

# 广东省政府采购

## 公开招标文件

### (征集意见稿)

采购计划编号:

采购项目编号: **GDZC-23GZ141**

项目名称: **2023 年—2025 年（二年）云东海公办学校（含幼儿园）食材配送项目**

采购人: 佛山市三水区云东海街道教育办公室

采购代理机构: 广东中采招标有限公司佛山三水分公司

# 第一章 投标邀请

受佛山市三水区云东海街道教育办公室的委托，采用公开招标方式组织采购 2023 年—2025 年（二年）云东海公办学校（含幼儿园）食材配送项目。欢迎符合资格条件的国内供应商参加投标。

## 一.项目概述

### 1.名称与编号

项目名称：2023 年—2025 年（二年）云东海公办学校（含幼儿园）食材配送项目

采购计划编号：

采购项目编号：GDZC-23GZ141

采购方式：公开招标

预算金额：53,130,000.00 元

### 2.项目内容及需求情况（采购项目技术规格、参数及要求）

采购包 1(2023 年—2025 年（二年）云东海公办学校（含幼儿园）食材配送项目):

采购包预算金额：53,130,000.00 元

品目号	品目名称	采购标的	数量（单位）	技术规格、参数及要求	品目预算(元)	是否允许进口产品
1-1	其他服务	云东海公办学校（含幼儿园）食材配送	1.0000(项)	详见第二章	53,130,000.00	否

本采购包不接受联合体投标

合同履行期限：供货服务期 2 年（具体起始日期以合同约定为准）。

## 二.投标人的资格要求

### 1.投标人应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，提供下列材料：

1) 具有独立承担民事责任的能力：有效的营业执照（或事业单位法人证书，或社会团体法人登记证书，或其他具有独立承担民事责任的能力的有效证照）扫描件，如供应商为自然人的需提供自然人身份证明扫描件。

2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：财务会计制度情况，须提供下列任一项证明材料：①提供 2022 年度的财务状况报告，财务状况报告须由第三方会计师事务所出具，并能清晰显示第三方会计师事务所的印章和注册会计师签字盖章，且能反映审计结论；②基本开户银行出具投标截止前 6 个月内（含投标截止时间当月，并往前顺推）任意 1 个月的资信证明，并同时提供开户（基本户）许可证或银行开具的《基本存款账户信息》（公户账户

主档)或其他能反映资信证明是基本开户银行出具的证明材料,以上文件均需加盖银行印章;  
③或提供《政府采购供应商资格信用承诺函》(格式详见附件)。

3) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录:须提供下列任一项证明材料:①提供投标截止日前6个月内(含投标截止时间当月)任意1个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的,提供相应证明材料;②提供《政府采购供应商资格信用承诺函》(格式详见附件)。

4) 履行合同所必需的设备和专业技术能力:提供“具有履行合同所必需的设备和专业技术能力”的承诺函,格式自拟。

5) 参加采购活动前3年内,在经营活动中没有重大违法记录:提供《政府采购供应商资格信用承诺函》(格式详见附件)或参照投标(报价)函相关承诺格式内容。重大违法记录,是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。(对于“较大数额罚款”,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)。

## 2.落实政府采购政策需满足的资格要求:

采购包1:采购包整体专门面向中小企业:参与的供应商服务全部由符合政策要求的中小企业承接(本项目属于服务类项目。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)。【注:中小企业以供应商填写的《中小企业声明函》为判定标准(中小企业划型标准所属行业详见采购文件第二章),残疾人福利性单位以供应商填写的《残疾人福利性单位声明函》为判定标准,监狱企业须供应商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,否则不予认定。监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业。】

## 3.本项目特定的资格要求:

采购包1:

1)供应商未被列入“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn))“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单或政府采购严重违法失信行为”记录名单;不处于中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn))“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。

(以资格审查人员于投标(响应)截止时间当天在“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn))及中国政府采购网(<http://www.ccgp.gov.cn/>)查询结果为准,如相关失信记录已失效,供应商需提供相关证明资料)。

2)①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,不得同时参加本采购项目(或采购包)投标(响应)。为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、

检测等服务的供应商，不得再参与本项目投标（响应）。投标（报价）函相关承诺要求内容。  
②投标人须持有有效的《食品经营许可证》或食品经营许可（备案）证明，提供证书扫描件；如投标人的《食品经营许可证》与营业执照合并办理的，提供扫描营业执照二维码后的有效备案信息截图；如国家另有规定，则适用其规定。

### 三.获取招标文件

时间：详见招标公告及其变更公告（如有）

地点：详见招标公告及其变更公告（如有）

获取方式：在线获取。供应商应从广东省政府采购网（<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/>）上广东政府采购智慧云平台（以下简称“云平台”）的政府采购供应商入口进行免费注册后，登录进入项目采购系统完成项目投标登记并在线获取招标文件（未按上述方式获取招标文件的供应商，其投标资格将被视为无效）。

售价：免费

### 四.提交投标文件截止时间、开标时间和地点：

提交投标文件截止时间和开标时间：详见招标公告及其变更公告（如有）

（自招标文件开始发出之日起至投标人提交投标文件截止之日止，不得少于 20 日）

地点：详见招标公告及其变更公告（如有）

### 五.公告期限、发布公告的媒介：

1、公告期限：自本公告发布之日起不得少于 5 个工作日。

2、发布公告的媒介：中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn))、广东省政府采购网(<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/>)；

### 六.本项目联系方式：

#### 1.采购人信息

名称：佛山市三水区云东海街道教育办公室

地址：

联系方式：

#### 2.采购代理机构信息

名称：广东中采招标有限公司佛山三水分公司

地址：佛山市三水区云东海街道南丰大道 63 号四座 509（住所申报）

联系方式：0757-81993027

#### 3.项目联系方式

项目联系人：吴小姐

电话：0757-81993027

#### 4.技术支持联系方式

云平台联系方式：400-183-2999

数字证书 CA 技术服务热线：400-887-6133

采购代理机构：

## 第二章 采购需求

### 一、项目概况：

（一）云东海街道片区教育系统现有 19 所中、小学及幼儿园，其中公办学校（含幼儿园）共 11 所，师生人数约 13000 名。为进一步提升云东海公办学校（幼儿园）食堂食材配送管理品质，严格食材质量和安全，为云东海街道片区公办学校（幼儿园）提供稳定合规、安全放心的食材供应服务。采购人拟统一开展云东海公办学校（含幼儿园）2023 年—2025 年（二年）食材配送项目，确定一家供应商，为云东海街道 11 所公办学校（含幼儿园）提供食堂供餐所需的蔬菜、水果、调料、肉等原辅材料进行统一采购配送服务。

（二）项目预算金额为约 5313 万元。日均总用餐人数为预估数量，根据学生及教职工的就餐意愿，每天用餐人数可能会出现增减，采购的具体数量和品种需根据当天或每月的实际而定。各学校具体就餐人数以实际发生为准。具体配送量可能会随着实际就餐人数的增减而增减，投标人要自行考虑风险。

（三）本项目为佛山市三水区云东海街道教育办公室统招项目，下表中云东海街道 11 所公办学校（含幼儿园）为实际使用单位，中标人须与采购人、各学校签订三方合同、实际由各学校对中标人进行考核及支付服务费。其中未投用的学校或幼儿园，在实际开始供货前再行与中标人签订合同。

各学校的信息及预估的就餐人数见下表，就餐人数仅供参考之用，实际供货数量以各学校（幼儿园）每次提供的订单为准。其中由于“融辰幼儿园”和“保利和乐幼儿园”尚在建设中，未正式投入使用，具体投入使用的时间尚未确定，预计开始供货时间及就餐人数为预估数据，以实际情况为准。“新城小学”暂在博文小学借读（即供货地点在暂时在博文小学），实际开始在新城小学供货的时间暂未确定，实际开始供货时间及就餐人数以实际情况为准。

序号	单位	日均总用餐人数	地址	备注
1	云东海学校	3800	佛山市三水区云东海街道映海路（三水北站旁）	/
2	博文小学	2336	佛山市三水区云东海街道博文路 9 号	预计 2024 年 9 月起日均就餐总人数约 3300 人
3	新城小学（暂在博文借读）	1050	佛山市三水区云东海街道映海路以西地块二	预计 2024 年 9 月起日均就餐总人数约 1700 人
4	下东鲁小学	643	佛山市三水区云东海街道鲁村下东鲁小学	/
5	宝月小学	555	佛山市三水区云东海街道宝月隔塱村	/
6	云东海中心幼儿园	600	佛山市三水区云东海街道荷湖南路 2 号融璟花园 9 座	/
7	海蓝幼儿园	570	佛山市三水区云东海街道韵兴 1 路 1 号华远海蓝蓝璟园 21 座	/
8	华祥幼儿园	234	佛山市三水区云东海街道南丰大道 30 号邓岗村委旁	/

9	高丰幼儿园	384	佛山市三水区云东海街道高丰	/
10	融辰幼儿园	/	佛山市三水区云东海街道南丰大道北侧地块一	预计 2023 年 11 月起日均就餐总人数约为 600 人
11	保利和乐幼儿园	/	佛山市三水区云东海街道映海路以西地块	预计 2024 年 9 月起日均就餐总人数约 600 人
合计		10172		

采购包 1:

### 1. 主要商务要求

标的提供的时间	★供货服务期 2 年（具体起始日期以合同约定为准）。
标的提供的地点	★采购人指定地点（云东海街道 11 所公办学校（含幼儿园））
投标有效期	从提交投标（响应）文件的截止之日起 90 日历天
付款方式	1 期：支付比例 100%，1 期：支付比例 100%，★1. 中标人货款按月度进行结算，在次月的 15 日前各学校按实支付上月结算货款给中标人（遇节假日顺延），每月的结算金额 =（汇总各类配送食材）每日的结算金额合计 - 扣罚款合计（如有）。2. 每期货款的结算，需由中标人提出书面申请并提供该期货款相应金额的发票及该期货物确认收货确认清单（加盖各学校公章），各学校办理支付手续；收款方、出具发票方、合同乙方均必须与中标人名称一致。付款期间如因特殊情况需调整，由双方协商处理。
验收要求	<p>1 期：★验收要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>做好卸货前的检查。各学校和中标人双方的验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。</li> <li>采取现场验收的方式，验收人员应认真检查物资的质量，按索票、验证—抽查—过磅（清点）—入库的程序完成验收，中标人可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给各学校的，各学校查验原件后索取复印件留存。</li> <li>对每次验收的物资均记录物资名称、数量、验收情况等事项，并由双方验收人员签名确认。</li> <li>每批次每种货物均抽査验收。           <ol style="list-style-type: none"> <li>中标人供应的食品必须符合食品卫生要求及国家有关标准，如无标准，按行业规范。采购生产、经营证明文件齐备，明确食品来源，并具有检验合格证明。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。禁止采购超过保质期限的食品。</li> <li>食品包装必须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和国家 SC 食品生产许可编号等。</li> </ol> </li> </ol>

	<p>(3) 对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退, 退货前应实行留板备案, 如双方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两(或含水量超标)的应按实际重量扣减。</p> <p>5. 按前附食品质量描述对货物质量进行抽查。</p> <p>6. 发现食品安全质量问题的处理:</p> <p>(1) 中标人提供假冒伪劣、过期、变质的食品, 一经发现, 即时退回有问题的食品, 中标人将被处以当次该供应食品货款 2 倍的罚款, 罚款在当月供货结算款内扣除。</p> <p>(2) 对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施, 中标人提供有毒、有害等对身体产生不利影响或不符合卫生标准的食品, 一经发现, 当日所送同批次食品全部退货, 中标人将被处以当次供应食品货款 2 倍的罚款, 罚款在当月供货结算款内扣除。</p> <p>(3) 若抽查未发现问题, 而在加工食用前发现部分产品质量问题, 双方确认后, 将问题产品退货处理。</p> <p>(4) 各学校退货后将记录在案, 并按合约约定对中标人予以扣分及扣罚违约金, 中标人除要承担因此产生的一切损失和费用外, 同时采购人有权终止合同。</p> <p>7. 整批产品无或缺少《溯源标准及要求》中提及的相应票证的全部退货。</p> <p>8. 货物的质量问题争议及解决办法: 因货物的质量问题发生争议, 由佛山市质量技术监督局或国家法定的质量鉴定单位进行质量鉴定。货物符合质量标准的, 鉴定费由各学校承担; 食品不符合质量标准的, 鉴定费由中标人承担, 并且采购人有权追究中标人的相关责任。</p> <p>9. 验收记录: 对每次验收的物资均记录物资名称、数量、验收情况等事项, 并由中标人送货人及各学校验收人签名确认。</p>
履约保证金	<p>收取比例: 1%, 说明: ★履约保证金:</p> <p>1. 在合同生效后的 5 个工作日内, 中标人以支票、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给采购人作履约保证金, 具体提交方式以采购人与中标人最终协商为准。如中标人逾期缴纳履约保证金, 采购人有权对本项目重新进行招标, 由此带来一切损失由中标人自行承担。</p> <p>2. 履约保证金金额为 55 万。</p> <p>3. 履约保证金用于补偿采购人因中标人的过失导致未能达到合同约定的服务和质量要求而蒙受的损失。</p> <p>4. 乙方履约保证金于合同期满并在中标人完全履行合同义务之日起 30 个工作日内无息退还。</p> <p>5. 在本项目合同执行期间, 如因中标人的过失或工作不配合的原因造成采购人经济损失的, 各学校有权根据损失的数额直接在履约保证金中扣除并书面通知中标人。中标人在收到采购人的通知后, 应在 3 个工作日内补足被扣除的保证金, 否则采购人有权拒付相应数额服务费。</p> <p>6. 中标人在合同履行期间保证对采购人的货物供应, 若中标后反悔或不能履行合同的, 采购人有权单方终止合同并不予退还全额履约保证金, 由此产生的一切经济损失由该中标人自行承担。</p>
其他	<p>一、★供货价格要求:</p> <p>1. 供货价格=结算基准价×中标折扣率。【如结算基准价为 10 元, 中标折</p>

<p>扣率为 90%，则供货价格=10 元×90%=9 元。</p> <p>2.各学校定期核定一次结算基准价，核定周期：每月进行一次核准。</p> <p>3.各学校根据《佛山市发展和改革局》网站公布最新的三水区《农副产品市场零售价格表》结合市场同类食品的价格，综合核定结算基准价（“结算基准价”必须低于或等于佛山市发展和改革局每月 1 日和 15 日（如遇节假日无价格公布的，则顺延至次工作日）发布的的三水区市场零售价平均值）。若佛山市发展和改革局网站没有公布的食材价格，则以各学校参考学校周边 2-3 家各大市场或超市，同类食材的的抽样价格的平均值拟定食材的结算基准价。</p> <p>4.结算公式：每日的结算金额=经双方核定的各类货物的供货基准价格×（各类配送食材）当日实际供货量×中标折扣率-扣罚款合计（如有）。</p> <p><b>二、★报价要求：</b></p> <p>1.本项目采用折扣率报价，投标人根据企业自身能力填报投标折扣率，投标折扣率的有效范围为 <math>0\% &lt; \text{投标折扣率} \leq 95\%</math>，投标折扣率最多精确到小数点后两位。</p> <p>2.投标人所填报的投标折扣率超出上述规定有效范围的，其投标作无效处理。</p> <p>3.实际结算价格必须包含食材的购置、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、管理费和全额税费等，以及合同实施过程中的应预见和不可预见的一切费用。</p> <p><b>三、★违约责任：</b></p> <p>1.中标人应严格遵守食品安全法等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，各学校将有权终止合同，中标人承担由此造成的经济责任和法律责任：</p> <p>(1)用非食品原料生产的食品或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品。</p> <p>(2)检测发现致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品。</p> <p>(3)营养成分不符合食品安全标准限量的乳制品。</p> <p>(4)腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品。</p> <p>(5)被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。</p> <p>(6)超过保质期的食品。</p> <p>(7)无标签的预包装食品。</p> <p>(8)国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。</p> <p>(9)其他不符合食品安全标准或者不符合采购人要求的食品。</p> <p>(10)提供有毒、变质等食品，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为中标人提供之食品问题。</p> <p>2.中标人不能按核定的供货价交付某些商品、不能提供与其承诺相符的服务或中标人存在违反招标文件和中标后与采购人签定合同时约定的行为，采购人将取消其供货资格，各学校有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。此项下违约责任包括但不限于下列各项：</p> <p>(1)中标人不得将中标项目转让给他人；</p>
---

<p>(2)中标人在收到各学校订货要求后,在承诺的供货时间内不能供货或不能如数供货的;</p> <p>(3)中标人有私自更改菜单中货品的;</p> <p>(4)中标人未能提供承诺的服务的;</p> <p>(5)中标供货的商品在保质期出现损坏的,中标人未能提供免费替换服务的;</p> <p>(6)中标人的送货单没有详细注明商品的品牌、品种、单价、数量,送货单出现涂改,标记不清的情况的,出现3次或以上的(含三次);</p> <p>(7)中标人泄露各学校的秘密,泄密造成采购人及各学校损失的;</p> <p>(8)中标人违反有关法律法规,受到有关行政主管部门吊销其营业执照等处罚的。</p> <p>(9)中标人违反了诚实信用和投标承诺,没有严格执行相关质量、服务和收费标准,损害采购人或各学校利益的。</p> <p>(10)提供虚假信息,误导或欺骗采购人或各学校,以谋取非法利益的。</p> <p>(11)非法获取与项目有关的任何非法利益的。</p> <p>(12)拒绝接受相关部门监督和检查的。</p> <p>(13)出现信用危机、财务危机、经营危机甚至破产、倒闭,无法继续履行合同的。</p> <p>(14)中标人不得将中标资格及委托权限擅自向任何第三方出借、委托或转让,否则各学校有权终止合同。</p> <p>(15)中标人须及时对各学校提出的存在问题作出响应并实施整改,若不改正,各学校有权终止合同。</p> <p>3.中标人的工作人员在履行本合同的过程中发生人身损害事故的,相应的责任与损失由中标人自行承担;中标人的工作人员因履行本合同造成各学校财产损失或各学校人身损害的,中标人承担连带责任。</p> <p>4.如中标人在履行合同的过程中有不正当竞争行为的,采购人有权终止本合同,不予退还中标人全部履约保证金,并按《中华人民共和国反不正当竞争法》的规定由有关部门追究其法律责任。</p>
<p><b>四、★退出机制:</b></p> <p>1.中标人按要求与各学校签订的配送合同及安全承诺书,在合同期满后自然退出。</p> <p>2.在招投标过程中以弄虚作假等欺诈手段中标,或配送过程中由于情况变化不再符合准入条件的,各学校有权终止合同并报政府采购监督管理部门,责令限期退出。</p> <p>3.中标人在合同期间未按配送要求提供原料,影响正常就餐的,屡犯者,各学校有权终止合同并报政府采购监督管理部门,责令限期退出。</p> <p>4.中标人未能履行招标文件和合同所定事项,或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品,各学校退货后将记录在案,一个月内累计达到两次或情节严重的,采购人有权终止合同并报政府采购监督管理部门,责令限期退出。</p> <p>5.确认为中标人而造成的食物中毒事故或配送食品质量引发重大食品安全事故,采购人有权立即终止合同并报政府采购监督管理部门,责令限期退出,对所造成的损失有权追究中标人的法律责任和经济赔偿。</p>

	<p>6.中标人不能按核定的供货价交付中标商品、或不能提供与其承诺相符的服务或中标人存在违反招标文件和合同的行为，并且不予纠正的，将终止合同并报政府采购监督管理部门，责令限期退出。此项下违反招标文件和合同的行为包括但不限于下列各项：(1)中标人在收到各学校订货要求后，在承诺的供货时间内不能供货的；(2)中标人未能提供承诺的服务的。</p> <p>7.中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》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，将终止合同并报政府采购监督管理部门，责令限期退出。中标人承担由此造成的经济责任和法律责任：</p> <p>(1)腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；</p> <p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(5)病死、毒死或者死因不明的禽、兽、水产动物等及其制品；</p> <p>(6)掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；</p> <p>(7)用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；</p> <p>(8)超过保质期限。</p> <p>五、★不可抗力事件：任何一方出于不可抗力原因无法履行协议时，应在不可抗力事件发生后立即向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失。在取得有关机构的不可抗力证明或者双方谅解确认后，允许延期履行或修订协议，并视情况免于承担部分或全部责任。</p> <p>六、★知识产权要求：中标人必须保证，采购人在中华人民共和国境内使用本项目货物、资料、技术、服务或其任何一部分时，享有不受限制的无偿使用权，如有第三方向采购人提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权的主张，该责任应由中标人承担。</p>
--	---

## 2.技术标准与要求

序号	核心产品(“△”)	品目名称	标的名称	单位	数量	分项预算单价(元)	分项预算总价(元)	权重%	所属行业	技术要求
1		其他服务	云东海公办学校（含幼儿园）食材配送	项	1.0000	53,130,000.00	53,130,000.00	100.0	批发业	详见附表一

备注：最终综合总报价=（各产品报价×各项产品权重）的相加值

注：若存在多项核心产品，当不同供应商提供的任意一项核心产品的品牌相同，则视同其所响应核心产品品牌相同供应商。

附表一：

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>1、★落实政府扶贫的要求 为落实政府扶贫的相关规定，中标人实施供货时，应按照各学校的要求，根据相关政策定向采购贫困地区的农副产品。扶贫产品每年度预留比例如上级有新的要求，须按最新要求执行（投标时提供承诺函，格式自定）。</p> <p>2、投标人需积极响应国家扶贫政策，为乡村振兴及扶贫做贡献。</p>
	2	<p><b>项目实施要求</b></p> <p>1. ★中标人所提供的食材要求均为非转基因食品（投标时提供承诺函，格式自定）。</p> <p>2. 中标人在合同履行期间内保证对各学校的食堂物资配送。中标人在服务期内没能达到投标文件承诺的服务要求的，或中标人未按要求履行合同义务时，或中标人的资格在服务期内发生变化不再符合本项目要求的，采购人均有权单方终止合同并报政府采购监督管理部门处理，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。</p> <p>3. 中标人必须服从采购人及各学校的监督、管理。</p> <p>4. ★中标人所提供的食材须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。</p> <p>5. 本项目所指的货物及服务应符合招标文件的所述的标准；如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准；如果中华人民共和国没有相关标准的，则采用货物来源国适用的官方标准。这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。</p> <p>6. ★投标人投标时必须出具针对本项目的《食品安全承诺书》（投标时提供《食品安全承诺书》作为证明材料）。</p> <p>7. ★中标人必须在签订合同前 5 天内成功办理针对本项目的《食品安全责任保险》和《公众责任险》（投标时提供承诺函作为证明材料，承诺函格式自定）。</p> <p>8. 中标人保证合同货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）、检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，必须使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。</p> <p>9. 冰鲜类食材保质期不得超过 48 小时。</p> <p>10. 熟食类必须来源于正规店家，保证为当天生产的食材，并符合该类食材的行业标准。</p> <p>11. 货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），各学校有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。预包装食品的包装上应当有标签，标签应当标明日项：</p> <p>(1)名称、规格、净含量、生产日期；</p> <p>(2)成分或者配料表；</p> <p>(3)生产者的名称、地址、联系方式；</p>

	<p>(4) 保质期；</p> <p>(5) 产品标准代号；</p> <p>(6) 贮存条件；</p> <p>(7) 所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；</p> <p>(8) 生产许可证编号；</p> <p>(9) 法律、法规或者食品安全标准规定应当标明的其他事项。进口的预包装食品、食品添加剂应当有中文标签，依法应当有说明书，还应当附有中文说明书。</p> <p>12. 中标人应保证斤、两的准确性；以各学校的验收数量为准，中标人每次随货携带一式三联的送货清单，食材经双方验收后须签字确认；各学校持送货单与结算联，中标人持存根联，凭结算联作为货款结算的凭证。</p> <p>13. 各学校发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，中标人必须无条件退货或更换商品。</p> <p>14. 中标人保证所提供的副食品、蔬菜、肉类的多样性和季节性，以保证食材的新鲜感。每次送交的所有货品都要注明来源，否则，各学校有权退货，中标人必须在1小时内予以退换补货。中标人在每一次送货时，要将卫生检验报告随同交到各学校指定的负责人手中，并在投标文件中列出所供产品的相关品目。</p> <p>15. 中标人应配合各学校及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。如有效的营业执照、食品生产许可证或食品经营许可证、产品合格证、全国工业产品生产许可证等，并加盖中标人公章；如未能提供相关证明材料，各学校有权拒收货物，损失由中标人承担。</p> <p>16. 中标人提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品等情况的，一经发现，除按各学校要求无条件退货或换货并不予退还全额履约保证金外，还将受到如下处罚：</p> <p>(1) 中标人提供假冒伪劣、过期、变质食品的，须无条件退货或换货外，还被处以当次该供应食品货款2倍的罚款，罚款从供货结算款内扣除。</p> <p>(2) 中标人提供有毒食品的，当日所送同批次食品全部退货，中标人将被处以当次供应食品货款2倍的罚款，罚款从供货结算款内扣除。如造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为中标人提供之食品问题，中标人除需负担全数之医药费外，采购人还有权取消中标人供货资格和终止中标人供货合同并报政府采购监督管理部门处理，中标人同时承担相应的民事违约和赔偿等责任以及刑事责任及放弃申诉抗辩权。</p> <p>(3) 若各学校发现中标人所供货物出现严重质量问题（包含但不限于提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品，含寄生虫或含菌量超标食品，转基因食品，其他有害健康的食品），采购人有权终止合同并报政府采购监督管理部门处理。</p> <p>17. 所供商品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。货物各项技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。</p> <p>18. 中标人供应的饭堂食材具体需求品种和数量以实际供应前一天各学校的通知为准。</p> <p>19. 加工要求：送货当天，中标人须提供配送人员在各学校饭堂现场根据各学校的要求加工配送的食材（包括但不限于食材清洗、蔬菜去皮、肉类去骨切块、鱼类开膛去鳞等），中标人不得另行收取加工费或以加工费为由变相提高供货价格（投标时提供承诺函，格式自定）。</p> <p>20. ★各学校可不定期不少于五次要求中标人提供各学校所指定食材的质量或安全检验报告。食材质量检验的费用由中标人承担，检验在中标人交货的最终目的地进</p>
--	--

	<p>行（投标时提供承诺函，格式自定）。</p> <p>21. 中标人应积极配合各学校解决特殊情况下所需要的接待用餐及临时增加配送量，如果不能全部提供需要的计划材料清单上的货物，由各学校代买的，中标人需要实报实销发生的相关费用。</p> <p>22. 由于各学校工作的特殊性，中标人应做好本单位配送人员的教育工作，遵守各学校各项规定。</p> <p>23. 中标人除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。各学校如遇特殊情况需推迟送货，应提前 1 天通知中标人。因中标人原因延误交货日期的（各学校要求推迟的除外），各学校有权自行采购，中标人承担由此产生的一切损失和费用。</p> <p>24. 各学校按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，中标人必须无条件退货；中标人未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，各学校退货后将记录在案，并对中标人予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，一个月内累计达到两次或情节严重的，采购人有权终止合同并报政府采购监督管理部门处理。</p>						
4	<p><b>肉类总体要求</b></p> <p>1. 所有肉类必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。肉类供货时需提供当批次有效的动物产品检疫合格证，原件备查。</p> <p>2. 所有货物必须各项质量技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。</p> <p>3. 每批鲜牛肉、猪肉、猪骨必须由佛山市及周边城市政府指定的肉联厂发出的放心肉并提供肉品检验合格证明，并盖上公章，并注明保鲜期限。</p> <p>4. 所有货物指标要符合国家强制性标准要求，冻食品类产品，中标人必须清晰地列出产品品牌，型号、包装类型、包装方式、包装净重量、含冰量等相关参数，且包装箱上必须标有食品生产许可证编号。</p> <p>5. ★商品的生产商必须具有《企业法人营业执照》、食品生产许可证或食品经营许可证、《全国工业产品生产许可证》和《动物防疫合格证》。并向各学校提供所有生产商的资质证明资料（盖公章）一份。</p> <p>6. 所有商品必须具有《出境动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》、《贮存地的出入库检疫证明》（水产品适用）。</p> <p>7. 如中标人不能按时、保质、保量供货，由各学校自行采购，中标人需承担各学校由此造成的经济损失和接受违约处罚。</p> <p>8. (鲜肉) 色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色。组织状态：纤维清晰，指压后凹陷立即恢复，肉质紧密，有坚韧性。粘度：外表湿润，切面有渗出液，不粘手。气味：具有鲜猪肉固有的气味，无异味，煮沸后肉汤澄清透明或稍有浑浊，脂肪团聚于表面。</p> <p>9. (冷冻肉) 包装应清洁、卫生，无破漏。标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号等内容；剩余保存期不少于保质期的三分之二。冷冻肉不能进口，只能采用国内的冷冻肉。质量要求如下表（包含但不限于以下品目，实际以各学校要求为准）：</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center; padding: 5px;">序号</th> <th style="text-align: center; padding: 5px;">品名</th> <th style="text-align: center; padding: 5px;">质量要求</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;">1</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">去皮五花肉</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">肥和瘦比例不大于 1: 1，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。</td> </tr> </tbody> </table>	序号	品名	质量要求	1	去皮五花肉	肥和瘦比例不大于 1: 1，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。
序号	品名	质量要求					
1	去皮五花肉	肥和瘦比例不大于 1: 1，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。					

		2	边鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，每只不低于0.5公斤，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸡的正常气味。	
		3	白条鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于1公斤，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。	
		4	边鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，重约0.6-1公斤，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。	
		5	牛肉丸	15克 / 粒(500克约40粒)，具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。	
		6	香菇贡丸	15克 / 粒(500克约40粒)，具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。	
		7	白条鹅	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于1公斤，鹅的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鹅的正常气味。	
		8	去皮上肉	肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。	
		9	白条鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从0.6—1.5公斤，鸡的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢。	
		10	方火腿	表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。	
		11	带鱼	每条不低于500克，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。	
		12	瘦肉	肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。	
		13	鸭腿	表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。	
		14	鸡腿	表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。	
		15	鱼丸	具有良好的弹性，水煮后用水捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。	

		16	猪前排	带颈骨及前五条排骨，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。	
		17	腊肠	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家SC认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。	
		18	鸡翅	肉质紧密，无污伤、无小毛，个体大小均匀。	
		19	脊骨	肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。	
		20	猪蹄	必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准。	
		21	猪筒骨	骨体冻实而坚硬，无化冻现象。	
		22	牛肉	解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手，良质冻牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。	
		23	腊肉	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，符合《食品安全国家标准腌腊肉制品》（GB 2730-2015）标准。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。	
		24	鸡脚	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。	
		25	猪肝	整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染，略有鱼腥味。	
		26	福寿鱼排	无头尾，无鳃，无鳞，无内脏，具有鱼的自然颜色。	
		27	猪头皮	猪脸肉，无嘴，无耳，无骨。	
		28	猪心	圆锥型，带心尖，心肌为红色或淡红色，结实而有弹性，无寄生虫、脓包炎症等病变。	
		29	白条羊	每条不低于10公斤，去头、去蹄，去内脏，解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表不黏手，肉质紧密。	
		30	有皮花肉	要求肥和瘦比例不大于1:1.5，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。	
	5	<b>供货及质量要求</b>			
	5	<p>1. 猪肉类供货及质量要求：</p> <p>(1) 具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”，肉体印有检疫章。</p> <p>(2) 表皮干爽、肌体结实、肉质紧密、肉色淡红新鲜，肥肉洁白而细腻。</p> <p>(3) 外观检测无异味、无寄生虫、无粘液、无渗出液体、指压反弹迅速、具有猪肉自然气味。</p> <p>(4) 运输设备具备恒温保鲜，存放容器保持清洁卫生，包装合理且材料无污染。</p> <p>2. 牛肉类供货及质量要求：</p> <p>(1) 具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”，外观检测新鲜肉质柔软有光泽、无腐臭变质异味、无寄生虫、无粘液、无渗出液体。</p> <p>(2) 牛肉色泽棕红，脂肪呈淡黄色或深黄色，肉质坚硬，弹性足。</p> <p>(3) 运输设备具备恒温保鲜，存放容器保持清洁卫生，包装合理且材料无污染。</p>			

	<p>3. 羊肉类供货及质量要求：</p> <p>(1) 具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”。</p> <p>(2) 羊肉色泽暗红，纤维细而软，肌间少脂肪。</p> <p>(3) 运输设备具备恒温保鲜，存放容器保持清洁卫生，包装合理且材料无污染。</p> <p>4. 水产品类（含海鲜）供货及质量要求：</p> <p>(1) 必须鲜活。</p> <p>(2) 鲜鱼鳞片完整，有光泽无脱落，鳃口紧闭，眼球光亮透明，鱼鳃鲜红，鳍尾完整，确保新鲜。</p> <p>(3) 身体饱满结实，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。</p> <p>(4) 来源可靠（可提供合法的供货途径）放心，无毒、无害、无污染。</p> <p>5. 三鸟类供货及质量要求：</p> <p>(1) 活禽类</p> <p>1) 具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”。</p> <p>2) 必须鲜活，羽毛完整、有光泽无不正常脱落。</p> <p>3) 身体饱满结实，来源可靠放心，无毒、无害、无污染。</p> <p>(2) 已屠宰的</p> <p>1) 具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”。</p> <p>2) 肉质新鲜柔软有光泽，质地紧密，脂肪呈白色或淡黄色，肉质细腻、无腐烂异味，</p> <p>3) 肉体结实，内脏清掏干净，肉质弹性足无明显渗出液体，总体无粘液。</p> <p>4) 来源可靠（可提供合法的供货途径）放心，无毒、无害、无污染。</p> <p>6. 零星冻品类（含冰鲜）供货及质量要求：</p> <p>(1) 必须选用符合国家食品安全法规相关标准的商品，选用无毒、无害、无污染、可溯源的副食品。掺假、掺杂副食品不予验收。</p> <p>(2) 食品等级标准要相符，其包装盒或标签上须注明食品名称、生产厂家、厂址、生产日期、食品的主要原料成分和食品保质期等信息，注明不详或没有注明的商品不予验收。</p> <p>(3) 冻肉类产品中间不能有过多冰块，产品净重量必须和包装箱上标明的重量一致。</p>
6	<p><b>蔬菜供货及质量要求：</b></p> <p>1. 持良好的色泽和新鲜度。</p> <p>2. 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；</p> <p>3. 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，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；</p> <p>4. 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；</p> <p>5. 从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成各种非正常、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；</p> <p>6. 叶菜类：生菜、白菜、通心菜、苋菜等绿叶菜类及大白菜、椰菜等普通叶菜。</p> <p>7. 属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，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，无异味，结球叶菜要结球适度；</p> <p>8. 茄果类：西红柿、茄瓜、圆椒、尖椒等；</p> <p>9. 属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、异味，无明显机械伤；</p>

	<p>10. 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、节瓜等；</p> <p>11. 属同一品种规格，色泽一致，无疤痕，无断裂，无腐烂、异味、明显机械伤，不带泥土；</p> <p>12. 根菜类：萝卜、胡萝卜等；</p> <p>13. 属同一品种规格，皮细光滑，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根；</p> <p>14. 薯芋类：马铃薯、芋、姜等；</p> <p>15. 属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿；</p> <p>16. 葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等；</p> <p>17. 属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、异味；</p> <p>18. 水生菜类：藕等；</p> <p>19. 属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心；</p> <p>20. 芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等；</p> <p>21. 芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味；</p> <p>22. 香辛类：西芹、芹菜、香菜等；</p> <p>23. 属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，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，具有该品种应有的味道；</p> <p>24. 符合国家食品卫生标准，蔬菜不得有黄叶，不得腐烂和泥沙等现象；蔬菜利用率达98%以上；</p> <p>25. 无公害、农药残留不得超标，提供农药残留检测证明。</p> <p>26. 数量与品质保证</p> <p>(1) 中标人实际供货的品种、数量与各学校订单要求相差不能超过5%。各种数量超出5%的部分由中标人带回，不纳入结算，短缺部分由中标人补足。</p> <p>(2) 每个品种的重量以双方核准的过磅为准，各学校与中标人双方签名确认作为结算凭证。</p> <p>(3) 蔬果质量必须符合国家省市食品质量和卫生安全标准和要求，品质必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，中标人必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜引起的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。</p>																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>项目</th><th>指标 (mg/kg)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>甲胺磷</td><td>不得检出</td></tr> <tr> <td>甲拌磷</td><td>不得检出</td></tr> <tr> <td>氧化乐果</td><td>不得检出</td></tr> <tr> <td>甲基对硫磷</td><td>不得检出</td></tr> <tr> <td>呋喃丹</td><td>不得检出</td></tr> <tr> <td>百菌清</td><td>≤1.0</td></tr> <tr> <td>多菌灵</td><td>≤0.5</td></tr> <tr> <td>汞 (以 Hg 计)</td><td>≤0.01</td></tr> <tr> <td>铅 (以 Pb 计)</td><td>≤0.2</td></tr> <tr> <td>砷 (以 As 计)</td><td>≤0.5</td></tr> </tbody> </table>	项目	指标 (mg/kg)	甲胺磷	不得检出	甲拌磷	不得检出	氧化乐果	不得检出	甲基对硫磷	不得检出	呋喃丹	不得检出	百菌清	≤1.0	多菌灵	≤0.5	汞 (以 Hg 计)	≤0.01	铅 (以 Pb 计)	≤0.2	砷 (以 As 计)	≤0.5
项目	指标 (mg/kg)																						
甲胺磷	不得检出																						
甲拌磷	不得检出																						
氧化乐果	不得检出																						
甲基对硫磷	不得检出																						
呋喃丹	不得检出																						
百菌清	≤1.0																						
多菌灵	≤0.5																						
汞 (以 Hg 计)	≤0.01																						
铅 (以 Pb 计)	≤0.2																						
砷 (以 As 计)	≤0.5																						

		<table border="1"> <tr> <td>氟 (以 F 计)</td><td>≤0.5</td></tr> <tr> <td>硝酸盐 (以 NaNO<sub>3</sub> 计)</td><td>瓜果类≤600; 叶菜根茎类≤1200</td></tr> <tr> <td>亚硝酸盐 (以 NaNO<sub>2</sub> 计)</td><td>≤4</td></tr> </table>	氟 (以 F 计)	≤0.5	硝酸盐 (以 NaNO <sub>3</sub> 计)	瓜果类≤600; 叶菜根茎类≤1200	亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> 计)	≤4	
氟 (以 F 计)	≤0.5								
硝酸盐 (以 NaNO <sub>3</sub> 计)	瓜果类≤600; 叶菜根茎类≤1200								
亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> 计)	≤4								
		(4) 中标人每天提供所供蔬菜的农药残留检测报告, 提供农业部门认定的机构出具的检验合格证明。							
7	<b>水果供货及质量要求:</b>	<p>1. 新鲜度</p> <p>水量: 充足、无过分萎蔫、皱皮。</p> <p>色泽: 正常、无变色、光泽、颜色鲜艳。</p> <p>硬度: 瓜果饱满、结实、无空心。</p> <p>表皮: 个大、新鲜、外皮无斑点、有新鲜绿秧、无软化、变质现象。</p> <p>2. 机械伤: 相同新鲜条件下无外力造成伤害: 挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。</p> <p>3. 病虫害: 无虫害、虫嗑、无残虫卵。</p> <p>4. 形状: 大小适中、曲线协调。</p> <p>5. 成熟度: 适中、无未熟过熟、腐烂。</p> <p>6. 污染: 无污染、残留农药、运输造成的污染。</p> <p>7. 有包装瓜果: 应完整、干净。</p> <p>8. 供果重量须达到各学校的供货需求重量, 可使用达九成, 严重不符合质量标准者可拒收及更换。</p> <p>9. 中标人在合同有效期内负责供应下列品种但不限于以下种类内容:</p> <p>香蕉、粉蕉、大蕉、橙、苹果、雪梨、石榴、番石榴、龙眼、香瓜、柿子、红枣、青枣、香梨、圣女果、西瓜、哈密瓜、贡柑、沙糖、桔、柚子、提子、荔枝、椰子等。</p>							
8	<b>粮油供货及质量要求</b>	<p>1. 食用油类</p> <p>(1) 基本要求: 外包装完好, 有国家 SC 食品生产许可编号, 标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准, 剩余有效期不得少于标注有效期的三分之二, 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。</p> <p>(2) 符合国家 GB/T 1534-2017 一级花生油标准, 加热试验 (280℃) 油色不得变深, 无析出物。</p> <p>(3) 成品花生油的包装、运输和储存, 需符合保质、保量、运输安全和分级储存的要求, 严防污染。不得混有其他食用油、非食用油或杂质。运输中应注意安全, 防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落, 保持车辆清洁、卫生。</p> <p>(4) 食用油包装材料规定不回收, 以免引起污染。</p> <p>(5) 卫生标准和动植物检疫项目, 按照国家有关规定执行。</p> <p>2. 大米</p> <p>(1) 有国家 SC 食品生产许可编号, 标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期, 供货时的剩余有效期不得少于标注有效期的三分之二, 质量等级、产品标准号、产品合格证, 质量符合大米国家标准 (GB/T1354-2018) 与国家粮食卫生标准 (GB2715-2016)。(该标准只做参考, 按最新标准执行)</p> <p>(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异等, 符合国家粮食卫生标准。</p> <p>(3) 大米包装规格: 50kg/包、30kg/包、15kg/包。</p>							

9	<b>干货、副食供货及质量要求</b>																														
	1. 必须选用符合国家食品安全法规相关标准的商品，选用无毒、无害、无污染、可溯源的食品。掺假、掺杂食品坚决不能使用；																														
	2. 对照检查所送物资品牌、规格是否符合要求，对有包装的食品，检查包装是否完整，有无破损，查看食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718）要求（如国家出台或修改了相关标准，则按最新出台的标准执行），包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销商的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容；																														
	3. 副食品表面外观新鲜、完整，无霉变异味，无砂粒杂质，无虫痕鼠咬，无虫尸鼠粪等不洁卫生问题；																														
	4. 豆制品由正规厂家加工，保证新鲜，不含色素、有毒有害添加剂等；																														
	5. 通过感官鉴别包装内产品及无包装产品，依靠视觉、嗅觉、味觉、触觉等鉴定食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度（稠度）是否符合质量要求。有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二；																														
	6. 部分副食品质量要求：（包含但不限于以下品目，以各学校要求为准）																														
	<table border="1" data-bbox="357 808 1310 2032"> <thead> <tr> <th>序号</th> <th>货品名称</th> <th>质量要求</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>酱油</td> <td>合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把酱油倒在瓶子里摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>味精</td> <td>无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>食醋</td> <td>具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>酱类食品</td> <td>具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>淀粉制品</td> <td>具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>食盐</td> <td>结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>鸡蛋</td> <td>蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。蛋壳要干净，不粘手，没有鸡毛、蛋屎等异物。</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>皮蛋</td> <td>外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>咸蛋</td> <td>蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋</td> </tr> </tbody> </table>		序号	货品名称	质量要求	1	酱油	合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把酱油倒在瓶子里摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。	2	味精	无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。	3	食醋	具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。	4	酱类食品	具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。	5	淀粉制品	具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。	6	食盐	结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。	7	鸡蛋	蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。蛋壳要干净，不粘手，没有鸡毛、蛋屎等异物。	8	皮蛋	外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。	9	咸蛋
序号	货品名称	质量要求																													
1	酱油	合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把酱油倒在瓶子里摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。																													
2	味精	无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。																													
3	食醋	具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。																													
4	酱类食品	具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。																													
5	淀粉制品	具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。																													
6	食盐	结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。																													
7	鸡蛋	蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。蛋壳要干净，不粘手，没有鸡毛、蛋屎等异物。																													
8	皮蛋	外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。																													
9	咸蛋	蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋																													

			黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。	
10	面粉		色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。	
11	豆腐		豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。	
12	豆腐泡		为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。	
13	腐竹		为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。	
14	腐乳		红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。	
15	大豆		大豆根据其种皮颜色和粒形可分为黄大豆、青大豆、黑大豆、其他大豆(赤色、褐色、棕色等)和饲料豆(秣食豆)五类。 大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。	
16	花生		果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。	
17	食糖		<p>食糖分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。</p> <p>(1)白糖的感官鉴别：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。</p> <p>白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。</p> <p>绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、润。</p> <p>冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。</p> <p>方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。</p> <p>凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。</p> <p>(2)红糖的感官鉴别</p> <p>红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。</p> <p>因红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将</p>	

			感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，无杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无酒味、酸味、焦苦味或其他外来异味。															
	18	辛辣料	辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制而成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。 辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。															
10	早餐类（每天供应的品种至少 7 款，由各学校实际通知为准，包括但不限于以下）所选的所有食品原材料、食品添加剂等都必须符合国家的有关规定，制作过程必须严格按照国家有关卫生标准进行。																	
<p>牛奶的质量标准：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鲜奶按食品安全国家标准 GB 19645-2010 巴氏杀菌乳或 GB 25190-2010 灭菌乳规定执行。</li> <li>2. 正常牛乳应呈均匀乳白色或微带黄色，具有水牛乳固有的香味，香味较浓郁，无异味。</li> <li>3. 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。口感较浓厚。不得含有肉眼可见的异物，不得有红色、绿色或其他异色。不能有苦、咸、涩的滋味和饲料、青贮、霉等其他异常气味。</li> <li>4. 注意牛奶包装上必须清晰地列出产品品牌、型号、包装类型、包装方式、包装净重量、保存温度、生产日期和保质期等相关参数，且包装箱上必须有国家 SC 食品生产许可编号。</li> </ol> <p>蒸包类的质量标准：</p> <p>蒸包应按照《速冻面米制品》(GB19295-2011) 中包子速冻预包装食品的标准执行。包装上必须清晰地列出产品品牌、型号、包装类型、包装方式、包装净重量、保存温度、生产日期和保质期等相关参数，且包装箱上必须有国家 SC 食品生产许可编号。</p>																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th>序号</th><th>感官指标</th><th>标准</th><th>检验方法</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>组织形态</td><td>完整，无缺损，形状应与品种造型相符，表面光洁，无白粉和斑点。</td><td rowspan="3">根据 GB/T5009 规定的感官检验方法检查并按包装上标明的使用方法进行加热或熟制，分别尝和</td></tr> <tr> <td>2</td><td>色泽</td><td>均有该品种应有的色泽</td></tr> <tr> <td>3</td><td>滋味、气味</td><td>应具有该品种面包香味和气味，无异味。</td></tr> </tbody> </table>					序号	感官指标	标准	检验方法	1	组织形态	完整，无缺损，形状应与品种造型相符，表面光洁，无白粉和斑点。	根据 GB/T5009 规定的感官检验方法检查并按包装上标明的使用方法进行加热或熟制，分别尝和	2	色泽	均有该品种应有的色泽	3	滋味、气味	应具有该品种面包香味和气味，无异味。
序号	感官指标	标准	检验方法															
1	组织形态	完整，无缺损，形状应与品种造型相符，表面光洁，无白粉和斑点。	根据 GB/T5009 规定的感官检验方法检查并按包装上标明的使用方法进行加热或熟制，分别尝和															
2	色泽	均有该品种应有的色泽																
3	滋味、气味	应具有该品种面包香味和气味，无异味。																

4	杂质	外部及内部均无肉眼可见的杂质	嗅闻, 检查其滋味和气味。
---	----	----------------	---------------

烘烤面包类的质量标准:

依据标准: QB 1252-91 《面包》

序号	感官指标	标准
1	形态	完整, 无缺损、龟裂、凹坑, 形状应与品种造型相符, 表面光洁, 无白粉和斑点。
2	色泽	表面呈金黄色或淡棕色, 均匀一致, 无烤焦、发白现象。
3	气味	应具有烘烤和发酵后的面包香味并具有经调配的仿香风味, 无异味
4	口感	松软适口, 不粘, 不牙碜, 无异味, 无未溶化的糖、盐粗粒。
5	组织	细腻, 有弹性, 切面气孔大小均匀, 纹理均匀清晰, 呈海绵状, 无明显大孔洞和局部过硬; 切片后不断裂, 并无明显掉渣。

米制产品(面类、粉类)质量标准及常规检验:

序号	指标	标准
1	外观	片形大致均匀, 平直, 松散, 无结疤, 无并条, 无酥脆及霉变现象的米粉为上品; 否则为劣质品
2	色泽	色泽光洁、有透明感、无斑点的米粉为上品; 否则为劣质品
3	嗅味	无霉味、无酸味及异味的米粉为上品; 否则为变质米粉
4	烹调性	煮熟后有韧性, 不粘条, 不糊汤, 无严重断条、无杂质的米粉为上品; 否则为劣质品
5	包装	产品的包装可根据销售的要求, 采用食品塑料袋密封或其他包装形式, 也可以散装。包装的米粉、河粉应标明厂名、品名、重(质)量、生产日期、检验员代号及出厂合格证等

注: 本采购文件的执行标准如有新标准按新标准执行。

补充: 早餐点心规格要求(包括但不限于下列品种):

烘焙类

序号	货品名称	规格型号	单位	备注
1	牛奶吐司片	30-35 克	片	
2	提子吐司片	30-35 克	片	

		3	抹茶红豆吐司片	30-35 克	片	
		4	蔓越莓吐司片	30-35 克	片	
		5	合桃酥	40-45 克	个	
		6	蛋挞	35-40 克	个	
		7	红豆饼	35-40 克	个	
		8	绿豆饼	35-40 克	个	
		9	老婆饼	35-40 克	个	
		10	油酥饼	50-55 克	个	
		11	马仔	50-55 克	个	
		12	椰挞	35-40 克	个	
		13	小纸杯蛋糕	40-45 克	个	
		14	三角蛋糕	40-45 克	个	
		15	黄金餐包	55-60 克	个	
		16	酥香面包	55-60 克	个	
		17	奶香面包	55-60 克	个	
		18	雪花面包	55-60 克	个	
		19	豆沙面包	55-60 克	个	
		20	奥利奥面包	55-60 克	个	
		21	红豆面包	55-60 克	个	
		22	酥皮面包	55-60 克	个	
		23	沙拉芝麻面包	55-60 克	个	
		24	奶酪面包	55-60 克	个	
		25	墨西哥旋风包	55-60 克	个	
		26	提子面包	55-60 克	个	
		27	红豆椰汁包	55-60 克	个	
		28	椰汁面包	55-60 克	个	
		29	蔓越莓面包	55-60 克	个	
		30	雪芙面包	55-60 克	个	
		31	毛毛虫面包	55-60 克	个	
		32	沙拉肠仔面包	55-60 克	个	
		33	肉松面包	55-60 克	个	
		34	原味蛋卷	55-60 克	个	
		35	原味麻薯	50-55 克	个	
		36	大纸杯蛋糕	50-55 克	个	
		37	抹茶蛋糕	55-60 克	个	
		38	蓝莓蛋糕	55-60 克	个	
		39	草莓蛋糕	55-60 克	个	
		40	巧克力蛋糕	55-60 克	个	
		41	蓝莓麻薯	50-55 克	个	
		42	芝麻麻薯	50-55 克	个	
		43	芝士麻薯	50-55 克	个	
		44	蔓越莓麻薯	50-55 克	个	

45	原味甜甜圈	50-55 克	个
46	原味牛奶棒	55-60 克	个
47	巧克力味牛奶棒	55-60 克	个
48	柠檬蛋卷	55-60 克	个
49	草莓蛋卷	55-60 克	个
50	哈密瓜蛋卷	55-60 克	个
51	绿茶蛋卷	55-60 克	个
52	菠萝红豆包	75-80 克	个
53	肠仔玉米面包	75-80 克	个
54	原味软欧包	80-85 克	个
55	杂粮软欧包	80-85 克	个
56	紫米软欧包	80-85 克	个
57	南瓜红豆软欧包	80-85 克	个
58	紫薯软欧包	80-85 克	个
59	咸蛋肉松软欧包	80-85 克	个
60	芝士火腿面包	75-80 克	个
61	芝士肉松面包	75-80 克	个
62	炸油条	80-85 克	个
63	培根芝士肉松	75-80 克	个
64	椰挞	45 克	只
65	蛋酥玛仔	35 克	只
66	麻薯	35 克	只
67	咸烧饼	40 克	只
68	坚果玛仔皇	40 克	只
69	甜甜圈	50 克	只
70	叉烧酥	45 克	只
71	榴莲酥	45 克	只
72	酥皮包	55 克	只
73	椰子球包	55 克	只
74	菠萝包	55 克	只
75	椰条包	55 克	只
76	黄金条包	55 克	只
77	芝麻包	55 克	只
78	酥粒包	55 克	只
79	椰丝包	55 克	只
80	葱油面包	55 克	只
81	柠檬包	55 克	只
82	奶黄面包	55 克	只
83	香芋面包	60 克	只
84	沙拉面包	60 克	只
85	红豆面包	60 克	只

86	椰奶包	60 克	只	
87	紫薯面包	60 克	只	
88	紫薯小餐包	45 克	只	
89	紫薯 Q 仔	40 克	只	
90	紫薯棒包	45 克	只	
91	肉松包	60 克	只	
92	双尖包	60 克	只	
93	火腿包	60 克	只	
94	肠仔包	60 克	只	
95	燕麦包	60 克	只	
96	杂粮包	60 克	只	
97	抹茶卷包	60 克	只	
98	毛毛虫包	50 克	只	
99	肉松芝士包	60 克	只	
100	蓝莓花生包	60 克	只	
101	香橙酥粒包	60 克	只	
102	紫薯酥皮包	60 克	只	
103	瓜仁包	60 克	只	
104	杂粮酥皮包	60 克	只	
105	方蛋糕	40 克	件	
106	香葱蛋卷	40 克	件	
107	蛋糕大饼	40 克	件	
108	纸杯蛋糕	40 克	件	
109	蛋糕夹	40 克	件	
110	花生蛋糕	40 克	件	
111	提子蛋糕	40 克	件	
112	柠檬蛋卷	40 克	件	
113	椰奶蛋卷	40 克	件	
114	香草吉士卷	40 克	件	
115	哈密瓜卷	40 克	件	
116	蓝莓蛋卷	40 克	件	
117	草莓蛋卷	40 克	件	
118	香蕉蛋卷	40 克	件	
119	紫菜蛋卷	40 克	件	
120	海苔蛋卷	40 克	件	
121	三角蛋糕	45 克	件	
122	南瓜包	55-60 克	只	
123	红糖面包	55-60 克	只	
124	豆沙面包	55-60 克	只	
125	奶黄面包	55-60 克	只	
126	马仔	50-55 克	件	
127	菠萝包	50-55 克	只	
128	相思球	50-55 克	只	

129	火腿包	50-55 克	只	
130	墨西哥	50-55 克	只	
131	提子包	50-55 克	只	
132	酥饼	60 克	只	
133	奶油包	55-60 克	只	
134	苏粒包	55-60 克	只	
135	芝麻蛋糕	45 克	件	
136	芝麻包	55-60 克	只	
137	小黄金包	55-60 克	只	
138	红豆卷	55-60 克	只	
139	黄金豆沙包	50-55 克	只	
140	麻薯包	55-60 克	只	
141	红糖蛋糕	45 克	只	
142	红枣蛋糕	50 克	只	
143	椰汁奶黄包	55-60 克	只	
蒸点类				
序号	货品名称	规格型号	单位	备注
1	奶香馒头	35-40 克	个	
2	白馒头	80-85 克	个	
3	黄金糕	25 克	个	
4	蜂巢糕	25 克	个	
5	韭菜肉饺	25 克	个	
6	栗米肉饺	25 克	个	
7	冬菇肉饺	25 克	个	
8	水晶饼	45-50 克	个	
9	芝麻饼	45-50 克	个	
10	番薯饼	45-50 克	个	
11	萝卜糕	75 克	个	
12	芋头糕	75 克	个	
13	马蹄糕	75 克	个	
14	香甜奶王卷	50-55 克	个	
15	牛油葱花卷	50-55 克	个	
16	纯正莲蓉包	50-55 克	个	
17	素菜包	50-55 克	个	
18	香甜奶王包	50-55 克	个	
19	糯米卷	50-55 克	个	
20	黑芝麻包	50-55 克	个	
21	红豆卷	50-55 克	个	
22	玫瑰豆沙包	50-55 克	个	
23	糯米包	75-80 克	个	
24	红糖手撕馒头	80-85 克	个	
25	南瓜手撕馒头	80-85 克	个	

		26	猪仔包 (奶黄馅)	50-55 克	个	
		27	小黄人 (红豆馅)	50-55 克	个	
		28	红豆糕	50 克	个	
		29	马拉糕	80-85 克	个	
		30	燕麦糕	80-85 克	个	
		31	南瓜糕	80-85 克	个	
		32	黑米糕	80-85 克	个	
		33	艾香糕	80-85 克	个	
		34	紫薯糕	80-85 克	个	
		35	肠仔包 (蒸)	55-60 克	个	
		36	核桃包	55-60 克	个	
		37	玉米饼	45-50 克	个	
		38	干蒸	25 克	个	
		39	红豆包	80-85 克	个	
		40	开口叉烧包	80-85 克	个	
		41	香芋包	80-85 克	个	
		42	生肉包	80-85 克	个	
		43	靓菜包	80-85 克	个	
		44	手工红豆卷	80-85 克	个	
		45	流沙包	80-85 克	个	
		46	黑金包	80-85 克	个	
		47	七彩燕麦包	80-85 克	个	
		48	核桃包	80-85 克	个	
		49	紫薯包	80-85 克	个	
		50	热狗包	90-95 克	个	
		51	金椒丝卷	80 克	个	
		52	牛肉丸	40 克	个	
		53	红糖燕麦包	100-105 克	个	
		54	芋蓉包 (大)	100-105 克	个	
		55	燕麦包 (大)	100-105 克	个	
		56	芝麻包 (大)	100-105 克	个	
		57	金笋奶皇包 (大)	100-105 克	个	
		58	叉烧包 (大)	120-125 克	个	
		59	糯米鸡	200 克	个	
		60	咸肉粽	250 克	个	
		61	蒸饼	40 克	只	
		62	原味大馒头	60 克	只	
		63	莲茸包 (蒸)	60 克	只	
		64	奶黄包 (蒸)	60 克	只	
		65	红豆卷	50 克	只	
		66	荷花卷	50 克	只	
		67	麦香馒头	60 克	只	

68	菜包	60 克	只	
69	红糖糕	80 克	件	
70	紫薯糕	80 克	件	
71	奶香糕	80 克	件	
72	南瓜糕	80 克	件	
73	红豆包 (蒸)	45 克	只	
74	糯米烧卖	60 克	件	
75	五谷杂粮包 (蒸)	45 克	只	
76	蒸蛋糕	45 克	只	
77	炸包	65 克	只	
78	软枣	60 克	只	
79	粒粒红豆卷	80 克	只	
80	椰奶包 (蒸)	80 克	只	
81	咸水角	60 克	只	
82	粟米肠仔包	100 克	只	
83	黑米紫薯包 (蒸)	60 克	只	
84	奶黄猪仔包	60 克	只	
85	流沙包	100 克	只	
86	糯米卷	120 克	只	
87	油条	60 克	只	
88	核桃包	80 克	只	
89	水晶饺	40-45 克	只	
90	南瓜水晶饼	50-55 克	只	
91	紫薯水晶饼	50-55 克	只	
92	蒸鸡蛋	60-65 克	只	
93	韭菜饺	40 克	只	
94	糯米盏	30 克	只	
95	咸花卷	55-60 克	件	
96	健康素菜包	80 克	只	
97	奶黄包	80 克	只	
98	酸菜包 (辣味)	80 克	只	
99	紫薯馒头	80 克	只	
100	粟米饺	40-45 克	只	
101	莲藕饼	60-65 克	只	
102	粟米饼	65 克	只	
103	奶黄卷	70-75 克	件	
104	红豆卷	70-75 克	件	
105	香芋饼	60-65 克	只	
106	艾香糕	80-85 克	件	
107	燕麦糕	80-85 克	件	
108	黑米糕	80-85 克	件	
109	红豆包	70-75 克	只	

		110	香芋包	70-75 克	只		
		111	咸香包	70-75 克	只		
		112	红糖馒头	70-75 克	只		
		113	冬菇木耳饺	40-45 克	只		
		114	艾饼	50 克	只		
		115	糯米糍	50-55 克	只		
		116	糯米卷	80 克	件		
		117	玉米肠仔包	80 克	只		
		118	雪山流沙包	80 克	只		
		119	麦香包	80 克	只		
		120	荷花玫瑰卷	80 克	件		
		121	糯米包	100-110 克	只		
		122	萝卜糕	55 克	件		
		123	黄金糕	60 克	件		
		124	紫薯玫瑰包	70-75 克	只		
		125	姜汁糕	70 克	件		
		126	白糖糕	70 克	件		
		127	红豆糕	80 克	件		
		128	杂粮糕	85 克	件		
		129	蒸蛋糕	40 克	件		
		130	紫菜糯米卷	50 克	件		
		131	马蹄糕	80 克	件		
		132	潮州粉果	60 克	只		
		133	七彩黑金包	80 克	只		
		134	紫菜卷	50 克	件		
		135	冬菇猪肉丸	40 克	粒		
	1	1	<b>食品质量保证及食品安全措施要求:</b>				
	1	1	投标人需具有食品质量保证能力及食品安全措施, 包含但不限于加工、包装、保存、运输、验收、退换货、供应商管理各环节的质量保证及食品安全措施。 (1) 加工: 包括但不限于食材清洗、蔬菜去皮、肉类去骨切块、鱼类开膛去鳞等; (2) 包装 (包含但不限于肉类、蔬菜、水果、冷冻食品等各种类型), 装货物的塑料框等容器必须按照正规色标管理要求分颜色装好, 运送货物入库整个过程要离地离墙搬运, 货物不能相互挤压叠放, 不可造成食材的污染; (3) 运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害, 保持清洁, 防止食品污染, 并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求, 不得将食品与有毒物品一同运输; (4) 保存: 能提供冷冻库保存食材; (5) 建立严格的验收标准, 提供完善的验收流程, 提供蔬菜类、水产类、肉类、禽类、蛋类、水果类、菇类的具有 CNAS 或 CMA 认证资质第三方检测报告; (6) 退换货: 提供相关流程, 退换货过程便利性的说明、响应时间承诺等; (7) 食品安全 (质量) 追溯: 具有食品安全 (质量) 追溯系统, 提供计算机软件著作权登记证书和相关网站截图、已加入省级《农产品质量安全追溯管理平台》, 并能够提供省级农产品质量安全追溯管理平台截图和食用农产品合格证; (7) 供应商管理: 投标人需具备供应商管理能力, 提供供应商管理的措施, 投标人服务人员获得供应商审核员资格证书 (包括但不限于食品安全检查、质量检查系统等)。				

	<p>1 <b>检验及费用负担要求</b></p> <p>2 1. 如中标人不具备货物出厂检验能力,应在交货地委托国家质检总局指定并同意公布的检验机构进行货物出厂检验。中标人具备货物出厂检验能力须按规定实施货物出厂检验,并向各学校提供每批货物检验资料。费用由中标人负担。</p> <p>2. <b>质量检验:</b></p> <p>(1) 中标人应严格按照合同要求和国家、部有关行业标准生产和检验,确保货物质质量。凡中标人提供的商品因质量问题造成食物中毒或肠道病等事故,由中标人承担一切责任并赔偿一切损失。</p> <p>(2) 中标人将货物运达交货地点后,各学校应立即派人员负责清点接货,进行数量过磅或清点,如因运输过程中发生短少事件,由中标人负责处理。</p> <p>(3) 对有质疑的货物可送有关检测部门进行质量确认,如质量有问题,则检测费用由中标人支付;否则检测费用由各学校支付。</p> <p>(4) 中标人所供应的货物送达时,必须提供县级以上卫生或质监部门的检验合格证明。</p>
	<p>1 <b>检测能力及方案:</b></p> <p>3 投标人需具备必要的自检能力提供各种食材(肉、菜、水果、杂货类等)详细、规范的检测检验方案、检测检验流程,有完善的食品检测检验制度,建设检验检测实验室,提供自有或租赁检验检测实验室投标人(或法定代表人)自有产权证明或以投标人名义(含法定代表人)签署的租赁合同扫描件及检验检测实验室的外部及内部图片(至少6张)、具备专业的检测人员(至少2名),检测人员须具备农产品食品检验员证书或食品安全快检培训结业证书或食品检验职业资格证书,并提供检测人员近半年(扣除招标公告发布当月并往前顺推)任意一个月在投标单位购买社保的证明材料,具备至少6种以上的检测设备,提供各种检测设备的可检测项目、检测功能说明、检测设备图片(各种设备至少2张)、检测设备由第三方检测机构出具的有效期内的校准证书(或者检测报告)、第三方检测机构的资质证书作为证明材料,提供检测详细案例(包含但不限于检测各个环节的图文说明、检测的详细结果记录表等扫描件(含检验食材的名称、来源、抽样基数、检测日期和时间、并有前述检测人员的签名)以保障在检验环节能保证配送货物的质量安全。</p>
	<p>1 <b>配送服务要求</b></p> <p>4 1. 各学校每天下午13:00前向中标人下达第二天的订单,各学校以电话、微信或邮件的方式直接通知中标人,订单内容包括名称、种类、规格、数量、运送时间、送达地点、订单联系人等具体要求。中标人必须按照定价规则在当天17点前计算出第二天订单的预算金额并报各学校,对于各学校提出价格异议的产品,中标人在第二天的送货单只填写送货数量,最终供货价格按现场核价规则确定。</p> <p>2. 中标人须在接到各学校订单之日的第二天按各学校的具体要求将各学校所订购的货物按时送至各学校指定地点。</p> <p>3. 中标人接到各学校订单后,个别品种因缺货而无法提供的,中标人应在接到订单当天及时知会各学校并协商解决好。</p> <p>4. 如果各学校临时调整订购的货物种类、规格、数量等,中标人须在接到通知后的60分钟内将货物送达并完成供货,待各学校验收、核对后,供货才算完成。对少量常用品的临时要求,能做到60分钟内送到。</p> <p>5. 如因故退货(中标人责任造成的退货),中标人需在接通知后60分钟内进行第二次供货,以确保各学校货物供应。对不合格产品,需及时更换,60分钟内送达。</p> <p>6. 每辆配送车配备1名专业司机、2名配送人员,所有配送人员穿工作服、佩戴工</p>

	<p>作证，专业司机、配送人员须提供近半年（扣除招标公告发布当月并往前顺推）任意一个月在投标单位购买社保证明、有效的健康证明作为证明材料。</p> <p>7. 为保证能及时响应各学校的服务要求，投标人需配置起码 4 条的服务热线（含固定服务热线及移动服务热线各 2 条）。</p> <p>8. 为保证能及时响应各学校的服务要求，投标人需设置合理的配送路线，提供自有或租赁的配送点到各学校的路线设计及百度截图，提供配送点自有产权证明材料或租赁合同。各条线路对应的专业司机、配送人员名单及联系电话。</p> <p>9. 投标人需具有必要的配送服务能力：配送服务方案需包含但不限于配送内容、配送流程、服务热线、配送人员配置、配送线路、配送物流保障性，供应时效响应性等内容。</p>
1 5	<p><b>特殊情况应急要求：</b></p> <p>投标人需具有必要的特殊情况应急能力，提供货物临时供应应急方案（包括但不限于含食物中毒、自然灾害、配送车辆事故等应急预案），特殊情况应急供应商方案，方案全面、情形丰富，应对措施详细，可实施且能满足保障各学校利益，取得与本项目相关的应急预案管理能力评价认证，提供证书。</p>
1 6	<p><b>食材供货渠道、食材来源及保障</b></p> <p>为保证对各学校的食堂物资配送及供货质量，投标人需具备具体明确的食材供货渠道及来源，且食材供货渠道、食材来源充足稳定，能提供肉、菜、粮油、副食品、水果、早餐等的供货来源材料，流程规范、高效，获得 GB/T35105-2017 标准的生鲜农产品供应商服务规范体系认证（提供证书）外，还需具备自有或租赁蔬菜种植基地和畜禽水产养殖基地、具有屠宰资格或与生猪屠宰加工厂签订购销协议。</p>
1 7	<p><b>配送运输要求</b></p> <p>1. 食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。</p> <p>2. 包装应足以承受整个过程中的运输、转运、装卸、储存等，充分考虑到运输途中的各种情况（如暴露于恶劣气候等）和佛山地区的气候特点，以及露天存放的需要。</p> <p>3. 冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。</p> <p>4. 送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送。一小时以外的用制冷车配送。保证冷冻肉中心温度控制在-2-7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。</p> <p>5. 送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。</p> <p>6. 在产品的配送中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过 30 分钟。</p> <p>7. 配送运输能力：投标人需具有必要的运输配送运输能力，需具备 8 辆或以上的配送车辆，其中 4 台或以上冷藏/链配送车辆，以保障配送具有冷冻要求的能力，以上配送车辆需年检合格，提供年检合格的证明材料及车辆照片（能清晰显示车牌的正面、后面、侧面），冷藏/链配送车辆提供车辆照片在符合前述要求的基础上，要求能清晰显示制冷装置、车厢外部喷涂或粘贴明显的“冷藏车”字样及冷藏车识别标志的英文字母）。</p>

		<p><b>1 交货要求</b></p> <p>8 1. 各学校指定人员对货物进行现场验收工作, 内容包括: 查看相关资质证明或产品票证、包装、货物检验等方式验收。</p> <p>2. 允许中标人供货数量与各学校订单订购数量存在±3%的偏差, 在允许偏差范围内按实际数量进行验收登记。</p> <p>(1) 中标人所供应的货物的质量和数量经各学校检验后方可入库, 各学校在中标人的“收货验货单”上签名确认, 作为结算的凭证。</p> <p>(2) 假冒伪劣、不合格或过期的货物将被拒收或退货并不予支付任何费用, 产生的一切后果均由中标人负全责, 各学校有权进行法律追究。</p> <p>(3) 中标人必须接受采购人或各学校委派人员、纪检部门对货物质量的监督。对食用时反映的质量问题, 将进行跟踪调查, 中标人必须全力配合, 如质量问题认定为中标人责任, 中标人应无条件地接受相应的处罚。</p> <p>(5) 装货物的塑料框等容器必须按照正规色标管理要求分颜色装好, 运送货物入库整个过程要离地离墙搬运, 货物不能相互挤压叠放, 不可造成食材的污染。运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害, 保持清洁, 防止食品污染, 并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求, 不得将食品与有毒物品一同运输。</p> <p>3. 中标人应当根据各学校实际情况, 按与各学校的约定, 在规定的时间内将预定的货物数量送到指定地点。除客观不可抗力外, 中标人不得推迟送货。如确需延迟送货的, 中标人应告知各学校有关情况并征得各学校同意。由于中标人无故造成各学校利益受损的, 各学校有权要求中标人补偿, 每出现一次上述情况处以中标人人民币2000元罚款, 罚款从供货结算款内扣除。</p> <p>4. 中标人负责货品的仓储, 各学校不提供仓库。投标人须承诺如中标后将准时送货到各学校指定地点。</p> <p>5. 中标人应根据各学校实际要求运送货物及进行简单加工。</p> <p>6. 中标人将货物送达各指定地点, 货物收货验收后, 并按要求拆除大包装(留取最小包装)后, 将货物按指定位置上架。</p> <p>7. 每次送货, 中标人须委派2名配送人员, 负责货物的运输、过秤, 并协助各学校验收货品, 货品的品种和重量以各学校验收的结果为准。</p> <p>8. 在各学校签收之前, 货物的所有权和风险属于中标人, 货物发生遗失、损坏由中标人负责。</p> <p>9. 中标人须严格按照各学校的指令配送商品的数量, 不得随意增减数量, 否则, 各学校有权拒收多配送的商品, 有权要求中标人补偿少配送商品造成的损失。如因市场流通问题确实需要变更的, 应事先征得各学校同意, 方可改变。</p> <p>10. 各学校与中标人可根据蔬菜生产季节、天气、市场价格情况等协商调整每期采购、计划中蔬菜品种和数量。中标人必须保证提供丰富质量合格安全的品种供各学校选择。</p> <p>11. 除客观不可抗力外, 中标人不得更改送货内容。如确需变更送货内容的, 中标人应在得知情况的同时告知各学校并征得各学校同意, 经发现中标人有私自更改菜单中货品时以违约处理, 由此产生的一切损失和费用由中标人承担。每出现一次上述情况处以中标人人民币2000元罚款, 罚款从供货结算款内扣除。</p> <p>12. 各学校发现采购货物不能正常使用的, 中标人应无条件退换。中标人未能履行招标文件和合同所定事项, 或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品, 各学校退货后将记录在案, 并对中标人予以处罚, 除要承担因此产生的一切损失和费用外, 一个月内累计达到两次或情节严重的, 采购人有权终止合同并报政府采购监督管理</p>
--	--	--

		<p>部门处理。</p> <p>13. 中标商品在保质期出现损坏的，中标人应承诺提供替换服务，因替换货物产生的费用由中标人负责。</p> <p>14. 中标人的送货单必须详细注明商品的品牌、型号、单价、数量，送货单不得涂改。标记不清的，各学校将拒绝签收。结算期末，中标人还应提供送货清单供各学校结算。</p> <p>15. 中标人指定的配送人员必须穿着便于辨认的工衣和佩戴胸卡，送货专员在各学校单位活动必须严格遵守各学校单位各项规章制度，不得做出有损采购人及各学校形象和利益的事情。</p>																																											
★	1 9	<p><b>考核标准</b></p> <p>各学校在服务期内对中标人实行供应月份的考核制度，同时中标人自觉接受和配合各学校及有关部门的定期（每月）或不定期（随机）检查。以下考核细则仅供参考，具体考核细则将由各学校根据实际情况制定，各学校对考核细则保持最终修改权和解释权。</p> <p>考核得分满分为 100 分，在服务期内，若中标人当月考核或检查分数低于或等于 80 分的情况，各学校有权暂停该中标人的供货资格，暂停供货期间，由各学校自行购买食材，所产生的费用由中标人承担，且由此产生的责任和经济损失由中标人自行承担；若中标人当月考核分数低于或等于 60 分的情况，或中标人考核分数低于 80 分的情况累计达到 2 次或以上的情况，采购人有权单方解除合同重新招标，不予退还中标人全额履约保证金，且由此产生的责任和经济损失由中标人自行承担。如出现前述情形，在采购人未确定新的服务单位前，各学校仍需中标人提供配送服务的，中标人须按合同约定继续提供食材配送服务直至新的服务单位提供服务为止。同时如应如因特殊情况或其他不可抗力采购人未能在服务期满前确定新的服务单位，中标人须按合同约定的要求继续提供食材配送服务直至新的服务单位服务为止。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>项目</th><th>序号</th><th>考核细则</th><th>扣分值</th><th>备注</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">价格</td><td>1</td><td>未按时提供报价，每出现一次扣 5 分；</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>2</td><td>未按约定价格规则定价的，每发现一项次扣 5 分；</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>3</td><td>协商价格不成，每出现一次扣 5 分</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td rowspan="8">交货</td><td>3</td><td>违反招投标文件和合同的规定，擅自更改供应货物品牌、规格和质量的，每项次扣 5 分；</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>4</td><td>未按各学校采购计划的品种、数量、时间供货的，每发生一次扣 5 分并警告一次；</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>5</td><td>违反招投标文件和合同的规定，擅自更改运送人员的，每次扣 5 分；</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>6</td><td>提供虚假检验报告等相关票证的，每发现一项次扣 30 分；</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>7</td><td>未及时按要求随货提供相关票证的，每项次扣 2 分；</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>8</td><td>未按各学校指定秩序卸货的，每次扣 2 分；</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	项目	序号	考核细则	扣分值	备注	价格	1	未按时提供报价，每出现一次扣 5 分；			2	未按约定价格规则定价的，每发现一项次扣 5 分；			3	协商价格不成，每出现一次扣 5 分			交货	3	违反招投标文件和合同的规定，擅自更改供应货物品牌、规格和质量的，每项次扣 5 分；			4	未按各学校采购计划的品种、数量、时间供货的，每发生一次扣 5 分并警告一次；			5	违反招投标文件和合同的规定，擅自更改运送人员的，每次扣 5 分；			6	提供虚假检验报告等相关票证的，每发现一项次扣 30 分；			7	未及时按要求随货提供相关票证的，每项次扣 2 分；			8	未按各学校指定秩序卸货的，每次扣 2 分；		
项目	序号	考核细则	扣分值	备注																																									
价格	1	未按时提供报价，每出现一次扣 5 分；																																											
	2	未按约定价格规则定价的，每发现一项次扣 5 分；																																											
	3	协商价格不成，每出现一次扣 5 分																																											
交货	3	违反招投标文件和合同的规定，擅自更改供应货物品牌、规格和质量的，每项次扣 5 分；																																											
	4	未按各学校采购计划的品种、数量、时间供货的，每发生一次扣 5 分并警告一次；																																											
	5	违反招投标文件和合同的规定，擅自更改运送人员的，每次扣 5 分；																																											
	6	提供虚假检验报告等相关票证的，每发现一项次扣 30 分；																																											
	7	未及时按要求随货提供相关票证的，每项次扣 2 分；																																											
	8	未按各学校指定秩序卸货的，每次扣 2 分；																																											

			9	发生退货情况，造成各学校伙食无法按时供应的，每发生一次扣 30 分并罚款 1 万元；			
质量	10	同一品种货物一次（含本数）以上发现质量不合格产品的，扣 20 分；					
	11	产品验收不合格，每拒收一批次扣 2 分；					
	12	把各学校验收不合格退货的货物重新配送给各学校的，每发现一次扣 5 分；					
	13	中标人在包装、运输、装卸等环节不符合食品卫生要求的，每发现一次扣 5 分；					
	14	货物出现质量问题，中标人不积极配合查找原因，不及时反馈处理结果的，每次扣 2 分；					
	15	对各学校提出的合理建议未能在约定期限内回复的，每次扣 2 分；					
	16	中标人组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时通知各学校，造成无法及时联系的，每次扣 2 分；					
安全生产管理要求	17	没有建立、健全本单位安全生产责任制，制定安全生产规章制度和操作规程，或违反制度操作的，每次扣 5 分；					
	18	没有相关应急预案的，每次扣 3 分；					
	19	造成重大事故或有重大事故不配合处理的，每宗扣 20 分；					
	20	未按要求及时、如实报告生产安全事故，每次扣 20 分；					
满意度要求	21	被各学校单位人员投诉，情况属实的，每宗扣 4 分；					
	22	被媒体负面曝光的，每宗扣 20 分；					
其它	23	中标人工作人员不遵守各学校各项管理规定每次扣 5 分；					
	24	有违反招标文件及合同规定的其它违约事件的，每发现 1 次，需按违约性质并结合上述违约类别，每次扣 5 分					
	25	中标人与饭堂工作人员勾结，损害各学校利益，每发现 1 次扣 10 分					
	26	各学校认为应当对中标人进行考核的其他内容。					
扣分合计							
考核人							
考核日期							

说 明	打“★”号条款为实质性条款,若有任何一条负偏离或不满足则导致投标(响应)无效。 打“▲”号条款为重要技术参数(如有),若有部分“▲”条款未响应或不满足,将根据评审要求影响其得分,但不作为无效投标(响应)条款。
--------	---

## 二、须知前附表

本表与招标文件对应章节的内容若不一致,以本表为准。		
序号	条款名称	内容及要求
1	采购包情况	本项目共1个采购包
2	开标方式	远程电子开标
3	评标方式	现场电子评标(供应商应当审慎标记各评审项的应答部分,标记内容清晰且完整,否则将自行承担不利后果)
4	评标办法	采购包1:综合评分法
5	报价形式	采购包1:折扣率
6	报价要求	采购包1:0%-95%
7	现场踏勘	否
8	投标有效期	从提交投标(响应)文件的截止之日起90日历天
9	投标保证金	<p>采购包1:保证金人民币:0.00元整。采购包2:保证金人民币:0.00元整。</p> <p>开户单位:无 开户账号:无 开户银行:无 支票提交方式:无 汇票、本票提交方式:无</p> <p>投标保证金有效期:与投标有效期一致。</p> <p>投标保函提交方式:供应商可通过"广东政府采购智慧云平台金融服务中心"<a href="http://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/">(http://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/)</a>,申请办理投标(响应)担保函、保险(保证)凭证,成功出函的等效于现金缴纳投标保证金。</p>
10	投标文件要求	<p>一、电子投标文件:</p> <p>(1)加密的电子投标文件1份(需在递交投标文件截止时间前成功上传至“云平台项目采购系统”)。</p> <p>供应商应保证该优先步骤</p>

		<p>(2) 若现场无法使用系统进行电子开评标的，供应商须在开标现场递交非加密电子版投标文件 U 盘（或光盘）0 份。</p> <p>供应商保证该后备步骤。</p> <p>二、纸质投标文件：</p> <p>(3) 纸质投标文件正本 0 份，纸质投标文件副本 0 份。</p> <p>供应商须满足上述事项“一、电子投标文件”中（1）或（2）的要求，和“二、纸质投标文件”的要求。请保证电子投标文件应与纸质投标文件（如有）一致，如不一致时以电子投标文件为准。</p>
11	中标候选供应商推荐家数	采购包 1：2 家
12	中标供应商数量	采购包 1：1 家
13	有效供应商家数	<p>采购包 1：3 家</p> <p>此人数约定了开标与评标过程中的最低有效供应商家数，当家数不足时项目将不得开标、不得评标或直接废标。</p>
14	项目兼投兼中（兼投不兼中）规则	兼投不兼中：无。
15	中标供应商确定方式	采购人按照评审报告中推荐的成交候选人确定中标（成交）人。
16	代理服务费	<p>收取。</p> <p>采购机构代理服务收费标准：以预算金额作为招标代理服务费的计算基数。招标代理服务费收费采用差额定率累进法计算方式。参照中华人民共和国国家发展计划委员会颁发的计价格[2002]1980 号、国家发改委[2003]857 号及发改价格[2011]534 号文规定的“服务类”×79%计算。</p>
17	代理服务费收取方式	向中标/成交供应商收取
18	其他	<p>1.投标人须按招标文件要求提交与评审标准相关的各类有效资料，如未按要求提交的，该项评分为零分。</p> <p>2.合同签订时间补充说明，按照佛山市政务服务数据管理局佛山市财政局关于进一步促进公平竞争优化政府采购营商环境的通知（佛政数函〔2021〕54 号）采购人开展省级政府采购合同融资工作的通知》（粤财采购在中标（成交）通知书发出之日起原则上 20 日内与中标（成交）供应商签订政府采购合同。</p> <p>3.政府采购合同融资，是指参与政府采购的中小微企业供应商（以下简称供应商），凭借中标（成交）通知书或政府采购合同向金融机构申请融资，金融机构以供应商信用审查和政府采购信誉为基础，按便捷贷款程序和优惠利率，为其发放无财产抵押贷款的一种融资模式。</p> <p>4.政府采购合同融资相关政策，《广东省财政厅广东省地方金融监督管理局中国人民银行广州分行关于〔2020〕6 号》、《佛山市政</p>

		务服务数据管理局 佛山市财政局 佛山市金融工作局 中国人民银行佛山市中心支 行关于支持政府采购合同 融资的通知》（佛政数函〔2021〕77号）等相关文件。 5. 中标人在签订合同前提供一套投标文件盖章正本给采 购人存档。
19	开标解密时长	默认时长 30 分钟。如遇特殊情况（网络不畅、平台故障 等），则按开标时现场工作人员通知为准。 说明：具体情况根据开标时现场代理机构人员设置为准
20	专门面向中小企业采 购	采购包 1：是

### 三、说明

#### 采购包 1：

序号	资格审查内容
1	具有独立承担民事责任的能力 有效的营业执照（或事业单位法人证书，或社会团体法人登记证书，或其他具有独立承担民事责任的能力的有效证照）扫描件，如供应商为自然人的需提供自然人身份证明扫描件。
2	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度 财务会计制度情况，须提供下列任一项证明材料：①提供 2022 年度的财务状况报告，财务状况报告须由第三方会计师事务所出具，并能清晰显示第三方会计师事务所的印章和注册会计师签字盖章，且能反映审计结论；②基本开户银行出具投标截止前 6 个月内（含投标截止时间当月，并往前顺推）任意 1 个月的资信证明，并同时提供开户（基本户）许可证或银行开具的《基本存款账户信息》（公户账户主档）或其他能反映资信证明是基本开户银行出具的证明材料；③或提供《政府采购供应商资格信用承诺函》（格式详见附件）。
3	有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录 须提供下列任一项证明材料：①提供投标截止日前 6 个月内（含投标截止时间当月）任意 1 个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，提供相应证明材料；②提供《政府采购供应商资格信用承诺函》（格式详见附件）。
4	履行合同所必需的设备和专业技术能力 提供“具有履行合同所必需的设备和专业技术能力”的承诺函，格式自拟。
5	参加采购活动前 3 年内，在经营活动中没有重大违法记录 提供《政府采购供应商资格信用承诺函》（格式详见附件）或参照投标（报价）函相关承诺格式内容。重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。（对于“较大数额罚款”，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）
6	信用记录	供应商未被列入“信用中国”网站( <a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a> )“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单或政府采购严重违法失信行为”记录名单；不处于中国政府采购网( <a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a> )“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（以资格审查人员于投标（响应）截止时间当天在“信用中国”网站( <a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a> )及中国政府采购网 ( <a href="http://www.ccgp.gov.cn/">http://www.ccgp.gov.cn/</a> )查询结果为准，如相关失信记录已失效，供应商需提供相关证明资料）。
7	供应商必须符合法律、行政法规规定的其他条件	①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，不得同时参加本采购项目（或采购包）投标（响应）。为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参与本项目投标（响应）。投标（报价）函相关承诺要求内容。②投标人须持有有效的《食品经营许可证》或食品经营许可（备案）证明，提供证书扫描件；如投标人的《食品经营许可证》与营业执照合并办理的，提供扫描营业执照二维码后的有效备案信息截图；如国家另有规定，则适用其规定。
8	促进中小企业发展	采购包整体专门面向中小企业：参与的供应商服务全部由符合政策要求的中小企业承接（本项目属于服务类项目。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）。【注：中小企业以供应商填写的《中小企业声明函》为判定标准（中小企业划型标准所属行业详见采购文件第二章），残疾人福利性单位以供应商填写的《残疾人福利性单位声明函》为判定标准，监狱企业须供应商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，否则不予认定。监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业。】

表二符合性审查表：

采购包 1：

序号	评审点要求概况	评审点具体描述
1	投标文件有效性	按照采购文件规定要求签署、盖章且响应文件有法定代表人签字或盖章，或签字人有法定代表人有效授权书的。
2	投标函	投标函已提交并符合采购文件要求的。
3	投标（报价）折扣率是固定且是唯一的	投标（报价）折扣率是固定且是唯一的。
4	报价有效性	评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质

		量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标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；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。
5	带★号实质性条款响应情况	投标文件完全满足招标文件中实质性响应条款（即标注“★”号条款）（参考《技术和服务要求响应表》及《商务条件响应表》）。
6	投标文件未含有采购人不能接受的附加条件的	投标文件未含有采购人不能接受的附加条件的。
7	投标文件没有招标文件中规定的被视为无效投标的其它条款的	投标文件没有招标文件中规定的被视为无效投标的其它条款的。
8	没有违反有关法律、法规、规章要求，被视为投标无效的其他情况	没有违反有关法律、法规、规章要求，被视为投标无效的其他情况。

## 2.投标文件澄清

2.1 对于投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会可在评审过程中发起在线澄清，要求投标人针对价格或内容做出必要的澄清、说明或补正。代理机构可根据开标环节记录的授权代表人联系方式发送短信提醒或电话告知。

投标人需登录广东政府采购智慧云平台项目采购系统的等候大厅，在规定时间内完成澄清（响应），并加盖电子印章。

若因投标人联系方式错误未接收短信、未接听电话或超时未进行澄清（响应）造成的不利后果由供应商自行承担。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

2.2 评标委员会不接受投标人主动提出的澄清、说明或补正。

2.3 评标委员会对投标人提交的澄清、说明或补正有疑问的，可以要求投标人进一步澄清、说明或补正。

## 3.详细评审

评审因素	评审标准	
分值构成	商务部分 42.0 分 技术部分 48.0 分 报价得分 10.0 分	
技术部分	食品质量保证及食品安全措施方案（8分）	对投标文件中的食品质量保证及食品安全措施方案（包含但不限于加工、包装、保存、验收、善后处理、供应商管理、各环节的质量保证及食品安全措施）进行评审： 1、方案合理、完整，内容有针对性，得 8 分； 2、方案较合理、内容有缺项，内容有一定的针对性，得 4 分； 3、方案简单，或内容片面，或没有针对性，得 2 分； 4、无提供方案的得0分。
	检测能力及方案（8分）	根据投标人的检测能力及方案进行评审： 1、方案完善、合理，满足或优于项目需求，得8分； 2、方案较完善、合理，基本满足项目需求，得4分；

		<p>3、项目实施方案不完善、或合理性较差，无法满足项目需求，得2分；</p> <p>4、无提供方案的得0分。</p>
	配送服务方案（8分）	<p>从配送方案（包括但不限于配送内容、配送流程、服务热线、配送人员配置、配送线路等）的全面性，可实施性，配送物流保障性，供应时效响应性等进行评审：</p> <p>1、配送组织方案全面，可实施性强，配送物流有保障，供应时效性高，得 8 分；</p> <p>2、配送组织方案全面，但可实施性不强，配送物流有较好保障，供应时效性尚可，得 4 分；</p> <p>3、配送组织方案不够全面，或欠实施性，或配送物流缺乏保障，或供应时效性难以满足用户需求的，得 2 分；</p> <p>4、无提供方案的得 0 分。</p>
	特殊情况应急能力（8分）	<p>根据各投标人提供的货物临时供应应急方案（包括但不限于含食物中毒、自然灾害、配送车辆事故等应急预案），特殊情况应急供应商方案，方案全面、情形丰富，应对措施详细，可实施且能完全保障采购人利益等进行评审：</p> <p>1、有完善的货物临时供应应急方案及特殊情况应急供应商方案，方案全面、情形丰富，应对措施详细，获得认证、可实施且能完全保障采购人利益的，得 8 分；</p> <p>2、有货物临时供应应急方案及特殊情况应急供应商方案，方案基本能满足保障采购人利益的，得 4 分；</p> <p>3、有货物临时供应应急方案及特殊情况应急供应商方案，但部分内容不能保障采购人利益的，得 2 分；</p> <p>无提供方案的得 0 分。</p>
	食材供货渠道、食材来源组织方案（1）（8分）	<p>根据投标人在本项目食堂食材的供货渠道、食材来源组织、保障方案进行评审（食材供货渠道、食材来源组织方案（2）除外）：</p> <p>1、食材来源具体明确、充足稳定，流程规范、高效，获得认证，针对性和可行性强，有利于提高服务质量的得 8 分；</p> <p>2、食材来源明确、稳定，流程合理、可行，可保障基本的服务质量的得 4 分；</p> <p>3、食材来源明确、稳定但不够充足，流程有一定的合理性和可行性，对服务质量的有一定保障性的得 2 分；</p> <p>4、无提供方案的得 0 分。</p>
	食材供货渠道、食材来源组织方案（2）（2分）	<p>1、种植养殖基地：投标人自有或合作蔬菜种植基地或畜禽水产养殖基地的，得 1 分。</p> <p>（注：若基地为投标人自有的，须提供基地权属证明材料扫描件加盖投标人公章；若基地为投标人租赁的，须提供出租方的土地权属证明、投标人与出租人的租赁协议扫描件加盖投标人公章，租赁合同期限必须覆盖本项目服务期，如未覆盖本项目服务期，须提供承诺函，承诺保证续签至服务期结束。</p> <p>2、屠宰资格：投标人具有屠宰资格或与生猪屠宰加工厂签订购销协议的，得 1 分。（注：若为投标人自有屠宰资格的，须提</p>

		供定点屠宰证扫描件加盖投标人公章；若为购销关系的须提供购销协议及合作的生猪屠宰加工厂的营业执照扫描件加盖投标人公章和定点屠宰证扫描件加盖投标人公章。
	食品安全管理制度（6分）	根据投标人针对本项目编制的内部管理制度方案（包括但不限于原料采购查验制度、食品采购安全制度、食材供应商管理制度、不合格品管理制度等）进行评审： 1、食品安全管理制度及流程具体、完善、可行的得 6 分； 2、食品安全管理制度及流程基本具体、基本完善、基本可行的得 4 分； 3、食品安全管理制度及流程不够具体、或不够完善、或不够可行的得 2 分； 无提供方案的得 0 分。
商务部分	拟安排本项目的项目负责人情况（3分）	投标人拟安排本项目的负责人（限一人）具备以下资质和证书： 1、获得 HACCP 内审员证书，得 1 分。 2、获得食品检验员三级（或以上）资格证书，得 1 分。 3、获得售后服务管理师合格证书，得 1 分。 注：须同时提供证书扫描件及在投标截止日前近三个月内（扣除招标公告发布发布当月并往前顺推）任意一个月在投标人单位购买社保的相关资料扫描件。
	专业团队管理实力（项目负责人除外）4.0 分	1、专业团队人员中，具有高级食品安全管理员证书的，每提供 1 名，得 2 分，本子项最高得 2 分（须同时提供由食品药品监督管理部门颁发的高级食品安全管理员证书扫描件及网站查询验证截图作为证明材料。不提供或提供不齐不得分；）； 2、专业团队人员中，具有中级或以上农产品经营管理专业工程师职称证书，每提供 1 名，得 2 分，本子项最高得 2 分（须提供人力资源和社会保障部门颁发的职称证书扫描件，不提供不得分）。 【备注：一人可具有多个证书，可重复计分，需同时提供相应人员在投标截止日前近三个月内（扣除招标公告发布发布当月并往前顺推）任意一个月在投标人单位购买社保的相关资料扫描件，社保材料中人员的所在位置须标识清楚，不符合条件不得分。】
	企业管理能力(9分)	投标人具有以下有效证书的： 1、具有食品安全管理体系认证证书，得 1.5 分； 2、具有质量管理体系认证证书，得 1.5 分； 3、具有职业健康安全管理体系认证证书，得 1.5 分； 4、具有危害分析与关键控制点体系认证证书，得 1.5 分； 5、具有绿色供应链认证证书，得 1.5 分； 6、具有商品售后服务评价体系证书，1.5 分。 注：证书认证机构应经国家认证认可监督管理委员会批准认可，

		且在全国认证认可信息公共服务平台（网址： <a href="http://www.cnca.gov.cn/">http://www.cnca.gov.cn/</a> ）公布的认证机构名录中可查，须提供网页查询截图。并提供具有认证资质机构颁发的认证证书（证书须在有效期内）扫描件及国家认证认可信息公共服务平台查询的认证证书网页截图（认证证书状态须显示“有效”）；以上证明材料均需加盖投标人公章，材料不全、无效、不提供的不得分。
同类项目业绩（10分）		提供2021年至今（以合同签订时间为准）的同类项目业绩【合同需包含蔬菜、肉类、杂货类（含干货、副食品、调味品等）】，每个得2分，最高得10分； 【注：1. 提供项目合同扫描件； 2. 提供对应业绩的中标（成交）通知书及每个业绩至少提供一张在合同期限内开具的供货发票扫描件； 3. 提供甲方单位的联系人及联系方式及该合同甲方盖章的评价文件，评价为正面评价（优秀、优良、良好、满意或相当于类似评价）； 4. 上述资料有任何缺失则该项业绩不计算得分，同一甲方单位项目业绩不可重复计分。】
投入的配送车辆1（4分）		根据投标人为本项目投入的配送车辆情况进行评审： 投标人具有配送冷藏/链车的：每提供一辆得1分，本小项累计最高4分。 (注：以上车辆在满足用户需求的基础上，须提供以下资料：自有的须提供有效的车辆行驶证、车辆购置发票（发票须能证明车辆类型为冷藏/链车）、该车辆拟投入本项目使用承诺函，如为租赁的，须额外提供租赁合同，出租方为车辆的所有人。以上资料不提供或不按要求提供证明材料不得分。)
投入的配送车辆2（4分）		根据投标人为本项目投入的配送车辆情况（“投入的配送车辆1”的车辆除外）进行评审： 投标人具有配送车的：每提供一辆得1分，本小项累计最高4分。 (注：以上车辆在满足用户需求的基础上，须提供以下资料：自有的须提供有效的车辆行驶证、车辆购置发票、该车辆拟投入本项目使用承诺函，如为租赁的，须额外提供租赁合同，出租方为车辆的所有人。以上资料不提供或不按要求提供证明材料不得分。)
食品安全责任保险（3分）		根据投标人提供的食品安全要求承诺及食品安全保险进行评审，食品安全要求承诺符合采购需求，且食品安全保险满足以下情况： 已购买食品安全保险（累计赔偿额度）或承诺中标后购买（提供承诺函，格式自拟）均可得分。 1、投标人已购买/承诺中标后购买食品安全责任保险年保额 $\geq$ 5000万元，且每次食品安全事故每人（人身伤害责任险）额度 $\geq$ 50万元，得3分； 2、3000万元 $\leq$ 投标人已购买/承诺中标后购买食品安全责任保险年保额 $<$ 5000万元的，且每次食品安全事故每人（人身伤害责任险）额度 $\geq$ 50万元，得2分； 3、1000万元 $\leq$ 投标人已购买/承诺中标后购买食品安全责任保险年保额 $<$ 3000万元的，且每次食品安全事故每人（人身伤害责任险）额度 $\geq$ 50万元，得1分； 4、其余情况不得分。 注：1. 若投标人已购买食品安全保险，须提供有效期内食品安全责任保险保单扫描件、发票扫描件

		并加盖公章，如保险单无法涵盖本项目合同履行期限的，还需提供续期至本项目合同履行期限结束的承诺函，且续期的保额不得低于原标准，格式自拟；如保单无法显示每人赔偿限额，还需提供保险公司加盖公章的每人赔偿限额证明材料，未提供或提供不全不得分。2. 若投标人承诺中标后购买，提供承诺函，格式自拟，不提供不得分。未按评审要求及提供证明材料的不得分。
	企业荣誉 (5分)	投标人获得过政府部门颁发的应急保障或扶贫相关荣誉证书，每提供1个证书，得2.5分，最高得5分。 注：提供相关证明材料加盖投标人公章。
投标报价	投标报价得分 (10.0 分)	价格分应当采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：投标报价得分=(评标基准价 / 投标报价)×10 备注：1、因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和 投标报价,详见《价格扣除》；2、投标报价得分四舍五入后，小数点后保留两位有效数；3、投标报价以“投标折扣率”进行价格评分的计算。

#### 4. 汇总、排序

采购包 1:

评标结果按评审后总得分由高到低顺序排列。总得分相同的按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的，由评委会采取随机抽取的方式确定。排名第一的投标供应商为第一中标候选人，排名第二的投标供应商为第二中标候选人（提供相同品牌产品（非单一产品采购，以核心产品为准。多个核心产品的，有一种产品品牌相同，即视为提供相同品牌产品），评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人）。

#### 5. 中标价的确定

除了按第四章第一点第 7 条修正并经投标人确认的投标报价作为中标价外，中标价以开标时公开唱标价为准。

#### 6. 其他无效投标的情形：

(1) 评标期间，投标人没有按评标委员会的要求提交法定代表人或其委托代理人签字的澄清、说明、补正或改变了投标文件的实质性内容的。

(2) 投标文件提供虚假材料的。

(3) 投标人以他人名义投标、串通投标、以行贿手段谋取中标或者以其他弄虚作假方式投标的。

(4) 投标人对采购人、采购代理机构、评标委员会及其工作人员施加影响，有碍招标公平、公正的。

(5) 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的。

(6) 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

## 第五章 合同文本

# 佛山市政府采购项目 合同书

项目编号: \_\_\_\_\_  
项目名称: \_\_\_\_\_

甲方: \_\_\_\_\_ 采购人名称

乙方: \_\_\_\_\_ (中标/成交供应商名称)

丙方: \_\_\_\_\_ (学校)

签订日期: \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

注: 本合同仅为合同的参考文本, 可根据项目的具体要求进行修订。

## 佛山市政府采购项目合同书

项目名称: \_\_\_\_\_  
项目编号: \_\_\_\_\_  
甲方: \_\_\_\_\_ (采购人名称)  
乙方: \_\_\_\_\_ (中标/成交供应商)  
丙方: \_\_\_\_\_ (学校)  
合同性质: \_\_\_\_\_ 本合同为中小企业预留合同

根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》和本项目采购文件的要求,经双方协商,本着平等互利和诚实信用的原则,一致同意签订本合同如下。

### 一、项目主要内容及实现功能目标:

#### (一) 项目概况:

1. 云东海街道片区教育系统现有 19 所中、小学及幼儿园,其中公办学校(含幼儿园)共 11 所,师生人数约 13000 名。为进一步提升云东海公办学校(幼儿园)食堂食材配送管理品质,严格食材质量和安全,为云东海街道片区公办学校(幼儿园)提供稳定合规、安全放心的食材供应服务。甲方拟统一开展云东海公办学校(含幼儿园) 2023 年—2025 年(二年)食材配送项目,确定一家供应商,为云东海街道 11 所公办学校(含幼儿园)提供食堂供餐所需的蔬菜、水果、调料、肉、点心等原辅材料进行统一采购配送服务。
2. 项目预算金额约 5313 万元。日均总用餐人数为预估数量,根据学生及教职工的就餐意愿,每天用餐人数可能会出现增减,采购的具体数量和品种需根据当天或每月的实际而定。丙方具体就餐人数以实际发生为准。具体配送量可能会随着实际就餐人数的增减而增减,乙方要自行考虑风险。
3. 丙方的信息及预估的就餐人数见下表,就餐人数仅供参考之用,实际供货数量以丙方每次提供的订单为准。(该部分内容按各学校的情况为准,签订合同时视情况保留相关信息)

序号	单位	日均总用餐人数	地址	备注
1	云东海学校	3800	佛山市三水区云东海街道映海路(三水北站旁)	/
2	博文小学	2336	佛山市三水区云东海街道博文路 9 号	预计 2024 年 9 月起日均就餐总人数约 3300 人
3	新城小学(暂在博文借读)	1050	佛山市三水区云东海街道映海路以西地块二	预计 2024 年 9 月起日均就餐总人数约 1700 人
4	下东鲁小学	643	佛山市三水区云东海街道鲁村下东鲁小学	/
5	宝月小学	555	佛山市三水区云东海街道宝月隔塱村	/
6	云东海中心幼儿园	600	佛山市三水区云东海街道荷湖南路 2 号融璟花园 9 座	/
7	海蓝幼儿园	570	佛山市三水区云东海街道韵兴 1 路 1 号华远海蓝蓝璟园 21 座	/

8	华祥幼儿园	234	佛山市三水区云东海街道南丰大道 30 号邓岗村委旁	/
9	高丰幼儿园	384	佛山市三水区云东海街道高丰	/
10	融辰幼儿园	/	佛山市三水区云东海街道南丰大道北侧地块一	预计 2023 年 11 月起日均就餐总人数约为 600 人
11	保利和乐幼儿园	/	佛山市三水区云东海街道映海路以西地块	预计 2024 年 9 月起日均就餐总人数约 600 人
合计		10172		

## （二）扶贫要求：

- 1.为落实政府扶贫的相关规定，乙方实施供货时，应按照丙方的要求，根据相关政策定向采购贫困地区的农副产品。扶贫产品每年度预留比例如上级有新的要求，须按最新要求执行。
- 2.乙方需积极响应国家扶贫政策，为乡村振兴及扶贫做贡献。

## （三）项目实施要求

- 1.乙方所提供的食材要求均为非转基因食品。
- 2.乙方在合同履行期间内保证对丙方的食堂物资配送。乙方在服务期内没能达到投标文件承诺的服务要求的，或乙方未按要求履行合同义务时，或乙方的资格在服务期内发生变化不再符合本项目要求的，甲方均有权单方终止合同并报政府采购监督管理部门处理,由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。
- 3.乙方必须服从甲方及丙方的监督、管理。
- 4.乙方所供的食材须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。
- 5.本项目所指的货物及服务应符合招标文件的所述的标准；如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准；如果中华人民共和国没有相关标准的，则采用货物来源国适用的官方标准。这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。
- 6.乙方须出具针对本项目的《食品质量安全承诺书》，详见附件 2。
- 7.乙方必须在签订合同前 5 天内成功办理针对本项目的《食品安全责任保险》和《公众责任险》。
- 8.乙方保证合同货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）、检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，必须使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。
- 9.冰鲜类食材保质期不得超过 48 小时。
- 10.熟食类必须来源于正规店家，保证为当天生产的食材，并符合该类食材的行业标准。
- 11.货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），丙方有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。预包装食品的包装上应当有标签，标签应当标明下列事项：
  - (1)名称、规格、净含量、生产日期；
  - (2)成分或者配料表；
  - (3)生产者的名称、地址、联系方式；
  - (4)保质期；
  - (5)产品标准代号；
  - (6)贮存条件；
  - (7)所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；

- (8)生产许可证编号；
- (9)法律、法规或者食品安全标准规定应当标明的其他事项。进口的预包装食品、食品添加剂应当有中文标签，依法应当有说明书，还应当附有中文说明书。
- 12.乙方应保证斤、两的准确性；以丙方的验收数量为准，乙方每次随货携带一式三联的送货清单，食材经双方验收后须签字确认；丙方持送货单与结算联，乙方持存根联，凭结算联作为货款结算的凭证。
- 13.丙方发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，乙方必须无条件退货或更换商品。
- 14.乙方保证所提供的副食品、蔬菜、肉类的多样性和季节性，以保证食材的新鲜感。每次送交的所有货品都要注明来源，否则，丙方有权退货，乙方必须在1小时内予以退换补货。乙方在每一次送货时，要将卫生检验报告随同交到丙方指定的负责人手中，并在投标文件中列出所供产品的相关品目。
- 15.乙方应配合丙方及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。如有效的营业执照、食品生产许可证或食品经营许可证、产品合格证、全国工业产品生产许可证等，并加盖乙方公章；如未能提供相关证明材料，丙方有权拒收货物，损失由乙方承担。
- 16.乙方提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品等情况的，一经发现，除按丙方要求无条件退货或换货并不予退还全额履约保证金外，还将受到如下处罚：
- (1)乙方提供假冒伪劣、过期、变质食品的，须无条件退货或换货外，还被处以当次该供应食品货款2倍的罚款，罚款从供货结算款内扣除。
- (2)乙方提供有毒食品的，当日所送同批次食品全部退货，乙方将被处以当次供应食品货款2倍的罚款，罚款从供货结算款内扣除。如造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为乙方提供之食品问题，乙方除需负担全数之医药费外，甲方还有权取消乙方供货资格和终止乙方供货合同并报政府采购监督管理部门处理，乙方同时承担相应的民事违约和赔偿等责任以及刑事责任及放弃申诉抗辩权。
- (3)若丙方发现乙方所供货物出现严重质量问题（包含但不限于提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品，含寄生虫或含菌量超标食品，转基因食品，其他有害健康的食品），甲方有权终止合同并报政府采购监督管理部门处理。
- 17.所供商品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。货物各项技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。
- 18.乙方供应的饭堂食材具体需求品种和数量以实际供应前一天丙方的通知为准。
- 19.加工要求：送货当天，乙方须提供配送人员在丙方饭堂现场根据丙方的要求加工配送的食材（包括但不限于食材清洗、蔬菜去皮、肉类去骨切块、鱼类开膛去鳞等），乙方不得另行收取加工费或以加工费为由变相提高供货价格。
- 20.丙方可不定期不少于五次要求乙方提供丙方所指定食材的质量或安全检验报告。食材质量检验的费用由乙方承担，检验在乙方交货的最终目的地进行。
- 21.乙方应积极配合丙方解决特殊情况下所需要的接待用餐及临时增加配送量，如果不能全部提供需要的计划材料清单上的货物，由丙方代买的，乙方需要实报实销发生的相关费用。
- 22.由于丙方工作的特殊性，乙方应做好本单位配送人员的教育工作，遵守丙方各项规定。
- 23.乙方除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。丙方如遇特殊情况需推迟送货，应提前1天通知乙方。因乙方原因延误交货日期的（丙方要求推迟的除外），丙方有权自行采购，乙方承担由此产生的一切损失和费用。
- 24.丙方按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，乙方必须无条件退货；乙方未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，丙方退货后将记录在案，并对乙方予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，一个月内

累计达到两次或情节严重的，甲方有权终止合同并报政府采购监督管理部门处理。

#### （四）肉类总体要求

1. 所有肉类必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。肉类供货时需提供当批次有效的动物产品检疫合格证，原件备查。
2. 所有货物必须各项质量技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。
3. 每批鲜牛肉、猪肉、猪骨必须由佛山市及周边城市政府指定的肉联厂发出的放心肉并提供肉品检验合格证明，并盖上公章，并注明保鲜期限。
4. 所有货物指标要符合国家强制性标准要求，冻食品类产品，乙方必须清晰地列出产品品牌，型号、包装类型、包装方式、包装净重量、含冰量等相关参数，且包装箱上必须标有食品生产许可证编号。
5. 商品的生产商必须具有《企业法人营业执照》、食品生产许可证或食品经营许可证、《全国工业产品生产许可证》和《动物防疫合格证》。并向丙方提供所有生产商的资质证明资料（盖公章）一份。
6. 所有商品必须具有《出境动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》、《贮存地的出入库检疫证明》（水产品适用）。
7. 如乙方不能按时、保质、保量供货，由丙方自行采购，乙方需承担丙方由此造成的经济损失和接受违约处罚。
8. (鲜肉) 色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色。组织状态：纤维清晰，指压后凹陷立即恢复，肉质紧密，有坚韧性。粘度：外表湿润，切面有渗出液，不粘手。气味：具有鲜猪肉固有的气味，无异味，煮沸后肉汤澄清透明或稍有浑浊，脂肪团聚于表面。
9. (冷冻肉) 包装应清洁、卫生，无破漏。标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号等内容；剩余保存期不少于保质期的三分之二。冷冻肉不能进口，只能采用国内的冷冻肉。质量要求如下表：

序号	品名	质量要求
1	去皮五花肉	肥和瘦比例不大于1:1，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。
2	边鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，每只不低于0.5公斤，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸡的正常气味。
3	白条鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于1公斤，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。
4	边鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，重约0.6-1公斤，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。
5	牛肉丸	15克/粒(500克约40粒)，具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。

6	香菇贡丸	15 克 / 粒(500 克约 40 粒)，具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。
7	白条鹅	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1 公斤，鹅的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鹅的正常气味。
8	去皮上肉	肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。
9	白条鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从 0.6 —1.5 公斤，鸡的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢。
10	方火腿	表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。
11	带鱼	每条不低于 500 克，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展开张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。
12	瘦肉	肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。
13	鸭腿	表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
14	鸡腿	表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
15	鱼丸	具有良好的弹性，水煮后用水捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。
16	猪前排	带颈骨及前五条排骨，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
17	腊肠	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 SC 认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
18	鸡翅	肉质紧密，无污伤、无小毛，个体大小均匀。
19	脊骨	肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
20	猪蹄	必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准。
21	猪筒骨	骨体冻实而坚硬，无化冻现象。
22	牛肉	解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手，良质冻牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。
23	腊肉	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，符合《食品安全国家标准 腌腊肉制品》(GB 2730-2015) 标准。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
24	鸡脚	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。

25	猪肝	整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染，略有鱼腥味。
26	福寿鱼排	无头尾，无鳃，无鳞，无内脏，具有鱼的自然颜色。
27	猪头皮	猪脸肉，无嘴，无耳，无骨。
28	猪心	圆锥型，带心尖，心肌为红色或淡红色，结实而有弹性，无寄生虫、脓包炎症等病变。
29	白条羊	每条不低于 10 公斤，去头、去蹄，去内脏，解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表不黏手，肉质紧密。
30	有皮花肉	要求肥和瘦比例不大于 1: 1.5，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。

### （五）供货及质量要求

#### 1.猪肉类供货及质量要求：

- (1)具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”，肉体印有检疫章。
- (2)表皮干爽、肌体结实、肉质紧密、肉色淡红新鲜，肥肉洁白而细腻。
- (3)外观检测无异味、无寄生虫、无粘液、无渗出液体、指压反弹迅速、具有猪肉自然气味。
- (4)运输设备具备恒温保鲜，存放容器保持清洁卫生，包装合理且材料无污染。

#### 2.牛肉类供货及质量要求：

- (1)具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”，外观检测新鲜肉质柔软有光泽、无腐臭变质异味、无寄生虫、无粘液、无渗出液体。
- (2)牛肉色泽棕红，脂肪呈淡黄色或深黄色，肉质坚硬，弹性足。
- (3)运输设备具备恒温保鲜，存放容器保持清洁卫生，包装合理且材料无污染。

#### 3.羊肉类供货及质量要求：

- (1)具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”。
- (2)羊肉色泽暗红，纤维细而软，肌间少脂肪。
- (3)运输设备具备恒温保鲜，存放容器保持清洁卫生，包装合理且材料无污染。

#### 4.水产品类（含海鲜）供货及质量要求：

- (1)必须鲜活。
- (2)鲜鱼鳞片完整，有光泽无脱落，鳃口紧闭，眼球光亮透明，鱼鳃鲜红，鳍尾完整，确保新鲜。
- (3)身体饱满结实，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。
- (4)来源可靠（可提供合法的供货途径）放心，无毒、无害、无污染。

#### 5.三鸟类供货及质量要求：

##### (1)活禽类

- 1)具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”。
- 2)必须鲜活，羽毛完整、有光泽无不正常脱落。
- 3)身体饱满结实，来源可靠放心，无毒、无害、无污染。

##### (2)已屠宰的

- 1)具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”。
- 2)肉质新鲜柔软有光泽，质地紧密，脂肪呈白色或淡黄色，肉质细腻、无腐烂异味，
- 3)肉体结实，内脏清掏干净，肉质弹性足无明显渗出液体，总体无粘液。
- 4)来源可靠（可提供合法的供货途径）放心，无毒、无害、无污染。

#### 6.零星冻品类（含冰鲜）供货及质量要求：

(1)必须选用符合国家中华人民共和国食品安全法规相关标准的商品，选用无毒、无害、无污染、可溯源的副食品。掺假、掺杂副食品不予验收。

(2)食品等级标准要相符，其包装盒或标签上须注明食品名称、生产厂家、厂址、生产日期、食品的主要原料成份和食品保质期等信息，注明不详或没有注明的商品不予验收。

(3)冻肉类商品中间不能有过多冰块，产品净重量必须和包装箱上标明的重量一致。

## (六) 蔬菜供货及质量要求

1.持良好的色泽和新鲜度。

2.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；

3.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，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

4.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；

5.从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成各种非正常、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；

6.叶菜类：生菜、白菜、通心菜、苋菜等绿叶菜类及大白菜、椰菜等普通叶菜。

7.属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，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，无异味，结球叶菜要结球适度；

8.茄果类：西红柿、茄瓜、圆椒、尖椒等；

9.属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、异味，无明显机械伤；

10.瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、节瓜等；

11.属同一品种规格，色泽一致，无疤痕，无断裂，无腐烂、异味、明显机械伤，不带泥土；

12.根菜类：萝卜、胡萝卜等；

13.属同一品种规格，皮细光滑，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根；

14.薯芋类：马铃薯、芋、姜等；

15.属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿；

16.葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等；

17.属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、异味；

18.水生菜类：藕等；

19.属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心；

20.芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等；

21.芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味；

22.香辛类：西芹、芹菜、香菜等；

23.属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，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，具有该品种应有的味道；

24.符合国家食品卫生标准，蔬菜不得有黄叶，不得腐烂和泥沙等现象；蔬菜利用率达 98% 以上；

25.无公害、农药残留不得超标，提供农药残留检测证明。

26.数量与品质保证

- (1) 乙方实际供货的品种、数量与丙方订单要求相差不能超过 5%。各种数量超出 5%的部分由乙方带回，不纳入结算，短缺部分由乙方补足。
- (2) 每个品种的重量以双方核准的过磅为准，丙方与乙方双方签名确认作为结算凭证。
- (3) 蔬果质量必须符合国家省市食品质量和卫生安全标准和要求，品质必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，乙方必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定，以下标准如有更新，按最新执行。

项目	指标 (mg/kg)
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5
汞 (以 Hg 计)	≤0.01
铅 (以 Pb 计)	≤0.2
砷 (以 As 计)	≤0.5
氟 (以 F 计)	≤0.5
硝酸盐 (以 NaNO <sub>3</sub> 计)	瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200
亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> 计)	≤4

- (4) 乙方每天提供所供蔬菜的农药残留检测报告，提供农业部门认定的机构出具的检验合格证明。

#### (七) 水果供货及质量要求：

##### 1. 新鲜度

水量：充足、无过分萎蔫、皱皮。

色泽：正常、无变色、光泽、颜色鲜艳。

硬度：瓜果饱满、结实、无空心。

表皮：个大、新鲜、外皮无斑点、有新鲜绿秧、无软化、变质现象。

##### 2. 机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害：挤压、压伤、碰伤切口、裂伤等。

##### 3. 病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。

##### 4. 形状：大小适中、曲线协调。

##### 5. 成熟度：适中、无未熟过熟、腐烂。

##### 6. 污染：无污染、残留农药、运输造成的污染。

##### 7. 有包装瓜果：应完整、干净。

##### 8. 供果重量须达到丙方的供货需求重量，可使用达九成，严重不符合质量标准者可拒收及更换。

##### 9. 乙方在合同有效期内负责供应下列品种但不限于以下种类内容：

香蕉、粉蕉、大蕉、橙、苹果、雪梨、石榴、番石榴、龙眼、香瓜、柿子、红枣、青枣、香梨、圣女果、西瓜、哈密瓜、贡柑、沙糖、桔、柚子、提子、荔枝、椰子等。

#### (八) 粮油供货及质量要求

##### 1. 食用油类

(1) 基本要求：外包装完好，有国家 SC 食品生产许可编号，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余有效期不得少于标注有效期的三分之二，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。

(2) 符合国家 GB/T 1534-2017 一级花生油标准，加热试验 (280℃) 油色不得变深，无析出物。

(3) 成品花生油的包装、运输和储存，需符合保质、保量、运输安全和分级储存的要求，严防污染。不得混有其他食用油、非食用油或杂质。运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落，保持车辆清洁、卫生。

(4) 食用油包装材料规定不回收，以免引起污染。

(5) 卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。

## 2. 大米

(1) 有国家 SC 食品生产许可编号，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余有效期不得少于标注有效期的三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准 (GB/T1354-2018) 与国家粮食卫生标准 (GB2715-2016)。（该标准只做参考，按最新标准执行）

(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异等，符合国家粮食卫生标准。

(3) 大米包装规格：50kg/包、30kg/包、15kg/包。

## （九）干货、副食供货及质量要求

### 干货、副食供货及质量要求

1. 必须选用符合国家食品安全法规相关标准的商品，选用无毒、无害、无污染、可溯源的食品。掺假、掺杂食品坚决不能使用；

2. 对照检查所送物资品牌、规格是否符合要求，对有包装的食品，检查包装是否完整，有无破损，查看食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718) 要求（如国家出台或修改了相关标准，则按最新出台的标准执行），包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容；

3. 副食品表面外观新鲜、完整，无霉变异味，无砂粒杂质，无虫痕鼠咬，无虫尸鼠粪等不洁卫生问题；

4. 豆制品由正规厂家加工，保证新鲜，不含色素、有毒有害添加剂等；

5. 通过感官鉴别包装内产品及无包装产品，依靠视觉、嗅觉、味觉、触觉等鉴定食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度(稠度)是否符合质量要求。有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二；

6. 部分副食品质量要求：

序号	货品名称	质量要求
1	酱油	合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把酱油倒在瓶子里摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。
2	味精	无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。
3	食醋	具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋醭、醋虱。
4	酱类食品	具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。

5	淀粉制品	具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。
6	食盐	结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。
7	鸡蛋	蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。蛋壳要干净，不粘手，没有鸡毛、蛋屎等异物。
8	皮蛋	外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。
9	咸蛋	蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。
10	面粉	色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。
11	豆腐	豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。
12	豆腐泡	为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。
13	腐竹	为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。
14	腐乳	红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。
15	大豆	大豆根据其种皮颜色和粒形可分为黄大豆、青大豆、黑大豆、其他大豆(赤色、褐色、棕色等)和饲料豆(秣食豆)五类。 大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。
16	花生	果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

17	食糖	<p>食糖分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。</p> <p>(1)白糖的感官鉴别：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。</p> <p>白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。</p> <p>绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。</p> <p>冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。</p> <p>方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。</p> <p>凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。</p> <p>(2)红糖的感官鉴别</p> <p>红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。</p> <p>因红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。</p> <p>呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，无杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无酒味、酸味、焦苦味或其他外来异味。</p>
18	辛辣料	<p>辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。</p> <p>辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。</p>

#### (十) 早餐类 (每天供应的品种至少 7 款，由丙方实际通知为准，包括但不限于以下)

所选的所有食品原材料、食品添加剂等都必须符合国家的有关规定，制作过程必须严格按照国家有关卫生标准进行。

牛奶的质量标准：

- 1.鲜奶按食品安全国家标准 GB 19645-2010 巴氏杀菌乳或 GB 25190-2010 灭菌乳规定执行。
- 2.正常牛乳应呈均匀乳白色或微带黄色，具有水牛乳固有的香味，香味较浓郁，无异味。
- 3.呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。口感较浓厚。不得含有肉眼可见的异物，不得有红色、绿色或其他异色。不能有苦、咸、涩的滋味和饲料、青贮、霉等其他异常气味。
- 4.注意牛奶包装上必须清晰地列出产品品牌、型号、包装类型、包装方式、包装净重量、保存温度、生产日期和保质期等相关参数，且包装箱上必须有国家 SC 食品生产许可编号。

蒸包类的质量标准：

蒸包应按照《速冻面米制品》(GB19295-2011) 中包子速冻预包装食品的标准执行。包装上必须清晰地列出产品品牌、型号、包装类型、包装方式、包装净重量、保存温度、生产日期和保质期等相关参数，且包装箱上必须有国家 SC 食品生产许可编号。

序号	感官指标	标准	检验方法
----	------	----	------

1	组织形态	完整,无缺损,形状应与品种造型相符,表面光洁,无白粉和斑点。	根据 GB/T5009 规定的感官检验方法检查并按包装上标明的使用方法进行加热或熟制,分别尝和嗅闻,检查其滋味和气味。
2	色泽	均有该品种应有的色泽	
3	滋味、气味	应具有该品种面包香味和气味,无异味。	
4	杂质	外部及内部均无肉眼可见的杂质	

烘烤面包类的质量标准:

依据标准: QB 1252-91 《面包》

序号	感官指标	标准
1	形态	完整,无缺损、龟裂、凹坑,形状应与品种造型相符,表面光洁,无白粉和斑点。
2	色泽	表面呈金黄色或淡棕色,均匀一致,无烤焦、发白现象。
3	气味	应具有烘烤和发酵后的面包香味并具有经调配的仿香风味,无异味
4	口感	松软适口,不粘,不牙碜,无异味,无未溶化的糖、盐粗粒。
5	组织	细腻,有弹性,切面气孔大小均匀,纹理均匀清晰,呈海绵状,无明显大孔洞和局部过硬;切片后不断裂,并无明显掉渣。

米制产品(面类、粉类)质量标准及常规检验:

序号	指标	标准
1	外观	片形大致均匀,平直,松散,无结疤,无并条,无酥脆及霉变现象的米粉为上品;否则为劣质品
2	色泽	色泽光洁、有透明感、无斑点的米粉为上品;否则为劣质品
3	嗅味	无霉味、无酸味及异味的米粉为上品;否则为变质米粉
4	烹调性	煮熟后有韧性,不粘条,不糊汤,无严重断条、无杂质的米粉为上品;否则为劣质品

5	包装	产品的包装可根据销售的要求,采用食品塑料袋密封或其他包装形式,也可以散装。包装的米粉、河粉应标明厂名、品名、重(质)量、生产日期、检验员代号及出厂合格证等
---	----	---

注: 本采购文件的执行标准如有新标准按新标准执行。

补充: 早餐点心规格要求 (包括但不限于下列品种) :				
烘焙类				
序号	货品名称	规格型号	单位	备注
1	牛奶吐司片	30-35 克	片	
2	提子吐司片	30-35 克	片	
3	抹茶红豆吐司片	30-35 克	片	
4	蔓越莓吐司片	30-35 克	片	
5	合桃酥	40-45 克	个	
6	蛋挞	35-40 克	个	
7	红豆饼	35-40 克	个	
8	绿豆饼	35-40 克	个	
9	老婆饼	35-40 克	个	
10	油酥饼	50-55 克	个	
11	马仔	50-55 克	个	
12	椰挞	35-40 克	个	
13	小纸杯蛋糕	40-45 克	个	
14	三角蛋糕	40-45 克	个	
15	黄金餐包	55-60 克	个	
16	酥香面包	55-60 克	个	
17	奶香面包	55-60 克	个	
18	雪花面包	55-60 克	个	
19	豆沙面包	55-60 克	个	
20	奥利奥面包	55-60 克	个	
21	红豆面包	55-60 克	个	
22	酥皮面包	55-60 克	个	
23	沙拉芝麻面包	55-60 克	个	
24	奶酪面包	55-60 克	个	
25	墨西哥旋风包	55-60 克	个	
26	提子面包	55-60 克	个	
27	红豆椰汁包	55-60 克	个	
28	椰汁面包	55-60 克	个	
29	蔓越莓面包	55-60 克	个	
30	雪芙面包	55-60 克	个	
31	毛毛虫面包	55-60 克	个	
32	沙拉肠仔面包	55-60 克	个	
33	肉松面包	55-60 克	个	

34	原味蛋卷	55-60 克	个	
35	原味麻薯	50-55 克	个	
36	大纸杯蛋糕	50-55 克	个	
37	抹茶蛋糕	55-60 克	个	
38	蓝莓蛋糕	55-60 克	个	
39	草莓蛋糕	55-60 克	个	
40	巧克力蛋糕	55-60 克	个	
41	蓝莓麻薯	50-55 克	个	
42	芝麻麻薯	50-55 克	个	
43	芝士麻薯	50-55 克	个	
44	蔓越莓麻薯	50-55 克	个	
45	原味甜甜圈	50-55 克	个	
46	原味牛奶棒	55-60 克	个	
47	巧克力味牛奶棒	55-60 克	个	
48	柠檬蛋卷	55-60 克	个	
49	草莓蛋卷	55-60 克	个	
50	哈密瓜蛋卷	55-60 克	个	
51	绿茶蛋卷	55-60 克	个	
52	菠萝红豆包	75-80 克	个	
53	肠仔玉米面包	75-80 克	个	
54	原味软欧包	80-85 克	个	
55	杂粮软欧包	80-85 克	个	
56	紫米软欧包	80-85 克	个	
57	南瓜红豆软欧包	80-85 克	个	
58	紫薯软欧包	80-85 克	个	
59	咸蛋肉松软欧包	80-85 克	个	
60	芝士火腿面包	75-80 克	个	
61	芝士肉松面包	75-80 克	个	
62	炸油条	80-85 克	个	
63	培根芝士肉松	75-80 克	个	
64	椰挞	45 克	只	
65	蛋酥玛仔	35 克	只	
66	麻薯	35 克	只	
67	咸烧饼	40 克	只	
68	坚果玛仔皇	40 克	只	
69	甜甜圈	50 克	只	
70	叉烧酥	45 克	只	
71	榴莲酥	45 克	只	
72	酥皮包	55 克	只	
73	椰子球包	55 克	只	
74	菠萝包	55 克	只	

75	椰条包	55 克	只	
76	黄金条包	55 克	只	
77	芝麻包	55 克	只	
78	酥粒包	55 克	只	
79	椰丝包	55 克	只	
80	葱油面包	55 克	只	
81	柠檬包	55 克	只	
82	奶黄面包	55 克	只	
83	香芋面包	60 克	只	
84	沙拉面包	60 克	只	
85	红豆面包	60 克	只	
86	椰奶包	60 克	只	
87	紫薯面包	60 克	只	
88	紫薯小餐包	45 克	只	
89	紫薯 Q 仔	40 克	只	
90	紫薯棒包	45 克	只	
91	肉松包	60 克	只	
92	双尖包	60 克	只	
93	火腿包	60 克	只	
94	肠仔包	60 克	只	
95	燕麦包	60 克	只	
96	杂粮包	60 克	只	
97	抹茶卷包	60 克	只	
98	毛毛虫包	50 克	只	
99	肉松芝士包	60 克	只	
100	蓝莓花生包	60 克	只	
101	香橙酥粒包	60 克	只	
102	紫薯酥皮包	60 克	只	
103	瓜仁包	60 克	只	
104	杂粮酥皮包	60 克	只	
105	方蛋糕	40 克	件	
106	香葱蛋卷	40 克	件	
107	蛋糕大饼	40 克	件	
108	纸杯蛋糕	40 克	件	
109	蛋糕夹	40 克	件	
110	花生蛋糕	40 克	件	
111	提子蛋糕	40 克	件	
112	柠檬蛋卷	40 克	件	
113	椰奶蛋卷	40 克	件	
114	香草吉士卷	40 克	件	
115	哈密瓜卷	40 克	件	
116	蓝莓蛋卷	40 克	件	
117	草莓蛋卷	40 克	件	

118	香蕉蛋卷	40 克	件	
119	紫菜蛋卷	40 克	件	
120	海苔蛋卷	40 克	件	
121	三角蛋糕	45 克	件	
122	南瓜包	55-60 克	只	
123	红糖面包	55-60 克	只	
124	豆沙面包	55-60 克	只	
125	奶黄面包	55-60 克	只	
126	马仔	50-55 克	件	
127	菠萝包	50-55 克	只	
128	相思球	50-55 克	只	
129	火腿包	50-55 克	只	
130	墨西哥	50-55 克	只	
131	提子包	50-55 克	只	
132	酥饼	60 克	只	
133	奶油包	55-60 克	只	
134	苏粒包	55-60 克	只	
135	芝麻蛋糕	45 克	件	
136	芝麻包	55-60 克	只	
137	小黄金包	55-60 克	只	
138	红豆卷	55-60 克	只	
139	黄金豆沙包	50-55 克	只	
140	麻薯包	55-60 克	只	
141	红糖蛋糕	45 克	只	
142	红枣蛋糕	50 克	只	
143	椰汁奶黄包	55-60 克	只	

#### 蒸点类

序号	货品名称	规格型号	单位	备注
1	奶香馒头	35-40 克	个	
2	白馒头	80-85 克	个	
3	黄金糕	25 克	个	
4	蜂巢糕	25 克	个	
5	韭菜肉饺	25 克	个	
6	栗米肉饺	25 克	个	
7	冬菇肉饺	25 克	个	
8	水晶饼	45-50 克	个	
9	芝麻饼	45-50 克	个	
10	番薯饼	45-50 克	个	
11	萝卜糕	75 克	个	
12	芋头糕	75 克	个	
13	马蹄糕	75 克	个	
14	香甜奶王卷	50-55 克	个	
15	牛油葱花卷	50-55 克	个	

16	纯正莲蓉包	50-55 克	个	
17	素菜包	50-55 克	个	
18	香甜奶王包	50-55 克	个	
19	糯米卷	50-55 克	个	
20	黑芝麻包	50-55 克	个	
21	红豆卷	50-55 克	个	
22	玫瑰豆沙包	50-55 克	个	
23	糯米包	75-80 克	个	
24	红糖手撕馒头	80-85 克	个	
25	南瓜手撕馒头	80-85 克	个	
26	猪仔包 (奶黄馅)	50-55 克	个	
27	小黄人 (红豆馅)	50-55 克	个	
28	红豆糕	50 克	个	
29	马拉糕	80-85 克	个	
30	燕麦糕	80-85 克	个	
31	南瓜糕	80-85 克	个	
32	黑米糕	80-85 克	个	
33	艾香糕	80-85 克	个	
34	紫薯糕	80-85 克	个	
35	肠仔包 (蒸)	55-60 克	个	
36	核桃包	55-60 克	个	
37	玉米饼	45-50 克	个	
38	干蒸	25 克	个	
39	红豆包	80-85 克	个	
40	开口叉烧包	80-85 克	个	
41	香芋包	80-85 克	个	
42	生肉包	80-85 克	个	
43	靓菜包	80-85 克	个	
44	手工红豆卷	80-85 克	个	
45	流沙包	80-85 克	个	
46	黑金包	80-85 克	个	
47	七彩燕麦包	80-85 克	个	
48	核桃包	80-85 克	个	
49	紫薯包	80-85 克	个	
50	热狗包	90-95 克	个	
51	金橄榄丝卷	80 克	个	
52	牛肉丸	40 克	个	
53	红糖燕麦包	100-105 克	个	
54	芋蓉包 (大)	100-105 克	个	
55	燕麦包 (大)	100-105 克	个	
56	芝麻包 (大)	100-105 克	个	
57	金笋奶皇包 (大)	100-105 克	个	

58	叉烧包 (大)	120-125 克	个	
59	糯米鸡	200 克	个	
60	咸肉粽	250 克	个	
61	蒸饼	40 克	只	
62	原味大馒头	60 克	只	
63	莲茸包 (蒸)	60 克	只	
64	奶黄包 (蒸)	60 克	只	
65	红豆卷	50 克	只	
66	荷花卷	50 克	只	
67	麦香馒头	60 克	只	
68	菜包	60 克	只	
69	红糖糕	80 克	件	
70	紫薯糕	80 克	件	
71	奶香糕	80 克	件	
72	南瓜糕	80 克	件	
73	红豆包 (蒸)	45 克	只	
74	糯米烧卖	60 克	件	
75	五谷杂粮包 (蒸)	45 克	只	
76	蒸蛋糕	45 克	只	
77	炸包	65 克	只	
78	软枣	60 克	只	
79	粒粒红豆卷	80 克	只	
80	椰奶包 (蒸)	80 克	只	
81	咸水角	60 克	只	
82	粟米肠仔包	100 克	只	
83	黑米紫薯包 (蒸)	60 克	只	
84	奶黄猪仔包	60 克	只	
85	流沙包	100 克	只	
86	糯米卷	120 克	只	
87	油条	60 克	只	
88	核桃包	80 克	只	
89	水晶饺	40-45 克	只	
90	南瓜水晶饼	50-55 克	只	
91	紫薯水晶饼	50-55 克	只	
92	蒸鸡蛋	60-65 克	只	
93	韭菜饺	40 克	只	
94	糯米盏	30 克	只	
95	咸花卷	55-60 克	件	
96	健康素菜包	80 克	只	
97	奶黄包	80 克	只	
98	酸菜包 (辣味)	80 克	只	
99	紫薯馒头	80 克	只	

100	粟米饺	40-45 克	只	
101	莲藕饼	60-65 克	只	
102	粟米饼	65 克	只	
103	奶黄卷	70-75 克	件	
104	红豆卷	70-75 克	件	
105	香芋饼	60-65 克	只	
106	艾香糕	80-85 克	件	
107	燕麦糕	80-85 克	件	
108	黑米糕	80-85 克	件	
109	红豆包	70-75 克	只	
110	香芋包	70-75 克	只	
111	咸香包	70-75 克	只	
112	红糖馒头	70-75 克	只	
113	冬菇木耳饺	40-45 克	只	
114	艾饼	50 克	只	
115	糯米糍	50-55 克	只	
116	糯米卷	80 克	件	
117	玉米肠仔包	80 克	只	
118	雪山流沙包	80 克	只	
119	麦香包	80 克	只	
120	荷花玫瑰卷	80 克	件	
121	糯米包	100-110 克	只	
122	萝卜糕	55 克	件	
123	黄金糕	60 克	件	
124	紫薯玫瑰包	70-75 克	只	
125	姜汁糕	70 克	件	
126	白糖糕	70 克	件	
127	红豆糕	80 克	件	
128	杂粮糕	85 克	件	
129	蒸蛋糕	40 克	件	
130	紫菜糯米卷	50 克	件	
131	马蹄糕	80 克	件	
132	潮州粉果	60 克	只	
133	七彩黑金包	80 克	只	
134	紫菜卷	50 克	件	
135	冬菇猪肉丸	40 克	粒	

#### （十一）食品质量保证及食品安全措施要求：

乙方需具有食品质量保证能力和食品安全措施，包含但不限于加工、包装、保存、运输、验收、退换货、供应商管理各环节的质量保证及食品安全措施。（1）加工：包括但不限于食材清洗、蔬菜去皮、肉类去骨切块、鱼类开膛去鳞等；（2）包装（包含但不限于肉类、蔬菜、水果、冷冻食品等各种类型），装货物的塑料框等容器必须按照正规色标管理要求分颜色装好，运送货物入库整个过程要离地离墙搬运，货物不能相互挤压叠放，不可造成食材的

污染；（3）运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒物品一同运输；（4）保存：能提供冷冻库保存食材；（5）建立严格的验收标准，提供完善的验收流程，提供蔬菜类、水产类、肉类、禽类、蛋类、水果类、菇类的具有 CNAS 或 CMA 认证资质第三方检测报告；（5）退换货：提供相关流程，退换货过程便利性的说明、响应时间承诺等；（6）食品安全（质量）追溯：具有食品安全（质量）追溯系统，提供计算机软件著作权登记证书和相关网站截图、已加入省级《农产品质量安全追溯管理平台》，并能够提供省级农产品质量安全追溯管理平台截图和食用农产品合格证；（7）供应商管理：乙方需具备供应商管理能力，提供供应商管理的措施，乙方服务人员获得供应商审核员资格证书（包括但不限于食品安全检查、质量检查系统等）

#### （十二）检验及费用负担

1.如乙方不具备货物出厂检验能力，应在交货地委托国家质检总局指定并同意公布的检验机构进行货物出厂检验。乙方具备货物出厂检验能力须按规定实施货物出厂检验，并向丙方提供每批货物检验资料。费用由乙方负担。

2.质量检验：

（1）乙方应严格按照合同要求和国家、部有关行业标准生产和检验，确保货物质量。凡乙方提供的商品因质量问题造成食物中毒或肠道病等事故，由乙方承担一切责任并赔偿一切损失。

（2）乙方将货物运达交货地点后，丙方应立即派人员负责清点接货，进行数量过磅或清点，如因运输过程中发生短少事件，由乙方负责处理。

（3）对有质疑的货物可送有关检测部门进行质量确认，如质量有问题，则检测费用由乙方支付；否则检测费用由丙方支付。

（4）乙方所供应的货物送达时，必须提供县级以上卫生或质监部门的检验合格证明。

#### （十三）检测能力及方案：

乙方需具备必要的自检能力提供各种食材（肉、菜、水果、杂货类等）详细、规范的检测检验方案、检测检验流程，有完善的食品检测检验制度，建设检验检测实验室、具备专业的检测人员（至少 2 名），检测人员须具备农产品食品检验员证书或食品安全快检培训结业证书或食品检验职业资格证书，以保障在检验环节能保证配送货物的质量安全。

#### （十四）配送服务要求

1.丙方每天下午 13: 00 前向乙方下达第二天的订单，丙方以电话、微信或邮件的方式直接通知乙方，订单内容包括名称、种类、规格、数量、运送时间、送达地点、订单联系人等具体要求。乙方必须按照定价规则在当天 17 点前计算出第二天订单的预算金额并报丙方，对于丙方提出价格异议的产品，乙方在第二天的送货单只填写送货数量，最终供货价格按现场核价规则确定。

2.乙方须在接到丙方订单之日的第二天按丙方的具体要求将丙方所订购的货物按时送至丙方指定地点。

3.乙方接到丙方订单后，个别品种因缺货而无法提供的，乙方应在接到订单当天及时知会丙方并协商解决好。

4.如果丙方临时调整订购的货物种类、规格、数量等，乙方须在接到通知后的 60 分钟内将货物送达并完成供货，待丙方验收、核对后，供货才算完成。对少量常用品的临时要求，能做到 60 分钟内送到。

5.如因故退货（乙方责任造成的退货），乙方需在接通知后 60 分钟内进行第二次供货，以确保丙方货物供应。对不合格产品，需及时更换，60 分钟内送达。

6.每辆配送车配备 1 名专业司机、2 名配送人员，所有配送人员穿工作服、佩戴工作证。

7.为保证能及时响应丙方的服务要求，乙方需配置起码 4 条的服务热线（含固定服务热线及

移动服务热线各 2 条）。

8. 为保证能及时响应丙方的服务要求，乙方需设置合理的配送路线，各条线路对应的专业司机、配送人员名单及联系电话。

9. 乙方需具有必要的配送服务能力。

#### **（十五）特殊情况应急要求：**

乙方需具有必要的特殊情况应急能力，提供货物临时供应应急方案（包括但不限于含食物中毒、自然灾害、配送车辆事故等应急预案），特殊情况应急供应商方案，方案全面、情形丰富，应对措施详细，可实施且能满足保障丙方利益，取得与本项目相关的应急预案管理能力评价认证，提供证书。

#### **（十六）食材供货渠道、食材来源及保障**

为保证对丙方的食堂物资配送及供货质量，乙方需具备具体明确的食材供货渠道及来源，且食材供货渠道、食材来源充足稳定，能提供肉、菜、粮油、副食品、水果、早餐等的供货来源材料，流程规范、高效，获得 GB/T35105-2017 标准的生鲜农产品供应商服务规范体系认证（提供证书）外，还需具备自有或租赁蔬菜种植基地和畜禽水产养殖基地、具有屠宰资格或与生猪屠宰加工厂签订购销协议。

#### **（十七）配送运输要求**

1. 食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。

2. 包装应足以承受整个过程中的运输、转运、装卸、储存等，充分考虑到运输途中的各种情况（如暴露于恶劣气候等）和佛山地区的气候特点，以及露天存放的需要。

3. 冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

4. 送货车实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送。一小时以外的用制冷车配送。保证冷冻肉中心温度控制在-2-7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

5. 送货车应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车温度，并记录存档。

6. 在产品的配送中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过 30 分钟。

7. 配送运输能力：乙方需具有必要的运输配送运输能力，需具备 8 辆或以上的配送车辆，其中 4 台或以上冷藏/链配送车辆，以保障配送具有冷冻要求的能力，以上配送车辆需年检合格。

#### **（十八）交货要求**

1. 丙方指定人员对货物进行现场验收工作，内容包括：查看相关资质证明或产品票证、包装、货物检验等方式验收。

2. 允许乙方供货数量与丙方订单订购数量存在±3%的偏差，在允许偏差范围内按实际数量进行验收登记。

（1）乙方所供应的货物的质量和数量经丙方检验后方可入库，丙方在乙方的“收货验货单”上签名确认，作为结算的凭证。

（2）假冒伪劣、不合格或过期的货物将被拒收或退货并不予支付任何费用，产生的一切后果均由乙方负全责，甲方有权进行法律追究。

(3) 乙方必须接受甲方或丙方委派人员、纪检部门对货物质量的监督。对食用时反映的质量问题, 将进行跟踪调查, 乙方必须全力配合, 如质量问题认定为乙方责任, 乙方应无条件地接受相应的处罚。

(5) 装货物的塑料框等容器必须按照正规色标管理要求分颜色装好, 运送货物入库整个过程要离地离墙搬运, 货物不能相互挤压叠放, 不可造成食材的污染。运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害, 保持清洁, 防止食品污染, 并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求, 不得将食品与有毒物品一同运输。

3. 乙方应当根据丙方实际情况, 按与丙方的约定, 在规定的时间内将预定的货物数量送到指定地点。除客观不可抗力外, 乙方不得推迟送货。如确需延迟送货的, 乙方应告知丙方有关情况并征得丙方同意。由于乙方无故造成丙方利益受损的, 丙方有权要求乙方补偿, 每出现一次上述情况处以乙方人民币 2000 元罚款, 罚款从供货结算款内扣除。

4. 乙方负责货品的仓储, 丙方不提供仓库。乙方须承诺如中标后将准时送货到丙方指定地点。

5. 乙方应根据丙方实际要求运送货物及进行简单加工。

6. 乙方将货物送达各指定地点, 货物收货验收后, 并按要求拆除大包装(留取最小包装)后, 将货物按指定位置上架。

7. 每次送货, 乙方须委派 2 名配送人员, 负责货物的运输、过秤, 并协助丙方验收货品, 货品的品种和重量以丙方验收的结果为准。

8. 在丙方签收之前, 货物的所有权和风险属于乙方, 货物发生遗失、损坏由乙方负责。

9. 乙方须严格按照各丙方的指令配送商品的数量, 不得随意增减数量, 否则, 丙方有权拒收多配送的商品, 有权要求乙方补偿少配送商品造成的损失。如因市场流通问题确实需要变更的, 应事先征得丙方同意, 方可改变。

10. 丙方与乙方可根据蔬菜生产季节、天气、市场价格情况等协商调整每期采购、计划中蔬菜品种和数量。乙方必须保证提供丰富质量合格安全的品种供丙方选择。

11. 除客观不可抗力外, 乙方不得更改送货内容。如确需变更供货内容的, 乙方应在得知情况的同时告知丙方并征得丙方同意, 经发现乙方有私自更改菜单中货品时以违约处理, 由此产生的一切损失和费用由乙方承担。每出现一次上述情况处以乙方人民币 2000 元罚款, 罚款从供货结算款内扣除。

12. 丙方发现采购货物不能正常使用的, 乙方应无条件退换。乙方未能履行招标文件和合同所定事项, 或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品, 丙方退货后将记录在案, 并对乙方予以处罚, 除要承担因此产生的一切损失和费用外, 一个月内累计达到两次或情节严重的, 甲方有权终止合同并报政府采购监督管理部门处理。

13. 中标商品在保质期出现损坏的, 乙方应承诺提供替换服务, 因替换货物产生的费用由乙方负责。

14. 乙方的送货单必须详细注明商品的品牌、型号、单价、数量, 送货单不得涂改。标记不清的, 丙方将拒绝签收。结算期末, 乙方还应提供送货清单供丙方结算。

15. 乙方指定的配送人员必须穿着便于辨认的工衣和佩戴胸卡, 送货专员在丙方单位活动必须严格遵守丙方单位各项规章制度, 不得做出有损甲方及丙方形象和利益的事情。

## (十九) 考核标准

丙方在服务期内对乙方实行供应月份的考核制度, 同时乙方自觉接受和配合丙方及有关部门的定期(每月)或不定期(随机)检查。以下考核细则仅供参考, 具体考核细则将由丙方根据实际情况制定, 甲方对考核细则保持最终修改权和解释权。

考核得分满分为 100 分, 在服务期内, 若乙方当月考核或检查分数低于或等于 80 分的情况, 丙方有权暂停该乙方的供货资格, 暂停供货期间, 由丙方自行购买食材, 所产生的费用由乙方承担, 且由此产生的责任和经济损失由乙方自行承担; 若乙方当月考核分数低于或

等于 60 分的情况，或乙方考核分数低于 80 分的情况累计达到 2 次或以上的情况，甲方有权单方解除合同重新招标，不予退还乙方全额履约保证金，且由此产生的责任和经济损失由乙方自行承担。如出现前述情形，在甲方未确定新的服务单位前，甲方仍需乙方提供配送服务的，乙方须按合同约定继续提供食材配送服务直至新的服务单位提供服务为止。同时如应如因特殊情况或其他不可抗力甲方未能在服务期满前确定新的服务单位，乙方须按合同约定的要求继续提供食材配送服务直至新的服务单位服务为止。

项目	序号	考核细则	扣分值	备注
价格	1	未按时提供报价，每出现一次扣 5 分；		
	2	未按约定价格规则定价的，每发现一项次扣 5 分；		
	3	协商价格不成，每出现一次扣 5 分		
交货	3	违反招投标文件和合同的规定，擅自更改供应货物品牌、规格和质量的，每项次扣 5 分；		
	4	未按丙方采购计划的品种、数量、时间供货的，每发生一次扣 5 分并警告一次；		
	5	违反招投标文件和合同的规定，擅自更改运送人员的，每次扣 5 分；		
	6	提供虚假检验报告等相关票证的，每发现一项次扣 30 分；		
	7	未及时按要求随货提供相关票证的，每项次扣 2 分；		
	8	未按丙方指定秩序卸货的，每次扣 2 分；		
	9	发生退货情况，造成丙方伙食无法按时供应的，每发生一次扣 30 分并罚款 1 万元；		
	10	同一品种货物一次（含本数）以上发现质量不合格产品的，扣 20 分；		
	11	产品验收不合格，每拒收一批次扣 2 分；		
质量	12	把丙方验收不合格退货的货物重新配送给丙方的，每发现一次扣 5 分；		
	13	乙方在包装、运输、装卸等环节不符合食品卫生要求的，每发现一次扣 5 分；		
	14	货物出现质量问题，乙方不积极配合查找原因，不及时反馈处理结果的，每次扣 2 分；		

	15	对丙方提出的合理建议未能在约定期限内回复的，每次扣 2 分；		
	16	乙方组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时通知丙方，造成无法及时联系的，每次扣 2 分；		
安全 生产 管理 要求	17	没有建立、健全本单位安全生产责任制，制定安全生产规章制度和操作规程，或违反制度操作的，每次扣 5 分；		
	18	没有相关应急预案的，每次扣 3 分；		
	19	造成重大事故或有重大事故不配合处理的，每宗扣 20 分；		
	20	未按要求及时、如实报告生产安全事故，每次扣 20 分；		
满意 度要 求	21	被丙方单位人员投诉，情况属实的，每宗扣 4 分；		
	22	被媒体负面曝光的，每宗扣 20 分；		
其它	23	乙方工作人员不遵守丙方各项管理规定每次扣 5 分；		
	24	有违反招标文件及合同规定的其它违约事件的，每发现 1 次，需按违约性质并结合上述违约类别，每次扣 5 分		
	25	乙方与饭堂工作人员勾结，损害丙方利益，每发现 1 次扣 10 分		
	26	丙方认为应当对乙方进行考核的其他内容。		
扣分合计				
考核人				
考核日期				

## 二、基本合同条款一览表

序号	合同条款	内容
1	预算金额	(按各学校的预算填写) 结算金额以实际情况为准，按实结算。
2	合同折扣率	结算折扣率为 <u>  </u> % (百分之 <u>  </u> )
3	合同总额内容	根据结算折扣率计算的供货单价及合价必须包含但不限于本项目食材的购置、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、管理费和全额税费等，以及合同实施过程中的应预见和不可预见的一切费用。
4	结算要求	1. 供货价格=结算基准价×中标折扣率。【如结算基准价为 10 元，

		合同折扣率为 90%，则供货价格=10 元×90%=9 元。 2. 丙方定期核定一次结算基准价，核定周期：每月进行一次核准。 3. 丙方根据《佛山市发展和改革局》网站公布最新的三水区《农副产品市场零售价格表》结合市场同类食品的价格，综合核定结算基准价（“结算基准价”必须低于或等于佛山市发展和改革局每月 1 日和 15 日（如遇节假日无价格公布的，则顺延至次工作日）发布的的三水区市场零售价平均值）。若佛山市发展和改革局网站没有公布的食材价格，则以丙方参考学校周边 2-3 家各大市场或超市，同类食材的的抽样价格的平均值拟定食材的结算基准价。 4. 结算公式：每日的结算金额=经双方核定的各类货物的供货基准价格×（各类配送食材）当日实际供货量×中标折扣率-扣罚款合计（如有）。
4	<b>项目服务地点</b>	丙方指定地点（佛山市内）：
5	<b>服务期</b>	两年（____年____月____日至____年____月____日）。
6	<b>合同签订方式及情况</b>	一次性签订本项目采购合同。
7	<b>付款方式</b>	★1. 乙方货款按月度进行结算，在次月的 15 日前丙方按实支付上月结算货款给乙方（遇节假日顺延），每月的结算金额=（汇总各类配送食材）每日的结算金额合计-扣罚款合计（如有）。
8	<b>付款要求</b>	每期货款的结算，需由乙方提出书面申请并提供该期货款相应金额的发票及该期货物确认收货确认清单（加盖丙方公章），丙方办理支付手续；收款方、出具发票方、合同乙方均必须与乙方名称一致。付款期间如因特殊情况需调整，由双方协商处理。
9	<b>履约保证金</b>	1. 在合同生效后的 5 个工作日内，乙方以支票、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给甲方作履约保证金，具体提交方式以甲方与乙方最终协商为准。如乙方逾期缴纳履约保证金，甲方有权对本项目重新进行招标，由此带来一切损失由乙方自行承担。 2. 履约保证金金额为 55 万元。 3. 履约保证金用于补偿丙方因乙方的过失导致未能达到合同约定的服务和质量要求而蒙受的损失。 4. 乙方履约保证金于合同期满并在乙方完全履行合同义务之日起 30 个工作日内无息退还。 5. 在本项目合同执行期间，如因乙方的过失或工作不配合的原因造成丙方经济损失的，甲方有权根据损失的数额直接在履约保证金中扣除并书面通知乙方。乙方在收到甲方的通知后，应在 3 个工作日内补足被扣除的保证金，否则丙方有权拒付相应数额服务费。 6. 乙方在合同履行期间保证对丙方的货物供应，若中标后反悔或不能履行合同的，甲方有权单方终止合同并不予退还全额履约保证金，由此产生的一切经济损失由该乙方自行承担。

### 三、服务对照执行标准：

1.符合中华人民共和国国家和履约地相关安全质量标准、行业技术规范标准；

2.符合采购文件和响应承诺中各方共同认可的合理要求；

上述各类标准与法规必须是有关官方机构最新发布的现行标准版本。

#### 四、投诉跟踪服务要求：

1.乙方须提供常设的投诉热线服务，并对投诉内容进行及时跟踪、回访。对甲方的投诉与通知，必须按甲方指定的时间内处理完毕，若特发事件不能在短时间内解决，乙方必须采取应急措施，或按甲方认可的应急方案执行，不得影响甲方的正常工作业务。

2.服务期内，甲方有权按本项目的管理要求对乙方进行不定期抽查检查，若对不合格的管理服务提出警告后，仍未得到有效解决时，甲方有权终止管理合同。

3.乙方服务机构名称及地址：

联系人 1: , 联系电话: , 手机: ;

联系人 2: , 联系电话: , 手机: ;

服务专线电话:

4.其他服务要求：（补充内容不得对采购文件和投标/响应文件作实质性修改）

#### 五、验收要求：

1.做好卸货前的检查。丙方和乙方双方的验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。

2.采取现场验收的方式，验收人员应认真检查物资的质量，乙方须提供当天各样货物的溯源凭证或检验合格证明，按索票、验证—抽查—过磅（清点）—入库的程序完成验收，乙方可提供原件的，由丙方留原件，原件只有一份而无法提供给丙方的，丙方查验原件后索取复印件留存。

3.对每次验收的物资均记录物资名称、数量、验收情况等事项，并由双方验收人员签名确认。

4.每批次每种货物均抽査验收。

（1）乙方供应的食品必须符合食品卫生要求及国家有关标准，如无标准，按行业规范。采购生产、经营证明文件齐备，明确食品来源，并具有检验合格证明。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。禁止采购超过保质期限的食品。

（2）食品包装必须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和食品生产许可证编号等。

（3）对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留板备案，如三方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减。

5.按前附食品质量描述对货物质量进行抽查。

6.发现食品安全质量问题的处理：

（1）对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，乙方提供假冒伪劣、过期、变质、有毒对身体产生不利影响或不符合卫生标准的食品，一经发现，当日所送同批次食品全部退货外，乙方将被处以当次供应食品货款 2 倍的罚款，罚款在供货结算款内扣除。

（2）若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知单位伙食物资验收小组及乙方，将问题产品退货处理。

（3）丙方退货后将记录在案，并对乙方予以处罚，乙方须承担因此产生的一切损失和费用，同时甲方有权终止合同。

7.整批产品无或缺少《溯源标准及要求》中提及的相应票证的全部退货。

8.货物的质量问题争议及解决办法：因货物的质量问题发生争议，由佛山市质量技术监督局或国家法定的质量鉴定单位进行质量鉴定。货物符合质量标准的，鉴定费由丙方承担；食品不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担，并且甲方有权追究乙方的相关责任。

9. 验收记录：对每次验收的物资均记录物资名称、数量、验收情况等事项，并由乙方送货人及丙方验收人签名确认。

10. 其他验收要求：（补充内容不得对采购文件和投标/响应文件作实质性修改）\_\_\_\_\_。

## 六、违约责任

1. 乙方应严格遵守食品安全法等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，甲方将有权终止合同，乙方承担由此造成的经济责任和法律责任：

(1) 用非食品原料生产的食品或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品。

(2) 检测发现致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品。

(3) 营养成分不符合食品安全标准限量的乳制品。

(4) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品。

(5) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。

(6) 超过保质期的食品。

(7) 无标签的预包装食品。

(8) 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。

(9) 其他不符合食品安全标准或者不符合丙方要求的食品。

(10) 提供有毒、变质等食品，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为乙方提供之食品问题。

2. 乙方不能按核定的供货价交付某些商品、不能提供与其承诺相符的服务或乙方存在违反招标文件和中标后与丙方签定合同时约定的行为，甲方将取消其供货资格，甲方有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。此项下违约责任包括但不限于下列各项：

(1) 乙方不得将中标项目转让给他人；

(2) 乙方在收到丙方订货要求后，在承诺的供货时间内不能供货或不能如数供货的；

(3) 乙方有私自更改菜单中货品的；

(4) 乙方未能提供承诺的服务的；

(5) 中标供货的商品在保质期出现损坏的，乙方未能提供免费替换服务的；

(6) 乙方的送货单没有详细注明商品的品牌、品种、单价、数量，送货单出现涂改，标记不清的情况的，出现3次或以上的（含三次）；

(7) 乙方泄露丙方的秘密，泄密造成丙方损失的；

(8) 乙方违反有关法律法规，受到有关行政主管部门吊销其营业执照等处罚的。

(9) 乙方违反了诚实信用和投标承诺，没有严格执行相关质量、服务和收费标准，损害丙方利益的。

(10) 提供虚假信息，误导或欺骗丙方，以谋取非法利益的。

(11) 非法获取与项目有关的任何非法利益的。

(12) 拒绝接受相关部门监督和检查的。

(13) 出现信用危机、财务危机、经营危机甚至破产、倒闭，无法继续履行合同的。

(14) 乙方不得将中标资格及委托权限擅自向任何第三方出借、委托或转让，否则甲方有权终止合同。

(15) 乙方须及时对丙方提出的存在问题作出响应并实施整改，若不改正，甲方有权终止合同。

3. 乙方的工作人员在履行本合同的过程中发生人身损害事故的，相应的责任与损失由乙方自行承担；乙方的工作人员因履行本合同造成丙方财产损失或丙方人身损害的，乙方承担连带

责任。

4.如乙方在履行合同的过程中有不正当竞争行为的，甲方有权终止本合同，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》的规定由有关部门追究其法律责任。

## 七、退出机制

1.乙方按要求与丙方签订的配送合同及安全承诺书，在合同期满或结算金额达到预算金额后自然退出。

2.在招投标过程中以弄虚作假等欺诈手段中标，或配送过程中由于情况变化不再符合准入条件的，甲方有权终止合同并报政府采购监督管理部门，责令限期退出。

3.乙方在合同期间未按配送要求提供原料，影响正常就餐的，屡犯者，甲方有权终止合同并报政府采购监督管理部门，责令限期退出。

4.乙方未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，丙方退货后将记录在案，一个月内累计达到两次或情节严重的，甲方有权终止合同并报政府采购监督管理部门，责令限期退出。

5.确认为乙方而造成的食物中毒事故或配送食品质量引发重大食品安全事故，甲方有权立即终止合同并报政府采购监督管理部门，责令限期退出，对所造成的损失有权追究乙方的法律责任和经济赔偿。

6.乙方不能按核定的供货价交付中标商品、或不能提供与其承诺相符的服务或乙方存在违反招标文件和合同的行为，并且不予以纠正的，将终止合同并报政府采购监督管理部门，责令限期退出。此项下违反招标文件和合同的行为包括但不限于下列各项：

(1)乙方在收到丙方订货要求后，在承诺的供货时间内不能供货的；

(2)乙方未能提供承诺的服务的。

7.乙方应严格遵守《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》等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将终止合同并报政府采购监督管理部门，责令限期退出。乙方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)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)超过保质期限。

## 八、不可抗力事件

任何一方出于不可抗力原因无法履行协议时，应在不可抗力事件发生后立即向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失。在取得有关机构的不可抗力证明或者三方谅解确认后，允许延期履行或修订协议，并视情况免于承担部分或全部责任。

## 九、知识产权要求

乙方必须保证，丙方在中华人民共和国境内使用本项目货物、资料、技术、服务或其任何一部分时，享有不受限制的无偿使用权，如有第三方向甲方或丙方提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权的主张，该责任应由乙方承担。

## 十、提出异议的时间和方法：

1.甲方、丙方有异议时，应\_\_\_\_天内向乙方提出书面异议。

2.乙方在接到甲方、丙方书面异议后，应在3天内负责处理并函复甲方。丙方处理情况，否则，即视为默认甲方、丙方提出的异议和处理意见。

3.乙方利用专业技术行业信息优势之便，以不道德的手段，故意隐瞒和掩盖自身缔约过失，

违背投标（响应）承诺和未尽义务，损害了甲方、丙方的合法权益，甲方、丙方在任何时候均可追究乙方的违约责任并索取赔偿，且不受验收程序、服务期和合同时效的限制。

## 十一、争议的解决

1.合同履行过程中发生的任何争议，如三方未能通过友好协商解决，应向佛山市有管辖权的人民法院提起诉讼。

2.法院审理期间，除提交法院审理的事项外，其它无争议的事项和条款仍应继续履行。

## 十二、税费：

1.本合同实施过程中所发生的一切税费及不可预见费均由乙方承担。

2.乙方依照税务规章优先在合同履约地开具发票及纳税，咨询：0757-12366。

## 十三、合同生效：

1.本合同在甲乙丙三方法人代表或其授权代表签字盖章后生效。

## 十四、乙方应提供的资料内容：

## 十五、关于政府采购合同融资

1.乙方是否已申请政府采购合同融资：是/否；

2.融资银行及联系方式：\_\_\_\_\_。

3.若乙方已申请政府采购合同融资，其在本合同中登记的银行帐号应与金融机构签订融资协议中约定的融资回款账户一致，此账户作为政府采购融资合同资金回款的唯一账户，未获得融资银行同意，乙方不得随意变更。

## 十六、其它：

1.所有经一方或三方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）、采购文件、要约文件和响应承诺文件、合同附件及中标（成交）通知书均为本合同不可分割的有效组成部分，与本合同具有同等的法律效力和履约义务，其缔约生效日期为有效签署或盖章确认之日期。

2.如一方（包括联系人）地址、电话、传真号码有变更，应在变更后3个工作日内书面通知对方联系人或负责人，否则，因此造成的损失由未履行通知义务方承担相应责任。

3.未经甲方书面同意，乙方不得擅自向第三方转让其主体性和关键性合同义务。

4.本合同一式\_\_\_\_份，甲方执\_\_\_\_份，乙方执\_\_\_\_份，丙方执\_\_\_\_份。

5.本合同（含附件）共计\_\_\_\_页，缺页之合同为无效合同。

6.本合同签约履约地点：广东省佛山市三水区。

7.本合同所指“书面通知”包括但不限于短信、电子邮件等数据电文的通知形式，到达时间以民事诉讼法的规定为准，但进行书面通知前后，通知方均有义务电话确认通知事项。

8.三方均已对以上各条款及附件作充分了解，并明确理解由此而产生的相关权责。

甲方（盖章）：

代表：\_\_\_\_\_

地址：

电话：

传真：

日期： 年 月 日

乙方（盖章）：

代表：\_\_\_\_\_

地址：

电话：

传真：

日期： 年 月 日

收款方、开票方须与乙方一致，专户为：

开户名称：

银行账号：

开户行:

丙方（盖章）：

代表: \_\_\_\_\_

地址:

电话:

传真:

日期:       年   月   日

合同附件清单:

## 第六章 投标文件格式与要求

投标人应提交证明其有资格参加投标和中标后有能力履行合同的相关文件，并作为其投标文件的一部分，所有文件必须真实可靠、不得伪造，否则将按相关规定予以处罚。

### 1. 法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明：

法人包括企业法人、机关法人、事业单位法人和社会团体法人；其他组织主要包括合伙企业、非企业专业服务机构、个体工商户、农村承包经营户；自然人是指《中华人民共和国民法典》（以下简称《民法典》）规定的具有完全民事行为能力、能够承担民事责任和义务的公民。如投标人是企业（包括合伙企业），要提供在工商部门注册的有效“企业法人营业执照”或“营业执照”；如投标人是事业单位，要提供有效的“事业单位法人证书”；投标人是非企业专业服务机构的，如律师事务所，会计师事务所要提供执业许可证等证明文件；如投标人是个体工商户，要提供有效的“个体工商户营业执照”；如投标人是自然人，要提供有效的自然人身份证明。

这里所指“其他组织”不包括法人的分支机构，由于法人分支机构不能独立承担民事责任，不能以分支机构的身份参加政府采购，只能以法人身份参加。“但由于银行、保险、石油石化、电力、电信等行业具有其特殊性，如果能够提供其法人给予的相应授权证明材料，可以参加政府采购活动”。

### 2. 财务状况报告，依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料（详见资格性审查表要求）

### 3. 具有履行合同所必须的设备和专业技术能力的声明。

### 4. 投标人参加政府采购前三年内在经营活动中没有重大违法记录书面声明函。

### 5. 信用记录查询

（1）查询渠道：通过“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn))和“政府采购网”([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn))进行查询；

（2）查询截止时点：提交投标文件截止日当天；

（3）查询记录：对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单、信用报告进行查询；

采购人或采购代理机构应当按照查询渠道、查询时间节点、查询记录内容进行查询，并存档。对信用记录查询结果中显示投标人被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人作无效投标处理。

### 6. 按照招标文件要求，投标人应当提交的资格、资信证明文件。

# 投标文件封面

(项目名称)  
投标文件封面  
(正本/副本)

采购计划编号:  
采购项目编号: **GDZC-23GZ141**  
所投采购包: 第 包

(投标人名称)  
年 月 日

## 投标文件目录

- 一、投标函
- 二、开标一览表
- 三、分项报价表
- 四、政策适用性说明
- 五、法定代表人证明书
- 六、法定代表人授权书
- 七、投标保证金
- 八、提供具有独立承担民事责任的能力的证明材料
- 九、资格性审查要求的其他资质证明文件
- 十、承诺函
- 十一、中小企业声明函
- 十二、监狱企业
- 十三、残疾人福利性单位声明函
- 十四、联合体共同投标协议书
- 十五、投标人业绩情况表
- 十六、技术和服务要求响应表
- 十七、商务条件响应表
- 十八、履约进度计划表
- 十九、各类证明材料
- 二十、采购代理服务费支付承诺书
- 二十一、需要采购人提供的附加条件
- 二十二、询问函、质疑函、投诉书格式
- 二十三、项目实施方案、质量保证及售后服务承诺等
- 二十四、附件

## 格式一：

### 投标函

致：广东中采招标有限公司佛山三水分公司

你方组织的“2023年—2025年（二年）云东海公办学校（含幼儿园）食材配送项目”项目的招标[采购项目编号为：GDZC-23GZ141]，我方愿参与投标。

我方确认收到贵方提供的“2023年—2025年（二年）云东海公办学校（含幼儿园）食材配送项目”项目的招标文件的全部内容。

我方在参与投标前已详细研究了招标文件的所有内容，包括澄清、修改文件（如果有）和所有已提供的参考资料以及有关附件，我方完全明白并认为此招标文件没有倾向性，也不存在排斥潜在投标人的内容，我方同意招标文件的相关条款，放弃对招标文件提出误解和质疑的一切权力。

(投标人名称)作为投标人正式授权(授权代表全名,职务)代表我方全权处理有关本投标的一切事宜。

我方已完全明白招标文件的所有条款要求，并申明如下：

（一）按招标文件提供的全部货物与相关服务的投标总价详见《开标一览表》。

（二）本投标文件的有效期为从提交投标（响应）文件的截止之日起 90 日历天。如中标，有效期将延至合同终止日为止。在此提交的资格证明文件均至投标截止日有效，如有在投标有效期内失效的，我方承诺在中标后补齐一切手续，保证所有资格证明文件能在签订采购合同时直至采购合同终止日有效。

（三）我方明白并同意，在规定的开标日之后，投标有效期之内撤回投标或中标后不按规定与采购人签订合同或不提交履约保证金，则贵方将不予退还投标保证金。

（四）我方愿意向贵方提供任何与本项报价有关的数据、情况和技术资料。若贵方需要，我方愿意提供我方作出的一切承诺的证明材料。

（五）我方理解贵方不一定接受最低投标价或任何贵方可能收到的投标。

（六）我方如果中标，将保证履行招标文件及其澄清、修改文件（如果有）中的全部责任和义务，按质、按量、按期完成《采购需求》及《合同书》中的全部任务。

（七）我方作为法律、财务和运作上独立于采购人、采购代理机构的投标人，在此保证所提交的所有文件和全部说明是真实的和正确的。

（八）我方投标报价已包含应向知识产权所有权人支付的所有相关税费，并保证采购人在中国使用我方提供的货物时，如有第三方提出侵犯其知识产权主张的，责任由我方承担。

（九）我方接受采购人委托向贵方支付代理服务费，项目总报价已包含代理服务费，如果被确定为中标供应商，承诺向贵方足额支付。（若采购人支付代理服务费，则此条不适用）

（十）我方与其他投标人不存在单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系。

（十一）我方承诺未为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务。

（十二）我方未被列入法院失信被执行人名单中。

（十三）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，承诺如下：

（1）我方参加本项目政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有以下违法记录，或因违法经营被禁止参加政府采购活动的期限已届满：因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。

（2）我方符合法律、行政法规规定的其他条件。

以上内容如有虚假或与事实不符的，评标委员会可将我方做无效投标处理，我方愿意

承担相应的法律责任。

(十四) 我方对在本函及投标文件中所作的所有承诺承担法律责任。

(十五) 所有与本招标有关的函件请发往下列地址:

地 址: \_\_\_\_\_ 邮政编码: \_\_\_\_\_

电 话: \_\_\_\_\_

传 真: \_\_\_\_\_ 电子邮箱: \_\_\_\_\_

代表姓名: \_\_\_\_\_ 职 务: \_\_\_\_\_

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章: \_\_\_\_\_

投标人名称（盖章）: \_\_\_\_\_

日期: 年 月 日

## 格式二：

### 开标一览表

注：投标供应商应在投标客户端【报价部分】进行填写，投标客户端软件将自动根据供应商填写信息在线生成开标一览表，若在投标文件中出现非系统生成的开标一览表，且与投标客户端生成的开标一览表信息内容不一致，以投标客户端在线填写报价并生成的内容为准。（下列表样仅供参考）

采购项目编号：

项目名称：

投标人名称：

序号	采购项目名称/ 采购包名称	投标报价（元 /%)	交货或服务期	交货或服务地 点
1				

投标人签章：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

## 格式三：

### 分项报价表

注：投标供应商应在投标客户端【报价部分】进行填写，投标客户端软件将自动根据供应商填写信息在线生成分项报价表，若在投标文件中出现非系统生成的分项报价表，且与投标客户端生成的分项报价表信息内容不一致，以投标客户端在线填写报价并生成的内容为准。（下列表样仅供参考）

采购项目编号：

项目名称：

投标人名称：

采购包：

货币及单位：人民币/元

品 目 号	序 号	货 物 名 称	规 格 型 号	品 牌	产 地	制 造 商 名 称	单 价	数 量	总 价
1									

品 目 号	序 号	服 务 名 称	服 务 范 围	服 务 要 求	服 务 期 限	服 务 标 准	单 价	数 量	总 价
1									

投标人签章：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

## 格式四：

### 政策适用性说明

按照政府采购有关政策的要求，在本次的技术方案中，采用符合政策的小型或微型企  
业产品、节能产品、环境标志产品，主要产品与核心技术介绍说明如下：

序号	主要产 品/技术 名称（规 格型号、 注册商 标）	制造商 (开发商)	制造 企业类 型	节 能 产 品	环 境 标 志产 品	认 证 证 书编 号	该产 品 报 价 在 总 报 价 中 占 比 (%)
1							
2							
3							
4							
5							
...							

注： 1.制造商为小型或微型企业时才需要填“制造商企业类型”栏,填写内容为“小型”或  
“微型”；

2.“节能产品、环境标志产品”须填写认证证书编号，并在对应“节能产品”、“环境标志产  
品”栏中勾选，同时提供有效期内的证书复印件（加盖投标人公章）

投标人名称（盖章）：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

## 格式五：

（投标人可使用下述格式，也可使用广东省工商行政管理局统一印制的法定代表人证  
明书格式）

### 法定代表人证明书

\_\_\_\_\_ 现任我单位\_\_\_\_\_ 职务，为法定代表人，特此证明。

有效期限：\_\_\_\_\_

附：代表人性别：\_\_\_\_\_ 年龄：\_\_\_\_\_ 身份证号码：\_\_\_\_\_

注册号码：\_\_\_\_\_ 企业类型：\_\_\_\_\_

经营范围：\_\_\_\_\_

投标人名称（盖章）：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

法定代表人（签字或盖章）：\_\_\_\_\_

职务：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

## 格式六：

### 法定代表人授权书格式

（对于银行、保险、电信、邮政、铁路等行业以及获得总公司投标授权的分公司，可以提供投标分支机构负责人授权书）

### 法定代表人授权书

致：广东中采招标有限公司佛山三水分公司

本授权书声明：\_\_\_\_\_是注册于(国家或地区)的(投标人名称)的法定代表人，现任\_\_\_\_\_职务，有效证件号码：\_\_\_\_\_。现授权(姓名、职务)作为我公司的全权代理人，就“2023年—2025年（二年）云东海公办学校（含幼儿园）食材配送项目”项目采购[采购项目编号为 GDZC-23GZ141]的投标和合同执行，以我方的名义处理一切与之有关的事宜。

本授权书于\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日签字生效，特此声明。

投标人（盖章）：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

法定代表人（签字或盖章）：\_\_\_\_\_

职务：\_\_\_\_\_

被授权人（签字或盖章）：\_\_\_\_\_

职务：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

## 格式七：

### 投标保证金

采购文件要求递交投标保证金的，投标人应在此提供保证金的凭证的复印件。

## 格式八：

### 提供具有独立承担民事责任的能力的证明材料

## 格式九：

### 资格性审查要求的其他资质证明文件

具有履行合同所必需的设备和专业技术能力

## 格式十：

(对于采购需求写明“提供承诺”的条款，供应商可参照以下格式提供承诺)

### 承诺函

致：佛山市顺德区勒流街道办事处机关服务中心

对于\_\_\_\_\_项目（项目编号：\_\_\_\_\_），我方郑重承诺如下：

如中标/成交，我方承诺严格落实采购文件以下条款：(建议逐条复制采购文件相关条款原文)

#### (一) 星号条款

- 1.
- 2.
- 3.
- .....

#### (二) 三角号条款

- 1.
- 2.
- 3.
- .....

#### (三) 非星号、非三角号条款

- 1.
- 2.
- 3.
- .....

特此承诺。

供应商名称（盖章）：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

## 格式十一：

(以下格式文件由供应商根据需要选用)

中小企业声明函（所投产品制造商为中小企业时提交本函，所属行业应符合采购文件中明确的本项目所属行业）

### 中小企业声明函（货物）

本公司(联合体)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(联合体)参加(单位名称)的(项目名称)采购活动，提供的货物全部由符合政策要求的中小企业制造。相关企业(含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业)的具体情况如下：

1. (标的名称), 属于(采购文件中明确的所属行业)行业; 制造商为(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);

2. (标的名称), 属于(采购文件中明确的所属行业)行业; 制造商为(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, 不属于大企业的分支机构, 不存在控股股东为大企业的情形, 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(盖章): \_\_\_\_\_

日期: 年 月 日

1: 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

2: 投标人应当对其出具的《中小企业声明函》真实性负责, 投标人出具的《中小企业声明函》内容不实的, 属于提供虚假材料谋取中标。在实际操作中, 投标人希望获得中小企业扶持政策支持的, 应从制造商处获得充分、准确的信息。对相关制造商信息了解不充分, 或者不能确定相关信息真实、准确的, 不建议出具《中小企业声明函》。

中小企业声明函(承建本项目工程为中小企业或者承接本项目服务为中小企业时提交本函, 所属行业应符合采购文件中明确的本项目所属行业)

### 中小企业声明函(工程、服务)

本公司(联合体)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(联合体)参加(单位名称)的(项目名称)采购活动, 工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业(或者: 服务全部由符合政策要求的中小企业承接)。相关企业(含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业)的具体情况如下:

1. (标的名称), 属于(采购文件中明确的所属行业)行业; 承建(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);

2. (标的名称), 属于(采购文件中明确的所属行业)行业; 承建(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, 不属于大企业的分支机构, 不存在控股股东为大企业的情形, 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(盖章): \_\_\_\_\_

日期: 年 月 日

1: 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。

2: 投标人应当自行核实是否属于小微企业，并认真填写声明函，若有虚假将追究其责任。

## 格式十二：

(以下格式文件由供应商根据需要选用)

### 监狱企业

提供由监狱管理局、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。

## 格式十三：

(以下格式文件由供应商根据需要选用)

### 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。

单位名称（盖章）：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

注：本函未填写或未勾选视作未做声明。

## 格式十四：

(以下格式文件由供应商根据需要选用)

### 联合体共同投标协议书

立约方： (甲公司全称)

(乙公司全称)

(.....公司全称)

(甲公司全称)、(乙公司全称)、(.....公司全称)自愿组成联合体，以一个投标人的身份共同参加（采购项目名称）（采购项目编号）的响应活动。经各方充分协商一致，就项目的响应和合同实施阶段的有关事务协商一致订立协议如下：

#### 一、联合体各方关系

(甲公司全称)、(乙公司全称)、(.....公司全称)共同组成一个联合体，以一个投标人的身份共同参加本项目的响应。（甲公司全称）、（乙公司全称）、（.....公司全称）

作为联合体成员，若中标，联合体各方共同与（采购人）签订政府采购合同。

二、联合体内部有关事项约定如下：

1.（甲公司全称）作为联合体的牵头单位，代表联合体双方负责投标和合同实施阶段的主办、协调工作。

2.联合体将严格按照文件的各项要求，递交投标文件，切实执行一切合同文件，共同承担合同规定的一切义务和责任，同时按照内部职责的划分，承担自身所负的责任和风险，在法律在承担连带责任。

3.如果本联合体中标，（甲公司全称）负责本项目\_\_\_\_\_部分，（乙公司全称）负责本项目\_\_\_\_\_部分。

4.如中标，联合体各方共同与（采购人）签订合同书，并就中标项目向采购人负责有连带的和各自的法律责任；

5.联合体成员（公司全称）为（请填写：小型、微型）企业，将承担合同总金额\_\_\_\_%的工作内容（联合体成员中有小型、微型企业时适用）。

三、联合体各方不得再以自己名义参与本采购包响应，联合体各方不能作为其它联合体或单独响应单位的项目组成员参加本采购包响应。因发生上述问题导致联合体响应成为无效报价，联合体的其他成员可追究其违约责任和经济损失。

四、联合体如因违约过失责任而导致采购人经济损失或被索赔时，本联合体任何一方均同意无条件优先清偿采购人的一切债务和经济赔偿。

五、本协议在自签署之日起生效，有效期内有效，如获中标资格，合同有效期延续至合同履行完毕之日。

六、本协议书正本一式\_\_\_\_份，随投标文件装订\_\_\_\_份，送采购人\_\_\_\_份，联合体成员各一份；副本一式\_\_\_\_份，联合体成员各执\_\_\_\_份。

甲公司全称：\_\_\_\_（盖章）\_\_\_\_，乙公司全称：\_\_\_\_（盖章）\_\_\_\_，……公司全称：  
\_\_\_\_（盖章）\_\_\_\_，

\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日，\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日，\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

注：1. 联响应时需签本协议，联合体各方成员应在本协议上共同盖章确认。

2. 本协议内容不得擅自修改。此协议将作为签订合同的附件之一。

## 格式十五：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

投标人事迹情况表

序号	客户名称	项目名称及 合同金额(万 元)	签订合同时间	竣工验收报 告时间	联系人及电 话
1					
2					
3					
4					
...					

根据上述事迹情况，按招标文件要求附销售或服务合同复印件及评审标准要求的证明材料。

## 格式十六：

《技术和服务要求响应表》

序号	标的名称	参数性质	采购文件规定的技术和服务要求	投标文件响应的具体内容	型号	是否偏离	证明文件所在位置	备注
1								
2								
3								
4								
5								
6								
.....								

说明：

1.“采购文件规定的技术和服务要求”项下填写的内容应与招标文件中采购需求的“技术要求”的内容保持一致。投标人应当如实填写上表“投标文件响应的具体内容”处内容，对采购文件提出的要求和条件作出明确响应，并列明具体响应数值或内容，只注明符合、满足等无具体内容表述的，将视为未实质性满足招标文件要求。投标人需要说明的内容若需特殊表达，应先在本表中进行相应说明，再另页应答，否则投标无效。

2. 参数性质栏目按招标文件有标注的“★”、“▲”号条款进行填写，打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。打“▲”号条款为重要技术参数（如有），若有部分“▲”条款未响应或不满足，将根据评审要求影响其得分，但不作为无效投标条款。

3.“是否偏离”项下应按下列规定填写：优于的，填写“正偏离”；符合的，填写“无偏离”；低于的，填写“负偏离”。

4.“备注”处可填写偏离情况的说明。

## 格式十七：

《商务条件响应表》

序号	参数性质	采购文件规定的商务条件	投标文件响应的具体内容	是否偏离	证明文件所在位置	备注
1						
2						
3						
4						

5						
6						
7						
8						
9						
.....						

说明：

1. “采购文件规定的商务条件”项下填写的内容应与招标文件中采购需求的“商务要求”的内容保持一致。

2. 投标人应当如实填写上表“投标文件响应的具体内容”处内容，对采购文件规定的商务条件作出明确响应，并列明具体响应数值或内容，只注明符合、满足等无具体内容表述的，将视为未实质性满足招标文件要求。投标人需要说明的内容若需特殊表达，应先在本表中进行相应说明，再另页应答，否则投标无效。

3. 参数性质栏目按招标文件有标注的“★”、“▲”号条款进行填写，打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。打“▲”号条款为重要技术参数（如有），若有部分“▲”条款未响应或不满足，将根据评审要求影响其得分，但不作为无效投标条款。

4. “是否偏离”项下应按下列规定填写：优于的，填写“正偏离”；符合的，填写“无偏离”；低于的，填写“负偏离”。

5.“备注”处可填写偏离情况的说明。

## 格式十八：

(以下格式文件由供应商根据需要选用)

**履约进度计划表**

序号	拟定时间安排	计划完成的工作内容	实施方建议或要求
1	拟定__年__月__日	签订合同并生效	
2	__月__日-__月__日		
3	__月__日-__月__日		
4	__月__日-__月__日	质保期	

## 格式十九：

(以下格式文件由供应商根据需要选用)

**各类证明材料**

- 1.招标文件要求提供的其他资料。
- 2.投标人认为需提供的其他资料。

## 格式二十：

### 采购代理服务费支付承诺书

致：广东中采招标有限公司佛山三水分公司

如果我方在贵采购代理机构组织的 2023 年—2025 年（二年）云东海公办学学校（含幼儿园）食材配送项目招标中获中标（采购项目编号：GDZC-23GZ141），我方保证在收取《中标通知书》时，按招标文件对代理服务费支付方式的约定，承担本项目代理服务费。

我方如违约，愿凭贵单位开出的违约通知，从我方提交的投标保证金中支付，不足部分由采购人在支付我方的中标合同款中代为扣付；以投标担保函（或保险保函）方式提交投标保证金时，同意和要求投标担保函开立银行或担保机构、保险保函开立的保险机构应广东中采招标有限公司佛山三水分公司的要求办理支付手续。

特此承诺！

投标人法定名称（公章）：\_\_\_\_\_

投标人法定地址：\_\_\_\_\_

投标人授权代表（签字或盖章）：\_\_\_\_\_

电 话：\_\_\_\_\_

传 真：\_\_\_\_\_

承诺日期：\_\_\_\_\_

## 格式二十一：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

### 需要采购人提供的附加条件

序号	投标人需要采购人提供的附加条件
1	
2	
3	

注：投标人完成本项目需要采购人配合或提供的条件必须在上表列出，否则将视为投标人同意按现有条件完成本项目。如上表所列附加条件含有采购人不能接受的，将被视为投标无效。

## 格式二十二：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

## 询问函、质疑函、投诉书格式

说明：本部分格式为投标人提交询问函、质疑函、投诉函时使用，不属于投标文件格式的组成部分。

### 询问函

广东中采招标有限公司佛山三水分公司

我单位已登记并准备参与“2023年—2025年（二年）云东海公办学校（含幼儿园）食材配送项目”项目（采购项目编号：GDZC-23GZ141）的投标活动，现有以下几个内容（或条款）存在疑问（或无法理解），特提出询问。

一、\_\_\_\_\_（事项一）

（1）\_\_\_\_\_（问题或条款内容）

（2）\_\_\_\_\_（说明疑问或无法理解原因）

（3）\_\_\_\_\_（建议）

二、\_\_\_\_\_（事项二）

...

随附相关证明材料如下：（目录）

询问人（公章）：\_\_\_\_\_

法定代表人或授权代表（签字或盖章）：\_\_\_\_\_

地址/邮编：\_\_\_\_\_

电话/传真：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

### 质疑函

#### 一、质疑供应商基本信息

质疑供应商：

地址：\_\_\_\_\_ 邮编：\_\_\_\_\_

联系：\_\_\_\_\_ 联系电话：\_\_\_\_\_

授权代表：\_\_\_\_\_

联系电话：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_ 邮编：\_\_\_\_\_

#### 二、质疑项目基本情况

质疑项目的名称：\_\_\_\_\_

质疑项目的编号：\_\_\_\_\_ 包号：\_\_\_\_\_

采购人名称：\_\_\_\_\_

采购文件获取日期：\_\_\_\_\_

#### 三、质疑事项具体内容

质疑事项 1：\_\_\_\_\_

事实依据：\_\_\_\_\_

法律依据：\_\_\_\_\_

质疑事项 2：\_\_\_\_\_

.....

#### 四、与质疑事项相关的质疑请求

请求：\_\_\_\_\_

签字(签章): \_\_\_\_\_ 公章: \_\_\_\_\_

日期: 年 月 日

质疑函制作说明:

1. 供应商提出质疑时, 应提交质疑函和必要的证明材料。
2. 质疑供应商若委托代理人进行质疑的, 质疑函应按要求列明“授权代表”的有关内容, 并在附件中提交由质疑供应商签署的授权委托书。授权委托书应载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。
3. 质疑供应商若对项目的某一分包进行质疑, 质疑函中应列明具体采购包号。
4. 质疑函的质疑事项应具体、明确, 并有必要的事实依据和法律依据。
5. 质疑函的质疑请求应与质疑事项相关。
6. 质疑供应商为自然人的, 质疑函应由本人签字; 质疑供应商为法人或者其他组织的, 质疑函应由法定代表人、主要负责人, 或者其授权代表签字或者盖章, 并加盖公章。

## 投诉书

### 一、投诉相关主体基本情况

投诉人: \_\_\_\_\_

地 址: \_\_\_\_\_ 邮编: \_\_\_\_\_

法定代表人/主要负责人: \_\_\_\_\_

联系电话: \_\_\_\_\_

授权代表: \_\_\_\_\_ 联系电话: \_\_\_\_\_

地 址: \_\_\_\_\_ 邮编: \_\_\_\_\_

被投诉人 1: \_\_\_\_\_

地址: \_\_\_\_\_ 邮编: \_\_\_\_\_

联系人: \_\_\_\_\_ 联系电话: \_\_\_\_\_

被投诉人 2: \_\_\_\_\_

.....

相关供应商: \_\_\_\_\_

地址: \_\_\_\_\_ 邮编: \_\_\_\_\_

联系人: \_\_\_\_\_ 联系电话: \_\_\_\_\_

### 二、投诉项目基本情况

采购项目名称: \_\_\_\_\_

采购项目编号: \_\_\_\_\_ 包号: \_\_\_\_\_

采购人名称: \_\_\_\_\_

代理机构名称: \_\_\_\_\_

采购文件公告:是/否 公告期限: \_\_\_\_\_

采购结果公告:是/否 公告期限: \_\_\_\_\_

### 三、质疑基本情况

投诉人于 \_\_\_\_ 年 \_\_\_\_ 月 \_\_\_\_ 日, 向提出质疑, 质疑事项为: \_\_\_\_\_

采购人/代理机构于 \_\_\_\_ 年 \_\_\_\_ 月 \_\_\_\_ 日, 就质疑事项作出了答复/没有在法定期限内作出答复。

### 四、投诉事项具体内容

投诉事项 1: \_\_\_\_\_

事实依据: \_\_\_\_\_  
法律依据: \_\_\_\_\_  
投诉事项 2: \_\_\_\_\_  
.....

### 五、与投诉事项相关的投诉请求

请求: \_\_\_\_\_

签字(签章): \_\_\_\_\_ 公章 \_\_\_\_\_  
日期: \_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

#### 投诉书制作说明:

1. 投诉人提起投诉时,应当提交投诉书和必要的证明材料,并按照被投诉人和与投诉事项有关的供应商数量提供投诉书副本。
2. 投诉人若委托代理人进行投诉的,投诉书应按照要求列明“授权代表”的有关内容,并在附件中提交由投诉人签署的授权委托书。授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。
3. 投诉人若对项目的某一分包进行投诉,投诉书应列明具体分包号。
4. 投诉书应简要列明质疑事项,质疑函、质疑答复等作为附件材料提供。
5. 投诉书的投诉事项应具体、明确,并有必要的事实依据和法律依据。
6. 投诉书的投诉请求应与投诉事项相关。
7. 投诉人为自然人的,投诉书应当由本人签字;投诉人为法人或者其他组织的,投诉书应当由法定代表人、主要负责人,或者其授权代表签字或者盖章,并加盖公章。

### 格式二十三:

(以下格式文件由供应商根据需要选用)  
项目实施方案、质量保证及售后服务承诺等内容和格式自拟。

### 格式二十四:

附件 (以下格式文件由供应商根据需要选用)

#### 政府采购投标(响应)担保函

编号: 【 】号

(采购人):

鉴于 \_\_\_\_\_ (以下简称“投标(响应)人”) 拟参加编号为 \_\_\_\_\_ 的 (以下简称“本项目”) 投标(响应),根据本项目采购文件,投标(响应)人参加投标(响应)时应向你方交纳投标(响应)保证金,且可以投标保险凭证的形式交纳投标(响应)保证金。应投标(响应)人的申请,我方以保险的方式向你方提供如下投标保证保险凭证:

#### 一、保险责任的情形及保证金额

(一) 在投标(响应)人出现下列情形之一时,我方承担保险责任:

1. 中标（成交）后投标（响应）人无正当理由不与采购人签订《政府采购合同》；

2. 采购文件规定的投标（响应）人应当缴纳保证金的其他情形。

（二）我方承担保险责任的最高金额为人民币\_\_\_\_\_元（大写）即本项目的投标（响应）保证金金额。

## 二、保证的方式及保证期间

我方保证的方式为：连带责任保证。

我方的保证期间为：本保险凭证自\_\_年\_\_月\_\_日起生效，有效期至开标日后的 90 天内。

## 三、承担保证责任的程序

1. 你方要求我方承担保证责任的，应在本保函保证期间内向我方发出索赔通知。索赔通知应写明要求索赔的金额，支付款项应到达的账号、户名和开户行，并附有证明投标（响应）人发生我方应承担保证责任情形的事实材料。

2. 我方在收到索赔通知及相关证明材料后，在 15 个工作日内进行审查，符合应承担保证责任情形的，我方按照你方的要求代投标（响应）人向你方支付相应的索赔款项。

## 四、保证责任的终止

1. 保证期间届满，你方未向我方书面主张保证责任的，自保证期间届满次日起，我方保证责任自动终止。

2. 我方按照本保函向你方履行了保证责任后，自向你方支付款项（支付款项从我方账户划出）之日起，保证责任终止。

3. 按照法律法规的规定或出现我方保证责任终止的其它情形的，我方在本保函项下的保证责任终止。

## 五、免责条款

1. 依照法律规定或你方与投标（响应）人的另行约定，全部或者部分免除投标（响应）人投标（响应）保证金义务时，我方亦免除相应的保证责任。

2. 因你方原因致使投标（响应）人发生本保函第一条第（一）款约定情形的，我方不承担保证责任。

3. 因不可抗力造成投标（响应）人发生本保函第一条规定情形的，我方不承担保证责任。

4. 你方或其他有权机关对采购文件进行任何澄清或修改，加重我方保证责任的，我方对加重部分不承担保证责任，但该澄清或修改经我方事先书面同意的除外。

## 六、争议的解决

因本保函发生的纠纷，由你我双方协商解决，协商不成的，通过诉讼程序解决，诉讼管辖地法院为 法院。

## 七、保函的生效

本保函自我方加盖公章之日起生效。

保证人：\_\_\_\_\_（公章）\_\_\_\_\_

联系人：\_\_\_\_\_

联系电话：\_\_\_\_\_

\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日