

永州市政府采购文件

采购项目名称：蓝山县消防救援大队食堂主副食库配送集中采购
采购人：蓝山县消防救援大队（蓝山县消防救援局）
采购方式：竞争性磋商
采购代理机构：湖南荣畅项目管理有限公司
委托代理编号：HNRCLSDD-CG-2025-0225
代理费收取方式：采购人支付代理费（按固定费用收取）
代理费支付标准：固定金额6,000元
专家评审费收取方式：专家评审费由采购人支付
采购计划编号：蓝财采计2025[00018]号
采购项目预期采购金额：692,777元
是否进行资格预审：否
需求编制时间：2025-04-14

采购人签章：
蓝山县消防救援大队（蓝山县消防救援局）

需求编制人签章：
黄崇谋

编制依据

《中华人民共和国政府采购法》（中华人民共和国国家主席令第14号修改）
《中华人民共和国政府采购法实施条例》（中华人民共和国国务院令第658号）
《政府采购非招标采购方式管理办法》（财政部令第74号）
《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第87号）
《政府采购框架协议采购方式管理暂行办法》（财政部令第110号）
财政部关于印发《政府采购需求管理办法》的通知（财库〔2021〕22号）
财政部、国家发展和改革委员会关于印发《节能产品政府采购实施意见》的通知（财库〔2004〕185号）
财政部、国家环保总局联合印发《关于环境标志产品政府采购实施的意见》（财库〔2006〕90号）
财政部关于印发《政府采购进口产品管理办法》的通知（财库〔2007〕119号）
财政部、工业和信息化部关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知（财库〔2020〕46号）
关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知（财库〔2022〕19号）
湖南省财政厅湖南省司法厅关于政府采购支持监狱企业发展的有关通知
财政部关于《推进和完善服务项目政府采购有关问题》的通知（财库〔2014〕37号）
国务院办公厅关于政府向社会力量购买服务的指导意见（国办发〔2013〕96号）
湖南省财政厅关于印发《湖南省政府采购非招标采购方式管理办法实施细则》的通知（湘财购〔2014〕15号）
其他政府采购法律法规及政策

编制基本要求

采购人在招标公告、采购需求和评审标准中不得按以下不合理的条件对供应商实行差别待遇或者歧视待遇：

- （一）就同一采购项目向供应商提供有差别的项目信息；
- （二）设定的资格、技术、商务条件与采购项目的具体特点和实际需要不相适应或者与合同履行无关；
- （三）采购需求中的技术、服务等要求指向特定供应商、特定产品；
- （四）以特定行政区域或者特定行业的业绩、奖项作为加分条件或者中标、成交条件；
- （五）对供应商采取不同的资格审查或者评审标准；
- （六）限定或者指定特定的专利、商标、品牌或者供应商；
- （七）非法限定供应商的所有制形式、组织形式或者所在地；
- （八）以其他不合理条件限制或者排斥潜在供应商。

采购人应对采购标的的市场技术或服务水平、供应、价格等情况进行市场调查，根据调查情况科学、合理确定采购需求和价格测算。

采购需求应符合国家相关法律法规和政府采购政策的规定。

采购人根据价格测算情况，可以在采购预算额度内设定最高限价，但不得设定最低限价。

采购人根据编制依据和基本要求提出采购需求，采购需求中应落实节约能源、保护环境、扶持不发达地区和少数民族地区、促进中小企业发展等政府采购政策。

采购人应就采购公告、采购需求和评分标准自行组织征询专家意见（本系统、本单位人员不得作为专家参与征询意见）。

采购需求的内容应当完整、明确，主要包括：

- （一）采购需求明细包括：货物或服务名称、技术规格和技术参数、产地类型（国产或进口）、是否接受进口产品、是否为采购节能环保产品、是否为核心产品（必要时需设置同品牌淘汰策略）、技术标准或服务标准、数量、单价（元）、小计（元）、总合计（元）等。
- （二）采购标的执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范；
- （三）采购标的所要实现的功能或目标，以及需落实的政府采购政策；
- （四）采购标的需满足的质量、安全、节能环保、技术规格、服务标准等性能要求；
- （五）采购标的的物理特性，如尺寸、颜色、标志等要求；
- （六）采购标的的数量、采购项目交付或执行的时间和地点，以及售后服务要求；
- （七）采购标的的验收标准；
- （八）采购标的的其他技术、服务等要求。

第一章 项目分包

项目简述(本项目完全面向中小企业采购):

本项目的供应商来源为公告邀请

编号	包名	预期采购金额(元)	评审方法
1	第一包	692,777	综合评分法

磋商文件获取方式、时间:

获取时间: 详见采购公告

获取方式: 下载投标工具, 安装后联网获取

项目对应的采购意向

意向项目名	涉及的预算金额(元)	采购内容概况	预期采购时间
蓝山县消防救援大队食堂主副食库配送集中采购	692,777	因本项目食堂物资供应人数和市场价格的不确定性, 结算以采购人实际采购金额为准, 根据大队食堂实际需求, 中标供应商应于每日8:30之前按质、按量将大队所订购物资送达指定食堂, 食堂分别验收和结算。	2025-01

第二章 项目采购需求

包名：第一包 预期采购金额：692,777元

包概述：配送内容包含鲜肉、冻肉、鱼类、蔬菜及水果、粮油、干货调味料等				
评标方法：综合评分法	采购文件费：0元	资格合格最少供应商数：3个	是否接受联合体：否	是否完全面向中小企业：是
是否接受进口产品：否	资格预审后的合格供应商进入下一阶段投标/响应的数量限定：不进行资格预审	期望成交供应商数：1个	投标有效期：90个自然日	合同履约保证金：无
合同内容是否可变：是	需求是否可变：否	供应商二次报价的时长限制：20分钟		
本包所属行业：批发业			本包类型：服务类	
是否设置了核心产品：否	核心产品同品牌供应商的确定中标/成交候选人规则：无			
特殊情况下确定成交/中标/入围供应商的约定：本包在评审过程中，若发现中标/成交/入围候选供应商存在得分相同且报价相同的，约定由评委组长采取随机抽取方式来确定最终中标/成交/入围供应商。				
根据《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》（财库〔2014〕214号）第十九条规定：磋商小组所有成员应当集中与单一供应商分别进行磋商，并给予所有参加磋商的供应商平等的磋商机会。本次评标将有供应商磋商环节，请各供应商一直在开标室中保持在线状态，进入供应商磋商环节后磋商小组将分别与各供应商进行磋商对话；因供应商原因导致未能进行磋商的，由供应商自行承担责任。				
本包付款约定	货款每月结算一次	100%	货款每月结算一次，甲方应在每月上旬向乙方结算支付上月货款	
本包基本资格要求		本包基本资格证明材料上传要求		
1. 具有独立承担民事责任的能力。 <				

本包只接受中小企业参加投标。	提供财政部《政府采购促进中小企业发展管理办法》中规定格式的服务类中小企业声明函（加盖公司公章），使用投标工具时可以自行下载模板。
----------------	--

以上所有要求提供的资格证明材料，供应商均需在电子投标工具的指定位置上传，不按指定位置上传的，将被视为无效投标。

本包服务类需求

服务编号	服务名	单位	折扣率(%)	数量	小计（元）	采购品目																					
1	蓝山县消防救援大队食材配送采购项目	年	100	1	/	C99000000-其他服务																					
		子服务编号	子服务名	子服务内容																							
		1	蓝山县消防救援大队食材配送采购项目	一、项目基本情况 1、采购项目名称：蓝山县消防救援大队主副食采购项目 2、采购内容： <table><tr><th>序号</th><th>品目名称</th><th>采购内容</th><th>单位</th><th>数量</th></tr><tr><td>1</td><td>★肉禽水产类</td><td>肉禽水产</td><td>批</td><td>1</td></tr><tr><td>2</td><td>★蔬菜，水果类</td><td>蔬菜，水果</td><td>批</td><td>1</td></tr><tr><td>3</td><td>★粮油干货调料类</td><td>粮油干货调料</td><td>批</td><td>1</td></tr></table>				序号	品目名称	采购内容	单位	数量	1	★肉禽水产类	肉禽水产	批	1	2	★蔬菜，水果类	蔬菜，水果	批	1	3	★粮油干货调料类	粮油干货调料	批	1
				序号	品目名称	采购内容	单位	数量																			
1	★肉禽水产类	肉禽水产	批	1																							
2	★蔬菜，水果类	蔬菜，水果	批	1																							
3	★粮油干货调料类	粮油干货调料	批	1																							
因本项目食堂物资供应人数和市场价格的不确定性，结算以采购人实际采购金额为准。 3、★服务要求：一年，具体开工日期以合同签订为准。 3.1、总体要求																											

			<p>(1) 供应商必须负责货物的车辆运输、质量检测等工作，所产生的费用由供应商负责。</p> <p>(2) 由于大队工作的特殊性，供应商应做好本单位工作人员的培训、教育工作，遵守大队各项规定。</p> <p>(3) 在合同履行期间保证对大队的货物供应，服从大队的监督、管理，不得拒绝大队分配的任务。供应商在服务期内没能达到投标文件承诺的服务要求的，或供应商未按要求履行协议义务，或供应商的资质在服务期内发生变化而不再符合要求的，大队均有权单方终止合同，由此产生的一切法律责任和经济损失均由供应商自行承担。</p> <p>(4) 在合同履行期间，大队可根据采购及业务发展需要，可通过招标适当另行增补其他专业类别的供货商及有权终止某些商品的采购或变更某类商品的采购，大队无需通知原供应商且不予任何补偿。</p> <p>(5) 服务期内，供应商不得将中标项目转让或分包给他人，否则大队有权单方终止合同，因此产生的一切法律责任和经济损失由供应商自行承担。</p> <p>(6) ★签订合同后，大队可组织相关人员不定期对供应商生产或配送等场所进行查访，如发现场所与供应商投标文件中所描述及承诺内容不符，供应商必须进行整改，整改期间暂停该供应商供货资格。整改完毕并经大队确认合格后，恢复其供货资格。</p> <p>(7) ★供货商必须签署针对本项目的《食品质量安全承诺书》。</p> <p>(8) ★供应商必须在签订合同前5天内成功办理《食品安全责任保险》（投标时提供承诺函作证明材料）。</p> <p>(9) ★仅销售预包装食品，应当报所在地县级以上地方市场监督管理部门备案；</p> <p>3.2、服务说明</p> <p>配送内容包含鲜肉、禽类、鱼类、蔬菜及水果、粮油、干货调味料等。如遇特殊用餐情况，须供应商协助大队配送熟食类、外卖类等食物，供应商必须服从。</p> <p>3.3、货物质量要求（包括但不限于）</p> <p>(1) 供应商保证所提供的鲜肉、禽类、鱼类、蔬菜及水果、粮油、干货调味料的多样性和季节性，以保证新鲜感（所供肉类应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质；蔬菜类应保持较好的色泽和新鲜度，蔬菜应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象）供货商应在投标文件中列出相关品目。</p> <p>(2) 供应商所提供的货物不得为转基因食品。</p> <p>4、采购明细</p> <p>(1) 肉禽水产类</p>
--	--	--	---

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

						湿润， 不粘手 ，脂肪 洁白无 霉点。
				4	瘦 肉	肉呈均 匀的红色，有 光泽 ，肉质 紧密 ，有坚 实感 ；肉的外 表及切 面微湿 润，不 粘手 。
				5	筒 子 骨	肉体冻 实而坚 硬，敲 之回音 清脆 ，无化 冻现象 。
				6	排 骨	带颈椎 及前五 条排骨 ，肉体 冻实而 坚硬 ，敲之 回音清 脆，无 化冻现 象。
				7	猪 脚	必须去 除一切 毛污物 ，无异 味，交 货以干

						净、新鲜、大小适合规格要求为标准
				8	牛肉	肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手，肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。
				9	羊肉	肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手。肌肉结构

						紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。
				10	羊排	肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手。肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。
				11	鸭肉	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，外表微湿润，不粘手，具有鸭的正常气味
				12	鸡肉	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，无内

						脏，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，具有鸡的正常气味。
				13	香菇贡丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。
				14	牛肉丸	具有良好的弹性，水煮后用

						手捏应 不轻易 破裂 ，且手 松开后 能恢复 。切开 丸体其 剖面应 比较平 整，不 能有明 显的冰 晶状物 。
				15	鱼 丸	具有良 好的弹 性，水 煮后用 手捏应 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 。
				16	猪 肝	整体呈 红褐色 或棕黄 色，有 光泽 ，湿润 ，略有 弹性 ，组织 结实 ，微实 ，肝 叶

						完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染，略有鱼腥味。
				17	鸡翅	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
				18	方火腿	表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。
				19	鱿鱼	皮肤天然色泽明显，表面黏液不粘手，无异味。

						色泽明 显。
				23	桂 鱼	鱼眼睛 清亮 ，角膜 透明 ，眼球 略微隆 起，鳍 展平张 开，鳞 片上覆 有的透 明 黏液 层，皮 肤天然 色泽明 显。
				24	多 宝 鱼	鱼眼睛 清亮 ，角膜 透明 ，眼球 略微隆 起，鳍 展平张 开，鳞 片上覆 有的透 明 黏液 层，皮 肤天然 色泽明 显。
				25	草 鱼	鱼眼睛 清亮 ，角膜 透明 ，眼球 略微隆 起，鳍 展平张 开，鳞 片上覆 有的透

						明 黏液层，皮肤天然色泽明显。
				26	甲鱼	鲜活现杀，去内脏，色泽新鲜，无异味
				27	鲍鱼	鲜活，大小均匀，色泽饱满
				28	黄鳝	大小均匀，鲜活，无死、发硬发黄等现象
				29	泥鳅	大小均匀，鲜活，无死、发硬发黄等现象
				30	基围虾	鲜活体，大小均匀，无发白现象
			注：大队有权根据实际需求要求供货商配送以上清单之外的产品，供货商应按要求按时按质按量供货。			
			（一）定价规则			
			1、肉禽水产类：大队每个周期（一般为10-15天）在本地大中型超市进行调价，最后以三个超市（可根据情况协商调整）采集的同类商品平均价格作为定价依据。			

				<p>2、如遇特殊情况，大队有权根据实际情况对周期进行调整。</p> <p>（二）质量要求及验收标准</p> <p>1、提供产品动物检疫合格证明。</p> <p>2、感官：肉体具有正常的颜色和质地，有弹性，新鲜，无异味，冷鲜猪（牛、羊）肉不得注水，无水感，肉体无损伤变色。</p> <p>3、贮存运输条件和保质期：不得与有毒有害、有异味、易挥发易腐蚀的物品同处。</p> <p>4、产品符合GB 2707-2016 食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品， GB 9959.1-2019分割鲜、冻猪瘦肉（如有更新，按最新标准执行）。</p> <p>5. 甲方采购肉禽类产品无特殊说明，必须提供新鲜肉禽产品，标准为当日宰杀提供当日检疫票及肉品票（复印件）。</p> <p>（2）蔬菜类</p> <table><tr><th>序号</th><th>种 类</th><th>质量要求标准</th></tr><tr><td>1</td><td>叶菜类</td><td>外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；农药残留不</td></tr></table>	序号	种 类	质量要求标准	1	叶菜类	外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；农药残留不
序号	种 类	质量要求标准								
1	叶菜类	外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；农药残留不								

						超标。
				2	根茎类。 如香芋、土豆、莴笋	无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与甲方自购标准相当。农药残留不超标。
				3	花果类。 如西兰花、白菜花	无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。农药残留不超标。
				4	瓜果类	外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常、大小均匀，无软塌，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁、新鲜，无异味、无

						病虫害。农药残留不超标。
				5	青椒	长度7CM以上（不含蒂尾，包含弯曲长度），大小均匀，成熟度适中，整齐，无烂果，异味，病虫害，薄皮，颜色碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。
				6	红椒	长度7CM以上（不含蒂尾，包含弯曲长度），大小均匀，成熟度适中，色鲜，整齐

						，无烂果，异味，病虫害，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。
				7 8	尖红椒	长度5CM以上（不含蒂尾，包含弯曲长度），大小均匀，成熟度适中，整齐，无烂果，异味，病虫害，薄皮，颜色鲜红，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。
				9	冬瓜	重量5公斤左右，皮青绿，有

						白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。表皮平整光滑、无外伤腐烂，无疤痕点，无断裂，无畸形。	
				10	南瓜	重量4公斤左右，无疤痕点，无断裂，无病虫害瓜、烂瓜，颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜，表面硬实。	
				11	黄瓜	长度20CM左右，鲜嫩，均匀整齐，无折断损伤；清香爽脆，无异	

						味，无畸形，无病虫害；颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，表皮有光泽，肉脆甜，瓢小籽少。
				12	茄子	色鲜，果实圆整，大小均匀，成熟度适中，型直长，表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄，整齐，无烂果、异味、病虫。
				13	黄芽白	鲜嫩、无虫眼，无腐烂，无黄叶，无烧心，无泥土，无杂质，清

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

						光亮 ，皮细 光滑 ，色泽 良好 ，大小 均匀 ，形体 完整、 分量重 ，底部 切面洁 白，水 分大 ，肉质 脆嫩致 密，味 甜适中 。新鲜 ，无畸 形、裂 痕、糠 心、病 虫斑害 ，不带 大量泥 沙、茎 叶、须 根。
				17	小白菜	梗白色 ，较嫩 较短 ，叶子 淡绿色 ，整棵 菜水分 充足 ，无根 。不得 有叶边 泛黄或 发黄 ；枯萎 ；虫蛀 洞或小 虫，腐 烂，压 伤，浸

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

						， 仔小、味苦，无折断损伤，无异味，无畸形，无病虫害。
				21	西葫芦	颜色青绿色、表皮光滑，大小适中、皮薄肉嫩，瓢小籽少，有一定硬度，尾蒂有毛刺，半去皮，无机械伤，不干瘪，不腐烂霉变，茭白不变黑。
				22	豆角	大小均匀、挺直、细长、脆嫩、有光泽、折断为实心，颜色为浅绿色，成熟度适中，规格形态完整

						，无病虫害斑点、无空洞。
				23	四季豆	鲜嫩，成熟度适中，规格形态完整，无病虫害斑点。
				24	红萝卜	长度12CM以上，颜色红色或橘黄色，皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密，粗壮、硬实不软、肉质甜脆，新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫害，不带泥沙、茎叶、须根。
				25	花菜	中号，花蕾颜色洁白或乳白、紧

					实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿，紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白，坚实无小球，新鲜、清洁，无虫眼，无病斑，无腐烂，保留不多于5片个叶把。	
				26	西芹菜	长约30CM，色泽鲜绿，叶嫩绿或黄绿，茎、根部呈白色，茎细软，中间空、水分充足，有清香味，无枯黄叶，无泥沙，无杂物。

				27	蒜苗	颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断，干爽，苔梗粗壮而均匀，柔软且基部不老化；苔苞小，无斑点。
				28	带皮茼笋头	无腐烂，不糠心，不黑心，绿皮绿心或白皮绿心。
				29	去皮茼笋头	去皮彻底，无耗损，新鲜，干净，无苦味及其他不良异味。
				30	茼笋叶	去皮彻底，无耗损，新鲜，干净，无苦味及其他不良异味。

				31	淮山	皮细光滑，色泽良好，整齐，新鲜，无畸形，裂痕，糠心，病虫害斑害，不带沙泥。
				32	红菜苔	鲜嫩，无虫眼，无腐烂，无黄叶，无烧心，无泥土，无杂质。
				33	木耳茺菜	鲜嫩，无虫眼，无腐烂，无黄叶，无烧心，无泥土，无杂质。
				34	青皮豆	籽粒饱满较均匀，无发芽，不带泥土、杂质，无色素。
				35	老姜	姜块完整，丰满结实

						，无损伤，辣味强，无姜腐病，不带枯苗和泥土，无焦皮，不皱缩，无黑心、糠心现象。
				36	西红柿	色鲜，果实圆整，大小均匀，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫害。
				37	香葱	叶色青绿，无干枯霉烂的叶梢，不失水，葱株均匀，完整而不折断，扎成捆，干净无泥，无夹杂异物，无斑点叶及霉枯叶

				38	洋葱	表皮颜色粉白或紫白，表皮肥厚，完整无损，饱和紧密，球茎干度适中，有一定硬度，去枯叶。
				39	大葱	长约50CM，新鲜青绿，葱叶为管状、浅绿色，葱白长、紧实、挺直，无根、无枯、焦、烂叶，无折断，扎成捆，干净，无泥无水。
				40	去皮大蒜子	白色、大小均匀，饱满，无干枯与腐烂，无疤痕，无化学药物浸泡。

				41	大蒜叶	叶片新鲜青绿，无折断，叶子无干枯，无斑点。
				42	莲藕	藕节3-4节，表皮颜色白中带黄，藕节肥大，水分充足，肉洁白脆嫩，无叉，无泥，无杂质，无破损，无机械伤，不干瘪，不腐烂霉变。
				43	槟榔芋	色泽一致，不带泥沙，不带茎叶，须根，无机械和病虫害斑，无腐烂干瘪。
				44	去皮芋头	色泽一致，不带泥沙，不带

		茎叶 ，须根 ，无机 械和病 虫害斑 ，无腐 烂干瘪 。
45	香菜	翠绿、 挺直、 根部无 泥、香 气重、 水分充 足，无 病虫害 ，无散 黄叶 ，无泥 沙，杂 草。
46	坛子酸 菜	色鲜嫩 ，无沙 子，无 色素 ，无药 水味道 ，无腐 烂变质 。
47	酱辣椒	色鲜嫩 ，无沙 子，无 色素 ，无腐 烂变质 。
48	酸豆角	色鲜嫩 ，无沙 子，无 色素 ，无药 水味道 ，无腐

																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																</
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

				53	红薯	新鲜，干净，无腐烂、泥土。
				54	雪里红	鲜嫩，不得有：压伤、擦伤，叶边泛黄或发黄，枯萎，茎顶部有烂心；主茎不易掐断、边上的纤维粗；有花蕾甚至开花；叶内腐烂。
				55	西兰花	花蕾颜色深绿，紧实不散，球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。
				56	金针菇	菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部

					<div>淡褐色，菌身细短，挺直，干净，无药水味道。</div> <div><div>（一） 定价规则</div><div>1、大队每个周期（一般为10-15天）在本地大中型超市进行调价，最后以三个超市（可根据情况协商调整）采集的同类商品平均价格作为定价依据。</div><div>2、如遇特殊情况，大队有权根据实际情况对周期进行调整。</div><div>3、如大队有采购当地有机蔬菜的需求，供应商必须承诺能按需供货，且必须承诺所供蔬菜以及水果价格不得高于市场价；定价由双方协商。</div><div>（二） 质量要求及验收标准</div><div>货物配送量应与需求计划量相符。货物送达招标人指定地点时，须一并提供当批次产品的农药残留检验等质量合格证明材料。</div><div>符合NY/T 2798.3-2015无公害农产品生产质量安全控制技术规范第3部分：蔬菜，水果市场的安全要求；相关具体品种</div><div>（3）水果类</div><table><tr><td>序号</td><td>种类</td><td>质量要求标准</td></tr><tr><td>1</td><td>西瓜</td><td>具有本品种应有的形状，大小均匀，果色清新光亮，条纹清晰</td></tr></table></div>	序号	种类	质量要求标准	1	西瓜	具有本品种应有的形状，大小均匀，果色清新光亮，条纹清晰
序号	种类	质量要求标准									
1	西瓜	具有本品种应有的形状，大小均匀，果色清新光亮，条纹清晰									

						，无压痕，无病虫害；重身结实，味道爽甜。
				3	苹果	具有本品种特有的外形，大小均匀，果面光滑有光泽，具有本品种应有的自然色泽；无斑点或极少果锈，不起皱，无裂口，无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑；果

						身重，硬朗；口感汁液饱满，无苦涩味，无木栓化组织。
				4	蕉类	果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑，无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果

						肉稍硬；果皮可剥或易剥
				5	砂糖橘	果实小而扁，大小均匀，果面新鲜光洁无裂口，无机械伤，无病斑及腐烂现象，果蒂完整平齐，易剥落，桔络少。
				6	甜枣	具有本品种应有的特征，大枣鲜红或深紫，小枣红中带

						黄，有光泽，果面清洁，无霉烂，无病虫，无破损，手捏手感紧实、不粘，无霉味，无酒味，无腐败味，无苦味。
				7	桂圆	果色棕黄，果粒均匀，果身较平滑有光泽，果肉不粘手，易剥落，有韧性；无霉烂，无黑斑

						。
				8	荔枝	果皮鲜红，稍带紫色；果肉透明、爽口、甜度适中，无裂果，无腐烂，无病虫害，无药害及其它伤害，大小均匀。
				9	桃子	具有本品种应有的外形及色泽，大小均匀，果形端正，果面无正常斑点

						，无裂口及其他机械损伤，无腐烂，无病虫害，无药害，无破皮。
				10	李子	皮光滑有光泽，个形整齐均匀，无破皮，无皱缩，无压痕，不软塌，具有本品种应有色泽。
				11	橙子	大小均匀，皮光滑并有光泽，手感重，无

					果	棕黄，果身较平滑有光泽，果肉甜肉厚，易剥落；无霉烂，无黑斑。
				15	哈密瓜	具有本品种应有的形状，大小均匀，果色清新光亮，条纹清晰，果皮无伤痕，无水份腐烂，无干疤，无虫眼，无病斑，果柄茸毛脱落，脐

					<table><tr><td></td><td></td><td>部凹陷，水份大，甜度高，切开鲜艳光泽，无异味及黑瓢。</td></tr></table> <p>注：大队有权根据实际需求要求供货商配送以上清单之外的产品，供货商应按要求按时按质按量供货。</p> <p>（一） 定价规则</p> <p>1、大队每个周期（一般为10-15天）在本地大中型超市进行调价，最后以三个超市（可根据情况协商调整）采集的同类商品平均价格作为定价依据。</p> <p>2、如遇特殊情况，大队有权根据实际情况对周期进行调整。</p> <p>（二）质量要求及验收标准</p> <p>货物配送量应与需求计划量相符。符合NY/T 2798.3-2015 无公害农产品生产质量安全控制技术规范第3部分：蔬菜的安全要求；</p> <p>（4）粮油干货调料类</p> <table><tr><td>序号</td><td>种类</td><td>质量要求标准</td></tr><tr><td>1</td><td>大米（黄豆、绿豆、红豆、小米、薏米、黑米）</td><td>非转基因。（1）不得有腐烂、变质、油脂酸败、虫蛀结块挂丝、杂质异物、污秽不结混</td></tr></table>			部凹陷，水份大，甜度高，切开鲜艳光泽，无异味及黑瓢。	序号	种类	质量要求标准	1	大米（黄豆、绿豆、红豆、小米、薏米、黑米）	非转基因。（1）不得有腐烂、变质、油脂酸败、虫蛀结块挂丝、杂质异物、污秽不结混
		部凹陷，水份大，甜度高，切开鲜艳光泽，无异味及黑瓢。												
序号	种类	质量要求标准												
1	大米（黄豆、绿豆、红豆、小米、薏米、黑米）	非转基因。（1）不得有腐烂、变质、油脂酸败、虫蛀结块挂丝、杂质异物、污秽不结混												

					<p>有异物或者其他感官性状异常，或可能对人体健康有害的物质。具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变）等，符合国家粮食卫生标准；</p> <p>（2）要提供SC编号、第三方检验机构发出的产品检验合格证书。包装食品：包装箱完整，标识符合国家相关标准规范且标明商品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质</p>
--	--	--	--	--	--

						期或保存期。
				2	物理压榨纯植物油及猪油	非转基因。 (1) 要提供SC编号、第三方检验机构发出的产品检验合格证书，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分二。具有正常色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其它异味； (2) 必须符合国家标准。
				3	剁椒	包装必须完整清洁

						<p>（无损、无污、无皱），有使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的80%。</p>
				4	料酒	<p>包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），有使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的80%。</p> <p>20 碱水 包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），有使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有</p>

						效期的 80%。
				5	胡椒 粉	包装必 须完整 清洁 （无损 、无污 、无皱 ），有 使用有 效期的 货品 ，其 剩余有 效期不 得少于 标注有 效期的 80%。
				6	豆腐	呈均匀 的乳白 色或淡 黄色 ，稍有 光泽。 软硬适 中，富 有一定的 弹性 ，质 地细嫩 ，结构 均匀 ，无杂 质。
				7	酱油	合格的 颜色比 较红、 亮，有 光泽、 透明 ，把这 酱油倒 在瓶子 里后，

					<p>摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。</p>
				8	<p>鸡精、鸡粉</p> <p>具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。</p>
				9	<p>食醋（白醋、浙醋、陈醋、米醋）</p> <p>具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无</p>

					沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。
				10	<p>酱腌菜（榨菜、榄角、豆豉、梅菜）</p> <p>具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。</p>
				11	<p>酱汁类食品（蚝油、酸梅酱、沙茶酱、柱候酱、海鲜酱、面豉酱、辣椒酱（蒜蓉、桂林）、烧烤汁、卤水汁、芝麻酱、泰汁</p> <p>具有正常酿造酱汁的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。</p>

					、茄 汁、 花生 酱、 叉烧 酱、 辣椒 油)	
				12	生粉	色泽呈 白色或 微黄色 ，不发 暗，无 杂质的 颜色 ，呈细 粉末状 ，不含 杂质 ，手指 捻捏时 无粗粒 感，无 虫子和 结块 ，置于 手中紧 捏后放 开不成 团，具 有面粉 的正常 气味 ，无其 他异味 。
				13	不加 碘食 盐 (粗 、细)	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，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。	
				14	鸡蛋	蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。
				15	皮蛋	外表泥状包料完整、

						<p>无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。</p>
				16	咸蛋	<p>蛋壳亦完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋</p>

						<p>清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不凝固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。</p>
				17	腐竹、支竹	<p>为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具</p>

					有腐竹固有的鲜香滋味。
				18	腐乳 红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其他异味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。
				19	砂糖 干燥，无受潮。包装必须完整清

					<p>洁（无 损、无 污、无 皱 ），有 使用有 效期的 货品 ，其剩 余有效 期不得 少于标 注有效 期的 80%。</p>
				20	<p>野生 椒、 野山 椒</p> <p>包装必 须完整 清洁 （无损 、无污 、无皱 ），有 使用有 效期的 货品 ，其 第 13 页 剩 余有效 期不得 少于标 注有效 期的 80%。</p>
				21	<p>剁椒</p> <p>包装必 须完整 清洁 （无损 、无污 、无皱 ），有 使用有 效期的 货品 ，其 剩余有</p>

					效期不得少于标注有效期的80%。
				22	碱水 包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），有使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的80%。
				<p>注：大队有权根据实际需求要求供货商配送以上清单之外的产品，供货商应按要求按时按质按量供货。</p> <p>（一） 定价规则</p> <p>1、大队每个周期（一般为10-15天）在本地大中型超市进行调价，最后以三个超市（可根据情况协商调整）采集的同类商品平均价格作为定价依据。</p> <p>2、如遇特殊情况，大队有权根据实际情况对周期进行调整。</p> <p>（二） 质量要求及验收标准</p> <p>货物配送量应与需求计划量相符。符合NY/T 2798.3-2015无公害农产品生产质量安全控制技术规范第3部分：市场干货食品的安全要求；</p> <p>三、其他要求及说明</p> <p>1、由大队指定的收货人在交货地对供货商提交的合同商品进行检验。如果供货商提交的合同商与要求不符，则大队有权要求供货商免费更换或退货，供货商应按照大队的要求进行退换并承担由此而产生的一切费用。</p> <p>2、供货商在交货地点卸货完毕，大队当场验收。</p> <p>3、大队收货验收并不免除供货商对合同商品质量应当承担的责任，如果大队在使用</p>	

			<p>商品时发现因合同商品有变质、腐烂、异味等任何质量问题，供货商仍应承担赔偿责任。</p> <p>4、本合同所采购的物资因其自身特点导致大队无法在验收当时发现其质量问题，如大队在使用期间内发现上述商品问题，则供货商应无条件为大队提供换货或退货处理，在此种情况下供货商无权以大队已签收作为已交付合格商品的抗辩。</p> <p>5、数量（重量）以大队验货过磅签收为准。</p> <p>6、供货商保证按大队要货计划进行供货，如属市场缺货，供货商应提前一天告知大队，经大队同意后方能更换其他品种。</p> <p>7、如大队发现供货商价格过高、送货不及时、货物不新鲜等违约现象，大队有权按照合同约定随时终止合同，并索取赔偿。</p> <p>8、在供货过程中如出现因食用供货商提供的商品导致食源性疾患或集体中毒事故等一切不良后果，由供货商承担全部法律责任，且大队有权立即终止合同，并索取一切相关赔偿。</p> <p>9、如供货商不能达到大队要求或不能按清单配送，大队可随时终止合同</p> <p>10、对供应的货品如果出现以下问题：</p> <p>1. 提供食材存在缺斤少两的。</p> <p>2. 提供食材以次充好、价格虚高的。</p> <p>3. 提供‘三无’食品和假冒伪劣、腐败变质及过期食材的。</p> <p>并经查实，上报大队并采取以下措施：</p> <p>①第一次批评教育，并处罚质量信誉保证金5000.00元；</p> <p>②第二次严重警告，并处罚质量信誉保证金10000.00元；</p> <p>③第三次取消其供货资格（质量信誉保证金为15000.00元暂存乙方）。</p> <p>11、为了保障大队食品安全，合同期间供货商因货物质量问题遭受政府部门处罚或者造成任何食品安全事故（无论是否涉及大队所购买的货物），大队有权立即解除本合同，因此产生的一切法律责任和经济损失由供货商自行承担。</p> <p>★三、供货商还应满足下列条件：</p> <p>①信誉优良，没有违反国家法律法规的行为，在与招标人及其他单位合作过程中没有合同违约行为；</p> <p>②食品卫生安全规范执行到位，所配送的相关产品未出现过食品安全问题；</p> <p>③经营运行状况良好，无重大债权债务纠纷。</p>
--	--	--	---

12、供货商配送人员在配送货物过程中遭受的任何伤害或造成的任何损害，均由供货商负责。

13、评价与考核

大队每月对中标单位进行综合评价与考核，评价与考核内容包括合同期内的中标配送数量、配送服务质量、产品品质、食堂（餐厅）投诉次数等。一年内评分在95分以上不低于6个月，如超过3次评分在80分以下的，大队有权取消供应商的供货资格。

考核细则（满分100分）			
项类	评分细则	扣分	备注
产品要求	没有及时报价的，每次扣3分	3	
	报价不符合要求的，每次扣3分	3	
配送要求	在协议供货期，未在规定时间内完成配送、供货，每次扣3分	3	
	实际配送货物少于订购数量且不能及时补充的，每次扣1分	1	

					在未征得大队同意的情况下，实际配送的货物与订购货物种类、质量不符，大队拒收，每次扣5分	5	
				质量要求	造成食物中毒等		该项直接取消其中标资格，并追究法律责任
					食品质量不符合要求，出现质量问题（肉类出现不正常气味的、蔬菜出现大批腐烂或黄叶的），每次扣5分	5	
					相应批次的货物未能	10	

					提供相关合格检验证明的，每次扣10分		
					滥用或过量使用食品添加剂、发现使用劣质原料、抗生素、激素等有害物质，每次扣8分	8	
					货物品质不符合要求，并未能及时更换的，每次扣3分	3	
				安全生产管理要求	未按要求及时、如实报告生产安全事故，每次扣10分	10	
					提供资料弄虚作假的，每次扣5分	5	
				满意	被用户投诉	2	

				度要求	，情况属实的，每宗扣2分；		
					被媒体负面曝光且属实的，每宗扣10分	10	
				其他	有违反招标文件及合同规定的其它违约事件的，每发现1次，需按违约性质并结合上述违约类别，每次扣5分	5	
				<p>四、交货时间及地点</p> <p>交货时间和地点：根据大队食堂实际需求，成交供应商应于每日8：00之前按质、按量将大队所订购物资送达指定的食堂。如遇临时订购物资，则成交供应商须能在接到采购计划后1个小时内将所订购物资送达。</p> <p>五、付款人：供应商应自中标通知书发出之日起30日内，按成交通知书指定的时间、地点与蓝山县消防救援大队签订采购合同，货款由合同签订单位自行支付。</p> <p>1. 货款每月结算一次，甲方应在每月上旬向乙方结算支付上月货款。价款已包含食材购置、检验、加工、包装、运输、装卸、保险、损耗、退换、售后服务、人员费用、管理费和全额税费等履行本合同所发生的所有相关费用；服务期限届满后，如双方事实上仍有订单产生，则仍按本合同约定执行。</p> <p>2. 乙方凭当期双方确认的报价表、甲方订货单及双方签字的验收登记表、等额增值税票向甲方申请结算，甲方核对无误后在上述时间前向上级部门提出支付申请。</p> <p>3. 乙方指定账户： 开户行：</p>			

				<p>账户名：</p> <p>账号：</p> <p>乙方应对上述账户的真实性和有效性负责，如账户发生变更的，应在变更之日起2日内书面通知甲方，否则由此造成的损失由乙方自行负责。</p> <p>4. 甲方付款前乙方应先开具等额有效的增值税发票，否则甲方有权顺延付款期限。</p>
--	--	--	--	--

本包其他评审要求

序号	需求名	需求类型	需求描述
1	应急售后方案	技术	<p>供应商提供全面系统的应急及售后服务方案：包含不限于①应急响应时间、②应急处理方案及措施、③食品中毒事故发生原因分析及后期处理措施等。</p> <p>以上三个基本项计分点缺任意一点（没有单独列章节进行说明的）计0分，方案包含以上基本项的计5分，并继续按以下标准进行分档计分：方案完善、科学、合理，且实用性、针对性强的计10分；方案较完善、较合理，实用性较强的计5分；方案有欠缺或欠合理或实用性一般的计1分，方案不合理、不具备可操作性的计0分。</p>
2	供货及配送方案	技术	<p>供应商提供全面系统的项目供货及配送方案：包含不限于①供货及配送计划、②供货及配送人员安排、③前期准备工作、④进度的控制、⑤质量保证措施⑥验收方案等。</p> <p>以上六个基本项计分点缺任意一点（没有单独列章节进行说明的）计0分，方案包含以上基本项的计5分，并继续按以下标准进行分档计分：方案完善、科学、合理，且实用性、针对性强的计10分；方案较完善、较合理，实用性较强的计5分；方案有欠缺或欠合理或实用性一般的计1分，方案不合理、不具备可操作性的计0分。</p>
3	配送设施	技术	<p>供应商具有3台配送车辆的计6分，</p> <p>供应商具有2台配送车辆的计3分，</p> <p>供应商具有1台配送车辆的计2分。</p>
4	人员配备	技术	<p>供应商配备具有4名健康证的配送人员得4分；供应商配备具有3名健康证的配送人员得3分；供应商配备具有2名健康证的配送人员得2分；供应商配备具有1名健</p>

			康证的配送人员得1分。
5	信誉	商务	对供应商信誉评价情况用户单位反馈意见计分，以客户反馈评价意见表为准。每提供一个优秀的计5分，最多计10分。
6	食品安全责任险	商务	供应商购买了《食品安全责任险》的：赔付金额达到500万（含）及以上的计5分；金额在<500万，300万（含）>的计2分；金额在300万以下的计1分；没有提供具体的金额的不计分。
7	食品供应保障	商务	供应商提供各类食材（肉禽类、水产类、蔬菜类、水果类、粮油干货调料类）的进货渠道供应合同，每提供一份计1分，共计5分。
8	成功案例	商务	供应商近三年具有同类商品终端客户配送业绩的，每提供一个类似业绩计5，最多计10分。
9	合同	商务	<p>食材采购配送合同</p> <p>甲方：<u>蓝山县消防救援大队</u> 统一社会信用代码：<u>11431127MB1E53131G</u></p> <p>乙方： 统一社会信用代码：</p> <p>双方本着平等协商原则，就乙方向甲方提供食品原材料及配送相关事宜达成如下协议，以资双方共同遵守。</p> <p>一、食品原材料信息</p> <p>1. 乙方按照合同规定向甲方提供：R粮油类、R蔬菜类、R水产类、R猪牛羊肉类、R禽蛋类、R水果类、R副食调料类、R酒水类、R其他：_等货物。</p> <p>2. 产品名称、数量、质量、价格等以附件1：食品原材料报价表为准。附件内容应详细、准确，并由双方签字确认。</p> <p>3. 成交折扣率：_%</p> <p>二、订货</p> <p>1. 批次订货：甲方按照单位食堂所需，提前<u>10小时</u>以内以书面方式或者微信向乙方发出订购单，乙方收到订购单后<u>第二天6点之前送达早餐所需食材，8点之前送达中餐晚餐所需食材</u>由指定人员（姓名：_，联系电话：_，如有变更，应提前<u>10小时内</u>书面或微信通知甲方）签字后向甲方确认订购单，若乙方未在前述时间内进行回复或签字人员非指定人员的，则视同乙方已确认。此外，若乙方未在2小时内确认，甲方有权取消订单或要求乙方支付当批次货物总价的10%作为违约金。</p> <p>2. 临时订货：甲方因临时需要，有权在批次订购时间以外临时向乙方订购。双方可通过口头或书面方式订购，如果是临时口头订购，乙方在送货时应提供书面确认单，由双方核对</p>

		<p>后签字确认。乙方应在接到临时订购通知后【1】小时内将货物送达甲方指定地点。</p> <p>三、价格确定</p> <p>1. 乙方每□日/□周/□月就《报价表》中所供货物的价格向甲方书面确认，该价格为确认当日当地批发市场牌价的价格乘以供货商承诺的下浮比率后的价格（同时不得高于本市餐饮企业所购同类同等食品及食品原料价格）。双方以订货日的价格作为该批次订货的结算价格并载明在订货单上。报价表的具体内容和格式应包括产品名称、规格、数量、单价等详细信息。</p> <p>2. 在每个市场询价周期（例如每周或每月）内，如甲方发现其他供应商的供货价格低于乙方供货价格的，甲方有权按该价格与乙方结算。乙方应赔偿甲方当日库存货物进价与该价格之间的差额（由甲方直接自应付货款中扣除）。市场价格确认方式为：甲方应在发现更低价格后的3个工作日内书面通知乙方，乙方应在收到通知后的2个工作日内确认或提出异议。如乙方未在规定时间内提出异议，视为乙方确认该价格。</p> <p>3. 甲乙双方协商一致后可以对报价表货物内容进行扩充和缩减。</p> <p>四、货款结算</p> <p>1. 货款每月结算一次，甲方应在每月上旬向乙方结算支付上月货款（中央财政，县财政未及时拨付相关费用，财务审批支付系统原因除外）。价款已包含食材购置、检验、加工、包装、运输、装卸、保险、损耗、退换、售后服务、人员费用、管理费和全额税费等履行本合同所发生的所有相关费用；服务期限届满后，如双方事实上仍有订单产生，则仍按本合同约定执行。</p> <p>2. 乙方凭当期双方确认的报价表、甲方订货单及双方签字的验收登记表、等额增值税票向甲方申请结算，甲方核对无误后在上述时间前向上级部门提出支付申请。</p> <p>3. 乙方指定账户：</p> <p>开户行：</p> <p>账户名：</p> <p>账号：</p> <p>乙方应对上述账户的真实性和有效性负责，如账户发生变更的，应在变更之日起2日内书面通知甲方，否则由此造成的损失由乙方自行负责。</p> <p>4. 甲方付款前乙方应先开具等额有效的增值税发票，否则甲方有权顺延付款期限。</p> <p>五、交货时间及地点</p> <p>1. 批次订货以订货单为准，临时订货以通知为准。</p> <p>2. 乙方保证在甲方发出订货单后的[10]小时内将甲方所订的货物送至甲方指定地点，交由甲方指定收货人。如果因送货地点错误、送货时间延误而造成甲方工作不便，乙方应承担违约责任，并支付当批次货物总价的10%作为违约金，同时赔偿甲方因此遭受的实际损失。</p> <p>六、包装要求</p> <p>1. 乙方供应给甲方的产品在外包装上应注明产品名称、规格、配料表、产品批准号、生产厂名、地址和联系方式、生产日期、保质期、净含量、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他国家法规规定应当标示的内容。若乙方包装标识不合法或与实际产品不符，甲方有权退回当批次全部货物，并要求乙方赔偿因此给甲方造成的一切损失。</p> <p>2. 包装物由乙方提供，费用由乙方承担。</p> <p>3. 包装物处理按下列第_项执行。</p> <p>(1) 包装物不回收。</p> <p>(2) 包装物由乙方回收。</p> <p>七、货物储藏</p> <p>所有提供给甲方的货物，在乙方仓库储藏时间不得超过24小时；乙方保证所有外购的货物自批发、采购地点运至甲方指定地点的时间不超过12小时。</p> <p>八、货物运输</p> <p>1. 除甲方临时订货外，乙方所供货物必须使用厢式食品专用车辆运输。</p> <p>2. 货物装卸必须做到轻装轻卸。</p> <p>3. 乙方负责将所有货物运至甲方指定地点，负责卸货并搬运至甲方指定堆放场地，货物损毁、灭失风险自交付甲方后转移。</p>
--	--	--

		<p>九、验收与退换</p> <p>1. 乙方按照甲方订购单将货物运至甲方指定地点应提前10小时通知甲方指定人员（姓名：__，联系电话：__，如有变更，应提前12小时书面通知甲方）收货，否则因此产生的损失和责任由乙方承担。甲方指定人员接到乙方通知后应及时组织收货，不得无故拖延。</p> <p>2. 交货验收程序如下：</p> <p>(1) 甲乙双方人员核对订货单据；</p> <p>(2) 运输车辆检查，车辆检查发现不合格、不卫生或未采取必需的冷藏冷冻措施的，甲方有权拒收该批次货物，做退货处理或乙方负责更换货物并承担延迟交货责任；</p> <p>(3) 货物包装检查，包装检查不合格、无标识或标识不清的，甲方有权拒收包装不合格的货物，做退货处理或乙方负责更换货物并承担延迟交货责任；</p> <p>(4) 外观检查，外观检查发现食品原辅料发生变质、串味、腐败、酸臭、色泽度失常等问题的，甲方有权拒收本批次该类不合格货物，做退货处理或乙方负责更换货物并承担延迟交货责任；</p> <p>(5) 保质期检查，保质期检查不合格的，甲方有权拒收保质期不合格的货物，做退货处理或乙方负责更换货物并承担延迟交货责任；</p> <p>(6) 数量检查（净重量误差范围不得超过$\pm 0.04\text{KG}$__），数量短缺的，乙方必须按照订单补齐货物并承担延迟交货责任；送货数量超出订货数量的，超出部分甲方有权拒收，乙方自行将多余货物清运出甲方场所；</p> <p>(7) 凡不符合本合同约定的质量、卫生与安全标准的，就不合格货物甲方有权拒收，甲方也有权将部分不合格视同整批不合格，直接拒收当批次全部货物，并要求更换或退货。乙方应在甲方提出要求后的[具体时间]小时内完成更换或退货，否则应按当批次货物总价的[30]%向甲方支付违约金。</p> <p>(8) 货物验收合格后，甲乙双方在验收登记表上签字确认，验收登记表作为支付依据，未经甲方指定人员签字确认的，甲方有权拒绝付款；</p> <p>(9) 甲乙双方当场对验收结果或货物质量持有异议的，乙方应先应甲方要求对货物进行更换或退货，然后由双方对存有异议货物抽样封存后在7日内交由权威检测机构检验。经检验不合格的，乙方自行承担损失；经检验合格的，甲方对乙方直接损失进行补偿。</p> <p>十、食品质量、卫生与安全</p> <p>1. 乙方保证提供的货物及服务均符合《食品安全法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》、《进出口食品安全管理办法》等国家法律法规及地方政府有关规定。相关法律法规、国家及相关部门依法发布的标准涉及修订、新制定等，均自动适用于本合同。乙方对提供货物的质量、卫生、食品安全承担全部责任。乙方保证提供的货物均符合国家规定的质量、卫生、安全标准。乙方提供的货物属于实行生产许可证管理的，所供货物必须经过SC质量认证。具体质量标准参照GB/T 18187-2000《调味品通用技术要求》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等相关国家标准或行业标准。具体检验标准和方法如下：[具体检验标准和方法]。如乙方提供的货物不符合上述规定，甲方有权要求乙方支付违约金人民币【10000.00】元，并赔偿甲方因此遭受的全部损失。</p> <p>2. 乙方必须按照国家有关规定就所供货物向甲方提供以下索证资料，并在每次交货前提供上述资料，在交货时随货一同提交，确保甲方能够及时进行验收：(1) 进口货物，提供出口商或者代理商备案证明、出入境检验检疫机构出具的相同批次产品的检验检疫合格证明；对于进口应当办理进境动植物检疫许可的食品原料/食品添加剂（如明胶），还应索取《进境动植物检疫许可证》。(2) 食品添加剂，提供生产地省级卫生行政部门发放的食品添加剂生产卫生许可证，以及相同批次产品的检验合格证或者化验单；进口食品添加剂，必须符合我国的规定，提供出入境检验检疫机构出具的相同批次产品的检验合格证明。(3) 定型包装食品及食品原辅材料，提供生产商许可证和有关证照，以及相同批次产品的检验合格证或者化验单。(4) 提供采购货物的“质量检验报告”：提供产品在半年内由国家质量检测机构出具的“质量检验报告”，自检报告无效。(5) 其它货物合格证明资料：按照国家规定，个别产品生产企业（厂商）必须具备的其它生产资格证明文件。(6) 乙方还需提供以下具体索证资料：a) 生产厂家的营业执照副本复印件；b) 食品生产许可证复印件；c) 食品流通许</p>
--	--	---

		<p>可证复印件；d) 产品标签及说明书；e) 进口货物的原产地证明；f) 产品成分分析报告；g) 产品保质期证明；h) 产品运输过程中的温度控制记录；i) 产品储存条件说明。</p> <p>3. 禁止乙方向甲方提供以下食品及食品原辅材料（包括但不限于）：</p> <p>(1) 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，可能对人体健康有害的；</p> <p>(2) 含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的；</p> <p>(3) 含有致病性寄生虫、微生物的，或者微生物毒素含量超过国家限定标准的；</p> <p>(4) 含有昆虫或其它异物的；</p> <p>(5) 容器包装污秽不洁，严重破损或运输工具不洁造成污染的；</p> <p>(6) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；</p> <p>(7) 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质的或者将非食品当作食品的；</p> <p>(8) 交货时食品原材料剩余保质期期限不足三分之二的；</p> <p>(9) 为防病等特殊需要，国务院卫生行政部门或者省、自治区、直辖市人民政府专门规定禁止出售的；</p> <p>(10) 含有未经国务院卫生行政部门批准使用的添加剂的或者农药残留超过国家规定容许量的；</p> <p>(11) 擅自加入药物的食品及食品原料；</p> <p>(12) 未经卫生部批准的新资源食品；</p> <p>(13) 未经检验或检验不合格出厂的食品及食品原辅材料；</p> <p>(14) 不符合国家卫生标准或者卫生管理办法的进口食品及食品原辅材料</p> <p>(15) 冷冻僵尸肉、病死猪肉及瘦肉精超标猪肉；</p> <p>(16) 其他不符合食品卫生标准和要求食品及食品原辅材料。</p> <p>4. 甲方在合同执行过程中的任何验收、接收、确认行为，均不免除乙方对货物及服务的质量、卫生、食品安全应承担的责任。</p> <p>5. 凡甲方指定品牌/生产商/产地的货物，乙方必须保证货物的品牌/生产商/产地与甲方要求一致。</p> <p>6. 甲方有权对乙方企业进行不定期检查，甲方检查人员到达乙方企业（仓库）时通知乙方，乙方应为甲方人员提供检查便利，甲方人员检查内容为：</p> <p>(1) 乙方是否按照《中华人民共和国食品安全法》等国家法律法规及地方政府有关规定为甲方提供服务；</p> <p>(2) 乙方是否尽到了保证食品卫生、安全的义务。</p> <p>十一、食品安全责任</p> <p>1. 甲方人员如因食用乙方所提供食品导致发生食物中毒，经有关单位鉴定原因属实后，乙方除承担全部医药费、赔偿费用外，同时需承担全部法律责任。</p> <p>2. 如在甲方在工商、食药监、卫生局等主管部门日常监督及抽样检验中有不符合食品安全要求现象，一切损失及相关处罚由乙方承担。</p> <p>3. 如发生以上任何情形的，甲方有权立即解除本合同，要求乙方无条件对不合格货品予以退货、返还相应货款，并以本合同金额的30%加处违约金。</p> <p>十二、承诺与保证</p> <p>1. 乙方需向甲方提供本企业的营业执照、食品经营许可证/食品生产许可证和负责送货人员的“授权委托书”复印件，并交验原件，同时加盖乙方公章。</p> <p>2. 乙方向甲方保证具有对各类货物进行冷冻储藏或保鲜储藏的设施，所有储藏设施符合国家、行业标准和规范。</p> <p>3. 乙方保证建立了严格的仓库管理情况记录档案，详细记载进入、搬出货物的种类、数量和时间。</p> <p>4. 运输车辆应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。周转包装容器和车辆在每次配送前应进行清洗消毒。</p> <p>十三、违约责任</p> <p>1. 乙方未按约定时间交货的，向甲方支付当批次货物总价的10%的违约金，由甲方直接从货款中扣除；乙方迟延交货超过24小时，甲方有权取消订单。</p>
--	--	---

			<p>2. 乙方未能提供符合质量、卫生、安全标准的食品原材料时，应向甲方支付当批次货物总价的10%的违约金，由甲方直接从货款中扣除。</p> <p>3. 合同期内，乙方连续3次或累计5次出现延误交货情况的，甲方有权解除合同并要求乙方支付违约金人民币10万元。</p> <p>4. 乙方违反本合同规定造成甲方人员或第三方伤害及甲方经济损失的，向甲方支付违约金人民币20万元并赔偿甲方人员及第三方损失。</p> <p>5. 乙方应保证其提供的各项证照、证明文件真实、合法、有效，否则甲方有权解除本合同，并要求乙方支付违约金人民币10万元。</p> <p>6. 甲方逾期付款的，每逾期一天，应按逾期金额以一年期贷款市场报价利率向乙方支付违约金，同时仍应履行付款义务。</p> <p>十四、争议解决</p> <p>因本合同引起的或与本合同有关的任何争议，由合同各方协商解决，也可由有关部门调解。协商或调解不成的，应向甲方所在地有管辖权的人民法院起诉。</p> <p>十五、附则</p> <p>本合同一式二份，双方各执一份，经各方盖章后生效。</p> <p>签署时间： 年 月 日</p> <p>甲方（签字或盖章）： 乙方（签字或盖章）：</p> <p>联系人： 联系人：</p> <p>联系方式： 联系方式：</p> <p>地址： 地址：</p>
--	--	--	---

本包其他评审要求的实质性评审(标)规则

序号	需求名	需求类型	是否需要上传证明材料	上传证明材料类型	上传证明材料要求
1	合同	商务	否	无	无

本包的评分规则

序号	分数性质	分数类型	分值	是否需要上传证明材料	上传证明材料类型	评分规则描述和上传证明材料要求
1	客观分	报价分	30	否	无	【报价】的评分规则：报价得分=(评标基准价/投标报价)*报价分（超出预算视为无效投标，评审小组认为供应商的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在磋商现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料，供应商不能证明其报价合理性的，评审小组应当将其作为无效响应处理。）
2	主观分	技术分	15	否	无	【应急售后方案】的评分规则：供应商提供全面系统的应急及售后服务方案：包含不限于①应急响应时间、②应急处理方案及措施、③食品中毒事故发生原因分析及后期

						处理措施等。以上三个基本项计分点缺任意一点（没有单独列章节进行说明的）计0分,方案包含以上基本项的计5分,并继续按以下标准进行分档计分：方案完善、科学、合理,且实用性、针对性强的计10分；方案较完善、较合理,实用性较强的计5分；方案有欠缺或欠合理或实用性一般的计1分,方案不合理、不具备可操作性的计0分。
3	主观分	技术分	15	否	无	<p>【供货及配送方案】的评分规则：供应商提供全面系统的项目供货及配送方案：包含不限于①供货及配送计划、②供货及配送人员安排、③前期准备工作、④进度的控制、⑤质量保证措施⑥验收方案等。以上六个基本项计分点缺任意一点（没有单独列章节进行说明的）计0分,方案包含以上基本项的计5分,并继续按以下标准进行分档计分：方案完善、科学、合理,且实用性、针对性强的计10分；方案较完善、较合理,实用性较强的计5分；方案有欠缺或欠合理或实用性一般的计1分,方案不合理、不具备可操作性的计0分。</p>
4	客观分	技术分	6	是	图片	<p>【配送设施】的评分规则：供应商具有3台配送车辆的计6分, 供应商具有2台配送车辆的计3分, 供应商具有1台配送车辆的计2分。</p> <p>【配送设施】的上传证明材料要求：注：提供配送车辆图片、行驶证（有效期内）、租赁车辆合同或自有车辆购买发票等相关证明材料并加盖供应商公章,否则不计分。</p>
5	客观分	技术分	4	是	图片	<p>【人员配备】的评分规则：供应商配备具有4名健康证的配送人员得4分；供应商配备具有3名健康证的配送人员得3分；供应商配备具有2名健康证的配送人员得2分；供应商配备具有1名健康证的配送人员得1分。</p> <p>【人员配备】的上传证明材料要求：注：提供健康证复印件加盖供应商公章,否则不计分。</p>
6	客观分	商务分	10	是	图片	<p>【信誉】的评分规则：对供应商信誉评价情况用户单位反馈意见计分,以客户反馈意见表为准。每提供一个优秀的计5分,最多计10分。</p> <p>【信誉】的上传证明材料要求：注：提供相关证明材料（用户单位反馈意见表或配送服务结束后甲方给与的评价）并加盖供应商公章,未提供不计分。</p>
7	客观分	商务分	5	是	图片	<p>【食品安全责任险】的评分规则：供应商购买了《食品安全责任险》的：赔付金额达到500万（含）及以上的计5分；金额在<500万, 300万（含）>的计2分；金额在300万以下的计1分；没有提供具体的金额的不计分。</p> <p>【食品安全责任险】的上传证明材料要求：注：提供有效期内的食品安全责任险的扫描件,并加盖供应商公章,否则不计分。</p>
8	客观分	商务分	5	是	图片	<p>【食品供应保障】的评分规则：供应商提供各类食材（肉禽类、水产类、蔬菜类、水果类、粮油干货调料类）的进货渠道供应合同,每提供一份计1分,共计5分。</p> <p>【食品供应保障】的上传证明材料要求：注：提供供应合同的还需提供该公司的营业执照及食品经营许可证或食品生产许可证）或基地租赁合同或自有基地的证明材料并加盖供应商公章,否则不计分。</p>
9	客观分	商务分	10	是	图片	<p>【成功案例】的评分规则：供应商近三年具有同类商品终端客户配送业绩的,每提供一个类似业绩计5,最多计10分。</p> <p>【成功案例】的上传证明材料要求：注：以上需提供中标（成交）通知书扫描件或合同扫描件,并加盖供应商公章,否则不计分。</p>