
磐安县消防救援大队 2025 年度伙食 配送服务采购项目

竞争性磋商文件

项目编号：金消采 CS2025002

采购单位：磐安县消防救援大队

采购代理机构：浙江鼎晟工程项目管理有限公司

日期：2025 年 7 月

目 录

第一章	竞争性磋商公告
第二章	采购项目要求
第三章	供应商须知
第四章	政府采购政策功能相关说明
第五章	评审办法
第六章	采购合同
第七章	响应文件格式

第一章 竞争性磋商公告

项 目 概 况

浙江鼎晟工程项目管理有限公司受磐安县消防救援大队委托，就磐安县消防救援大队 2025 年度伙食配送服务采购项目进行竞争性磋商，欢迎符合资格要求的供应商参加磋商。

一、项目基本情况

（一）项目编号：金消采 CS2025002

（二）项目名称：磐安县消防救援大队 2025 年度伙食配送服务采购项目

（三）采购方式：竞争性磋商

（四）采购项目概况：

序号	采购内容	选定服务单位数量	年度预算金额	备注
（一）	磐安县消防救援大队2025年度伙食配送服务采购项目	1 家	1203530 元	具体采购要求见第二章采购内容及需求。

说明：

1. 以上预算金额为预估金额；最终结算金额以年度实际供货数量为准，采购人不保证年度内的最低供货数量和最低结算金额。
2. 合同期限：自合同签订之日起1年或合同实际发生金额达到预算金额（以先到者为准）为合同服务期。

二、申请人的资格要求

（一）满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；未被列入“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）渠道信用记录失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单。

（二）落实政府采购政策需满足的资格要求：专门面向中小企业采购项目，即所有服务全部由符合政策要求的中小微企业承接（提供中小企业声明函。残疾人福利性单位和监狱企业视同中小企业，提供承诺函或相关依据。本项目所属行业为“批发业”，从业人员 200 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 20 人及以上，且营业收入 5000 万元及以上的为中型企业；从业人员 5 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为小型企业；从业人员 5 人以下或营业收入 1000 万元以下的为

微型企业）。

（三）本项目的特定资格要求：具有有效的食品流通（或经营、或生产）许可证（满足《中华人民共和国食品安全法》第三十五条情形可提供备案材料）。

（四）单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同合同项下的政府采购活动。【注：磋商当日采购代理机构通过相关渠道（如企查查、天眼查等）核查不同供应商之间是否有单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的情况】

（五）根据《浙江省财政厅关于规范政府采购供应商资格设定及资格审查的通知》（浙财采监[2013]24号）第6条规定接受金融、保险、通讯等特定行业的全国性企业所设立的区域性分支机构，以及个体工商户、个人独资企业、合伙企业，如果已经依法办理了市场监督管理登记手续，并且获得总公司（总机构）授权或能够提供房产权证或其他有效财产证明材料（在响应文件中提供相关材料），证明其具备实际承担责任的能力和法定的缔结合同能力，可以独立参加采购活动，由单位负责人签署相关文件材料。

（六）本项目不接受联合体投标。

三、本磋商文件的获取

（一）获取时间：自本公告发布时间起至磋商响应截止时间前。

（二）获取方式：潜在供应商将营业执照等经营登记材料、登记表、授权书或介绍信、被授权人身份证、联系方式等材料现场递交或发送给浙江鼎晟工程项目管理有限公司（电子邮箱：45737161@qq.com，上午 8:30-11:30，下午 14:30-17:30，节假日除外），代理公司将以现场领取、邮件等方式发送本磋商文件。

（三）磋商文件工本费：500 元/本，售后不退。

供应商应当按照公告规定的方式获取采购文件。未按照公告规定的方式获取采购文件的，不得对采购文件提起质疑、投诉。同时，供应商在参加磋商采购前应随时关注项目的更正公告情况，因供应商未及时查看项目变更情况造成无效响应的责任由供应商自行承担。

四、磋商响应文件递交时间及地点：

供应商于 2025 年 月 日 9:00-9:30 时前将磋商响应文件密封送交到金华市消防救援支队消防培训中心 2 楼开标室（地址：金华市金东区多湖街道李渔东路 2346 号），逾期送达或未密封将予以拒收。

五、响应文件开启

开启时间：2025 年 月 日 9:30 时（北京时间）

地点：金华市消防救援支队消防培训中心 2 楼开标室。

六、公告期限

自本公告发布之日起 3 个工作日。

七、其他补充事宜

供应商认为采购文件使自己的权益受到损害的，可以自获取采购文件之日或者采购文件公告期限届满之日（公告期限届满后获取采购文件的，以公告期限届满之日为准；最迟在响应文件提交截止时间前提出）起 7 个工作日内，以书面形式向采购人和采购代理机构提出质疑。质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级政府采购监督管理部门投诉。质疑函范本、投诉书范本请到中国政府采购网、浙江政府采购网下载专区下载。

八、凡对本次采购提出询问、质疑、投诉，请按以下方式联系

1. 采购人信息

名 称：磐安县消防救援大队

地 址：磐安县南环路与 219 省道交叉口东南联进村口

项目联系人（询问）：胡家文

项目联系方式（询问）：0579-84506973

质疑联系人：何女士

质疑联系方式：15958422340

2. 采购代理机构信息

名 称：浙江鼎晟工程项目管理有限公司

地 址：金华市宾虹路 999 号置信大厦 9 楼

项目联系人（询问）：张小娅

项目联系方式（询问）：0579-82252025

质疑联系人：郑嘉懿

质疑联系方式：0579-82370081

3. 同级政府采购监督管理部门

名 称：财政部政府采购监督裁决处

地 址：北京市西城区月坛北小街 13 号中船宾馆北楼四层 8401 室、8403 室

监督投诉电话：010-68513070、010-68519967

九、发布采购信息的媒体：中国政府采购网、浙江政府采购网-非政府采购资讯版

块

第二章 采购项目要求

以下要求为项目基本要求，供应商应根据实际情况提供准确的技术参数；其中带“▲”号条款为实质性必须满足条款，不允许负偏离，否则为无效响应。

一、项目概况

（一）本次供应食材采购包括 8 个类别及其他采购人需要的食材或辅料：蔬菜类、水产类、家禽类（含蛋和豆制品）、鲜肉类、水果类、调味品类（含干货）、冻品类（含早餐食品）、乳制品饮料类；合同服务期限：自合同签订之日起 1 年或合同实际发生金额达到预算金额（以先到者为准）为合同服务期。合同期内年度预计采购总金额约 1203530 元。采购人不保证合同期内的最低采购数量和金额，所有类别食材采购人有权从“脱贫地区农副产品网络销售平台 <https://www.fupin832.com/>”网站进行采购，最终按实际需要从事成交供应商处进行采购。

（二）结算基准单价的确定：

1. 采价原则：在合同履行期间采购人将按照“采购项目要求”中明确的食材质量、等级标准，通过市场询价（类比）的方式确定基准价。“采购项目要求”中未罗列的食材或未明确质量、等级标准的食材，则由采购人在《食材配送通知单》《食材定价通知单》中书面明确。

2. 采价时间及采价地点。具体采价地点如下：

（1）签订合同后 7 天内，首次采价确定各货物结算基准价。

（2）合同期内蔬菜、水产、家禽、鲜肉、水果五个类别，遇价格波动幅度较大的产品和目录外产品，由采购人和成交供应商每月询价一次确定基准单价。合同期内询价时间：每月月初。

（3）合同期内冻品、调味品、乳制品饮料三个类别，遇价格波动幅度较大的产品和目录外产品，由采购人和成交供应商三个月询价一次确定基准单价。合同期内询价时间：除首次询价外，分别为合同签订后第 4 个月初，第 7 个月初，第 10 个月初。

（4）采价询价地点：

通过随机的方式在磐安县安文蔬菜市场、磐安县麦得隆商贸有限公司、磐安县世纪如海商贸有限公司进行食材零售价的询价。采价组在上述地点中选择 2 家进行采价，同一种商品 2 家能采到价格的，以算术平均数为基准价，如只有 1 家能采到价格，则采购人可随机选择从其余采价点进行补充，取 2 个采价点的算术平均值作为基准价。以询价超市或市场的零售价为参照标准确定基准单价。如在采价日遇有商家进行促销活动的，则以促销前的原零售价为准；如在采价日出现某种食材超市下架或停止销售的情况时，

询价小组可向采价点以内的其他超市或市场询价。

3. 采价方式:

采价工作由采购人指派的采价小组负责,所形成的当月结算基准价以书面的形式通知成交供应商。询价小组由采购人相关管理部门人员、采购人使用部门人员、成交供应商代表组成。若以上人员因特殊原因无法参与某次采价活动,则视为无条件接受采价结果。

询价小组根据“先供货后结算”的原则,如遇节假日或其他原因则提前至前一工作日。以询价获得食材价款的结算基准价。

4. 价格差异的调整原则:

成交供应商需经常关注磐安商超、农贸市场方面各类食材的销售情况,对采购人的采购计划及《食材配送通知单》进行分析。如采购计划中出现非应季商品或高价商品时,成交供应商应当及时提醒采购人。

(1) 由于成交供应商原因致使某类食材无法通过市场询价的方式确定结算基准价的,询价小组将按照有利于采购人的调整原则确定其结算基准价,并要求成交供应商无条件予以接受。

(2) 由于采购人原因,造成无法通过市场询价的方式直接确定其结算基准价的,可按照以下调整原则确定:

预包装食品类应当采集相同品牌、等级、规格的商品零售价。如出现配送食材与采价商品的包装规格不同时,应当按照所采价的商品零售价换算成单位规格的单价后再测算结算基准价;如出现配送食材与采价商品的等级不同时,应当以低于配送食材等级的商品零售价确定其结算基准价。

非预包装食品或散装食品类原则上采集相同产地、等级、规格的商品零售价。如出现配送食材与采价商品的产地不同时,应当按照低价产地的商品零售价确定其结算基准价;其他原则同上。

蔬菜或鲜活产品类采集相同产地、等级、规格的商品零售价。如出现配送食材与采价商品的产地不同时,应当按照客菜价格或低价产地的商品零售价确定其结算基准价;如配送食材鲜肉类与采价商品存在去皮差异的,应当根据实际差异情况对基准价进行 5% 的上下浮动(如:已去皮的采价鲜肉类零售价下浮 5% 可作为含皮配送食材鲜肉类的结算基准价;反之亦然);配送食材蔬菜类与采价商品存在去皮、去叶、去壳(或含皮、含叶、含壳)差异的,应当根据实际差异情况对基准价进行 15% 的上下浮动。(如:已去皮、去叶、去壳的采价蔬菜类零售价下浮 15% 的可作为含皮、含叶、含壳配送食材蔬菜类的结算基准价;反之亦然)。

▲ (三) 采购人需要采购目录外产品时,供应商也应无条件满足;目录外产品基准

单价通过采购人和成交供应商市场询价方式确定（遇紧急采购来不及询价的产品，参考同类产品基准单价双方协商确定），采购目录外食材属于已分类产品同类食材的根据对应食材类别成交折扣结算，其他目录外食材（无法对应类别或难以判定类别的）则根据各类食材成交折扣的平均成交折扣结算。

二、大致供货目录清单

下述表格中的部分单品规格，各供应商在报价时按结结算计价单位进行规格换算考虑，请认真考虑，谨慎报价。

（一）蔬菜类

编号	品目清单	规格	计价单位
1	冬瓜		斤
2	黄瓜		斤
3	嫩南瓜		斤
4	老南瓜		斤
5	丝瓜		斤
6	金针菇		斤
7	球生菜		斤
8	银芽		斤
9	菠菜		斤
10	毛豆肉（冻）		斤
11	毛豆节		斤
12	广东菜心		斤
13	空心菜		斤
14	娃娃菜	750 克/包	包
15	蘑菇		斤
16	荷兰豆		斤
17	水芹菜		斤
18	本芹菜		斤
19	马兰头		斤
20	紫包菜		斤
21	蒜苗		斤
22	韭菜花		斤
23	樱桃小萝卜		斤
24	花菜		斤
25	刀豆		斤
26	京葱		斤
27	鲜玉米棒（糯玉米棒）		斤
28	红小番茄		斤
29	番茄		斤
30	西兰花		斤
31	马蹄（带皮）		斤
32	油麦菜		斤
33	老藕		斤

34	韭芽		斤
35	生姜		斤
36	小葱		斤
37	大蒜子		斤
38	青大蒜		斤
39	土豆		斤
40	小土豆（去皮）		斤
41	白萝卜		斤
42	胡萝卜		斤
43	杭椒/小尖椒		斤
44	大尖椒		斤
45	青椒（圆椒）		斤
46	红椒		斤
47	豆板		斤
48	洋葱		斤
49	豆苗		斤
50	莴笋		斤
51	葫芦		斤
52	鲜花生		斤
53	豇豆干		斤
54	嫩藕		斤
55	茄子		斤
56	冰冻蚕豆		斤
57	芦蒿	150 克/包	包
58	嫩菱肉		斤
59	节瓜（西葫芦）		斤
60	茼菜		斤
61	芥兰		斤
62	八宝菜		斤
63	苦瓜		斤
64	香蒿		斤
65	黄绿豆芽		斤
66	倒笃菜		斤
67	萝卜苗		斤
68	芥菜		斤
69	蒿菜	短	斤
70	苦细叶		斤
71	罗沙红		斤
72	罗马生菜		斤
73	奶油生菜		斤
74	黄红彩椒		斤
75	薄荷叶	0.5 斤/包	包
76	香芋		斤
77	生菜		斤
78	春笋		斤

79	冬笋		斤
80	海带丝		斤
81	山药		斤
82	番薯		斤
83	紫番薯		斤
84	毛芋艿		斤
85	光芋艿		斤
86	脆菜心		斤
87	青豆玉米（冰）		斤
88	抱腌菜		斤
89	干葱头		斤
90	秋葵		斤
91	梅干菜		斤
92	杏鲍菇		斤
93	鲜鸡腿菇		斤
94	鲜茶树菇		斤
95	鲜香菇		斤
96	秀针菇		斤
97	酸豇豆		斤
98	去壳板栗	去衣	斤
99	竹荪	0.5 斤/包	包
100	黄雪菜		斤
101	干沙姜		斤
102	小黄瓜		斤
103	木耳菜		斤
104	芥菜		斤
105	冰草		斤
106	干黄花菜		斤
107	朝天椒		斤
108	萧山萝卜干		斤
109	长豇豆		斤
110	阿公菜		斤
111	草果		斤
112	芋结	220 克/盒	盒
113	佛手瓜		斤
114	粽叶	50 片/包	包
115	百合（3 个）	200 克/包	包
116	美人椒		斤
117	蚕豆肉		斤
118	带皮大蒜头		斤
119	去皮马蹄		斤
120	铁棍山药		斤
121	芦荟	300 克/包	包
122	干菜头		斤
123	萝卜干		斤

124	兰溪酸萝卜	2500 克/瓶	瓶
125	带壳板栗		斤
126	芝麻生菜		斤
127	青雪菜		斤
128	土笋干菜		斤
129	心里美萝卜		斤
130	小米椒（蔬菜）	4 斤/包	包
131	笋干（蔬菜）		斤
132	黑豆		斤
133	白玉菇	150 克/包	包
134	盘菜		斤
135	黄芽菜		斤
136	西湖莼菜	5 斤/桶	桶
137	海带结		斤
138	一点红萝卜		斤
139	紫苏	250 克/包	包
140	韩国泡菜	2 斤/包	包
141	冻豌豆肉		斤
142	外婆菜	200 克/包	包
143	雪菜王	150 克/包	包
144	酱瓜		斤
145	香叶		斤
146	临安小番薯		斤
147	鲜粽叶	50 片/包	包
148	清水藕片	3 斤/包	包
149	蜜豆		斤
150	鸡丛菌(包)	100g/包	包
151	青萝卜		斤
152	散装韩国泡菜		斤
153	开胃菜（花菜梗）	500 克/包	包
154	西湖莼菜	275 克/包	包
155	黄豆（蔬菜）		斤
156	多种花（蔬菜）		支
157	绿豆		斤
158	红豆（赤豆）		斤
159	米仁		斤
160	小青菜		斤
161	青菜		斤
162	毛毛菜		斤
163	大白菜		斤
164	香菜		斤
165	芦笋		斤
166	西芹		斤
167	韭菜		斤
168	鸡丛菌		斤

169	茭白		斤
170	金瓜		斤
171	包心菜	兰州	斤
172	香椿		斤
173	荷兰芹		斤
174	桃源酸菜	500g/包	包
175	糯米糖藕	祺厨	包
176	莴笋肉（去皮莴笋）	斤	斤
177	芽儿菜		斤
178	香椿苗	100 克/盒	盒
179	扁豆		斤
180	酸模叶	20 片/盒	盒
181	螺丝椒		斤
182	番薯藤		斤
183	带皮小土豆		斤
184	辣木苗		斤
185	平菇		斤
186	奶白菜		斤
187	线椒		斤

（二）水产类

编号	品目清单	规格	计价单位
1	鲈鱼	1 斤左右/条	斤
2	桂鱼	1 斤左右/条	斤
3	笋壳鱼	1 斤左右/条	斤
4	支鱼	1 斤左右/条	斤
5	鲫鱼	0.8-1.2 斤/条	斤
6	黑鱼	2 斤左右/条	斤
7	大草鱼	3 斤左右/条	斤
8	白条鱼		斤
9	冻带鱼	20 斤/箱	斤
10	雅片鱼头		斤
11	包头鱼（花鲢）		斤
12	大鱼头	2 斤以上/条	斤
13	鳊鱼	1.2-1.5 斤/条	斤
14	鲢鱼	3 斤左右/条	斤
15	汪刺鱼	0.15-0.2 斤/条	斤
16	江鲈		斤
17	鱼尾巴（鱼身）		斤
18	豆腐鱼		斤
19	泥鳅		斤
20	黄鳝	0.2 斤/条	斤
21	牛蛙		斤
22	螺丝（水产）		斤

(三) 家禽类 (含蛋和豆制品)

编号	品目清单	规格	计价单位
1	鸽子	约 8 两/只	只
2	老鸽子		只
3	鹌鹑鸟		只
4	呆头鸭		斤
5	正宗野鸭		只
6	老鸭		斤
7	嫩鸭		斤
8	鸭血	435 克/盒	盒
9	老鹅		斤
10	三黄鸡		斤
11	本鸡		斤
12	土鸡		斤
13	乌骨鸡		斤
14	鸡杂		斤
15	鸽蛋		只
16	咸鸡		斤
17	咸蛋黄	10 只/盒	盒
18	咸鸭蛋		个
19	皮蛋		个
20	鸡蛋		斤
21	鹌鹑蛋		斤
22	熟咸鸭蛋	约 70 克/只	只
23	小素几	约 100 克/只	只
24	大素几	鸿光	斤
25	大小油豆腐	鸿光	斤
26	香干	鸿光	斤
27	兰花干(祖名)	80 克/包	包
28	盒豆腐	360 克 (鸿光) / 盒	盒
29	臭豆腐	220 克/盒	盒
30	豆腐干	80 克/袋	袋
31	大千张包		斤
32	千张结		斤
33	日本豆腐(祖名)	110 克/条	条
34	卤干		斤
35	腐竹		斤
36	厚千张	鸿光	斤
37	薄千张(祖名)		斤
38	老豆腐(块)	祖名	块
39	千叶豆腐	400 克/包	包
40	豆腐皮	500 克/包	包
41	鸡蛋干	150 克/包	包

42	油方		斤
43	石磨盐卤豆腐	2500 克/包	包

(四) 鲜肉类

序号	品目清单	规格	计价单位
1	仔排		斤
2	条肉		斤
3	猪里脊		斤
4	筒骨		斤
5	蹄髈		斤
6	杂排		斤
7	大排		斤
8	猪耳朵		斤
9	猪爪(尖)		斤
10	猪肚		斤
11	猪舌头		只
12	猪大肠		斤
13	后腿肉		斤
14	猪心		斤
15	猪肝		斤
16	精肉丝(肉片)		斤
17	夹心肉末		斤
18	猪腰		斤
19	猪板油		斤
20	黑毛肚		斤
21	带皮夹心肉		斤
22	牛肉		斤
23	牛腱子		斤
24	牛腩		斤
25	牛百叶		斤
26	牛肚		斤
27	熟牛肚		斤
28	牛里脊		斤

(五) 水果类

编号	品目清单	规格	计价单位
1	香梨		斤
2	国产柠檬		斤
3	香蕉		斤
4	苹果		斤
5	杨桃		斤
6	哈密瓜(西洲密)		斤
7	红心火龙果		斤

8	麒麟瓜		斤
9	去皮凤梨		斤
10	凤梨		斤
11	葡萄		斤
12	人参果		斤
13	桂圆		斤
14	柚子（红柚子）		斤
15	国产红提		斤
16	青枣		斤
17	火龙果		斤
18	蓝莓	约 125 克/盒	盒
19	去皮菠萝		斤
20	猕猴桃		斤
21	油桃		斤
22	李子		斤
23	红心李		斤
24	小芒果		斤
25	荔枝		斤
26	西梅		斤
27	无籽西瓜		斤
28	网纹瓜		斤
29	晴王葡萄		斤

（六）调味品类（含干货）

序号	品目清单	规格	计价单位
1	紫云堂雪菜	150g/包	包
2	吉士粉	3.25kg/桶	桶
3	德瑞龙口粉丝	380g/包	包
4	鹰峰杂果	850g/瓶	瓶
5	蔡合氏顶上海椒膏	2.7kg/桶	桶
6	车轮黄油	16kg/桶	桶
7	车轮白奶油	16 千克/桶	桶
8	安佳淡奶油	1L/盒	盒
9	甜面酱	280g/瓶	瓶
10	黄豆酱	225g/盒	盒
11	海天生抽	1.9L/桶	桶
12	海天老抽	1.9L/桶	桶
13	国良孜然粉	200g/包	包
14	李锦记蒜蓉辣酱	226g/瓶	瓶
15	西湖味精	400g/包	包
16	白糖	50kg/包	包
17	李锦记蒸鱼豉油	410ml/瓶	瓶
18	李锦记旧庄蚝油	510g/瓶	瓶
19	家乐黑胡椒汁	2.3kg/瓶	瓶

20	味好美黑胡椒碎	453g/瓶	瓶
21	国良白胡椒粉	200g/包	包
22	大红浙醋	630ml/瓶	瓶
23	奉化白醋	500ml/瓶	瓶
24	双鱼袋醋	250ml/袋	袋
25	咸亨南乳汁	500g/瓶	瓶
26	广合广东腐乳	335g/瓶	瓶
27	麦芽糖	250g/瓶	瓶
28	袋黄酒	400g/包	包
29	劲霸芥末	43g/盒	盒
30	三五火锅底料	300g/包	包
31	咸亨香糟卤	500ml/瓶	瓶
32	卡夫芝士粉	85g/瓶	瓶
33	加金辣油	160ml/瓶	瓶
34	斧头食粉	454g/盒	盒
35	椒盐味好美	840g/瓶	瓶
36	地门玉米粒	420g/听	听
37	珍品蜂蜜	480g/瓶	瓶
38	李锦记桂林辣酱	226g/瓶	瓶
39	顶好花生酱	450g/瓶	瓶
40	东古一品鲜酱油	1.6L/桶	桶
41	百利红腰豆	432g/听	听
42	李派林急汁	290ml/瓶	瓶
43	美味鲜酱油	760ml/瓶	瓶
44	西湖味粉	500g/袋	袋
45	辣妹子	248g/听	听
46	小米椒	1.68kg/瓶	瓶
47	星湖麦芽粉	500g/瓶	瓶
48	家乐辣鲜露	448ml/瓶	瓶
49	万人迷鸡酱	800g/瓶	瓶
50	家乐鸡粉	2kg/听	听
51	好乐门蛋黄酱	3KG/桶	桶
52	李锦记卤水汁	410ml/瓶	瓶
53	家乐鸡汁	1kg/瓶	瓶
54	李锦记香辣酱	205g/瓶	瓶
55	土豆粉	2.46KG/桶	桶
56	恒顺香醋	500ml/瓶	瓶
57	郫县豆瓣酱	12kg/箱	箱
58	冰花梅酱	130ML/瓶	瓶
59	安琪酵母	500g/包	包
60	卡真调料	510 克/瓶	瓶
61	豆豉酱（老干妈）	280 克/瓶	瓶
62	妙多咖喱粉	350 克/瓶	瓶
63	芥末油	60ML/瓶	瓶
64	豉油鸡汁	410 克/瓶	瓶

65	雪涛精制盐	500g/包	包
66	原味丘比沙拉酱	1kg/瓶	瓶
67	国良大蒜粉	200 克/包	包
68	蔡合氏香椒油	720ml/瓶	瓶
69	百利蛋黄酱	3 L /桶	桶
70	顶好芝麻酱	340g/瓶	瓶
71	康祥鸡饭老抽	640ml/瓶	瓶
72	是拉差辣椒酱	570 克/瓶	瓶
73	卡利提黑醋	500ml/瓶	瓶
74	钻星无铝双效泡打粉	1kg/包	包
75	新的橙汁	840ml/瓶	瓶
76	宇峰龟苓膏	250g/包	包
77	鸿发阳江豆豉	70g/盒	盒
78	黎红花椒油	400ml*12 瓶/件	件
79	十月天灯笼辣椒酱	1KG/桶	桶
80	恒顺陈醋	500ML/瓶	瓶
81	张氏记辣椒酱	288g/瓶	瓶
82	凤阳御膳麻油	450ml/瓶	瓶
83	辣妹子	920g/瓶	瓶
84	芥末酱	850g/瓶	瓶
85	马大嫂黄豆酱	224g/盒	盒
86	早苗塔塔粉	1. 35kg/罐	罐
87	烘乐道 S500 面包改良剂	1kg/包	包
88	三角生粉	200g/包	包
89	300 美玫面粉	22. 7KG/袋	袋
90	家乐鸡精	900g/包	包
91	家乐金酸汤酱	960g/瓶	瓶
92	亨氏茄汁焗豆	415G/瓶	瓶
93	家乐鲜露调味料（980g）	980g/瓶	瓶
94	亨氏番茄膏	3KG/桶	桶
95	金兰油膏	5L/桶	桶
96	王守义十三香	45g*10 盒/条	条
97	太阳花玉米粒	410g/瓶	瓶
98	风车生粉	25KG/袋	袋
99	申羊草菇	400g/瓶	瓶
100	千岛湖辣酱		斤
101	去核干红枣		斤
102	黑白芝麻		斤
103	干花椒		斤
104	茴香		斤
105	八角		斤
106	桂皮		斤
107	白芷		斤
108	干香菇		斤
109	党参		斤

110	枸杞子		斤
111	番禺粉丝		斤
112	地瓜粉		斤
113	老奶奶花生米		斤
114	当归		斤
115	干荷叶		张
116	黑米粉		斤
117	糖桂花	290 克/瓶	瓶
118	手工香肠		斤
119	粳米粉	400 克/包	包
120	红薯粉		斤
121	排粉	300 克/包	包
122	干河粉		斤
123	椰蓉粉		斤
124	淡虾皮		斤
125	香辣裹粉	800 克/包	包
126	蒜香裹粉	800 克/包	包
127	蔓越莓干		斤
128	香松	500g/包	包
129	干青花椒	300 克/包	包
130	澄粉	454 克/包	包
131	米粉（河粉）		斤
132	玉米粉		斤
133	三象糯米粉	500 克/包	包
134	荞麦粉（面）		斤
135	红曲粉	180g/包	包
136	天妇罗粉	700 克/包	包
137	桂花糖	200 克/袋	袋
138	黄汁粉	800 克/瓶	瓶
139	土豆粉	350 克/包	包
140	开心果		斤
141	酒鬼花生米		斤
142	松子仁		斤
143	白木耳		斤
144	花生米	红皮	斤
145	红枣		斤
146	莲子		斤
147	话梅		斤
148	桂圆肉		斤
149	甘草		斤
150	罗汉果		颗
151	白果	400 克/包	包
152	腰果		斤
153	辣椒片		斤
154	干辣椒		斤

155	干灯笼辣椒		斤
156	葡萄干		斤
157	核桃肉		斤
158	瓜子仁		斤
159	花生碎（包）	5 斤/包	包
160	卓氏海城平望辣油	160ml/瓶	瓶
161	海天草菇老抽	1.9L/桶	桶
162	乌江榨菜	80g/包	包
163	丘比芝麻沙拉酱	1.5L/瓶	瓶
164	俊颖剁椒	2.3kg/桶	桶
165	辣鲜露	448g/瓶	瓶
166	么麻子藤椒油	250ml/瓶	瓶
167	宁波糯米粉	腾丰水磨糯米粉，无杂质，新鲜，无霉变。500g/包。	包
168	精品水磨糯米粉	无杂质，新鲜，无霉变。	斤
169	农家汤圆粉	无杂质，新鲜，无霉变。	斤
170	清明果粉	无杂质，新鲜，无霉变。	斤
171	红薯淀粉（地瓜粉）	无杂质，新鲜，无霉变。	斤
172	早米粉	无杂质，新鲜，无霉变。	斤
173	纯小米粉	无杂质，新鲜，无霉变。	斤
174	木薯粉	无杂质，新鲜，无霉变。	斤
175	玉米粉	无杂质，新鲜，无霉变。	斤
176	黑米粉	无杂质，新鲜，无霉变。	斤
177	玉米淀粉	无杂质，新鲜，无霉变。	斤
178	荞麦粉	无杂质，新鲜，无霉变。	斤
179	澄面	变地金，1kg/袋。	袋
180	全麦粉	新良，2.5kg/袋。	袋
181	马蹄粉	无杂质，新鲜，无霉变。	斤
182	熟黄豆粉	展艺，500g/包。	包
183	土豆淀粉	无杂质，新鲜，无霉变。	斤
184	白凉粉	宇峰，500g/袋。	袋
185	黑凉粉	宇峰，500g/袋。	包
186	花生米	非转基因，颗粒饱满，均匀，无杂质，新鲜，无霉变，无腐烂，	斤
187	红皮花生米	非转基因，颗粒饱满，均匀，无杂质，新鲜，无霉变，无腐烂，	斤
188	黑芝麻	非转基因，颗粒饱满，均匀，无杂质，新鲜，无霉变，无腐烂，	斤
189	黑芝麻粉	无杂质，新鲜，无霉变	斤

（七）冻品类（含早餐食品）

编号	品目清单	规格	计价单位
1	雪花培根	3 斤/包	包
2	烟熏鸭胸		斤
3	龙利鱼柳		斤
4	鸭肫		斤
5	蒜香排骨	1 斤/包	包
6	色拉米肠		斤
7	烟鸡胸		斤
8	鸡边腿(鸭边腿)		斤
9	鸡脯肉（冻鸡胸）		斤
10	鸡肫		斤
11	鸡翅		斤
12	鸡腿		斤
13	鸡中翅		斤
14	去骨鸡腿		斤
15	鸡根		斤
16	大鸭掌		斤
17	鸭头		斤
18	牛杂	285 克/包	包
19	薯条	4 斤/包	包
20	洋葱圈	908 克/包	包
21	蛋黄鸡卷（蛋黄鸭卷）	200 克/条	条
22	鸡米花	吉力 2.5KG/包	包
23	皮蛋卷	250 克/条	条
24	红菜头	411 克/罐	罐
25	香酥脆卷	280g/包	包
26	和成鱼翅	1 斤/包	包
27	烤肠		斤
28	虾饺	440 克/包	包
29	芝麻球（麻球）	260 克/包	包
30	虾饺皇	600 克/包	包
31	淮扬米糕	200 克/包	包
32	寿司紫菜	10 小包/包 10 枚/小包	包
33	泡椒鱼皮	200 克/包	包
34	三叔公鲜麻薯	250 克/包	包
35	冻鸡块		斤
36	西瓜包	300 克/包	包
37	凤梨酥	300 克/包	包
38	香糯紫薯酥	260 克/包	包
39	葱包肉	300 克/包	包
40	奥尔良烤翅	475 克/包	包
41	薯角	2.5kg/包	包
42	装笋干	5 斤/包	包
43	宝塔扣肉	500 克/包	包
44	鸡排		斤

45	彩蛋卷	130 克/包	包
46	冻干炸带鱼		斤
47	小米汤	1000 克/包	包
48	笑脸土豆	2000 克/包	包
49	苏阿姨春卷	2 斤/包	包
50	鸡爪	兴祥	斤
51	牛肋骨		根
52	目鱼花		斤
53	裙带菜	400 克/包	包
54	鹿茸菌		斤
55	寿司海苔	29 克/包	包
56	鹿茸菌	250 克/包	包
57	温州鱼饼/包	150 克/包	包
58	去骨凤爪	1.8 斤/包	包
59	中华海草		斤
60	山坞佬玉米饼	280g/包, 5 个/包	包
61	鸡肉早餐肠		斤
62	流心麻花	100 条/箱	箱
63	酥肉		斤
64	狮子头	学子膳	斤
65	五丰手抓饼	8 包/箱, 900 克/包	箱
66	凉皮		斤
67	贡丸		斤
68	小粽子		只
69	黑米糕	360g/包	包
70	干卷面（营养鸡蛋面条）		斤
71	意大利面		斤
72	酒酿馒头		只
73	农家粉丝		斤
74	红糖发糕		只
75	粉条（宽）		斤
76	黑芝麻馅心	250g/包	包
77	螺丝面	400 克/包	包
78	步步糕	280 克/块	块
79	面疙瘩		斤
80	黄金糕	250 克/包	包
81	员工馒头		只
82	南瓜饼	300 克/包	包
83	苏阿姨春卷	2 斤/包	包
84	绿豆面		斤
85	碱面条		斤
86	片年糕		斤
87	土年糕（条状）		斤
88	年糕（手指）		斤
89	馄饨皮/饺子皮		斤

90	南翔春卷皮	200 克/包	包
91	辣椒面		斤
92	乌冬面	200 克/包	包
93	甜酒酿	220 克/盒	盒
94	杂粮包	240 克/包	包
95	油条		条
96	山药卷（香芋卷）	250 克/包	包
97	玫瑰豆沙	500 克/包	包
98	黄金糕	400 克/块	块
99	蝴蝶面	500 克/包	包
100	绿茶饼	300 克/包	包
101	奶黄包	360g/包	包
102	豆沙包	1000g/包	包
103	双汇王中王火腿肠	30 克/根	根
104	小丸子	250 克/包	包
105	椰子卷	200 克/包	包
106	豆浆（鸿光）	400ML/包	包
107	双色小米糕	300 克/包	包
108	辣味香肠		斤
109	佑康黑米糕	400 克/包	包
110	三全油条	800 克/包	包
111	西米露	45 克/包	包
112	富阳米粿	5 斤/包	包
113	润盛米糕	30 包/箱	箱
114	安井手抓饼	新鲜，保质期内，900 克/ 包	包
115	思念手抓饼	新鲜，保质期内，900 克/ 包	包
116	安井鲜肉包	新鲜，保质期内，360 克/ 包	包
117	安井红糖馒头	新鲜，保质期内，800 克/ 包	包
118	安井牛奶小馒头	新鲜，保质期内，240 克/ 包	包
119	雪霸王虎扒包	新鲜，保质期内，20 个 580 克/包	包
120	合口味杂粮包	新鲜，保质期内，800 克/ 包	包
121	思念豆沙包	新鲜，保质期内，960 克/ 包	包
122	雪霸王窝窝头	新鲜，保质期内，240 克/ 包	包
123	安井肉松卷	新鲜，保质期内，800 克/ 包	包
124	安井紫薯卷	新鲜，保质期内，800 克/	包

		包	
125	小笼包	龙门小将嵊州小笼包, 230 克/包	包
126	全麦玉米窝窝头	涛汇, 60 个/包。	包
127	佑康麻蓉包	新鲜, 保质期内, 12 个 420 克/包	包
128	水塔糕	水米情蔓越莓水塔糕, 300 克/包	包
129	葱香肉煎饼	知味观葱香肉煎饼, 400 克/包	包
130	大麻球	40 只*4 包	件
131	三全大包奶黄包	1500g*4 包	件
132	美食湾菌菇蒸饺	1000*10 包	件
133	宁波思念汤圆	黑芝麻, 2.5kg/包。	斤
134	安井芝麻汤圆	黑芝麻, 800g/包。	斤
135	宁波冠生园小丸子	500g/袋。	包
136	思念小圆子	252 克/包	包
137	彩趣小小玉汤圆组合	260 克/包	包
138	正大飘香肉肠	360 克/包, 6 根	包
139	桂花糕	安井桂花糕, 300 克/包	包
140	龙游发糕	保鲜期以内, 1kg/包	包
141	小米糕	280g/包。	包
142	思念灌汤水饺	荠菜猪肉, 2.5kg。	包
143	思念灌汤水饺	芹菜猪肉, 2.5kg。	包
144	思念灌汤水饺	白菜猪肉, 2.5kg。	包
145	三全猪肉芹菜水饺	1.25kg/包。	包
146	三鲜水饺	思念牌, 500 克/包	包
147	华味佳佳烧麦	1 千克/包	包
148	华味佳佳麻球	2.25 千克/包	包
149	安井红糖糍粑	2.37 克/包	包
150	霍嘉葱油饼	1.2 千克/包	包
151	金华酥饼	8 只/袋	袋
152	肉粽子	125g 左右/只, 日期新鲜。	个
153	干菜粽子	125g 左右/只, 日期新鲜。	个
154	蛋黄肉粽	125g 左右/只, 日期新鲜。	个
155	烧麦	5 只/包	包
156	锅巴	新鲜, 保质期内	包
157	五丰麻蓉包	新鲜, 保质期内, 15 个 510 克/包	包
158	莲子芯	新鲜, 当年加工, 保质期内	斤
159	康师傅桶装方便面	不加量系列。	桶
160	康师傅桶装方便面	大食桶。	桶
161	康师傅袋装红烧牛肉面 (5 联包)	145gX5 包/组	组

162	康师傅干拌面	127g/碗	碗
163	康师傅汤大师	84g/桶	桶
164	稻花香过桥米线		桶
165	统一方便面	汤达人	桶

(八) 乳制品饮料类

序号	品名	规格标准	计价单位
1	纯牛奶	伊利, 1000ML	盒
2	纯牛奶	伊利, 250MLx24 盒	箱
3	纯牛奶	伊利高钙低脂, 50MLx24 盒	箱
4	纯牛奶	蒙牛, 250MLx24 盒	箱
5	纯牛奶	蒙牛低脂高钙, 250MLx24 盒	箱
6	纯牛奶	光明, 250MLX24 盒	箱
7	纯牛奶	光明优+, 200MLX12 盒	箱
8	纯牛奶	特仑苏, 250MLX12 包	箱
9	纯牛奶	特仑苏低脂乳 250MLX12 包	箱
10	纯牛奶	金典 250MLX12 包	箱
11	纯牛奶	金典低脂 250MLX12 包	箱
12	纯牛奶	金典有机 250MLX12 包	箱
13	鲜牛奶	蒙牛现代牧场, 960ML	盒
14	鲜牛奶	蒙牛现代牧场, 1500ML	盒
15	酸牛奶	光明莫斯利安钻石包	箱
16	酸牛奶	光明畅优原味优酪乳	条
17	酸牛奶	光明风味发酵乳	条
18	酸牛奶	光明无糖木糖醇酸牛奶	条
19	酸牛奶	光明原味酸牛奶	条
20	酸牛奶	光明 980G 风味酸牛奶(原味)	盒
21	酸牛奶	光明原味风味发酵乳 1500G	桶
22	特种兵初榨椰子汁	饮料, 1.25 千克/瓶	瓶
23	特种兵初榨椰子汁	饮料, 12 罐/箱	箱
24	椰树椰汁植物蛋白饮料	245ml/盒, 共 6 盒	箱
25	康师傅茉莉清茶	饮料, 500ML/瓶	瓶
26	康师傅冰红茶	纸盒装, 250ML/盒, 24 瓶/箱	箱
27	康师傅冰糖雪梨	饮料, 500ML/瓶	瓶
28	王老吉	纸盒装, 250ML/盒, 20 盒/箱	盒

29	王老吉	罐装, 310ML/罐, 24 罐/箱	箱
30	娃哈哈八宝粥	罐装, 360 克 L/罐, 12 罐/箱	箱
31	正宗椰树牌果肉椰汁	250 毫升/罐	罐
32	正宗椰树牌果肉椰汁	250 毫升/罐, 24 罐/箱	箱
33	椰树牌椰汁	1 升/罐, 纸盒装	盒
34	美汁源酷儿橙汁	1. 5L/瓶	瓶
35	美汁源果粒橙	1. 8L/瓶	瓶
36	美汁源果粒橙	1. 25L/瓶, 果粒加量	瓶
37	美汁源果粒橙	420ML/瓶, 果粒加量	瓶
38	浓缩橙汁	商用浓缩橙汁, 2 升/瓶	瓶
39	百事可乐	1. 25L/瓶	瓶
40	可口可乐	1. 25L/瓶	瓶
41	可口可乐	1. 5L/瓶	瓶
42	可口可乐	500ML/瓶	瓶
43	可口可乐	300ML/瓶, 12 瓶/组	组
44	可口可乐	500ML/瓶, 零度汽水	瓶
45	雪碧	500ML/瓶	瓶
46	雪碧	1. 25L/瓶	瓶
47	雪碧	300ML/瓶, 12 瓶/组	组
48	红牛维生素功能饮料	250ML/罐	罐
49	红牛维生素功能饮料	250MLx24 瓶/箱	箱
50	佳得乐冰橙运动饮料	600ML/瓶	瓶
51	雀巢咖啡丝滑拿铁饮料	268ML/瓶	瓶
52	雀巢丝滑摩卡咖啡饮料	268ML/瓶	瓶
53	雀巢丝滑摩卡咖啡饮料	268ML/瓶, 3 瓶/组	组
54	东鹏特饮功能饮料	500ML/瓶	瓶
55	东鹏特饮功能饮料	250ML/瓶 X6X4	组
56	明仁苏打水	375ML/瓶 X24/箱, 无气	箱
57	娃哈哈苏打水	350ML/瓶	瓶

58	农夫山泉苏打水	410ML/瓶	瓶
59	娃哈哈矿泉水	596ML/瓶, 12 瓶/打	打
60	农夫山泉矿泉水	550ML/瓶	瓶
61	农夫山泉矿泉水	5L/瓶	瓶
62	农夫山泉矿泉水	380ML/瓶, 12 瓶/打	打
63	醒目西瓜	饮料, 500ML/瓶	瓶
64	醒目苹果	饮料, 500ML/瓶	瓶
65	醒目苹果味	饮料, 330ML/瓶	瓶
66	醒目西瓜味	饮料, 330ML/瓶	瓶
67	金银花饮料	饮料, 340ml/瓶	瓶
68	正宗老北京酸梅汤	饮料, 300ML/瓶	瓶
69	正宗老北京冰糖雪梨	饮料, 300ML/瓶	瓶

三、品质要求

1. 原料采购验收原则

- (1) 必须按照食品营养与卫生的基本要求选料;
- (2) 必须按照食品不同的质量要求选择原料;
- (3) 必须按照原料的本身性质选料;

2. 品质鉴定的依据和标准

根据食品原料品质的基本要求, 对品质鉴定制定基本要求, 鉴定的依据和标准主要有以下几点:

- (1) 嗅觉检验: 即用嗅觉器官来鉴定原料的气味, 如果出现异味, 说明已经变质。
- (2) 视觉检验: 视觉检验范围最广, 凡是能用肉眼根据经验判断品质的都可以用这种方法对原料的外部特征进行检验, 以确定其品质的好坏。
- (3) 味觉检验: 可以根据原料的味觉特征变化情况来鉴定品质好坏。
- (4) 听觉检验: 有些原料可以根据听觉检验的方法来鉴定品质的好坏, 如鸡蛋, 可以用手摇动, 然后听声音来鉴定。
- (5) 触觉检验: 手指接触原料可以检验原料组织的粗细、弹性、硬度等以确定其品质的好坏。

3. 成交供应商所提供的食材必须符合相关的卫生、食品安全、环保等国家标准。采购货源必须持有与销售内容相对应的有效营业执照, 食品生产许可证或食品销售许可证。成交供应商负责供货产品的食品安全, 须做到来源可溯。同时对每批次食品原料进行检测, 并按国家相关规定出具产品证明合格材料。具体要求为:

(1) 所有预包装食品要求通过 SC 认证，每批次送货时须提供产品合格证。预包装食品标识应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB 7718 - 2025），有新标准的按最新标准执行，内容清晰，包含生产日期、保质期、生产厂商信息等关键要素；

(2) 豆制品、辅料、半成品等必须具有“SC”食品生产许可；对于散装食品，要求供应商提供食品合格证明文件，并注明进货日期，确保食品在保质期内。同时，散装食品应在储存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称等内容；

(3) 肉类及制品须符合《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》（GB 20799-2016），运输过程温度监控（冻肉 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ 、冷鲜肉 $0\sim 4^{\circ}\text{C}$ ），随货提供动物检疫合格证及检疫标志，禁止与活畜禽同车运输，内脏类需密封包装；须按国家要求提供每批次《动物检疫合同证明》《肉类品质检验合格证》等资料；

(4) 禽蛋类须符合《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》（GB 2749-2015），配送全程 $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ，蛋黄系数 ≥ 0.36 （二级鲜蛋），沙门氏菌不得检出；同时，禽蛋类包装应完好无损，无破损、无污染，且标识清晰，注明生产日期、保质期及生产厂商信息；

(5) 水产类须符合《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015），保证水产品新鲜，无异味，无腐败变质现象。对于冷冻水产品，要求储存及运输温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，确保水产品冷冻状态良好。

(6) 蔬菜、水果类须符合《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）的规定，确保无农药残留超标。

(7) 冻品类须符合《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》（GB 19295-2021）的相关规定，确保冻品质量可靠，无解冻、无变质现象。在配送过程中，成交供应商需确保冻品的包装完好无损，避免在运输过程中受到污染或损坏。

（一）蔬菜类

1. 蔬菜类要求为新鲜、安全、成熟度适中的无公害产品，无烂枯叶、黄叶，按要求去皮、去壳、去叶、去泥等，利用率在 98%以上，并适宜用切菜机操作。农药残留量不得超过国家标准，送货时提交农药残留自检报告。具体感观要求：

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不能有腐烂变质的异常气味；

从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例

如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

2. 叶菜类：包括白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜。属同一品种规格，叶片和叶茎鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象，无抽薹(菜心除外)；结球的叶菜应结球紧实；菠菜和本地芹菜可带根。花椰菜、青花菜属于同一品种，形状正常，肉质致密、新鲜，不带叶柄，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；花椰菜、花球洁白，无毛花，青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色、无紫花、无枯薹现象。

3. 茄果类：包括番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属于同一品种规格，色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，无烂果、异味、病虫和明显机械损伤。

4. 瓜果：包括黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜、其他水果等。属于同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜，无明显机械伤。

5. 根菜类：包括萝卜、胡萝卜、大头菜等。属于同一品种规格，皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密。新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫害斑，不带泥沙、茎叶、须根。

6. 薯芋类：包括芋、姜、豆、薯等。属同一品种规格，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。马铃薯皮不能变绿色。

7. 葱蒜类：包括大葱、分葱、四季葱等。属同一品种规格，允许葱和大蒜的青蒜保留干净须根，去老叶，韭菜去根去老叶，蒜头、洋葱去枯叶；可食部分质地细嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。

8. 豆类：豆类：包括豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等。属同一品种规格形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。食荚类：豆荚新鲜幼嫩，均匀。食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。

9. 水生类：包括茭白、藕、荸荠、慈菇、菱角等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无泥土、杂质、机械伤，不干瘪，不腐烂霉变，茭白不黑心。

10. 多年生类：包括竹笋、黄花菜、芦笋等。属同一品种规格，幼嫩，无病虫害斑，无明显机械伤。黄花菜鲜花不能直接煮食。

11. 芽苗类：包括绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。

(二) 水产类

(1) 水产品必须符合国家相关卫生、质量标准；

(2) 鲜活类：必须为合格、安全、鲜活的货物；

(3) 鱼类质量要求：游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无烂嘴及其他外表损

伤，鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出，腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀。

(4) 明虾质量要求：游水快，对外界刺激敏感，头部完整，虾眼突起，身体呈半透明，肉质坚实，虾壳发硬、发亮，呈青绿色或青白色。

(三) 家禽类（含蛋和豆制品）

(1) 鲜鸡肉、鸭肉必须是去内脏、新鲜完好的全鸡全鸭。

(2) 鲜鸡肉质量要求：去除内脏，眼球饱满，皮肤有光泽，淡黄或灰白色，肌肉切面发亮。外表微干或微湿，不粘手，弹性良好，指压后凹陷立即恢复，新鲜鸡肉固有的正常气味。无长毛及毛、毛根，口腔及宰杀刀口无血污杂质，无紫斑淤血，腹内无过多脂肪。

(3) 鲜鸭肉质量要求：去除内脏，眼球平坦，皮肤有光泽，乳白或淡红色，肌肉切面有光泽。外表稍湿润，不粘手，弹性良好，指压后凹陷立即恢复，新鲜鸭肉固有的正常气味。无长毛及绒毛、毛根，口腔及宰杀刀口无血污杂质，无紫斑淤血，腹内无过多脂肪。

(4) 鸡蛋要求新鲜，大小均匀，每 500 克鲜鸡蛋个数在 8 个左右。

(5) 豆制品必须是经卫生检验合格的商品，必须符合国家规定的食品安全要求，提供检验合格证明。

(四) 鲜肉类

肉质有光泽，纤维清晰，有坚韧性、肉质紧密、坚实，无腐烂、无霉变、无异味、无注水，外表微干或湿润，不粘手；由政府定点屠宰场屠宰，每批供货要求附检验检疫证明（动物检疫合格证、肉品品质检疫合格证、非洲猪瘟阴性证明）；除非送货清单中特殊指明的为冻品类，其他所有货物必须为鲜肉，不得提供冷冻肉。

1. 猪肉类

(1) 五花肉：正规屠宰，有检疫章和检验单。要新鲜、皮薄、肉质好，中肋部分整方形，不带腩肉，带少量排骨，肉色鲜艳，层次分明。不能太肥，一般二指厚为准；

(2) 前上肉：不能有淋巴，不带前腿肉，颜色要好，不能有淤血，猪毛；

(3) 扒肉：不能太薄，用手感觉要有粘性，肉红色，不要有淤血，白色为注水猪肉；

(4) 后上肉：不能太肥，要瘦肉多，无淋巴，皮无斑点；

(5) 后瘦肉：不带碎骨、不带肥肉，肉色要好，不能有淤血，无肥肉、碎骨，表面上不能有发白积水；

(6) 肥 肉：厚度三厘米左右，一公寸宽，不要有瘦肉；

(7) 前梅肉：每条半斤左右，不能有猪油存在；

(8) 猪 肝：最好为粉红色；

2. 牛肉类

(1) 牛肉瘦肉呈均匀红色或者深红色，有光泽，脂肪呈乳白色或者微黄，具有牛肉正常气味，无异味，瘦肉切面纹理清晰，皮下脂肪适度、均匀，形状丰满（肉质紧密、有弹性，表面湿润、不粘手，无注水）

(2) 牛 腩：色泽新鲜，无杂质、无异味、无注水。

(五) 水果类

(1) 梨类（鸭梨、酥梨、沙梨、啤梨）：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。

(2) 苹果（青苹果、秦冠、加力果、红富士、新西兰、华盛顿）：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。

(3) 柑桔类（柑类蜜柑、广柑、芦柑）：果实大近似球形，无异状突起瘤、无病虫害所呈现的绿斑、黑斑、无霉烂、无机械伤，果面清新洁净、大小均匀，果实无萎蔫，色泽自然。

(4) 桔类（红桔、蜜桔）：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。

(5) 橙类（进口橙、脐橙、锦橙）：大小均匀，皮光滑并有光泽；手感重，无机械损伤。果汁多味可口无萎蔫。

(6) 柚类（沙田柚）：果实大，圆形或梨形；果皮厚达 1CM 难剥离，酸甜合适，大小均匀。

(7) 柠檬：色泽浅黄，果实椭圆或圆形，大小均匀，顶端有乳头状突起，肉汁极酸并有浓香，无任何机械损伤。

(8) 香蕉（芭蕉、皇帝蕉）：果实丰满，果形端正，梳柄完整不缺只；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、创伤、果肉稍硬、果皮可剥或易剥。

(9) 国产葡萄、青提、红提、黑提：具有本品种应有的外形、色泽；大小均匀、果形端正，果粒面完好，皮上无斑痕，果珠饱满，大小均匀；轻提果穗枝梗，微微抖动，果实不抖落或抖落极少。

(10) 桃类（杨桃、毛桃、水蜜桃、蟠桃）：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。

(11) 布林类（黑布林、红布林等）：皮光滑有光泽，个形整齐均匀、无破皮、无皱皮、无皱缩、无压痕、不软塌 具有本品种应有色泽。

(12) 瓜类（西瓜黑美人、黄肉瓜有籽、无籽瓜）：具有本品种应有形状，大小均匀、果色清新光亮、条纹清晰、果皮无伤痕、无水分腐烂、无干无虫眼、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。

(13) 香瓜：外形完整良好、新鲜洁净，果身坚实，果面无裂痕、腐烂、水分、病虫害、药害，大小均匀。

(14) 白兰瓜：外形端正，大小均匀，绿色全部消退阳面呈白色；着地处呈鲜黄，瓜面光滑细腻，手弹微有弹性，无任何损伤。

(15) 板栗：果粒个大、均匀、饱满；手捏时坚实不塌痕，皮色呈红、褐等。色具有光泽。果面无虫蛀、无风干、无腐烂、无破损无裂嘴。

(16) 榴莲 ：色泽金黄或青中带黄、无霉斑、无黑斑、无生虫、无裂口、无腐烂软塌、无损伤果形饱满。

(17) 芒果：具有本品种应有的外形、大小均匀、外表光滑、有一定硬度、果实结实、无黑斑、无灰斑、无冻害。

(18) 山竹：果柄及果柄叶呈青色，果面色泽深有光泽、果身微软、不坚硬、无汁液外渗、无病虫害及其它伤害，大小均匀。

(19) 火龙果：果面火红有光泽、叶片青、果实坚实。无腐烂、无软塌、无皱缩，大小均匀。

(20) 草莓：色泽鲜红、水灵、无烂斑、无病虫及其它伤害，大小均匀，蒂部有青色。

(21) 人参果：果身白或带紫色，有光泽，手感光滑硬朗、无虫蛀、无黑斑凹陷、无萎缩，大小均匀。

(22) 番石榴：果形、色泽良好，无裂果、无腐烂、无病虫害、无药害及其它伤；大小均匀、果身结实不软塌，无异常气味或滋味。

(23) 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。

(24) 菠萝：外形完整良好新鲜洁净，无异常味或滋味。果身坚实无潮湿溢汁、溢胶、无霜害、无日烧、无腐烂、无药害及其它伤害。

(25) 枇杷：果实橙黄，新鲜洁净；无异常味或滋味，有一定硬度无裂果，无腐烂、无药害及其它伤害。

(26) 椰子：果实重，果面无异常外部水分、无破裂，以只为单位。

(27) 桂圆：果色棕黄果粒均匀，果身较为平滑有光泽、果肉不粘手易剥落，韧性

好、无霉烂、无黑斑。

（六）调味品类（含干货）

1. 有合格的《质量检测报告》和相关的产品合格证，符合国家的相关规定；并保证及时提供食品企业所需的外检报告、食品级证明、国家食品添加剂、定点生产厂家生产证明等一切证件，并保证所有证件真实、合法、有效。

2. 调味品类（含干货）确认供应品牌后，对涉及到该指定货物的使用性能和质量指标的生产厂家、配方、生产工艺等不作随意更换，如有更换，在更换之前至少提前 20 个工作日书面告知采购人并取得同意后方可更换。

3. 供应的调味品类（含干货）的保质期绝不低于产品标注的保质期（自产品标注的生产日期算起）。

4. 调味品类（含干货）包装的货物交货时，成交供应商所提供的同一批次商品剩余质保期必须为全部质保期的二分之一及以上。且外包装无破损，厂商标识完整，不得私自改装、分装或降低品质，货物包装不得有任何监管安全隐患。散装的货物要求按规格包装或食用塑料袋散装。

5. 调味品类绝不添加法律规定以外的添加剂，并保证在国内允许范围内使用添加剂，不超量、超过范围使用添加剂。

（七）冻品类（含早餐食品）

1. 基本验收标准：

（1）整箱包装完整、无破箱、生产地址明显。

（2）如冻品解冻、软化、出水带血水，则不能收货。

（3）冻品一般无生产日期，验收品质的好坏要用眼去辨认，如出现肉制品风干、变色之冻品不能收货。

（4）称重时要扣除纸箱、冰块的重量，以货品净重为准。如果外包装箱上标有净重，按净重入库。

储存及运输中不得有解冻或再次结冻的情况，肉禽类冷冻品解冻后肉体指压后凹陷会渐渐恢复。根据国标 GB16896 (鲜、冻禽产品)，冻禽产品解冻失水率不得超 6%，除禽产品之外的产品失水率不得超 10%。

不定期对产品进行随机抽样三件，作化冰处理后称净重，发现失水率超标的，按实际净重结算，并处警告一次；超标累计达三次从当月货款中扣除 1000 元；发现冻禽失水率超 8%、除禽产品以外失水率超 15%，每次从当月货款中扣除 1000 元，累计三次，采购人可单方解除合同，并不予退还全额履约保证金。

2. 冻虾仁质量验收标准：

（1）品名、厂址、净含量、生产日期、保持期齐全。

(2) 冻虾仁冰衣表面完整、清洁。

(3) 肉质呈淡黄色或乳白色，无异味，组织坚密有弹性，有适当光泽。虾体基本完整，允许首尾部稍有残缺，清洁无杂质。

3. 冻鱼质量验收标准：包括利用冷冻方法进行保鲜的海水鱼和淡水鱼。

(1) 鱼外表：鱼鳞完整、色泽清亮、肌体无残缺。

(2) 鱼眼：凸起，清亮且黑白分明，洁净无污物。

(3) 鱼肛门：完整无裂，外口紧缩，无黄红浑浊颜色。

4. 冻禽质量验收标准：色泽清白、爽洁、有光泽、无残羽，无腐臭气味，分割部件应符合标准，无残缺，外包装完好，商标规格、产品说明清晰完整。

5. 低温肉肠验收标准：

(1) 真空包装完好无损。

(2) 在保质期内，商品剩余质保期必须为全部质保期的二分之一及以上。

(3) 肠衣完整与内容物结合紧密，无粘液，霉斑，色泽正常。

(4) 商标完整，表面无污迹。

6. 速冻食品质量验收标准：

(1) 包装正确，清洁，无破损。

(2) 在保质期内，商品剩余质保期必须为全部质保期的二分之一及以上。

(3) 包装内无冰晶，无杂质，粉末。

(4) 内容物形状完整，美观，冻结坚实

(5) 无解冻，软化现象，无开裂，成块现象。

(6) 颜色正常，无霉斑等不良现象。

7. 冰鲜鱼质量验收标准（感官鉴别）：

(1) 皮肤——类金属、光泽哑色的表面显示其已不新鲜；

(2) 眼睛——饱满明亮、清晰且完整、瞳孔黑、角膜清澈；

(3) 鳃——鲜红色或血红色、含粘液且没有粘泥；

(4) 肛门——内收或平整，不突出，不破肛；

(5) 体外粘液——透明或水白；

(6) 肉质——坚实且富有弹性，轻按下鱼肉后，手指的凹陷处可马上恢复；

(7) 气味——温和的海水味或鲜海藻味，无氯味腐臭味；

(8) 体表——鱼鳞完整、体表无破损。

8. 冰鲜虾质量验收标准（感官鉴别）：

(1) 有固有的颜色，不发白或红；

(2) 头胸甲与躯干连接紧密，无断头现象；

(3) 虾身清洁无污物。

(八) 乳制品饮料类

1. 有合格的《质量检测报告》和相关的产品合格证，符合国家的相关规定；并保证及时提供食品企业所需的外检报告、食品级证明、国家食品添加剂、定点生产厂家生产证明等一切证件，并保证所有证件真实、合法、有效。

2. 乳制品饮料类确认供应品牌后，对涉及到该指定货物的使用性能和质量指标的生产厂家、配方、生产工艺等不作随意更换，如有更换，在更换之前至少提前 20 个工作日书面告知采购人并取得同意后方可更换。

3. 供应的乳制品饮料类的保质期绝不低于产品标注的保质期（自产品标注的生产日期算起）。

4. 乳制品饮料类包装的货物交货时，成交供应商所提供的同一批次商品剩余质保期必须为全部质保期的二分之一及以上。且外包装无破损，厂商标识完整，不得私自改装、分装或降低品质，货物包装不得有任何监管安全隐患。

5. 乳制品饮料类绝不添加法律规定以外的添加剂，并保证在国内允许范围内使用添加剂，不超量、超过范围使用添加剂。

四、保质期要求：

①鲜肉类要求为新鲜且在 8 小时内屠宰。

②蔬菜、豆制品要求新鲜，无腐烂变质现象。

③禽蛋、冻品要求新鲜且在保鲜期内，无开裂滴漏、无腐烂变质现象。

④其他所有预包装类的食材剩余质保期必须为全部质保期的二分之一及以上。

五、送货要求

(一) 供应商按照采购人采供部在当日 19:00（北京时间）前书面确认的商品品种和数量，在第二日 6:00（北京时间）前送到采购人指定地点，如逾期则视为退货 1 次处理。若采购人出现紧急订货等特殊情况，供应商承诺按双方协商结果及时送达指定地点。一般每日送一次；遇特殊情况时（如紧急采购、临时采购、量大采购等），成交供应商要积极配合采购人。

(二) 配送地点：磐安县消防救援大队（磐安县南环路与 219 省道交叉口东南联进村口）；如有疑问，由双方协商；项目服务期内若采购人开设新的站点或配送点均由成交供应商负责食材供应服务。

(三) 书面通知：合同期内双方的确认、联系均以书面形式。采购人以书面形式下订货单、通知等；成交供应商也必须以书面形式确认。“书面形式”包括信函、传真、电子邮件等。双方约定指定项目的联系人、联系电话、手机号、信函收件地址、传真号、电子邮件号等，上述信息有变更的双方需要提前 10 日向对方提出变更请求。

（四）成交供应商配送商品时，要遵守采购人内部各项纪律，服从采购人的管理。

（五）货物运输费用及途中产生的风险，由成交供应商负责。

（六）送货人员持有健康证明。

六、货物验收方式

（1）成交供应商须指派专车、专人负责食材配送工作。其中食品接触人员须取得食品健康证，配送车辆须保持清洁卫生无污染，定期进行防疫消毒。冻品类等对温度有要求的食材需用冷链车运送，并记录车厢内温度存档。质检报告、送货单必须随货物一同送到，否则一律视为该批次食材存在安全问题，同批次食材不予结算支付。鲜活类食材除其他需求特殊约定外必须每日早上一次性送达。

（2）采购人在到货后按照订单进行初步验收，成交供应商每次交货时应同时附一式三联送货单，采购人留存二联，成交供应商留存一联，送货单需填写商品的种类、规格、数量、包装等情况。采购人在成交供应商货物送达后组织专人按采购人内部采购验收管理办法和合同约定种类、规格、数量、包装、生产日期等要求当场进行验收，验收时成交供应商的相关人员应陪同在场并在有关单据上签字确认，此验收只是对产品外观、数量、生产日期的验收，并不是对产品质量的最终验收。如采购人在使用过程中发现产品质量问题的，仍有权要求退货或更换，所产生一切后果由成交供应商承担。

（3）采购人每月不定期从配送的货物中抽检不少于 5 样样品，由双方共同将样品送至符合 CMA 认证的第三方检测机构进行检测，检测费由成交人承担；检测标准依据由国家市场监管部门下发的《食品安全监督抽检实施细则（2025）》。成交供应商需每月 10 日之前提交上月检测报告至采购人指定联系邮箱，逾期视为违约。

（4）成交供应商在供货期间，如发生质量纠纷时采购人须对被投诉食材质量进行检测的，不论检测结果如何，因检测产生的相关费用须由成交供应商承担。

▲七、食品安全要求

（一）若因成交供应商原因，造成采购人场所内公共性食品安全危机的，成交供应商应负全部责任，并承担由此造成的经济损失及可能发生的法律责任。

（二）成交供应商在供货期间，各类产品因不符合供货要求出现质量问题的，成交供应商应负责无条件退换货（如需要第三方检测的无论检测结果如何，检测费用均由成交供应商承担），问题严重的将终止供货，并由成交供应商承担由此造成的全部经济损失及责任。

（三）不论以何种形式进行供货，成交供应商都必须按照其在采购文件、响应文件及合同中做出的服务承诺履行相关义务。

八、项目总体服务要求

（一）供应商必须固定 1~2 名送货驾驶员和 1~2 辆送货车辆，合同签订后 7 个工

作日内并将相关的证件复印件【驾驶员的驾驶证复印件及身份证复印件、最近一年在成交供应商（若属于租赁的提供租赁协议，驾驶员在出租单位的在职社保缴纳材料）的缴纳社保的依据材料、车辆行驶证复印件等】交采购人备案。人员、车辆一经固定，无特殊理由不能临时变更，如变更需提前通知采购人。

（二）供应商投标时的授权代表与本项目负责人必须为同一人，包括签订合同、供货期内的供货和售后服务由投标授权代表负责完成，未经采购人同意不得中途换人；否则采购人有权解除合同，造成采购人损失的按实际损失赔偿，且履约保证金不予退还。

九、履约保证金

▲（一）履约保证金额度：预算金额*成交折扣率*1%计收。

（二）缴纳方式：以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。

（三）提交时间：合同签订次日起 30 日内原件提交至采购人。

（四）履约保证金用于合同期内成交供应商违约时向采购人支付违约金。履约保证金不足以扣除相关违约金的，采购人将保留继续追究的权利，履约保证金使用后 7 日内成交供应商应补足。

（五）保函有效期：自合同签订之日起至合同有效期满后 2 个月。

（六）履约保证金退还：合同服务期满后 30 日内退还。

十、货款结算

（一）结算单价=基准单价×（成交折扣率），成交折扣率在合同期内不作调整。

（二）结算时间：

货款按每 15 天为一个结算周期结算。成交供应商按供货类别开具本公司税务发票，提供本公司账号，成交供应商开具非本公司发票的，采购人有权拒绝接收、拒绝转款；成交供应商开具本周内双方核实后的商品实际销售数量乘以结算单价所得金额的发票并提供周期内送货清单及单据，采购人按内部流程审批后向成交供应商支付货款。结算日起三个工作日内成交供应商未及时开具发票及单据的则顺延到下个周期一起结算。在商品使用过程中，如发现有质量问题的，在质量问题调查期间，采购人有权延迟支付当期货款，直至问题调查清楚后再予以支付。

十一、违约责任

（一）供应商不得以金钱、礼品及其他任何不正当利益馈赠采购人的任何工作人员。一旦发现此情况，采购人有权终止供应商有关招投标及供货活动，并且履约保证金不予退还，将该供应商列入采购人采购活动黑名单。

（二）供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国动物防疫法》、农业部《动物检疫管理办法》等相关规定，一经发现供应不合格货品，除全

部退货外，供应商承担由此造成的一切经济责任和法律责任：配送食品质量低于国家标准和招标文件要求，经查实后第一次将视情节处以 500-1000 元违约金；第二次将视情节处以 1000-5000 元违约金；第三次，采购人有权解除供货合同，没收全部履约保证金。

（三）成交供应商在服务期内，不得以“亏本”、“市场拿不到货”等任何理由拒绝供货或推迟、延期供货，若不响应采购人的供货要求，供货延迟、无故不按要求供货（出现用其他商品替代清单中的商品，不按合同规定的保质期供货、个别商品品种不齐、所供货物质量不符合要求等不符合询价文件及合同约定的情况），视情况每次支付违约金 1000--10000 元，出现三次以上采购人有权选择终止合同，且履约保证金不予退还，造成采购人损失的还应赔偿。

（四）对食品质量问题在 30 分钟内响应，2 小时以内到现场解决问题；不能当场解决的，保证采购单位的正常使用，必须采取更换等措施。如因食品质量问题造成食用人的不良反应，供应商须负全部责任。

（五）成交供应商必须自行完成供货任务，严禁项目整体分包、转包。一经发现上述情况，采购人有权单方提前解除供货合同，且履约保证金不予退还，成交供应商应当赔偿由此给采购人造成的一切损失。

（六）违规情形的认定及处罚

1. 在配送服务期间，如出现下列违约情形之一者：

违约情形的认定：

- （1）无正当理由拒绝配送采购人指定食材，超过三次的；
- （2）不按合同规定提供服务或因延误配送时间影响使用单位正常使用，超过三次的；
- （3）未按照合同规定要求擅自抬高收费价格，超过三次的；
- （4）属于履约保证金全额扣除执行条款规定情形之一，经查实的；
- （5）存在虚报、瞒报食材重量或以假充真等手段配送食材，经查实的；
- （6）被采购人书面要求退货、换货后，仍拒不履行的或未及时退货、换货，超过三次的；
- （7）擅自将食材配送业务转包、分包给第三人经营，经查实的；
- （8）通过给予回扣或变相给予回扣等方式谋取不当利益，经查实的；
- （9）发生质量纠纷时，拒不履行检测义务的；
- （10）因成交供应商原因造成食品安全责任事故的；
- （11）因成交供应商原因给采购人造成负面社会影响，或负面舆论的；

(12) 因成交供应商原因在采购人单位内造成安全事故，且影响恶劣的；

(13) 有其他违反《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》相关条款行为。

以上违约行为一经查实，将对违约单位作如下处理（可进行单项处罚或并处）：

(1) 情节严重的采购人可单方面终止合同，并取消其配送资格。

(2) 扣除履约保证金。对采购人造成损失的，由违约单位负责赔偿。因此产生的法律责任由违约单位承担。

2. 采购人将以定期检查、不定期抽查、举报核査的方式，对食材品质、食材重量、配送时间、服务质量、价款结算等内容进行査验。若査验过程中发现成交供应商存在违反按累计违规次数认定的违约情形时，即可按照上述要求进行认定及处罚。

3. 如在合同履行期间，因成交供应商配送食材不符合相关采购人要求，除当即封存该部分食材并送相关部门检测外，采购人有权自行应急采购同类食材或应急采购快餐。如检测结果不合格的，应急采购的费用由配送单位承担并扣除履约保证金。

4. 合同履行期间，原则上不得调换配送服务人员。如成交供应商因故需要调整人员的，须事先书面征得采购人同意并报采购人备案。调整后的服务人员资质、资格标准不得低于原服务人员的标准，成交供应商应当为新调整的服务人员缴纳社保。如成交供应商未按上述要求擅自调整服务人员、或指派人员低于原服务人员的标准、或未按规定缴纳服务人员社会保险的，采购人有权单方面终止合同。

5. 退出机制

供应商出现下面任一情况的，采取退出机制：

(1) 生产、经营者的生产经营条件发生变化，不符合食品生产经营要求，有发生食品安全事故的潜在风险，所供应产品不符合食品安全标准。

(2) 未按相关要求按时向采购人提供相关证件、产品年度质检部门抽检报告、分批次厂内自检报告、销售凭证等资料；

(3) 拒绝接受相关职能部门监督检查，或经检查后安全隐患限期整改不到位；向采购人虚开销售凭证。

(4) 若有其他单位或者个人借用本企业准入供应资质或委托他人向采购人供送食品。

第三章 供应商须知

前附表

序号	内容	说明与要求
1	项目名称	磐安县消防救援大队2025年度伙食配送服务采购项目
2	采购数量及单位	见采购需求
3	资金来源	财政性资金
4	政策扶持	1. 扶持中小企业（监狱企业、残疾人福利性单位）： 根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号），本单位在政府采购活动中应当通过加强采购需求管理，落实预留采购份额，价格评审优惠、优先采购等措施，提高中小企业在政府采购中的份额，支持中小企业发展。项目相关情况如下： （1）项目预算：1203530 元 （2）项目属性：<u>②服务类</u>（①货物类/②服务类/③工程类） （3）项目对应的中小企业划分标准所属行业：<u>批发业</u>； （具体根据工信部联企业〔2011〕300号《中小企业划型标准规定》执行。现行中小企业划分标准行业包括农、林、牧、渔业，工业，建筑业，批发业，零售业，交通运输业，仓储业，邮政业，住宿业，餐饮业，信息传输业，软件和信息技术服务业，房地产开发经营，物业管理，租赁和商业服务业和其他未列明行业等十六类。） （4）本项目<u>是</u>（是/否）属于预留份额专门面向中小企业采购的项目。 （5）上述第4项中确定为“是”的采购项目，预留份额通过①措施进行： ①将采购项目整体或者设置采购包专门面向中小企业采购； ②要求供应商以联合体形式参加采购活动，且联合体中中小企业承担的部分达到<u> / </u>（比例）； ③要求获得采购合同的供应商将采购项目中的<u> / </u>（比例）分包给一家或者多家中小企业。 （6）对于经主管预算单位统筹后未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目，以及预留份额项目中的非预留部分采购包，对小微企业报价给予<u> 10 </u>%的扣除，用扣除后的价格参

		加评审。 对于接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额 <u>30%</u> 以上的，对联合体或者大中型企业的报价给予 <u>4%</u> 的扣除，用扣除后的价格参加评审。 专门面向中小企业采购的项目或者标项，不再执行价格评审优惠的扶持政策。 2. 节能产品、环境标志产品的强制采购政策： 根据财政部、国家发展和改革委员会、生态环境部等部门公布的政府采购节能产品、环境标志产品品目清单的规定，依据品目清单和认证证书实施政府优先采购和强制采购。采购人拟采购的产品属于品目清单范围内的强制采购品目的，供应商提供的产品应具有国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，并在响应文件中提供该产品节能产品、环境标志产品认证证书，否则无效。（注：本项目执行最新政府采购节能产品、环境标志产品品目清单。） 3. 节能产品、环境标志产品的优先采购政策： 根据财政部、国家发展和改革委员会、生态环境部等部门公布的政府采购节能产品、环境标志产品品目清单的规定、依据品目清单和认证证书实施政府优先采购和强制采购。采购人拟采购的产品属于品目清单范围内的优先采购品目的，供应商提供的产品应具有国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，并在响应文件中提供该产品节能产品、环境标志产品认证证书，（注：本项目执行最新政府采购节能产品、环境标志产品品目清单。）
5	开标前答疑会或 现场考察	不组织。
6	评审方法	经磋商确定最终采购需求和提交最终报价的供应商后，由磋商小组采用综合评分法对提交最终报价的供应商的响应文件和最终报价进行综合评分。 综合评分法，是指响应文件满足磋商文件全部实质性要求且按评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为成交候选供

		应商的评审方法。
7	供应商资格要求	详见竞争性磋商公告
8	响应文件有效期	提交响应文件截止时间起90天内。
9	签字或盖章要求	磋商响应文件按“响应文件格式”中提供的格式签署、盖章。
10	磋商响应文件份数及要求	磋商响应文件由“资信及技术文件”“报价文件”二个部分组成，正本各一份、副本各三份，磋商响应文件电子版一份（盖章扫描件 pdf 版本），并在封面注明“资信及技术文件”或“报价文件”以及“正本”或“副本”字样。
11	磋商响应文件装订要求	磋商响应文件正本与副本分别装订成册，采用固定方式装订，不得采用活页夹等可随时拆换的方式装订。
12	磋商响应文件密封要求	供应商应将“资信及技术文件”“报价文件”（各一正三副共四份）分开二部分密封封装，磋商响应文件电子版与报价文件同时密封。在外包装上注明磋商项目名称、项目编号、供应商全称、“资信及技术文件”或“报价文件”及“磋商响应截止时间前不得启封”字样，并加盖供应商公章。
13	磋商响应截止时间	响应文件递交截止时间：2025年 月 日9:30止(北京时间)
14	磋商开始时间、地点	响应文件开启时间：2025年 月 日9:30(北京时间) 磋商地点：金华市消防救援支队消防培训中心2楼开标室
15	磋商小组的组建	磋商小组构成：由采购人代表以及有关技术、经济等方面的专家组成，成员为3人及以上单数，其中技术、经济类专家不得少于总人数的2/3。
16	供应商信用查询	信用记录查询： 根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库[2016]125 号）要求，采购代理机构会对供应商信用记录进行查询并甄别。 1. 信用信息查询时点：供应商在本项目磋商响应文件递交截止时间前的信用记录； 2. 查询渠道： 信用中国（www.creditchina.gov.cn）； 中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）； 3. 信用信息查询记录和证据留存具体方式：采购代理机构经

		办人或监督人员将查询网页打印、签字与其他采购文件一并保存； 4. 信用信息的使用规则：供应商存在不良信用记录的，其响应将被作为无效响应。 不良信用记录指：被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单或浙江政府采购网曝光台中尚在行政处罚期内的。
17	合同履行管理	合同签订后，采购人依法加强对合同履行进行管理，并在成交供应商的服务、项目验收等重要关节，如实填写《合同验收报告》，并及时向同级财政部门报告验收过程中遇到的问题。
18	采购文件 质疑截止时间	采购文件公告期限届满之日起七个工作日内（响应文件提前截止时间前），逾期不予受理及答复。
19	解释权	构成本采购文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；如有不明确或不一致，按采购公告、采购需求、供应商须知、磋商办法、响应文件格式的先后顺序解释；同一文件中就同一事项的约定不一致的，以逻辑顺序在后者为准；同一文件不同版本之间有不一致的，以形成时间在后者为准。按本款前述约定仍不能形成结论的，由代理机构或采购人负责解释。
20	履约担保	需要
21	其他	其他：1. 根据《浙江省财政厅关于规范政府采购供应商资格设定及资格审查的通知》（浙财采监[2013]24号）第6条规定接受金融、保险、通讯等特定行业的全国性企业所设立的区域性分支机构，以及个体工商户、个人独资企业、合伙企业，如果已经依法办理了市场监督经营登记手续，并且获得总公司（总机构）授权或能够提供房产权证或其他有效财产证明材料（在响应文件中提供相关材料），证明其具备实际承担责任的能力和法定的缔结合同能力，可以独立参加采购活动，由单位负责人签署相关文件材料。2. 供应商需签订《无围标串标等负面行为承诺书》。
22	相关费用	1. 供应商自行承担投标过程中产生的费用。无论何种因素导致采购项目延期开标、废标（流标）、供应商未中标（成交）、项目终止采购的，采购人与采购代理机构均不承担供应商投标费用。

		2. 供应商在投标、合同履行过程中必须做好安全保障工作，不因项目实施而危及自身及第三方人员、财产安全。若发生任何安全事故，由成交供应商自行承担一切责任并赔偿损失。 3. 本项目采购代理服务费按《招标代理服务收费管理暂行办法》的通知（计价格[2002]1980 号）计费标准的 70%计收，以“预算价×成交折扣率”为计费基数，由代理机构向成交供应商收取，收取时间为领取中标通知书前。
23	签订合同	成交通知书发出后 30 日内双方签订合同。
24	转包与分包	本项目不允许分包与转包

一、说明

1. 本次采购工作是按照《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》及相关法律法规规章组织和实施。

2. 供应商必须针对本项目全部实质性内容进行响应，否则按无效标处理。

3. 无论磋商过程中的做法和结果如何，供应商自行承担磋商活动中所发生的全部费用。

4. 本次采购如果某个（些）供应商报价超出采购预算的，则拒绝接受其报价，按无效响应处理。

5. 供应商获得成交资格后不得以各种理由提出增价要求，否则违约处理，采购人有权终止合同。

6. 供应商针对本项目的要求，提供管理制度、工作流程，各岗位人员安排计划表及岗位职责，签订合同时须向采购人提供细化的工作流程，工作人员名单、身份证复印件。如需调换名单中相关人员，须经采购人同意方能调换；实际工作过程中，采购人认为某个区域内有工作人员不能胜任的，成交供应商须无条件调换人员。

7. 本次采购，在服务期内如因政策性因素调整导致相关人员的工资、社保、节假日补贴、加班补贴、高温补贴出现变化的，该部分费用由成交供应商自行承担，采购人不予以调整。各供应商在报价时须综合考虑风险。在服务期内，成交供应商未按相关法律、法规缴纳社保而引起的纠纷投诉，由成交供应商自行承担相关后果，采购人概不负责。在服务期内，成交供应商的工作人员出现意外事故导致人员伤亡的情况，均由成交供应商自负责任，各供应商须在报价中考虑风险。

8. 本次采购所涉及的人员食、宿、交通、工作服装均由供应商自行解决，相关费用包含在总价中。

9. 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。如在评标过程（或标后质疑投诉期内）中发现供应商间存在上述关系，存在上述关系的全部供应商均做无效响应（或无效成交）处理。

除单一来源采购项目外，为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

二、竞争性磋商文件

（一）竞争性磋商文件组成

1. 第一章 竞争性磋商公告
2. 第二章 采购项目要求
3. 第三章 供应商须知
4. 第四章 政府采购政策功能相关说明

5. 第五章 评审办法

6. 第六章 采购合同

7. 第七章 响应文件格式

8. 补充文件或附件（如有）

（二）采购文件约束力

供应商参加磋商活动，即被认为接受了本采购文件中所有条款和规定。

（三）采购文件的澄清

供应商对采购文件如有疑点要求澄清，或认为有必要与采购人进行技术交流，可用书面形式通知采购人。

（四）采购文件的修改

1. 在响应文件提交的截止时间前，由于各种原因采购人可能以补充文件的形式修改完善竞争性磋商文件。补充文件作为竞争性磋商文件组成部分，补充文件将以邮件、网上公告等形式告知所有获取竞争性磋商文件的供应商，补充文件对供应商均有约束力。

2. 为使供应商有足够的时间按采购文件要求修正响应文件，采购人可酌情推迟磋商响应文件递交截止时间和开标时间，并将此变更通知供应商。

3. 本项目采购文件如有补充、更正、澄清均见原公告网站。供应商须在磋商响应截止前自行查看是否有补充、更正、澄清文件，并按补充、更正、澄清文件要求参加磋商，否则责任自负。

4. 当竞争性磋商文件与补充文件就同一内容的表述不一致时，以最后发出的书面文件为准。任何口头答复均不属于竞争性磋商文件的组成部分。

三、响应文件的制作

（一）说明

1. 供应商提交的响应文件以及供应商与采购人就有关磋商活动的所有来往函电均应使用中文。供应商可以提交用其它语言印制的资料，但必须译成中文，在有差异和矛盾时以中文为准。

2. 供应商提交的响应文件报价均采用人民币报价。

3. 供应商应仔细阅读采购文件中的所有内容，按照采购文件及采购要求，详细编制响应文件，并对采购文件的要求做出实质上响应。未实质上响应的响应文件将被拒绝，但允许响应文件在基本满足采购主要要求的前提下出现的微小差异。

4. 供应商必须按采购文件的要求提供相关技术参数、资料，包括采用的计量单位，并保证响应文件的正确性和真实性。响应文件全部内容应保持一致，否则可能导致不利于供应商的评定甚至被拒绝。技术和商务如有偏离均应填写偏离表。

5. 供应商应仔细阅读采购文件中的所有内容，按照采购文件要求，详细编制响应文

件，所有文件资料必须是针对本次磋商活动。不按采购文件的要求提供的响应文件可能导致被拒绝。

（二）响应文件的组成

响应文件由“资信及技术文件”“报价文件”二部分组成。

A. 资信及技术文件

1. 法定代表人授权委托书；

2. 磋商函；

3. 供应商资格证明材料：

（1）满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的资料；

a. 营业执照（或法人登记证书，自然人身份证明）复印件；

b. 符合参加政府采购活动应当具备的一般条件的承诺函；

（2）落实政府采购政策需满足的资格要求：根据项目要求提供中小企业声明函，监狱企业、残疾人福利性单位视同中小企业，提供相关依据。

（3）特定条件证明材料：提供有效的食品流通（或经营、或生产）许可证复印件或满足《中华人民共和国食品安全法》第三十五条情形的备案材料。

4. 供应商情况介绍（如公司简介、经营状况、固定服务场所情况、技术优势、拥有的企业资质情况、相关认证、曾获得的相关奖项荣誉等）；

5. 2022 年 1 月至今供应商完成的同类项目业绩情况，提供业绩清单及合同复印件；

6. 整体实施方案，包括但不限于以下内容：

（1）配送方案；

（2）拟供货物质量内部控制方案；

（3）拟供产品详细说明；

（4）管理制度、财务制度、供货质量控制制度、食品安全管理制度；

（5）特殊性的了解及服务 and 应急处置方案

（6）退换货方案；

（7）食品安全方案；

（8）验收方案；

7. 服务能力：

（1）场所服务能力；

（2）配送能力；

（3）各专用设备配置情况；

（4）监控覆盖范围；

（5）相关管理系统；

8. 拟投入本项目的项目团队人员情况（人员基本情况、身份证、资格证书或健康证等）；

9. 售后服务：

（1）售后服务整体方案；

（2）应急预案情况；

（3）日常台账管理；

10. 商务/技术响应表；

11. 供应商对本项目的合理化建议、特色服务承诺、优惠条件承诺等；

12. 供应商认为需要提供的其他材料[结合评分细则提供]。

B. 报价文件

1. 报价一览表；

2. 供应商认为需要提供的其他材料。

（三）磋商报价

1. 本次磋商报价为含税人民币价。

2. 磋商报价本次采购项目以折扣方式报价，磋商供应商在竞争性磋商采购文件中明确的基准单价基础上，结合自身实际能力填写报价各类食材折扣报价。折扣以百分比（%）进行表述，折扣数值越小报价越低（如：70%折扣即为在基准价基础上打七折，70%折扣的报价低于80%折扣）。**折扣百分比数值不得大于100。** 结算价=基准单价*成交折扣*实际采购数量。

3. 本项目报价包含商品价款，包装、运输、搬运、贮存、调换费用，验收，管理费，人工费，保险，税金，利润，采购代理服务费、完成本项目的其它费用和政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等所有费用。所投报的报价为供应商所能承受的整个项目的一次性最终最低报价，如有漏项，视同已包含在其它项目中，报价不做调整。

4. 最后一轮报价只允许有一个报价，不接受有选择报价的响应文件。

5. 政府采购合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的货物、工程或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与供应商协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的百分之十。

（四）响应文件的有效期

1. 自提交响应文件截止时间起90天内，响应文件应保持有效。有效期短于这个规定期限的将被拒绝。

2. 在特殊情况下，采购人可与供应商协商延长响应文件的有效期，这种要求和答复均应以书面形式进行。

3. 供应商可拒绝接受延期要求，同意延长有效期的供应商不能修改响应文件。

（五）响应文件编制

1. 磋商响应文件应按照本章规定的顺序及采用“响应文件格式”中提供的格式进行编制。无格式的内容由供应商自拟。

2. 磋商响应文件应当对采购文件规定的内容进行明确，对采购文件规定的实质性内容应当作出响应。

3. 磋商响应文件的正本需打印或用不褪色的墨水填写，并注明“正本”字样。副本可以复印，并注明“副本”字样。当副本和正本不一致时，以正本为准。另须提供签章齐全的 PDF 电子版磋商响应文件一份，当电子版与纸质版不一致时，以纸质版为准。

4. 磋商响应文件由供应商的法定代表人或其委托代理人签字（或盖章）、盖单位公章。磋商响应文件应尽量避免涂改、行间插字或删除，如果出现上述情况，改动之处应加盖单位公章或由磋商响应文件签署人签字（或盖章）确认。

5. 磋商响应文件份数要求详见“供应商须知前附表”。

6. 磋商响应文件应编制目录。

7. 由于字迹模糊或表达不清引起的后果由供应商负责。

8. 供应商没有按照本章节“响应文件的组成”要求提供全部资料，或者没有仔细阅读采购文件，或者没有对采购文件在各方面的要求作出实质性响应是供应商的风险，由此造成的一切后果由供应商自行承担。

（六）磋商响应文件的密封及标记

1. 磋商响应文件按以下方法装袋密封

供应商应将“资信及技术文件”“报价文件”（各一正三副共四份）分开二部分密封封装，磋商响应文件电子版与报价文件同时密封。在外包装上注明磋商项目名称、项目编号、供应商全称、“资信及技术文件”或“报价文件”及“磋商响应截止时间前不得启封”等字样，并加盖供应商公章。

2. 如果供应商未按上述要求加写标记，对响应文件的误投和提前启封采购人及采购代理机构不负责任。

（七）磋商响应文件的提交

1. 供应商应在“竞争性磋商公告”规定响应文件提交的截止时间前提交响应文件。

2. 供应商提交磋商响应文件地点见“竞争性磋商公告”。

3. 供应商提交的磋商响应文件均不予退还。

4. 逾期送达的或者未送达指定地点的磋商响应文件，采购代理机构将不予受理。

5. 采购人如因故推迟响应文件递交截止时间，应以书面形式通知所有供应商。在这种情况下，采购人和供应商的权利和义务将受到新的响应文件提交的截止时间的约束。

6. 不予接收的磋商响应文件：

- (1) 在响应文件提交的截止时间以后送达的磋商响应文件；
- (2) 未密封的磋商响应文件；

(八) 磋商响应文件的修改和撤回

1. 供应商在递交磋商响应文件以后如必须修改或撤回响应文件，必须在响应文件提交的截止时间以前将书面的磋商修改文件或撤标通知邮寄到达或送达采购代理机构。
2. 磋商修改文件必须密封，在密封袋上写明磋商项目编号、磋商项目名称、供应商名称，并注明“修改文件”“磋商响应截止时间前不得启封”字样。
3. 供应商以传真或电子邮件形式通知采购代理机构撤标时，必须在响应文件提交的截止时间以前补充由法定代表人或法定代表人授权代表签署的正式文件。但磋商响应文件开启以后不得撤标。
4. 备选磋商方案：供应商不得提交备选磋商方案，否则，响应文件将被判定为无效响应。

四、磋商响应文件的开启

1. 采购代理机构按“竞争性磋商公告”规定的时间、地点公开开启，并邀请所有供应商代表准时参加。
2. 供应商代表为法定代表人或其委托代理人，供应商代表可出席磋商大会，并签名报到，以证明其出席磋商会议，且随身携带有效身份证原件（或采购人认可的其他身份证明原件）。法定代表人须提供（现场出示或在响应文件中提供）法定代表人资格证明书，委托代理人须提供（现场出示或在响应文件中提供）附有法定代表人资格证明书的授权委托书。
3. 开启时，首先由供应商或供应商推选的代表检查响应文件密封、完整情况，经确认无误后，采购人或采购代理机构工作人员即当众拆封，核对供应商代表身份，宣读供应商名称等其它内容；开启后供应商代表当场对开启结果进行签字确认。
4. 供应商在响应文件提交的截止时间前提交响应文件撤回函的，采购代理机构将在开启时宣读撤回函。
5. 开启结束后，供应商代表应在开启记录上签字确认。唱标人、记录人、监督人均应在开启记录上签字。供应商代表未在开启记录上签字的，均视为对开启结果予以默认。
6. 开启结束后，如发现开启结果与响应文件不一致者，除磋商小组认定的特殊情况应另行处理外，其开启结果不予纠正。

五、磋商

(一) 磋商程序

1. 采购组织机构将在“竞争性磋商公告”规定的时间和地点进行磋商，磋商会议由采购组织机构工作人员主持。

2. 主持人宣布磋商采购会议开始，介绍磋商现场的人员情况，宣读提交磋商响应文件的供应商名单等注意事项。

3. 磋商小组必须按照客观、公正、审慎的原则，根据磋商文件规定的评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审。未实质性响应磋商文件的响应文件按无效响应处理，磋商小组应当告知提交响应文件的供应商。

4. 在磋商过程中，磋商小组可以根据磋商文件和磋商情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款，但不得变动磋商文件中的其他内容。实质性变动的内容，须经采购人代表确认。

对磋商文件作出的实质性变动是磋商文件的有效组成部分，磋商小组应当采用书面形式通知所有参加磋商的供应商。

供应商应当按照磋商文件的变动情况和磋商小组的要求重新提交响应文件并由其法定代表人或授权代表签字或者加盖公章。由授权代表签字的，应当附法定代表人授权书。供应商为自然人的，应当由本人签字并附身份证明。

5. 磋商结束后，磋商小组将要求所有参加磋商的供应商按磋商小组提出的要求并在规定时间内分别提交最终报价，提交最终报价的供应商不得少于 3 家。最终报价是供应商响应文件的有效组成部分。**若供应商未在规定时间内递交最终报价或在规定时间内之后提交最终报价的将被视为退出磋商。**

6. 经磋商确定最终采购需求和提交最终报价的供应商后，由磋商小组采用综合评分法对提交最终报价的供应商的响应文件和最终报价进行综合评分。

7. 磋商小组根据综合评分情况，按照评审得分由高到低顺序确定预成交供应商，编写评审报告。

8. 公布磋商结果，磋商采购会议结束。

（二）澄清问题的形式

供应商的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容。书面答复须由供应商代表签字（或盖章）并作为响应文件的一部分。

（三）错误修正

磋商小组将对确定为实质上响应竞争性磋商文件要求的响应文件进行校核，看其在磋商报价方面是否有计算、累计或表达上的错误，修正错误的原则及顺序如下：

- （1）正本与副本不一致时，以正本为准；
- （2）响应文件中磋商报价表与响应文件中报价清单不一致的，以磋商报价表为准。
- （3）响应文件的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
- （4）报价总金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准；

(5) 单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修改单价；

(6) 对不同文字文本响应文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

(7) 如响应文件中报价明细表分项价格或单价有遗报，应视作已含在磋商报价总价中；其磋商报价总价在评审过程中不予调整。其分项价或单价由磋商小组在磋商报价总价不变的前提下根据合理的原则对其予以确定；

按上述修正错误的原则，调整或修正响应文件的磋商报价。经供应商确认后，调整后的磋商报价对供应商起约束作用。如果供应商不接受或者供应商在评审结束之前不能到场确认的，磋商小组将把调整或修正后的磋商报价作为该供应商的磋商报价，进入报价评审，但不接受修正的供应商最终将丧失其成交候选人资格。

价格合理性审查：磋商小组对磋商报价的合理性进行评审，磋商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，应当要求其在评审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，磋商小组应当将其作为无效响应处理。

(四) 磋商供应商存在下列情况之一的，响应无效，终止磋商：

1. 磋商响应文件中的报价货物跟商务与技术内容中的供应货物出现重大偏差的；
2. 不具备磋商采购文件中规定的资格要求的；
3. 磋商响应文件含有采购人不能接受的附加条件的；
4. 供应商代表人未能出具身份证明或与法定代表人授权委托书身份不符的；
5. 磋商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，应当要求其在评审现场合理的时间内提供材料说明，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，磋商小组应当将其作为无效响应处理；
6. 报价超过磋商采购文件中规定的预算金额/最高限价；
7. 磋商参数未如实填写的；
8. 磋商响应文件提供虚假材料的；
9. 不同供应商委托同一单位或者个人办理磋商事宜；
10. 不同供应商的磋商响应文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；
11. 不同供应商的磋商响应文件异常一致或者报价呈规律性差异；
12. 不同供应商的磋商响应文件相互混装；
13. 不符合法律法规和磋商采购文件中规定的其他实质性要求的。

(五) 有下列情况之一的，本次磋商终止。

1. 有效供应商不足 3 家时；
2. 磋商小组发现磋商文件存在歧义、重大缺陷导致评审工作无法进行，或者磋商文

件内容违反国家有关强制性规定的；出现影响采购公正的违法、违规行为的；

3. 供应商的报价均超过了采购预算或报价范围，采购人不能支付的；
4. 因重大变故，采购任务取消的。
5. 法律、法规和磋商文件规定的其他导致评审结果无效的。

磋商终止后，除采购任务取消情形外，按照以下方式处理：磋商文件存在不合理条款或者招标程序不符合规定的，改正后依法重新招标；磋商文件没有不合理条款、招标程序符合规定，需要采用其他采购方式采购的，须经采购人批准。

（六）磋商原则和方法

1. 磋商原则。磋商小组必须公平、公正、客观，不带任何倾向性和启发性；不得向外界透露任何与评审有关的内容；任何单位和个人不得干扰、影响评审的正常进行；磋商小组及有关工作人员不得私下与磋商供应商接触。

2. 磋商办法。具体磋商内容及评分标准等详见《第五章、磋商评审办法》。

（七）评审过程的监控

本项目评审过程实行全程录音、录像监控，供应商在评审过程中所进行的试图影响评审结果的不公正活动，可能导致其被拒绝磋商。

六、磋商结果确定

1. 评审小组根据资信及技术以及报价的综合得分确定成交供应商。

2. 发布成交结果公告。采购组织机构应当在成交供应商确定后2个工作日内，在省级及以上财政部门指定的政府采购信息发布媒体及相关网站上公告成交结果。采购人、采购代理机构及磋商小组对未成交的供应商不作落标原因解释。

3. 发出成交通知书。采购组织机构在发布成交结果同时，向成交供应商发出成交通知书。

七、合同签订及公告

（一）签订合同

1. 采购人和成交供应商应当自成交通知书发出之日起30日内，按照磋商采购文件确定的合同文本以及采购标的、采购金额、服务期限和服务要求等事项签订政府采购合同。

2. 采购人不得向成交供应商提出超出磋商文件以外的任何要求作为签订合同的条件，不得与成交供应商订立背离磋商文件确定的合同文本以及采购标的、服务内容、采购金额、采购数量和服务要求等实质性内容的协议。

3. 成交供应商无故拖延、拒签合同的，取消成交资格。

4. 成交供应商拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评审报告推荐的成交候选供应商名单排序，确定下一候选供应商为成交供应商，也可以重新开展政府采购活动。同时，拒绝与采购人签订合同的供应商，由同级财政部门依法作出处理。

5. 询问或者质疑事项可能影响成交结果的，采购人应当暂停签订合同，已经签订合同的，应当中止履行合同（成交结果的质疑期为成交结果公告期限届满之日起七个工作日）。

（二）合同公告

采购人或代理机构自政府采购合同签订之日起2个工作日内，在中国政府采购网、浙江政府采购网站上公告。

（三）履约保证金

采购需求中要求供应商提交履约保证金的，供应商应当以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。履约保证金的数额不得超过政府采购合同金额的1%。鼓励和支持供应商以履约保函形式提供履约保证金。

（四）验收

1. 采购人组织对供应商履约的验收。大型或者复杂的政府采购项目，应当邀请国家认可的质量检测机构参加验收工作。验收方成员应当在验收书上签字，并承担相应的法律责任。如果发现与合同中要求不符，供应商须承担由此发生的一切损失和费用，并接受相应的处理。

2. 采购人可以邀请参加本项目的其他供应商或者第三方机构参与验收。参与验收的供应商或者第三方机构的意见作为验收书的参考资料一并存档。

3. 严格按照采购合同开展履约验收。采购人成立验收小组，按照采购合同的约定对供应商履约情况进行验收。验收时，按照采购合同的约定对每一项技术、服务、安全标准的履约情况进行确认。验收结束后，应当出具验收书，列明各项标准的验收情况及项目总体评价，由验收双方共同签署。验收结果与采购合同约定的资金支付及履约保证金返还条件挂钩。履约验收的各项资料应当存档备查。

4. 验收合格的项目，采购人将根据采购合同的约定及时向供应商支付采购资金、退还履约保证金。

5. 验收不合格的项目，采购人将依法及时处理。采购合同的履行、违约责任和解决争议的方式等适用《中华人民共和国民法典》。供应商在履约过程中有政府采购法律法规规定的违法违规情形的，采购人应当及时报告本级财政部门。

八、质疑和投诉

1. 供应商认为招标过程或中标（成交）结果使自己的合法权益受到损害的，应当在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向采购代理机构提出质疑，但供应商需在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。

2. 质疑应当以书面形式提出，格式见《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第 94 号）附件范本，下载网址：浙江政府采购网（<http://zfcg.czt.zj.gov.cn>），位置：

“首页-下载专区-质疑投诉模板”。供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：

- a. 供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；
- b. 质疑项目的名称、编号；
- c. 具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；
- d. 事实依据；
- e. 必要的法律依据；
- f. 提出质疑的日期。

供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。质疑应明确阐述招标过程或中标（成交）结果中使自己合法权益受到损害的实质性内容，提供相关事实、依据和证据及其来源或线索，便于有关单位调查、答复和处理，质疑函不符合《政府采购质疑和投诉办法》相关规定的，应在规定期限内补齐的，采购人自收到补齐材料之日起受理；逾期未补齐的，按自动撤回质疑处理。

3. 投诉

供应商对采购代理机构的质疑答复不满意或者采购代理机构未在规定时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级采购监管部门投诉。

第四章 政府采购政策功能相关说明

一、文件依据

- (1) 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）
- (2) 财政部《政府采购促进中小企业发展政策问答》
- (3) 《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业[2011]300 号）
- (4) 财政部、司法部《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68 号）
- (5) 《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141 号）
- (6) 《浙江省财政厅 浙江省经济和信息化委员会关于简化中小企业类别确认流程有关事项的通知》（浙财采监〔2018〕2 号）

二、采购项目需要落实的政府采购政策：执行节约能源、保护环境相关的节能产品政府强制采购和优先采购政策，执行环境标志产品政府优先采购政策；执行扶持不发达地区和少数民族地区、促进中小企业发展、支持监狱企业发展、促进残疾人就业、支持中小企业信用融资等政府采购政策。

1. 本项目原则上采购本国生产的货物、工程和服务，不允许采购进口产品。除非采购人采购进口产品，已经在采购活动开始前向财政部门提出申请并获得财政部门审核同意，且在采购需求中明确规定可以采购进口产品（但如果因信息不对称等原因，仍有满足需求的国内产品要求参与采购竞争的，采购人、采购代理机构不会对其加以限制，仍将按照公平竞争原则实施采购）。

2. 采购人拟采购的产品属于品目清单范围的，采购人及其委托的采购代理机构将依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购。供应商须按竞争性磋商文件要求提供相关产品认证证书。采购人拟采购的产品属于政府强制采购的节能产品品目清单范围的，供应商未按竞争性磋商文件要求提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的，投标无效。

3. 支持中小企业发展

3.1 中小企业，是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。

符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。

3.2 在政府采购活动中，供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受中小企业扶持政策：

（1）在货物采购项目中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标；在货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受中小企业扶持政策。

（2）在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；

（3）在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。

以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。

3.3 对符合前述条款要求的小型 and 微型企业的投标报价给予优惠扣除，用扣除后的价格参与评审。

3.4 符合《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141 号）规定的条件并提供《残疾人福利性单位声明函》的残疾人福利性单位视同小型、微型企业；

3.5 对于未预留份额专门面向中小企业的政府采购货物或服务项目，以及预留份额政府采购货物或服务项目中的非预留部分标项，对小型和微型企业的投标报价给予 10% 的扣除，用扣除后的价格参与评审。接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的政府采购货物或服务项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额 30% 以上的，对联合体或者大中型企业的报价给予 4% 的扣除，用扣除后的价格参加评审。组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。

3.6 符合《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库[2014]68 号）规定的监狱企业并提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业证明文件的，视同为小型、微型企业。

3.7 可享受中小企业扶持政策的供应商应按照采购文件格式要求提供《中小企业声明函》，供应商提供的《中小企业声明函》与实际情况不符的，供应商未按采购文件要求提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的产品认证证书的，不享受中小企业扶持政策。声明内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标、成交的，依法承担法律责任。

3.8 中小企业享受扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业。

4. 支持创新发展

4.1 采购人优先采购被认定为首台套产品和“制造精品”的自主创新产品。

4.2 首台套产品被纳入《首台套产品推广应用指导目录》之日起 3 年内，以及产品核心技术高于国内领先水平，并具有明晰自主知识产权的“制造精品”产品，自认定之日起 3 年内视同已具备相应销售业绩，参加政府采购活动时业绩分值为满分。

第五章 评审办法

本评审办法根据《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》等有关规定，并结合本项目的具体情况制定。

一、总则

磋商小组成员应当按照客观、公正、审慎的原则，根据磋商文件规定的评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审。

对落标人，磋商小组不作任何落标解释。

二、评审组织

评审工作本项目磋商小组由政府采购评审专家（随机抽取）和采购人代表共 3 人以上单数组成（其中采购人代表不超过总人数的 1/3）。磋商小组负责审标、询标、评审等工作，并向采购人提出评审意见和评审报告。

三、磋商程序

（一）响应文件截止时间止签收结束后，开启资信及技术文件，进入资格及符合性审查环节，磋商小组将依法对供应商的资格及响应文件符合性进行审查。

（二）与审查通过的供应商的进行磋商、评审。

（三）开启有效供应商的首次报价文件。由磋商小组对报价文件的符合性等进行审查核实，然后供应商对本项目进行二次报价，最终以最后报价为准，作为报价技术依据。

（四）根据各供应商资信及技术 and 报价综合得分从高到低进行排序，推荐成交候选供应商；综合得分最高的供应商推荐为成交供应商。

（五）由磋商小组向采购人推荐综合得分第一名的供应商为成交供应商，并提交评审报告。综合得分相同时，以最后报价低者优先；合计分值、报价得分均相同时由磋商小组按照技术指标优劣顺序推荐。

（六）评审结束后，公布采购结果。

四、磋商要求

（一）磋商小组将按竞争性磋商有关规定与供应商进行封闭式磋商，磋商的内容包括（但不限于）供应商的报价、合同条款响应情况、技术方案的可行性、承诺的后期服务等。供应商有义务对磋商小组就响应文件中不明确的条款进行澄清，供应商在磋商时可以对其响应文件进行补充或调整，在磋商结束前，供应商应对其澄清、补充、调整的相关内容以书面方式进行最终确认，形成最终承诺书。磋商小组对供应商的磋商最多不超过 3 轮。在磋商过程中，采购人及磋商小组有权变更相关要求，不对因此而受影响的供应商承担责任。磋商中如有实质性变动，磋商小组将用书面形式通知参加磋商的供应商。

(二) 磋商结束后,磋商小组将要求所有参加磋商的供应商按磋商小组提出的要求并在规定时间内分别提交最终报价,提交最终报价的供应商不得少于 3 家。最终报价是供应商响应文件的有效组成部分。若供应商未在规定时间内递交最终报价或在规定时间内之后提交最终报价的将被视为退出磋商。

(三) 最终报价是供应商响应文件的有效组成部分。符合《财政部关于政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法有关问题的补充通知》规定提交最终报价的供应商可以为 2 家。

五、评审细则

评审采用综合评分法,磋商小组从最终磋商报价、供应商的综合实力、信誉、业绩、技术方案、服务承诺等方面进行评审。

每个供应商最终得分=报价得分+资信及技术得分(四舍五入后可保留 2 位小数)。按最终得分从高到低的顺序确定成交候选顺序。

(一) 报价分(30 分)

报价评分将在有效供应商范围内进行,最高得 30 分。

各类食材评审基准价确定:报价满足竞争性磋商文件要求且最后报价最低(折扣百分比数值最小为最低报价,反之折扣百分比数值最大为最高报价)的为磋商评审基准价。

报价分按照下列公式计算:

序号	食材类别	权重分值 (分)	计算公式
1	蔬菜类	5	(评审基准价÷各供应商的评审价格)×权重分值
2	水产类	5	(评审基准价÷各供应商的评审价格)×权重分值
3	家禽类(含蛋和豆制品)	4	(评审基准价÷各供应商的评审价格)×权重分值
4	鲜肉类	5	(评审基准价÷各供应商的评审价格)×权重分值
5	水果类	4	(评审基准价÷各供应商的评审价格)×权重分值
6	调味品类(含干货)	2	(评审基准价÷各供应商的评审价格)×权重分值
7	冻品类(含早餐食品)	3	(评审基准价÷各供应商的评审价格)×权重分值
8	乳制品饮料类	2	(评审基准价÷各供应商的评审价格)×权重分值
	价格得分	30	1+2+3+4+5+6+7+8=价格得分

(四舍五入后可保留 2 位小数)

(本项目专门面向中小企业采购统一不再给予价格优惠扣除)

(二) 资信及技术分 (70 分)

评分细则

序号	评审内容	评审标准	分值 (分)
1	企业资信	供应商具有有效期内质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、食品安全管理体系认证的，每项认证得 0.5 分，最高得 2 分。 注：提供有效期内的证书复印件。	2
		供应商自 2022 年 1 月 1 日以来获得政府部门（机构）、行政机关授予的与本项目产品服务质量相关的荣誉（表彰）情况：县、区级荣誉、表彰每项得 0.5 分；地市级荣誉、表彰每项得 1 分；省级及以上荣誉、表彰每项得 2 分；最高得 2 分（同一荣誉不重复计分）。 注：提供载有供应商单位名称的证书或文件等有效依据材料。	2
2	同类业绩	供应商自 2022 年 1 月 1 日以来（以合同签订日期为准）具备同类项目业绩，提供合同复印件，每个有效业绩得 1 分，最高得 3 分。 注：提供合同复印件；是否同类项目业绩以评分小组统一判定为准	3
3	整体实施方案	供应商针对本项目的配送方案：包括但不限于各类食材来源的渠道选择、预包装食品品牌的选择、进货方式、物流运输及包装、向采购人配送的时间、配送方式、数量保证、质量保证、安全卫生保证等，各项内容明确、可行且符合采购项目需要的得 4 分；方案有欠缺或不足每项扣 1 分；扣完此项分值为止。	4
		拟供货物质量内部控制方案评价：包括物资仓储、卫生、检测、消毒等质量控制方案及措施。各项内容明确、可行且符合采购项目需要的得 3 分；方案有欠缺或不足每项扣 1 分；扣完此项分值为止。	3
		根据供应商的管理制度、财务制度、供货质量控制制度、食品安全管理制度评价，各项内容明确、可行且符合采购项目需要的得 3 分；方案有欠缺或不足每项扣 1 分；扣完此项分值为止。	3
		供应商针对采购人内部管理的特殊性的了解及服务 and 应急处置方案等情况评价。方案明确、可行且符合采购项目需要的得 3 分；方案有欠缺或不足每项扣 1 分；扣完此项分值为止。	3
		（1）退换货方案：包括但不限于退换货明确的条件、质量达不到采购要求时的退换流程及方式等；各项内容明确、可行且符合采购项目实际的得 2 分；方案有欠缺或不足每项扣 1 分，扣完此项分值为止。 （2）供应商承诺所提供的产品品质担保情况。承诺所供产品出现质量问题按换一赔二的得 2 分，承诺产品出现质量问题按换一赔一的得 1 分，承诺产品出现质量问题免费更换的得 0.5 分，供应商未明确承诺的不得分。 （3）供应商承诺遇退、换货在 2 小时内到达现场处理的得 2 分，在 6 小时内到达现场处理的得 1 分，在 12 小时内到达现	6

		场处理的得 0.5 分，超过 12 小时的不得分。 食品安全方案：供应商承诺为本项目购买“食品安全责任险”等与食品安全相关的责任保险的，且承诺总保额：全年累计总保额≥人民币 1000 万元，本项得 4 分。 备注：响应文件中提供投保承诺函，未提供或全年累计总保额低于 1000 万的不得分；同时承诺在签订合同后 7 个工作日内完成投保，否则作虚假响应处理。	4
		验收方案：供应商建议的各项食材验收流程、验收方式等完整、合理的得 2 分；方案有欠缺或不足每项扣 1 分；扣完此项分值为止。	2
4	服务能力	场所服务能力：根据供应商的仓储场所、分拣场所、冷藏库、含冷冻库情况评价，各类场地齐全、材料完整、场所分工明确合理的得 4 分；有欠缺或不足每项扣 1 分；扣完此项分值为止。 注：提供各场所现状图、实景图片、产权证明或租赁合同复印件、服务能力说明等。	4
		供应商为本项目投入的运输车辆情况（供应商自有或租赁）： （1）供应商投入本项目载重 900KG（含）以上冷藏厢式货车的得 2 分； （2）供应商投入本项目每 1 辆载重 500KG（含）以上货车的得 1 分，最高得 2 分。 注：提供车辆照片、行驶证扫描件加盖公章，若属于租赁的还需要提供租赁协议；车辆正面照片显示车牌。不满足要求不得分。同一辆车不重复得分。	4
		各专用设备配备情况： 1. 有独立农残检测室的得 2 分； 2. 有净菜流水线的得 0.25 分； 3. 有定性和定量等检测设备的得 0.25 分； 4. 有完善的消防设备的得 0.5 分，有完善的除四害设备的得 1 分。存在欠缺的得 0.25 分，未提供不得分。 注：提供设备清单、图片、（租赁合同或采购合同或采购发票）等复印件、设备性能功能说明。	4
		监控覆盖范围：分拣场地、留样室、干货仓库、调味品仓库、肉类分割、配送准备区，各范围覆盖齐全得 3 分；有欠缺或不足每项扣 1 分；扣完此项分值为止。 注：提供各区监控现场状况图、情况说明等信息。	3
		相关管理系统： 供应商接入市场监管部门的“浙食链”食品安全管理系统、供应商具有财务核算系统、产品出入库信息化管理系统的，每个系统得 1 分，最高得 3 分。 注：未提供系统操作界面截图及购置发票（或自有产权证明文件）复印件的不计分，浙食链无需提供发票。	3
5	团队配备	拟指派服务人员中持有食品健康证(有效期内)的每人计 0.5 分，最高计 2 分；具有（食品类、餐饮类）检测专业技术资格证书的每人得 1 分（同类不重复计分），最高计 2 分。 注：提供人员相关证件材料复印件及在供应商单位缴纳社保	4

		的依据或其他在职依据材料，否则不计分。	
6	售后服务	售后服务方案：包括但不限于售后服务范围、服务内容、服务响应时间、服务人员等，各项内容明确、可行且符合采购项目需要的得 3 分；方案有欠缺或不足每项扣 1 分；扣完此项分值为止。	3
		应急预案：包括但不限于恶劣天气、配送人员及车辆突发状况、食品安全卫生事故预防、临时加配送、重大活动物资保证等情况如何补救方案，各项内容明确、可行且符合采购项目需要的得 3 分；方案有欠缺或不足每项扣 0.5 分；扣完此项分值为止。	3
		日常台账管理：建立档案管理和食品安全管理台账制度，服务台账、数据及档案资料详细、务实，并具有可追溯性的得 1 分；方案有欠缺或不足不得分。	1
7	技术条款响应	完全响应采购需求内容的得 5 分；有负偏离或不能满足的不得分。	5
8	其他承诺	针对本项目有实质性意义的或特色的服务承诺，每项得 1 分，最高得 3 分。	3
9	政策分	供应商符合《政府采购货物和服务招标投标管理办法》第五条规定，属于“扶持不发达地区和少数民族地区等”政府采购政策落实对象的，提供供应商注册地属于国务院规定的不发达地区和少数民族地区依据材料的得 1 分。	1
			70

该评分分值由磋商小组根据评审情况在分值范围内独立打分，小数点后可保留一位小数。每个供应商的最终技术分为磋商小组打分汇总后的算术平均值（四舍五入后可保留2位小数）。

六、成交办法

采购人将根据磋商小组提交的评审报告及推荐的成交候选供应商，按有关规定确定成交供应商。

第六章 采购合同

甲方（采购方）：磐安县消防救援大队

乙方（供应方）：

根据磐安县消防救援大队 2025 年度伙食配送服务采购项目（项目名称）（项目编号：金消采 CS2025002）采购结果，依照《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、行政法规的规定，在平等、公平、诚实和信用的原则下，经双方协商一致，订立本合同。

一、服务内容：

磐安县消防救援大队 2025 年度伙食配送，食材采购包括 8 个类别及其他甲方需要的食材或辅料：蔬菜类、水产类、家禽类（含蛋和豆制品）、鲜肉类、水果类、调味品类（含干货）、冻品类（含早餐食品）、乳制品饮料类；合同期内年度预计采购总金额约 1203530 元。甲方不保证合同期内的最低采购数量和金额，所有类别食材甲方有权从“脱贫地区农副产品网络销售平台 <https://www.fupin832.com/>”网站进行采购，最终按实际需要由乙方处进行采购。

食材分类明细及品质要求详见附件。

二、服务期限

合同服务期限：自合同签订之日起一年（自合同签订之日起至 2026 年 月 日止；）或合同实际发生金额达到预算金额（以先到者为准）为合同服务期。

三、合同价款：

（一）成交折扣

食材类别	成交折扣	食材类别	成交折扣
蔬菜类		水产类	
家禽类（含蛋和豆制品）		鲜肉类	
水果类		乳制品饮料类	
调味品类（含干货）		冻品类（含早餐食品）	
		平均折扣	
年度预计采购总金额为 1203530 元。甲方不保证合同期内的最低采购数量和金额，最终按实际需要采购。			

（二）结算基准价的确定

1. 采价原则：在合同履行期间甲方将按照“采购项目要求”中明确的食材质量、等

级标准，通过市场询价（类比）的方式确定基准价。“采购项目要求”中未罗列的食材或未明确质量、等级标准的食材，则由甲方在《食材配送通知单》《食材定价通知单》中书面明确。

2. 采价时间及采价地点。具体采价地点如下：

（1）签订合同后 7 天内，首次采价确定各货物结算基准价。

（2）合同期内蔬菜、水产、家禽、鲜肉、水果五个类别，遇价格波动幅度较大的产品和目录外产品，由甲方和乙方每月询价一次确定基准单价。合同期内询价时间：每月月初。

（3）合同期内冻品、调味品、乳制品饮料三个类别，遇价格波动幅度较大的产品和目录外产品，由甲方和乙方三个月询价一次确定基准单价。合同期内询价时间：除首次询价外，分别为合同签订后第 4 个月初，第 7 个月初，第 10 个月初。

（4）采价询价地点：

通过随机的方式在磐安县安文蔬菜市场、磐安县麦得隆商贸有限公司、磐安县世纪如海商贸有限公司进行食材零售价的询价。采价组在上述地点中选择 2 家进行采价，同一种商品 2 家能采到价格的，以算术平均数为基准价，如只有 1 家能采到价格，则甲方随机选择从其余采价点进行补充，取 2 个采价点的算术平均值作为基准价。以询价超市或市场的零售价为参照标准确定基准单价。如在采价日遇有商家进行促销活动的，则以促销前的原零售价为准；如在采价日出现某种食材超市下架或停止销售的情况时，询价小组可向采价点以外的其他超市或市场询价。

3. 采价方式：

采价工作由甲方指派的采价小组负责，所形成的当月结算基准价以书面的形式通知乙方。询价小组由甲方相关管理部门人员、甲方使用部门人员、乙方代表组成。若以上人员因特殊原因无法参与某次采价活动，则视为无条件接受采价结果。

询价小组根据“先供货后结算”的原则，如遇节假日或其他原因则提前至前一工作日。以询价获得食材价款的结算基准价。

4. 价格差异的调整原则：

乙方需经常关注磐安商超、农贸市场方面各类食材的销售情况，对甲方的采购计划及《食材配送通知单》进行分析。如采购计划中出现非应季商品或高价商品时，乙方应当及时提醒甲方。

（1）由于乙方原因致使某类食材无法通过市场询价的方式确定结算基准价的，询价小组将按照有利于甲方的调整原则确定其结算基准价，并要求乙方无条件予以接受。

（2）由于甲方原因，造成无法通过市场询价的方式直接确定其结算基准价的，可按照以下调整原则确定：

预包装食品类应当采集相同品牌、等级、规格的商品零售价。如出现配送食材与采价商品的包装规格不同时，应当按照所采价的商品零售价换算成单位规格的单价后再测算结算基准价；如出现配送食材与采价商品的等级不同时，应当以低于配送食材等级的商品零售价确定其结算基准价。

非预包装食品或散装食品类原则上采集相同产地、等级、规格的商品零售价。如出现配送食材与采价商品的产地不同时，应当按照低价产地的商品零售价确定其结算基准价；其他原则同上。

蔬菜或鲜活产品类采集相同产地、等级、规格的商品零售价。如出现配送食材与采价商品的产地不同时，应当按照客菜价格或低价产地的商品零售价确定其结算基准价；如配送食材鲜肉类与采价商品存在去皮差异的，应当根据实际差异情况对基准价进行 5% 的上下浮动（如：已去皮的采价鲜肉类零售价下浮 5% 可作为含皮配送食材鲜肉类的结算基准价；反之亦然）；配送食材蔬菜类与采价商品存在去皮、去叶、去壳（或含皮、含叶、含壳）差异的，应当根据实际差异情况对基准价进行 15% 的上下浮动。（如：已去皮、去叶、去壳的采价蔬菜类零售价下浮 15% 的可作为含皮、含叶、含壳配送食材蔬菜类的结算基准价；反之亦然）。

（三）甲方需要采购目录外产品时，乙方也应无条件满足；目录外产品基准单价通过甲方和乙方市场询价方式确定（遇紧急采购来不及询价的产品，参考同类产品基准单价双方协商确定），采购目录外食材属于已分类产品同类食材的根据对应食材类别成交折扣结算，其他目录外食材（无法对应类别或难以判定类别的）则根据各类食材成交折扣的平均成交折扣结算。

（四）货款结算方式

1. 结算单价=基准单价×（成交折扣率），成交折扣率在合同期内不作调整。

2. 结算时间：

货款按每 15 天为一个结算周期结算。乙方按供货类别开具本公司税务发票，提供本公司账号，乙方开具非本公司发票的，甲方有权拒绝接收、拒绝转款；乙方开具本周期内双方核实后的商品实际销售数量乘以结算单价所得金额的发票并提供周期内送货清单及单据，甲方按内部流程审批后向乙方支付货款。结算日起三个工作日内乙方未及时开具发票及单据的则顺延到下个周期一起结算。在商品使用过程中，如发现有质量问题的，在质量问题调查期间，甲方有权延迟支付当期货款，直至问题调查清楚后再予以支付。

四、品质要求

1. 原料采购验收原则

（1）必须按照食品营养与卫生的基本要求选料；

(2) 必须按照食品不同的质量要求选择原料;

(3) 必须按照原料的本身性质选料;

2. 品质鉴定的依据和标准

根据食品原料品质的基本要求,对品质鉴定制定基本要求,鉴定的依据和标准主要有以下几点:

(1) 嗅觉检验:即用嗅觉器官来鉴定原料的气味,如果出现异味,说明已经变质。

(2) 视觉检验:视觉检验范围最广,凡是能用肉眼根据经验判断品质的都可以用这种方法对原料的外部特征进行检验,以确定其品质的好坏。

(3) 味觉检验:可以根据原料的味觉特征变化情况来鉴定品质好坏。

(4) 听觉检验:有些原料可以根据听觉检验的方法来鉴定品质的好坏,如鸡蛋,可以用手摇动,然后听声音来鉴定。

(5) 触觉检验:手指接触原料可以检验原料组织的粗细、弹性、硬度等以确定其品质的好坏。

3. 乙方所提供的食材必须符合相关的卫生、食品安全、环保等国家标准。采购货源必须持有与销售内容相对应的有效营业执照,食品生产许可证或食品销售许可证。乙方负责供货产品的食品安全,须做到来源可溯。同时对每批次食品原料进行检测,并按国家相关规定出具产品证明合格材料。具体要求为:

(1) 所有预包装食品要求通过 SC 认证,每批次送货时须提供产品合格证。预包装食品标识应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB 7718 - 2025),有新标准的按最新标准执行,内容清晰,包含生产日期、保质期、生产厂商信息等关键要素;

(2) 豆制品、辅料、半成品等必须具有“SC”食品生产许可;对于散装食品,要求供应商提供食品合格证明文件,并注明进货日期,确保食品在保质期内。同时,散装食品应在储存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称等内容;

(3) 肉类及制品须符合《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》(GB 20799-2016),运输过程温度监控(冻肉 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ 、冷鲜肉 $0\sim 4^{\circ}\text{C}$),随货提供动物检疫合格证及检疫标志,禁止与活畜禽同车运输,内脏类需密封包装;须按国家要求提供每批次《动物检疫合同证明》《肉类品质检验合格证》等资料;

(4) 禽蛋类须符合《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》(GB 2749-2015),配送全程 $\leq 4^{\circ}\text{C}$,蛋黄系数 ≥ 0.36 (二级鲜蛋),沙门氏菌不得检出;同时,禽蛋类包装应完好无损,无破损、无污染,且标识清晰,注明生产日期、保质期及生产厂商信息;

(5) 水产类须符合《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》(GB 2733-2015),保证水产品新鲜,无异味,无腐败变质现象。对于冷冻水产品,要求储存及运输温度 $\leq$

-18℃，确保水产品冷冻状态良好。

(6) 蔬菜、水果类须符合《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021) 的规定，确保无农药残留超标。

(7) 冻品类须符合《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》(GB 19295-2021) 的相关规定，确保冻品质量可靠，无解冻、无变质现象。在配送过程中，乙方需确保冻品的包装完好无损，避免在运输过程中受到污染或损坏。

(一) 蔬菜类

1. 蔬菜类要求为新鲜、安全、成熟度适中的无公害产品，无烂枯叶、黄叶，按要求去皮、去壳、去叶、去泥等，利用率在 98% 以上，并适宜用切菜机操作。农药残留量不得超过国家标准，送货时提交农药残留自检报告。具体感观要求：

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不能有腐烂变质的异常气味；

从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

2. 叶菜类：包括白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜。属同一品种规格，叶片和叶茎鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象，无抽薹(菜心除外)；结球的叶菜应结球紧实；菠菜和本地芹菜可带根。花椰菜、青花菜属于同一品种，形状正常，肉质致密、新鲜，不带叶柄，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；花椰菜、花球洁白，无毛花，青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色、无紫花、无枯蕾现象。

3. 茄果类：包括番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属于同一品种规格，色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，无烂果、异味、病虫和明显机械损伤。

4. 瓜果：包括黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜、其他水果等。属于同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜，无明显机械伤。

5. 根菜类：包括萝卜、胡萝卜、大头菜等。属于同一品种规格，皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密。新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫害斑，不带泥沙、茎叶、须根。

6. 薯芋类：包括芋、姜、豆、薯等。属同一品种规格，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。马铃薯皮不能变绿色。

7. 葱蒜类：包括大葱、分葱、四季葱等。属同一品种规格，允许葱和大蒜的青蒜保留干净须根，去老叶，韭菜去根去老叶，蒜头、洋葱去枯叶；可食部分质地细嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。

8. 豆类：豆类：包括豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等。属同一品种规格形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。食荚类：豆荚新鲜幼嫩，均匀。食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。

9. 水生类：包括茭白、藕、荸荠、慈菇、菱角等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无泥土、杂质、机械伤，不干瘪，不腐烂霉变，茭白不黑心。

10. 多年生类：包括竹笋、黄花菜、芦笋等。属同一品种规格，幼嫩，无病虫害斑，无明显机械伤。黄花菜鲜花不能直接煮食。

11. 芽苗类：包括绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。

（二）水产类

（1）水产品必须符合国家相关卫生、质量标准；

（2）鲜活类：必须为合格、安全、鲜活的货物；

（3）鱼类质量要求：游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无烂嘴及其他外表损伤，鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出，腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀。

（4）明虾质量要求：游水快，对外界刺激敏感，头部完整，虾眼突起，身体呈半透明，肉质坚实，虾壳发硬、发亮，呈青绿色或青白色。

（三）家禽类（含蛋和豆制品）

（1）鲜鸡肉、鸭肉必须是去内脏、新鲜完好的全鸡全鸭。

（2）鲜鸡肉质量要求：去除内脏，眼球饱满，皮肤有光泽，淡黄或灰白色，肌肉切面发亮。外表微干或微湿，不粘手，弹性良好，指压后凹陷立即恢复，新鲜鸡肉固有的正常气味。无长毛及毛、毛根，口腔及宰杀刀口无血污杂质，无紫斑淤血，腹内无过多脂肪。

（3）鲜鸭肉质量要求：去除内脏，眼球平坦，皮肤有光泽，乳白或淡红色，肌肉切面有光泽。外表稍湿润，不粘手，弹性良好，指压后凹陷立即恢复，新鲜鸭肉固有的正常气味。无长毛及绒毛、毛根，口腔及宰杀刀口无血污杂质，无紫斑淤血，腹内无过多脂肪。

（4）鸡蛋要求新鲜，大小均匀，每 500 克鲜鸡蛋个数在 8 个左右。

（5）豆制品必须是经卫生检验合格的商品，必须符合国家规定的质量食品安全要

求，提供检验合格证明。

（四）鲜肉类

肉质有光泽，纤维清晰，有坚韧性、肉质紧密、坚实，无腐烂、无霉变、无异味、无注水，外表微干或湿润，不粘手；由政府定点屠宰场屠宰，每批供货要求附检验检疫证明（动物检疫合格证、肉品品质检疫合格证、非洲猪瘟阴性证明）；除非送货清单中特殊指明的为冻品类，其他所有货物必须为鲜肉，不得提供冷冻肉。

1. 猪肉类

（1）五花肉：正规屠宰，有检疫章和检验单。要新鲜、皮薄、肉质好，中肋部分整方形，不带腩肉，带少量排骨，肉色鲜艳，层次分明。不能太肥，一般二指厚为准；

（2）前上肉：不能有淋巴，不带前腿肉，颜色要好，不能有淤血，猪毛；

（3）扒肉：不能太薄，用手感觉要有粘性，肉红色，不要有淤血，白色为注水猪肉；

（4）后上肉：不能太肥，要瘦肉多，无淋巴，皮无斑点；

（5）后瘦肉：不带碎骨、不带肥肉，肉色要好，不能有淤血，无肥肉、碎骨，表面上不能有发白积水；

（6）肥 肉：厚度三厘米左右，一公寸宽，不要有瘦肉；

（7）前梅肉：每条半斤左右，不能有猪油存在；

（8）猪 肝：最好为粉红色；

2. 牛肉类

（1）牛肉瘦肉呈均匀红色或者深红色，有光泽，脂肪呈乳白色或者微黄，具有牛肉正常气味，无异味，瘦肉切面纹理清晰，皮下脂肪适度、均匀，形状丰满（肉质紧密、有弹性，表面湿润、不粘手，无注水）

（2）牛 腩：色泽新鲜，无杂质、无异味、无注水。

（五）水果类

（1）梨类（鸭梨、酥梨、沙梨、啤梨）：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。

（2）苹果（青苹果、秦冠、加力果、红富士、新西兰、华盛顿）：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。

（3）柑桔类（柑类蜜柑、广柑、芦柑）：果实大近似球形，无异状突起瘤、无病虫害所呈现的绿斑、黑斑、无霉烂、无机械伤，果面清新洁净、大小均匀，果实无萎蔫，色泽自然。

(4) 桔类（红桔、蜜桔）：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。

(5) 橙类（进口橙、脐橙、锦橙）：大小均匀，皮光滑并有光泽；手感重，无机械损伤。果汁多味可口无萎蔫。

(6) 柚类（沙田柚）：果实大，圆形或梨形；果皮厚达 1CM 难剥离，酸甜合适，大小均匀。

(7) 柠檬：色泽浅黄，果实椭圆或圆形，大小均匀，顶端有乳头状突起，肉汁极酸并有浓香，无任何机械损伤。

(8) 香蕉（芭蕉、皇帝蕉）：果实丰满，果形端正，梳柄完整不缺只；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、创伤、果肉稍硬、果皮可剥或易剥。

(9) 国产葡萄、青提、红提、黑提：具有本品种应有的外形、色泽；大小均匀、果形端正，果粒面完好，皮上无斑痕，果珠饱满，大小均匀；轻提果穗枝梗，微微抖动，果实不抖落或抖落极少。

(10) 桃类（杨桃、毛桃、水蜜桃、蟠桃）：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。

(11) 布林类（黑布林、红布林等）：皮光滑有光泽，个形整齐均匀、无破皮、无皱皮、无皱缩、无压痕、不软塌 具有本品种应有色泽。

(12) 瓜类（西瓜黑美人、黄肉瓜有籽、无籽瓜）：具有本品种应有形状，大小均匀、果色清新光亮、条纹清晰、果皮无伤痕、无水分腐烂、无干无虫眼、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。

(13) 香瓜：外形完整良好、新鲜洁净，果身坚实，果面无裂痕、腐烂、水分、病虫害、药害，大小均匀。

(14) 白兰瓜：外形端正，大小均匀，绿色全部消退阳面呈白色；着地处呈鲜黄，瓜面光滑细腻，手弹微有弹性，无任何损伤。

(15) 板栗：果粒个大、均匀、饱满；手捏时坚实不塌痕，皮色呈红、褐等。色具有光泽。果面无虫蛀、无风干、无腐烂、无破损无裂嘴。

(16) 榴莲：色泽金黄或青中带黄、无霉斑、无黑斑、无生虫、无裂口、无腐烂软塌、无损伤果形饱满。

(17) 芒果：具有本品种应有的外形、大小均匀、外表光滑、有一定硬度、果实结实、无黑斑、无灰斑、无冻害。

(18) 山竹：果柄及果柄叶呈青色，果面色泽深有光泽、果身微软、不坚硬、无汁

液外渗、无病虫害及其它伤害，大小均匀。

(19) 火龙果：果面火红有光泽、叶片青、果实坚实。无腐烂、无软塌、无皱缩，大小均匀。

(20) 草莓：色泽鲜红、水灵、无烂斑、无病虫及其它伤害，大小均匀，蒂部有青色。

(21) 人参果：果身白或带紫色，有光泽，手感光滑硬朗、无虫蛀、无黑斑凹陷、无萎缩，大小均匀。

(22) 番石榴：果形、色泽良好，无裂果、无腐烂、无病虫害、无药害及其它伤；大小均匀、果身结实不软塌，无异常气味或滋味。

(23) 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。

(24) 菠萝：外形完整良好新鲜洁净，无异常味或滋味。果身坚实无潮湿溢汁、溢胶、无霜害、无日烧、无腐烂、无药害及其它伤害。

(25) 枇杷：果实橙黄，新鲜洁净；无异常味或滋味，有一定硬度无裂果，无腐烂、无药害及其它伤害。

(26) 椰子：果实重，果面无异常外部水分、无破裂，以只为单位。

(27) 桂圆：果色棕黄果粒均匀，果身较为平滑有光泽、果肉不粘手易剥落，韧性好、无霉烂、无黑斑。

(六) 调味品类（含干货）

1. 有合格的《质量检测报告》和相关的产品合格证，符合国家的相关规定；并保证及时提供食品企业所需的外检报告、食品级证明、国家食品添加剂、定点生产厂家生产证明等一切证件，并保证所有证件真实、合法、有效。

2. 调味品类（含干货）确认供应品牌后，对涉及到该指定货物的使用性能和质量指标的生产厂家、配方、生产工艺等不作随意更换，如有更换，在更换之前至少提前 20 个工作日书面告知甲方并取得同意后方可更换。

3. 供应的调味品类（含干货）的保质期绝不低于产品标注的保质期（自产品标注的生产日期算起）。

4. 调味品类（含干货）包装的货物交货时，乙方所提供的同一批次商品剩余质保期必须为全部质保期的二分之一及以上。且外包装无破损，厂商标识完整，不得私自改装、分装或降低品质，货物包装不得有任何监管安全隐患。散装的货物要求按规格包装或食用塑料袋散装。

5. 调味品类绝不添加法律规定以外的添加剂，并保证在国内允许范围内使用添加剂，不超量、超过范围使用添加剂。

（七）冻品类（含早餐食品）

1. 基本验收标准：

- （1）整箱包装完整、无破箱、生产地址明显。
- （2）如冻品解冻、软化、出水带血水，则不能收货。
- （3）冻品一般无生产日期，验收品质的好坏要用眼去辨认，如出现肉制品风干、变色之冻品不能收货。
- （4）称重时要扣除纸箱、冰块的重量，以货品净重为准。如果外包装箱上标有净重，按净重入库。

储存及运输中不得有解冻或再次结冻的情况，肉禽类冷冻品解冻后肉体指压后凹陷会渐渐恢复。根据国标 GB16896(鲜、冻禽产品)，冻禽产品解冻失水率不得超 6%，除禽产品之外的产品失水率不得超 10%。

不定期对产品进行随机抽样三件，作化冰处理后称净重，发现失水率超标的，按实际净重结算，并处警告一次；超标累计达三次从当月货款中扣除 1000 元；发现冻禽失水率超 8%、除禽产品以外失水率超 15%，每次从当月货款中扣除 1000 元，累计三次，甲方可单方解除合同，并不予退还全额履约保证金。

2. 冻虾仁质量验收标准：

- （1）品名、厂址、净含量、生产日期、保持期齐全。
- （2）冻虾仁冰衣表面完整、清洁。
- （3）肉质呈淡黄色或乳白色，无异味，组织坚密有弹性，有适当光泽。虾体基本完整，允许首尾部稍有残缺，清洁无杂质。

3. 冻鱼质量验收标准：包括利用冷冻方法进行保鲜的海水鱼和淡水鱼。

- （1）鱼外表：鱼鳞完整、色泽清亮、肌体无残缺。
- （2）鱼眼：凸起，清亮且黑白分明，洁净无污物。
- （3）鱼肛门：完整无裂，外口紧缩，无黄红浑浊颜色。

4. 冻禽质量验收标准：色泽清白、爽洁、有光泽、无残羽，无腐臭气味，分割部件应符合标准，无残缺，外包装完好，商标规格、产品说明清晰完整。

5. 低温肉肠验收标准：

- （1）真空包装完好无损。
- （2）在保质期内，商品剩余质保期必须为全部质保期的二分之一及以上。
- （3）肠衣完整与内容物结合紧密，无粘液，霉斑，色泽正常。
- （4）商标完整，表面无污迹。

6. 速冻食品质量验收标准：

- （1）包装正确，清洁，无破损。

- (2) 在保质期内，商品剩余质保期必须为全部质保期的二分之一及以上。
- (3) 包装内无冰晶，无杂质，粉末。
- (4) 内容物形状完整，美观，冻结坚实
- (5) 无解冻，软化现象，无开裂，成块现象。
- (6) 颜色正常，无霉斑等不良现象。

7. 冰鲜鱼质量验收标准（感官鉴别）：

- (1) 皮肤——类金属、光泽哑色的表面显示其已不新鲜；
- (2) 眼睛——饱满明亮、清晰且完整、瞳孔黑、角膜清澈；
- (3) 鳃——鲜红色或血红色、含粘液且没有粘泥；
- (4) 肛门——内收或平整，不突出，不破肛；
- (5) 体外粘液——透明或水白；
- (6) 肉质——坚实且富有弹性，轻按下鱼肉后，手指的凹陷处可马上恢复；
- (7) 气味——温和的海水味或鲜海藻味，无氯味腐臭味；
- (8) 体表——鱼鳞完整、体表无破损。

8. 冰鲜虾质量验收标准（感官鉴别）：

- (1) 有固有的颜色，不发白或红；
- (2) 头胸甲与躯干连接紧密，无断头现象；
- (3) 虾身清洁无污物。

（八）乳制品饮料类

1. 有合格的《质量检测报告》和相关的产品合格证，符合国家的相关规定；并保证及时提供食品企业所需的外检报告、食品级证明、国家食品添加剂、定点生产厂家生产证明等一切证件，并保证所有证件真实、合法、有效。

2. 乳制品饮料类确认供应品牌后，对涉及到该指定货物的使用性能和质量指标的生产厂家、配方、生产工艺等不作随意更换，如有更换，在更换之前至少提前 20 个工作日书面告知甲方并取得同意后方可更换。

3. 供应的乳制品饮料类的保质期绝不低于产品标注的保质期（自产品标注的生产日期算起）。

4. 乳制品饮料类包装的货物交货时，乙方所提供的同一批次商品剩余质保期必须为全部质保期的二分之一及以上。且外包装无破损，厂商标识完整，不得私自改装、分装或降低品质，货物包装不得有任何监管安全隐患。

5. 乳制品饮料类绝不添加法律规定以外的添加剂，并保证在国内允许范围内使用添加剂，不超量、超过范围使用添加剂。

五、保质期要求

- ①鲜肉类要求为新鲜且在 8 小时内屠宰。
- ②蔬菜、豆制品要求新鲜，无腐烂变质现象。
- ③禽蛋、冻品要求新鲜且在保鲜期内，无开裂滴漏、无腐烂变质现象。
- ④其他所有预包装类的食材剩余质保期必须为全部质保期的二分之一及以上。

六、履约保证金

- (一) 履约保证金额度：预算金额*成交折扣率*1%计收。
- (二) 缴纳方式：以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。
- (三) 提交时间：合同签订次日起 30 日内原件提交至甲方。
- (四) 履约保证金用于合同期内乙方违约时向甲方支付违约金。履约保证金不足以扣除相关违约金的，甲方将保留继续追究的权利，履约保证金使用后 7 日内乙方应及时补足。
- (五) 保函有效期：自合同签订之日起至合同有效期满后 2 个月。
- (六) 履约保证金退还：合同服务期满后 30 日内退还。

七、送货要求及配送地点。

- (一) 乙方按照甲方采供部在当日 19:00（北京时间）前书面确认的商品品种和数量，在第二日 6:00（北京时间）前送到甲方指定地点，如逾期则视为退货 1 次处理。若甲方出现紧急订货等特殊情况，乙方承诺按双方协商结果及时送达指定地点。一般每日送一次；遇特殊情况时（如紧急采购、临时采购、量大采购等），乙方要积极配合甲方。
- (二) 配送地点：磐安县消防救援大队（磐安县南环路与 219 省道交叉口东南联进村口）如有疑问，由双方协商；项目服务期内若甲方开设新的站点或配送点均由乙方负责食材供应服务。
- (三) 书面通知：合同期内双方的确认、联系均以书面形式。甲方以书面形式下订货单、通知等；乙方也必须以书面形式确认。“书面形式”包括信函、传真、电子邮件等。双方约定指定项目的联系人、联系电话、手机号、信函收件地址、传真号、电子邮件号等，上述信息有变更的双方需要提前 10 日向对方提出变更请求。
- (四) 乙方配送商品时，要遵守甲方内部各项纪律，服从甲方的管理。
- (五) 货物运输费用及途中产生的风险，由乙方负责。
- (六) 送货人员持有健康证明。

八、食品安全要求

- (一) 若因乙方原因，造成甲方场所内公共性食品安全危机的，乙方应负全部责任，并承担由此造成的经济损失及可能发生的法律责任。
- (二) 乙方在供货期间，各类产品因不符合供货要求出现质量问题的，乙方应负责

无条件退换货（如需要第三方检测的无论检测结果如何，检测费用均由乙方承担），问题严重的将终止供货，并由乙方承担由此造成的全部经济损失及责任。

（三）不论以何种形式进行供货，乙方都必须按照其在采购文件、响应文件及合同中做出的服务承诺履行相关义务。

九、服务要求

（一）乙方必须固定 1~2 名送货驾驶员和 1~2 辆送货车辆，合同签订后 7 个工作日内并将相关的证件复印件【驾驶员的驾驶证复印件及身份证复印件、最近一年在成交供应商（若属于租赁的提供租赁协议，驾驶员在出租单位的在职社保缴纳材料）的缴纳社保的依据材料、车辆行驶证复印件等】交甲方备案。人员、车辆一经固定，无特殊理由不能临时变更，如变更需提前通知甲方。

（二）乙方指派本项目负责人为：_____，包括签订合同、供货期内的供货和售后服务由投标授权代表负责完成，未经甲方同意不得中途换人；否则甲方有权解除合同，造成甲方损失的按实际损失赔偿，且履约保证金不予退还。

十、货物验收方式

（1）乙方须指派专车、专人负责食材配送工作。其中食品接触人员须取得食品健康证，配送车辆须保持清洁卫生无污染，定期进行防疫消毒。冻品类等对温度有要求的食材需用冷链车运送，并记录车厢内温度存档。质检报告、送货单必须随货物一同送到，否则一律视为该批次食材存在安全问题，同批次食材不予结算支付。鲜活类食材除其他需求特殊约定外必须每日早上一次性送达。

（2）甲方在到货后按照订单进行初步验收，乙方每次交货时应同时附一式三联送货单，甲方留存二联，乙方留存一联，送货单需填写商品的种类、规格、数量、包装等情况。甲方在乙方货物送达后组织专人按甲方内部采购验收管理办法和合同约定种类、规格、数量、包装、生产日期等要求当场进行验收，验收时乙方的相关人员应陪同在场并在有关单据上签字确认，此验收只是对产品外观、数量、生产日期的验收，并不是对产品质量的最终验收。如甲方在使用过程中发现产品质量问题的，仍有权要求退货或更换，所产生一切后果由乙方承担。

（3）甲方每月不定期从配送的货物中抽检不少于 5 样样品，由双方共同将样品送至符合 CMA 认证的第三方检测机构进行检测，检测费由乙方承担；检测标准依据由国家市场监管部门下发的《食品安全监督抽检实施细则（2025）》。乙方需每月 10 日之前提交上月检测报告至甲方指定联系邮箱，逾期视为违约。

（4）乙方在供货期间，如发生质量纠纷时采购人须对被投诉食材质量进行检测的，不论检测结果如何，因检测产生的相关费用须由乙方承担。

十一、售后服务

乙方要提供优质的售后服务，乙方在销售过程中发生正常的货物破损时乙方应及时更换；甲方在销售过程中快到期的物品乙方要及时更换。

十二、违约情形及责任追究

（一）在配送服务期间，如出现下列违约情形之一者：

1. 违约情形的认定：

- （1）无正当理由拒绝配送甲方指定食材，超过三次的；
- （2）不按合同规定提供服务或因延误配送时间影响使用单位正常使用，超过三次的；
- （3）未按照合同规定要求擅自抬高收费价格，超过三次的；
- （4）属于履约保证金全额扣除执行条款规定情形之一，经查实的；
- （5）存在虚报、瞒报食材重量或以假充真等手段配送食材，经查实的；
- （6）被甲方书面要求退货、换货后，仍拒不履行的或未及时退货、换货，超过三次的；
- （7）擅自将食材配送业务转包、分包给第三人经营，经查实的；
- （8）通过给予回扣或变相给予回扣等方式谋取不当利益，经查实的；
- （9）发生质量纠纷时，拒不履行检测义务的；
- （10）因乙方原因造成食品安全责任事故的；
- （11）因乙方原因给甲方造成负面社会影响，或负面舆论的；
- （12）因乙方原因在甲方单位内造成安全事故，且影响恶劣的；
- （13）有其他违反《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》相关条款行为。

以上违约行为一经查实，将对违约单位作如下处理（可进行单项处罚或并处）：

- （1）情节严重的甲方可单方面终止合同，并取消其配送资格。
- （2）扣除履约保证金。对甲方造成损失的，由乙方负责赔偿。因此产生的法律责任由乙方承担。

（二）甲方将以定期检查、不定期抽查、举报核查的方式，对食材品质、食材重量、配送时间、服务质量、价款结算等内容进行查验。若查验过程中发现乙方存在违反按累计违规次数认定的违约情形时，即可按照上述要求进行认定及处罚。

（三）如在合同履行期间，因乙方配送食材不符合相关甲方要求，除当即封存该部分食材并送相关部门检测外，甲方有权自行应急采购同类食材或应急采购快餐。如检测结果不合格的，应急采购的费用由配送单位承担并扣除履约保证金。

（四）合同履行期间，原则上不得调换配送服务人员。如乙方因故需要调整人员的，须事先书面征得甲方同意并报甲方备案。调整后的服务人员资质、资格标准不得低于原

服务人员标准，乙方应当为新调整的服务人员缴纳社保。如乙方未按上述要求擅自调整服务人员、或指派人员低于原服务人员标准、或未按规定缴纳服务人员社会保险的，甲方有权单方面终止合同。

（五）退出机制

乙方出现下面任一情况的，采取退出机制：

（1）生产、经营者的生产经营条件发生变化，不符合食品生产经营要求，有发生食品安全事故的潜在风险，所供应产品不符合食品安全标准。

（2）未按相关要求按时向甲方提供相关证件、产品年度质检部门抽检报告、分批次厂内自检报告、销售凭证等资料；

（3）拒绝接受相关职能部门监督检查，或经检查后安全隐患限期整改不到位；向甲方虚开销售凭证。

（4）若有其他单位或者个人借用本企业准入供应资质或委托他人向甲方供应食品。

十三、不可抗力事件处理

（一）在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

（二）不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

（三）不可抗力事件延续 120 天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

十四、合同中止、终止

（一）双方当事人不得擅自中止或者终止合同；

（二）合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当中止或者终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

十五、诉讼

凡有关本合同或执行本合同而发生的一切争执应通过双方友好协商解决，如不能解决，双方均可将争议提交甲方所在地人民法院裁决。

十六、合同的组成部分及其解释顺序如下：

（一）本合同协议书；

（二）成交通知书；

（三）竞争性磋商文件及附件；

（四）响应文件及附件；

（五）经双方协商一致达成的补充协议。

十七、合同生效及其它

- (一) 合同经双方法定代表人或授权代表签字并加盖单位公章后生效。
- (二) 本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。
- (三) 本合同一式伍份，具有同等法律效力，甲乙双方各执贰份，招标代理机构留存一份。

十八、其他补充条款：_____(如有)_____。

甲 方	乙 方
单位名称（盖章）：	单位名称（盖章）：
单位地址：	单位地址：
法定代表人或委托代理人（签字）：	法定代表人或委托代理人（签字）：
电 话：	电 话：
开户银行：	开户银行：
账 号：	账 号：

合同签订日期：_____年 月 日

采购代理机构鉴证日期：_____年 月 日

第七章 响应文件格式

封面

（正本/副本）

磐安县消防救援大队 2025 年度伙食 配送服务采购项目

响 应 文 件

（资信及技术文件）

项目编号：

供应商全称（公章）：

地 址：

联系电话：

年 月 日

磋商响应截止时间前不得启封

资信及技术文件目录

一、法定代表人授权委托书；

二、磋商函；

三、供应商资格证明材料：

（一）满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的资料；

（1）营业执照（或法人登记证书，自然人身份证明）复印件；

（2）符合参加政府采购活动应当具备的一般条件的承诺函；

（二）落实政府采购政策需满足的资格要求：根据项目要求提供中小企业声明函，监狱企业、残疾人福利性单位视同中小企业，提供相关依据。

（三）特定条件证明材料；提供有效的食品流通（或经营、或生产）许可证复印件或满足《中华人民共和国食品安全法》第三十五条情形的备案材料。

四、供应商情况介绍（如公司简介、经营状况、固定服务场所情况、技术优势、拥有的企业资质情况、相关认证、曾获得的相关奖项荣誉等）；

五、2022 年 1 月至今供应商完成的同类项目业绩情况，提供业绩清单及合同复印件；

六、整体实施方案，包括但不限于以下内容：

（一）配送方案；

（二）拟供货物质量内部控制方案；

（三）拟供产品详细说明；

（四）管理制度、财务制度、供货质量控制制度、食品安全管理制度；

（五）特殊性的了解及服务 and 应急处置方案

（六）退换货方案；

（七）食品安全方案；

（八）验收方案；

七、服务能力：

（一）场所服务能力；

（二）配送能力；

（三）各专用设备配置情况；

（四）监控覆盖范围；

（五）相关管理系统；

八、拟投入本项目的项目团队人员情况（人员基本情况、身份证、资格证书或健康证等）；

九、售后服务：

（一）售后服务整体方案；

（二）应急预案情况；

（三）日常台账管理；

十、商务/技术响应表；

十一、供应商对本项目的合理化建议、特色服务承诺、优惠条件承诺等；

十二、供应商认为需要提供的其他材料[结合评分细则提供]。

【无固定格式的由供应商自拟提供。响应文件内容需清晰，条理有序，与评分点关联。

否则可能引起评标委员会的不利判定。】

自评分表

序号	评审项目	评分内容	自评分值	对应页码

一、法定代表人授权委托书

磐安县消防救援大队：

我（姓名）系（供应商名称）的法定代表人，现授权委托本单位在职职工（姓名）以我方的名义参加磐安县消防救援大队 2025 年度伙食配送服务采购项目（项目名称）（项目编号：金消采 CS2025002）的磋商活动，并代表我方全权办理针对上述项目的投标、开标、评标、签约等具体事务和签署相关文件。

我方对被授权人的签名事项负全部责任。

在撤销授权的书面通知以前，本授权书一直有效。被授权人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。

被授权人无转委托权，特此委托。

被授权人签字或签章：

职务：

法定代表人签字或签章：

职务：

后附：1. 法定代表人身份证复印件（双面）；

2. 被授权人身份证复印件（双面）；

3. 被授权人在投标企业的社保缴纳记录材料复印件。

供应商全称（公章）：

年月日

法定代表人身份证明书

单位名称：

地 址：

姓名：性别：_____年龄：_____职务：_____

系_____的法定代表人。

特此证明。

供应商全称（公章）：

年月日

注：法定代表人本人参加时无须提供授权，但须提供身份证双面复印件。

二、磋商函

磐安县消防救援大队：

本单位自愿参加_____（项目名称）（项目编号：_____）的磋商活动，并保证响应文件中所列举的磋商报价及相关文件和公司基本情况资料是真实的、合法的。

我方同意此次采购项目采购文件中的各项内容，并同意提供按照贵方可能要求的与磋商有关的一切数据或资料等。

本响应文件有效期自提交响应文件截止时间起 90 天内，保持有效。

本单位如被确定为成交单位，保证按照响应文件的承诺与贵方签订采购合同，保证履行合同所有条款。

供应商全称（公章）： 法定代表人：（签字或签章）

单位地址： 邮政编码：

电话： 传真：

开户银行名称： 开户银行账号：

开户银行地址： 开户银行电话：

日期：年 月 日

三、供应商资格证明材料：

（一）满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的资料：

（1）营业执照（或法人登记证书，自然人身份证明）复印件

根据《浙江省财政厅关于规范政府采购供应商资格设定及资格审查的通知》（浙财采监[2013]24号）第6条规定接受金融、保险、通讯等特定行业的全国性企业所设立的区域性分支机构，以及个体工商户、个人独资企业、合伙企业，如果已经依法办理了市场监督经营登记手续，并且获得总公司（总机构）授权或能够提供房产权证或其他有效财产证明材料（在响应文件中提供相关材料），证明其具备实际承担责任的能力和法定的缔结合同能力，可以独立参加采购活动，由单位负责人签署相关文件材料。

（2）符合参加政府采购活动应当具备的一般条件的承诺函：

我方参加磐安县消防救援大队 2025 年度伙食配送服务采购项目（项目名称）（项目编号：金消采 CS2025002）政府采购活动，郑重承诺如下：

（一）我方具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件：

1. 具有独立承担民事责任的能力；
2. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
3. 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
4. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
5. 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
6. 具有法律、行政法规规定的其他条件。

（二）我方未被信用中国（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单。

（三）其他相关承诺：

1. 我方与采购单位不存在利害关系，且与参加本次项目同一合同项下政府采购活动的其他供应商不存在单位负责人为同一人或者直接控股、管理关系或其他利害关系。

2. 我方不是为本项目提供规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的单位。

（四）本文件中所提供的相关材料均真实有效，不存在虚假、造假行为。如有虚假或隐瞒，我单位自愿承担被取消中标（成交）资格等一切责任。

供应商（公章）：_____

日期：____年____月____日

备注：根据《财政部关于〈中华人民共和国政府采购法实施条例〉第十九条第一款“较大数额罚款”具体适用问题的意见》（财库〔2022〕3号）明确《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十九条第一款规定的“较大数额罚款”认定为 200 万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于 200 万元的，从其规定。

（二）落实政府采购政策需满足的资格要求：中小企业声明函（残疾人福利性单位和监狱企业提供承诺函或相关依据）。

中小企业声明函

本公司郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46 号）的规定，本公司参加磐安县消防救援大队 2025 年度伙食配送服务采购项目（项目名称）采购活动的服务，全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业的具体情况如下：

1. 磐安县消防救援大队 2025 年度伙食配送服务采购项目（项目名称）（标的名称），属于批发业行业；承接企业为_____（企业名称），从业人员_____人，营业收入为_____万元，资产总额为_____万元，属于_____（中型企业、小型企业、微型企业）

以上企业，不属于大型企业的分支机构，不存在控股股东为大型企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（公章）：

日 期：

填写要求：①“标的名称”“采购文件中明确的所属行业”依据竞争性磋商文件中“采购标的对应的中小企业划分标准所属行业”填写，不得缺漏；②从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报；③中型企业、小型企业、微型企业等 3 种企业类型，结合以上数据，依据《中小企业划型标准规定》（工信部联企业〔2011〕300 号）确定；④供应商提供的《中小企业声明函》与实际情况不符的或者未按以上要求填写的，不享受中小企业扶持政策。声明内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标、成交的，依法承担法律责任。

提示：为了更加方便判定承接企业的划型，供应商可根据工业和信息化部中小企业局官方网站——中小企业规模类型自测小程序来辨别承接企业的企业规模划型。中小企业规模类型自测小程序链接网址为 <https://baosong.miit.gov.cn/ScaleTest>

残疾人福利性单位、监狱企业视为中小企业提供：

残疾人福利性单位声明函

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141 号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加 ____ 单位的 _____ 项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

供应商全称（公章）：

日 期：

监狱企业证明文件

注：监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

（三）特定条件证明材料：提供有效的食品流通（或经营、或生产）许可证复印件或满足《中华人民共和国食品安全法》第三十五条情形的备案材料。

四、供应商情况介绍（如公司简介、经营状况、固定服务场所情况、技术优势、拥有的企业资质情况、相关认证、曾获得的相关奖项荣誉等）（格式自拟）；

基本格式表
（可根据需要自行扩展相关内容）

（一）一般情况		
公司名称		
公司地址		
公司成立时间		
法定代表人		
注册资金		
公司主业		
业务范围		
典型项目实例		
（二）公司的组织结构简图		
（三）拥有的相关资质		
资质名称	发证单位	获得时间
（四）拥有的相关认证		
认证名称	发证单位	获得时间
（五）曾获得的荣誉		

荣誉名称	发证单位	获得时间
(六) 企业优势描述及需要说明的其他情况		
(七) 与本企业法定代表人为同一人的单位情况		
企业名称	成立时间	法定代表人
(八) 与本企业存在直接控股关系的单位情况		
企业名称	成立时间	关系说明
(九) 与本企业存在管理关系的单位情况		
企业名称	成立时间	关系说明
说明：参照《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十八条规定，单位负责人为同一人或存在直接控股、管理关系的不同供应商（即存在本表七、八、九项情形），不得参加同一合同项下的磋商采购活动。若存在以上情形的，均作无效响应处理。 企业承诺：我单位在参加项目的磋商中，若有存在上述情形，同意作为无效响应处理。		
(十) 企业与其他供应商存在利害关系情况		

利害关系情形	存在利害关系企业名称	关系说明
A. 法定代表人或负责人或实际控制人是同一人		
B. 法定代表人或负责人或实际控制人是夫妻关系		
C. 法定代表人或负责人或实际控制人是直系血亲关系		
D. 法定代表人或负责人或实际控制人存在三代以内旁系血亲关系		
E. 法定代表人或负责人或实际控制人存在近姻亲关系		
F. 法定代表人或负责人或实际控制人存在股份控制或实际控制关系		
G. 存在共同直接或间接投资设立子公司、联营企业和合营企业情况		
H. 存在分级代理或代销关系、同一生产制造商关系、管理关系、重要业务（占主营业务收入 50% 以上）或重要财务往来关系（如融资）等其他实质性控制关系		
（十一）企业与采购人之间存在利害关系情况		
利害关系情形	是否存在	关系说明
A. 投资关系		
B. 行政隶属关系		
C. 业务指导关系		

相关证书、荣誉复印件等相关材料附后。

供应商名称（公章）：_____

_____年__月__日

五、2022 年 1 月至今供应商完成的同类项目业绩情况

序号	项目名称	合同金额	完成时间	业主名称及 联系方式	备注
1					
2					
3					
4					
5					
6					
.....					

注：提供合同复印件等相应材料附后。

供应商名称（公章）：_____

_____年__月__日

六、整体实施方案，包括但不限于以下内容：

- （一）配送方案；
- （二）拟供货物质量内部控制方案；
- （三）拟供产品详细说明；
- （四）管理制度、财务制度、供货质量控制制度、食品安全管理制度；
- （五）特殊性的了解及服务 and 应急处置方案
- （六）退换货方案；
- （七）食品安全方案；
- （八）验收方案；

七、服务能力

- （一）场所服务能力；
- （二）配送能力；
- （三）各专用设备配置情况；
- （四）监控覆盖范围；
- （五）相关管理系统；

八、拟投入本项目的项目团队人员情况

姓 名	本项目 拟任岗位	年龄	性别	专业	职称与证书	备注

人员基本情况、身份证、资格证书或健康证等。

供应商名称（公章）：_____

_____年__月__日

九、售后服务

- （一）售后服务整体方案；
- （二）应急预案情况；
- （三）日常台账管理；

十、商务/技术响应表

（必须针对“采购项目要求”所列的技术参数条目，逐一说明“无偏离”“正偏离”或“负偏离”等响应情况）

序号	采购文件要求	供应商的承诺或说明	响应情况

供应商拟提供的技术或服务与本磋商文件中采购项目要求不一致时，则必须在《商务/技术响应表》中予以明确，否则将视为供应商完全响应磋商文件的要求，并以磋商文件作为合同条件。

供应商名称（公章）：_____

_____年__月__日

十一、供应商对本项目的合理化建议、特色服务承诺、优惠条件承诺等

供应商名称（公章）：_____

_____年__月__日

十二、供应商认为需要提供的其他材料[结合评分细则提供]。

封面

(正本/副本)

磐安县消防救援大队 2025 年度伙食 配送服务采购项目

响 应 文 件

(报价文件)

项目编号:

供应商全称 (公章):

地 址:

联系电话:

年 月 日

磋商响应截止时间前不得启封

一、报价一览表

项目名称：磐安县消防救援大队 2025 年度伙食配送服务采购项目

项目编号：采购编号

序号	食材类别	权重分值 (分)	磋商首次报价（折扣）
1	蔬菜类	5	%
2	水产类	5	%
3	家禽类（含蛋和豆制品）	4	%
4	鲜肉类	5	%
5	水果类	4	%
6	调味品类（含干货）	2	%
7	冻品类（含早餐食品）	3	%
8	乳制品饮料类	2	%
9	各类食材报价平均折扣=（序号 1-8 类食材报价折扣之和）/8		%
注	折扣以百分比（%）进行表述，折扣百分比数值越小，则报价越低（如：70%折扣即为在基准价基础上打七折，70%折扣的报价低于 80%折扣）。		

1. 报价数值不得大于 100。最多可保留小数点后 2 位。

2. 报价一经涂改，应在涂改处加盖供应商单位公章或者由法定代表人或授权委托人签字或盖章，否则其投标作无效响应处理。

3. 结算单价=基准单价×成交折扣。供应商填报的报价将包括完成竞争性磋商文件中规定的所有服务及工作内容所需的费用。

供应商名称（公章）：_____

法定代表人或其授权代表（签字或印章）：_____

_____年__月__日

二、供应商认为需要提供的其他材料