



计划函号： 420112-2024-05190

武汉市东西湖区政府采购

采购需求

项目名称：2025 年食堂项目采购

项目编号：ZWYF-FWCG2024-8100

采购人：武汉临空港经济技术开发区综合保税物流产业建设
管理办公室

代理机构：武汉中武阳帆项目管理有限公司

二〇二四年十二月

一、申请人的资格要求

1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，即：

- (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) 法律、行政法规规定的其他条件。

2、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，不得参加本项目同一合同项下的政府采购活动。

3、为本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，不得再参加本项目的其他招标采购活动。

4、未被列入失信被执行人、税收违法黑名单，未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单。

5、落实政府采购政策需满足的资格要求

本项目为非专门面向中小微型企业采购，所有符合资格条件的投标人均可参加投标。落实政府采购强制、优先采购节能产品政策；政府采购优先采购环保产品政策；政府采购促进中小微企业发展（监狱企业、残疾人福利性单位视同小微企业）等政策。

6、供应商特定资格要求:供应商须具有合法有效的《食品经营许可证》。

二、项目采购需求

采购文件中“★”标注的技术、服务及商务要求，应满足或优于，如有不满足的其响应文件按照无效响应文件处理。

一、项目概况

★（一）采购标的

武汉临空港经济技术开发区综合保税物流产业建设管理办公室食堂食材采购

（二）采购标的需实现的功能或者目标

本次采购是为武汉临空港经济技术开发区综合保税物流产业建设管理办公室提供食堂食材采购服务，供应商应根据磋商文件所提出的技术和服务要求，提供符合要求的蔬菜类、水果类、豆制品类、水产类、肉类、鸡鸭、蛋品、牛奶类、冻品类、干调类、粮油类、粉面类、食堂用品类及其他类等，确保武汉临空港经济技术开发区综合保税物流产业建设管理办公室食堂日常工作的开展。

二、商务要求

★（一）预算金额及最高限价

1、预算金额：人民币 77.64 万元；（其中财政资金 77.64 万元；自筹资金 0 万元。）

2、最高限价：人民币 77.64 万元；投标报价超过最高限价为**无效投标**。

★（二）合同履行期限

合同签订之日起一年。

★（三）报价要求

1、本项目以金额形式报价，货币单位为人民币。

2、本项目按湖北省发改委价格监测中心每月发布的第一期监测信息为基准，据实结算，年度总结算费用不得超过采购预算，报价须包含履行合同所有相关货物及服务的所需的费用（包括材料、运输、人工、搬运、税费等）。供应商在每次配送前向采购方出具本批次配送单，其中包括商品的单价、数量和总价，如采

购方发现供应商价格波动不符合市场波动（依照学校周边农贸市场同类型的价格），采购方有权追究供应商责任并按照采购方审核的价格结款。

3、单一食材基准价由采购人通过市场调查确定，具体详见结算方式。

4、报价应综合考虑食材价格、履行合同所有服务的所需的服务费用、所有的税费、配送、人员、损耗等因素。

（四）服务地点

武汉临空港经济技术开发区综合保税物流产业建设管理办公室。

★（五）付款方式

采购人按月用电子转帐或支票方式支付到供应商指定账户，以采购人实际购买种类及数量据实核算。

备注：供应商必须提供详细的物品销售清单与采购方的收货单核对，无误后，由供应商出据收款收据（或发票），采购方才予以付款。对私抬食品价格，不能确保食品质量两次以上（含两次）的，采购方有权解除供应商的供货资格，结算时采购方有权扣回多付款项。

（六）结算方式

1、由采购人的使用部门、财务部门各出 1 人组成计价小组，每月上旬、下旬对采购单位周边农贸市场单价记录，两次价格的平均单价为该品目的结算单价的基准价。中标人应当参与计价小组对单价的记录工作（计价小组应提前一个工作日通知中标人），中标人对核实过的单价数据进行签字确认。若中标人不参与计价小组的单价记录工作，视为认同计价小组的计价数据。

2、每月自换品目（采购人需采购周边农贸市场没有的商品）不得超出当月总品目的 10%，否则计价小组有权不予核算。中标人每个月有义务对指定的单品类型的单价在采购单位周边农贸市场进行记录。当月如发生自换品目超过总品目 10%的，中标人有义务提示采购人。如不予提示采购人的，采购人有权拒绝结算。如中标人提示后，采购人拒不更换的，中标人有权拒绝供货。

3、中标人按照计价小组所记录的品目，按照每月实际使用量据实结算。净菜品目，依照周边农贸市场同类型的净菜单价为其计价依据，再按上述计价方式执行。

★（七）人员要求

前期在不熟悉本单位食堂现场及就餐的情况下，至少配备 5 名工作人员，后

期根据现场实际情况进行人员的合理优化，保障食堂餐饮服务平稳开展。供应商须提供本项目详细人员配备情况表。（格式自拟）

★（八）供应方式

为保障职工食堂正常运行，供应商须按采购人规定的时间前将食材送至指定地点，货到指定地点后，由采购人的检验人员对所供的食材进行复称、检验，合格后方可验收。如一个月内达三次未按规定时间送达视为违约可对供货商进行合同终止。如有加班，重大突击工作需提供菜品等食材的，自通知时间起须一小时内送至食堂，如在规定时间内没有送到，为确保食堂正常供应，采购人自行采购所产生采购费用由中标单位承担。

三、供货内容及质量标准

（一）国家相关行政主管部门颁布的强制标准、规范

采购内容需遵守国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。

（二）购买种类及数量

蔬菜类、水果类、豆制品类、水产类、肉类、鸡鸭、蛋品、牛奶类、冻品类、干调类、粮油类、粉面类、食堂用品类及其他食堂需要的现货或经加工的农副产品等。（采购人可根据实际需要进行调整）

商品品类（不局限于此）

食材清单	
商品类别	商品名称
蔬菜类	白萝卜、包菜、菜山药、菜芯、蚕豆米、茶树菇、大白菜、大白菜秧、大葱、冬瓜、豆角、红辣椒、红皮洋葱、淮山药、黄豆芽、黄瓜、精品油麦菜、净茼蒿、净芋头、韭菜、莲藕、青大蒜、去皮蒜米、上海青、生姜、四季豆、蒜苗、土豆、外地上海青、芜湖椒、西红柿、西芹、鲜冬笋、香菇、小葱、有机花菜、莲藕、秋葵、西兰花、篙巴、豆芽老南瓜、角瓜、瓠子、红薯、山药、冬笋、娃娃菜等
水果类	冰糖橙、橙子、毛桃、苹果、砂糖桔、香蕉、西瓜、脐橙、香梨、黄花梨、雪梨、水晶梨、石头瓜等

豆制品类	老豆腐、格子豆腐、厚油干、薄茶干、白干子、手工千张、千张结、鸡蛋干、素鸡等
水产类	草鱼、草鱼块、鲢子鱼、基尾虾、龙虾、基尾虾、小鲫鱼、净牛蛙、鳊鱼、胖头鱼头、黄骨鱼、黄菇鱼、鳝鱼、刁子鱼、鱼籽、带鱼、小黄鱼、鲈鱼、小龙虾等
肉类	蹄膀、肉末、瘦肉（丝片）、前夹肉、后腿肉、五花肉、里脊肉、梅条肉、通排、中排、肋排、猪蹄、猪板油、猪肝、猪肚、筒子骨、脊骨、弯骨、猪血、牛腿肉、牛腩、牛瓦沟、牛排、牛骨头、牛肚、肥肠等
鸡鸭	老鸭、鲜麻鸭、三黄鸡、蛋、鸡、老母鸡、棒棒腿、鸡边腿、乌鸡、麻鸭等
蛋品	红壳鸡蛋、白壳鸡蛋、鸭蛋、皮蛋、咸鸭蛋等
牛奶类	纯牛奶、酸酸乳、酸奶、奶粉等
冻品类	冻三黄鸡、鸡全翅、鸡全翅、鸡翅根、鸡翅中、鸡翅尖、琵琶腿、鸡边腿、鸡脯肉、鸡脯肉、鸡肫、凤爪、半片鸭、鸭边腿、鸭肫、冻鸭腿、冻鸭二节翅、白条鸭、冻鸭全翅、冻鸭锁骨、冻虾仁、鸡翅中、冻虾仁、剥皮鱼等
干调类	陈醋、蚝油、老抽、蒸鱼豉油、生抽、白胡椒、黑胡椒粉、味精、料酒、白醋、花生酱、番茄酱、苕粉、清水笋丝、干香菇、黑木耳、银耳、干朝天椒、豆瓣酱、辣椒段、龙口粉丝、十三香、腐竹、蒸肉粉、酱油、香油等
粮油类	黄豆、东北绿豆、红豆、黑豆、糯米、花生米、薏仁米、桥米王、晚杂大米、东北大米、国宝桥米、香米、面粉、纯芝麻油、麻油香等
粉面类	热干面、宽粉、细粉、干细粉、汤面、饺子皮、手工面、湿豆丝、混沌皮，春卷皮等
食堂用品类	一次性碗筷、一次性桌布、洗洁精、纸巾等
其他类	未列明的其他与食堂食材相关的所有类别

注：供货数量：就餐人数为 70 人，采购人根据实际情况调整货物数量，供货数量以采购人调整计划为准。

（三）配送流程

1、订单下达：采购方以书面形式通过邮件、微信信息文字等形式向供应商下达次日订单，确定采购方食堂所需食材品种、规格、品牌、单位及数量等信息。

2、订单确认：供应商在采购方下达订单后及时和采购方确认订单情况，包括品种、规格、品牌、单位及数量等信息。

3、.配送交货：供应商应在采购方规定时间内，将采购方所需食材配送到采购方指定区域；若遇极端天气等不可抗力因素，则由双方协商解决。

4、收货确认：采购方应安排专人及时验收货物，并在供应商提供的送货单据上签字或盖章确认。采购方在规定时间内及时验收中，若提出有品质或数量等问题，供应商应在2小时内采取补救措施，另行安排食材产品配送至采购方收货地点，并确保采购方职工按时进餐。

★（四）质量标准

1、供应商所供食品的包装、质量、卫生安全和营养成分，必须符合《中华人民共和国食品安全法》及其他食品质量、食品卫生、食品安全法律法规。

（1）畜肉、禽肉类产品必须具有动物检验检疫证明和“QS”食品质量认证标志，且必须符合国家食品安全标准。

（2）鲜猪肉必须为质量等级达到二级（含）以上标准的冷鲜肉。鲜度标准：肉质有弹性，指压后的凹陷立即恢复、脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色、微微湿润但不粘手、无异味、无淤血、无注水、无寄生虫。

（3）鲜牛肉质量标准：肉色深红、肉质有弹性、指压后的凹陷立即恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无异味、无寄生虫，无注水。

（4）鲜羊肉质量标准：肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无异味、无注水、无寄生虫。

（5）鲜鸭质量标准：表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无明显淤块；无注水、无内脏、无血水、无异味。

（6）鲜鸡质量标准：外形完整、大小适中、具有鲜鸡肉正常气味。鸡肚内无内脏、眼球饱满，因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等颜色，鸡肉切面发亮、外表微干或微湿润、不粘手、指按压凹陷立即恢复，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡翼部或关节，无骨折或因骨折破皮而使骨头外露。

(7) 水产类质量标准：必须提供水产品的产地证明、检验合格证明等相关资质。水产品类原料必须来自无污染水域，新鲜度良好，组织紧密有弹性，无异味，无外来杂质，不含有有毒有害物质。水产品的包装应干燥、清洁、卫生、坚实、无破损，且明确注明保质期限。

(8) 豆制品类质量标准：必须具有合格产品检验报告。所用的原辅材料、包装材料必须符合国家标准、行业标准及有关规定；不得使用变质或未去除有害物质的原料、辅料，油炸豆制品所用油脂必须符合安全卫生标准，禁止反复使用。发酵豆制品所使用的菌种应防止污染和变异产毒。不得将次硫酸氢钠甲醛（吊白块）等工业原料作为食品添加剂在豆制品加工中使用。所使用的稳定剂和凝固剂必须符合国家、行业食品添加剂使用标准。

(9) 蔬菜类质量要求：成熟度适中，新鲜，色泽良好，形态正常，个体均匀，清洗干净，符合“八无六有”要求。“八无”：即无农药残留超标、无重金属残留超标，无亚硝酸盐残留超标、无青帮老叶、茎叶类蔬菜无根须、无泥沙、无杂物、无其他污染；“六有”：有生产标准，有质量检测、有产品包装，有采摘日期、有产地标示、有冷链储运。

(10) 水果质量要求：达到二等（含）以上标准。颜色鲜艳、外型端正、细腻光滑、富有光泽的水果，成熟度适中，应具有良好的色泽及形态特征，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤等，农药残留量须低于国家规定标准。

(11) 调料干杂类质量要求：经“QS”认证或国家有关部门检验达到无公害食品标准，具体标准为“六有三无”，“六有”：有生产日期、有保质期、有质量合格证、有生产厂家、有注册商标、有国家管理质量体系认证标示；“三无”：无假冒伪劣、无腐烂变质、无过期产品。

2、干调、奶类、冻品等食品，必须按照超市供应的品牌和规格如实供应，不得擅自调整更换。中标供应商所供食品有外包装的，在食品外包装上必须有明确的生产厂家、生产日期、保质期以及国家标准的食品生产许可标志及生产许可证编号，严禁供应“三无”食品；没有外包装的，中标供应商必须提供食品检验检疫证明资料。送达的干调、奶类、冻品等食品保质期不超过总有效期的三分之一。

3、若供应商为肉类生鲜冻品的生产商，须出具动物检疫合格证、食品生产许可证、生猪定点屠宰证；若供应商为肉类生鲜冻品的经销商，须出具厂家授权

书或经销许可，及厂家动物检疫合格证、食品生产许可证、生猪定点屠宰证。

如上述未尽事项，须按照国家相关法律法规要求以及食材检验检疫的标准执行，拟投所有品目均要有正规厂家、厂址、生产日期等，在质保期内，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。

★（五）服务质量要求

1、食品卫生安全：遵守国家、行业关于食品卫生安全的相关法律、法规，确保饮食安全；因食品安全问题造成的一切后果均由供应商负责，并根据相关法律法规进行处罚及赔偿；

2、食品采购：应制定科学、完善的采购管理制度，采购的食品、原料及成品，不得腐败变质、霉变及其它不符合卫生标准的情况；采购的肉类食品必须有合法检验单或印证，外加工食品（熟食）采购须确认定点；食品贮存有专人负责、生熟分区域，不得超期，定期清库检查，防止食品变质、霉变、生虫、及时清理不符合卫生要求的食品等，做好采购物品的登记，妥善保管票据、检验单等。并接受招标人、执法人员的监督和检查。

3、生产安全：安全无隐患，操作规范，确保安全生产无事故；人员须持证上岗，服务规范；

4、所提供的菜品价格不得高于商超价格。

5、所供蔬菜须是符合相关质量要求的时令菜。生肉及制品应提供《生猪产品批发单》第二联、《畜禽产品检验合格证》、《检疫证》和《信誉卡》。

6、粮面油、干货、调料等须提供产品的名称、商标、批号、生产日期相一致的食品卫生检验合格证。

7、提供的任何食材必须是来源明确可追溯，不得采购假冒伪劣，腐败变质，过期，无生产厂址及无生产日期的食品。

8、为保证食品的质量及安全性，中标人应对每批次配送的主要采购项目：蔬菜类、水果类、豆制品类、水产品类、肉类、鸡鸭类等建立档案，做到配送产品的可追溯性。

9、如发现供货商有缺斤少两，以次充好等不诚信行为，视情节轻重采取拒收，重送，补送等措施，如类似情况达到三次视为违约，采购人有权终止合同。

（六）食品安全

1、供应商必须制定规范、科学的食材配送管理制度。

2、供应商必须保证配送食材符合食品安全卫生标准，时令蔬菜、鲜畜禽肉

类、鲜鱼类食材必须确保新鲜，严禁提供腐败、变质、霉变以及其它不符合食品安全标准的食材。配送的畜禽肉类必须提供动物产品检疫合格证明，猪肉必须提供肉品品质检验合格证明；其它类食品必须为正规合法生产厂家生产，禁止三无产品。供应商提供的包装类食品必须在质保期内。

3、供应商必须保证食材分类运输，不得将食材与有害物品混装运输，运输食品和运输有毒有害物品的车辆不得混用；运输前需对运输车辆或容器进行清洁，做好防尘、防水，不同类型的食材应进行分隔；必须保证食材包装完整、清洁，防止食材受到污染。

4、如因供应商提供的食材不符合食品安全标准；或因物流运输过程中产生的食品损坏使产品未达事先约定的产品质量标准等情况，采购方有权要求供应商无条件退换食材，由此产生的退换货费用（包括人工，仓储，运费，手续费用等），由供应商承担。

（七）售后服务

1、供应商须保证所配送食材符合国家食品安全相关标准，每批次配送蔬菜、鲜肉、鲜鱼、鸡蛋等农副产品，须提供合格有效的检测报告、合格证等票证给采购方存档；严禁配送国家禁止的转基因食材。采购方可以不定期进行抽查或送检。如经相关法定部门或主管部门确认，若供应商配送的食材质量指标不符合国家相应标准而引起的食品安全问题，全部责任由供应商承担，且采购方有权单方面解除合同。

2、供应商应及时响应采购方提出的相关问题。由于食材质量引发的问题，采购方有权与供应商协商退货或换货相关事宜，供应商必须在收到采购方通知2小时内完成售后服务，包括或更换、退货、补货。

3、供应商因非不可抗力因素导致配送延误，或者出现质量、缺斤少两问题，如出现此类问题影响到采购方的正常供餐，当日结账款全部作为罚金；一月当中出现三次上述问题，当月结账款的10%作为罚金。

★四、其他要求

1、供应商须按采购人需求按指定的品牌、容量、级别、形态、要求配送相关食物、食材。

2、供应商不能满足供货要求时，应提前1个月通知采购人，经同意后方可终止合同。

3、因产品质量问题发生的食物中毒等事故和配送过程中发生的任何安全事故，由中标人承担经济赔偿责任以及其他法律责任。

4、依据产品质量监督检验所提供的质量标准，供应商提供的产品必须是经过质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明、产品质量检测合格报告或检疫报告复印件或农残报告。

5、供应商应保证所提供的产品是合格安全的产品，一旦发现伪劣假冒产品、以次充好产品或替代产品，供应商承担全部法律责任。

6、供应商必须按照食堂管理人员通知的时间、数量、品种、品质要求准时送货，经验收合格后签字确认，不能以任何理由推托，一旦影响到食堂的正常运转，供应商应承担相应的经济赔偿。

7、供应商有义务按食堂要求将鱼、肉、禽等加工成半成品供食堂使用。加工人员须具有健康证（持证上岗）。本次招标的净菜仅为食堂方便深加工使用，不作为售卖使用。

8、供应商最终结算价不得高于计价小组核实的核算基准价。

9、供应商应严格遵守《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消供货单位的供货资格，供货单位并承担由此造成的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）未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

（5）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

（6）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

（7）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

（8）超过保质期限的。

三、评审因素及评分标准

项目	评审分项	分值	评审内容及分值
价格部分 (10分)	报价	10分	价格分采用低价优先法计算，即满足磋商文件要求且报价最低的供应商的价格为基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分计算公式：报价得分=（基准价/报价）×10%×100。
商务部分 (30分)	类似业绩	20分	供应商提供近三年(2021年08月至今)类似项目业绩。每提供一个得4分，满分20分。（须提供加盖公章的合同或中标通知书复印件）。
		10分	供应商提供上述类似业绩项目的履约评价优秀的每个得2分，最高得10分（需提供业主评价意见）。
技术部分 (60分)	配送方案	10分	根据项目实际情况，供应商对本项目的理解和认识，对本项目的食材配送、运输方案进行综合评分： 1. 方案详细、科学合理、可行性强的得10分； 2. 方案完整、合理、有部分针对性的得6分； 3. 方案完整、合理、基本可行的得3分； 4. 方案有所欠缺得1分；未提供不得分。
	货源渠道	15分	根据项目实际情况，供应商应具有长期稳定的货源渠道，须详细描述以下食材的供货渠道，并提供有效的证明文件（提供渠道供应商的营业执照及近一年内至少三个月的供货合同或协议原件扫描件加盖公章），每项3分，满分15分： 1. 生鲜肉品； 2. 蔬菜水果； 3. 米粮； 4. 食用油； 5. 干货调料。
	人员配备	5分	根据项目实际情况，供应商对本项目的理解和认识，对本项目的人员配备方案进行综合评分： 1. 方案详细、科学合理、可行性强的得5分； 2. 方案完整、合理、基本可行的得3分； 3. 方案有所欠缺得1分；未提供不得分。
	服务质量保障措施	5分	根据项目实际情况，供应商对本项目的理解和认识，对本项目提供详细的服务质量保障措施进行综合评分： 1. 措施详细、科学合理、可行性强的得5分； 2. 措施完整、合理、基本可行的得3分； 3. 措施有所欠缺得1分；未提供不得分。
	食品安全保障	5分	根据项目实际情况，供应商对本项目的理解和认识，对本项目提供食品卫生安全保障措施进行综合评分： 1. 措施详细、科学合理、可行性强的得5分；

	措施		2.措施完整、合理、基本可行的得3分； 3.措施有所欠缺得1分；未提供不得分。
	健全的规章制度	5分	根据项目实际情况，供应商对本项目提供食堂配送相关规章制度，内容包括但不限于食品安全卫生、物资采购、仓库管理、岗位职责与工作规范： 1.措施详细、科学合理、可行性强的得5分； 2.措施完整、合理、基本可行的得3分； 3.措施有所欠缺得1分；未提供不得分。
	应急措施	5分	根据项目实际情况，供应商对本项目的理解和认识，对本项目提供应急措施进行综合评分： 1.措施详细、科学合理、可行性强的得5分； 2.措施完整、合理、基本可行的得3分； 3.措施有所欠缺得1分；未提供不得分。
	培训方案	5分	根据项目实际情况，供应商对本项目的理解和认识，对提供的人员培训方案进行评分。 1.措施详细、科学合理、可行、针对性强的得5分； 2.措施完整、合理、基本可行的得3分； 3.措施存在部分缺陷或缺漏得1分；未提供不得分。
	特色服务	5分	根据项目实际情况，供应商针对本项目提供特色服务方案进行综合评分： 1.方案详细、科学合理、可行、针对性强的得5分； 2.方案完整、合理、基本可行的得3分； 3.方案存在部分缺陷或缺漏得1分；未提供不得分。
总分		100分	

上述技术部分描述中，详细、科学合理、可行、针对性强指：
(1)提供的响应方案基于采购需求的全口径，提出了具有可行性的现状情况预判；
(2)准确把握项目重难点，分析各类情况可能发生的不可预见性，并尽可能列明多种详细预案；
(3)针对项目内容的不同特点及性能提供个性化的解决方案，也可以举例论证；
(4)对于资料响应方案的支撑材料提供细致、具体，具有一定的论证支撑性及可追溯性。

完整、合理、基本可行指：
(1)提供的响应方案完整，但没有对采购需求的具体内容作出针对性的解决方案；
(2)对项目内容能提出解决措施但是不够具体，没有举例论证；
(3)能提供对于资料响应方案的支撑材料，但材料不完整或不可追溯；

存在部分缺陷或缺漏指：
(1)响应方案不完整，存在明显的缺项；
(2)只对方案作出标题式的简单论证，并未展开分析或列明可行的具体解决方案；
(3)对项目要求的响应进行泛化一般描述，缺少针对性；
(4)部分资料响应方案的支撑材料提供过于简单或未提供，难于采信。

四、合同主要条款（参考）

合同格式及主要条款仅供参考，最终以甲乙双方签订合同为准

2025 年食堂项目采购合同

甲方（采购方）：

乙方（供货方）：

甲、乙双方本着平等互惠、诚实守信的原则，根据《中华人民共和国民法典》，就乙方向甲方供应蔬菜、肉类、蛋类、米、面、油等农产品、农副产品（以下简称食材）有关事宜，经双方充分协商，达成如下条款：

一、合作内容

甲方向乙方采购食材，乙方按照甲方所需产品进行供应，并确保所配送的食材符合食品安全法相关规定。

二、服务期限

服务期限：____年____月____日至____年____月____日，（若服务质量优良，可续签服务合同，最多续签两年）

三、结算价格

1. 供货基准价：

a. 肉类、禽蛋类、蔬果类及粮油类：此类商品因受季节、气候、产地、运输能力及其它不可抗拒等因素影响，市场价格不稳定，因而供应价格应随行就市、相互商榷，乙方确保所提供的商品质量安全放心，价格合理。

b. 调味品、调料、干货及其他类商品：乙方按甲方需求提供目录及报价供甲方选择，乙方确保给甲方提供的商品质量安全放心、价格合理。如遇市场价格大幅波动（价格升/降）乙方可依经营实际情况书面提请调价申请，经甲、乙双方商榷、确定后作调价（价格升/降）操作。

c、乙方送货时提供的“送货单”上的商品供应价格，经甲方签收、确认后即为结算价格。

d、报价以武汉市白沙洲批发市场公布的毛菜价格为参考依据，主要结合东西湖地区本地批发市场、农贸市场、大型商超、发改监测价格综合测算定价。

2. 合同结算价：

合同总金额见合同书，分项价格在乙方的竞争性磋商响应文件中有明确规定。

四、实施方案

1. 订单下达：甲方应于_____（不分节假日）以书面形式通过邮件、微信信息文字等形式向乙方下达次日订单，确定甲方食堂所需食材品种、规格、品牌、单位及数量等信息。

2. 订单确认：乙方在甲方下达订单后及时和甲方确认订单情况，包括品种、规格、品牌、单位及数量等信息。

3. 配送交货：乙方应在甲方规定时间内，将甲方所需食材配送到甲方指定区域；若遇极端天气等不可抗力因素，则由双方协商解决。

4. 收货确认：甲方应安排专人及时验收货物，并在乙方提供的送货单据上签字或盖章确认。甲方在规定时间内及时验收中，若提出有品质或数量等问题，乙方应在 2 小时内采取补救措施，另行安排食材产品配送至甲方收货地点，并确保甲方职工按时进餐。

5. 配送地点及时间

配送地点：_____。

配送时间：_____之前。

五、食品安全

1. 乙方必须制定规范、科学的食材配送管理制度。

2. 乙方必须保证配送食材符合食品安全卫生标准，时令蔬菜、鲜畜禽肉类、鲜鱼类食材必须确保新鲜，严禁提供腐败、变质、霉变以及其它不符合食品安全标准的食材。配送的畜禽肉类必须提供动物产品检疫合格证明，猪肉必须提供肉品品质检验合格证明；其它类食品必须为正规合法生产厂家生产，禁止三无产品。乙方提供的包装类食品必须在质保期内。

3. 乙方必须保证食材分类运输，不得将食材与有害物品混装运输，运输食品和运输有毒有害物品的车辆不得混用；运输前需对运输车辆或容器进行清洁，做好防尘、防水，不同类型的食材应进行分隔；必须保证食材包装完整、清洁，防止食材受到污染。

4. 如因乙方提供的食材不符合食品安全标准；或因物流运输过程中产生的食品损坏使产品未达事先约定的产品质量标准等情况，甲方有权要求乙方无条件退换食材，由此产生的退换货费用（包括人工，仓储，运费，手续费用等），由乙方

方承担。

六、售后服务

1. 乙方须保证所配送食材符合国家食品安全相关标准，每批次配送蔬菜、鲜肉、鲜鱼、鸡蛋等农副产品，须提供合格有效的检测报告、合格证等票证给甲方存档；严禁配送国家禁止的转基因食材。甲方可以不定期进行抽查或送检。如经相关法定部门或主管部门确认，若乙方配送的食材质量指标不符合国家相应标准而引起的食品安全问题，全部责任由乙方承担，且甲方有权单方面解除合同。

2. 乙方应及时响应甲方提出的相关问题。由于食材质量引发的问题，甲方有权与乙方协商退货或换货相关事宜，乙方必须在收到甲方通知 2 小时内完成售后服务，包括或更换、退货、补货。

3. 乙方因非不可抗力因素导致配送延误，或者出现质量、缺斤少两问题，如出现此类问题影响到甲方的正常供餐，当日结账款全部作为罚金；一月当中出现三次上述问题，当月结账款的 10% 作为罚金。若甲方下单时间晚于本合同第四条第 1 项规定的时间，甲方不应追究乙方责任。

七、付款方式

甲乙双方应于每月 1 日开始启动上月对账工作，对账时间为 3 个工作日，每月结算一次。乙方于每月的 1 日，凭有甲方签收的有效送货单据，与甲方核对上个结算期的账目。核对有差异的，甲方通知乙方进行核对后，以实际送货单据及送货影像资料为证作为结算依据。

核对无误后，乙方应于对账结束后 5 个工作日内尽快将：发票、送货结算单、食材汇总表等单据送至甲方，根据甲方实际情况，甲方应于 5 个工作日内尽快通过银行对公账户转账的方式结算相应货款。

乙方账户户名： _____

开户银行： _____

帐号： _____

行号： _____

如遇国家规定假期及其它不可控因素可顺延。

八、保密条款

双方应对本合同的内容及在本合同的签订和履行过程中获悉的对方所有商

业信息（秘密信息）及相关资料承担保密义务，未经对方事先书面同意，一方不得以履行本合同以外的目的使用秘密信息，若违反本规定给对方造成损失的应承担赔偿责任。

九、甲乙双方权利和义务

（一）甲方权利和义务

1. 甲方应按照配送合同规定监督乙方依法经营、履行合同，做好指导、协调和配合工作。

2. 若甲方食堂工作人员因操作不当导致的食品安全问题，由甲方自行负责。对乙方造成的荣誉、经济损失，乙方保留要求甲方赔偿的权利。

3. 甲方应于_____（不分节假日）以书面形式通过邮件、微信信息文字等形式向乙方下达次日订单（14 点前可改单两次）。因超时未下达订单或超时改单造成的后续问题（食品安全问题除外），由甲方自行承担相关责任。

4. 甲方应保证每月按照本合同第七条相关时间节点按时付款。

5. 如乙方出现以下几种情况，甲方有权要求乙方立即整改，并有权终止合同。

（1）乙方未严格遵守国家和地方有关的食品卫生标准，提供过期、包装破损商品等，无法保证食材的新鲜和卫生；

（2）乙方提供的商品未按甲方所规定的配送时间送达，无法保证甲方正常供餐；

（3）乙方提供不洁食物造成甲方人员食物中毒，引起重大事故。经相关部门鉴定封样后，应由乙方承担相应责任的情况。

6. 合同期满或中途解除合同，甲方必须在合同终止日后一个月内结清乙方的所有款项。

（二）乙方的权利和义务

1. 乙方应遵守国家和地方有关的食品卫生标准，严禁供应腐烂变质的食品，确保食材的新鲜和卫生；

2. 乙方员工应遵守甲方的规章制度，不得私自携带甲方物品离开；

3. 乙方须按甲方所规定的配送时间到货，到货后需协助甲方的工作人员过称进库；

4. 乙方提供银行账户信息给甲方进行付款操作,如有变更应及时书面通知甲方,如因乙方账户信息问题造成的付款损失或延时,由乙方自行负责。

十、违约责任

1. 本合同如在执行中出现争议,双方协商解决。如出现质量问题由乙方全部负责,并依本合同规定进行处罚。由于任意一方的过错,造成该合同不能履行或不能完全履行,由过错方承担违约责任。如属双方过错,由双方分别承担各自的违约责任。协商或调解不成的,可依法向当地人民法院提起诉讼。

2. 如因不可抗拒因素使本合同无法履行或造成的损失,甲乙双方互不承担责任。

十一、其他约定

1. 乙方须提供有效的营业执照、食品经营许可证、食品生产许可证等复印件供甲方备案。若甲方因业务需要需乙方提供相关资质的或需至乙方现场参观考察的,乙方应积极配合甲方。

2. 合同经双方签字和盖章生效后,即具有法律效力,任何一方不得随意变更或解除合同,需要变更或解除合同时,双方应协商一致,达成书面协议。

3. 本合同未尽事宜或其他任何对本合同的修改将由甲方与乙方另行协商签订补充协议,补充协议效力优先于本合同,补充协议与本合同有冲突时以补充协议为准。

4. 连续两个月出现本合同第六条问题,甲方可向上级主管部门提出申请,经主管部门核实后,取消乙方配送资格。因乙方原因出现严重质量问题或影响恶劣的,经主管部门核实后,甲方可单方面解除合同。

十二、项目采购服务清单

食材清单	
商品类别	商品名称
蔬菜类	白萝卜、包菜、菜山药、菜芯、蚕豆米、茶树菇、大白菜、大白菜秧、大葱、冬瓜、豆角、红辣椒、红皮洋葱、淮山药、黄豆芽、黄瓜、精品油麦菜、净茼蒿、净芋头、韭菜、莲藕、青大蒜、去皮蒜米、上海青、生姜、四季豆、蒜苗、土豆、外地上海青、芜湖椒、西红柿、西芹、鲜冬笋、香菇、小葱、有

	机花菜、莲藕、秋葵、西兰花、篙巴、豆芽老南瓜、角瓜、瓠子、红薯、山药、冬笋、娃娃菜等
水果类	冰糖橙、橙子、毛桃、苹果、砂糖桔、香蕉、西瓜、脐橙、香梨、黄花梨、雪梨、水晶梨、石头瓜等
豆制品类	老豆腐、格子豆腐、厚油干、薄茶干、白干子、手工千张、千张结、鸡蛋干、素鸡等
水产类	草鱼、草鱼块、鲢子鱼、基尾虾、龙虾、基尾虾、小鲫鱼、净牛蛙、鳊鱼、胖头鱼头、黄骨鱼、黄菇鱼、鳝鱼、刁子鱼、鱼籽、带鱼、小黄鱼、鲈鱼、小龙虾等
肉类	蹄膀、肉末、瘦肉（丝片）、前夹肉、后腿肉、五花肉、里脊肉、梅条肉、通排、中排、肋排、猪蹄、猪板油、猪肝、猪肚、筒子骨、脊骨、弯骨、猪血、牛腿肉、牛腩、牛瓦沟、牛排、牛骨头、牛肚、肥肠等
鸡鸭	老鸭、鲜麻鸭、三黄鸡、蛋、鸡、老母鸡、棒棒腿、鸡边腿、乌鸡、麻鸭等
蛋品	红壳鸡蛋、白壳鸡蛋、鸭蛋、皮蛋、咸鸭蛋等
牛奶类	纯牛奶、酸酸乳、酸奶、奶粉等
冻品类	冻三黄鸡、鸡全翅、鸡全翅、鸡翅根、鸡翅中、鸡翅尖、琵琶腿、鸡边腿、鸡脯肉、鸡脯肉、鸡肫、凤爪、半片鸭、鸭边腿、鸭肫、冻鸭腿、冻鸭二节翅、白条鸭、冻鸭全翅、冻鸭锁骨、冻虾仁、鸡翅中、冻虾仁、剥皮鱼等
干调类	陈醋、蚝油、老抽、蒸鱼豉油、生抽、白胡椒、黑胡椒粉、味精、料酒、白醋、花生酱、番茄酱、苕粉、清水笋丝、干香菇、黑木耳、银耳、干朝天椒、豆瓣酱、辣椒段、龙口粉丝、十三香、腐竹、蒸肉粉、酱油、香油等
粮油类	黄豆、东北绿豆、红豆、黑豆、糯米、花生米、薏仁米、桥米王、晚杂大米、东北大米、国宝桥米、香米、面粉、纯芝麻油、麻油香等
粉面类	热干面、宽粉、细粉、干细粉、汤面、饺子皮、手工面、湿豆丝、混沌皮，春卷皮等

食堂用品类	一次性碗筷、一次性桌布、洗洁精、纸巾等
其他类	未列明的其他与食堂食材相关的所有类别

注：供货数量：采购人根据实际情况调整货物数量，供货数量以采购人调整计划为准。

十三、附则

1. 本合同一式肆份，甲、乙各持贰份，具有同等的法律效力。本合同自甲乙双方签字、盖章之日起生效。

2. 合同签订日期：_____年_____月_____日。

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

代表人（签字）：

代表人（签字）：

联系电话：

联系电话：