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项目（第二次）
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：	HNRCXFCG-LS-202606
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6,300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：	湘财采计MB1E531311780554677937
采购项目预期采购金额：	791,669元
是否进行资格预审：	否
需求编制时间：	2026年10月15日

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：

欧建斌

欧建斌

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《湖南省政府采购非公开招标采购方式审批管理办法》的通知（湘财购[2025]7号）
关于推动解决政府采购异常低价问题的通知（财库〔2026〕2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	791,669	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

第二章 项目采购需求

包名：第一包 预期采购金额：791,669元

包概述：蓝山县消防救援大队2026年食堂主、副食库配送集中采购项目				
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：15分钟		
本包所属行业：批发业			本包类型：货物类	
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。 2.参加政府采购前三年内，在经营活动中无重大违法记录，有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录，具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度，具有履行合同所必需的设备和专业能力。 3.供应商不得为信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）中列入失信被执行人和重大税收违法案件当事人名单的供应商，不得为中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）政府采购严重违法失信行为记录名单中被财政部门禁止参加政府采购活动的供应商（处罚决定规定的时间内）。 4.法律、行政法规规定的其他条件。 5.参加开标的是法定代表人（单位负责人）本人，需上传法定代表人（单位负责人）身份证复印件，若不是法定代表人（单位负责人）本人，需提供授权委托书。	1.提供三证合一或五证合一的营业执照扫描件（加盖供应商公章）和法定代表人（单位负责人）身份证复印件（加盖供应商公章）的扫描件，若投标人是自然人的，提供身份证扫描件。具体见下述： （1）投标人为企业的，应提交营业执照或法人登记证书的复印件； （2）投标人为非法人组织的，应提交依法登记证书复印件； （3）投标人为个体工商户的，应提交个体工商户营业执照复印件； （4）投标人为自然人的，应提交自然人的身份证明复印件。 2.投标人提供湖南省政府采购供应商资格承诺函（下载投标工具后获取），须加盖供应商公章（可在模板中填写好后打印出来加盖公章，再拍照或扫描成图片上传）。 3.供应商无需上传证明材料，由评委在www.creditchina.gov.cn和www.ccgp.gov.cn现场联网查验。 4.提供承诺函，承诺：（1）投标供应商与采购人或采购代理机构不存在隶属关系或者其他利害关系；（2）投标供应商与参加本项目的其他供应商不存在控股、关联关系，或者与其他供应商法定代表人（或者负责人）为同一人；（3）投标供应商未为本项目提供过整体设计、规范编制、项目管理、监理、检测等服务（单一来源采购项目除外）；（4）投标供应商未为本项目提供过前款第（3）项所列服务之外的其他采购活动。须加盖供应商公章。 5.下载投标工具后获取，须加盖供应商公章，可在模板中填写好后打印出来加盖公章，再拍照或扫描成图片上传。

本包特定资格要求	本包特定资格证明材料上传要求
本包专门面向中小企业采购，指供应商提供的货物均由中小企业制造，即货物均由中小企业生产且使	提供财政部《政府采购促进中小企业发展管理办法》财库[2020]46号中规定格式的《中小企业声明函（货物）》，加盖公章，使用投标客

用该中小企业商号或者注册商标；监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业，货物制造商为监狱企业/残疾人福利性单位的，需提供货物制造商的监狱企业/残疾人福利性单位声明函。	户端时可自行下载模板。
投标供应商应当依法取得食品经营许可。	提供《食品经营许可证》或《食品生产许可证》或所在地县级以上地方市场监督管理部门备案证明复印件加盖公章。

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。

本包货物类需求

货物类需求特别约定：实质性参数用★标注，重要参数用▲标注，一般参数和不区分类型参数用文字标注。

<table>
<tr><th>货物序号</th><th>货物名(货物标的)</th><th>是否为核心产品</th><th>是否强制采购节能产品</th><th>是否接受进口产品</th><th>单位</th><th>折扣（%）</th><th>数量</th><th>小计（元）</th></tr>
<tr><td rowspan="2">1</td><td rowspan="2">蓝山县消防救援大队食堂主、副食库配送集中采购项目(A07060199-其他农副食品，动、植物油制品)</td><td>否</td><td>否</td><td>否</td><td>批</td><td>100</td><td>1</td><td>/</td></tr>
<tr><td colspan="7">
本货物共设置了3条参数。
其中：实质性参数：3条。
<table>
<tr><th>参数序号</th><th>参数类型</th><th>参数名</th><th>参数值</th></tr>
<tr><td>1</td><td>★</td><td>肉禽水产类</td><td>1、提供产品动物检疫合格证明。 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。 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。 4、产品符合GB2707-2016食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品，GB/T 9959.2-2008 分割鲜、冻猪瘦肉（如有更新，按最新标准执行）。</td></tr>
<tr><td>2</td><td>★</td><td>蔬菜水果牛奶类</td><td>货物送达采购人指定地点时，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。 安全卫生符合要求： 1）中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例。 2）中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例。 3）污染物残留限量指标应符合《食品安全国家标准食品中污染物限量》GB2762要求。 4）农药残留限量指标应符合GB 2763-2026的要求。 5）定量包装的蔬菜净含量的允许短缺量按《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第70号）规定。 6）符合《中华人民共和国农产品质量安全法》及无公害农产品国家标准《蔬菜、水果卫生标准的分析方法》GB/T5009.38-2003规定。 牛奶类：符合 GB 25190-2010《食品安全国家标准灭菌乳》、GB25191-2010《食品安全国家标准调制乳》、GB 19645-2010《食品安全国家标准巴氏杀菌乳》、GB 19302-2025《食品安全国家标准发酵乳》的标准。</td></tr>
<tr><td>3</td><td>★</td><td>粮油干货调料类</td><td>粮油干货调料类质量符合国家行业标准，干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整、无虫蛀、无杂质,保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。采购人可根据实际情况对需要的粮油干货辅料类进行品质抽检，对质量未达到国家标准的食品采购人有权拒绝接受。</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

本包货物类需求的实质性评审(标)规则

货物序号	货物名	参数序号	参数名	是否需要上传证明材料	证明材料类型	上传证明材料的要求
1	蓝山县消防救援大队食堂主、副食库配送集中	1	肉禽水产类	否	无	无
		2	蔬菜水果牛奶类	否	无	无
		3	粮油干货	否	无	无

	采购项目		调料类			

本包其他评审要求

<table>
<tr><th>序号</th><th>需求名</th><th>需求类型</th><th>需求描述</th></tr>
<tr><td>1</td><td>采购需求</td><td>商务</td><td>
一、项目基本情况

1、采购项目名称：蓝山县消防救援大队2026年食堂主、副食库配送集中采购项目

2、采购内容：（具体详见采购明细）
<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>猪牛羊肉、鸡鸭鹅肉、水产</td><td>批</td><td>若干</td></tr>
<tr><td>2</td><td>蔬菜水果牛奶类</td><td>蔬菜、水果、牛奶</td><td>批</td><td>若干</td></tr>
<tr><td>3</td><td>粮油干货调料类</td><td>大米、食用油、干货、调味料</td><td>批</td><td>若干</td></tr>
</table>
3、供货期限：一年，具体起止时间以合同签订为准。

注：本项目按折扣率报价，最高限价100%。投标报价超过最高限价，将视为无效投标。（填写报价，如报价下浮（优惠率）10%，则折扣率填写90%；报价下浮（优惠率）9.52%，则折扣率填写 90.48%；报价保留小数点后两位。）
4、本项目采购预算金额为791669.00 元，通过‘832平台’定向采购脱贫地区农副产品总额占预算比例为15%-20%。分两阶段落实：2026年9—12月完成采购金额不低于预算金额的15%（即月采购金额不低于2.97万元）；2027年1—7月完成采购金额不低于预算金额的15%，两阶段采购总额不高于预算金额的20%。（在‘832平台’填报预留份额，并遵循质优价廉、竞争择优的原则，通过‘832平台’在全国832个脱贫县范围内采购农副产品。）
5、结算规则：（1）非‘832平台’部分：实际结算金额按（询定单价*成交折扣率）*实际采购数量进行结算。

(2)‘832平台’食材：按乙方在‘832平台’的实际采购支付凭证金额进行结算。

二、总体要求

2.1、供应商要求

（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。
</td></tr>
</table>

			（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。 （3）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。 （4）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。 （5）供货商必须签署针对本项目的《食品质量安全承诺书》。（投标时提供承诺函加盖公章，格式自拟） （6）仅销售预包装食品的，应当报所在地县级以上地方市场监督管理部门备案； （7）供应商须在响应文件中提供书面承诺：若中标，承诺在中标（成交）通知书发出后、签订合同前7个工作日内，向采购人提交由具备合法资质的保险公司出具的食品安全责任保险凭证（包括保险单、保险条款复印件），保险责任范围需覆盖项目服务期间因食品质量问题导致的人身伤害及财产损失。保险累计责任限额为200万元或以上。（投标时提供承诺函加盖公章，格式自拟，未按要求提供的为无效响应。） 2.2、服务说明 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。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。 2.3、货物质量要求（包括但不限于） （1）供应商保证所提供的鲜肉、冻肉、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，肉类须处于最佳保鲜期（3个月内），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）。 （2）供应商所提供的货物不得为转基因食品。 （3）本项目所涉及全部食品、食材质量要求及标准均执行当前国家或行业的合格标准。如在采购人、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成交供应商承担。 （4）肉禽类产品必须提供新鲜肉禽产品或者冷鲜产品，新鲜肉禽产品标准为当日宰杀的，提供当日检验、检疫合格证明（复印件）；如为冷鲜产品，应进行标注，时间不超过3日。 2.4、定价规则 1、合同单价按成交折扣率执行价格结算，对于出现价格浮动情形，在市场询价后，按

浮动后的价格以采购成交的折扣率进行核算审批，执行新的结算价格。

2、如遇特殊情况，大队有权根据实际情况对周期进行调整。

3、大队有权根据实际需求要求供货商配送以下清单之外的产品，供货商应按要求按时按质按量供货。

2.5、采购明细（具体标准如下）

（1）肉禽水产类

序号	种类	质量要求标准
1	白条猪	肉质新鲜，去头、去蹄、去板油、去内脏。
2	五花肉	肥瘦比例为3:7（三线肉），肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。
3	上肉	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，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	带颈骨及前五条排骨，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。
			20	雄鱼	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。
			21	边鱼	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。
			22	鲈鱼	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。
			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。

（2）蔬菜类

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、无病虫损害。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，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，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，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，无疤点，无断裂，无畸形。
			10	南瓜	重量4公斤左右，无疤点，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，瓤小籽少。
			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，清洁。
			14	包菜	鲜嫩、无虫眼，无腐烂，无黄叶，无烧心，无泥土，无杂质，清洁。
			15	大土豆	重量在4两或4两以上，薯块大小均匀饱满，颜色淡黄或奶白，皮脆薄而干净，不带毛根和泥土，表皮光滑，无虫咬或机械外伤；不萎蔫，不变软，无发酵酒精气味；薯块不发芽，不变绿。
			16	白萝卜	长度20cm以上，颜色洁白光亮，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，浸水太多。
			18	上海青、白菜	鲜嫩、无虫眼，无腐烂，无黄叶，无烧心，无泥土，无杂质，清洁。
			19	丝瓜	皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、子小，无折断损伤，无异味，无畸形，无病虫害。
			20	苦瓜	颜色淡绿色或白色、有光泽，凸出明显，条直均匀，有一定的硬度，瓤黄白，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，瓤小籽少，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、病虫斑害，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片叶。
			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	带皮莴笋头	无腐烂，不糠心，不黑心，绿皮绿心或白皮绿心。
			29	去皮莴笋头	去皮彻底，无耗损，新鲜，干净，无苦味及其他不良异味。
			30	莴笋叶	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	木耳苋菜	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。
			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，无化学药物侵泡。
			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，无腐烂变质。
			49	白卜辣椒	色鲜嫩，无沙子，无色素，无药水味道，无腐烂变质。
			50	卜豆角	色鲜嫩，无沙子，无色素，无药水味道，无腐烂变质。
			51	腊八豆	色香，味纯，无杂物。
			52	菠菜	颜色碧绿，鲜嫩，叶子大、挺直，根桃红，无主茎且无柄无红色，颗株适当，无枯黄叶，根上无泥，捆内无杂物。
			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、根部淡褐色，菌身细短，挺直，干净

		，无药水味道。

（3）水果类

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，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，脐部凹陷，水份大，甜度高，切开鲜艳光泽，无异味及黑瓤。
2	香梨	果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄；果面新鲜洁净，无刺划伤，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，果面无不正常斑点，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，无机械损伤。难剥离，果汁多，味可口，无萎蔫。

12	圣女果	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。
13	甘蔗	口感好，水分足，无红斑黑点，无空心口感有异味。
14	芒果	果色棕黄，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，脐部凹陷，水份大，甜度高，切开鲜艳光泽，无异味及黑瓤。
16	牛奶	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%。

（4）粮油干货调料类

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； （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、保质期或保存期。
2	食用油	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，剩余有效期不得少于标注有效期的80%。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)必须符合国家有关标准。
3	剁椒	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%。
4	米酒	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%。
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	南乳	包装完好，在保质期内。

			7	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。
			8	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，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。
			9	鸡精、鸡粉	具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。
			10	食醋（白醋、浙醋、陈醋、米醋）	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，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。
			11	酱腌菜（榨菜、榄角、豆豉、梅菜）	具有酱腌菜菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。
			12	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、茄汁、花生酱、叉烧酱、辣椒油）	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。
			13	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。
			14	食盐（粗、幼）	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。
			15	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。

16	皮蛋	外表泥状包料完整、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。
17	咸蛋	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，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，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。
18	腐竹、支竹	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，具有腐竹固有的鲜香滋味。
19	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。
20	砂糖	干燥，无受潮。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%。
21	野生椒、野山椒	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%。
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%。

三、其他要求及说明

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。

2.供货商在交货地点卸货完毕，大队当场验收。

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，供货商仍应承担责任。

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。

5.数量（重量）以大队验货过磅签收为准。

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。

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。

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。

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。

10.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。

四、供货商的要求和考核

1、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。

2、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。每月按照考核结果支付采购费用。每月考核基础分为100分，考核得分在90分及以上，视为考核合格，得分90分以下，视为考核不合格。考核得分在90分以下的，以90分为基准分值，每差1分扣除当月货款额度的1%；每季度考核累计2次或年度考核累计3次得分在85分以下的，甲方有权单方面终止合同。

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	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。
	实际配送货物少于订购数量且不能及时补充的，每次扣	1	

				1分		
				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、不在最佳保鲜期3个月内的、蔬菜出现大批腐烂或黄叶的）、肉禽类产品不是当日宰杀或未提供当日检验检疫证明或为冷鲜产品，标注时间超过3日，每次扣5分	5	
				相应批次的货物未能提供相关合格检验证明的，每次扣10分	10	
				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	

满意度要求	被用户投诉，或政府部门核实情况属实的，每宗扣2分；	2
	被媒体负面曝光且政府部门核实情况属实的，每宗扣10分	10
其他	有违反采购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

五、交货时间及地点

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消防站食堂或救援演练现场。如遇临时订购物资，则成交供应商须能在接到采购计划后2个小时内将所订购物资送达。

六、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、地点与大队签订采购合同，货款由合同签订单位自行支付。

1.货款每月结算一次，采购人在每月上旬向成交供应商结算支付上月货款（支付时间为大队向市消防支队报账完毕后7日内实施）。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。

2.成交供应商凭当期双方确认的报价表、采购人订货单及双方签字的验收登记表、等额增值税票向采购人申请结算，采购人核对无误后在自收到成交供应商开具的合法的增值税发票后30日内将资金支付到合同约定的供应商账户，如有特殊情况或另有约定的，付款期限最长不超过60日。

3.采购人付款前成交供应商应先开具等额有效的增值税发票，否则采购人有权顺延付款期限。

七、其他

1、成交供应商不得将中标的项目分包、转让给其他单位，否则采购人可随时取消其中标资格，由此给采购人造成的经济损失均由成交供应商自行全部承担。

2、如遇疫情，成交供应商应保证至少一周以上物资储备，优先供应采购人。

			3、如有临时突发采购任务，成交供应商应安排专人及时采购，并送达采购人指定位置。 4、成交供应商须缴纳本项目代理服务费￥6300元。 5、其他未尽事宜由供需双方在协议中详细约定。 对于上述项目要求，供货商应在响应文件中进行回应，作出承诺及说明，否则为无效响应。
2	合同	商务	食材采购配送合同 甲方：蓝山县消防救援大队 统一社会信用代码： 乙方： 统一社会信用代码： 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。 一、食品原材料信息 1.项目名称：蓝山县消防救援大队2026年食堂主、副食库配送集中采购项目 2.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牛奶类、£其他：_等货物。 3.产品名称、数量、质量、价格等以订货清单为准。清单内容应详细、准确，并由双方签字确认。 4.成交折扣率：%。 注：①本项目采购预算金额为791669.00 元，通过‘832平台’定向采购脱贫地区农副产品总额占预算比例为15%-20%。分两阶段落实：2026年8—11月完成采购金额不低于预算金额的15%（即月采购金额不低于2.97万元）；2027年1—7月完成采购金额不低于预算金额的15%，两阶段采购总额不高于预算金额的20%。（在‘832平台’填报预留份额，并遵循质优价廉、竞争择优的原则，通过‘832平台’在全国832个脱贫县范围内采购农副产品。） ②结算规则：（1）非‘832平台’部分：实际结算金额按（询定单价*成交折扣率）*实际采购数量进行结算。 (2)‘832平台’食材：按乙方在‘832平台’的实际采购支付凭证金额进行结算。 5.供货期限：一年。即自年月日至年月日止。（注：合同期满后，若甲方尚未确定新供应商或签订新协议，经双方协商一致，本合同可顺延或签订补充协议至新合同签订为止，顺延期间所有条款按本合同执行。） 6.采购预算金额：￥791669.00元。（本合同采购金额超过此预算金额，合同自动终止。） 二、订货 1.批次订货：甲方按照单位食堂所需，提前10小时以内以书面方式或者微信向乙方发出订购单，乙方收到订购单后应在2小时内确认（包括通过微信回复确认）。乙方如对订单内容有异议，应在收到订单后2小时内书面提出，双方协商一致后再履行；逾期未提出异议且未在2小时内确认的，甲方可取消该订单或要求乙方支付当批次货物总价的10%作为违约金。乙方确认后应于次日8点之前将食材送达食堂，由指定人员姓名：XXX，联系电话：XXX，如有变更，应提前48小时书面通知甲方）签字验收。 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。 三、价格确定

1.合同单价按成交折扣率执行价格结算，对于出现价格浮动情形，在市场询价后，按浮动后的价格以采购成交的折扣率进行核算审批，执行新的结算价格。若双方对价格有争议时，委托第三方评估机构裁定。

2.乙方每□日/□周/？月就《订货清单》中所供货物的价格向甲方书面确认，结算价格为当期询价订立的《报价表》的价格乘以供货商中标折扣率后的价格（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。

3.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。

4.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。

5.甲方定期对乙方进行考核，考核标准详见附件。

四、货款结算

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。

2.乙方应在每月初的前5个工作日内向甲方提交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，并开具等额增值税发票。甲方应在收到上述文件后的5个工作日内完成核对，如无误则在自收到乙方开具的合法的增值税发票后30日内将资金支付到合同约定的乙方账户，如有特殊情况或另有约定的，付款期限最长不超过60日。如因乙方未按时提交上述文件而导致付款延迟，甲方不承担责任。

3.乙方指定账户：

开户行：

账户名：

账号：

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。

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。

五、交货时间及地点

1.批次订货以订货单为准，临时订货以通知为准。

2.乙方保证在甲方发出临时订货单后的1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。

六、包装要求

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。

2.包装物由乙方提供，费用由乙方承担。

3.包装物处理按下列第__（2）__项执行。

(1)包装物不回收。

(2)包装物由乙方回收。

七、货物储藏

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48小时。

八、货物运输

1.除甲方临时订货外，乙方所供货物必须使用食品专用车辆运输。

2.货物装卸必须做到轻装轻卸。

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、灭失及品质劣化等一切风险，在甲方完成验收并在验收登记表上签字确认前，均由乙方承担。

九、验收与退换

1.乙方按照甲方订购单将货物运至甲方指定地点应提前2小时通知甲方指定人员（姓名：XXX，联系电话：XXX，如有变更，应提前48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。

2.交货验收程序如下：

(1)甲乙双方人员核对订货单据，确保单据信息与实际货物一致；

(2)运输车辆检查，车辆必须保持清洁、无异味、无污染，且必须配备必要的冷藏冷冻设备，确保食品在运输过程中保持适宜温度。如发现车辆不符合要求，甲方有权拒收该批次货物，并要求乙方立即更换运输车辆；

(3)货物包装检查，包装、必须完好无损，标识清晰，标明产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家等信息。如发现包装破损或标识不清，甲方有权拒收该批次货物，并要求乙方立即更换包装；

(4)外观检查，食品原辅料必须无变质、无串味、无腐败、无酸臭、无色泽度失常等问题。如发现外观异常，甲方有权拒收该批次货物，要求乙方立即更换货物；

(5)保质期检查，保质期剩余有效期不得少于标注有效期的80%。如发现保质期不符合要求，甲方有权拒收该批次货物，并要求乙方立即更换货物；

(6)数量检查，净重量误差范围不得超过±1%，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；

(7)凡不符合包合同约定的质量、卫生与安全标准的，甲方有权立即拒收不合格货物，并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，并要求乙方在甲方提出要求后的2小时内完成更换或退货，否则甲方有权自行处理不合格货物，产生的费用由乙方承担。

(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；

(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。

十、食品质量、卫生与安全

1.乙方保证提供的货物及服务均符合《中华人民共和国食品安全法》、《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》、《中华人民共和国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《酿造食醋》、GB2760-2024《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。

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)产品标签及说明书；

d)进口货物的原产地证明；

e)产品成分分析报告；

f)产品保质期证明；

g)产品运输过程中的温度控制记录；

h)产品储存条件说明。

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）：

(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；

(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；

(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；

(4)含有昆虫或其它异物的；

(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；

(6)掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

(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；

(8)交货时食品原材料保质期剩余有效期少于标注有效期的80%；

(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；

(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；

(11)擅自加入药物的食品及食品原料；

(12)未经卫生部批准的新资源食品；

(13)未经检验或检验不合格出厂的食品及食品原辅材料；

(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；

(15)其他不符合食品卫生标准和要求的食品及食品原辅材料。

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。

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。

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：

(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；

(2)乙方是否尽到了保证食品卫生、安全的义务。

7.乙方承诺符合《反食品浪费法》的合规要求，定期提供食材利用率报告。

十一、食品安全责任

1.甲方人员如因食用乙方所提供食品导致发生食物中毒，经有关单位鉴定确因乙方提供的食品存在质量问题直接导致的，乙方依法承担相应赔偿及法律责任。

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。 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。乙方可在收到解除通知后10日内提出书面异议，双方协商解决；协商不成的，违约责任按本合同第十三条约定执行。 十二、承诺与保证 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。 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。 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。 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。 十三、违约责任 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，由甲方直接自货款中扣除；乙方迟延交货超过2小时，甲方有权取消订单。 2.乙方提供的食品原材料不符合包合同约定的质量、卫生与安全标准的，按以下违约程度分级支付违约金，违约金由甲方直接自货款中扣除： 1）轻微质量瑕疵：仅个别食材存在包装瑕疵、轻微新鲜度偏差，可更换且不影响食用安全的，支付当批次货物总价的10%作为违约金，乙方须在2小时内完成更换； 2）一般质量不合格：食材存在变质、串味、农药残留超标、检疫不合格等情形，需整批拒收/退货的，支付当批次货物总价的20%作为违约金，乙方须承担甲方重新采购的差价损失； 3）严重食品安全违规：食材存在有毒有害、致病性微生物、掺杂掺假、违反国家食品安全标准等情形，或被市场监管部门查处的，支付当批次货物总价的30%作为违约金，同时乙方须赔偿甲方因此遭受的全部实际损失包括但不限于人员就医费用、维权费用、行政罚款、声誉损失等）。 乙方违反包合同规定造成甲方人员或第三方重大人身伤害、财产重大损失，或造成甲方其他重大经济损失的，甲方有权单方解除包合同，并要求乙方支付违约金人民币20万元，同时乙方应足额赔偿甲方人员及第三方的全部损失包括但不限于医疗费、赔偿金、误工费、善后处理及诉讼维权费用等）。 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。 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。 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。 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。 十四、组成合同的文件及争议解决 本合同与下列文件一起构成合同文件，如下述文件之间有任何抵触、矛盾或歧义，应按以下顺序解释： （1）在采购或合同履行过程中乙方作出的承诺以及双方协商达成的变更或补充协议 （2）本合同书 （3）成交通知书 （4）本项目采购文件和乙方的响应文件 （5）政府采购合同通用条款 （6）政府采购合同专用条款

（7）标准、规范及有关技术文件

（8）其他合同文件

因本合同以及本合同项下订单/附件/补充协议等（如有）引起或有关的任何争议，由合同双方方协商解决，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。

十五、附则

本合同一式二份，双方各执一份，经甲乙双方盖章后生效。

签署时间： 年 月 日

甲方（签字或盖章）：乙方（签字或盖章）：

联系人：联系人：

联系方式：联系方式：

地址：地址：

附录《价格参考市场目录》

序号	市场名称	地址
1		
2		

附件：评价与考核标准

甲方每月对乙方进行综合评价与考核，评价与考核内容包括合同期内的配送数量、配送服务质量、产品品质、食堂（餐厅）投诉次数等。每月按照考核结果支付采购费用。每月考核基础分为100分，考核得分在90分及以上，视为考核合格，得分90分以下，视为考核不合格。考核得分在90分以下的，以90分为基准分值，每差1分扣除当月货款额度的1%；每季度考核累计2次或年度考核累计3次得分在85分以下的，甲方有权单方面终止合同。（考核标准可由甲乙双方协商修改和制定。）

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	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。
	实际配送货物少于订购数量且不能	1	

				及时补充的，每次扣1分		
				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、不在最佳保鲜期3个月内的、蔬菜出现大批腐烂或黄叶的）、肉禽类产品不是当日宰杀或未提供当日检验检疫证明或为冷鲜产品，标注时间超过3日，每次扣5分	5	
				相应批次的货物未能提供相关合格检验证明的，每次扣10分	10	
				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	
			满意度要求	被用户投诉，或政府部门核实情况属实的，每宗扣2分；	2	
				被媒体负面曝光且政府部门核实情况属实的，每宗扣10分	10	
			其他	有违反采购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	

3	整体服务方案	技术	投标人需根据本项目的采购需求及实际情况提供整体服务方案，包括但不限于：①整体实施方案及服务体系；②实施人员安排及工作安排；③日常组织管理方案；④服务保证措施；⑤服务承诺。以上每项2分，共计10分；未提供的不计分。 方案详细具体，内容符合项目特性和采购需求的计10分。方案中有缺漏项或者不符合项目特性和采购需求的，每项扣2分；各项中每有一处缺陷的扣1分，该项扣完为止。 缺漏项是指：以上5项的任一项内容未在方案中体现。 不符合项目特性和采购需求是指：未体现项目特性和采购需求核心要点、仅列标题无实质方案内容支撑、照搬招标文件原文未做针对性调整、方案内容与项目实际需求无关等任意一种情况。 缺陷是指：内容不完整或内容错误或缺少关键节点、套用其他项目方案、内容前后矛盾等任意一种情况。
4	产品质量安全管理方案	技术	投标人需根据本项目的采购需求及实际情况提供产品质量安全管理方案，包括但不限于：①货品来源及各环节质量保障方案；②产品质量标准；③食品安全保障措施；④食品安全溯源机制及食品检验检疫措施；⑤产品新鲜度保证措施。以上每项1分，共计5分；未提供的不计分。 方案详细具体，内容符合项目特性和采购需求的计5分。方案中有缺漏项或者不符合项目特性和采购需求的，每项扣1分；各项中每有一处缺陷的扣0.5分，该项扣完为止。 缺漏项是指：以上5项的任一项内容未在方案中体现。 不符合项目特性和采购需求是指：未体现项目特性和采购需求核心要点、仅列标题无实质方案内容支撑、照搬招标文件原文未做针对性调整、方案内容与项目实际需求无关等任意一种情况。 缺陷是指：内容不完整或内容错误或缺少关键节点、套用其他项目方案、内容前后矛盾等任意一种情况。
5	配送方案	技术	投标人需根据本项目的采购需求及实际情况提供配送方案，包括但不限于：①配送管理方案；②配送人员及车辆配备安排；③配送操作管理流程；④配送路线及时间规划；⑤仓储管理方案；⑥临时配送应急预案；⑦储存、配送管理体系；⑧退换货管理方案等。 以上每项1分，共计8分；未提供的不计分。 方案详细具体，内容符合项目特性和采购需求的计8分。方案中有缺漏项或者不符合项目特性和采购需求的，每项扣1分；各项中每有一处缺陷的扣0.5分，该项扣完为止。 缺漏项是指：以上8项的任一项内容未在方案中体现。

			不符合项目特性和采购需求是指：未体现项目特性和采购需求核心要点、仅列标题无实质方案内容支撑、照搬招标文件原文未做针对性调整、方案内容与项目实际需求无关等任意一种情况。 缺陷是指：内容不完整或内容错误或缺少关键节点、套用其他项目方案、内容前后矛盾等任意一种情况。
6	应急处理方案	技术	投标人需根据本项目的采购需求及实际情况提供应急处理方案，包括但不限于：①食品安全事故应急预案；②交通延误、运输及车辆安全事故应急预案；③食品供应中断应急预案；④自然灾害等。 以上每项1分，共计4分；未提供的不计分。 方案详细具体，内容符合项目特性和采购需求的计4分。方案中有缺漏项或者不符合项目特性和采购需求的，每项扣1分；各项中每有一处缺陷的扣0.5分，该项扣完为止。 缺漏项是指：以上4项的任一项内容未在方案中体现。 不符合项目特性和采购需求是指：未体现项目特性和采购需求核心要点、仅列标题无实质方案内容支撑、照搬招标文件原文未做针对性调整、方案内容与项目实际需求无关等任意一种情况。 缺陷是指：内容不完整或内容错误或缺少关键节点、套用其他项目方案、内容前后矛盾等任意一种情况。
7	仓储配置	商务	（1）投标人具有冷藏库的计5分。 （2）投标人具有常温仓库的计4分。
8	服务配置	商务	（1）供应商拟为本项目配备至少2台专用配送车辆的（其中含冷藏车辆1台，无冷藏车辆本项不计分），计4分，每增加一台专用配送车辆的计2分，本项最多计6分； （2）供应商拟为本项目配备用于驾驶配送专用车的驾驶员3名及以上的计2分。
9	类似业绩	商务	2023年08以来，供应商有类似食堂食材配送项目业绩经验的，每提供一个有效业绩的计2分，本项最高计6分。
10	体系认证	商务	供应商投具有《食品安全管理体系》、《质量管理体系》、《环境管理体系》认证证书，且证书在有效期内，每提供一个计1分，满分3分。
11	食品安全责任险	商务	投标供应商须在响应文件中提供书面承诺：若中标，承诺在中标（成交）通知书发出后、签订合同前7个工作日内，向采购人提交由具备合法资质的保险公司出具的食品安全责任保险凭证（包括保险单、保险条款复印件），保险责任范围需

			覆盖项目服务期间因食品质量问题导致的人身伤害及财产损失。保险累计责任限额为200万元的不计分；保险金额在200万元基础上，每增加100万元（不足100万元的不计分）计1分，最高计3分。未按规定时间提供或保险金额不足投标承诺金额的，采购人有权取消中标资格。未按要求提供的不计分。
12	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、牛奶类、粮油干货调料类）的进货渠道证明，每提供一份计1分，共计6分。
13	食品检测	商务	1、投标人自有食品检测室并配备检测仪器或委托第三方检测机构进行检测，与第三方检测机构检测合作协议在有效期内，计3分。 2、提供2026年1月至投标截止时间止所配送产品的检测报告，包括但不限于大米、肉类、蛋类、调味品类、食用油类计5分，少一类扣1分，本项最多计5分。

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	采购需求	商务	是	图片	对于上述项目要求，供货商应在响应文件中进行回应，作出承诺及说明，否则为无效响应。
2	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（评标基准价为满足采购文件要求且价格最低的报价）
2	主观分	技术分	10	否	无	【整体服务方案】的评分规则：投标人需根据本项目的采购需求及实际情况提供整体服务方案，包括但不限于：①整体实施方案及服务体系；②实施人员安排及工作安排；③日常组织管理方案；④服务保证措施；⑤服务承诺。以上每项2分，共计10分；未提供的不计分。 方案详细具体，内容符合项目特性和采购需求的计10分。方案中有缺漏项或者不符合项目特性和采购需求的，每项扣2分；各项中每有一处缺陷的扣1分，该项扣完为止。 缺漏项是指：以上5项的任一项内容未在方案中体现。 不符合项目特性和采购需求是指：未体现项目特性和采购需求核心要点、仅列标题无实质方案内容支撑、照搬招标文件原文未做针对性调整、方案内容与项目实际需求无关等任意一种情况。 缺陷是指：内容不完整或内容错误或缺少关键节点、套用其他项目方案、内容前后矛盾等任意一种情况。

3	主观分	技术分	5	否	无	【产品质量安全管理方案】的评分规则：投标人需根据本项目的采购需求及实际情况提供产品质量安全管理方案，包括但不限于：①货品来源及各环节质量保障方案；②产品质量标准；③食品安全保障措施；④食品安全溯源机制及食品检验检疫措施；⑤产品新鲜度保证措施。以上每项1分，共计5分；未提供的不计分。 方案详细具体，内容符合项目特性和采购需求的计5分。方案中有缺漏项或者不符合项目特性和采购需求的，每项扣1分；各项中每有一处缺陷的扣0.5分，该项扣完为止。 缺漏项是指：以上5项的任一项内容未在方案中体现。 不符合项目特性和采购需求是指：未体现项目特性和采购需求核心要点、仅列标题无实质方案内容支撑、照搬招标文件原文未做针对性调整、方案内容与项目实际需求无关等任意一种情况。 缺陷是指：内容不完整或内容错误或缺少关键节点、套用其他项目方案、内容前后矛盾等任意一种情况。
4	主观分	技术分	8	否	无	【配送方案】的评分规则：投标人需根据本项目的采购需求及实际情况提供配送方案，包括但不限于：①配送管理方案；②配送人员及车辆配备安排；③配送操作管理流程；④配送路线及时间规划；⑤仓储管理方案；⑥临时配送应急预案；⑦储存、配送管理体系；⑧退换货管理方案等。 以上每项1分，共计8分；未提供的不计分。 方案详细具体，内容符合项目特性和采购需求的计8分。方案中有缺漏项或者不符合项目特性和采购需求的，每项扣1分；各项中每有一处缺陷的扣0.5分，该项扣完为止。 缺漏项是指：以上8项的任一项内容未在方案中体现。 不符合项目特性和采购需求是指：未体现项目特性和采购需求核心要点、仅列标题无实质方案内容支撑、照搬招标文件原文未做针对性调整、方案内容与项目实际需求无关等任意一种情况。 缺陷是指：内容不完整或内容错误或缺少关键节点、套用其他项目方案、内容前后矛盾等任意一种情况。
5	主观分	技术分	4	否	无	【应急处理方案】的评分规则：投标人需根据本项目的采购需求及实际情况提供应急处理方案，包括但不限于：①食品安全事故应急预案；②交通延误、运输及车辆安全事故应急预案；③食品供应中断应急预案；④自然灾害等。 以上每项1分，共计4分；未提供的不计分。 方案详细具体，内容符合项目特性和采购需求的计4分。方案中有缺漏项或者不符合项目特性和采购需求的，每项扣1分；各项中每有一处缺陷的扣0.5分，该项扣完为止。 缺漏项是指：以上4项的任一项内容未在方案中体现。 不符合项目特性和采购需求是指：未体现项目特性和采购需求核心要点、仅列标题无实质方案内容支撑、照搬招标文件原文未做针对性调整、方案内容与项目实际需求无关等任意一种情况。 缺陷是指：内容不完整或内容错误或缺少关键节点、套用其他项目方案、内容前后矛盾等任意一种情况。
6	客观分	商务分	9	是	图片	【仓储配置】的评分规则：（1）投标人具有冷藏库的计5分。 （2）投标人具有常温仓库的计4分。 【仓储配置】的上传证明材料要求：（1）投标人具有冷藏库的： 1、自有仓库的提供以下证明材料：①冷藏库产权证明；②制冷设备和冷库内部照片。 2、租赁仓库的提供以下证明材料：①冷藏库产权证明；②制冷设备和冷库内部照片；③租赁协议。（2）投标人具有常温仓库的： 1、自有仓库的提供以下证明材料：①仓库产权证明；②现场照片。 2、租赁仓库的提供以下证明材料：①仓库产权证明；②现场照片；③租赁协议。
7	客观分	商务分	8	是	图片	【服务配置】的评分规则：（1）供应商拟为本项目配备至少2台专用配送车辆的（其中含冷藏车辆1台，无冷藏车辆本项不计分），计4分，每增加一台专用配送车辆的计2分，本项最多计6分； （2）供应商拟为本项目配备用于驾驶配送专用车的驾驶员3名及以上的计2分。 【服务配置】的上传证明材料要求：（1）自有车辆的提供以下证明材料：①年检合格的《机动车行驶证》；②车辆照片（冷藏车辆须体现制冷空调）。租赁车辆的提供

						以下证明材料：①年检合格的《机动车行驶证》；②车辆照片（冷藏车辆须体现制冷空调）；③租赁协议。 （2）提供配送人员健康证、驾驶证，以及近三个月社保缴纳证明（为本单位在职人员的）或合作协议和劳务发票（为劳务派遣人员的）或劳务合同和近三个月工资发放证明（为其他人员的）。 以上提供复印件并加盖供应商公章，未按要求提供不计分。
8	客观分	商务分	6	是	图片	【类似业绩】的评分规则：2023年08以来，供应商有类似食堂食材配送项目业绩经验的，每提供一个有效业绩的计2分，本项最高计6分。 【类似业绩】的上传证明材料要求：提供合同协议（以合同签订时间为准。包括合同封面、合同内容页、签订合同双方的落款盖章、签订日期的关键页），同时提供与业绩对应的合同履约期内的结算发票（至少一张）。以上复印件加盖供应商公章，未按要求提供不计分。
9	客观分	商务分	3	是	图片	【体系认证】的评分规则：供应商投具有《食品安全管理体系》、《质量管理体系》、《环境管理体系》认证证书，且证书在有效期内，每提供一个计1分，满分3分。 【体系认证】的上传证明材料要求：提供以上认证证书复印件和在“全国认证认可信息公告服务平台”官网查询截图并加盖供应商公章，否则不计分。
10	客观分	商务分	3	是	图片	【食品安全责任险】的评分规则：投标供应商须在响应文件中提供书面承诺：若中标，承诺在中标（成交）通知书发出后、签订合同前7个工作日内，向采购人提交由具备合法资质的保险公司出具的食品安全责任保险凭证（包括保险单、保险条款复印件），保险责任范围需覆盖项目服务期间因食品质量问题导致的人身伤害及财产损失。保险累计责任限额为200万元的不计分；保险金额在200万元基础上，每增加100万元（不足100万元的不计分）计1分，最高计3分。未按规定时间提供或保险金额不足投标承诺金额的，采购人有权取消中标资格。未按要求提供的不计分。 【食品安全责任险】的上传证明材料要求：提供承诺函并加盖供应商公章，否则不计分。
11	客观分	商务分	6	是	图片	【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、牛奶类、粮油干货调料类）的进货渠道证明，每提供一份计1分，共计6分。 【食品供应保障】的上传证明材料要求：提供供货合同和供货商营业执照、食品经营许可证或食品生产许可证，或与基地合作协议，或自有基地的产权证明材料复印件并加盖供应商公章，否则不计分。
12	客观分	商务分	8	是	图片	【食品检测】的评分规则：1、投标人自有食品检测室并配备检测仪器或委托第三方检测机构进行检测，与第三方检测机构检测合作协议在有效期内，计3分。 2、提供2026年1月至投标截止时间止所配送产品的检测报告，包括但不限于大米、肉类、蛋类、调味品类、食用油类计5分，少一类扣1分，本项最多计5分。 【食品检测】的上传证明材料要求：1、委托第三方检测机构进行检测的提供检测机构的检测资质证明文件扫描件、所签订的委托检测合同（剩余合作期限须大于本项目服务期限）扫描件；自有食品检测室提供实验室实景照片、实验室场地租赁合同或自有产权证明扫描件、检测设备购买发票（发票抬头与投标人或投标人分公司一致）扫描件。以上扫描件、复印件需加盖供应商公章，未按要求提供的不计分。 2、提供检测报告扫描件并加盖供应商公章，同类产品不重复计分，未按要求提供的不计分。

本包【异常低价】的审查规定

政府采购评审中出现下列情形之一的，评审小组应当启动异常低价投标（响应）审查程序：

1.投标（响应）报价低于全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值65%的，即投标（响应）报价<全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值×65%；
2.投标（响应）报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价65%的，即投标（响应）报价<通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价×65%；
3.投标（响应）报价低于采购项目最高限价65%的，即投标（响应）报价<采购项目最高限价×65%；
4.评审小组基于专业判断，认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形；

评审小组启动异常低价投标（响应）审查后，属于前述第1项至第4项情形的，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内对投标（响应）价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等，给予相关供应商的合理时间一般不少于30分钟。

评审小组依据专业经验，参考同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等情况，对报价合理性进行判断。投标（响应）供应商不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，评审小组应当将其作为无效投标（响应）处理