

永州市政府采购文件

采购项目名称：祁阳市消防救援大队食材配送采购项目
采购人：祁阳市消防救援大队
采购方式：竞争性磋商
采购代理机构：智埔国际建设集团有限公司
委托代理编号：ZPGJCG-YZ-202442
代理费收取方式：采购人支付代理费（按成交金额百分比收取）
代理费支付标准：项目成交金额的1.5%
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：永祁财采计[2024]00163号
采购项目预算：1,034,184元
是否进行资格预审：否
需求编制时间：2025-02-28

采购人签章：
祁阳市消防救援大队

需求编制人签章：
袁军

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	采购金额（元）	评审方法
1	第一包	1,034,184	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
祁阳市消防救援大队食材配送采购项目	1,100,000	为我大队提供食材配送服务等相关内容。	2024-12

第二章 项目采购需求

包名：第一包 采购金额：1,034,184元

包概述：祁阳市消防救援大队食材配送采购项目				
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：60个自然日	合同履约保证金：成交金额的2%
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：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，约定由采购人在5个工作日内自主确定最终中标/成交/入围供应商。				
本包付款约定	付款方式	100%	货款单价按采购人和供应商商定的动态价格执行（即食材的市场平均单价乘以折扣率作为食材的单价）。货到验收合格后，每月结算付款一次，次月上旬前以对公方式结清本月货款。	
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。 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：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；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；投标供应商未为本项目前期准备提供设计或咨询服务。下载模板填写上传（模板下载投标工具安装后可见），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》中规定格式的货物类中小企业声明函（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。

货物序号	货物名(货物标的)	是否为核心产品	是否强制采购节能产品	是否接受进口产品	单位	单价（元）	数量	小计（元）
1	祁阳市消防救援大队食材配送采购项目（A07060199-其他农副食品、动、植物油制品）	否	否	否	批	1,034,184	1	1,034,184
		本货物共设置了124条参数。 其中：一般参数：124条。						
		参数序号	参数类型	参数名	参数值			
		1	一般参数	白条猪	肉质新鲜，去头、去蹄、去板油、去内脏			
		2	一般参数	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	一般参数	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	一般参数	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	一般参数	筒子骨	肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。			
		6	一般参数	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	一般参数	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	一般参数	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	一般参数	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	一般参数	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	一般参数	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	一般参数	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	一般参数	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	一般参数	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	一般参数	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	一般参数	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	一般参数	鸡翅	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
		18	一般参数	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	一般参数	鱿鱼	皮肤天然色泽明显，表面黏液不粘手，无异味。
		20	一般参数	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	一般参数	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	一般参数	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	一般参数	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	一般参数	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	一般参数	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	一般参数	甲鱼	鲜活现杀，去内脏，色泽新鲜，无异味
		27	一般参数	鲍鱼	鲜活，大小均匀，色泽饱满
		28	一般参数	黄鳝	大小均匀，鲜活，无死、发硬发黄等现象
		29	一般参数	泥鳅	大小均匀，鲜活，无死、发硬发黄等现象
		30	一般参数	基围虾	鲜活体，大小均匀，无发白现象
		31	一般参数	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。
		32	一般参数	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。
		33	一般参数	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。
		34	一般参数	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。
		35	一般参数	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。
		36	一般参数	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。
		37	一般参数	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。
		38	一般参数	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，无斑点，无断裂，无畸形。
		39	一般参数	南瓜	重量4公斤左右，无斑点，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。
		40	一般参数	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。

		41	一般参数	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。
		42	一般参数	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。
		43	一般参数	包菜	鲜嫩、无虫眼，无腐烂，无黄叶，无烧心，无泥土，无杂质，清洁。
		44	一般参数	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；不萎焉，不变软，无发酵酒精气味；薯块不发芽，不变绿。
		45	一般参数	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。
		46	一般参数	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。
		47	一般参数	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。
		48	一般参数	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。
		49	一般参数	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。
		50	一般参数	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。
		51	一般参数	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。
		52	一般参数	四季豆	鲜嫩，成熟度适中，规格形态完整，无病虫害斑点。
		53	一般参数	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。
		54	一般参数	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。
		55	一般参数	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。
		56	一般参数	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。
		57	一般参数	带皮莴笋头	无腐烂，不糠心，不黑心，绿皮绿心或白皮绿心。
		58	一般参数	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。
		59	一般参数	莴笋叶	去皮彻底，无耗损，新鲜，干净，无苦味及其他不良异味。
		60	一般参数	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。
		61	一般参数	红菜苔	鲜嫩，无虫眼，无腐烂，无黄叶，无烧心，无泥土，无杂质。
		62	一般参数	木耳茼菜	鲜嫩，无虫眼，无腐烂，无黄叶，无烧心，无泥土，无杂质。
		63	一般参数	青皮豆	籽粒饱满较均匀，无发芽，不带泥土、杂质，无色素。
		64	一般参数	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。

		65	一般参数	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。
		66	一般参数	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
		67	一般参数	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。
		68	一般参数	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。
		69	一般参数	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。
		70	一般参数	大蒜叶	叶片新鲜青绿，无折断，叶子无干枯，无斑点。
		71	一般参数	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。
		72	一般参数	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。
		73	一般参数	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。
		74	一般参数	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。
		75	一般参数	坛子酸菜	色鲜嫩，无沙子，无色素，无药水味道，无腐烂变质。
		76	一般参数	酱辣椒	色鲜嫩，无沙子，无色素，无腐烂变质。
		77	一般参数	酸豆角	色鲜嫩，无沙子，无色素，无药水味道，无腐烂变质。
		78	一般参数	白卜辣椒	色鲜嫩，无沙子，无色素，无药水味道，无腐烂变质。
		79	一般参数	卜豆角	色鲜嫩，无沙子，无色素，无药水味道，无腐烂变质。
		80	一般参数	腊八豆	色香，味纯，无杂物。
		81	一般参数	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。
		82	一般参数	红薯	新鲜，干净，无腐烂、泥土。
		83	一般参数	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。
		84	一般参数	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。
		85	一般参数	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。
		86	一般参数	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，无异味及黑瓢。
		87	一般参数	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。
		88	一般参数	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。

		89	一般参数	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
		90	一般参数	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。
		91	一般参数	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。
		92	一般参数	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。
		93	一般参数	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。
		94	一般参数	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。
		95	一般参数	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。
		96	一般参数	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。
		97	一般参数	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。
		98	一般参数	甘蔗	口感好，水分足，无红斑黑点，无空心口感有异味
		99	一般参数	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。
		100	一般参数	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。
		101	一般参数	大米（黄豆、绿豆、红豆、小米、薏米、黑米）	非转基因，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。
		102	一般参数	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）必须符合国家有关标准。
		103	一般参数	剥椒	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%。
		104	一般参数	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%。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效期的80%。
		105	一般参数	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%。
		106	一般参数	南乳	包装完好，在保质期内。
		107	一般参数	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。
		108	一般参数	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。
		109	一般参数	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。
		110	一般参数	食醋（白醋、浙醋、陈醋、	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，无醋鳃、醋虱。

				米醋)	
		111	一般参数	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。
		112	一般参数	蚝油、酸 梅酱、沙 茶酱、柱 候酱、海 鲜酱、面 豉酱、辣 椒酱	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。
		113	一般参数	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。
		114	一般参数	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，手指捻握时无粗粒感 ，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。
		115	一般参数	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。
		116	一般参数	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。
		117	一般参数	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。
		118	一般参数	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，但不坚硬， 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。
		119	一般参数	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。
		120	一般参数	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。
		121	一般参数	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%。
		122	一般参数	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 第 13 页 剩余有效期不得 少于标注有效期的80%。
		123	一般参数	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%。
		124	一般参数	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%。

本包货物类需求的偏离性评审(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	祁阳市消防救援大队食材配送采购项目	1	白条猪	否	无	无
		2	五花肉	否	无	无
		3	上肉	否	无	无
		4	瘦肉	否	无	无
		5	筒子骨	否	无	无
		6	排骨	否	无	无
		7	猪脚	否	无	无
		8	牛肉	否	无	无
		9	羊肉	否	无	无
		10	羊排	否	无	无
		11	鸭肉	否	无	无
		12	鸡 肉	否	无	无
		13	香菇贡丸	否	无	无
		14	牛肉丸	否	无	无
		15	鱼丸	否	无	无
		16	猪肝	否	无	无
		17	鸡翅	否	无	无
		18	方火腿	否	无	无
		19	鱿鱼	否	无	无
		20	雄鱼	否	无	无
		21	边鱼	否	无	无
		22	鲈鱼	否	无	无
		23	桂鱼	否	无	无
		24	多宝鱼	否	无	无
		25	草鱼	否	无	无
		26	甲鱼	否	无	无
		27	鲍鱼	否	无	无
		28	黄鳝	否	无	无
		29	泥鳅	否	无	无
		30	基围虾	否	无	无
		31	叶菜类	否	无	无
		32	根茎类。 如香芋、 土豆、茼 笋	否	无	无
		33	花果类。 如西兰花 、白菜花	否	无	无
		34	瓜果类	否	无	无
		35	青椒	否	无	无
		36	红椒	否	无	无
		37	尖红椒	否	无	无
		38	冬瓜	否	无	无
		39	南瓜	否	无	无
		40	黄瓜	否	无	无
		41	茄子	否	无	无
		42	黄芽白	否	无	无
		43	包菜	否	无	无

		44	大土豆	否	无	无
		45	白萝卜	否	无	无
		46	小白菜	否	无	无
		47	上海青、白菜	否	无	无
		48	丝瓜	否	无	无
		49	苦瓜	否	无	无
		50	西葫芦	否	无	无
		51	豆角	否	无	无
		52	四季豆	否	无	无
		53	红萝卜	否	无	无
		54	花菜	否	无	无
		55	西芹菜	否	无	无
		56	蒜苗	否	无	无
		57	带皮莴笋头	否	无	无
		58	去皮莴笋头	否	无	无
		59	莴笋叶	否	无	无
		60	淮山	否	无	无
		61	红菜苔	否	无	无
		62	木耳茺菜	否	无	无
		63	青皮豆	否	无	无
		64	老姜	否	无	无
		65	西红柿	否	无	无
		66	香葱	否	无	无
		67	洋葱	否	无	无
		68	大葱	否	无	无
		69	去皮大蒜子	否	无	无
		70	大蒜叶	否	无	无
		71	莲藕	否	无	无
		72	槟榔芋	否	无	无
		73	去皮芋头	否	无	无
		74	香菜	否	无	无
		75	坛子酸菜	否	无	无
		76	酱辣椒	否	无	无
		77	酸豆角	否	无	无
		78	白卜辣椒	否	无	无
		79	卜豆角	否	无	无
		80	腊八豆	否	无	无
		81	菠菜	否	无	无
		82	红薯	否	无	无
		83	雪里红	否	无	无
		84	西兰花	否	无	无
		85	金针菇	否	无	无
		86	西瓜	否	无	无
		87	香梨	否	无	无

		88	苹果	否	无	无
		89	蕉类	否	无	无
		90	砂糖橘	否	无	无
		91	甜枣	否	无	无
		92	桂圆	否	无	无
		93	荔枝	否	无	无
		94	桃子	否	无	无
		95	李子	否	无	无
		96	橙子	否	无	无
		97	圣女果	否	无	无
		98	甘蔗	否	无	无
		99	芒果	否	无	无
		100	哈密瓜	否	无	无
		101	大米 (黄豆、 绿豆、红 豆、小 米、薏米 、黑米)	否	无	无
		102	食用油	否	无	无
		103	剁椒	否	无	无
		104	米酒	否	无	无
		105	胡椒粉	否	无	无
		106	南乳	否	无	无
		107	豆腐	否	无	无
		108	酱油	否	无	无
		109	生粉	否	无	无
		110	食醋(白 醋、浙醋 、陈醋 、米醋)	否	无	无
		111	酱腌菜 (榨菜、 榄角、豆 豉、梅菜)	否	无	无
		112	蚝油、酸 梅酱、沙 茶酱、柱 候酱、海 鲜酱、面 豉酱、辣 椒酱	否	无	无
		113	烧烤汁、 卤水汁、 芝麻酱、 泰汁、茄 汁、花生 酱、叉烧 酱、辣椒 油	否	无	无

		114	生粉	否	无	无
		115	食盐（粗、幼）	否	无	无
		116	鸡蛋	否	无	无
		117	皮蛋	否	无	无
		118	咸蛋	否	无	无
		119	腐竹、支竹	否	无	无
		120	腐乳	否	无	无
		121	砂糖	否	无	无
		122	野生椒、野山椒	否	无	无
		123	剁椒	否	无	无
		124	碱水	否	无	无

本包其他评审要求

序号	需求名	需求类型	需求描述
1	合同	商务	<p style="text-align: center;">食材采购配送合同</p> <p>甲方：祁阳市消防救援大队</p> <p>统一社会信用代码：11431121MB1E53078X</p> <p>乙方：</p> <p>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：<input type="checkbox"/>粮油类、<input type="checkbox"/>蔬菜类、<input type="checkbox"/>水产类、<input type="checkbox"/>猪牛羊肉类、<input type="checkbox"/>禽蛋类、<input type="checkbox"/>水果类、<input type="checkbox"/>副食调料类、<input type="checkbox"/>酒水类、<input type="checkbox"/>其他：_等货物。</p> <p>2. 产品名称、数量、质量、价格等以附件为准，具体附件包括但不限于：附件 1《报价表》，附件 2《产品质量标准》，附件 3《交货时间表》等。附件内容应与合同其他条款保持一致，任何对附件内容的修改均需经双方书面确认，并作为本合同不可分割的一部分。</p> <p>二、订货</p> <p>1. 批次订货：甲方按照单位食堂所需，至少提前<u>1</u>日以书面或电子形式向乙方发出订货单，订货单应包括但不限于产品名称、数量、价格、交货时间和地点等内容。乙方收到订货单后 24 小时内由指定人员(姓名：__联系电话：__，如有变更，应提前1日书面通知甲方)</p>

		<p>签字后向甲方确认订货单，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，除非甲方另有书面指示，否则视同乙方已确认。</p> <p>2. 临时订货：甲方因临时需要，有权在批次订货时间以外临时向乙方订货。乙方应在接到临时订货通知后的【_】小时内响应，并在【_】小时内将货物送达甲方指定地点。双方应通过书面或电子形式订货，订货单应包括但不限于产品名称、数量、价格、交货时间和地点等内容。如如果是临时口头订货，乙方在送货时应提供验收单，由双方核对后签字确认。但在紧急情况下，允许简化验收流程，乙方应在送货时先行交付货物，甲方应在事后尽快补签验收单。</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。</p> <p>2. 在一个明确的市场询价周期（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，甲方有权按照该价格与乙方结算且甲方有权从应付货款中直接扣除当日库存货物进价与该价格间的差价。</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. 货款单价按采购人和供应商商定的动态价格执行（即食材的市场平均单价乘以折扣率作为食材的单价）。货到验收合格后，每月结算付款一次，次月上旬前以对公方式结清本月货款。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（作为本合同附件）、甲方订货单及双方签字的验收登记表、等额增值税票（税率为【_】%，开票时间为货物验收合格后【_】个工作日内，开票内容应与实际交易相符）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。报价表内容应与合同其他条款保持一致，任何对报价表内容的修改均需经双方书面确认，并作为本合同不可分割的一部分。</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、联系地址、联系人等重要信息的真实性和有效性负责，如账户上述信息发生变更的，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应承担全部损失。</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，订货单应明确具体的交货时间和地点，乙方应在收到订货单后小时内完成交货；临时订货以通知为准，甲方应在临时订货时明确具体的交货时间和地点，乙方应在接到通知后 小时内完成交货。</p> <p>2. 乙方保证按照订货单或临时订货通知中明确的具体交货时间和地点，将甲方所订的货物送至祁阳市消防救援大队食堂，并交由食堂负责人（姓名：_____，职务：_____，联系电话：_____）。指定收货人的职责包括但不限于：核对货物数量、检查货物质量、签收货物并及时反馈验收结果。如果因送货地点错误、或送货时间延误（超过预定交货时间 小时）而造成甲方工作不便由此造成的全部损失，乙方应承担违约责任。乙方迟延交货超过 2 小时，甲方有权取消订单，并要求乙方支付当批次货物总价 20%的违约金。</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__小时；乙方保证所有外购的货</p>
--	--	---

		<p>物自批发、采购地点运至甲方指定地点的时间不超过_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. 乙方按照甲方订单将货物运至甲方指定地点应提前 24 小时通知甲方人员收货，否则因此产生的损失和责任由乙方承担。甲方人员接到乙方通知后应及时组织收货，不得无故拖延。此外，甲方有权对已验收货物进行定期抽检，乙方应积极配合，确保货物质量符合合同约定。</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±__），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；</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>乙方保证提供的货物及服务严格遵守《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》、《中华人民共和国海关综合保税区管理办法》和《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。具体而言，乙方提供的货物应满足以下质量标准：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 卫生指标：所有货物应符合国家规定的卫生标准，如细菌总数不超过[] CFU/g，大肠杆菌不超过[] MPN/g 等。 2. 保质期要求：所有货物的保质期自交付之日起不应少于[]个月，且交货时剩余保质期不少于总保质期的[]%。 3. 乙方应密切关注相关法律法规的变化，并在法规更新后的[]个工作日内向甲方提交符合新法规要求的书面承诺，确保所提供的货物和服务始终符合合同最新的国家标准和地方规定。 4. 乙方应对其提供的货物质量、卫生、食品安全承担法律责任。并所有货物均符合国家规定的最高质量、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。 5. 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： <ol style="list-style-type: none"> (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。
--	--	---

		<p>(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。</p> <p>6. 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) 其他不符合食品卫生标准和要求的食品及食品原辅材料。</p> <p>7 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>8. 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>9. 甲方有权对乙方企业（包括但不限于仓库、生产车间、运输车辆等）进行定期或不定期检查，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充分的检查便利，包括但不限于开放所有相关区域、提供所有必要的文件和记录。甲方人员检查内容为包括但不限于：</p> <p>(1) 乙方是否严格遵守《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；</p>
--	--	---

		<p>(2)乙方是否尽到了保证食品卫生、安全的义务；</p> <p>(3)乙方是否建立了完善的食品安全管理体系并有效运行。乙方应积极配合甲方的检查工作，不得以任何形式阻碍或干扰检查。</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或其他食品安全问题，经有关单位鉴定原因属实后，乙方除承担全部医药费、赔偿费用及法律责任外，还需赔偿甲方因此遭受的所有直接和间接损失，包括但不限于医疗费用、赔偿费用、法律责任及甲方因此遭受的声誉损失。</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__%的违约金，由甲方直接从货款中扣除；乙方迟延交货超过_小时，甲方有权取消订单。</p> <p>2.合同期内，乙方连续三次或累计达到 10%的违约金，由甲方直接从货款中扣除；乙方累计三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 10000 元。</p> <p>3.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 50000 元，并赔偿甲方人员及第三方的实际损失。</p>
--	--	--

			<p>4. 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 <u>50000</u> 元。</p> <p>5. 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、履约保证金退还时间及逾期退还的违约金</p> <p>本合同履约保证金有效期满，在乙方完全履行本合同各项义务的情形下，自合同期满合同终止，双方结清各项款项、费用后，甲方将剩余保证金退还给乙方（不计利息）或者书面通知银行同意撤销保证金账户。</p> <p>十五、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 <u>甲方</u> 所在地有管辖权的人民法院起诉。</p> <p>十六、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>
2	食材安全检测	商务	对于①蔬菜②水果③豆制品④畜肉、禽肉⑤水产⑥冻货类⑦干货类⑧调料类⑨牛奶类⑩蛋制品类主要食材，以上每种提供第三方检测机构出具的检测合格报告的得0.5分，最多得5分。（每个类别提供多种不同产品，不重复得分）
3	经营业绩	商务	提供2020年1月1日以来类似的食材配送的项目业绩，每提供一份合同及中标通知书的得2.5分，最高5分。
4	质量保障方案	技术	<p>投标人针对本项目提供的食品质量方案应包含：①食品安全保障措施健全，含有食品来源、加工、包装、保存、运输质量保证。②人员健康管理。③食品贮存、食品进货查验记录。</p> <p>④食品质量把控：食品安全自查、对蔬菜类、鲜肉类、水产类、冻品、水果、粮油、副食、干货、调配料、洗洁等日用供应的质量保证措施。⑤实行食材定点采购制度，对供货者的食品安全状况进行常态化评估，建立供货者评价和退出机制。</p> <p>注：投标人所提供的方案包含上述全部内容且各项内容符合本项目采购需求的得10分，每少一项内容或每有一项内容不符合本项目采购需求的扣2分，扣完为止。不符合本项目采购需求的不得分。</p>

5	服务保障方案	技术	<p>根据投标人对本项目的应急保障方案进行综合评审，针对本项目提供因①交通事故②恶劣天气（台风、暴雨、冰雪等灾害性天气）③战时及特殊情况（停水、停电、夏季高温配送、非典、甲流、食物中毒等情况）④需求方案等内容。</p> <p>注：投标人所提供的方案包含上述全部内容且各项内容符合本项目采购需求的得8分，每少一项内容或每有一项内容不符合本项目采购需求的扣2分，扣完为止。不符合本项目采购需求的不得分。</p>
6	配送实施方案	技术	<p>根据投标人对本项目的配送实施方案进行综合评审，包括但不限于①配送人员安排②配送流程图③食品加工、检测、运输、装卸及善后处理安排措施④各岗位职责等。</p> <p>注：投标人所提供的方案包含上述全部内容且各项内容符合本项目采购需求的得8分，每少一项内容或每有一项内容不符合本项目采购需求的扣2分，扣完为止。不符合本项目采购需求的不得分。</p>
7	售后服务方案	技术	<p>根据投标人对本项目的售后服务方案进行综合评审，包括但不限于①售后服务流程②货物包装③服务承诺④响应方式⑤退换货方案等。</p> <p>注：投标人所提供的方案包含上述全部内容且各项内容符合本项目采购需求的得10分，每少一项内容或每有一项内容不符合本项目采购需求的扣2分，扣完为止。不符合本项目采购需求的不得分。</p>
8	食品质量安全承诺书	商务	供货商必须签署针对本项目的《食品质量安全承诺书》（投标时提供承诺函作证明材料）。
9	食品安全责任保险	商务	供货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）。
10	检测设备	商务	投标人自有检测设备含农药残留、兽药残留、重金属、病害肉等功能的，每具有一项功能得1分，最多得4分

11	采购需求	技术	一、采购清单参数																								
			<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。（即按照采购人实际调价单价×实际结算数量×折扣率。）																								
			二、技术要求																								
			1、总体要求																								
			<p>（1）供货商必须具备配送车辆及相关的检测设备来负责货物的运输、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，供货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，供货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货商自行承担。</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，如发现场所与供货商投标文件中所描述及承诺内容不符，供货商必须进行整改，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>																								
			2、服务说明																								

		<p>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。</p> <p>3、货物质量要求（包括但不限于）</p> <p>（1）供货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，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）供货商所提供的货物不得为转基因食品。</p> <p>三、采购其他要求</p> <p>（一）肉禽水产类</p> <p>1、限价定价规则：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限价定价依据，供应商配送的货物价格折扣率不超过98%。</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>3、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/T9959.2-2008分割鲜、冻猪瘦肉（如有更新，按最新标准执行）。</p> <p>（二）蔬菜类</p> <p>1、限价定价规则：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限价定价依据，供应商配送的货物价格折扣率不超过98%。</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>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；限价定价由双方协商。</p> <p>4、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。货物送达招标人指定地点时，须一并提供当批次产品</p>
--	--	--

		<p>的农药残留检验等质量合格证明材料。</p> <p>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</p> <p>（三）水果类</p> <p>1、限价定价规则：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限价定价依据，供应商配送的货物价格折扣率不超过98%。</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>3、质量要求及验收标准：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>（四）粮油干货调料类</p> <p>1、限价定价规则：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限价定价依据，供应商配送的货物价格折扣率不超过98%。</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>3、质量要求及验收标准：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>四、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。</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</p>
--	--	---

	<p>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、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>11、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>五、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> <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。</p> <p>13、评价与考核</p> <p>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。</p> <table><tr><th colspan="4">考核细则（满分100分）</th></tr><tr><th>项类</th><th>评分细则</th><th>扣分</th><th>备注</th></tr><tr><td rowspan="2">产品要求</td><td>没有及时报价的，每次扣3分</td><td>3</td><td></td></tr><tr><td>报价不符合要求的，每次扣3分</td><td>3</td><td></td></tr><tr><td>配送要求</td><td>在协议供货期，未在规定时间内完成配送、供货，每次扣3分</td><td>3</td><td></td></tr></table>	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	
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，情况属实的，每宗扣2分；	2	
				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>六、交货时间及地点</p> <p>交货时间和地点：根据大队各食堂实际需求，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的分配点食堂，所有食堂分别进行验收和结算。如遇各配送点临时订购物资，则中标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要求的分配点。</p> <p>七、付款方式</p> <p>1、供应商应自中标通知书发出之日起30日内，按中标通知书指定的时间、地点与祁阳市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>2、结算方式：货款单价按采购人和供应商商定的动态价格执行（即食材的市场平均单价乘以折扣率作为食材的单价）。货到验收合格后，每月结算付款一次，次月上旬前以对公方式结清本月货款。</p> <p>3、付款时间：由采购人向上级部门提出办理支付申请手续，款项到位后一次性付清。</p> <p>（1）结算时中标供货商需提供正规、合法的税务发票以及双方签字确认的配送清单，该费用已包含食材购置、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）因采购人使用的是财政预算资金，在前款规定的付款时间为向上级部门提出办理支付申请手续的时间（不含上级部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已经按期支付）</p> <p>注：对于上述项目要求，供货商应在投标文件中进行回应，作出承诺及说明。</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

2	食品质量安全承诺书	商务	是	图片	投标时提供承诺函作证明材料。
3	食品安全责任保险	商务	是	图片	投标时提供承诺函作证明材料
4	采购需求	技术	是	图片	注：对于上述项目要求，供货商应在投标文件中进行回应，作出承诺及说明。

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	50	否	无	<p>【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。）</p>
2	客观分	商务分	5	是	图片	<p>【食材安全检测】的评分规则：对于①蔬菜②水果③豆制品④畜肉、禽肉⑤水产⑥冻货类⑦干货类⑧调料类⑨牛奶类⑩蛋制品类主要食材，以上每种提供第三方检测机构出具的检测合格报告的得0.5分，最多得5分。（每个类别提供多种不同产品，不重复得分）</p> <p>【食材安全检测】的上传证明材料要求：在投标文件中提供2023年1月1日以后第三方检测机构出具的带“CMA”或“CNAS”的检测报告复印件加盖投标人公章。</p>
3	客观分	商务分	5	是	图片	<p>【经营业绩】的评分规则：提供2020年1月1日以来类似的食材配送的项目业绩，每提供一份合同及中标通知书的得2.5分，最高5分。</p> <p>【经营业绩】的上传证明材料要求：在投标文件中提供合同扫描件及中标通知书加盖投标人公章。</p>
4	主观分	技术分	10	否	无	<p>【质量保障方案】的评分规则：投标人针对本项目提供的食品质量方案应包含：①食品安全保障措施健全，含有食品来源、加工、包装、保存、运输质量保证。②人员健康管理。③食品贮存、食品进货查验记录。④食品质量把控：食品安全自查、对蔬菜类、鲜肉类、水产类、冻品、水果、粮油、副食、干货、调配料、洗洁等日用供应的质量保证措施。⑤实行食材定点采购制度，对供货者的食品安全状况进行常态化评估，建立供货者评价和退出机制。注：投标人所提供的方案包含上述全部内容且各项内容符合本项目采购需求的得10分，每少一项内容或每有一项内容不符合本项目采购需求的扣2分，扣完为止。不符合本项目采购需求的不得分。</p>
5	主观分	技术分	8	否	无	<p>【服务保障方案】的评分规则：根据投标人对本项目的应急保障方案进行综合评审，针对本项目提供因①交通事故②恶劣天气（台风、暴雨、冰雪等灾害性天气）③战时及特殊情况（停水、停电、夏季高温配送、非典、甲流、食物中毒等情况）④需求方案等内容。注：投标人所提供的方案包含上述全部内容且各项内容符合本项目采购需求的得8分，每少一项内容或每有一项内容不符合本项目采购需求的扣2分，扣完</p>

						为止。不符合本项目采购需求的不得分。
6	主观分	技术分	8	否	无	【配送实施方案】的评分规则：根据投标人对本项目的配送实施方案进行综合评审，包括但不限于①配送人员安排②配送流程图③食品加工、检测、运输、装卸及善后处理安排措施④各岗位职责等。注：投标人所提供的方案包含上述全部内容且各项内容符合本项目采购需求的得8分，每少一项内容或每有一项内容不符合本项目采购需求的扣2分，扣完为止。不符合本项目采购需求的不得分。
7	主观分	技术分	10	否	无	【售后服务方案】的评分规则：根据投标人对本项目的售后服务方案进行综合评审，包括但不限于①售后服务流程②货物包装③服务承诺④响应方式⑤退换货方案等。注：投标人所提供的方案包含上述全部内容且各项内容符合本项目采购需求的得10分，每少一项内容或每有一项内容不符合本项目采购需求的扣2分，扣完为止。不符合本项目采购需求的不得分。
8	客观分	商务分	4	是	图片	<p>【检测设备】的评分规则：投标人自有检测设备含农药残留、兽药残留、重金属、病害肉等功能的，每具有一项功能得1分，最多得4分</p> <p>【检测设备】的上传证明材料要求：提供上述设备采购发票复印件，设备配套功能说明材料及不同角度照片2张。</p>

本包偏离无效投标设置

除已设置评分项和实质性需求外，本包【货物技术参数】和【其他评审设置】中的偏离检查项最多偏离10项，超过将导致无效投标