

永州市政府采购合同

采购合同编号：江永财合【2025】000063号

为了保护甲、乙双方合法权益，根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》及其他有关法律、法规、规章，双方签订本合同协议书。

1. 项目信息

- （1）采购项目名称：江永县消防救援大队食堂伙食采购项目
- （2）采购计划编号：江永财采计[2025]00025号
- （3）项目包名：第一包

2. 合同金额

详见合同清单一览表

3. 履行合同的时间及地点

起始日期：2025-11-24，完成日期：2026-11-23。总日历天数：365天。
地点：永州市江永县

4. 付款：

按照合同履行

5. 解决合同纠纷方式

首先通过双方协商解决，协商解决不成，则通过向人民法院提起诉讼解决纠纷

6. 组成合同的文件

本协议书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）本合同协议书
- （3）中标/成交通知书
- （4）投标文件
- （5）政府采购合同专用条款
- （6）政府采购合同通用条款
- （7）标准、规范及有关技术文件，图纸。
- （8）其他合同文件。

7. 除标的外的其他内容（可以补充双方责任义务、违约处理、验收条款等等）

食材采购配送合同

甲方：江永县消防救援大队

统一社会信用代码：11431125MB1E53115X

乙方：江永县鲜挑鲜选配送有限公司

统一社会信用代码：91431125MAC5PQTL78

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. 乙方按照合同规定向甲方提供：t粮油类、t蔬菜类、t水产类、t猪牛羊肉类、t禽蛋类、t水果类、t副食调料类、t酒水类、t其他：_等货物。
2. 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。
3. 成交折扣率：95%（结算价=采购人实际调价单价×实际结算数量×成交折扣率。）
4. 服务期限：一年。
5. 采购预算金额：¥559773.00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：乙方根据甲方食堂实际需求，应于每日8:00之前按质、按量将甲方所订购物资送达指定的食堂。甲方提前24小时以书面或者微信向乙方发出订购清单，乙方收到订购单后12小时内由指定人员（姓名：黄昊，联系电话：13574686263，如有变更，应提前48小时书面通知甲方）签字后向甲方确认订购单，若乙方未在规定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，乙方须第二天按时且按要求将食材送达至甲方，若乙方因此未能按要求送达该批次货物的，每延时1小时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；延时超过5小时的，甲方有权取消订单，乙方须赔偿甲方因此所造成的一切损失。
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. 大队每个周期（一般为10-15天）在本地大中型超市或市场进行询价，最后以其中三个超市或市场（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。附录《价格参考市场目录》，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. 货款每月按95折结算一次，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，如无误则在上述时间前向上级部门提出支付申请。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：中国建设银行股份有限公司江永支行

账户名：江永县鲜挑鲜选配送有限公司

账号：43050171740800001241

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订货单后的12小时内回复并确认，于第二天8:00之前将甲方所订的货物送至指定地点，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，每延时1小时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；延时超过5小时的，甲方有权取消订单，乙方须赔偿甲方因此所造成的一切损失。

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。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，并要求乙方支付相当于该批次货物总价的20%作为违约金，同时赔偿甲方因此产生的一切直接和间接损失。

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厢式食品专用车辆运输。
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、灭失风险自交付甲方后转移。

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：黄昊，联系电话：13574686263，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 $\pm 2\%$ ，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) 凡不符合本合同约定的质量、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3小时内完成更换或退货，否则应按当批次货物总价的20%向甲方支付违约金，并赔偿甲方因此

遭受的一切损失，包括但不限于直接经济损失、间接经济损失及甲方为此支付的额外费用。

(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》《调味品通用技术要求》、GB 2760-2024《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。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当批次货物总价20%的

违约金，并赔偿甲方因此遭受的全部损失。

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) 交货时食品原材料剩余保质期不足标注有效期的80%的；
- (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 and 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。

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，并以本合同金额的30%加处违约金。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。

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，每延时1小时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；延时超过5小时的，甲方有权取消订单，乙方须赔偿甲方因此所造成的一切损失。
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20%的违约金，由甲方直接从货款中扣除。
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。
7. 除按本合同约定正常结算费用之外，解除方不承担其他违约责任。

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) 响应文件
- (5) 政府采购合同专用条款
- (6) 政府采购合同通用条款
- (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：

补充协议：

一、需求对接

每日下午16:00前，5名采购人员需共同与消防救援大队食堂负责人（或指定膳食管理专员

）进行面对面或线上沟通，详细了解次日的食材具体需求（包括品类、数量、规格，如“五花肉50斤、白菜30斤、大米200斤”）等，同时同步确认未来3-7天的大致膳食计划（如是否有特殊菜品需求、是否有接待任务等），并做好书面记录（需求确认单需双方签字留存）。

二、应急响应机制

建立“快速预警、分级响应、协同联动”的应急响应机制，明确应急指挥架构、预警流程与启动标准，确保紧急情况发生后能第一时间启动处理，避免响应滞后导致风险扩大。

1. 建立应急指挥小组

应急指挥小组是紧急情况处理的核心决策与协调机构，需确保人员配置专业、职责明确、沟通畅通；

人员组成：小组由供应商负责人（任组长、统筹全局决策）、采购主管（任副组长，负责食材采购调配）、配送主管（任副组长，负责车辆调度与运输协调）、质量检测主管（负责食材质量把控）、仓储主管（负责食材储存与出库）及消防救援大队食堂负责人（作为需求方代表，提供需求信息与配合验收）组成，共计6-8人。

职责分工：组长负责下达应急指令、协调跨部门资源、对接大队相关负责人；采购主管负责联系供应商、落实食材采购；配送主管负责调度车辆、规划运输路线；质量检测主管负责紧急采购食材的检测；仓储主管负责食材入库与临时储存；食堂负责人负责确认需求、配合食材验收。

沟通要求：所有小组成员需保持24小时手机畅通，建立专属应急工作群（微信群或企业微信），确保信息实时共享；每周定期召开1次应急工作碰头会，梳理潜在风险，更新应急联络方式（如新增备用联系人）。

2. 应急预警

预警是应急响应的前置环节，需明确预警触发条件、报告流程与评估标准，确保风险早发现、早报告、早评估；

预警触发：当食堂负责人发现用餐需求突发变化（如接到大量人员用餐通知）、供应商内部人员发现食材采购异常（如供应商告知无法供货）、配送人员发现车辆故障或交通堵塞时，需立即启动预警。

报告流程：预警发起人员需在10分钟内通过电话或应急工作群应急指挥小组组长及对应副组长报告，报告内容需包含：紧急情况类型、发生时间、具体情况（如新增用餐人数、短缺食材种类、车辆故障地点）、预计影响范围与时间。

快速评估：应急指挥小组接到报告后，需在30分钟内召开临时线上会议（通过电话会议或视频会议），对情况进行评估：一是判断紧急程度（分为一般紧急、较紧急、极紧急三个级别，如食材短缺1天用量为一般紧急，短缺3天用量且无替代食材极紧急）；二是评估影响（如是否影响当日用餐、是否需要调整菜品）；三是确定是否启动紧急配送方案（若评估后认为情况可控，如临时增加5人用餐，现有库存可满足，则无需启动；若情况超出常规处理能力，则立即启动）。

3. 应急启动

应急启动需明确启动指令发布方式、响应时限与各部门行动要求，确保快速落地；

指令发布：经评估确定启动紧急配送方案后，组长需在15分钟内通过应急工作群发布正式启动指令，指令需明确紧急情况类型、处理目标（如“2小时内补充50人份蔬菜与肉类”“1小时内调度备用车辆完成食材转运”）、各部门任务与完成时限。

响应要求：各相关部门需在接到指令后20分钟内反馈响应情况（如采购主管反馈“已联系3家备用供应商”，配送主管反馈“已通知备用车辆驾驶员待命”）；若某部门无法按时响应（如采购主管暂时无法联系供应商），需立即向组长说明原因，由组长协调其他人员协助。

联动配合：应急指挥小组需同步将启动情况告知消防救援大队相关负责人（如后勤保障部门），说明应急处理措施与预计完成时间，争取理解与配合（如食堂调整食材加工时间）。

		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）																													
		<table> <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 rowspan="3">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> <tr> <td>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</td><td>1</td><td></td></tr> <tr> <td>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</td><td>5</td><td></td></tr> <tr> <td rowspan="2">质量要求</td><td>造成食物中毒等</td><td></td><td> 该项直接取消其中标 资格，并追究法律责任 </td></tr> <tr> <td>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</td><td>5</td><td></td></tr> </table>	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		
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																													

2	配送方案	技术	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	未按要求及时、如实报告生产安全事故，每次扣10分	10
			管理要求	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
			求	被媒体负面曝光且属实的，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
			供应商针对本项目制定配送方案包括但不限于：①正常配送时人员、货物、配送车辆的安排计划；②紧急配送方案；③配送的管理体系；④各岗位职责方面，配送方案内容齐全，科学规范、合理有效、目录清晰、可操作性强的计8分，每缺一项扣2分。方案内容表述错误或不规范、不合理、目录不清晰、可操作性不强的每一处扣1分。扣完为止，不提供方案的不计分。		
3	食品质量保证方案	技术	供应商需针对本项目配送的服务对象，特点、要求，制定规范、科学、具体的服务质量安全控制方案，质量安全控制方案包括但不限于①食品安全保障涉及的进货渠道及来源；②检验检疫；③原材料保管；④食品卫生防护；⑤食品退换流程；⑥产品留样检测等涉及质量安全的各个方面，食品质量		

			保证方案内容齐全，科学规范、合理有效、目录清晰、可操作性强的计12分，每缺一项扣2分。方案内容表述错误或不规范、不合理、目录不清晰、可操作性不强的每一处扣1分。扣完为止，不提供方案的不计分。	
4	食品 应急 服务 方案	技术	供应商需针对本项目配送的服务对象，特点、要求，制定规范、科学、具体的食品应急服务方案，食品应急服务方案内容需包括但不限于①食堂物资配送数量临时增减的应急处理方案；②现场验收不达标和抽检不合格的应急处理措施；③配送过程中出现交通事故应急配送处理方案；④突发事件紧急配送方案。整个方案内容齐全、科学规范、合理有效、目录清晰、可操作性强的计8分，每缺一项扣2分。方案内容表述错误或不规范、不合理、目录不清晰	
				、可操作性不强的每一处扣1分。扣完为止，不提供方案的不计分。
5	售后 服务 方案	技术	根据供应商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。整个方案内容齐全、科学规范、合理有效、目录清晰、可操作性强的计5分，每缺一项扣1分。方案内容表述错误或不规范、不合理、目录不清晰、可操作性不强的每一处扣0.5分。扣完为止，不提供方案的不计分。	
6	配送能力	商务	1、供应商拟为本项配备 1 台专用配送车辆（含 1 台冷链车辆）：计 2 分；配备 2 台专用配送车辆（含 1 台冷链车辆）：计 4 分；每增加 1 台专用配送车辆（可新增冷链或普通专用车辆）：加2 分；本项最高累计得分为 6 分，没提供不得分。 2、供应商拟为本项目配备用于驾驶配送专用车的驾驶员1名记2分；2名（含）及以上的计4分；每增加一人加 2分,本项最高累计得分为 6 分，没提供不得分。 3、供应商拟派本项目团队人员，需是公司自有员工，并持有健康证，每提供1个计1分，本项最高累计得分为2分，没提供不得分。	
7	综合实力	商务	（1）供应商有固定的配送中心，并设置分拣区、净菜区、过磅称重区、装卸区等，计5分；无固定生产经营场所、无分区标识或分区内设施设备不齐全的不计分； （2）供应商有专用独立的冷藏库及配套设施，功能设施齐全，管理制度完善，分区存放合理有序，有专职仓储管理员的，计3分,无独立专用冷藏库或无专职仓储管理员不计分。	
8	食品安全	商务	1、供应商购买了食品安全责任险且保额在1000万元（含）及以上，计6分；	

	责任 险		2、供应商购买了食品安全责任险且保额在500万元（含）-1000万元（不含），计4分； 3、供应商购买了食品安全责任险且保额在500万元以下的，计2分； 4、供应商未购买食品安全责任险或未提供的不计分。
9	类似业绩	商务	2022年08月以来，供应商与党政机关、企业、事业单位、部队、大型超市等有类似食材配送项目业绩经验的，每提供一个业绩计3分，本项最高计9分。

一、项目基本情况 1、采购项目名称：江永县消防救援大队食堂伙食采购项目 2、本项目预算金额为：559773.00元。 3、采购内容：				
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	蔬菜	批	1
3	水果类	水果	批	1
4	粮油干货调料类	粮油干货调料	批	1
（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。 （2）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%；报价下浮（优惠率）9.5%，则折扣率填写 90.5%；报价保留小数点后两位。）				

4、服务要求：一年，具体以合同签订为准。

4.1、总体要求

(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。

(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) 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。

(4) 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。

(5) 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。

(6) 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）。

(7) 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；

4.2、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。

4.3、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，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

(2) 供应商所提供的货物不得为转基因食品。

5、采购明细

(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
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）在本地大中型超市或市场进行询价，最后以其中三个超市或市场（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。 2、如遇特殊情况，大队有权根据实际情况对周期进行调整。 （二）质量要求及验收标准 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）。		

(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	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。

8	冬瓜	重量5公斤左右，皮青绿，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，腔小，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。
9	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。
10	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。
11	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。
12	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。
13	包菜	鲜嫩、无虫眼，无腐烂，无黄叶，无烧心，无泥土，无杂质，清洁。
14	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。
15	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。
16	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。

17	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。
18	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。 。
19	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，瓢黄白，仔小、味苦，无折断损伤，无异味，无畸形，无病虫害。
20	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。
21	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。
22	四季豆	鲜嫩，成熟度适中，规格形态完整，无病虫害斑点。
23	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。
24	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。
25	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。
26	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。
27	带皮莴笋头	无腐烂，不糠心，不黑心，绿皮绿心或白皮绿心。
28	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。
39	莴笋叶	去皮彻底，无耗损，新鲜，干净，无苦味及其他不良异味。
30	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。
31	红菜苔	鲜嫩，无虫眼，无腐烂，无黄叶，无烧心，无泥土，无杂质。
32	木耳茺菜	鲜嫩，无虫眼，无腐烂，无黄叶，无烧心，无泥土，无杂质。
33	青皮豆	籽粒饱满较均匀，无发芽，不带泥土、杂质，无色素。
34	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。
35	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。
36	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
37	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。
38	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

		。
39	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。
40	大蒜叶	叶片新鲜青绿，无折断，叶子无干枯，无斑点。
41	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。
42	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。
43	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。
44	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。
45	坛子酸菜	色鲜嫩，无沙子，无色素，无药水味道，无腐烂变质。
46	酱辣椒	色鲜嫩，无沙子，无色素，无腐烂变质。
47	酸豆角	色鲜嫩，无沙子，无色素，无药水味道，无腐烂变质。
48	白卜辣椒	色鲜嫩，无沙子，无色素，无药水味道，无腐烂变质。
49	卜豆角	色鲜嫩，无沙子，无色素，无药水味道，无腐烂变质。
50	腊八豆	色香，味纯，无杂物。
51	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。
52	红薯	新鲜，干净，无腐烂、泥土。

53	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。
54	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。
55	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。

（一） 定价规则

1、大队每个周期（一般为10-15天）在本地大中型超市或市场进行询价，最后以其中三个超市或市场（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。

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、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。

（二） 质量要求及验收标准

货物配送量应与需求计划量相符。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。

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：蔬菜市场的安全要求；

（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。
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、大队每个周期（一般为10-15天）在本地大中型超市或市场进行询价，最后以其中三个超市或市场（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。 2、如遇特殊情况，大队有权根据实际情况对周期进行调整。 （二） 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：水果市场的安全要求； （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、污秽不洁混有异物或者其他 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, 剩余保质期限不足标注有效期的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%。 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%。
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	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%。
23	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%。
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。		

合同生效
本合同自合同签订起立即生效。

合同份数
本合同一式2份，采购人执1份，供应商执1份，均具有同等法律效力。

合同订立时间：
2025-11-25

甲方：江永县消防救援大队（签章）



乙方：江永县鲜挑鲜选配送有限公司（签

法定代表人：胡耀华

委托代理人：易鼎福

电话：18774618340

传真：

章)

法定代表人：黄昊

委托代理人：黄昊

电话：13574686263

开户银行：中国建银行股份有限公司

开户支行：中国建银行股份有限公司江

永支行

银行账号：43050171740800001241



附录1：

江永县消防救援大队食堂伙食采购项目合同清单一览表

采购计划编号：江永财采计[2025]00025号 合同编号：江永财合【2025】000063号

序号	采购品目	需求名	数量	单位(台/个/年/项/次)	采购折扣(%)	供应商响应折扣(%)
1	C99000000-其他服务	江永县消防救援大队食堂食材集中采购项目	1	年	100	95

注意：供应商的服务和工程内容详情不便在合同中展示, 具体内容详见其投标文件pdf

供应商：江永县鲜挑鲜选配送有限公司（签章）

日期：2025年11月25日

