

防城港市财政局

政府采购合同书

项目名称：防城港市财政局食堂食材配送服务项目（重 1）

项目编号：FCZC2026-C3-990073-YZLZ

甲方（采购人）：防城港市财政局

乙方（成交供应商）：防城港市上思县思甜土特产贸易有限公司

日期：二〇二六年六月

目 录

1.政府采购合同.....	3
2.成交通知书.....	16
3.最后报价表.....	17
4.响应文件商务要求偏离表.....	18
5.响应文件技术要求偏离表.....	25
6.采购需求.....	51

防城港市财政局食堂食材配送服务项目（重1）

政府采购合同

采购人（甲方）：防城港市财政局

供应商（乙方）：防城港市上思县思甜土特产贸易有限公司

采购计划号：FCGCG[2026]917号-001、FCGCG[2026]917号-002

项目名称：防城港市财政局食堂食材配送服务项目（重1）

项目编号：FCZC2026-C3-990073-YZLZ

合同类型：服务合同

本合同为中小企业预留合同：是

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律、法规规定，按照竞争性磋商文件（采购文件）规定条款和乙方承诺，甲乙双方签订本合同。

第一条 合同标的

1. 合同标的

项目名称	数量	单位	下浮系数
防城港市财政局食堂食材配送服务项目 (重1)	1	项	9%

2. 合同合计货款包含本次报价包含但不限于以下内容：食材的购置、检验、粗加工、分拣包装、仓储、运输、装卸、堆放、保险、损耗、退换、售后服务、雇员费用、管理费、全额税费等合同履行过程中的一切费用。本项目招标代理服务费、必要的保险费用和各项税金也包含在报价中。

第二条 服务内容

甲方委托乙方为其提供食堂食材配送服务，并负责对服务的安全、质量、进度进行管理。

第三条 采购需求

本项目采购内容为食堂食材配送服务，包括但不限于以下品类：

一、项目说明

乙方提供的食堂食材配送服务严格遵守国家相关食品安全、卫生等法律法规及保障要求，所供食材必须符合国家食品安全强制性标准，其质量、卫生、安全均须执行现行有效的国家标准；无国家标准的，执行现行有效的行业标准；无行业标准的，执行现行有效的地方标准。保障采购人所需的食品、副食品等正常、安全供应。

二、采购需求

本项目采购内容为食堂食材配送服务，包括但不限于以下品类：

（一）瓜果蔬菜类配送服务

1. 食材种类

（1）叶菜

小白菜、空心菜、奶白菜、油麦菜、上海青、菜心、空心菜梗、芥菜、菠菜、枸杞叶、红薯叶、娃娃菜、白花菜、生菜、包菜、大白菜、一点红、红苋菜、白苋菜、兰豆苗、苦麦菜、佛手瓜苗、水芥菜、竹芥菜、茼蒿菜、皇帝菜、圆生菜、苦菊、芹菜、青蒜、韭菜、韭黄、香菜、葱、大蒜、

紫苏、茼蒿叶、薄荷叶、紫甘蓝、芽菜、有机菜花、西蓝花等。

(2) 根茎类

① 肉质根类：红萝卜、白萝卜等。

② 块根类：山药、淮山、葛根、沙葛（凉薯）等。

③ 地下茎：红薯、紫薯、莲藕、芋头、土豆、马蹄、茨菇、生姜、子姜、小黄姜、鲜沙姜、鲜百合、蒜头、葱头、洋葱、白洋葱等。

④ 地上茎：莴笋、芦笋、茭白、西芹等。

⑤ 其他：鲜玉米粒、鲜玉米棒、糯玉米棒等。

(3) 瓜茄类

瓜类：冬瓜、老南瓜、苦瓜、丝瓜、青瓜、西葫芦、毛节瓜、青瓜、小青瓜、金南瓜、贝贝南瓜等。

茄类：茄子、西红柿、秋葵、青圆椒、红圆椒、黄圆椒、青尖椒、红尖椒、青线椒、红美人、指天椒等。

(4) 豆类

青豆角、甜豆角、兰豆、甜豆、青豆、毛豆等。

(5) 菌藻类

菌类：鲜香菇、杏鲍菇、茶树菇、金针菇、海鲜菇、凤尾菇、白蘑菇、花菇、鲜虫草花等。

藻类：海带丝、海带结等。

(6) 其他

番茜、兰花、摆盘花、芭蕉叶、人参、板栗等。

2. 基本要求

(1) 叶菜

① 农药残留检测合格。

② 叶菜类：具有各种蔬菜本品种固有的颜色，新鲜有光泽，切口不变色，叶片挺而不干枯、无蔫萎、无损伤腐烂、无变色、无病变、无虫害侵蚀等。

③ 油麦菜、苦麦菜、生菜等柄干长度应小于 5cm。

④ 大白菜 / 娃娃菜 / 圆生菜 / 包菜：新鲜有光泽、表面无黑色斑点、无发黄、无腐叶、外叶不老邦；里面无烂心、无开花、无烂叶。

⑤ 花叶菜：花蕾细密紧实不散、球形完整、表面湿润、外叶少、主茎短、柄干无空心。

(2) 根茎类

① 农药残留检测合格。

② 色泽：颜色自然、均匀，无异常变色（如发黑、发黄）现象。

③ 形状：形态规整、个体均匀、无明显畸形或损伤。

④ 表皮：表皮应光滑或符合品种特性，无破损、无裂痕、无划痕、无表面发干失水皱皮、无老皮层、无变软变形、表皮无损伤出水，无腐烂，无黑点等现象。

⑤ 肉质不老化、无异常变色、无腐烂、无异味。

⑥ 清洁度：表面应相对干净，无明显泥土、杂质附着。

⑦ 补充要求：

a、莲藕：蒂结少、用刀切开后腹部无泥、无异味。

b、白萝卜：无黑心、无空心、无爆裂、皮面无根须；单体重 0.4kg 以上。

c、芋头：切开后肉质密实，无虫害，无腐烂；口感粉糯，单体重 1kg-1.8kg。

d、红薯 / 紫薯：切开后肉质密实，无虫害，无腐烂、皮面无根须。

e、土豆：无发绿、无发芽，皮面无明显凹凸、无腐烂、肉质里面无黑点和伤痕现象、单体重 0.25-0.4kg。

f、莴笋：中间应为实心绿心，空心发黄为不良品质。

g、玉米：颗粒饱满、无塌米、无老米、无虫孔、无烂尾。

h、百合：真空包装袋无漏气、质地鲜亮。

（3）瓜茄类

① 农药残留检测合格。

② 色泽：颜色自然、均匀，无异常变色（如发黑、发黄）现象。

③ 形状：形态规整、个体均匀、无明显畸形或损伤。

④ 表皮：表皮应光滑或符合品种特性，无破损、无裂痕、无划痕、无表面发干失水皱皮、无老皮层、无变软变形、表皮无损伤出水，无腐烂，无黑点等现象。

⑤ 肉质不老化、无异常变色、无腐烂、无异味。⑥ 清洁度：表面应相对干净，无明显泥土、杂质附着。

（4）豆类

① 农药残留检测合格。

② 青豆角 / 甜豆角：质地脆嫩，折易断、无虫蛀，手捏无干枯空洞，无黑点，无发黄发黑腐烂，质地鲜嫩，折易断。

③ 兰豆 / 甜豆：质地脆嫩、折易断、无虫蛀、无发黄发黑、无断裂、两侧筋丝细。

④ 青豆：颗粒饱满、颜色鲜绿、无黑点、无黑斑、无虫蛀。⑤ 毛豆：颗粒饱满、颜色鲜绿、无黑点、无黑斑、无发黄、无虫蛀。

（5）菌藻类

① 菌类：个体均匀，新鲜饱满，无异味，不发霉、不变黑、不发黄、不腐烂，手捏不出水。

② 藻类：海带应呈深绿色，要脆口、卷曲状，宽度均匀，无黄白边，具有海带食品固有气味，无异味，无腐烂，且不含杂质及泥沙；水分含量不超过 13%；氯化钠含量不超过 15%；无机砷含量不超过 2.0mg/kg。

（6）其他类

色泽清亮，无发黑、无发黄、无异味、无腐烂。

（7）水果类

① 柑橘类：果实新鲜结实、有弹性，手掂有重量感，果形完整、果肉酸甜清香，有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形，柚类无褐斑、黑点；单果重 100-150 克。

② 橘子 / 沃柑：果实新鲜形偏圆，果皮松软易剥、色泽浅黄、金黄至金红色；果肉酸甜清香，单果重 100-150 克，有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形，无褐斑、黑点。

③ 金橘：果实小呈椭圆，果皮细薄，果肉多汁，香气浓郁。有色泽、不萎缩、无挤压开裂，无果皮干皱。

④ 苹果类（蛇果、青苹果、红富士、黄金帅等）：新鲜结实多汁、有光泽，表面光滑，无压伤、疤痕，不干皱、腐烂；单果重 175-200 克。

⑤ 梨类（鸭梨、啤梨、水晶梨、雪梨、贡梨、香梨等）：新鲜结实、甜而多汁，个体均匀、不变色、不干皱，无压伤；单果重 175-200 克。

⑥ 桃类：果皮粉红带绒毛，不过熟略硬，果肉香甜爽滑多汁；油桃呈红带深红色表皮光滑无绒毛。果实带桃香，无压伤腐烂，变软过熟。

⑦ 浆果类（提子、草莓、葡萄、奇异果、猕猴桃）：果实新鲜饱满，多汁甘甜，大小均匀，无压伤，无失水干缩，无过熟腐烂。

⑧ 瓜类（哈密瓜、西瓜、香瓜、木瓜等）：果实完整结实无开裂、无压伤腐烂。

a. 哈密瓜 / 西瓜：熟度适中，指关节敲击脆响，表皮带纹路。

b. 哈密瓜：果皮黄绿、绿白或金黄，厚而粗糙，带有凸起纹路，果形椭圆，果肉甜香多汁、爽滑。禁止供应劣质品：有疤痕、压伤、出现黑斑，瓜身变软（过熟）。

c. 西瓜：果形完整、有光泽，带暗条纹品种花纹要清晰，汁多爽甜，无开裂、发软，有疤痕、斑点；禁止供应劣质品：颜色暗红，过熟口感不好；过生肉粉红的味酸。

⑨ 火龙果：表皮鲜红，叶片鲜绿，结实而有弹性，果肉白、有黑色种子，口味淡甜。禁止供应劣质品：叶片发黄、干皱、颜色黯淡，表皮开裂、变软，果柄腐烂。

⑩ 枇杷：果实尖圆、色橙红，结实有弹性，果肉甜香。禁止供应劣质品：腐烂、变软、疤痕。

⑪ 芒果：果粒大小均匀，果皮光滑细腻，果肉幼滑甜香。禁止供应劣质品：表皮发黑或有黑斑，失水萎缩，果柄处腐烂。

⑫ 香蕉：果实象牙状，未成熟青绿色、成熟后鲜黄色，软糯香甜。无表皮发黑，果柄腐烂，压伤、冻伤。单果重 150-200 克。

⑬ 龙眼：果实小而圆，果皮浅咖啡色，果肉甜、多汁；无表皮发黑，爆裂、出水。

⑭ 荔枝：果实心形，色泽鲜红带绿，口感结实有弹性，香甜美味，脆嫩多汁，无爆裂。

⑮ 杨桃：果实呈星形，色浅绿，成熟后金黄色，表皮有光泽，果肉晶莹，口味酸甜。单果重 0.2-0.8kg。禁止供应劣质品：表面有黑斑、疤痕、外伤、边缘变色发黑。

⑯ 柠檬（酸柠檬）：表皮光滑，个体均匀；手撕开果后有浆状物呈出。以上水果皆符合国家相关产品质量标准。

（二）猪肉牛肉类配送服务

1. 食材种类

（1）猪肉

瘦肉、里脊肉、前脚肉、半肥瘦、肥肉、前排骨、五花肉、猪耳、猪舌、猪前脚、筒骨、一字排、沙骨、扇骨、猪头骨（不带肉）、猪头皮、带皮面肉、猪脑、鲜猪肚、大肠、粉肠、猪肝、猪肺、猪腰、猪板油、猪红、冻猪尾、冰鲜猪肚、冻猪蹄等。

（2）牛肉

牛肉、牛腱子肉、牛里脊、牛腩、牛腩（碎）、牛百叶、牛仔骨等。

2. 基本要求

（1）资质齐全，提供有效防疫检疫证明，符合国家相关产品质量标准。

（2）要求新鲜无异常味道，肉质色泽略呈肉白色有弹性不黏滑、骨髓色泽呈鲜红色，变灰变绿为品质不佳，用刀切开后无明显水迹。

（3）按要求加工砍切；运输要求能基础保鲜封闭式运输货车。凡局部出现肉淤血、骨折、露骨、体内异物异味及表皮组织不完整等现象拒绝收货。

（4）白条猪重量要求不低于 90kg。

（5）运输要求：冷链车配送。

3. 食材品质要求

（1）新鲜猪肉

① 猪肉感官要求：肉质紧密，脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色、微微湿润但不黏手、无瘀血、无注水、无寄生虫。

a、五花肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，无变质异味，肌肉与脂肪相间多层。

b、隔山肉：品质新鲜，有光泽（稍红色），无淤伤，略有弹性，组织结实。

c、猪筒骨：腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净。

d、瘦肉：品质新鲜，有光泽（稍红色），无淤伤，略有弹性，组织结实，无淋巴，不能带肥肉。

e、猪脚尖：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛。

f、猪脚：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，不带猪蹄甲，不带上节猪皮及肥肉，必带猪脚根。

g、肉排：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，带肉的排骨，无淋巴，不带板油。

h、半肥瘦肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，无变质异味。

i、猪舌：品质新鲜，外形完整，无根无附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪，无异物，有弹性。

j、猪耳朵：表面光滑无毛，形状完整，无异味、色泽正常。

k、脊骨：品质新鲜，无淋巴，有光泽，湿润，无淤伤。

l、排骨：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，带肉的排骨，无淋巴，不带板油。

m、猪尾：表面光滑无毛，形状完整，无异味、色泽正常。

n、肥肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无变质异味。

o、沙骨感官要求：无淋巴，有光泽，无淤伤。

② 香猪感观要求：脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色、微微湿润但不黏手、无淤血、无注水、无寄生虫。

（2）冻鲜猪肉

猪肉感观要求：肉质紧密，脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面湿润但不黏手、无淤血、无注水、无寄生虫。

① 五花肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，无变质异味，肌肉与脂肪相间多层。

② 隔山肉：品质新鲜，有光泽（稍红色），无淤伤，略有弹性，组织结实。

③ 猪筒骨：腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净。

④ 瘦肉：品质新鲜，有光泽（稍红色），无淤伤，略有弹性，组织结实，无淋巴，不能带肥肉。

⑤ 猪脚尖：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛。

⑥ 猪脚：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，不带猪蹄甲，不带上节猪皮及肥肉，必带猪脚根。

⑦ 肉排：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，带肉的排骨，无淋巴，不带板油。

⑧ 半肥瘦肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，无变质异味。

⑨ 猪舌：品质新鲜，外形完整，无根无附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪，无异物，有弹性。

⑩ 猪耳朵：表面光滑无毛，形状完整，无异味、色泽正常。⑪ 脊骨：品质新鲜，无淋巴，有光泽，湿润，无淤伤。

⑫ 排骨：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，带肉的排骨，无淋巴，不带板油。

⑫猪尾：表面光滑无毛，形状完整，无异味、色泽正常。

⑬肥肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无变质异味。

⑭沙骨感观要求：无淋巴，有光泽，无淤伤。

（3）新鲜牛肉

感观要求：牛肉：颜色暗红、有光泽，脂肪洁白或淡黄色。肉质纤维细腻、紧实，夹有脂肪，肉质微湿。面微干，有风干膜，不黏手。有牛肉的膻气。

（4）冻鲜牛肉

感观要求：牛肉：颜色鲜红、有光泽，脂肪洁白或微黄色。肉质纤维细腻、紧实，夹有脂肪，肉质微湿。面微干，有风干膜，不黏手。有牛肉的膻气。

（三）家禽水产冻品干杂类配送服务

1. 食材种类

（1）鸡肉

白切鸡、鸡胸肉、老鸡、乌鸡、肉鸡、三黄鸡、鸡腿、鸡翅、土鸡、鸡爪、鸡壳、鸡杂、冻小翅根、冻鸡尖等。

（2）鸭肉

老鸭、烧鸭、炒鸭、白切鸭、鸭腿、鸭翅、带皮鸭爪、鲜鸭爪、鸭下巴、鸭肾、土鸭、醋鸭血等。

（3）其他禽肉

鹅、乳鸽、鹌鹑等。

（4）水产类

① 活鱼：白鲢鱼、草鱼肉、罗非鱼、草鱼腩、禾花鱼、黄蜂鱼、鲢鱼、鲫鱼、花鱼、脆鲩、钳鱼、黄鳝（黄色品种）、泥鳅（小泥鳅）、鲟龙鱼、鲈鱼、桂花鱼、石斑鱼、多宝鱼、东星斑、鲳鱼、鱼片等。

② 虾类：明虾、斑节虾、九节虾、罗氏沼虾、冰虾、虾仁。

③ 贝类：白车螺、扇贝、生蚝、鲍鱼、花甲、圣子螺、带子螺、石螺等。④ 其他：海参、带鱼、沙丁鱼、巴沙鱼、鳕鱼、鱿鱼、鱿鱼糕、鱿鱼筒、白鳝、沙虫等。

2. 家禽类基本要求

（1）基本要求：资质齐全，符合国家相关产品质量标准。

（2）要求新鲜无异常味道，肉质色泽呈淡黄红色有弹性不黏滑、骨髓色泽呈鲜红色，变灰变绿为品质不佳，用刀切开后无明显水迹。

（3）按要求加工砍切，去头去尾去内脏。

（4）凡局部出现肉淤血、骨折、露骨、体内异物异味及表皮组织不完整等现象拒绝收货。

（5）鸭的饲养天数 50 天以上。

（6）三黄鸡、肉鸡等饲养天数 70 天以上。

（7）老鸡（老母鸡）饲养天数 100 天以上。

（8）运输要求：冷链车配送。

3. 家禽类食材品质要求

（1）光鸭产品感观要求：表皮光滑而有光泽、肉质好且丰满、表皮无毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无异味；

① 外观：肉色泽光润，肉的断面呈淡红色，稍湿润，但不黏手，肉的液体透明。

② 硬度：肉的刀断面，肉质紧密、富有弹性。

③ 气味：肉具有每种家禽肉的特有气味。

④ 脂肪：肉的脂肪分布均匀，没有酸败味和臭味，并保持原有色泽。

(2) 光鸡产品感观要求：具有该品种应有的外形特征、大小符合要求、鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切面发光、外表微干或微湿润、不黏手，具有鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露；

① 外观：肉色泽光润，肉的断面呈淡红色，稍湿润，但不黏，肉的液体透明。

② 硬度：肉的刀断面，肉质紧密。

③ 气味：肉具有每种家禽肉的特有气味。

④ 脂肪：肉的脂肪分布均匀，没有酸败味和臭味，并保持原有色泽。

(3) 其他禽肉产品感观要求：表皮光滑而有光泽、肉质好且丰满、表皮无毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无异味；

① 外观：肉色泽光润，肉的断面呈淡红色，稍湿润，但不黏，肉的液体透明。

② 硬度：肉的刀断面，肉质紧密、富有弹性。

③ 气味：肉具有每种禽肉的特有气味。

④ 脂肪：肉的脂肪分布均匀，没有酸败味和臭味，并保持原有色泽。

4. 水产类要求

(1) 基本要求：符合国家相关产品质量标准。

(2) 鱼类：要求宰杀去鳞去内脏，体表有光泽无伤残，无畸形、无病害，鳞片完整不易脱落，黏液无浑浊，色鲜红或暗红，无异臭味；眼球饱满，无异物、无皮下出血现象及红色鱼鳞。

(3) 活虾类：感官鉴别：个大均匀、活蹦乱跳、无黑头。

(4) 冰虾：无断头，表面无发白无发红，活虾本色，无异味；鲜虾仁：晶莹剔透的质感和湿润的弹性，无异味，应有一种清新的海洋气息。

(5) 贝类外壳具固有色泽、平时微张口、惊闭合，斧足与触管伸缩灵活，具固有气味。

(6) 海产品色泽清亮，肌体无残缺，鱼眼凸起，清亮且黑白分明，无腐臭气味。解冻后，产品应恢复其原有的质地和颜色，无软化、无汁液渗出等现象。

5. 干杂类要求

(1) 基本要求：符合国家相关产品质量标准。

(2) 产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等信息。

(3) 生产日期及保质期：要最新日期（临近生产日期）的产品，剩余保存期不少于原食品质保期的三分之二。

(4) 干杂调味类

主要指香菇、木耳、腐竹、银耳等。① 干货要求色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质，具有产品本身应具有的食品外观。② 须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。③ 须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。

(四) 蛋类配送服务

1. 正常鲜蛋的蛋壳应清洁完整，无裂纹，灯光透视呈微红色，气室小，看不见蛋黄或略见阴影于中心。打开后蛋黄膜不破裂、凸起、完整并带有韧性，蛋黄蛋白分明，颜色鲜艳。

2. 如为码蛋规格要求：单个鸡蛋重 60g 以上。

3. 健康状况：鸡群健康。

4. 疫苗用药：严禁使用违禁药品，无公害、无药残、无激素。

(五) 冻品类配送服务

1. 配送服务内容：牛肉丸、鱼丸及其他预包装半加工冷冻食品等。

2. 质量要求：必须符合国家相关食品安全卫生标准。冻品解冻后色泽正常、无霉点、肉质紧密、不黏手、无异味。预包装冷冻食品包装须完整，标注生产日期、注册商标、厂名、厂址、质量等级、净含量等信息。供货时剩余保质期不少于原食品保质期的三分之二，须在冷藏状态下配送，每批次须提供对应批次食材的原材料检测报告。

（六）豆类、豆制品类（非转基因）配送服务

1. 配送服务内容：黄豆、绿豆，以及豆腐、豆腐丝、豆腐干、豆腐泡、干豆腐、豆芽、油片、油果等豆制品。

2. 质量要求：符合国家食品安全法规定标准。豆类须颗粒饱满、无异味、无蛀虫腐烂。豆制品类须具有食品生产许可证和产品合格证，供货时剩余保质期不少于原食品保质期的三分之二，表面清爽无黏液，无酸味、霉变。

（七）调味品配送服务

1. 配送服务内容：生抽、老抽、蚝油、盐、白糖、白醋、鸡精、辣椒酱、豆瓣酱、生粉、腐乳、陈醋、麻辣酱、十三香、米酒等日常调味品。

2. 质量要求：必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准。品质良好，包装完好，供货时剩余保质期不少于原食品保质期的三分之二，无发霉变质。

（八）湿米粉配送服务

1. 配送服务内容：湿米粉。

2. 质量要求：符合《中华人民共和国食品安全法》要求。包装须标注生产日期、生产厂家、生产地址等信息，标识符合国家法定标准。

（九）大米配送服务

1. 配送服务内容：大米。

2. 质量要求

① 必须符合现行行国家质量和安全标准。

② 具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质。

③ 产品须标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时剩余保质期不少于原食品保质期的三分之二。

④ 具体质量标准：

a、优质籼米：

一级：碎米总量 $\leq 10.0\%$ ，其中小碎米含量 $\leq 0.2\%$ ；加工精度：精碾；垳白度 ≤ 2.0 ，品尝评分值 ≥ 90 分，直链淀粉含量 13.0%~22.0%，水分含量 $\leq 14.5\%$ ，不完善粒含量 $\leq 3.0\%$ ；杂质限量总量 $\leq 0.25\%$ ，其中无机杂质含量 $\leq 0.02\%$ ；黄粒米含量 $\leq 0.5\%$ ；互混率 $\leq 5.0\%$ ；色泽、气味：正常。

二级：碎米总量 $\leq 12.5\%$ ，其中小碎米含量 $\leq 0.5\%$ ；加工精度：精碾；垳白度 ≤ 5.0 ，品尝评分值 ≥ 80 分，直链淀粉含量 13.0%~22.0%，水分含量 $\leq 14.5\%$ ，不完善粒含量 $\leq 3.0\%$ ；杂质限量总量 $\leq 0.25\%$ ，其中无机杂质含量 $\leq 0.02\%$ ；黄粒米含量 $\leq 0.5\%$ ；互混率 $\leq 5.0\%$ ；色泽、气味：正常。

三级：碎米总量 $\leq 15.0\%$ ，其中小碎米含量 $\leq 1.0\%$ ；加工精度：适碾；垳白度 ≤ 8.0 ，品尝评分值 ≥ 70 分，直链淀粉含量 13.0%~22.0%，水分含量 $\leq 14.5\%$ ，不完善粒含量 $\leq 3.0\%$ ；杂质限量总量 $\leq 0.25\%$ ，其中无机杂质含量 $\leq 0.02\%$ ；黄粒米含量 $\leq 0.5\%$ ；互混率 $\leq 5.0\%$ ；色泽、气味：正常。

b、优质粳米：

一级：碎米总量 $\leq 5.0\%$ ，其中小碎米含量 $\leq 0.1\%$ ；加工精度：精碾；垳白度 ≤ 2.0 ，品尝评分值 ≥ 90 分，直链淀粉含量 13.0%~20.0%，水分含量 $\leq 15.5\%$ ，不完善粒含量 $\leq 3.0\%$ ；杂质限量总量 $\leq 0.25\%$ ，其中无机杂质含量 $\leq 0.02\%$ ；黄粒米含量 $\leq 0.5\%$ ；互混率 $\leq 5.0\%$ ；色泽、气味：正常。

二级：碎米总量 $\leq 7.5\%$ ，其中小碎米含量 $\leq 0.3\%$ ；加工精度：精碾；垳白度 ≤ 4.0 ，品尝评分值 ≥ 80 分，直链淀粉含量 13.0%~20.0%，水分含量 $\leq 15.5\%$ ，不完善粒含量 $\leq 3.0\%$ ；杂质限量总量 $\leq 0.25\%$ ，

其中无机杂质含量 $\leq 0.02\%$ ；黄粒米含量 $\leq 0.5\%$ ；互混率 $\leq 5.0\%$ ；色泽、气味：正常。

三级：碎米总量 $\leq 10.0\%$ ，其中小碎米含量 $\leq 0.5\%$ ；加工精度：适碾；垩白度 ≤ 6.0 ，品尝评分值 ≥ 70 分，直链淀粉含量 $13.0\% \sim 20.0\%$ ，水分含量 $\leq 15.5\%$ ，不完善粒含量 $\leq 3.0\%$ ；杂质限量总量 $\leq 0.25\%$ ，其中无机杂质含量 $\leq 0.02\%$ ；黄粒米含量 $\leq 0.5\%$ ；互混率 $\leq 5.0\%$ ；色泽、气味：正常。

（十）食用油配送服务

1. 配送服务内容：食用油（包括但不限于菜籽油、玉米油、大豆油等）。

2. 质量要求：必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准。外包装完好，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于原食品保质期的三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。不得混有其他食用油或非食用油。食用油应符合国家食品安全标准，不得掺杂、掺假，不得混入其他食用油或非食用油；必须为非转基因食用油，来源可追溯。

（十一）其他食品配送服务

1. 配送服务内容：面制品（面条、方便面等）、奶制品类、腌制品（萝卜干、酸菜、榨菜等）、糕点类、火腿肠等。

2. 质量要求

（1）面制品：必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准，产品标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时剩余保质期不少于原食品保质期的三分之二。

（2）奶制品类（包含瓶装酸奶、件装盒奶等）：必须符合相关品类国家食品卫生标准，包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全。

（3）腌制品（萝卜干、酸菜、榨菜等）：必须符合相关品类国家食品卫生标准，包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全。

（4）糕点类（包括但不限于蛋糕、三明治、全麦方包、酸奶包、肉松包、绿茶饼等）：包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全。

（5）火腿肠：气味、口味正常，包装完好，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，供货时剩余保质期不少于原食品保质期的三分之二。

第四条 服务要求

一、食材配送：按照甲方的具体要求，将甲方需要的食材在规定时间内保质保量一次完成该批次货物的供应。配送的食材须符合国家标准或行业标准，甲方将不定期抽样检测配送的食材，对于不符合标准或不达标的食材，甲方将追究违约责任，乙方需承担赔偿责任和其他相应的法律责任。

二、供货要求

1. 一般供货要求：甲方应至少提前 8 小时告知乙方所需食材的名称、数量等，乙方必须按照甲方通知的时间、数量、品种、品质要求及商定的价格，于甲方下订单后的次日上午 8:00 前送货至指定地点。

2. 紧急供货要求：在收到甲方发出紧急供货通知后，乙方应在 1 小时内完成当次现场供货。

三、其他要求

1. 食材验收：乙方将食材送达甲方指定地点后，由甲方、乙方与食堂服务商共同进行验收。核对食材的品种、数量是否与经审核确认的需求单一致，并对食材的重量进行过磅确认。验收合格的，三方（甲方、乙方与食堂服务商）应在《食材验收单》上共同签字确认。《食材验收单》应至少一式三份，由甲方、乙方和食堂服务商各执一份，作为结算和对账的依据。验收不合格的，应在《食材验收单》上详细注明不合格原因、数量等信息，由乙方进行补货或采取其他应急措施。验收不合格的违约责任详见“商务要求的：违约责任”。

2. 乙方可供应的产品必须包含但不限于采购需求中要求的品种。

3. 响应时间：接到甲方处理问题通知后，乙方须在 1 小时内派员到达甲方指定现场进行处理；属于食材质量问题的，按违约责任条款约定时限完成补货或换货。

4. 乙方须在服务期限开始前为本合同服务项目购买食品安全责任保险,投保每次事故赔偿限额不低于 500 万元,每次事故人身伤亡赔偿限额不低于 300 万元,每人赔偿限额不低于 50 万元,每人医疗费赔偿限额不低于 5 万元,每次事故财产损失赔偿限额不低于 200 万元,累计赔偿限额不低于 1000 万元。保险时限须覆盖整个服务期,并在服务期内保持有效。

5. 乙方应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关规定,所提供的产品是合格安全的产品。一经发现供应以下食品,甲方除全部退货外,有权依法解除合同,并取消成交乙方配送资格,没收全部履约保证金,乙方并承担由此造成的一切经济责任和法律责任。

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和理化性状异常,对人体健康有害的。

② 含有毒、有害物质或者被有害物质污染,对人体健康有害的。

③ 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的。

④ 掺假、掺杂、伪造,影响营养、卫生的。

⑤ 用非食品原料加工的,加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的;

⑥ 超过采购需求约定剩余保质期限的。

⑦ 包装食品无生产厂家、无生产日期、无商标的“三无”产品。

⑧ 其他不符合食品安全标准的情形。

6.乙方应配备与其承担服务工作的相关项目实施人员及实施工具,实施人员的数量和能力应满足服务工作任务的需要。

第五条 交付和验收

1. 服务期限: 两年, 2026 年 7 月 1 日至 2028 年 6 月 30 日。采购结算金额以服务期限内实际采购金额为准,服务期内实际采购金额不超过本标的预算金额。若服务期内采购金额达预算金额,合同自动终止。

服务地点: 防城港市财政局(防城港市港口区广场北路 8 号)甲方指定地点。

2. 验收标准:

乙方将食材送达甲方指定地点后,由甲方、乙方与食堂服务商共同进行验收。核对食材的品种、数量是否与经审核确认的需求单一致,并对食材的重量进行过磅确认。

验收合格的,三方(甲方、乙方与食堂服务商)应在《食材验收单》上共同签字确认。《食材验收单》应至少一式三份,由甲方、乙方、食堂服务商各执一份,作为结算和对账的依据。

验收不合格的,由甲方、乙方应在《食材验收单》上详细注明不合格原因、数量等信息,由食材配送服务商进行补货或采取其他应急措施。

第六条 付款方式

1. 本项目无预付款,货款按月结算。乙方应于每月 10 日前,将上月已由三方(甲方、乙方与食堂服务商)签字确认的《食材验收单》汇总整理,形成供货清单,递交甲方核定当月结算金额:供货清单汇总递交给甲方,由甲方根据供货清单核定当月结算金额,结算清单由甲、乙双方签字确认:

当月结算金额=Σ 各类货物结算金额

某货物结算金额=该月某货物实际验收合格数量×某货物实际采购单价

某货物实际采购单价=市场价格(基准单价)×(1-成交下浮系数)

2. 货款结算前,乙方按甲、方双方签字确认的结算金额向甲方开具真实、合法、有效的等额发票后,甲方在收到发票后向乙方支付该月货款。出具发票方、收款方均须与乙方名称一致。乙方未

开具合法有效发票的，甲方有权不支付相应款项。

3. 市场价格（基准单价）的确定：

①定价机制：市场价格由甲方和乙方到港口区紫金城海鲜综合市场（含配送服务价格及税费；如采购商品在该市场无销售的，可参照港口区辉龙市场、港口区采珠市场、港口区金海市场等客流量大、菜品种类齐全的农贸市场的价格），每月询价一次。若乙方拒绝参与询价，则以甲方单独询价结果为准。

②询价：由甲方和乙方共同派员组成3人以上询价小组，每月到港口区紫金城海鲜综合市场考察询价1次，所询价格作为当月的市场价格。结算价格按以上公式计算实际采购价格。

③定价：询价小组以询价得出的结果为参考依据，对所询价格与上周期价格对比，若市场价格涨幅超过10%，乙方须提供配送书面调价函告知甲方，经甲方核实审批同意后方可实行。

④对未列入询价范围的急需食材，采取临时询价机制。即：甲方提出需求的次日，由询价小组开展询价共同商定。

第七条 税费

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担，合同另有约定的除外。

第八条 违约责任

1. 乙方提供产品出现假冒或者严重质量、安全问题，甲方有权单方通知乙方解除本项目合同，并有权扣除乙方全部履约保证金。给甲方或甲方单位职员造成实际损失的，甲方有权要求乙方承担。

2. 乙方未能按甲方要求时间交货，每延迟1小时扣减当笔订单金额5%。延迟超过2小时的，甲方有权选择拒收，甲方不拒收的，按折价10%收货，以赔偿给甲方造成的影响。

3. 乙方提供产品与甲方要求种类、品质不符，乙方应在接到通知后1小时内派员到场确认，并在确认后1小时内，按甲方要求，将不符品种予以替换。逾期未替换或替换后仍无法通过甲方验货的，或者逾期交货超过2小时的，甲方有权拒收，并要求乙方支付该批不符品种订货款三倍的违约金。若因该批次食材问题导致甲方产生其他实际损失（如餐费退还、额外采购成本等），乙方应另行赔偿。

4. 甲方有权从任一笔应付采购款中直接扣除乙方应支付的违约金或应承担的其他赔偿费用。

5. 发生上述情形累计超过3次，或者乙方拒不支付违约金的，或者发生一次但情节严重的（如因乙方未按时供货导致甲方开餐延误甚至停餐等），甲方有权单方通知乙方解除本合同，并没收全部履约保证金。给甲方造成损失的，甲方有权要求乙方承担。履约保证金在扣除了乙方应支付的违约金后，如有剩余甲方应退还乙方，不足部分，甲方有权从未支付的货款中扣除。

6. 乙方一旦成交，承诺的下浮系数在合同服务期内不得变更，否则甲方有权单方终止合同，扣除全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

7. 乙方应每日对所提供的服务车辆使用情况及安全状况进行排查，确保甲方所采购的产品物资在规定时间内正常交货。因乙方车辆情况导致逾期交货的，属乙方责任，甲方将按前款约定进行处理。累计情形超过3次，或者发生一次但情节严重的，甲方有权依法解除本合同，给甲方造成损失的，甲方有权要求乙方承担。

8. 乙方不得以任何形式将成交项目转包、分包，否则甲方有权依法终止合同，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

9. 出现下列情形之一，甲方可立即终止合同并没收履约保证金：

（1）抽检2批次食材不合格；

(2) 被市场监管部门处罚并影响甲方声誉;

(3) 发生食品安全事故。

第九条 不可抗力事件处理

1. 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。

2. 不可抗力事件发生后, 应立即通知对方, 并在不可抗力事件发生之日起 10 日内寄送有关权威机构出具的证明。

3. 不可抗力事件延续一百二十天以上, 双方应通过友好协商, 确定是否继续履行合同。

第十条 合同争议解决

1. 因履行本合同引起的或与本合同有关的争议, 甲乙双方应首先通过友好协商解决, 如果协商不能解决, 可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

2. 诉讼期间, 甲方为保障正常的运营, 可选择由乙方继续提供服务(如后续服务)、甲方按照服务时间结算费用或者另行委托第三方提供服务、公开招标等方式, 不视为甲方违约。

第十一条 合同的变更、终止与转让

1. 除《中华人民共和国政府采购法》第五十条规定的情形外, 本合同一经签订, 甲乙双方不得擅自变更、中止或终止。

2. 未经甲方书面同意, 乙方不得擅自转让其应履行的合同义务。

第十二条 通知与送达

1. 本协议项下对合同一方对另外一方的任何通知或请求, 应当发送至接收方在合同中约定的地址、联系人和通信终端。一方当事人变更名称、地址、联系人或通信终端等信息的, 应当在变更后 3 日内及时书面通知对方当事人, 对方当事人实际收到变更通知前的送达仍为有效送达, 电子送达与书面送达具有同等法律效力。

2. 任何一方当事人向对/他方所发出的通知或请求送达时间:

(1) 如果是传真, 则在发送当日视为送达;

(2) 如果是短信/微信/电子邮件, 自电子文件内容在发送方正确填写地址且未被系统退回的情况下, 进入对方数据电文接收系统当日视为送达。

(3) 如果是信函, 在挂号信交邮后第三日视为送达;

(4) 如果是派人专程送达, 则在收件人签收之日视为收到;

(5) 如果同时使用几种通知方式的, 以其中较快到达接收方者为准。

(6) 若送达日为非工作日, 则视为在下一工作日送达。

3. 本合同约定的地址、联系人及电子通信终端等信息亦为双方工作联系往来、法律文书及争议解决时人民法院和/或仲裁机构的法律文书送达地址。人民法院和/或仲裁机构的诉讼文书(含裁判文书)向任何合同任何一方当事人的上述地址和/或工商登记公示地址(居民身份证登记地址)送达的, 视为有效送达。当事人对电子通信终端的联系送达适用于争议解决时的送达。

4. 合同送达条款与争议解决条款均为独立条款, 不受合同整体或其他条款的效力的影响。

第十三条 合同组成及相互关系

1. 本合同的采购文件(含答疑)、符合采购要求的竞争性磋商文件、成交通知书、本合同履行过程中双方签章确认的协议或其他文件均为本合同的组成部分, 若合同组成文件之间发生矛盾的,

以下排列顺序为合同组成文件之间的优先解释顺序：

- (1) 本合同及其附件；
- (2) 成交通知书；
- (3) 符合采购要求的响应文件；
- (4) 采购文件(答疑)；
- (5) 标准、规范及有关技术文件；
- (6) 其他合同文件。

2. 本合同履行过程中双方签章确认的协议或其他文件均为本合同的组成部分。

3. 前述文件应认为是互为补充和解释的，如有互相矛盾之处，以前述文件所列顺序作为其优先解释的顺序，但如果某一文件对甲方权利维护更有利或对乙方有更高、更严格要求的以该文件内容为准。

4. 前述各项文件包括双方就该合同组成文件所作出的补充和修改，属于同一项文件的，应以最新签署的为准。

第十四条 合同生效及其它

1. 本合同履行期限为：按照本合同约定；合同履行地点为：广西防城港市；合同履行的方式：按照本合同约定。

2. 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。本合同一式五份，具有同等法律效力。采购代理机构一份，甲方三份，乙方一份。

3. 合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，须签订书面补充协议方可作为主合同不可分割的一部分。

4. 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。

甲方（章）防城港市财政局 年 月 日	乙方（章）防城港市上思县思甜土特产贸易有限公司 年 月 日
单位地址：防城港市港口区广场北路8号	单位地址：上思县城西郊工业园区
法定代表人：	法定代表人：
委托代理人：	委托代理人：
电话：	电话：
电子邮箱：	电子邮箱：
开户银行：	开户银行：
账号：	账号：
纳税人识别号或统一社会信用代码： 114506000077002291	纳税人识别号或统一社会信用代码： 91450621L077434084
邮政编码：	邮政编码：

成交通知书

防城港市上思县思甜土特产贸易有限公司：

云之龙咨询集团有限公司受防城港市财政局的委托，就防城港市财政局食堂食材配送服务项目（重1）（项目编号：FCZC2026-C3-990073-YZLZ）采用竞争性磋商采购方式进行采购，并按规定程序进行了评审。经磋商小组评审，采购人确认，贵公司为本项目的成交供应商，其成交项目内容为：防城港市财政局食堂食材配送服务1项，具体详见竞争性磋商文件中的采购需求。服务时间：自合同签订之日起24个月。采购结算金额以服务期限内实际采购金额为准，实际采购金额不超过本标的预算金额。若服务期内采购金额达预算金额，合同自动终止，若服务期届满但采购金额未达预算，合同亦自动终止。成交下浮系数：9%；请贵公司自成交通知书发出之日起5个工作日内缴纳履约保证金至采购人指定账户，自成交通知书发出之日起25日内与采购人签订合同，并按竞争性磋商文件要求和响应文件的承诺履行合同。

特此通知！

采购代理机构联系人：熊福玉

联系电话：0770-2882899

采购单位联系人：禤菁菁

联系电话：0770-6102009



投标报价明细表

投标人名称(公章)：防城港市上思县思甜土特产贸易有限公司

项目编号及名称：防城港市财政局食堂食材配送服务项目（重1）（FCZC2026-C3-990073-YZ1 Z）

投标人名称	名称	下浮系数报价(优惠率，%)	备注（如果有）
防城港市上思县思甜土特产贸易有限公司	防城港市财政局食堂食材配送服务项目（重1）	9	无

四、商务要求偏离表

商务要求偏离表

采购项目编号：FCZC2026-C3-990073-YZLZ

采购项目名称：防城港市财政局食堂食材配送服务项目（重1）

项目	竞争性磋商文件商务要求	供应商的承诺	偏离说明
服务时间及服务地点	服务时间：自合同签订之日起 24 个月。采购结算金额以服务期限内实际采购金额为准，实际采购金额不超过本标的预算金额。若服务期内采购金额达预算金额，合同自动终止，若服务期届满但采购金额未达预算，合同亦自动终止。 服务地点：防城港市财政局（防城港市港口区广场北路 8 号）采购人指定地点。	我方承诺响应： 服务时间：自合同签订之日起 24 个月。采购结算金额以服务期限内实际采购金额为准，实际采购金额不超过本标的预算金额。若服务期内采购金额达预算金额，合同自动终止，若服务期届满但采购金额未达预算，合同亦自动终止。 服务地点：防城港市财政局（防城港市港口区广场北路 8 号）采购人指定地点。	无偏离
合同签订期	自成交通知书发出之日起 25 日内。	我方承诺响应： 自成交通知书发出之日起 25 日内。	无偏离
竞标报价要求	1. 供应商的竞标报价包括但不限于以下内容：食材的购置、检验、粗加工、分拣、包装、仓储、运输、装卸、堆放、保险、损耗、退换、售后服务、雇员费用、管理费、全额税费等合同履行过程中的一切	我方承诺响应： 1. 我方的竞标报价包括但不限于以下内容：食材的购置、检验、粗加工、分拣、包装、仓储、运输、装卸、堆放、保险、损耗、退换、售后服务、雇员费用、管理费、全额税费等合同履行过程中的一切	无偏离

费用。本项目招标代理服务费、必要的保险费用和各项税金也包含在报价中。 2. 确定成交供应商并签订合同后，按实际提供的食材费用结算。 3. 若供应商被选定为成交供应商，服务期内的产品供应中应严格执行价格承诺。在一个定价周期内（1个月）确定好的采购价格不得随意更改，并必须按时按量供货，不得因市场价格上涨降低产品品质，否则按采购产品价值三倍扣除履约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则采购人有权依法终止合同，扣除全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由成交供应商自行承担。 4. 本项目竞标报价按下浮系数报价，供应商结合采购人提供的市场调查物价、市场价格、成本及自身条件、市场风险报出综合下浮系数。实际采购单价=市场价格（基准单价）×（1-下浮系数）。供应商一旦成交，该成交下浮系数在合同服务期内不得改变。 5. 市场价格（基准单价）的确定：①定价机制：市场价格由采购人和成交供应商到港口区紫金城海鲜综合市场（含配送服务价格及税费；如采购商品在该市场无销售的，可参照港口区辉龙市场、港口区采珠市场、港口区金海市场等客流量大、菜品种类齐全的农贸市场	费用。本项目招标代理服务费、必要的保险费用和各项税金也包含在报价中。 2. 确定我方为成交供应商并签订合同后，按实际提供的食材费用结算。 3. 若我方被选定为成交供应商，服务期内的产品供应中严格执行价格承诺。在一个定价周期内（1个月）确定好的采购价格不随意更改，并承诺按时按量供货，不因市场价格上涨降低产品品质，否则按采购产品价值三倍扣除履约保证金；不因市场价格上涨停止供货，否则采购人有权依法终止合同，扣除全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由我方自行承担。 4. 本项目竞标报价按下浮系数报价，我方结合采购人提供的市场调查物价、市场价格、成本及自身条件、市场风险报出综合下浮系数。实际采购单价=市场价格（基准单价）×（1-下浮系数）。我方一旦成交，该成交下浮系数在合同服务期内不得改变。 5. 市场价格（基准单价）的确定：①定价机制：市场价格由采购人和我方到港口区紫金城海鲜综合市场（含配送服务价格及税费；如采购商品在该市场无销售的，可参照港口区辉龙市场、港口区采珠市场、港口区金海市场等客流量大、菜品种类齐全的农贸市场的价格），
--	---

	的价格)，每月询价一次。若成交供应商拒绝参与询价，则以采购人单独询价结果为准。 ②询价：由采购人和成交供应商共同派员组成 3 人以上询价小组，每月到港口区紫金城海鲜综合市场考察询价 1 次，所询价格作为当月的市场价格。结算价格按以上公式计算实际采购价格。 ③定价：询价小组以询价得出的结果为参考依据，对所询价格与上周期价格对比，若市场价格涨幅超过 10%，成交供应商须提供配送书面调价函告知采购人，经采购人核实审批同意后方可实行。 ④对未列入询价范围的急需食材，采取临时询价机制。即：采购人提出需求的次日，由询价小组开展询价共同商定。	每月询价一次。若我方拒绝参与询价，则以采购人单独询价结果为准。 ②询价：由采购人和我方共同派员组成 3 人以上询价小组，每月到港口区紫金城海鲜综合市场考察询价 1 次，所询价格作为当月的市场价格。结算价格按以上公式计算实际采购价格。 ③定价：询价小组以询价得出的结果为参考依据，对所询价格与上周期价格对比，若市场价格涨幅超过 10%，我方承诺提供配送书面调价函告知采购人，经采购人核实审批同意后方可实行。 ④对未列入询价范围的急需食材，采取临时询价机制。即：采购人提出需求的次日，由询价小组开展询价共同商定。	
付款条件	1. 本项目无预付款，货款按月结算。供应商应于每月 10 日前，将上月已由三方（采购人、成交供应商与食堂服务商）签字确认的《食材验收单》汇总整理，形成供货清单，递交采购人核定当月结算金额：供货清单汇总递交给采购人，由采购人根据供货清单核定当月结算金额，结算清单由采购人和成交供应商双方签字确认： 当月结算金额=Σ 各类货物结算金额 某货物结算金额=该月某货物实际	我方承诺响应： 1. 本项目无预付款，货款按月结算。我方于每月 10 日前，将上月已由三方（采购人、我方与食堂服务商）签字确认的《食材验收单》汇总整理，形成供货清单，递交采购人核定当月结算金额：供货清单汇总递交给采购人，由采购人根据供货清单核定当月结算金额，结算清单由采购人和我方双方签字确认： 当月结算金额=Σ 各类货物结算金额 某货物结算金额=该月某货物实际	无偏离

	验收合格数量×某货物实际采购单价 某货物实际采购单价=市场价格（基准单价）×（1-成交下浮系数） 2. 货款结算前，供应商按采购人和成交供应商双方签字确认的结算金额向采购人开具真实、合法、有效的等额发票后，采购人在收到发票后向供应商支付该月货款。出具发票方、收款方均须与供应商名称一致。供应商未开具合法有效发票的，采购人有权不支付相应款项。	验收合格数量×某货物实际采购单价 某货物实际采购单价=市场价格（基准单价）×（1-成交下浮系数） 2. 货款结算前，我方按采购人和我方双方签字确认的结算金额向采购人开具真实、合法、有效的等额发票后，采购人在收到发票后向我方支付该月货款。出具发票方、收款方均与我方名称一致。我方未开具合法有效发票的，采购人有权不支付相应款项。	
违约责任	1. 成交供应商提供产品出现假冒或者严重质量、安全问题，采购人有权单方通知成交供应商解除本项目合同，并有权扣除成交供应商全部履约保证金。给采购人或采购人单位职员造成实际损失的，采购人有权要求成交供应商承担。 2. 成交供应商未能按采购人要求时间交货，每延迟 1 小时扣减当笔订单金额 5%。迟延超过 2 小时的，采购人有权选择拒收，采购人不拒收的，按折价 10%收货，以赔偿给采购人造成的影响。 3. 成交供应商提供产品与采购人要求种类、品质不符，供应商应在接到通知后 1 小时内派员到场确认，并在确认后 1 小时内，按采购人要求，将不符品种予以替换。逾期未替换或替换后仍无法通过采购人验货的，或者逾期交货超过 2	我方承诺响应： 1. 我方提供产品出现假冒或者严重质量、安全问题，采购人有权单方通知我方解除本项目合同，并有权扣除我方全部履约保证金。给采购人或采购人单位职员造成实际损失的，采购人有权要求我方承担。 2. 我方未能按采购人要求时间交货，每延迟 1 小时扣减当笔订单金额 5%。迟延超过 2 小时的，采购人有权选择拒收，采购人不拒收的，按折价 10%收货，以赔偿给采购人造成的影响。 3. 我方提供产品与采购人要求种类、品质不符，我方在接到通知后 1 小时内派员到场确认，并在确认后 1 小时内，按采购人要求，将不符品种予以替换。逾期未替换或替换后仍无法通过采购人验货的，或者逾期交货超过 2 小时的，采购人	无偏离

小时的，采购人有权拒收，并要求成交供应商支付该批不符品种订货款三倍的违约金。若因该批次食材问题导致采购人产生其他实际损失（如餐费退还、额外采购成本等），供应商应另行赔偿。 4. 采购人有权从任一笔应付采购款中直接扣除成交供应商应支付的违约金或应承担的其他赔偿费用。 5. 发生上述情形累计超过3次，或者成交供应商拒不支付违约金的，或者发生一次但情节严重的（如因成交供应商未按时供货导致采购人开餐延误甚至停餐等），采购人有权单方通知成交供应商解除本合同，并没收全部履约保证金。给采购人造成损失的，采购人有权要求成交供应商承担。履约保证金在扣除了成交供应商应支付的违约金后，如有剩余采购人应退还成交供应商，不足部分，采购人有权从未支付的货款中扣除。 6. 供应商一旦成交，承诺的下浮系数在合同服务期内不得变更，否则采购人有权单方终止合同，扣除全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由成交供应商自行承担。 7. 成交供应商应每日对所提供的服务车辆使用情况及安全状况进行排查，确保采购人所采购的产品物资在规定时间内正常交货。因成交供应商车辆情况导致逾期交货	有权拒收，并要求我方支付该批不符品种订货款三倍的违约金。若因该批次食材问题导致采购人产生其他实际损失（如餐费退还、额外采购成本等），我方另行赔偿。 4. 采购人有权从任一笔应付采购款中直接扣除我方应支付的违约金或应承担的其他赔偿费用。 5. 发生上述情形累计超过3次，或者我方拒不支付违约金的，或者发生一次但情节严重的（如因我方未按时供货导致采购人开餐延误甚至停餐等），采购人有权单方通知我方解除本合同，并没收全部履约保证金。给采购人造成损失的，采购人有权要求我方承担。履约保证金在扣除了我方应支付的违约金后，如有剩余采购人应退还我方，不足部分，采购人有权从未支付的货款中扣除。 6. 我方一旦成交，承诺的下浮系数在合同服务期内不变更，否则采购人有权单方终止合同，扣除全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由我方自行承担。 7. 我方每日对所提供的服务车辆使用情况及安全状况进行排查，确保采购人所采购的产品物资在规定时间内正常交货。因我方车辆情况导致逾期交货的，属我方责任，
---	--

	的,属成交供应商责任,采购人将按前款约定进行处理。累计情形超过3次,或者发生一次但情节严重的,采购人有权依法解除本合同,给采购人造成损失的,采购人有权要求成交供应商承担。 8.成交供应商不得以任何形式将成交项目转包、分包,否则采购人有权依法终止合同,由此产生的一切经济损失由成交供应商自行承担。 9.出现下列情形之一,采购人可立即终止合同并没收履约保证金: (1)抽检2批次食材不合格; (2)被市场监管部门处罚并影响采购人声誉; (3)发生食品安全事故。	采购人将按前款约定进行处理。累计情形超过3次,或者发生一次但情节严重的,采购人有权依法解除本合同,给采购人造成损失的,采购人有权要求我方承担。 8.我方不得以任何形式将成交项目转包、分包,否则采购人有权依法终止合同,由此产生的一切经济损失由我方自行承担。 9.出现下列情形之一,采购人可立即终止合同并没收履约保证金: (1)抽检2批次食材不合格; (2)被市场监管部门处罚并影响采购人声誉; (3)发生食品安全事故。	
其他要求	1.本项目为服务项目,不设核心产品。 2.以上技术要求和商务要求不允许负偏离,否则竞标无效。 3.供应商在履约过程中需投入相关专业技术力量,并在响应文件中必须提供本项目的技术服务方案以供评审,技术服务方案的内容(包括但不限于项目实施方案、食材安全措施方案、应急方案、服务保障方案)。	我方承诺响应: 1.本项目为服务项目,不设核心产品。 2.以上技术要求和商务要求不允许负偏离,否则竞标无效。 3.我方在履约过程中需投入相关专业技术力量,并在响应文件中提供本项目的技术服务方案以供评审,技术服务方案的内容(包括但不限于项目实施方案、食材安全措施方案、应急方案、服务保障方案)。	无偏离
...	/	/	/

注:

1. 说明：应对照磋商文件“第三章 采购需求”中的商务要求逐条作出明确响应，并作出偏离说明。

2. 供应商应根据自身的承诺，对照磋商文件要求，在“偏离说明”中注明“正偏离”、“负偏离”或者“无偏离”。既不属于“正偏离”也不属于“负偏离”即为“无偏离”。

法定代表人或者委托代理人（签字或者电子签名）：蒙南英

供应商（电子签章）：防城港市上思县思甜土特产贸易有限公司

日期：2026年6月11日



五、技术要求偏离表

项号	标的的名称	技术要求	竞标响应	偏离说明
1	防城港市财政局食堂食材配送服务	一、项目说明 供应商提供的食堂食材配送服务严格遵守国家相关食品安全、卫生等法律法规及保障要求，所供食材必须符合国家食品安全强制性标准，其质量、卫生、安全均须执行现行有效的国家标准；无国家标准的，执行现行有效的行业标准；无行业标准的，执行现行有效的地方标准。保障采购人所需的食品、副食品等正常、安全供应。 二、采购需求 本项目采购内容为食堂食材配送服务，包括但不限于以下品类： （一）瓜果蔬菜类配送服务 1. 食材种类 （1）叶菜 小白菜、空心菜、奶白菜、油麦菜、上海青、菜心、空心菜梗、芥菜、菠菜、枸杞叶、红薯叶、娃娃菜、白花菜、生菜、包菜、大白菜、一点红、红苋菜、白苋菜、兰豆苗、苦麦菜、佛手瓜苗、	我方承诺响应： 一、项目说明 我方提供的食堂食材配送服务严格遵守国家相关食品安全、卫生等法律法规及保障要求，我方承诺所供食材符合国家食品安全强制性标准，其质量、卫生、安全均执行现行有效的国家标准；无国家标准的，执行现行有效的行业标准；无行业标准的，执行现行有效的地方标准。保障采购人所需的食品、副食品等正常、安全供应。 二、采购需求 本项目采购内容为食堂食材配送服务，包括但不限于以下品类： （一）瓜果蔬菜类配送服务 1. 食材种类 （1）叶菜 小白菜、空心菜、奶白菜、油麦菜、上海青、菜心、空心菜梗、芥菜、菠菜、枸杞叶、红薯叶、娃娃菜、白花菜、生菜、包菜、大白菜、一点红、红苋菜、白苋菜、兰豆苗、苦麦菜、佛手瓜苗、	无偏离

水芥菜、竹芥菜、茼蒿菜、皇帝菜、圆生菜、苦菊、芹菜、青蒜、韭菜、韭黄、香菜、葱、大蒜、紫苏、葎葵叶、薄荷叶、紫甘蓝、芽菜、有机菜花、西蓝花等。 (2) 根茎类 ① 肉质根类：红萝卜、白萝卜等。 ② 块根类：山药、淮山、葛根、沙葛（凉薯）等。 ③ 地下茎：红薯、紫薯、莲藕、芋头、土豆、马蹄、茨菇、生姜、子姜、小黄姜、鲜沙姜、鲜百合、蒜头、葱头、洋葱、白洋葱等。 ④ 地上茎：莴笋、芦笋、茭白、西芹等。 ⑤ 其他：鲜玉米粒、鲜玉米棒、糯玉米棒等。 (3) 瓜茄类 瓜类：冬瓜、老南瓜、苦瓜、丝瓜、青瓜、西葫芦、毛节瓜、青瓜、小青瓜、金南瓜、贝贝南瓜等。 茄类：茄子、西红柿、秋葵、青圆椒、红圆椒、黄圆椒、青尖椒、红尖椒、青线椒、红美人、指天椒等。 (4) 豆荚类 青豆角、甜豆角、兰豆、甜豆、青豆、毛豆等。 (5) 菌藻类 菌类：鲜香菇、杏鲍菇、茶树菇、金针菇、海鲜菇、凤尾菇、白蘑	水芥菜、竹芥菜、茼蒿菜、皇帝菜、圆生菜、苦菊、芹菜、青蒜、韭菜、韭黄、香菜、葱、大蒜、紫苏、葎葵叶、薄荷叶、紫甘蓝、芽菜、有机菜花、西蓝花等。 (2) 根茎类 ① 肉质根类：红萝卜、白萝卜等。 ② 块根类：山药、淮山、葛根、沙葛（凉薯）等。 ③ 地下茎：红薯、紫薯、莲藕、芋头、土豆、马蹄、茨菇、生姜、子姜、小黄姜、鲜沙姜、鲜百合、蒜头、葱头、洋葱、白洋葱等。 ④ 地上茎：莴笋、芦笋、茭白、西芹等。 ⑤ 其他：鲜玉米粒、鲜玉米棒、糯玉米棒等。 (3) 瓜茄类 瓜类：冬瓜、老南瓜、苦瓜、丝瓜、青瓜、西葫芦、毛节瓜、青瓜、小青瓜、金南瓜、贝贝南瓜等。 茄类：茄子、西红柿、秋葵、青圆椒、红圆椒、黄圆椒、青尖椒、红尖椒、青线椒、红美人、指天椒等。 (4) 豆荚类 青豆角、甜豆角、兰豆、甜豆、青豆、毛豆等。 (5) 菌藻类 菌类：鲜香菇、杏鲍菇、茶树菇、金针菇、海鲜菇、凤尾菇、白蘑
--	--

	菇、花菇、鲜虫草花等。 藻类：海带丝、海带结等。 (6) 其他 番茜、兰花、摆盘花、芭蕉叶、人参、板栗等。 2. 基本要求 (1) 叶菜 ① 农药残留检测合格。 ② 叶菜类：具有各种蔬菜本品固有的颜色，新鲜有光泽，切口不变色，叶片挺而不干枯、无蔫萎、无损伤腐烂、无变色、无病变、无虫害侵蚀等。 ③ 油麦菜、苦麦菜、生菜等柄干长度应小于 5cm。 ④ 大白菜 / 娃娃菜 / 圆生菜 / 包菜：新鲜有光泽、表面无黑色斑点、无发黄、无腐叶、外叶不老邦；里面无烂心、无开花、无烂叶。 ⑤ 花叶菜：花蕾细密紧实不散、球形完整、表面湿润、外叶少、主茎短、柄干无空心。 (2) 根茎类 ① 农药残留检测合格。 ② 色泽：颜色自然、均匀，无异常变色（如发黑、发黄）现象。 ③ 形状：形态规整、个体均匀、无明显畸形或损伤。 ④ 表皮：表皮应光滑或符合品种特性，无破损、无裂痕、无划痕、无表面发干失水皱皮、无老皮层、无变软变形、表皮无损伤	菇、花菇、鲜虫草花等。 藻类：海带丝、海带结等。 (6) 其他 番茜、兰花、摆盘花、芭蕉叶、人参、板栗等。 2. 基本要求 (1) 叶菜 ① 农药残留检测合格。 ② 叶菜类：具有各种蔬菜本品固有的颜色，新鲜有光泽，切口不变色，叶片挺而不干枯、无蔫萎、无损伤腐烂、无变色、无病变、无虫害侵蚀等。 ③ 油麦菜、苦麦菜、生菜等柄干长度应小于 5cm。 ④ 大白菜 / 娃娃菜 / 圆生菜 / 包菜：新鲜有光泽、表面无黑色斑点、无发黄、无腐叶、外叶不老邦；里面无烂心、无开花、无烂叶。 ⑤ 花叶菜：花蕾细密紧实不散、球形完整、表面湿润、外叶少、主茎短、柄干无空心。 (2) 根茎类 ① 农药残留检测合格。 ② 色泽：颜色自然、均匀，无异常变色（如发黑、发黄）现象。 ③ 形状：形态规整、个体均匀、无明显畸形或损伤。 ④ 表皮：表皮应光滑或符合品种特性，无破损、无裂痕、无划痕、无表面发干失水皱皮、无老皮层、无变软变形、表皮无损伤
--	--	--

	出水，无腐烂，无黑点等现象。 ⑤ 肉质不老化、无异常变色、无腐烂、无异味。 ⑥ 清洁度：表面应相对干净，无明显泥土、杂质附着。 ⑦ 补充要求： a、莲藕：蒂结少、用刀切开后腹部无泥、无异味。 b、白萝卜：无黑心、无空心、无爆裂、皮面无根须；单体重 0.4kg 以上。 c、芋头：切开后肉质密实，无虫害，无腐烂；口感粉糯，单体重 1kg-1.8kg。 d、红薯 / 紫薯：切开后肉质密实，无虫害，无腐烂、皮面无根须。 e、土豆：无发绿、无发芽，皮面无明显凹凸、无腐烂、肉质里面无黑点和伤痕现象、单体重 0.25-0.4kg。 f、莴笋：中间应为实心绿心，空心发黄为不良品质。 g、玉米：颗粒饱满、无塌米、无老米、无虫孔、无烂尾。 h、百合：真空包装袋无漏气、质地鲜亮。 (3) 瓜茄类 ① 农药残留检测合格。 ② 色泽：颜色自然、均匀，无异常变色(如发黑、发黄)现象。 ③ 形状：形态规整、个体均匀、无明显畸形或损伤。	出水，无腐烂，无黑点等现象。 ⑤ 肉质不老化、无异常变色、无腐烂、无异味。 ⑥ 清洁度：表面应相对干净，无明显泥土、杂质附着。 ⑦ 补充要求： a、莲藕：蒂结少、用刀切开后腹部无泥、无异味。 b、白萝卜：无黑心、无空心、无爆裂、皮面无根须；单体重 0.4kg 以上。 c、芋头：切开后肉质密实，无虫害，无腐烂；口感粉糯，单体重 1kg-1.8kg。 d、红薯 / 紫薯：切开后肉质密实，无虫害，无腐烂、皮面无根须。 e、土豆：无发绿、无发芽，皮面无明显凹凸、无腐烂、肉质里面无黑点和伤痕现象、单体重 0.25-0.4kg。 f、莴笋：中间应为实心绿心，空心发黄为不良品质。 g、玉米：颗粒饱满、无塌米、无老米、无虫孔、无烂尾。 h、百合：真空包装袋无漏气、质地鲜亮。 (3) 瓜茄类 ① 农药残留检测合格。 ② 色泽：颜色自然、均匀，无异常变色(如发黑、发黄)现象。 ③ 形状：形态规整、个体均匀、无明显畸形或损伤。
--	--	--

	④ 表皮：表皮应光滑或符合品种特性，无破损、无裂痕、无划痕、无表面发干失水皱皮、无老皮层、无变软变形、表皮无损伤出水，无腐烂，无黑点等现象。 ⑤ 肉质不老化、无异常变色、无腐烂、无异味。⑥ 清洁度：表面应相对干净，无明显泥土、杂质附着。 (4) 豆荚类 ① 农药残留检测合格。 ② 青豆角 / 甜豆角：质地脆嫩，折易断、无虫蛀，手捏无干枯空洞，无黑点，无发黄发黑腐烂，质地鲜嫩，折易断。 ③ 兰豆 / 甜豆：质地脆嫩、折易断、无虫蛀、无发黄发黑、无断裂、两侧筋丝细。 ④ 青豆：颗粒饱满、颜色鲜绿、无黑点、无黑斑、无虫蛀。⑤ 毛豆：颗粒饱满、颜色鲜绿、无黑点、无黑斑、无发黄、无虫蛀。 (5) 菌藻类 ① 菌类：个体均匀，新鲜饱满，无异味，不发霉、不变黑、不发黄、不腐烂，手捏不出水。 ② 藻类：海带应呈深绿色，要脆口、卷曲状，宽度均匀，无黄白边，具有海带食品固有气味，无异味，无腐烂，且不含杂质及泥沙；水分含量不超过 13%；氯化钠含量不超过 15%；无机砷含量不超过 2.0mg/kg。	④ 表皮：表皮应光滑或符合品种特性，无破损、无裂痕、无划痕、无表面发干失水皱皮、无老皮层、无变软变形、表皮无损伤出水，无腐烂，无黑点等现象。 ⑤ 肉质不老化、无异常变色、无腐烂、无异味。⑥ 清洁度：表面应相对干净，无明显泥土、杂质附着。 (4) 豆荚类 ① 农药残留检测合格。 ② 青豆角 / 甜豆角：质地脆嫩，折易断、无虫蛀，手捏无干枯空洞，无黑点，无发黄发黑腐烂，质地鲜嫩，折易断。 ③ 兰豆 / 甜豆：质地脆嫩、折易断、无虫蛀、无发黄发黑、无断裂、两侧筋丝细。 ④ 青豆：颗粒饱满、颜色鲜绿、无黑点、无黑斑、无虫蛀。⑤ 毛豆：颗粒饱满、颜色鲜绿、无黑点、无黑斑、无发黄、无虫蛀。 (5) 菌藻类 ① 菌类：个体均匀，新鲜饱满，无异味，不发霉、不变黑、不发黄、不腐烂，手捏不出水。 ② 藻类：海带应呈深绿色，要脆口、卷曲状，宽度均匀，无黄白边，具有海带食品固有气味，无异味，无腐烂，且不含杂质及泥沙；水分含量不超过 13%；氯化钠含量不超过 15%；无机砷含量不超过 2.0mg/kg。
--	---	---

	(6) 其他类 色泽清亮, 无发黑、无发黄、无异味、无腐烂。 (7) 水果类 ① 柑橘类: 果实新鲜结实、有弹性, 手掂有重量感, 果形完整、果肉酸甜清香, 有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形, 柚类无褐斑、黑点; 单果重 100-150 克。 ② 橘子 / 沃柑: 果实新鲜形偏圆, 果皮松软易剥、色泽浅黄、金黄至金红色; 果肉酸甜清香, 单果重 100-150 克, 有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形, 无褐斑、黑点。 ③ 金橘: 果实小呈椭圆, 果皮细薄, 果肉多汁, 香气浓郁。有色泽、不萎缩、无挤压开裂, 无果皮干皱。 ④ 苹果类 (蛇果、青苹果、红富士、黄金帅等): 新鲜结实多汁、有光泽, 表面光滑, 无压伤、疤痕, 不干皱、腐烂; 单果重 175-200 克。 ⑤ 梨类 (鸭梨、啤梨、水晶梨、雪梨、贡梨、香梨等): 新鲜结实、甜而多汁, 个体均匀、不变色、不干皱, 无压伤; 单果重 175-200 克。 ⑥ 桃类: 果皮粉红带绒毛, 不过熟略硬, 果肉香甜爽滑多汁; 油桃呈红带深红色表皮光滑无	(6) 其他类 色泽清亮, 无发黑、无发黄、无异味、无腐烂。 (7) 水果类 ① 柑橘类: 果实新鲜结实、有弹性, 手掂有重量感, 果形完整、果肉酸甜清香, 有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形, 柚类无褐斑、黑点; 单果重 100-150 克。 ② 橘子 / 沃柑: 果实新鲜形偏圆, 果皮松软易剥、色泽浅黄、金黄至金红色; 果肉酸甜清香, 单果重 100-150 克, 有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形, 无褐斑、黑点。 ③ 金橘: 果实小呈椭圆, 果皮细薄, 果肉多汁, 香气浓郁。有色泽、不萎缩、无挤压开裂, 无果皮干皱。 ④ 苹果类 (蛇果、青苹果、红富士、黄金帅等): 新鲜结实多汁、有光泽, 表面光滑, 无压伤、疤痕, 不干皱、腐烂; 单果重 175-200 克。 ⑤ 梨类 (鸭梨、啤梨、水晶梨、雪梨、贡梨、香梨等): 新鲜结实、甜而多汁, 个体均匀、不变色、不干皱, 无压伤; 单果重 175-200 克。 ⑥ 桃类: 果皮粉红带绒毛, 不过熟略硬, 果肉香甜爽滑多汁; 油桃呈红带深红色表皮光滑无	
--	--	--	--

	绒毛。果实带桃香，无压伤腐烂，变软过熟。 ⑦ 浆果类（提子、草莓、葡萄、奇异果、猕猴桃）：果实新鲜饱满，多汁甘甜，大小均匀，无压伤，无失水干缩，无过熟腐烂。 ⑧ 瓜类（哈密瓜、西瓜、香瓜、木瓜等）：果实完整结实无开裂、无压伤腐烂。 a. 哈密瓜 / 西瓜：熟度适中，指关节敲击脆响，表皮带纹路。 b. 哈密瓜：果皮黄绿、绿白或金黄，厚而粗糙，带有凸起纹路，果形椭圆，果肉甜香多汁、爽滑。禁止供应劣质品：有疤痕、压伤、出现黑斑，瓜身变软（过熟）。 c. 西瓜：果形完整、有光泽，带暗条纹品种花纹要清晰，汁多爽甜，无开裂、发软，有疤痕、斑点；禁止供应劣质品：颜色暗红，过熟口感不好；过生肉粉红的味酸。 ⑨ 火龙果：表皮鲜红，叶片鲜绿，结实而有弹性，果肉白、有黑色种子，口味淡甜。禁止供应劣质品：叶片发黄、干皱、颜色黯淡，表皮开裂、变软，果柄腐烂。 ⑩ 枇杷：果实尖圆、色橙红，结实有弹性，果肉甜香。禁止供应劣质品：腐烂、变软、疤痕。 ⑪ 芒果：果粒大小均匀，果皮光滑细腻，果肉幼滑甜香。禁止	绒毛。果实带桃香，无压伤腐烂，变软过熟。 ⑦ 浆果类（提子、草莓、葡萄、奇异果、猕猴桃）：果实新鲜饱满，多汁甘甜，大小均匀，无压伤，无失水干缩，无过熟腐烂。 ⑧ 瓜类（哈密瓜、西瓜、香瓜、木瓜等）：果实完整结实无开裂、无压伤腐烂。 a. 哈密瓜 / 西瓜：熟度适中，指关节敲击脆响，表皮带纹路。 b. 哈密瓜：果皮黄绿、绿白或金黄，厚而粗糙，带有凸起纹路，果形椭圆，果肉甜香多汁、爽滑。禁止供应劣质品：有疤痕、压伤、出现黑斑，瓜身变软（过熟）。 c. 西瓜：果形完整、有光泽，带暗条纹品种花纹要清晰，汁多爽甜，无开裂、发软，有疤痕、斑点；禁止供应劣质品：颜色暗红，过熟口感不好；过生肉粉红的味酸。 ⑨ 火龙果：表皮鲜红，叶片鲜绿，结实而有弹性，果肉白、有黑色种子，口味淡甜。禁止供应劣质品：叶片发黄、干皱、颜色黯淡，表皮开裂、变软，果柄腐烂。 ⑩ 枇杷：果实尖圆、色橙红，结实有弹性，果肉甜香。禁止供应劣质品：腐烂、变软、疤痕。 ⑪ 芒果：果粒大小均匀，果皮光滑细腻，果肉幼滑甜香。禁止	
--	--	--	--

	供应劣质品：表皮发黑或有黑斑，失水萎缩，果柄处腐烂。 ⑫ 香蕉：果实象牙状，未成熟青绿色、成熟后鲜黄色，软糯香甜。无表皮发黑，果柄腐烂，压伤、冻伤。单果重 150-200 克。 ⑬ 龙眼：果实小而圆，果皮浅咖啡色，果肉甜、多汁；无表皮发黑，爆裂、出水。 ⑭ 荔枝：果实心形，色泽鲜红带绿，口感结实有弹性，香甜美味，脆嫩多汁，无爆裂。 ⑮ 杨桃：果实呈星形，色浅绿，成熟后金黄色，表皮有光泽，果肉晶莹，口味酸甜。单果重 0.2-0.8kg。禁止供应劣质品：表面有黑斑、疤痕、外伤、边缘变色发黑。 ⑯ 柠檬（酸柠檬）：表皮光滑，个体均匀；手撕开果后有浆状物呈出。以上水果皆符合国家相关产品质量标准。 （二）猪肉牛肉类配送服务 1. 食材种类 （1）猪肉 瘦肉、里脊肉、前脚肉、半肥瘦、肥肉、前排骨、五花肉、猪耳、猪舌、猪前脚、筒骨、一字排、沙骨、扇骨、猪头骨（不带肉）、猪头皮、带皮面肉、猪脑、鲜猪肚、大肠、粉肠、猪肝、猪肺、猪腰、猪板油、猪红、冻猪尾、冰鲜猪肚、冻猪蹄等。	供应劣质品：表皮发黑或有黑斑，失水萎缩，果柄处腐烂。 ⑫ 香蕉：果实象牙状，未成熟青绿色、成熟后鲜黄色，软糯香甜。无表皮发黑，果柄腐烂，压伤、冻伤。单果重 150-200 克。 ⑬ 龙眼：果实小而圆，果皮浅咖啡色，果肉甜、多汁；无表皮发黑，爆裂、出水。 ⑭ 荔枝：果实心形，色泽鲜红带绿，口感结实有弹性，香甜美味，脆嫩多汁，无爆裂。 ⑮ 杨桃：果实呈星形，色浅绿，成熟后金黄色，表皮有光泽，果肉晶莹，口味酸甜。单果重 0.2-0.8kg。禁止供应劣质品：表面有黑斑、疤痕、外伤、边缘变色发黑。 ⑯ 柠檬（酸柠檬）：表皮光滑，个体均匀；手撕开果后有浆状物呈出。以上水果皆符合国家相关产品质量标准。 （二）猪肉牛肉类配送服务 1. 食材种类 （1）猪肉 瘦肉、里脊肉、前脚肉、半肥瘦、肥肉、前排骨、五花肉、猪耳、猪舌、猪前脚、筒骨、一字排、沙骨、扇骨、猪头骨（不带肉）、猪头皮、带皮面肉、猪脑、鲜猪肚、大肠、粉肠、猪肝、猪肺、猪腰、猪板油、猪红、冻猪尾、冰鲜猪肚、冻猪蹄等。
--	--	--

	(2) 牛肉 牛肉、牛腱子肉、牛里脊、牛腩、牛腩（碎）、牛百叶、牛仔骨等。 2. 基本要求 (1) 资质齐全，提供有效防疫检疫证明，符合国家相关产品质量标准。 (2) 要求新鲜无异常味道，肉质色泽略呈肉白色有弹性不黏滑、骨髓色泽呈鲜红色，变灰变绿为品质不佳，用刀切开后无明显水迹。 (3) 按要求加工砍切；运输要求能基础保鲜封闭式运输货车。凡局部出现肉淤血、骨折、露骨、体内异物异味及表皮组织不完整等现象拒绝收货。 (4) 白条猪重量要求不低于90kg。 (5) 运输要求：冷链车配送。 3. 食材品质要求 (1) 新鲜猪肉 ① 猪肉感官要求：肉质紧密，脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色、微微湿润但不黏手、无瘀血、无注水、无寄生虫。 a、五花肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，无变质异味，肌肉与脂肪相间多层。 b、隔山肉：品质新鲜，有光泽（稍红色），无淤伤，略有弹性，	(2) 牛肉 牛肉、牛腱子肉、牛里脊、牛腩、牛腩（碎）、牛百叶、牛仔骨等。 2. 基本要求 (1) 资质齐全，提供有效防疫检疫证明，符合国家相关产品质量标准。 (2) 要求新鲜无异常味道，肉质色泽略呈肉白色有弹性不黏滑、骨髓色泽呈鲜红色，变灰变绿为品质不佳，用刀切开后无明显水迹。 (3) 按要求加工砍切；运输要求能基础保鲜封闭式运输货车。凡局部出现肉淤血、骨折、露骨、体内异物异味及表皮组织不完整等现象拒绝收货。 (4) 白条猪重量要求不低于90kg。 (5) 运输要求：冷链车配送。 3. 食材品质要求 (1) 新鲜猪肉 ① 猪肉感官要求：肉质紧密，脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色、微微湿润但不黏手、无瘀血、无注水、无寄生虫。 a、五花肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，无变质异味，肌肉与脂肪相间多层。 b、隔山肉：品质新鲜，有光泽（稍红色），无淤伤，略有弹性，	
--	---	---	--

	组织结实。 c、猪筒骨：腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净。 d、瘦肉：品质新鲜，有光泽（稍红色），无淤伤，略有弹性，组织结实，无淋巴，不能带肥肉。 e、猪脚尖：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛。 f、猪脚：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，不带猪蹄甲，不带上节猪皮及肥肉，必带猪脚根。 g、肉排：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，带肉的排骨，无淋巴，不带板油。 h、半肥瘦肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，无变质异味。 i、猪舌：品质新鲜，外形完整，无根无附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪，无异物，有弹性。 j、猪耳朵：表面光滑无毛，形状完整，无异味、色泽正常。 k、脊骨：品质新鲜，无淋巴，有光泽，湿润，无淤伤。 l、排骨：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，湿润，	组织结实。 c、猪筒骨：腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净。 d、瘦肉：品质新鲜，有光泽（稍红色），无淤伤，略有弹性，组织结实，无淋巴，不能带肥肉。 e、猪脚尖：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛。 f、猪脚：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，不带猪蹄甲，不带上节猪皮及肥肉，必带猪脚根。 g、肉排：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，带肉的排骨，无淋巴，不带板油。 h、半肥瘦肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，无变质异味。 i、猪舌：品质新鲜，外形完整，无根无附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪，无异物，有弹性。 j、猪耳朵：表面光滑无毛，形状完整，无异味、色泽正常。 k、脊骨：品质新鲜，无淋巴，有光泽，湿润，无淤伤。 l、排骨：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，湿润，	
--	--	--	--

	略有弹性，组织结实，带肉的排骨，无淋巴，不带板油。 m、猪尾：表面光滑无毛，形状完整，无异味、色泽正常。 n、肥肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无变质异味。 o、沙骨感官要求：无淋巴，有光泽，无淤伤。 ② 香猪感观要求：脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色、微微湿润但不黏手、无淤血、无注水、无寄生虫。 (2) 冻鲜猪肉 猪肉感观要求：肉质紧密，脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面湿润但不黏手、无淤血、无注水、无寄生虫。 ① 五花肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，无变质异味，肌肉与脂肪相间多层。 ② 隔山肉：品质新鲜，有光泽（稍红色），无淤伤，略有弹性，组织结实。 ③ 猪筒骨：腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净。 ④ 瘦肉：品质新鲜，有光泽（稍红色），无淤伤，略有弹性，组织结实，无淋巴，不能带肥肉。 ⑤ 猪脚尖：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，无淤伤，	略有弹性，组织结实，带肉的排骨，无淋巴，不带板油。 m、猪尾：表面光滑无毛，形状完整，无异味、色泽正常。 n、肥肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无变质异味。 o、沙骨感官要求：无淋巴，有光泽，无淤伤。 ② 香猪感观要求：脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色、微微湿润但不黏手、无淤血、无注水、无寄生虫。 (2) 冻鲜猪肉 猪肉感观要求：肉质紧密，脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面湿润但不黏手、无淤血、无注水、无寄生虫。 ① 五花肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，无变质异味，肌肉与脂肪相间多层。 ② 隔山肉：品质新鲜，有光泽（稍红色），无淤伤，略有弹性，组织结实。 ③ 猪筒骨：腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净。 ④ 瘦肉：品质新鲜，有光泽（稍红色），无淤伤，略有弹性，组织结实，无淋巴，不能带肥肉。 ⑤ 猪脚尖：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，无淤伤，
--	--	--

	略有弹性，组织结实，无猪毛。 ⑥猪脚：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，不带猪蹄甲，不带上节猪皮及肥肉，必带猪脚根。 ⑦肉排：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，带肉的排骨，无淋巴，不带板油。 ⑧半肥瘦肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，无变质异味。 ⑨猪舌：品质新鲜，外形完整，无根无附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪，无异物，有弹性。 ⑩猪耳朵：表面光滑无毛，形状完整，无异味、色泽正常。 ⑪脊骨：品质新鲜，无淋巴，有光泽，湿润，无淤伤。 ⑫排骨：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，带肉的排骨，无淋巴，不带板油。 ⑬猪尾：表面光滑无毛，形状完整，无异味、色泽正常。 ⑭肥肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无变质异味。 ⑮沙骨感观要求：无淋巴，有光泽，无淤伤。 (3) 新鲜牛肉 感观要求：牛肉：颜色暗红、有	略有弹性，组织结实，无猪毛。 ⑥猪脚：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，不带猪蹄甲，不带上节猪皮及肥肉，必带猪脚根。 ⑦肉排：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，带肉的排骨，无淋巴，不带板油。 ⑧半肥瘦肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，无变质异味。 ⑨猪舌：品质新鲜，外形完整，无根无附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪，无异物，有弹性。 ⑩猪耳朵：表面光滑无毛，形状完整，无异味、色泽正常。 ⑪脊骨：品质新鲜，无淋巴，有光泽，湿润，无淤伤。 ⑫排骨：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，带肉的排骨，无淋巴，不带板油。 ⑬猪尾：表面光滑无毛，形状完整，无异味、色泽正常。 ⑭肥肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无变质异味。 ⑮沙骨感观要求：无淋巴，有光泽，无淤伤。 (3) 新鲜牛肉 感观要求：牛肉：颜色暗红、有	
--	--	--	--

	光泽，脂肪洁白或淡黄色。肉质纤维细腻、紧实，夹有脂肪，肉质微湿。面微干，有风干膜，不黏手。有牛肉的膻气。 (4) 冻鲜牛肉 感观要求：牛肉：颜色鲜红、有光泽，脂肪洁白或微黄色。肉质纤维细腻、紧实，夹有脂肪，肉质微湿。面微干，有风干膜，不黏手。有牛肉的膻气。 (三) 家禽水产冻品干杂类配送服务 1. 食材种类 (1) 鸡肉 白切鸡、鸡胸肉、老鸡、乌鸡、肉鸡、三黄鸡、鸡腿、鸡翅、土鸡、鸡爪、鸡壳、鸡杂、冻小翅根、冻鸡尖等。 (2) 鸭肉 老鸭、烧鸭、炒鸭、白切鸭、鸭腿、鸭翅、带皮鸭爪、鲜鸭爪、鸭下巴、鸭肾、土鸭、醋鸭血等。 (3) 其他禽肉 鹅、乳鸽、鹌鹑等。 (4) 水产类 ① 活鱼：白鲢鱼、草鱼肉、罗非鱼、草鱼腩、禾花鱼、黄蜂鱼、鲢鱼、鲫鱼、花鱼、脆鲩、钳鱼、黄鳝（黄色品种）、泥鳅（小泥鳅）、鲟龙鱼、鲈鱼、桂花鱼、石斑鱼、多宝鱼、东星斑、鲳鱼、鱼片等。 ② 虾类：明虾、斑节虾、九节	光泽，脂肪洁白或淡黄色。肉质纤维细腻、紧实，夹有脂肪，肉质微湿。面微干，有风干膜，不黏手。有牛肉的膻气。 (4) 冻鲜牛肉 感观要求：牛肉：颜色鲜红、有光泽，脂肪洁白或微黄色。肉质纤维细腻、紧实，夹有脂肪，肉质微湿。面微干，有风干膜，不黏手。有牛肉的膻气。 (三) 家禽水产冻品干杂类配送服务 1. 食材种类 (1) 鸡肉 白切鸡、鸡胸肉、老鸡、乌鸡、肉鸡、三黄鸡、鸡腿、鸡翅、土鸡、鸡爪、鸡壳、鸡杂、冻小翅根、冻鸡尖等。 (2) 鸭肉 老鸭、烧鸭、炒鸭、白切鸭、鸭腿、鸭翅、带皮鸭爪、鲜鸭爪、鸭下巴、鸭肾、土鸭、醋鸭血等。 (3) 其他禽肉 鹅、乳鸽、鹌鹑等。 (4) 水产类 ① 活鱼：白鲢鱼、草鱼肉、罗非鱼、草鱼腩、禾花鱼、黄蜂鱼、鲢鱼、鲫鱼、花鱼、脆鲩、钳鱼、黄鳝（黄色品种）、泥鳅（小泥鳅）、鲟龙鱼、鲈鱼、桂花鱼、石斑鱼、多宝鱼、东星斑、鲳鱼、鱼片等。 ② 虾类：明虾、斑节虾、九节	
--	---	---	--

	虾、罗氏沼虾、冰虾、虾仁。 ③ 贝类：白车螺、扇贝、生蚝、鲍鱼、花甲、圣子螺、带子螺、石螺等。④ 其他：海参、带鱼、沙丁鱼、巴沙鱼、鳕鱼、鱿鱼、鱿鱼糕、鱿鱼筒、白鳝、沙虫等。 2. 家禽类基本要求 (1) 基本要求：资质齐全，符合国家相关产品质量标准。 (2) 要求新鲜无异常味道，肉质色泽呈淡黄红色有弹性不黏滑、骨髓色泽呈鲜红色，变灰变绿为品质不佳，用刀切开后无明显水迹。 (3) 按要求加工砍切，去头去尾去内脏。 (4) 凡局部出现肉淤血、骨折、露骨、体内异物异味及表皮组织不完整等现象拒绝收货。 (5) 鸭的饲养天数 50 天以上。 (6) 三黄鸡、肉鸡等饲养天数 70 天以上。 (7) 老鸡（老母鸡）饲养天数 100 天以上。 (8) 运输要求：冷链车配送。 3. 家禽类食材品质要求 (1) 光鸭产品感观要求：表皮光滑而有光泽、肉质好且丰满、表皮无毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无异味； ① 外观：肉色泽光润，肉的断	虾、罗氏沼虾、冰虾、虾仁。 ③ 贝类：白车螺、扇贝、生蚝、鲍鱼、花甲、圣子螺、带子螺、石螺等。④ 其他：海参、带鱼、沙丁鱼、巴沙鱼、鳕鱼、鱿鱼、鱿鱼糕、鱿鱼筒、白鳝、沙虫等。 2. 家禽类基本要求 (1) 基本要求：资质齐全，符合国家相关产品质量标准。 (2) 要求新鲜无异常味道，肉质色泽呈淡黄红色有弹性不黏滑、骨髓色泽呈鲜红色，变灰变绿为品质不佳，用刀切开后无明显水迹。 (3) 按要求加工砍切，去头去尾去内脏。 (4) 凡局部出现肉淤血、骨折、露骨、体内异物异味及表皮组织不完整等现象拒绝收货。 (5) 鸭的饲养天数 50 天以上。 (6) 三黄鸡、肉鸡等饲养天数 70 天以上。 (7) 老鸡（老母鸡）饲养天数 100 天以上。 (8) 运输要求：冷链车配送。 3. 家禽类食材品质要求 (1) 光鸭产品感观要求：表皮光滑而有光泽、肉质好且丰满、表皮无毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无异味； ① 外观：肉色泽光润，肉的断
--	---	---

	面呈淡红色，稍湿润，但不黏手，肉的液体透明。 ② 硬度：肉的刀断面，肉质紧密、富有弹性。 ③ 气味：肉具有每种家禽肉的特有气味。 ④ 脂肪：肉的脂肪分布均匀，没有酸败味和臭味，并保持原有色泽。 (2) 光鸡产品感观要求：具有该品种应有的外形特征、大小符合要求、鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切面发光、外表微干或微湿润、不黏手，具有鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露； ① 外观：肉色泽光润，肉的断面呈淡红色，稍湿润，但不黏，肉的液体透明。 ② 硬度：肉的刀断面，肉质紧密。 ③ 气味：肉具有每种家禽肉的特有气味。 ④ 脂肪：肉的脂肪分布均匀，没有酸败味和臭味，并保持原有色泽。 (3) 其他禽肉产品感观要求：表皮光滑而有光泽、肉质好且丰满、表皮无毛、无破皮、无花皮、	面呈淡红色，稍湿润，但不黏手，肉的液体透明。 ② 硬度：肉的刀断面，肉质紧密、富有弹性。 ③ 气味：肉具有每种家禽肉的特有气味。 ④ 脂肪：肉的脂肪分布均匀，没有酸败味和臭味，并保持原有色泽。 (2) 光鸡产品感观要求：具有该品种应有的外形特征、大小符合要求、鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切面发光、外表微干或微湿润、不黏手，具有鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露； ① 外观：肉色泽光润，肉的断面呈淡红色，稍湿润，但不黏，肉的液体透明。 ② 硬度：肉的刀断面，肉质紧密。 ③ 气味：肉具有每种家禽肉的特有气味。 ④ 脂肪：肉的脂肪分布均匀，没有酸败味和臭味，并保持原有色泽。 (3) 其他禽肉产品感观要求：表皮光滑而有光泽、肉质好且丰满、表皮无毛、无破皮、无花皮、	
--	---	---	--

	无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无异味； ① 外观：肉色泽光润，肉的断面呈淡红色，稍湿润，但不黏，肉的液体透明。 ② 硬度：肉的刀断面，肉质紧密、富有弹性。 ③ 气味：肉具有每种禽肉的特有气味。 ④ 脂肪：肉的脂肪分布均匀，没有酸败味和臭味，并保持原有色泽。 4. 水产类要求 (1) 基本要求：符合国家相关产品质量标准。 (2) 鱼类：要求宰杀去鳞去内脏，体表有光泽无伤残，无畸形、无病害，鳞片完整不易脱落，黏液无浑浊，色鲜红或暗红，无异味；眼球饱满，无异物、无皮下出血现象及红色鱼鳞。 (3) 活虾类：感官鉴别：个大均匀、活蹦乱跳、无黑头。 (4) 冰虾：无断头，表面无发白无发红，活虾本色，无异味；鲜虾仁：晶莹剔透的质感和湿润的弹性，无异味，应有一种清新的海洋气息。 (5) 贝类外壳具固有色泽、平时微张口、惊闭合，斧足与触管伸缩灵活，具固有气味。 (6) 海产品色泽清亮，肌体无残缺，鱼眼凸起，清亮且黑白分	无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无异味； ① 外观：肉色泽光润，肉的断面呈淡红色，稍湿润，但不黏，肉的液体透明。 ② 硬度：肉的刀断面，肉质紧密、富有弹性。 ③ 气味：肉具有每种禽肉的特有气味。 ④ 脂肪：肉的脂肪分布均匀，没有酸败味和臭味，并保持原有色泽。 4. 水产类要求 (1) 基本要求：符合国家相关产品质量标准。 (2) 鱼类：要求宰杀去鳞去内脏，体表有光泽无伤残，无畸形、无病害，鳞片完整不易脱落，黏液无浑浊，色鲜红或暗红，无异味；眼球饱满，无异物、无皮下出血现象及红色鱼鳞。 (3) 活虾类：感官鉴别：个大均匀、活蹦乱跳、无黑头。 (4) 冰虾：无断头，表面无发白无发红，活虾本色，无异味；鲜虾仁：晶莹剔透的质感和湿润的弹性，无异味，应有一种清新的海洋气息。 (5) 贝类外壳具固有色泽、平时微张口、惊闭合，斧足与触管伸缩灵活，具固有气味。 (6) 海产品色泽清亮，肌体无残缺，鱼眼凸起，清亮且黑白分	
--	---	---	--

	明，无腐臭气味。解冻后，产品应恢复其原有的质地和颜色，无软化、无汁液渗出等现象。 5. 干杂类要求 （1）基本要求：符合国家相关产品质量标准。 （2）产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等信息。 （3）生产日期及保质期：要最新日期（临近生产日期）的产品，剩余保存期不少于原食品保质期的三分之二。 （4）干杂调味类 主要指香菇、木耳、腐竹、银耳等。① 干货要求色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质，具有产品本身应具有的食品外观。② 须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。③ 须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。 （四）蛋类配送服务 1. 正常鲜蛋的蛋壳应清洁完整，无裂纹，灯光透视呈微红色，气室小，看不见蛋黄或略见阴影于中心。打开后蛋黄膜不破裂、	明，无腐臭气味。解冻后，产品应恢复其原有的质地和颜色，无软化、无汁液渗出等现象。 5. 干杂类要求 （1）基本要求：符合国家相关产品质量标准。 （2）产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等信息。 （3）生产日期及保质期：要最新日期（临近生产日期）的产品，剩余保存期不少于原食品保质期的三分之二。 （4）干杂调味类 主要指香菇、木耳、腐竹、银耳等。① 干货要求色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质，具有产品本身应具有的食品外观。② 须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。③ 须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。 （四）蛋类配送服务 1. 正常鲜蛋的蛋壳应清洁完整，无裂纹，灯光透视呈微红色，气室小，看不见蛋黄或略见阴影于中心。打开后蛋黄膜不破裂、
--	---	---

	凸起、完整并带有韧性，蛋黄蛋白分明，颜色鲜艳。 2. 如为码蛋规格要求：单个鸡蛋重 60g 以上。 3. 健康状况：鸡群健康。 4. 疫苗用药：严禁使用违禁药品，无公害、无药残、无激素。 （五）冻品类配送服务 1. 配送服务内容：牛肉丸、鱼丸及其他预包装半加工冷冻食品等。 2. 质量要求：必须符合国家相关食品安全卫生标准。冻品解冻后色泽正常、无霉点、肉质紧密、不黏手、无异味。预包装冷冻食品包装须完整，标注生产日期、注册商标、厂名、厂址、质量等级、净含量等信息。供货时剩余保质期不少于原食品质保期的三分之二，须在冷藏状态下配送，每批次须提供对应批次食材的原材料检测报告。 （六）豆类、豆制品类（非转基因）配送服务 1. 配送服务内容：黄豆、绿豆，以及豆腐、豆腐丝、豆腐干、豆腐泡、干豆腐、豆芽、油片、油果等豆制品。 2. 质量要求：符合国家食品安全法规定标准。豆类须颗粒饱满、无异味、无蛀虫腐烂。豆制品类须具有食品生产许可证和产品合格证，供货时剩余保质期	凸起、完整并带有韧性，蛋黄蛋白分明，颜色鲜艳。 2. 如为码蛋规格要求：单个鸡蛋重 60g 以上。 3. 健康状况：鸡群健康。 4. 疫苗用药：严禁使用违禁药品，无公害、无药残、无激素。 （五）冻品类配送服务 1. 配送服务内容：牛肉丸、鱼丸及其他预包装半加工冷冻食品等。 2. 质量要求：必须符合国家相关食品安全卫生标准。冻品解冻后色泽正常、无霉点、肉质紧密、不黏手、无异味。预包装冷冻食品包装须完整，标注生产日期、注册商标、厂名、厂址、质量等级、净含量等信息。供货时剩余保质期不少于原食品质保期的三分之二，须在冷藏状态下配送，每批次须提供对应批次食材的原材料检测报告。 （六）豆类、豆制品类（非转基因）配送服务 1. 配送服务内容：黄豆、绿豆，以及豆腐、豆腐丝、豆腐干、豆腐泡、干豆腐、豆芽、油片、油果等豆制品。 2. 质量要求：符合国家食品安全法规定标准。豆类须颗粒饱满、无异味、无蛀虫腐烂。豆制品类须具有食品生产许可证和产品合格证，供货时剩余保质期	
--	--	--	--

	不少于原食品质保期的三分之二，表面清爽无黏液，无酸味、霉变。 （七）调味品配送服务 1. 配送服务内容：生抽、老抽、蚝油、盐、白糖、白醋、鸡精、辣椒酱、豆瓣酱、生粉、腐乳、陈醋、麻辣酱、十三香、米酒等日常调味品。 2. 质量要求：必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准。品质良好，包装完好，供货时剩余保质期不少于原食品质保期的三分之二，无发霉变质。 （八）湿米粉配送服务 1. 配送服务内容：湿米粉。 2. 质量要求：符合《中华人民共和国食品安全法》要求。包装须标注生产日期、生产厂家、生产地址等信息，标识符合国家法定标准。 （九）大米配送服务 1. 配送服务内容：大米。 2. 质量要求 ① 必须符合现行行国家质量和安全标准。 ② 具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质。 ③ 产品须标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，	不少于原食品质保期的三分之二，表面清爽无黏液，无酸味、霉变。 （七）调味品配送服务 1. 配送服务内容：生抽、老抽、蚝油、盐、白糖、白醋、鸡精、辣椒酱、豆瓣酱、生粉、腐乳、陈醋、麻辣酱、十三香、米酒等日常调味品。 2. 质量要求：必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准。品质良好，包装完好，供货时剩余保质期不少于原食品质保期的三分之二，无发霉变质。 （八）湿米粉配送服务 1. 配送服务内容：湿米粉。 2. 质量要求：符合《中华人民共和国食品安全法》要求。包装须标注生产日期、生产厂家、生产地址等信息，标识符合国家法定标准。 （九）大米配送服务 1. 配送服务内容：大米。 2. 质量要求 ① 必须符合现行行国家质量和安全标准。 ② 具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质。 ③ 产品须标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，	
--	--	--	--

	供货时剩余保质期不少于原食品品质保期的三分之二。 ④ 具体质量标准： a、优质籼米： 一级：碎米总量$\leq 10.0\%$，其中小碎米含量$\leq 0.2\%$；加工精度：精碾；垳白度≤ 2.0，品尝评分值≥ 90分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 22.0\%$，水分含量$\leq 14.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 二级：碎米总量$\leq 12.5\%$，其中小碎米含量$\leq 0.5\%$；加工精度：精碾；垳白度≤ 5.0，品尝评分值≥ 80分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 22.0\%$，水分含量$\leq 14.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 三级：碎米总量$\leq 15.0\%$，其中小碎米含量$\leq 1.0\%$；加工精度：适碾；垳白度≤ 8.0，品尝评分值≥ 70分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 22.0\%$，水分含量$\leq 14.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、	供货时剩余保质期不少于原食品品质保期的三分之二。 ④ 具体质量标准： a、优质籼米： 一级：碎米总量$\leq 10.0\%$，其中小碎米含量$\leq 0.2\%$；加工精度：精碾；垳白度≤ 2.0，品尝评分值≥ 90分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 22.0\%$，水分含量$\leq 14.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 二级：碎米总量$\leq 12.5\%$，其中小碎米含量$\leq 0.5\%$；加工精度：精碾；垳白度≤ 5.0，品尝评分值≥ 80分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 22.0\%$，水分含量$\leq 14.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 三级：碎米总量$\leq 15.0\%$，其中小碎米含量$\leq 1.0\%$；加工精度：适碾；垳白度≤ 8.0，品尝评分值≥ 70分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 22.0\%$，水分含量$\leq 14.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、	
--	--	--	--

	气味：正常。 b、优质粳米： 一级：碎米总量$\leq 5.0\%$，其中小碎米含量$\leq 0.1\%$；加工精度：精碾；垩白度≤ 2.0，品尝评分值≥ 90分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 20.0\%$，水分含量$\leq 15.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 二级：碎米总量$\leq 7.5\%$，其中小碎米含量$\leq 0.3\%$；加工精度：精碾；垩白度≤ 4.0，品尝评分值≥ 80分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 20.0\%$，水分含量$\leq 15.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 三级：碎米总量$\leq 10.0\%$，其中小碎米含量$\leq 0.5\%$；加工精度：适碾；垩白度≤ 6.0，品尝评分值≥ 70分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 20.0\%$，水分含量$\leq 15.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 (十) 食用油配送服务	气味：正常。 b、优质粳米： 一级：碎米总量$\leq 5.0\%$，其中小碎米含量$\leq 0.1\%$；加工精度：精碾；垩白度≤ 2.0，品尝评分值≥ 90分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 20.0\%$，水分含量$\leq 15.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 二级：碎米总量$\leq 7.5\%$，其中小碎米含量$\leq 0.3\%$；加工精度：精碾；垩白度≤ 4.0，品尝评分值≥ 80分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 20.0\%$，水分含量$\leq 15.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 三级：碎米总量$\leq 10.0\%$，其中小碎米含量$\leq 0.5\%$；加工精度：适碾；垩白度≤ 6.0，品尝评分值≥ 70分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 20.0\%$，水分含量$\leq 15.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 (十) 食用油配送服务	
--	---	---	--

	1. 配送服务内容：食用油（包括但不限于菜籽油、玉米油、大豆油等）。 2. 质量要求：必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准。外包装完好，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于原食品保质期的三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。不得混有其他食用油或非食用油。食用油应符合国家食品安全标准，不得掺杂、掺假，不得混入其他食用油或非食用油；必须为非转基因食用油，来源可追溯。 （十一）其他食品配送服务 1. 配送服务内容：面制品（面条、方便面等）、奶制品类、腌制品（萝卜干、酸菜、榨菜等）、糕点类、火腿肠等。 2. 质量要求 （1）面制品：必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准，产品标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时剩余保质期不少于原食品保质期的三分之二。 （2）奶制品类（包含瓶装酸奶、件装盒奶等）：必须符合相关品类国家食品卫生标准，包装完	1. 配送服务内容：食用油（包括但不限于菜籽油、玉米油、大豆油等）。 2. 质量要求：必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准。外包装完好，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于原食品保质期的三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。不得混有其他食用油或非食用油。食用油应符合国家食品安全标准，不得掺杂、掺假，不得混入其他食用油或非食用油；必须为非转基因食用油，来源可追溯。 （十一）其他食品配送服务 1. 配送服务内容：面制品（面条、方便面等）、奶制品类、腌制品（萝卜干、酸菜、榨菜等）、糕点类、火腿肠等。 2. 质量要求 （1）面制品：必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准，产品标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时剩余保质期不少于原食品保质期的三分之二。 （2）奶制品类（包含瓶装酸奶、件装盒奶等）：必须符合相关品类国家食品卫生标准，包装完	
--	--	--	--

	好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全。 (3) 腌制品（萝卜干、酸菜、榨菜等）：必须符合相关品类国家食品卫生标准，包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全。 (4) 糕点类（包含但不限于蛋糕、三明治、全麦方包、酸奶包、肉松包、绿茶饼等）：包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全。 (5) 火腿肠：气味、口味正常，包装完好，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，供货时剩余保质期不少于原食品保质期的三分之二。 三、服务要求 (一) 食材配送：按照采购人的具体要求，将采购人需要的食材在规定时间内保质保量一次完成该批次货物的供应。配送的食材须符合国家标准或行业标准，采购人将不定期抽样检测配送的食材，对于不符合标准或不达标的食材，采购人将追究违约责任，成交供应商需承担赔偿责任和其他相应的法律责任。 (二) 供货要求 1. 一般供货要求：采购人应至少提前 8 小时告知成交供应商所需食材的名称、数量等，供应商必须按照采购人通知的时间、	好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全。 (3) 腌制品（萝卜干、酸菜、榨菜等）：必须符合相关品类国家食品卫生标准，包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全。 (4) 糕点类（包含但不限于蛋糕、三明治、全麦方包、酸奶包、肉松包、绿茶饼等）：包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全。 (5) 火腿肠：气味、口味正常，包装完好，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，供货时剩余保质期不少于原食品保质期的三分之二。 三、服务要求 (一) 食材配送：我方承诺按照采购人的具体要求，将采购人需要的食材在规定时间内保质保量一次完成该批次货物的供应。配送的食材符合国家标准或行业标准，采购人将不定期抽样检测配送的食材，对于不符合标准或不达标的食材，采购人将追究违约责任，我方承担赔偿责任和其他相应的法律责任。 (二) 供货要求 1. 一般供货要求：采购人应至少提前 8 小时告知我方所需食材的名称、数量等，我方按照采购人通知的时间、数量、品种、
--	--	---

	数量、品种、品质要求及商定的价格，于采购人下订单后的次日上午 8:00 前送货至指定地点。 2. 紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，成交供应商应在 1 小时内完成当次现场供货。 (三) 其他要求 1. 食材验收：成交供应商将食材送达采购人指定地点后，由采购人、成交供应商与食堂服务商共同进行验收。核对食材的品种、数量是否与经审核确认的需求单一致，并对食材的重量进行过磅确认。验收合格的，三方（采购人、成交供应商与食堂服务商）应在《食材验收单》上共同签字确认。《食材验收单》应至少一式三份，由采购人、成交供应商、食堂服务商各执一份，作为结算和对账的依据。验收不合格的，应在《食材验收单》上详细注明不合格原因、数量等信息，由成交供应商进行补货或采取其他应急措施。验收不合格的违约责任详见“商务要求的：违约责任”。 2. 供应商可供应的产品必须包含但不限于采购需求中要求的品种，供应商须在响应文件中提供承诺书（格式自拟）。 3. 响应时间：接到采购人处理问题通知后，成交供应商须在 1	品质要求及商定的价格，于采购人下订单后的次日上午 8:00 前送货至指定地点。 2. 紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，我方在 1 小时内完成当次现场供货。 (三) 其他要求 1. 食材验收：我方将食材送达采购人指定地点后，由采购人、我方与食堂服务商共同进行验收。核对食材的品种、数量是否与经审核确认的需求单一致，并对食材的重量进行过磅确认。验收合格的，三方（采购人、我方与食堂服务商）应在《食材验收单》上共同签字确认。《食材验收单》应至少一式三份，由采购人、我方、食堂服务商各执一份，作为结算和对账的依据。验收不合格的，应在《食材验收单》上详细注明不合格原因、数量等信息，由我方进行补货或采取其他应急措施。验收不合格的违约责任详见“商务要求的：违约责任”。 2. 我方可供应的产品必须包含但不限于采购需求中要求的品种，我方在响应文件中提供承诺书（格式自拟）页码：797。 3. 响应时间：接到采购人处理问题通知后，我方在 1 小时内
--	---	--

	小时内派员到达采购人指定现场进行处理；属于食材质量问题的，按违约责任条款约定时限完成补货或换货。 4. 成交供应商须购买食品安全责任保险（具体保额由采购人与成交供应商根据实际情况在签订合同时约定）。 5. 成交供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品。一经发现供应以下食品，采购人除全部退货外，有权依法解除合同，并取消成交供应商配送资格，没收全部履约保证金，成交供应商并承担由此造成的一切经济责任和法律责任。 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和理化性状异常，对人体健康有害的。 ② 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的。 ③ 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的。 ④ 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的。 ⑤ 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的； ⑥ 超过采购需求约定剩余保质	派员到达采购人指定现场进行处理；属于食材质量问题的，按违约责任条款约定时限完成补货或换货。 4. 我方承诺购买食品安全责任保险（具体保额由采购人与我方根据实际情况在签订合同时约定）。 5. 我方严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品。一经发现供应以下食品，采购人除全部退货外，有权依法解除合同，并取消我方配送资格，没收全部履约保证金，我方并承担由此造成的一切经济责任和法律责任。 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和理化性状异常，对人体健康有害的。 ② 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的。 ③ 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的。 ④ 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的。 ⑤ 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的； ⑥ 超过采购需求约定剩余保质	
--	---	---	--

	期限的。 ⑦ 包装食品无生产厂家、无生产日期、无商标的“三无”产品。 ⑧ 其他不符合食品安全标准的情形。 6. 供应商应配备与其承担服务工作的相关项目实施人员及实施工具，实施人员的数量和能力应满足服务工作任务的需要。	期限的。 ⑦ 包装食品无生产厂家、无生产日期、无商标的“三无”产品。 ⑧ 其他不符合食品安全标准的情形。 6. 我方配备与其承担服务工作的相关项目实施人员及实施工具，实施人员的数量和能力应满足服务工作任务的需要。	
--	---	---	--

注：

1. 说明：应对照磋商文件“第三章 采购需求”中的技术要求逐条作明确的竞标响应，并作出偏离说明。
2. 供应商应根据自身的承诺，对照竞争性磋商文件要求，在“偏离说明”中注明“正偏离”、“负偏离”或者“无偏离”。既不属于“正偏离”也不属于“负偏离”即为“无偏离”。

法定代表人或者委托代理人（~~签字或者电子签名~~）： 蒙南英

供应商名称（电子签章）：防城港市上思县思甜土特产贸易有限公司

日期：2026年6月11日

采购需求

说明：

1. 为落实政府采购政策需满足的要求

（1）本竞争性磋商采购文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定。

（2）根据《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）的规定，如供应商为监狱企业，视同小型、微型企业。

（3）根据《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，如供应商为残疾人福利性单位，视同小型、微型企业。

（4）本国产品标准的货物具体是指《政府采购品目分类目录》中的货物类产品，但不包括其中的房屋和构筑物，文物和陈列品，图书和档案，特种动植物，农林牧渔业产品，矿与矿物，电力、城市燃气、蒸汽和热水、水，食品、饮料和烟草原料，无形资产。

2. “实质性要求”是指采购需求中带“▲”的条款或者不能负偏离的条款或者已经指明不满足按响应文件无效处理的条款。

3. 供应商应根据自身实际情况如实响应磋商文件。

4. 供应商必须自行为其竞标产品侵犯他人的知识产权或者专利成果的行为承担相应法律责任。

5. 采购预算：160万元。

6. 本项目为服务项目，不设核心产品。

7. 中小企业划分所属行业：批发业。

▲第一部分：技术要求			
序号	标的名称	数量	技术服务要求
1	防城港市财政局食堂食材配送服务	1项	一、项目说明 供应商提供的食堂食材配送服务严格遵守国家相关食品安全、卫生等法律法规及保障要求，所供食材必须符合国家食品安全强制性标准，其质量、卫生、安全均须执行现行有效的国家标准；无国家标准的，执行现行有效的行业标准；无行业标准的，执行现行有效的地方标准。保障采购人所需的食品、副食品等正常、安全供应。 二、采购需求 本项目采购内容为食堂食材配送服务，包括但不限于以下品类： （一）瓜果蔬菜类配送服务 1. 食材种类 （1）叶菜 小白菜、空心菜、奶白菜、油麦菜、上海青、菜心、空心菜梗、芥菜、菠菜、

		枸杞叶、红薯叶、娃娃菜、白花菜、生菜、包菜、大白菜、一点红、红苋菜、白苋菜、兰豆苗、苦麦菜、佛手瓜苗、水芥菜、竹芥菜、茼蒿菜、皇帝菜、圆生菜、苦菊、芹菜、青蒜、韭菜、韭黄、香菜、葱、大蒜、紫苏、葎葵叶、薄荷叶、紫甘蓝、芽菜、有机菜花、西蓝花等。 (2) 根茎类 ① 肉质根类：红萝卜、白萝卜等。 ② 块根类：山药、淮山、葛根、沙葛（凉薯）等。 ③ 地下茎：红薯、紫薯、莲藕、芋头、土豆、马蹄、茨菇、生姜、子姜、小黄姜、鲜沙姜、鲜百合、蒜头、葱头、洋葱、白洋葱等。 ④ 地上茎：莴笋、芦笋、茭白、西芹等。 ⑤ 其他：鲜玉米粒、鲜玉米棒、糯玉米棒等。 (3) 瓜茄类 瓜类：冬瓜、老南瓜、苦瓜、丝瓜、青瓜、西葫芦、毛节瓜、青瓜、小青瓜、金南瓜、贝贝南瓜等。 茄类：茄子、西红柿、秋葵、青圆椒、红圆椒、黄圆椒、青尖椒、红尖椒、青线椒、红美人、指天椒等。 (4) 豆荚类 青豆角、甜豆角、兰豆、甜豆、青豆、毛豆等。 (5) 菌藻类 菌类：鲜香菇、杏鲍菇、茶树菇、金针菇、海鲜菇、凤尾菇、白蘑菇、花菇、鲜虫草花等。 藻类：海带丝、海带结等。 (6) 其他 番茜、兰花、摆盘花、芭蕉叶、人参、板栗等。 2. 基本要求 (1) 叶菜 ① 农药残留检测合格。 ② 叶菜类：具有各种蔬菜本品种固有的颜色，新鲜有光泽，切口不变色，叶片挺而不干枯、无蔫萎、无损伤腐烂、无变色、无病变、无虫害侵蚀等。 ③ 油麦菜、苦麦菜、生菜等柄干长度应小于 5cm。 ④ 大白菜 / 娃娃菜 / 圆生菜 / 包菜：新鲜有光泽、表面无黑色斑点、无发黄、无腐叶、外叶不老邦；里面无烂心、无开花、无烂叶。 ⑤ 花叶菜：花蕾细密紧实不散、球形完整、表面湿润、外叶少、主茎短、柄干无空心。 (2) 根茎类 ① 农药残留检测合格。
--	--	--

		② 色泽：颜色自然、均匀，无异常变色（如发黑、发黄）现象。 ③ 形状：形态规整、个体均匀、无明显畸形或损伤。 ④ 表皮：表皮应光滑或符合品种特性，无破损、无裂痕、无划痕、无表面发干失水皱皮、无老皮层、无变软变形、表皮无损伤出水，无腐烂，无黑点等现象。 ⑤ 肉质不老化、无异常变色、无腐烂、无异味。 ⑥ 清洁度：表面应相对干净，无明显泥土、杂质附着。 ⑦ 补充要求： a、莲藕：蒂结少、用刀切开后腹部无泥、无异味。 b、白萝卜：无黑心、无空心、无爆裂、皮面无根须；单体重 0.4kg 以上。 c、芋头：切开后肉质密实，无虫害，无腐烂；口感粉糯，单体重 1kg-1.8kg。 d、红薯 / 紫薯：切开后肉质密实，无虫害，无腐烂、皮面无根须。 e、土豆：无发绿、无发芽，皮面无明显凹凸、无腐烂、肉质里面无黑点和伤痕现象、单体重 0.25-0.4kg。 f、莴笋：中间应为实心绿心，空心发黄为不良品质。 g、玉米：颗粒饱满、无塌米、无老米、无虫孔、无烂尾。 h、百合：真空包装袋无漏气、质地鲜亮。 （3）瓜茄类 ① 农药残留检测合格。 ② 色泽：颜色自然、均匀，无异常变色（如发黑、发黄）现象。 ③ 形状：形态规整、个体均匀、无明显畸形或损伤。 ④ 表皮：表皮应光滑或符合品种特性，无破损、无裂痕、无划痕、无表面发干失水皱皮、无老皮层、无变软变形、表皮无损伤出水，无腐烂，无黑点等现象。 ⑤ 肉质不老化、无异常变色、无腐烂、无异味。⑥ 清洁度：表面应相对干净，无明显泥土、杂质附着。 （4）豆类 ① 农药残留检测合格。 ② 青豆角 / 甜豆角：质地脆嫩，折易断、无虫蛀，手捏无干枯空洞，无黑点，无发黄发黑腐烂，质地鲜嫩，折易断。 ③ 兰豆 / 甜豆：质地脆嫩、折易断、无虫蛀、无发黄发黑、无断裂、两侧筋丝细。 ④ 青豆：颗粒饱满、颜色鲜绿、无黑点、无黑斑、无虫蛀。⑤ 毛豆：颗粒饱满、颜色鲜绿、无黑点、无黑斑、无发黄、无虫蛀。 （5）菌藻类 ① 菌类：个体均匀，新鲜饱满，无异味，不发霉、不变黑、不发黄、不腐
--	--	---

		烂，手捏不出水。 ② 藻类：海带应呈深绿色，要脆口、卷曲状，宽度均匀，无黄白边，具有海带食品固有气味，无异味，无腐烂，且不含杂质及泥沙；水分含量不超过 13%；氯化钠含量不超过 15%；无机砷含量不超过 2.0mg/kg。 （6）其他类 色泽清亮，无发黑、无发黄、无异味、无腐烂。 （7）水果类 ① 柑橘类：果实新鲜结实、有弹性，手掂有重量感，果形完整、果肉酸甜清香，有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形，柚类无褐斑、黑点；单果重 100-150 克。 ② 橘子 / 沃柑：果实新鲜形偏圆，果皮松软易剥、色泽浅黄、金黄至金红色；果肉酸甜清香，单果重 100-150 克，有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形，无褐斑、黑点。 ③ 金橘：果实小呈椭圆，果皮细薄，果肉多汁，香气浓郁。有色泽、不萎缩、无挤压开裂，无果皮干皱。 ④ 苹果类（蛇果、青苹果、红富士、黄金帅等）：新鲜结实多汁、有光泽，表面光滑，无压伤、疤痕，不干皱、腐烂；单果重 175-200 克。 ⑤ 梨类（鸭梨、啤梨、水晶梨、雪梨、贡梨、香梨等）：新鲜结实、甜而多汁，个体均匀、不变色、不干皱，无压伤；单果重 175-200 克。 ⑥ 桃类：果皮粉红带绒毛，不过熟略硬，果肉香甜爽滑多汁；油桃呈红带深红色表皮光滑无绒毛。果实带桃香，无压伤腐烂，变软过熟。 ⑦ 浆果类（提子、草莓、葡萄、奇异果、猕猴桃）：果实新鲜饱满，多汁甘甜，大小均匀，无压伤，无失水干缩，无过熟腐烂。 ⑧ 瓜类（哈密瓜、西瓜、香瓜、木瓜等）：果实完整结实无开裂、无压伤腐烂。 a. 哈密瓜 / 西瓜：熟度适中，指关节敲击脆响，表皮带纹路。 b. 哈密瓜：果皮黄绿、绿白或金黄，厚而粗糙，带有凸起纹路，果形椭圆，果肉甜香多汁、爽滑。禁止供应劣质品：有疤痕、压伤、出现黑斑，瓜身变软（过熟）。 c. 西瓜：果形完整、有光泽，带暗条纹品种花纹要清晰，汁多爽甜，无开裂、发软，有疤痕、斑点；禁止供应劣质品：颜色暗红，过熟口感不好；过生肉粉红的味酸。 ⑨ 火龙果：表皮鲜红，叶片鲜绿，结实而有弹性，果肉白、有黑色种子，口味淡甜。禁止供应劣质品：叶片发黄、干皱、颜色黯淡，表皮开裂、变软，果柄腐烂。 ⑩ 枇杷：果实尖圆、色橙红，结实有弹性，果肉甜香。禁止供应劣质品：
--	--	--

		腐烂、变软、疤痕。 ⑪ 芒果：果粒大小均匀，果皮光滑细腻，果肉幼滑甜香。禁止供应劣质品：表皮发黑或有黑斑，失水萎缩，果柄处腐烂。 ⑫ 香蕉：果实象牙状，未成熟青绿色、成熟后鲜黄色，软糯香甜。无表皮发黑，果柄腐烂，压伤、冻伤。单果重 150-200 克。 ⑬ 龙眼：果实小而圆，果皮浅咖啡色，果肉甜、多汁；无表皮发黑，爆裂、出水。 ⑭ 荔枝：果实心形，色泽鲜红带绿，口感结实有弹性，香甜美味，脆嫩多汁，无爆裂。 ⑮ 杨桃：果实呈星形，色浅绿，成熟后金黄色，表皮有光泽，果肉晶莹，口味酸甜。单果重 0.2-0.8kg。禁止供应劣质品：表面有黑斑、疤痕、外伤、边缘变色发黑。 ⑯ 柠檬（酸柠檬）：表皮光滑，个体均匀；手撕开果后有浆状物呈出。以上水果皆符合国家相关产品质量标准。 （二）猪肉牛肉类配送服务 1. 食材种类 （1）猪肉 瘦肉、里脊肉、前脚肉、半肥瘦、肥肉、前排骨、五花肉、猪耳、猪舌、猪前脚、筒骨、一字排、沙骨、扇骨、猪头骨（不带肉）、猪头皮、带皮面肉、猪脑、鲜猪肚、大肠、粉肠、猪肝、猪肺、猪腰、猪板油、猪红、冻猪尾、冰鲜猪肚、冻猪蹄等。 （2）牛肉 牛肉、牛腱子肉、牛里脊、牛腩、牛腩（碎）、牛百叶、牛仔骨等。 2. 基本要求 （1）资质齐全，提供有效防疫检疫证明，符合国家相关产品质量标准。 （2）要求新鲜无异常味道，肉质色泽略呈肉白色有弹性不黏滑、骨髓色泽呈鲜红色，变灰变绿为品质不佳，用刀切开后无明显水迹。 （3）按要求加工砍切；运输要求能基础保鲜封闭式运输货车。凡局部出现肉淤血、骨折、露骨、体内异物异味及表皮组织不完整等现象拒绝收货。 （4）白条猪重量要求不低于 90kg。 （5）运输要求：冷链车配送。 3. 食材品质要求 （1）新鲜猪肉 ① 猪肉感官要求：肉质紧密，脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色、微微湿润但不黏手、无瘀血、无注水、无寄生虫。 a、五花肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，
--	--	---

		无猪毛，无变质异味，肌肉与脂肪相间多层。 b、隔山肉：品质新鲜，有光泽（稍红色），无淤伤，略有弹性，组织结实。 c、猪筒骨：腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净。 d、瘦肉：品质新鲜，有光泽（稍红色），无淤伤，略有弹性，组织结实，无淋巴，不能带肥肉。 e、猪脚尖：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛。 f、猪脚：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，不带猪蹄甲，不带上节猪皮及肥肉，必带猪脚根。 g、肉排：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，带肉的排骨，无淋巴，不带板油。 h、半肥瘦肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，无变质异味。 i、猪舌：品质新鲜，外形完整，无根无附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪，无异物，有弹性。 j、猪耳朵：表面光滑无毛，形状完整，无异味、色泽正常。 k、脊骨：品质新鲜，无淋巴，有光泽，湿润，无淤伤。 l、排骨：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，带肉的排骨，无淋巴，不带板油。 m、猪尾：表面光滑无毛，形状完整，无异味、色泽正常。 n、肥肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无变质异味。 o、沙骨感官要求：无淋巴，有光泽，无淤伤。 ② 香猪感观要求：脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色、微微湿润但不黏手、无淤血、无注水、无寄生虫。 (2) 冻鲜猪肉 猪肉感观要求：肉质紧密，脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面湿润但不黏手、无淤血、无注水、无寄生虫。 ① 五花肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，无变质异味，肌肉与脂肪相间多层。 ② 隔山肉：品质新鲜，有光泽（稍红色），无淤伤，略有弹性，组织结实。 ③ 猪筒骨：腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净。 ④ 瘦肉：品质新鲜，有光泽（稍红色），无淤伤，略有弹性，组织结实，无淋巴，不能带肥肉。 ⑤ 猪脚尖：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，
--	--	---

		组织结实，无猪毛。 ⑥猪脚：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，不带猪蹄甲，不带上节猪皮及肥肉，必带猪脚根。 ⑦ 肉排：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，带肉的排骨，无淋巴，不带板油。 ⑧半肥瘦肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，无变质异味。 ⑨ 猪舌：品质新鲜，外形完整，无根无附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪，无异物，有弹性。 ⑩ 猪耳朵：表面光滑无毛，形状完整，无异味、色泽正常。⑪脊骨：品质新鲜，无淋巴，有光泽，湿润，无淤伤。 ⑫排骨：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，带肉的排骨，无淋巴，不带板油。 ⑬猪尾：表面光滑无毛，形状完整，无异味、色泽正常。 ⑭肥肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无变质异味。 ⑮沙骨感观要求：无淋巴，有光泽，无淤伤。 (3) 新鲜牛肉 感观要求：牛肉：颜色暗红、有光泽，脂肪洁白或淡黄色。肉质纤维细腻、紧实，夹有脂肪，肉质微湿。面微干，有风干膜，不黏手。有牛肉的膻气。 (4) 冻鲜牛肉 感观要求：牛肉：颜色鲜红、有光泽，脂肪洁白或微黄色。肉质纤维细腻、紧实，夹有脂肪，肉质微湿。面微干，有风干膜，不黏手。有牛肉的膻气。 (三) 家禽水产冻品干杂类配送服务 1. 食材种类 (1) 鸡肉 白切鸡、鸡胸肉、老鸡、乌鸡、肉鸡、三黄鸡、鸡腿、鸡翅、土鸡、鸡爪、鸡壳、鸡杂、冻小翅根、冻鸡尖等。 (2) 鸭肉 老鸭、烧鸭、炒鸭、白切鸭、鸭腿、鸭翅、带皮鸭爪、鲜鸭爪、鸭下巴、鸭肾、土鸭、醋鸭血等。 (3) 其他禽肉 鹅、乳鸽、鹌鹑等。 (4) 水产类 ① 活鱼：白鲢鱼、草鱼肉、罗非鱼、草鱼腩、禾花鱼、黄蜂鱼、鲢鱼、鲫鱼、花鱼、脆鲩、钳鱼、黄鳝（黄色品种）、泥鳅（小泥鳅）、鲟龙鱼、鲈鱼、
--	--	---

		桂花鱼、石斑鱼、多宝鱼、东星斑、鲳鱼、鱼片等。 ② 虾类：明虾、斑节虾、九节虾、罗氏沼虾、冰虾、虾仁。 ③ 贝类：白车螺、扇贝、生蚝、鲍鱼、花甲、圣子螺、带子螺、石螺等。 ④ 其他：海参、带鱼、沙丁鱼、巴沙鱼、鳕鱼、鱿鱼、鱿鱼糕、鱿鱼筒、白鳝、沙虫等。 2. 家禽类基本要求 (1) 基本要求：资质齐全，符合国家相关产品质量标准。 (2) 要求新鲜无异常味道，肉质色泽呈淡黄红色有弹性不黏滑、骨髓色泽呈鲜红色，变灰变绿为品质不佳，用刀切开后无明显水迹。 (3) 按要求加工砍切，去头去尾去内脏。 (4) 凡局部出现肉淤血、骨折、露骨、体内异物异味及表皮组织不完整等现象拒绝收货。 (5) 鸭的饲养天数 50 天以上。 (6) 三黄鸡、肉鸡等饲养天数 70 天以上。 (7) 老鸡（老母鸡）饲养天数 100 天以上。 (8) 运输要求：冷链车配送。 3. 家禽类食材品质要求 (1) 光鸭产品感观要求：表皮光滑而有光泽、肉质好且丰满、表皮无毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无异味； ① 外观：肉色泽光润，肉的断面呈淡红色，稍湿润，但不黏手，肉的液体透明。 ② 硬度：肉的刀断面，肉质紧密、富有弹性。 ③ 气味：肉具有每种家禽肉的特有气味。 ④ 脂肪：肉的脂肪分布均匀，没有酸败味和臭味，并保持原有色泽。 (2) 光鸡产品感观要求：具有该品种应有的外形特征、大小符合要求、鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切面发光、外表微干或微湿润、不黏手，具有鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露； ① 外观：肉色泽光润，肉的断面呈淡红色，稍湿润，但不黏，肉的液体透明。 ② 硬度：肉的刀断面，肉质紧密。 ③ 气味：肉具有每种家禽肉的特有气味。 ④ 脂肪：肉的脂肪分布均匀，没有酸败味和臭味，并保持原有色泽。 (3) 其他禽肉产品感观要求：表皮光滑而有光泽、肉质好且丰满、表皮无毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无异味；
--	--	--

		① 外观：肉色泽红润，肉的断面呈淡红色，稍湿润，但不黏，肉的液体透明。 ② 硬度：肉的刀断面，肉质紧密、富有弹性。 ③ 气味：肉具有每种禽肉的特有气味。 ④ 脂肪：肉的脂肪分布均匀，没有酸败味和臭味，并保持原有色泽。 4. 水产类要求 （1）基本要求：符合国家相关产品质量标准。 （2）鱼类：要求宰杀去鳞去内脏，体表有光泽无伤残，无畸形、无病害，鳞片完整不易脱落，黏液无浑浊，色鲜红或暗红，无异臭味；眼球饱满，无异物、无皮下出血现象及红色鱼鳞。 （3）活虾类：感官鉴别：个大均匀、活蹦乱跳、无黑头。 （4）冰虾：无断头，表面无发白无发红，活虾本色，无异味；鲜虾仁：晶莹剔透的质感和湿润的弹性，无异味，应有一种清新的海洋气息。 （5）贝类外壳具固有色泽、平时微张口、惊闭合，斧足与触管伸缩灵活，具固有气味。 （6）海产品色泽清亮，肌体无残缺，鱼眼凸起，清亮且黑白分明，无腐臭气味。解冻后，产品应恢复其原有的质地和颜色，无软化、无汁液渗出等现象。 5. 干杂类要求 （1）基本要求：符合国家相关产品质量标准。 （2）产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等信息。 （3）生产日期及保质期：要最新日期（临近生产日期）的产品，剩余保存期不少于原食品保质期的三分之二。 （4）干杂调味类 主要指香菇、木耳、腐竹、银耳等。① 干货要求色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质，具有产品本身应具有的食品外观。② 须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。③ 须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。 （四）蛋类配送服务 1. 正常鲜蛋的蛋壳应清洁完整，无裂纹，灯光透视呈微红色，气室小，看不见蛋黄或略见阴影于中心。打开后蛋黄膜不破裂、凸起、完整并带有韧性，蛋黄蛋白分明，颜色鲜艳。 2. 如为码蛋规格要求：单个鸡蛋重 60g 以上。 3. 健康状况：鸡群健康。
--	--	---

		4. 疫苗用药：严禁使用违禁药品，无公害、无药残、无激素。 （五）冻品类配送服务 1. 配送服务内容：牛肉丸、鱼丸及其他预包装半加工冷冻食品等。 2. 质量要求：必须符合国家相关食品安全卫生标准。冻品解冻后色泽正常、无霉点、肉质紧密、不黏手、无异味。预包装冷冻食品包装须完整，标注生产日期、注册商标、厂名、厂址、质量等级、净含量等信息。供货时剩余保质期不少于原食品保质期的三分之二，须在冷藏状态下配送，每批次须提供对应批次食材的原材料检测报告。 （六）豆类、豆制品类（非转基因）配送服务 1. 配送服务内容：黄豆、绿豆，以及豆腐、豆腐丝、豆腐干、豆腐泡、干豆腐、豆芽、油片、油果等豆制品。 2. 质量要求：符合国家食品安全法规定标准。豆类须颗粒饱满、无异味、无蛀虫腐烂。豆制品类须具有食品生产许可证和产品合格证，供货时剩余保质期不少于原食品保质期的三分之二，表面清爽无黏液，无酸味、霉变。 （七）调味品配送服务 1. 配送服务内容：生抽、老抽、蚝油、盐、白糖、白醋、鸡精、辣椒酱、豆瓣酱、生粉、腐乳、陈醋、麻辣酱、十三香、米酒等日常调味品。 2. 质量要求：必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准。品质良好，包装完好，供货时剩余保质期不少于原食品保质期的三分之二，无发霉变质。 （八）湿米粉配送服务 1. 配送服务内容：湿米粉。 2. 质量要求：符合《中华人民共和国食品安全法》要求。包装须标注生产日期、生产厂家、生产地址等信息，标识符合国家法定标准。 （九）大米配送服务 1. 配送服务内容：大米。 2. 质量要求 ① 必须符合现行行国家质量和安全标准。 ② 具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质。 ③ 产品须标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时剩余保质期不少于原食品保质期的三分之二。 ④ 具体质量标准： a、优质籼米： 一级：碎米总量≤10.0%，其中小碎米含量≤0.2%；加工精度：精碾；垩白度≤2.0，品尝评分值≥90 分，直链淀粉含量 13.0%~22.0%，水分含量≤14.5%，不
--	--	--

		完善粒含量≤3.0%；杂质限量总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤0.5%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。 二级：碎米总量≤12.5%，其中小碎米含量≤0.5%；加工精度：精碾；垩白度≤5.0，品尝评分值≥80 分，直链淀粉含量 13.0%~22.0%，水分含量≤14.5%，不完善粒含量≤3.0%；杂质限量总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤0.5%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。 三级：碎米总量≤15.0%，其中小碎米含量≤1.0%；加工精度：适碾；垩白度≤8.0，品尝评分值≥70 分，直链淀粉含量 13.0%~22.0%，水分含量≤14.5%，不完善粒含量≤3.0%；杂质限量总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤0.5%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。 b、优质粳米： 一级：碎米总量≤5.0%，其中小碎米含量≤0.1%；加工精度：精碾；垩白度≤2.0，品尝评分值≥90 分，直链淀粉含量 13.0%~20.0%，水分含量≤15.5%，不完善粒含量≤3.0%；杂质限量总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤0.5%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。 二级：碎米总量≤7.5%，其中小碎米含量≤0.3%；加工精度：精碾；垩白度≤4.0，品尝评分值≥80 分，直链淀粉含量 13.0%~20.0%，水分含量≤15.5%，不完善粒含量≤3.0%；杂质限量总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤0.5%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。 三级：碎米总量≤10.0%，其中小碎米含量≤0.5%；加工精度：适碾；垩白度≤6.0，品尝评分值≥70 分，直链淀粉含量 13.0%~20.0%，水分含量≤15.5%，不完善粒含量≤3.0%；杂质限量总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤0.5%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。 （十）食用油配送服务 1. 配送服务内容：食用油（包括但不限于菜籽油、玉米油、大豆油等）。 2. 质量要求：必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准。外包装完好，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于原食品保质期的三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。不得混有其他食用油或非食用油。食用油应符合国家食品安全标准，不得掺杂、掺假，不得混入其他食用油或非食用油；必须为非转基因食用油，来源可追溯。 （十一）其他食品配送服务 1. 配送服务内容：面制品（面条、方便面等）、奶制品类、腌制品（萝卜干、酸菜、榨菜等）、糕点类、火腿肠等。 2. 质量要求 （1）面制品：必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标
--	--	---

		准，产品标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时剩余保质期不少于原食品保质期的三分之二。 （2）奶制品类（包含瓶装酸奶、件装盒奶等）：必须符合相关品类国家食品卫生标准，包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全。 （3）腌制品（萝卜干、酸菜、榨菜等）：必须符合相关品类国家食品卫生标准，包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全。 （4）糕点类（包含但不限于蛋糕、三明治、全麦方包、酸奶包、肉松包、绿茶饼等）：包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全。 （5）火腿肠：气味、口味正常，包装完好，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，供货时剩余保质期不少于原食品保质期的三分之二。 三、服务要求 （一）食材配送：按照采购人的具体要求，将采购人需要的食材在规定时间内保质保量一次完成该批次货物的供应。配送的食材须符合国家标准或行业标准，采购人将不定期抽样检测配送的食材，对于不符合标准或不达标的食材，采购人将追究违约责任，成交供应商需承担赔偿责任和其他相应的法律责任。 （二）供货要求 1. 一般供货要求：采购人应至少提前 8 小时告知成交供应商所需食材的名称、数量等，供应商必须按照采购人通知的时间、数量、品种、品质要求及商定的价格，于采购人下订单后的次日上午 8:00 前送货至指定地点。 2. 紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，成交供应商应在 1 小时内完成当次现场供货。 （三）其他要求 1. 食材验收：成交供应商将食材送达采购人指定地点后，由采购人、成交供应商与食堂服务商共同进行验收。核对食材的品种、数量是否与经审核确认的需求单一致，并对食材的重量进行过磅确认。验收合格的，三方（采购人、成交供应商与食堂服务商）应在《食材验收单》上共同签字确认。《食材验收单》应至少一式三份，由采购人、成交供应商、食堂服务商各执一份，作为结算和对账的依据。验收不合格的，应在《食材验收单》上详细注明不合格原因、数量等信息，由成交供应商进行补货或采取其他应急措施。验收不合格的违约责任详见“商务要求的：违约责任”。 2. 供应商可供应的产品必须包含但不限于采购需求中要求的品种，供应商须在响应文件中提供承诺书（格式自拟）。 3. 响应时间：接到采购人处理问题通知后，成交供应商须在 1 小时内派员到达采购人指定现场进行处理；属于食材质量问题的，按违约责任条款约定时限完成补货或换货。
--	--	--

		4. 成交供应商须购买食品安全责任保险（具体保额由采购人与成交供应商根据实际情况在签订合同时约定）。 5. 成交供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品。一经发现供应以下食品，采购人除全部退货外，有权依法解除合同，并取消成交供应商配送资格，没收全部履约保证金，成交供应商并承担由此造成的一切经济责任和法律责任。 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和理化性状异常，对人体健康有害的。 ② 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的。 ③ 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的。 ④ 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的。 ⑤ 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的； ⑥ 超过采购需求约定剩余保质期限的。 ⑦ 包装食品无生产厂家、无生产日期、无商标的“三无”产品。 ⑧ 其他不符合食品安全标准的情形。 6. 供应商应配备与其承担服务工作的相关项目实施人员及实施工具，实施人员的数量和能力应满足服务工作任务的需要。
▲第二部分：商务要求		
服务时间及 服务地点	服务时间：自合同签订之日起 24 个月。采购结算金额以服务期限内实际采购金额为准，实际采购金额不超过本标的预算金额。若服务期内采购金额达预算金额，合同自动终止，若服务期届满但采购金额未达预算，合同亦自动终止。 服务地点：防城港市财政局（防城港市港口区广场北路 8 号）采购人指定地点。	
合同签订期	自成交通知书发出之日起 25 日内。	
竞标报价要求	1. 供应商的竞标报价包括但不限于以下内容：食材的购置、检验、粗加工、分拣、包装、仓储、运输、装卸、堆放、保险、损耗、退换、售后服务、雇员费用、管理费、全额税费等合同履行过程中的一切费用。本项目招标代理服务费、必要的保险费用和各项税金也包含在报价中。 2. 确定成交供应商并签订合同后，按实际提供的食材费用结算。 3. 若供应商被选定为成交供应商，服务期内的产品供应中应严格执行价格承诺。在一个定价周期内（1 个月）确定好的采购价格不得随意更改，并必须按时按量供货，不得因市场价格上涨降低产品品质，否则按采购产品价值三倍扣除履约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则采购人有权依法终止合同，扣除全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由成交供应商自行承担。 4. 本项目竞标报价按下浮系数报价，供应商结合采购人提供的市场调查物价、市场价格、成本及自身条件、市场风险报出综合下浮系数。实际采购单价=市场价格（基准	

	单价) × (1-下浮系数)。供应商一旦成交,该成交下浮系数在合同服务期内不得改变。 5. 市场价格(基准单价)的确定: ①定价机制:市场价格由采购人和成交供应商到港口区紫金城海鲜综合市场(含配送服务价格及税费;如采购商品在该市场无销售的,可参照港口区辉龙市场、港口区采珠市场、港口区金海市场等客流量大、菜品种类齐全的农贸市场的价格),每月询价一次。若成交供应商拒绝参与询价,则以采购人单独询价结果为准。 ②询价:由采购人和成交供应商共同派员组成3人以上询价小组,每月到港口区紫金城海鲜综合市场考察询价1次,所询价格作为当月的市场价格。结算价格按以上公式计算实际采购价格。 ③定价:询价小组以询价得出的结果为参考依据,对所询价格与上周期价格对比,若市场价格涨幅超过10%,成交供应商须提供配送书面调价函告知采购人,经采购人核实审批同意后方可实行。 ④对未列入询价范围的急需食材,采取临时询价机制。即:采购人提出需求的次日,由询价小组开展询价共同商定。
付款条件	1. 本项目无预付款,货款按月结算。供应商应于每月10日前,将上月已由三方(采购人、成交供应商与食堂服务商)签字确认的《食材验收单》汇总整理,形成供货清单,递交采购人核定当月结算金额;供货清单汇总递交给采购人,由采购人根据供货清单核定当月结算金额,结算清单由采购人和成交供应商双方签字确认: 当月结算金额=Σ各类货物结算金额 某货物结算金额=该月某货物实际验收合格数量×某货物实际采购单价 某货物实际采购单价=市场价格(基准单价) × (1-成交下浮系数) 2. 货款结算前,供应商按采购人和成交供应商双方签字确认的结算金额向采购人开具真实、合法、有效的等额发票后,采购人在收到发票后向供应商支付该月货款。出具发票方、收款方均须与供应商名称一致。供应商未开具合法有效发票的,采购人有权不支付相应款项。
违约责任	1. 成交供应商提供产品出现假冒或者严重质量、安全问题,采购人有权单方通知成交供应商解除本项目合同,并有权扣除成交供应商全部履约保证金。给采购人或采购单位职员造成实际损失的,采购人有权要求成交供应商承担。 2. 成交供应商未能按采购人要求时间交货,每延迟1小时扣减当笔订单金额5%。延迟超过2小时的,采购人有权选择拒收,采购人不拒收的,按折价10%收货,以赔偿给采购人造成的影响。 3. 成交供应商提供产品与采购人要求种类、品质不符,供应商应在接到通知后1小时内派员到场确认,并在确认后1小时内,按采购人要求,将不符品种予以替换。逾期未替换或替换后仍无法通过采购人验货的,或者逾期交货超过2小时的,采购人有权拒收,并要求成交供应商支付该批不符品种订货价款三倍的违约金。若因该批次食材问题导致采购人产生其他实际损失(如餐费退还、额外采购成本等),供应商应另行赔偿。

	4. 采购人有权从任一笔应付采购款中直接扣除成交供应商应支付的违约金或应承担的其他赔偿费用。 5. 发生上述情形累计超过 3 次，或者成交供应商拒不支付违约金的，或者发生一次但情节严重的（如因成交供应商未按时供货导致采购人开餐延误甚至停餐等），采购人有权单方通知成交供应商解除本合同，并没收全部履约保证金。给采购人造成损失的，采购人有权要求成交供应商承担。履约保证金在扣除了成交供应商应支付的违约金后，如有剩余采购人应退还成交供应商，不足部分，采购人有权从未支付的货款中扣除。 6. 供应商一旦成交，承诺的下浮系数在合同服务期内不得变更，否则采购人有权单方终止合同，扣除全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由成交供应商自行承担。 7. 成交供应商应每日对所提供的服务车辆使用情况及安全状况进行排查，确保采购人所采购的产品物资在规定时间内正常交货。因成交供应商车辆情况导致逾期交货的，属成交供应商责任，采购人将按前款约定进行处理。累计情形超过 3 次，或者发生一次但情节严重的，采购人有权依法解除本合同，给采购人造成损失的，采购人有权要求成交供应商承担。 8. 成交供应商不得以任何形式将成交项目转包、分包，否则采购人有权依法终止合同，由此产生的一切经济损失由成交供应商自行承担。 9. 出现下列情形之一，采购人可立即终止合同并没收履约保证金： （1）抽检 2 批次食材不合格； （2）被市场监管部门处罚并影响采购人声誉； （3）发生食品安全事故。
其他要求	1. 本项目为服务项目，不设核心产品。 2. 以上技术要求和商务要求不允许负偏离，否则竞标无效。 3. 供应商在履约过程中需投入相关专业技术力量，并在响应文件中必须提供本项目的技术服务方案以供评审，技术服务方案的内容（包括但不限于项目实施方案、食材安全措施方案、应急方案、服务保障方案）。
第三部分：与实现项目目标相关的其他要求	
规范标准	采购标的需执行的国家标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。多项标准的，按最新标准或较高标准执行。
验收标准	成交供应商将食材送达采购人指定地点后，由采购人、成交供应商与食堂服务商共同进行验收。核对食材的品种、数量是否与经审核确认的需求单一致，并对食材的重量进行过磅确认。 验收合格的，三方（采购人、成交供应商与食堂服务商）应在《食材验收单》上共同签字确认。《食材验收单》应至少一式三份，由采购人、成交供应商、食堂服务商各执一份，作为结算和对账的依据。 验收不合格的，由采购人、成交供应商应在《食材验收单》上详细注明不合格原因、数量等信息，由食材配送服务商进行补货或采取其他应急措施。验收不合格的违约责任

	详见“商务要求：违约责任”。
项目业绩	详见第四章 评审程序、评审方法和评审标准

附件：

中小微企业划型标准

行业名称	指标名称	计量单位	中型	小型	微型
农、林、牧、渔	营业收入 (Y)	万元	$500 \leq Y < 20000$	$50 \leq Y < 500$	$Y < 50$
工业	从业人员 (X)	人	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入 (Y)	万元	$2000 \leq Y < 40000$	$300 \leq Y < 2000$	$Y < 300$
建筑业	营业收入 (Y)	万元	$6000 \leq Y < 80000$	$300 \leq Y < 6000$	$Y < 300$
	资产总额 (Z)	万元	$5000 \leq Z < 80000$	$300 \leq Z < 5000$	$Z < 300$
批发业	从业人员 (X)	人	$20 \leq X < 200$	$5 \leq X < 20$	$X < 5$
	营业收入 (Y)	万元	$5000 \leq Y < 40000$	$1000 \leq Y < 5000$	$Y < 1000$
零售业	从业人员 (X)	人	$50 \leq X < 300$	$10 \leq X < 50$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$500 \leq Y < 20000$	$100 \leq Y < 500$	$Y < 100$
交通运输业	从业人员 (X)	人	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入 (Y)	万元	$3000 \leq Y < 30000$	$200 \leq Y < 3000$	$Y < 200$
仓储业	从业人员 (X)	人	$100 \leq X < 200$	$20 \leq X < 100$	$X < 20$
	营业收入 (Y)	万元	$1000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
邮政业	从业人员 (X)	人	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入 (Y)	万元	$2000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
住宿业	从业人员 (X)	人	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
餐饮业	从业人员 (X)	人	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
信息传输业	从业人员 (X)	人	$100 \leq X < 2000$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$1000 \leq Y < 100000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
软件和信息技术服务业	从业人员 (X)	人	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$1000 \leq Y < 10000$	$50 \leq Y < 1000$	$Y < 50$
房地产开发经营	营业收入 (Y)	万元	$1000 \leq Y < 200000$	$100 \leq X < 1000$	$X < 100$
	资产总额 (Z)	万元	$5000 \leq Z < 10000$	$2000 \leq Y < 5000$	$Y < 2000$
物业管理	从业人员 (X)	人	$300 \leq X < 1000$	$100 \leq X < 300$	$X < 100$
	营业收入 (Y)	万元	$1000 \leq Y < 5000$	$500 \leq Y < 1000$	$Y < 500$
租赁和商务服务业	从业人员 (X)	人	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	资产总额 (Z)	万元	$8000 \leq Z < 120000$	$100 \leq Z < 8000$	$Y < 100$
其他未列明行业	从业人员 (X)	人	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$

说明：上述标准按照《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），大型、中型和小型企业须同时满足所列指标的下限，否则下划一档；微型企业只须满足所列指标中的一项即可。