖北省财政厅 湖北省公共资源交易监督管理局关于落实稳住经济一揽子政策进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（鄂财采发〔2022〕5号）的规定，本项目投标人如符合上述文件规定的，需提供《中小企业声明函》、监狱企业证明文件、《残疾人福利性单位声明函》。

如投标人按采购文件要求提供相关材料并对内容的真实性负责，若材料中小微型企业的数据等内容不实的，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。

三、采购标的需满足的技术规范和要求

1.与本项目相适应的法律法规：按国家、省市区相关规范执行。

2.其他与本项目相应的国家或行业操作规程和验收标准。

注：（1）如以上规范/规程/标准有不同之处，应选择较严格或标准较高者；有更新的标准规范版本，当采用最新的版本。（2）若中标人采用的规范或标准在上述技术规范中未明确的，应明确其所执行的标准或使用规范的出处，并同时提供所使用的标准文本，该标准文本必须是国家或国际公认的同等或高于上述规范要求之标准，中标人应同时提供该文本译文，采购人不接受任何低于以上所列规范和要求。

四、技术要求和商务要求（1包、2包）

（一）商务要求

★（1）预算金额及最高限价

1、预算金额：人民币 150 万元；（其中财政资金 150 万元；自筹资金 0 万元。）

2、最高限价：本项目共分为 2 个项目包，1 包：东山堤防所、李家墩堤防所、李家墩泵站、白马泾泵站、塔尔头泵站 2026 年食堂餐食供应服务项目，最高限价：77 万元；2 包：水口堤防所、吕家湾堤防所、城排疏捞队、工业园泵站、刘家台泵站 2026 年食堂餐食供应服务项目，最高限价：73 万元。

★（2）合同履约期限

服务期限一年，服务合同到期后，甲方可根据乙方履约情况选择续签，续签方式为一年一签，最多续签 2 年。

（3）服务内容

局属二级单位 2026 年食堂餐食供应服务项目就餐人数约 207 人，供应商负责武汉市东西湖区水务和湖泊局局属二级单位食堂餐食供应及易耗品配送服务；满足采购人单位工作人员中餐、临时活动（汛期应急）就餐保供及节假日值班餐所需，具体配送类别及数量由采购人根据实际需求确定。

（4）报价要求

1、供应商应根据采购人采购需求所列内容，结合自身履约能力，以采购人周边大型连锁平价量贩式超市（如中百仓储、武商量贩、沃尔玛、永旺等）的市场零售价为基准，自主测算并填报合理的综合折扣率，综合折扣率是针对所有单价而言，不得是某一项单价。

2、报价应包含该项工作所需的食材成本、税金、人工费、材料费、运输费、管理费、保险费、损耗、利润及其他为履行合同产生的费用，并考虑相关风险因素。

3、供应商报价不得高于采购预算，否则按磋商无效处理。

（5）付款方式

每月结算一次，供应商应每日向采购人提供周边大型连锁平价量贩式超市（如中百仓储、武商量贩、沃尔玛等）的市场零售价，制作清晰、规范的报价清单，列明所有食材的单价或计价方式，经采购人确认后以此作为结算基准价，再乘以综合折扣率，核算当日结算价。双方共同核算、确认后据实得出每月结算金额。如因特殊情况，服务经费未能及时拨付的，采购人将采取积极措施并告知中选供应商原因。中选供应商不得以此为由拒不履行本合同规定的义务。

供应商必须严格遵守东西湖区水务和湖泊局的财务报销制度，必须提供每日的送

货明细送货单及每个月送货汇总表及相关的发票才能予以办理每个月的报销手续。必须配合二级单位及时做好票据的整理、核实、备案等工作。

★（6）供应商需承诺：响应国家、省、市关于乡村振兴的政策要求，采购产品如遇脱贫地区农副产品时，则按照采购人要求的比例进行采购；该采购项目可由采购人自行采购，也可由供应商代为采购，供应商应积极配合。未响应上述条款，则响应文件按无效处理。

（二）技术要求

1、配送品类：

机关食堂所需的蔬菜、水产、肉类、海鲜、禽蛋、水果、饮品、粮油、干调类及其他物料。采购人可根据实际需要进行适时调整。成交供应商须保证食材安全、优质、稳定供应。

2、配送地点：

采购人指定的地点。

3、配送时间：

①采购人当天递交给成交供应商确定下一个日历日所需的食材，确定食材内容和需求量。经确认后的食材原则不得更换，如遇恶劣天气、自然灾害及其他特殊情况无法满足需更改货品的，成交供应商必须提前告知采购人，经过采购人同意后方可配送。

②当日所需食材在采购人规定时间前必须配送到位。临时接待餐、加班餐所需的食材应按需不定时送达，成交供应商需在接收到采购人的报送需求后的 30 分钟至 1 小时内配送到位，如在规定时间内没有送到，为确保食堂正常供应，采购人自行采购所产生采购费用由中标单位承担。

③建立畅通的需求接收、确认、反馈渠道，具备应对供应短缺、突发情况的应急供应能力和预案。

5、配送人员及车辆：

每辆配送车至少配备 2-3 人，至少包含驾驶司机、送货人员、交接人员，且前来送货及交接人员均需持证上岗（包含但不限于驾驶证、健康证），需着装公司统一配发的服装、个人工牌（个人姓名必须清晰可见），落实责任到个人。前往人员必须都有签字及联系电话证明留存，且各点位单位指定收货点货人必须都有签字证明，收货点货人必须签署至少 2 人名字且注明联系电话。每日配送，成交供应商需使用保

鲜运输车、食品用周转箱及其他专业工具。

6、配送标准：

(1) 配送安全标准：执行《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》和其他相关规定标准。特殊情况根据采购人合理需求执行。

品名	产品质量要求
大米	食堂用优质稻米，符合 GB1354-2009 二级以上标准，并拥有 QS 或 SC 食品质量安全认证，供货时提供当批次产品合格证及检验报告
面粉	面粉必须符合国家 GB1355 质量标准；等级为特精粉、高精粉；面粉色泽呈自然白色，不发暗，无杂质；手指捻捏时呈细粉末状，无粗粒感，无虫子和结块，置手中紧捏放开后不成团；水煮麦面尝之，味道可口，淡而微甘，不酸，不刺喉，不发苦，不发甜，无外来滋味，咀嚼时无砂末声；筋力适中，弹性好，易操作，成品色泽好，口感好，出品率高。严禁使用添加增白剂、沸石粉等非法添加剂；严禁使用更改生产日期标签重新封包以次充优。必须提供权威机构的质量检测报告；必须提供重金属检测报告。所提供产品外包装应符合 GB7718-1994《食品标签通用标准》规定。
食用油	大豆油必须符合 GB1535-2003 国家标准，调和油质量指标参照食用油三级指标制定，卫生指标执行 GB2716，其它执行 GB2760。产品等级为一级。不得添加任何香精、香料，不得混有非食用油，标签中须标识各原料油的品种名称、百分含量，不得提供转基因原材料生产的食用油，还须标识饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸、多不饱和脂肪酸的百分含量，同时也应标识保质期，并拥有 QS 或 SC 食品质量安全认证，供货时提供当批次产品合格证及检验报告
排骨	带肉排骨色泽正常，无异味，无颈骨，厚实、完整带少量肉，供货时提供当批次动物检验检疫证明
瘦肉	色泽正常，去骨，无异味，无注水，供货时提供当批次动物检验检疫证明
带皮五花	表面洁净，肥瘦适中，色泽正常，去骨，无杂毛污物，无异味，无注水，供货时提供当批次动物检验检疫证明
无皮五花	肥瘦适中，色泽正常，去骨，无异味，无注水，供货时提供当批次动物检验检疫证明
统装肉	符合国标贰级白条肉标准，膘厚适中，色泽正常，无异味，无注水，供货时提供当批次动物检验检疫证明
牛肉	肥瘦适中，色泽正常，去骨，肉质有弹性，无寄生虫，无异味，无注水，供货时提供 当批次动物检验检疫证明

羊肉	肥瘦适中，色泽正常，去骨，无异味，肉质有弹性，无寄生虫，无注水，供货时提供当批次动物检验检疫证明
家禽	新鲜，无注水，表皮完整洁净，供货时提供当批次动物检验检疫证明
水产	大小匀称，体表光滑无病灶，肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂，无异味，无注水，供货时提供当批次动物检验检疫证明
禽蛋	新鲜、大小匀称、无破损、色泽光滑，供货时提供当批次产品检验检疫证明
冻货荤食	干冻，无注水，解冻后无异味，表皮完整洁净，有生产日期，供货时需提供当批次产品合格证及检验报告
面条	色泽正常、匀称一致、无酸味、霉味及其他异味
蔬菜、豆制品	符合国家食品安全标准，成熟度适中、色泽良好、形态正常、个体匀称、外观清洁、无霉变、无异味，无影响使用的病虫及机械损伤，水分含量适中，供货时需提供当批次农残检验报告
水果	符合国家食品安全标准，成熟度适中、色泽良好、形态正常、个体匀称、外观清洁、无霉变、无异味，无影响使用的病虫及机械损伤，水分含量适中，供货时需提供当批次农残检验报告
糕点	符合国家食品安全标准，色泽良好、形态正常无霉变、无异味，无影响使用的病虫及污染物，供货时需提供当批次产品合格证及检验报告
乳制品	符合乳制品质量国家标准，外观清洁、无霉变、无异味，包装无破损、无胀袋，供货时需提供当批次产品合格证及检验报告
干货调料	干货调料质量达标，符合国家食品安全标准
调料	外包装物污物、无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质霉变现象，色泽无异常，无异味，无污染，供货时需提供当批次产品合格证及检验报告
易耗品	质量达标，符合国家食品安全标准

(2) 整理加工标准：果蔬叶菜整理加工后，利用率大于 95%，整理加工食品时，离地放置；畜禽类、水产类根据采购人实际需求进行加工处理。

(3) 配送检测标准：成交供应商自检或委托第三方有 CMA 食品类资质的权威检测机构实施批次检测，确保食品安全，采购人会不定期对所供货品进行抽检检查。

(4) 配送操作标准

①分类装筐，按生熟分开、荤素分开、干湿不混、上轻下重、先下后上的原则，

合理堆放，合理装车，避免交叉污染。

②配菜车间及时清洁，定期消毒，没有卫生死角。

③筐具及加工设施设备每天清洗消毒。

④配送运输车辆内部存放区必须保持干净整洁、无污染物、无油渍、无水渍、无异味，每天清洗消毒。各点位配送信息在配送区域用显眼标志标识，不得出现错送、少送、送杂等情形，一经发现延误采购人日常工作开展，采购人可对供应商按照合同要求进行处罚。

⑤供货商每天向客户提供一式三联送货单，相关质量检测报告和检疫证明。

(5) 配送质量控制

①加工配送过程中员工进行质量自检。

②品管员按比例抽查把关，确保产品符合国家安全质量标准。

③品管员按照卫生标准操作程序要求，每天严格监控各操作环节的卫生执行情况。

④应针对性进行食品安全和卫生质量知识培训。

7、人员管理

成交供应商须对配送人员及相关人员进行有效的管理，保证身心健康，遵守各项规章制度，积极配合采购人完成食材数量、质量的核对与签收，保障采购人食堂的正常运转。

8、供应形式

(1) 食材要求：严格按照采购人要求配送，每日做好留样记录，严格执行存储流程，不得出现因为食材导致的食物中毒事件发生。

(2) 就餐餐次：提供中餐、临时活动（汛期应急）就餐保供及节假日值班餐所需。

(3) 对于采购人验收不合格的食材，成交供应商应无条件退换（1小时内更换完毕），并承担相应的责任，且不得另行要求采购人支付配送费、损耗成本及其他有关费用。

9、考核要求

为了确保食材配送服务的质量和效率，保障食品安全，特制定本食材配送考核制度及标准。本制度旨在规范食材配送的各个环节，包括采购、储存、配送、加工等，

以确保食材的新鲜度、质量和安全性。

供应商须接受采购人月度考核，如供应商考核评比未达到优秀（满分 100 分，考核评比 80 分及以上为优秀），采购人将对中标人进行处罚。供应商如月度考核平均分低于 60 分，则采购人有权终止合同。

供应商在接受采购人月度考核过程中，如每月均达到优秀评价的（满分 100 分，考核评比 80 分及以上为优秀），采购人可考虑与中标人续签合同，续签时间最长不超过 2 年。

（1）食材配送规章制度

食材质量

食材应符合国家食品安全标准，具备有效的质量检验报告，确保来源合法、质量可靠。

食材储存

食材应按照种类、用途、批次等进行分类储存，标识清晰，便于追溯。

储存环境应符合国家食品安全标准，保持通风、干燥、避光、防潮、防虫、防鼠、防霉变，确保食材不受污染。

定期对储存设施进行清洁、消毒，并做好记录，确保储存环境的卫生和安全。

食材配送

食材配送人员应具备健康证明，穿戴整洁的工作服、帽、口罩，确保个人卫生符合要求。

配送车辆应具备保温、冷藏等功能，根据食材特性选择合适的运输方式，确保食材新鲜度。

配送过程中，应确保食材不受污染，严禁与其他物品混装，使用专用的配送工具和包装材料。

（2）考核标准

食材质量

食材质量检验报告：20 分，检查食材是否具备有效的质量检验报告。

食材新鲜度及口感：20 分，评估食材的新鲜度和口感是否符合要求。

配送服务

配送人员健康证明及个人防护：10分，检查配送人员的健康证明和个人防护是否符合要求。

配送车辆及设施设备：10分，评估配送车辆的保温、冷藏等功能是否完善，设施设备是否齐全。

配送时效及服务质量：10分，评估配送是否准时、准确，服务质量是否满意。

食品安全

储存环境及设施清洁、消毒记录：10分，检查储存环境的卫生状况和设施清洁、消毒记录。

食材加工场所及工具卫生状况：10分，评估食材加工场所和工具的卫生状况是否符合要求。

食品安全操作规程执行情况：10分，检查食品安全操作规程的执行情况，确保食材安全。

（三）其他要求

1、成交供应商应保证食材源头可追溯、质量可靠无瑕疵，必要时提供相应的凭证或证明；不得以次充好、部位替换；主动配合货品检疫检验或第三方检测；定期提供食材安全检测报告；清单列明食材准确的品类或部位。

2、在服务合作过程中，采购人有权对成交供应商的供货质量、效率、价格、服务及其他服务内容进行监督、评价。成交供应商不得随意更换对接人员，若需更换，必须事先征得采购人的同意。采购人有权要求成交供应商更换不能胜任或不符合业务要求的对接人员。

3、成交供应商应当具备履行合同的资质条件、技术能力和人员条件，须严格按照国家管理的有关规定和服务合同，实施专业化管理，综合性服务，自觉接受采购人和相关行政部门的全过程监督、检查和管理。成交供应商必须就采购人提供的全部服务内容和要求做出回应，提供切合该服务项目的整体服务方案，并在采购范围内完成指定的工作和负责解决相关的问题。

4、成交供应商服务期间，针对日常各项事务运行、突发事件、统计分析等，均应做好详细档案管理记录并整理成完整档案资料，以便应用于指导实际工作。合同期满后，应将食材配送等管理的全部资料无条件移交采购人。

5、成交供应商应该严格按照磋商文件、响应文件和合同的约定进行报价、配送，如达不到规定的要求，管理、维护和服务的水平下降，投诉多或者出现重大管理失误，采购人有权提出整改意见。若成交供应商累计 3 次接到采购人的整改意见，采购人可单方面终止合同，并进行财务核算审计，责任由成交供应商承担。

6、服务执行过程中出现的劳务纠纷、工伤医疗、交通事故等引起的事件均由成交供应商承担，与采购人无关。

7、若成交供应商出现重大责任事故，应赔偿损失追究法律责任，并且采购人有权单方面终止合同。成交供应商不得损害采购人及第三方的合法权益，若产生不良后果，由成交供应商承担全部责任。

8、成交供应商应履行保密义务，不私自泄露在履行合同过程中获悉的工作秘密、商业秘密、个人隐私及其他不宜公开的信息。该项义务不随合同终止/中止而停止履行。

9、为保证项目的顺利实施，供应商需提供实施方案重难点分析方案（路线规划，伙食种类搭配，季节性需求，突发事件应对）、配送服务方案（食材进库、出库与保存管理，配送计划、方式与措施，配送时效与保障，运输管理及安排，验收与交接标准）、人员配备（服务人员的架构、组成，服务人员岗位职责，考核机制与管理制度）、主要货物的供货渠道、食品安全保障方案（食品安全管理方案，食品卫生管理方案）及售后服务方案（售后服务制度，退换货的措施）如在服务期限内未达到相关管理要求，按照合同约定承担责任；

10、其他未尽事宜，以合同约定为准；

第三部分 评分标准

1包、2包评审标准

项目	评审分项	分值	评审内容及分值
价格部分 (12分)	报价	12	价格分采用低价优先法计算，即满足采购文件要求且报价最低的供应商的价格为基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分计算公式：报价得分=(基准价/报价)×12%×100。
商务部分 (20分)	类似业绩	12	供应商承接过类似项目业绩的；每提供1个得3分，最高12分。（提供相关业绩合同复印件，未提供的，不得分，以合同签订时间为准）。
	服务单位评价	8	上述“类似业绩”具有用户反馈，提供客户反馈意见或评价结果为积极、正面、优秀的，每提供1个得2分，最高8分。（需提供相关证明材料，未提供不得分）
技术部分 (68分)	实施方案重难点分析	20	一、评审内容 根据供应商提供的实施方案重难点分析方案进行评审，内容包括： 1、路线规划：由于采购人站点分布在不同的地理位置，规划出最合理的配送路线，降低配送成本同时保证效率；（5分） 2、饮食种类搭配：供应商可提供营养丰富的饮食种类搭配供采购人选择；（5分） 3、季节性需求：由于四季气候不同，食品的保存条件和需求也不同，需要针对不同季节制定不同的方案；（5分） 4、突发事件应对：如何应对如交通事故、极端天气等突发事件，确保伙食物资能够及时送达；（5分） 二、评审标准 （1）完整性：需结合整体需求，进行全方面的描述，是否缺项； （2）合理性：需依据本项目阐述，具有可执行性； （3）针对性：是否进行充分响应，是否提供与本评审项无关内容。 对上述4项评审内容进行打分，每项评审内容完全满足3项评审标准的得5分，满足2项的得3分，满足1项的得1分，未提供或其他情况不得分。本项满分20分。
	配送服务方案	15	一、评审内容 根据供应商提供的配送服务方案进行评审，内容包括： 1. 食材进库、出库与保存管理；（3分） 2. 配送计划、方式与措施；（3分） 3. 配送时效与保障；（3分）

			4. 运输管理及安排；（3 分） 5. 验收与交接标准。（3 分） 二、评审标准 （1）完整性：需结合整体需求，进行全方面的描述，是否缺项； （2）合理性：需依据本项目阐述，具有可执行性； （3）针对性：是否进行充分响应，是否提供与本评审项无关内容。 对上述 5 项评审内容进行打分，每项评审内容完全满足 3 项评审标准的得 3 分，满足 2 项的得 2 分，满足 1 项的得 1 分，未提供或其他情况不得分。本项满分 15 分。
	人员配备	9	一、评审内容 根据供应商提供的人员配备方案进行评审，内容包括： 1. 服务人员的架构、组成；（3 分） 2. 服务人员岗位职责；（3 分） 3. 考核机制与管理制度。（3 分） 二、评审标准 （1）完整性：需结合整体需求，进行全方面的描述，是否缺项； （2）合理性：需依据本项目阐述，具有可执行性； （3）针对性：是否进行充分响应，是否提供与本评审项无关内容。 对上述 3 项评审内容进行打分，每项评审内容完全满足 3 项评审标准的得 3 分，满足 2 项的得 2 分，满足 1 项的得 1 分，未提供或其他情况不得分。本项满分 9 分。
	主要货物的供货渠道	10	供应商具有长期稳定的货源渠道，须详细描述本项目食材的供货渠道，并提供相关证明文件； 食材为自产的，提供生产基地的基本情况（包括所处地理位置、规模等）；食材为外购的，提供购买合同或收据等证明材料。（如 1、生鲜肉品；2、蔬菜水果；3、米粮；4、食用油；5、干货调料等。） 每提供一种食材得 2 分。最高得 10 分。
	食品安全保障方案	10	一、评审内容 根据供应商提供的食品安全保障方案进行评审，内容包括： 1、食品安全管理方案；（5 分） 2、食品卫生管理方案；（5 分） 二、评审标准 （1）完整性：需结合整体需求，进行全方面的描述，是否缺项； （2）合理性：需依据本项目阐述，具有可执行性； （3）针对性：是否进行充分响应，是否提供与本评审项无关内容。 对上述 2 项评审内容进行打分，每项评审内容完全满足

			3项评审标准的得5分，满足2项的得3分，满足1项的得1分，未提供或其他情况不得分。本项满分10分。
	售后服务	4	一、评审内容 根据供应商提供的售后服务方案进行评审，内容包括： 1. 售后管理制度；（2分） 2. 退换货的措施。（2分） 二、评审标准 （1）完整性：需结合整体需求，进行全方面的描述，是否缺项； （2）合理性：需依据本项目阐述，具有可执行性； （3）针对性：是否进行充分响应，是否提供与本评审项无关内容。 对上述2项评审内容进行打分，每项评审内容完全满足3项评审标准的得2分，满足2项的得1分，满足1项的得0.5分，未提供或其他情况不得分。本项满分4分。
总分		100分	

第四部分 合同格式

(合同格式及主要条款仅供参考，最终以甲乙双方签订合同为准)

甲方：

乙方：

根据《中华人民共和国民法典》及相关法律规定，双方就_____事宜经共同协商，本着自愿、公平、互惠互利的原则，建立配送业务关系，为保证双方的权益，达成以下协定：

第一条：采购日期，数量及价格

1、定价方式：_____。

2、甲方须在每日_____时前，将次日需要采购的各类食品的品名、数量清单通过_____方式交给乙方。

3、乙方必须在每天的_____点之前将供应的产品送至甲方指定地点，运费由乙方负担。

特别约定：

配送时间：

配送需求：

第二条：质量

第三条：数量、验收及货款结算办法

4、货款以___方式结算，每___结算一次，每次结算前乙方应向甲方提供相应金额的增值税普通发票，甲方不得无故延长结算时间。

5、乙方指定开户行和帐户：

公司全称：

开户银行：

帐号：

行号：

第四条：违约责任

第五条

1、本协议书经双方签字或盖章后生效，本协议书自____年____月____日至____年____月____日止。

2、本协议书一式 份，甲乙双方各执 份；备查 份。

甲方：（签章）

乙方：（签章）

代表人/代理人签名

代表人/代理人签名

地址：

地址：

电话：

电话：

合同签订日期： 年 月 日

合同签订日期： 年 月 日