

广东省政府采购

公开招标文件

采购计划编号：**440606-2023-11548**

采购项目编号：**GDZC-23GZ188**

项目名称：**2024年北滘派出所饭堂食材配送服务**

采购人：佛山市顺德区公安局北滘派出所

采购代理机构：广东中采招标有限公司

第一章 投标邀请

广东中采招标有限公司受佛山市顺德区公安局北滘派出所的委托，采用公开招标方式组织采购2024年北滘派出所饭堂食材配送服务。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：2024年北滘派出所饭堂食材配送服务

采购计划编号：440606-2023-11548

采购项目编号：GDZC-23GZ188

采购方式：公开招标

预算金额：6,980,376.00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(2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包1):

采购包预算金额：2,326,792.00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	2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包1	1.00(项)	详见第二章	2,326,792.00	否

本采购包不接受联合体投标

合同履行期限：自2024年01月01日至2024年12月31日止或实际结算金额达到本采购包预算上限的，合同自然终止（以先到达为准）。

采购包2(2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包2):

采购包预算金额：2,326,792.00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
2-1	其他服务	2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包2	1.00(项)	详见第二章	2,326,792.00	否

本采购包不接受联合体投标

合同履行期限：自2024年01月01日至2024年12月31日止或实际结算金额达到本采购包预算上限的，合同自然终止（以先到达为准）。

采购包3(2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包3):

采购包预算金额：2,326,792.00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
3-1	其他服务	2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包3	1.00(项)	详见第二章	2,326,792.00	否

本采购包不接受联合体投标

合同履行期限：自2024年01月01日至2024年12月31日止或实际结算金额达到本采购包预算上限的，合同自然终止（以先到达为准）。

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，如投标人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：①2022年度经审计的财务报告及财务报表（资产负债表、利润表和现金流量表）扫描件（要求：审计报告由第三方会计师事务所或其它合法审计机构出具，须包含会计师事务所或审计机构的盖章页）；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）或其他可证明资信证明为基本开户银行出具的相关证明材料扫描件，以上文件均需加盖银行印章；③提供《政府采购供应商资格信用承诺函》。
- 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《政府采购供应商资格信用承诺函》；②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。
- 4）履行合同所必需的设备和专业技术能力：（采购包1，采购包3）提供具备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。（采购包2）提供具备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：参照投标（报价）函相关承诺格式内容或提供《政府采购供应商资格信用承诺函》。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（2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包1）：采购包整体专门面向中小企业；监狱企业、残疾人福利单位视同小型、微型企业。（注：中小企业以供应商填写的《中小企业声明函》（见投标格式）为判定标准，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》（见投标格式）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。）供应商须符合本服务项目采购标的对应行业（本项目行业为：批发业）。

采购包2（2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包2）：采购包整体专门面向小微企业；监狱企业、残疾人福利单位视同小型、微型企业。（注：小微企业以供应商填写的《中小企业声明函》（见投标格式）为判定标准，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》（见投标格式）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。）供应商须符合本服务项目采购标的对应行业

（本项目行业为：批发业）

采购包3（2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包3）： 采购包整体专门面向小微企业；监狱企业、残疾人福利单位视同小型、微型企业。（注：小微企业以供应商填写的《中小企业声明函》（见投标格式）为判定标准，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》（见投标格式）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。）供应商须符合本服务项目采购标的对应行业（本项目行业为：批发业）

3.本项目特定的资格要求：

采购包1（2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包1）：

1)供应商未被列入“信用中国”网站(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”记录名单； 不处于中国政府采购网(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。
【以采购代理机构于投标（响应）截止时间当天在“信用中国”网站（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)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。

3)供应商须持有有效的《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；如供应商的《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。

采购包2（2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包2）：

1)供应商未被列入“信用中国”网站(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”记录名单； 不处于中国政府采购网(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。
【以采购代理机构于投标（响应）截止时间当天在“信用中国”网站（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)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。

3)供应商须持有有效的《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；如供应商的《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。

采购包3（2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包3）：

1)供应商未被列入“信用中国”网站(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”记录名单； 不处于中国政府采购网(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。
【以采购代理机构于投标（响应）截止时间当天在“信用中国”网站（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)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。

3)供应商须持有有效的《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；如供应商的《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)、广东省政府采购网(<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/>)；广东省公共资源交易平台（<https://ygp.gdzwfw.gov.cn/ggzy-portal/#/440600/jygg>）、北滘镇政务网（<http://www.shunde.gov.cn/beijiao>）及采购代理机构（<https://www.gdzczb.com/>）

六.本项目联系方式：

1.采购人信息

名称：佛山市顺德区公安局北滘派出所

地址：广东省佛山市顺德区北滘镇天宁路18号

联系方式：0757-26652929

2.采购代理机构信息

名称：广东中采招标有限公司

地址：广东省佛山市禅城区文华北路223号之一栋525、526、527单元（住所申报）

联系方式：0757-81993027

3.项目联系方式

项目联系人：广东中采招标有限公司

电话：0757-81993027

4.技术支持联系方式

云平台联系方式：020-88696588

采购代理机构：广东中采招标有限公司

第二章 采购需求

一、项目概况：

- 1.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。
- 2.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。
- 3.需要落实的政府采购政策：《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）、《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》(财库〔2014〕68号)、《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号)、《财政部 发展改革委 生态环境部 市场监管总局关于调整优化节能产品 环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号）等，如有最新，以最新的为准。
- 4.对派出所及保障点、交警中队饭堂全品类食材提供配送服务。

采购包1（2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包1）

1.主要商务要求

标的提供的时间	★自2024年01月01日至2024年12月31日止或实际结算金额达到本采购包预算上限的，合同自然终止（以先到达为准）。
标的提供的地点	★采购人指定地点。
付款方式	1期：支付比例100%,采购人按月进行结算，根据上一个月的配送情况，每月15日对上一个月的配送费用进行结算:每月结算金额＝该月各类货物的配送金额之和，配送金额＝配送数量×最终供货价格—罚款（如有）。其中，最终的供货价格为经双方核定的各类货物的市场基准价格×中标折扣率。

验收要求	<p>1期：（一）做好卸货前的检查。采购人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。（二）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采购人的，采购人查验原件后索取复印件留存。（三）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。（四）每批次每种货物均抽查验收。1.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。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。（五）按食品质量描述对货物质量进行抽查。（六）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，中标人提供假冒伪劣、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，一经发现，当日所送同批次产品全部退货外，中标人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中标人，将问题产品退货处理。3.采购人退货后将记录在案，并对中标人予以处罚，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。（七）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。（八）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，鉴定费由采购人承担；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>
履约保证金	不收取
其他	<p>付款方式补充，1.结算方式：转账结算（银行转账）。2.付款方：采购人；收款方：中标人。3.结算时须提供以下资料：(1)合同;(2)中标人配送单据验收及明细清单;(3)中标人开具的正式发票;(4)中标通知书;(5)月度考核表。4.付款期间如因特殊情况需调整，由双方协商处理。</p>

其他商务需求

参 数 性 质	编 号	内 容 明 细	内容说明

★	1	供货价格要求	<p>（一）以佛山市发展和改革局网站上顺德区农副产品的零售价格为基准，每月15日（含15日）前的平均价格作为下期的供货基准价格，定价时间正常情况以每半个月为一个周期。《佛山市发展和改革局》网站没有公布的价格，则由采购人代表和中标人代表到周边市场(供货地点10公里范围内)参考同类产品的价格，取平均值作供货基准价格（或中标人与采购人协商决定）。供货价格为全包价，包括了货物、检验检疫费、质量检测费、配送运输费、人工费、交通费、运营、保险、验收、售后服务、税费、其他伴随服务费用及合同实施过程中的应预见和不可预见费用等完成本招标内容所需一切费用，以人民币为结算单位，最终的供货价格为经双方核定的各类货物的市场基准价格×中标折扣率。中标人在供货期间不得随意更改折扣率。（二）如部分食材需要由中标人进行简单加工的（去皮、切块等简单加工的），其费用包含在报价中。结算时，须按食材未加工前的重量计算采购量。（三）中标人必须负责饭堂物资的运输、搬运等工作，中间所产生的费用由中标人负责。（四）中标人不得擅自变更食材（含商标、名称、产地、包装、规格和重量等），严格按采购人要求供应，否则采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事前向采购人提出书面申请，并经采购人同意后方可改变。（五）结算公式：每月的结算金额=该月各类货物的配送金额之和，配送金额=配送数量×供货价格—罚款（如有）。</p>
★	2	报价要求	<p>投标人的投标折扣率的有效报价范围：0%＜投标折扣率≤100%。投标折扣率必须为固定的报价（如95%），不得存在区间值（如90%~95%），统一对本项目报一个投标折扣率，不接受有选择性报价，且所报的投标折扣率应当适用于每种食材，中标折扣率为该投标人的投标折扣率，报价精确到小数点后两位。</p>
★	3	权利瑕疵担保	<p>（一）中标人应保证所提供的食品来源合法。（二）中标人应保证所提供的食品的所有权完全属于中标人且不存在任何未曾向采购人透露的担保物权或被查封等权利瑕疵。（三）中标人应保证所提供的食品没有侵犯任何第三人的权利。（四）涉及中标人提供食品所产生的一切法律纠纷，则由中标人承担全部责任。</p>
★	4	其他要求	<p>（一）中标人应遵守采购人使用单位的各项规定。（二）中标人除不可抗力外，不得因其他任何理由延迟送货。采购人使用单位如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知中标人。因中标人原因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外）采购人有权要求中标人承担由此产生的责任和经济损失。（三）未经采购人同意，中标人不得擅自变更供应商品，应严格按招标要求和投标承诺（含商标、名称、产地、规格和重量等）供应，否则，采购人使用单位有权拒收。（四）采购人使用单位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、以次充好的商品或供货时的商品与中标人响应文件中的承诺不符，采购人使用单位退货后将记录在案，并对中标人予以处罚，中标人除要承担采购人因此产生的一切损失和费用外，情节严重的采购人有权单方终止合同并报政府采购监督管理部门处理。（五）中标人须按所供应商品的销售额开具国家正式发票。（六）中标人被有效投诉3次或造成安全（食品卫生）事故的将被终止合同并报有关行业主管单位处理。（七）中标人不得泄露采购人及使用单位的信息。泄密造成采购人及使用单位损失的，中标人将承担由此产生的一切损失和法律责任。（八）中标人应能够配合采购人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、产品合格证、食品经营许可证等。（九）在供货期内，根据上级扶贫工作要求，如采购人需定向采购贫困地区的农副产品的，具体扶贫采购工作由采购人根据上级相关部门的要求和安排进行采购实施，可由采购人自行按规定采购，或由中标人按规定进行采购，中标人应无条件配合采购人定向采购贫困地区的农副产品。贫困地区的农副产品价格按“贫困地区农副产品网络销售平台”（http://cg.fupin832.com）和相关政策文件的要求确定。定向采购的贫困地区农副产品金额包含在本项目预算金额内。</p>

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。
----	---

2.技术标准与要求

序号	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	2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包1	项	1.00	2,326,792.00	2,326,792.00	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

附表一：2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包1

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>项目概况</p> <p>为确保食品安全、卫生，提升食堂服务水平，加强食堂的管理，促进廉政建设，采购人拟通过采购方式为本采购包确定一个供应商对派出所及保障点、交警中队饭堂全品类食材提供配送服务，本采购包估算约人民币2,326,792.00元，最终以实际采购量结算。中标人在供货期内负责采购人所需的货物供应，自动放弃中标资格或被终止合同的中标人，在供货期内不能再接受采购人的供货需求。中标人不得将中标项目转让或分包给他人，否则采购人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>

	2	项目配送方式				
		包组	配送 片区	单位饭堂	配送点	配送时间
		1	1	北滘镇天宁路18号 北滘派出所	1	2024年1月1日- 4月30日
			2	北滘镇碧江大道23号（碧江警民服务中心）；北滘镇林港路2号（林港警民服务中心）；顺德区三乐东路3号（北滘交警中队）	1	2024年5月1日- 8月31日
3	北滘镇三乐路莘村北1号（莘村战训基地）北滘镇济虹路北街7号（北滘警民服务中心）		1	2024年9月1日- 12月31日		

★	3	<p>食品质量要求</p> <p>（一）投标人投标时必须出具针对本项目的《食品质量安全承诺书》，详见公告附件。</p> <p>（二）中标人必须在供货期间持有有效的《食品安全责任保险》。</p> <p>（三）中标人需了解食材的季节性和地域性，选择外观好、质地细腻的食材，随时关注食材的保质期和保存方式，有可靠的食材来源。</p> <p>（四）供货期间，因配送的食品造成采购人及其人员食物中毒的，中标人应承担由此造成的全部法律责任及经济损失赔偿（主要包括但不限于食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等）并即时终止合同报政府采购监管部门处理。</p>
★	4	<p>人员要求</p> <p>（一）中标人须为本项目配备一名项目负责人，负责与采购人沟通协调工作及食材供应的全面日常管理工作。相关配送人员应具有有效的身份及健康证明文件，配送过程应穿着便于辨认的工作服，佩戴工作证，并配备相应的劳动和卫生等防护用品。</p> <p>（二）中标人应提供将食材运送至采购人指定的地点及现场卸货服务。费用包含在报价中。每次配送，中标人须安排至少1名配送专员及1辆配送专车，分别负责送货，负责食材的运输、过秤，并协助采购人清点验收食材，食材的品种和重量以采购人验收的结果为准。配送人员需服从采购人管理、安排，遵守采购人各项规章制度和劳动纪律，发生任何意外采购人不负任何责任。（提供承诺函作证明材料）</p> <p>（三）中标人在与采购人签定合同后，须将配送团队成员的无违法犯罪记录证明、劳动合同、在中标人单位购买的社保证明及其健康证复印件交采购人备案，提交复印件时须同时提供原件以供核对。如中标人需更换配送人员，则提供更换的人员的上述资料，经采购人书面同意后方可更换，否则作考核扣分处理。</p>

★	<p>配送服务要求</p> <p>（一）采购人提前一天以邮件、传真或电话方式向中标人下订单，订单内容包括肉菜食品、早餐的名称、规格、数量等。</p> <p>（二）水产类须在接到采购人订单之日的第二天将采购人所订购的货物送至采购人指定地点，新鲜活鱼第二天上午6:30前，下午15:35前送到食堂，食堂的水产类按要求的规格和标准现场加工。</p> <p>（三）鲜肉、禽畜等肉类、蔬菜类中标人须在接到采购人订单之日的第二天上午6:30前将采购人所订购的货物送至采购人指定地点。</p> <p>（四）如果采购人临时改变订购的货物种类、规格、数量等，中标人需在接到通知后当天在4小时内将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。</p> <p>（五）早餐每周配送时间为周一至周五，上午6:30前。</p> <p>（六）中标人所提供的货物必须符合卫生标准和营养要求、无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足采购人的要求，每次送交的所有货品都要注明来源。否则，采购人有权退货，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，要将肉菜等的卫生检验报告和货物供货清单随同交到采购人指定的负责人手中。</p> <p>（七）对小量常用品的临时需求，能做到1小时内送到。对不合格产品，需及时更换，1小时内送到。</p> <p>（八）如果采购人临时需要在周末或其他非配送时间增加订购的货物种类、数量等，中标人须在接到通知后的90分钟内将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。</p> <p>（九）中标人在合同履行期间内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，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。</p>
	<p>食材要求：</p> <p>肉类(含生鲜肉、冻肉)</p> <p>（一）质量要求:</p> <p>1.所配送的食材应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，每批鲜肉可以是来源于正规肉屠宰场，配送时须提交屠宰场的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件(原件备查)，新鲜肉确保每日新鲜，为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉。每批鲜肉也可以是佛山市及周边城市政府指定的肉联厂发出的鲜肉并提供动物检疫合格证复印件(原件备查)，并注明保鲜期。</p> <p>2.所有食材规格符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。</p> <p>3.冷冻禽类食品解冻后净重量不少于90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于82%，流水解冻时间为4小时以内。所有冷冻食品要求清晰列出品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量、生产日期、保质期等相关参数。</p> <p>4.水产类的品质要求：①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，确保皮肤天然色泽明显。②鱼体饱满结实、新鲜，无腐异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。③鲜鱼类来源可靠放心，无毒、无害、无污染。④鲜活类要求游动活泼，鱼体健康，体态匀称，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。</p> <p>5.如中标人不能按时、保质、保量配送，由采购人自行采购，并由中标人承担采购人</p>

6	<p>由此造成的经济损失和接受违约处罚。</p> <p>6.中标人在配送过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属中标人责任的，中标人应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。</p> <p>（二）卸货要求</p> <p>1.配送车辆应保持清洁；食材堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染；如对温度有要求的食材应确定食品的温度，记录配送车辆温度，并记录存档。</p> <p>2.中标人应提供将食材运送至采购人指定的地点及现场卸货服务，相关费用包含在投标报价中。</p> <p>3.在本环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟。</p> <p>（三）抽查发现资质证照不全问题的处理：</p> <p>1.整批产品由没有资质的机构出具的动植物检疫合格证明的全部退货。</p> <p>2.抽查发现部分食材由没有资质的机构出具的动植物检疫合格证明，加抽15%，两次抽查数50%以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动植物检疫合格证明的，将无动植物检疫合格证明的食材退货。</p> <p>3.整批产品由省地市出具的动植物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽15%，两次抽查数50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的食材退货。</p> <p>（四）食材重量验收：</p> <p>1.新鲜肉类直接称重验收。</p> <p>2.冻肉类：双方各随机抽取每品种食材一箱，去包装，在流动的10-25℃清水中浸泡解冻至表面冰层融化，个体能够分离为止，充分摊开食材沥水三分钟后称重，取双方抽取样本均值为该产品本批次种食材的验收重量。</p> <p>（五）食品供应链要求：所有提供的食材必须具有可溯源的合法票证。</p>
---	---

	7	<p>食材要求：</p> <p>蔬菜</p> <p>中标人每天按采购人提出的品种要求和计划数量进行供应。</p> <p>属季节问题，若出现品种不能满足采购人需求的情况，可与采购人协商调换相应类别的品种(按叶菜、瓜菜等进行分类)。</p> <p>(一) 食材质量要求</p> <p>1.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>2.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>3.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>4.从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯竭、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。</p> <p>5.中标人在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属中标人责任的，中标人应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。</p> <p>(二) 配送和管理要求</p> <p>1.蔬菜的品种安排(分主菜和配菜)</p> <p>(1) 配菜品种按采购人计划和要求的品种配送；</p> <p>(2) 主菜品种由双方根据季节安排，但要确保每周有3个品种或以上，每个品种不多于2次，6-9月叶菜类不少于30%，其余时间叶菜类不少于50%。</p> <p>2.蔬菜包装与标志要求：</p> <p>(1) 包装。容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。</p> <p>(2) 每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。</p> <p>(三) 蔬菜卫生质量要求符合GB-2763食品中农药最大残留限量，中标人每次配送须提供叶菜类的农残检测报告。</p> <p>(四) 抽查发现食品安全质量问题的处理：</p> <p>对如食品中发现农药残留超标，腐败变质等危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次食材全部退货。</p> <p>若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分食材质量问题，应立即通知单位伙食物资验收小组及中标人，将问题食材退货处理。</p>
--	---	---

	8	<p>食材要求：</p> <p>水果供货及质量要求：</p> <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.供果重量须达到采购人的供货需求重量，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：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>
	9	<p>食材要求：</p> <p>粮油供货及质量要求</p> <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（GB 2715-2016）。（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>
		<p>食材要求：</p>

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：（包含但不限于以下品目，以采购人要求为准）

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

10

		、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	食糖分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。 (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。 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。 绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。 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。 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。 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。 (2)红糖的感官鉴别 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。 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。 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。□

		<table border="1"> <tr> <td></td><td></td><td>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。</td></tr> <tr> <td>18</td><td>辛辣料</td><td> <p>辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制的天然植物香料，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> </td></tr> </table>			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	<p>辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制的天然植物香料，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>
		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	<p>辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制的天然植物香料，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>						
		<p>食材要求：</p> <p>早餐类</p> <p>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> <p>★中标人每月5号前，须提供上个月已配送的早餐类食品相关的食品质量检验报告（报告内容须显示“符合标准要求”类字眼），供采购人进行存档（投标时须提供承诺函）。</p> <p>牛奶的质量标准：</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <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>						

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	

99	肉松之王包	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	粟米肉饺	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	

	12	<p>溯源标准及要求</p> <p>为做到“来源可追溯、去向可查证”的目的，从源头上治理食堂食品隐患，中标人要严格按照“溯源标准”提供票证，做到货到票证到。验收中无票证、货与票证不相符的以及要素不全的，采购人有权拒收。配送（食品流通）单位溯源的标准如下：</p> <table border="1"> <tr> <th>票证要求 食品种类</th><th>生产（供应） 企业的资质证明： （首次供应时提供）</th><th>产品票证要求</th></tr> <tr> <td>肉类</td><td>《企业法人营业执照》副本 （三证合一）</td><td>每批次产品提供《出入境动物产品检疫合格证》、《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）每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。提供的肉类均为定点屠宰场（厂）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰场（厂）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》。</td></tr> <tr> <td>蔬菜</td><td>《企业法人营业执照》副本 （三证合一）</td><td>蔬菜农药残留含量未超过食品安全标准限量的检测报告。每批次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。</td></tr> </table>	票证要求 食品种类	生产（供应） 企业的资质证明： （首次供应时提供）	产品票证要求	肉类	《企业法人营业执照》副本 （三证合一）	每批次产品提供《出入境动物产品检疫合格证》、《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）每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。提供的肉类均为定点屠宰场（厂）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰场（厂）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》。	蔬菜	《企业法人营业执照》副本 （三证合一）	蔬菜农药残留含量未超过食品安全标准限量的检测报告。每批次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。
票证要求 食品种类	生产（供应） 企业的资质证明： （首次供应时提供）	产品票证要求									
肉类	《企业法人营业执照》副本 （三证合一）	每批次产品提供《出入境动物产品检疫合格证》、《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）每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。提供的肉类均为定点屠宰场（厂）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰场（厂）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》。									
蔬菜	《企业法人营业执照》副本 （三证合一）	蔬菜农药残留含量未超过食品安全标准限量的检测报告。每批次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。									

	13	<p>货物车辆配送要求</p> <p>（一）货物配送要求：采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件的运载工具。运输猪肉的，还应当设置吊挂设施。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。冷冻食品需用专用冷藏、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。</p> <p>（二）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>（三）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>（四）配送车辆应主动避让行人。</p> <p>（五）卸货要求：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，并存档。在卸货过程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>（六）在配送总重量不变情况下，采购人使用单位根据中标人各供货点择优配选上述货物按期出供货计划，中标人应灵活地配合和按时备齐货物。</p>
	14	<p>检测能力及方案：</p> <p>投标人需具备必要的自检能力提供肉、菜、水果、杂货类等各种食材详细、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，具备至少2名专业的检测人员（项目负责人除外），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，并提供检测人员扣除招标公告发布当月并往前顺推6个月内任意一个月在投标单位购买社保的证明材料，具备相关的检测设备，提供各种检测设备的可检测项目的检测功能说明、各种检测设备至少2张实物照片、检测设备由具备CMA或CNAS资质的第三方检测机构出具的有效期内的校准证书、出具校准证书的第三方检测机构的资质证书作为证明材料，提供至少一个检测详细案例，案例需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（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确认）等扫描件以证明其在检验环节具备保证配送货物的质量安全能力。</p>
	15	<p>特殊情况应急要求：</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采购人利益，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>

★

16

退（补）货流程

对不符合质量要求的货物由采购人的验收人员提出退货，必须在确定退货的1小时内补送完成。如双方对质量或重量有争议的，可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成中标人以不影响货物供应为前提尽快补送。（对有碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给中标人。）

退货记录表

供应商名称		产品名称		进货日期		进货数量	
生产商名称		验收部门		验收时间		退货数量	
退货原因							
退货申请人			采购人意见		签名： 年 月 日		

考核标准

采购人在供货期内对中标人实行每月一次考核制度，供货期内每月考核扣分10分＜考核扣分≤20分的，扣罚款为5000元；考核扣分≥20分的，扣罚款为10000元，且采购人有权终止合同并报政府采购监管部门。采购人有权根据实际情况调整考核细则，中标人须无条件服从。累计3次考核分数少于90分的，采购人有权取消合同。

月度考核表

考核月份：20 年 月

项目	序号	考核细则	扣分值	备注
价格	1	未按约定价格供货的，每发现一项次扣5分；		
	2	未按合同约定时限，根据市场价格变化调整价格的，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	未按采购人采购计划的品种、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		

★	17			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		未按采购人指定秩序卸货的，每次扣2分；		
		9		发生退货情况，造成采购人伙食无法按时供应的，每发生一次扣30分；		
		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5分；		
			11	产品验收不合格，每拒收一批次扣2分；		
			12	把采购人验收不合格退货的货物重新配送给采购人的，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	对采购人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，未及时通知采购人，造成无法及时联系的，每次扣2分；		
		其它	17	中标人工作人员不遵守采购人各项管理规定每次扣5分；		
			18	采购人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无效。 打“▲”号条款为重要技术参数，若有部分“▲”条款未响应或不满足，将导致其响应性评审加重扣分，但不作为无效投标条款。
----	--

采购包2（2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包2）

1.主要商务要求

标的提供的时间	★自2024年01月01日至2024年12月31日止或实际结算金额达到本采购包预算上限的，合同自然终止（以先到达为准）。
标的提供的地点	★采购人指定地点。
付款方式	1期：支付比例100%,采购人按月进行结算，根据上一个月的配送情况，每月15日对上一个月的配送费用进行结算:每月结算金额=该月各类货物的配送金额之和，配送金额=配送数量×最终供货价格—罚款（如有）。其中，最终的供货价格为经双方核定的各类货物的市场基准价格×中标折扣率。

验收要求	<p>1期：（一）做好卸货前的检查。采购人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。（二）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采购人的，采购人查验原件后索取复印件留存。（三）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。（四）每批次每种货物均抽查验收。1.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。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。（五）按食品质量描述对货物质量进行抽查。（六）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，中标人提供假冒伪劣、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，一经发现，当日所送同批次产品全部退货外，中标人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中标人，将问题产品退货处理。3.采购人退货后将记录在案，并对中标人予以处罚，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。（七）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。（八）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，鉴定费由采购人承担；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>
履约保证金	不收取
其他	<p>付款方式补充，1.结算方式：转账结算（银行转账）。2.付款方：采购人；收款方：中标人。3.结算时须提供以下资料：(1)合同;(2)中标人配送单据验收及明细清单;(3)中标人开具的正式发票;(4)中标通知书;(5)月度考核表。4.付款期间如因特殊情况需调整，由双方协商处理。</p>

其他商务需求

参 数 性 质	编 号	内 容 明 细	内容说明

★	1	供货价格要求	<p>（一）以佛山市发展和改革局网站上顺德区农副产品的零售价格为基准，每月15日（含15日）前的平均价格作为下期的供货基准价格，定价时间正常情况以每半个月为一个周期。《佛山市发展和改革局》网站没有公布的价格，则由采购人代表和中标人代表到周边市场(供货地点10公里范围内)参考同类产品的价格，取平均值作供货基准价格（或中标人与采购人协商决定）。供货价格为全包价，包括了货物、检验检疫费、质量检测费、配送运输费、人工费、交通费、运营、保险、验收、售后服务、税费、其他伴随服务费用及合同实施过程中的应预见和不可预见费用等完成本招标内容所需一切费用，以人民币为结算单位，最终的供货价格为经双方核定的各类货物的市场基准价格×中标折扣率。中标人在供货期间不得随意更改折扣率。（二）如部分食材需要由中标人进行简单加工的（去皮、切块等简单加工的），其费用包含在报价中。结算时，须按食材未加工前的重量计算采购量。（三）中标人必须负责饭堂物资的运输、搬运等工作，中间所产生的费用由中标人负责。（四）中标人不得擅自变更食材（含商标、名称、产地、包装、规格和重量等），严格按采购人要求供应，否则采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事前向采购人提出书面申请，并经采购人同意后方可改变。（五）结算公式：每月的结算金额=该月各类货物的配送金额之和，配送金额=配送数量×供货价格—罚款（如有）。</p>
★	2	报价要求	<p>投标人的投标折扣率的有效报价范围：0%＜投标折扣率≤100%。投标折扣率必须为固定的报价（如95%），不得存在区间值（如90%~95%），统一对本项目报一个投标折扣率，不接受有选择性报价，且所报的投标折扣率应当适用于每种食材，中标折扣率为该投标人的投标折扣率，报价精确到小数点后两位。</p>
★	3	权利瑕疵担保	<p>（一）中标人应保证所提供的食品来源合法。（二）中标人应保证所提供的食品的所有权完全属于中标人且不存在任何未曾向采购人透露的担保物权或被查封等权利瑕疵。（三）中标人应保证所提供的食品没有侵犯任何第三人的权利。（四）涉及中标人提供食品所产生的一切法律纠纷，则由中标人承担全部责任。</p>
★	4	其他要求	<p>（一）中标人应遵守采购人使用单位的各项规定。（二）中标人除不可抗力外，不得因其他任何理由延迟送货。采购人使用单位如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知中标人。因中标人原因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外）采购人有权要求中标人承担由此产生的责任 and 经济损失。（三）未经采购人同意，中标人不得擅自变更供应商品，应严格按招标要求和投标承诺（含商标、名称、产地、规格和重量等）供应，否则，采购人使用单位有权拒收。（四）采购人使用单位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、以次充好的商品或供货时的商品与中标人响应文件中的承诺不符，采购人使用单位退货后将记录在案，并对中标人予以处罚，中标人除要承担采购人因此产生的一切损失和费用外，情节严重的采购人有权单方终止合同并报政府采购监督管理部门处理。（五）中标人须按所供应商品的销售额开具国家正式发票。（六）中标人被有效投诉3次或造成安全（食品卫生）事故的将被终止合同并报有关行业主管单位处理。（七）中标人不得泄露采购人及使用单位的信息。泄密造成采购人及使用单位损失的，中标人将承担由此产生的一切损失和法律责任。（八）中标人应能够配合采购人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、产品合格证、食品经营许可证等。（九）在供货期内，根据上级扶贫工作要求，如采购人需定向采购贫困地区的农副产品的，具体扶贫采购工作由采购人根据上级相关部门的要求和安排进行采购实施，可由采购人自行按规定采购，或由中标人按规定进行采购，中标人应无条件配合采购人定向采购贫困地区的农副产品。贫困地区的农副产品价格按“贫困地区农副产品网络销售平台”（http://cg.fupin832.com）和相关政策文件的要求确定。定向采购的贫困地区农副产品金额包含在本项目预算金额内。</p>

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。
----	---

2.技术标准与要求

序号	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	2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包2	项	1.00	2,326,792.00	2,326,792.00	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

附表一：2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包2

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>项目概况</p> <p>为确保食品安全、卫生，提升食堂服务水平，加强食堂的管理，促进廉政建设，采购人拟通过采购方式为本采购包确定一个供应商对派出所及保障点、交警中队饭堂全品类食材提供配送服务，本采购包估算约人民币2,326,792.00元，最终以实际采购量结算。中标人在供货期内负责采购人所需的货物供应，自动放弃中标资格或被终止合同的中标人，在供货期内不能再接受采购人的供货需求。 中标人不得将中标项目转让或分包给他人，否则采购人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>

	2	项目配送方式				
		包组	配送 片区	单位饭堂	配送点	配送时间
		2	1	北滘镇天宁路18号北滘派出所	1	2024年9月1日-12月31日
			2	北滘镇碧江大道23号（碧江警民服务中心）；北滘镇林港路2号（林港警民服务中心）；顺德区三乐东路3号（北滘交警中队）	1	2024年1月1日-4月30日
			3	北滘镇三乐路莘村北1号（莘村战训基地）北滘镇济虹路北街7号（北滘警民服务中心）	1	2024年5月1日-8月31日

★	3	<p>食品质量要求</p> <p>（一）投标人投标时必须出具针对本项目的《食品质量安全承诺书》，详见公告附件。</p> <p>（二）中标人必须在供货期间持有有效的《食品安全责任保险》。</p> <p>（三）中标人需了解食材的季节性和地域性，选择外观好、质地细腻的食材，随时关注食材的保质期和保存方式，有可靠的食材来源。</p> <p>（四）供货期间，因配送的食品造成采购人及其人员食物中毒的，中标人应承担由此造成的全部法律责任及经济损失赔偿（主要包括但不限于食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等）并即时终止合同报政府采购监管部门处理。</p>
★	4	<p>人员要求</p> <p>（一）中标人须为本项目配备一名项目负责人，负责与采购人沟通协调工作及食材供应的全面日常管理工作。相关配送人员应具有有效的身份及健康证明文件，配送过程应穿着便于辨认的工作服，佩戴工作证，并配备相应的劳动和卫生等防护用品。</p> <p>（二）中标人应提供将食材运送至采购人指定的地点及现场卸货服务。费用包含在报价中。每次配送，中标人须安排至少1名配送专员及1辆配送专车，分别负责送货，负责食材的运输、过秤，并协助采购人清点验收食材，食材的品种和重量以采购人验收的结果为准。配送人员需服从采购人管理、安排，遵守采购人各项规章制度和劳动纪律，发生任何意外采购人不负任何责任。（提供承诺函作证明材料）</p> <p>（三）中标人在与采购人签定合同后，须将配送团队成员的无违法犯罪记录证明、劳动合同、在中标人单位购买的社保证明及其健康证复印件交采购人备案，提交复印件时须同时提供原件以供核对。如中标人需更换配送人员，则提供更换的人员的上述资料，经采购人书面同意后方可更换，否则作考核扣分处理。</p>

★	5	<p>配送服务要求</p> <p>（一）采购人提前一天以邮件、传真或电话方式向中标人下订单，订单内容包括肉菜食品、早餐的名称、规格、数量等。</p> <p>（二）水产类须在接到采购人订单之日的第二天将采购人所订购的货物送至采购人指定地点，新鲜活鱼第二天上午6:30前，下午15:35前送到食堂，食堂的水产类按要求的规格和标准现场加工。</p> <p>（三）鲜肉、禽畜等肉类、蔬菜类中标人须在接到采购人订单之日的第二天上午6:30前将采购人所订购的货物送至采购人指定地点。</p> <p>（四）如果采购人临时改变订购的货物种类、规格、数量等，中标人需在接到通知后当天在4小时内将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。</p> <p>（五）早餐每周配送时间为周一至周五，上午6:30前。</p> <p>（六）中标人所提供的货物必须符合卫生标准和营养要求、无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足采购人的要求，每次送交的所有货品都要注明来源。否则，采购人有权退货，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，要将肉菜等的卫生检验报告和货物供货清单随同交到采购人指定的负责人手中。</p> <p>（七）对小量常用品的临时需求，能做到1小时内送到。对不合格产品，需及时更换，1小时内送到。</p> <p>（八）如果采购人临时需要在周末或其他非配送时间增加订购的货物种类、数量等，中标人须在接到通知后的90分钟内将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。</p> <p>（九）中标人在合同履行期间内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，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。</p>
		<p>食材要求：</p> <p>肉类(含生鲜肉、冻肉)</p> <p>（一）质量要求:</p> <p>1.所配送的食材应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，每批鲜肉可以是来源于正规肉屠宰场，配送时须提交屠宰场的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件(原件备查)，新鲜肉确保每日新鲜，为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉。每批鲜肉也可以是佛山市及周边城市政府指定的肉联厂发出的鲜肉并提供动物检疫合格证复印件(原件备查)，并注明保鲜期。</p> <p>2.所有食材规格符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。</p> <p>3.冷冻禽类食品解冻后净重量不少于90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于82%，流水解冻时间为4小时以内。所有冷冻食品要求清晰列出品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量、生产日期、保质期等相关参数。</p> <p>4.水产类的品质要求：①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，确保皮肤天然色泽明显。②鱼体饱满结实、新鲜，无腐异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。③鲜鱼类来源可靠放心，无毒、无害、无污染。④鲜活类要求游动活泼，鱼体健康，体态匀称，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。</p> <p>5.如中标人不能按时、保质、保量配送，由采购人自行采购，并由中标人承担采购人</p>

6	<p>由此造成的经济损失和接受违约处罚。</p> <p>6.中标人在配送过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属中标人责任的，中标人应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。</p> <p>（二）卸货要求</p> <p>1.配送车辆应保持清洁；食材堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染；如对温度有要求的食材应确定食品的温度，记录配送车辆温度，并记录存档。</p> <p>2.中标人应提供将食材运送至采购人指定的地点及现场卸货服务，相关费用包含在投标报价中。</p> <p>3.在本环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟。</p> <p>（三）抽查发现资质证照不全问题的处理：</p> <p>1.整批产品由没有资质的机构出具的动植物检疫合格证明的全部退货。</p> <p>2.抽查发现部分食材由没有资质的机构出具的动植物检疫合格证明，加抽15%，两次抽查数50%以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动植物检疫合格证明的，将无动植物检疫合格证明的食材退货。</p> <p>3.整批产品由省地市出具的动植物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽15%，两次抽查数50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的食材退货。</p> <p>（四）食材重量验收：</p> <p>1.新鲜肉类直接称重验收。</p> <p>2.冻肉类：双方各随机抽取每品种食材一箱，去包装，在流动的10-25℃清水中浸泡解冻至表面冰层融化，个体能够分离为止，充分摊开食材沥水三分钟后称重，取双方抽取样本均值为该产品本批次种食材的验收重量。</p> <p>（五）食品供应链要求：所有提供的食材必须具有可溯源的合法票证。</p>
---	---

	7	<p>食材要求：</p> <p>蔬菜</p> <p>中标人每天按采购人提出的品种要求和计划数量进行供应。</p> <p>属季节问题，若出现品种不能满足采购人需求的情况，可与采购人协商调换相应类别的品种(按叶菜、瓜菜等进行分类)。</p> <p>(一) 食材质量要求</p> <p>1.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>2.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>3.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>4.从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。</p> <p>5.中标人在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属中标人责任的，中标人应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。</p> <p>(二) 配送和管理要求</p> <p>1.蔬菜的品种安排(分主菜和配菜)</p> <p>(1) 配菜品种按采购人计划和要求的品种配送；</p> <p>(2) 主菜品种由双方根据季节安排，但要确保每周有3个品种或以上，每个品种不多于2次，6-9月叶菜类不少于30%，其余时间叶菜类不少于50%。</p> <p>2.蔬菜包装与标志要求：</p> <p>(1) 包装。容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。</p> <p>(2) 每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。</p> <p>(三) 蔬菜卫生质量要求符合GB-2763食品中农药最大残留限量，中标人每次配送须提供叶菜类的农残检测报告。</p> <p>(四) 抽查发现食品安全质量问题的处理：</p> <p>对如食品中发现农药残留超标，腐败变质等危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次食材全部退货。</p> <p>若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分食材质量问题，应立即通知单位伙食物资验收小组及中标人，将问题食材退货处理。</p>
--	---	---

	8	<p>食材要求：</p> <p>水果供货及质量要求：</p> <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.供货重量须达到采购人的供货需求重量，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：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>
	9	<p>食材要求：</p> <p>粮油供货及质量要求</p> <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、保质期或保存期，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（GB 2715-2016）。（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>

食材要求：

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：（包含但不限于以下品目，以采购人要求为准）

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

10			全橙红色，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	食糖分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。 (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。 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。 绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。 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。 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。 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。 (2)红糖的感官鉴别 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。 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。 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。	
		<p>食材要求：</p> <p>早餐类</p> <p>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> <p>★中标人每月5号前，须提供上个月已配送的早餐类食品相关的食品质量检验报告（报告内容须显示“符合标准要求”类字眼），供采购人进行存档（投标时须提供承诺函）。</p> <p>牛奶的质量标准：</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <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>			

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	粟米肉饺	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		
		12	溯源标准及要求	为做到来源可追溯、去向可查证、责任可追究，从源头上治理食堂食品隐患，中标人要严格按照溯源标准建设供票证，做到货到票证到。验收中无票证、货与票证不相符的以及要素不全的，采购人有权拒收。配送的食品流通单位溯源的标准如下：				
	124		紫薯玫瑰卷	70-75克	件			
	125		紫薯糯米卷	70克	件			
	126		红豆糕	80克	件			
	127		票证	生产（供应）企业	产品票证要求			
	128		要求	企业的资质证	85克	件		
	129		食品	明：蒸蛋糕	40克	件		
	130		种类	紫薯糯米卷	50克	件		
	131		肉类	《企业法人营业执照》副本	每批次产品提供《出入境动物产品检验检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检测报告》、《贮存地的出入库检疫证明》（水产品适用）	每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。提供的肉类均为定点屠宰场（厂）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰场（厂）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》。		
	132		潮州粉果	《企业法人营业执照》副本	每批次产品提供《出入境动物产品检验检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检测报告》、《贮存地的出入库检疫证明》（水产品适用）	每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。提供的肉类均为定点屠宰场（厂）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰场（厂）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》。		
	133		七彩墨金包	《企业法人营业执照》副本	每批次产品提供《出入境动物产品检验检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检测报告》、《贮存地的出入库检疫证明》（水产品适用）	每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。提供的肉类均为定点屠宰场（厂）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰场（厂）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》。		
	134		紫菜卷	《企业法人营业执照》副本	每批次产品提供《出入境动物产品检验检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检测报告》、《贮存地的出入库检疫证明》（水产品适用）	每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。提供的肉类均为定点屠宰场（厂）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰场（厂）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》。		
	135		冬菇猪肉丸	《企业法人营业执照》副本	每批次产品提供《出入境动物产品检验检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检测报告》、《贮存地的出入库检疫证明》（水产品适用）	每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。提供的肉类均为定点屠宰场（厂）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰场（厂）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》。		
			蔬菜	《企业法人营业执照》副本（三证合一）	蔬菜农药残留含量未超过食品安全标准限量的检测报告。每批次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。			

	13	<p>货物车辆配送要求</p> <p>（一）货物配送要求：采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件的运载工具。运输猪肉的，还应当设置吊挂设施。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。冷冻食品需用专用冷藏、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。</p> <p>（二）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>（三）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>（四）配送车辆应主动避让行人。</p> <p>（五）卸货要求：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，并存档。在卸货过程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>（六）在配送总重量不变情况下，采购人使用单位根据中标人各供货点择优配选上述货物按期出供货计划，中标人应灵活地配合和按时备齐货物。</p>
	14	<p>检测能力及方案：</p> <p>投标人需具备必要的自检能力提供肉、菜、水果、杂货类等各种食材详细、规范的检测检验方案、检测检验流程，有完善的食物检测检验制度，建设检验检测实验室，具备至少2名专业的检测人员（项目负责人除外），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，并提供检测人员扣除招标公告发布当月并往前顺推6个月内任意一个月在投标单位购买社保的证明材料，具备相关的检测设备，提供各种检测设备的可检测项目的检测功能说明、各种检测设备至少2张实物照片、检测设备由具备CMA或CNAS资质的第三方检测机构出具的有效期内的校准证书、出具校准证书的第三方检测机构的资质证书作为证明材料，提供至少一个检测详细案例，案例需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（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确认）等扫描件以证明其在检验环节具备保证配送货物的质量安全能力。</p>
	15	<p>特殊情况应急要求：</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采购人利益，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>

★

16

退（补）货流程

对不符合质量要求的货物由采购人的验收人员提出退货，必须在确定退货的1小时内补送完成。如双方对质量或重量有争议的，可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成中标人以不影响货物供应为前提尽快补送。（对有碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给中标人。）

退货记录表

供应商名称		产品名称		进货日期		进货数量	
生产商名称		验收部门		验收时间		退货数量	
退货原因							
退货申请人			采购人意见		签名： 年 月 日		

考核标准

采购人在供货期内对中标人实行每月一次考核制度，供货期内每月考核扣分10分<考核扣分≤20分的，扣罚款为5000元；考核扣分≥20分的，扣罚款为10000元，且采购人有权终止合同并报政府采购监管部门。采购人有权根据实际情况调整考核细则，中标人须无条件服从。累计3次考核分数少于90分的，采购人有权取消合同。

月度考核表

考核月份：20 年 月

项目	序号	考核细则	扣分值	备注
价格	1	未按约定价格供货的，每发现一项次扣5分；		
	2	未按合同约定时限，根据市场价格变化调整价格的，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	未按采购人采购计划的品种、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；		

★	17			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		未按采购人指定秩序卸货的，每次扣2分；		
		9		发生退货情况，造成采购人伙食无法按时供应的，每发生一次扣30分；		
		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5分；		
			11	产品验收不合格，每拒收一批次扣2分；		
			12	把采购人验收不合格退货的货物重新配送给采购人的，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	对采购人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，未及时通知采购人，造成无法及时联系的，每次扣2分；		
		其它	17	中标人工作人员不遵守采购人各项管理规定每次扣5分；		
			18	采购人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无效。 打“▲”号条款为重要技术参数，若有部分“▲”条款未响应或不满足，将导致其响应性评审加重扣分，但不作为无效投标条款。
----	--

采购包3（2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包3）

1.主要商务要求

标的提供的时间	★自2024年01月01日至2024年12月31日止或实际结算金额达到本采购包预算上限的，合同自然终止（以先到达为准）。
标的提供的地点	★采购人指定地点。
付款方式	1期：支付比例100%,采购人按月进行结算，根据上一个月的配送情况，每月15日对上一个月的配送费用进行结算:每月结算金额=该月各类货物的配送金额之和，配送金额=配送数量×最终供货价格—罚款（如有）。其中，最终的供货价格为经双方核定的各类货物的市场基准价格×中标折扣率。

验收要求	<p>1期：（一）做好卸货前的检查。采购人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。（二）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采购人的，采购人查验原件后索取复印件留存。（三）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。（四）每批次每种货物均抽查验收。1.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。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。（五）按食品质量描述对货物质量进行抽查。（六）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，中标人提供假冒伪劣、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，一经发现，当日所送同批次产品全部退货外，中标人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中标人，将问题产品退货处理。3.采购人退货后将记录在案，并对中标人予以处罚，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。（七）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。（八）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，鉴定费由采购人承担；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>
履约保证金	不收取
其他	<p>付款方式补充，1.结算方式：转账结算（银行转账）。2.付款方：采购人；收款方：中标人。3.结算时须提供以下资料：(1)合同;(2)中标人配送单据验收及明细清单;(3)中标人开具的正式发票;(4)中标通知书;(5)月度考核表。4.付款期间如因特殊情况需调整，由双方协商处理。</p>

其他商务需求

参 数 性 质	编 号	内 容 明 细	内 容 说 明
------------------	--------	------------------	---------

★	1	供货价格要求	<p>（一）以佛山市发展和改革局网站上顺德区农副产品的零售价格为基准，每月15日（含15日）前的平均价格作为下期的供货基准价格，定价时间正常情况以每半个月为一个周期。《佛山市发展和改革局》网站没有公布的价格，则由采购人代表和中标人代表到周边市场(供货地点10公里范围内)参考同类产品的价格，取平均值作供货基准价格（或中标人与采购人协商决定）。供货价格为全包价，包括了货物、检验检疫费、质量检测费、配送运输费、人工费、交通费、运营、保险、验收、售后服务、税费、其他伴随服务费用及合同实施过程中的应预见和不可预见费用等完成本招标内容所需一切费用，以人民币为结算单位，最终的供货价格为经双方核定的各类货物的市场基准价格×中标折扣率。中标人在供货期间不得随意更改折扣率。（二）如部分食材需要由中标人进行简单加工的（去皮、切块等简单加工的），其费用包含在报价中。结算时，须按食材未加工前的重量计算采购量。（三）中标人必须负责饭堂物资的运输、搬运等工作，中间所产生的费用由中标人负责。（四）中标人不得擅自变更食材（含商标、名称、产地、包装、规格和重量等），严格按采购人要求供应，否则采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事前向采购人提出书面申请，并经采购人同意后方可改变。（五）结算公式：每月的结算金额=该月各类货物的配送金额之和，配送金额=配送数量×供货价格—罚款（如有）。</p>
★	2	报价要求	<p>投标人的投标折扣率的有效报价范围：0%＜投标折扣率≤100%。投标折扣率必须为固定的报价（如95%），不得存在区间值（如90%~95%），统一对本项目报一个投标折扣率，不接受有选择性报价，且所报的投标折扣率应当适用于每种食材，中标折扣率为该投标人的投标折扣率，报价精确到小数点后两位。</p>
★	3	权利瑕疵担保	<p>（一）中标人应保证所提供的食品来源合法。（二）中标人应保证所提供的食品的所有权完全属于中标人且不存在任何未曾向采购人透露的担保物权或被查封等权利瑕疵。（三）中标人应保证所提供的食品没有侵犯任何第三人的权利。（四）涉及中标人提供食品所产生的一切法律纠纷，则由中标人承担全部责任。</p>
★	4	其他要求	<p>（一）中标人应遵守采购人使用单位的各项规定。（二）中标人除不可抗力外，不得因其他任何理由延迟送货。采购人使用单位如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知中标人。因中标人原因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外）采购人有权要求中标人承担由此产生的责任 and 经济损失。（三）未经采购人同意，中标人不得擅自变更供应商品，应严格按招标要求和投标承诺（含商标、名称、产地、规格和重量等）供应，否则，采购人使用单位有权拒收。（四）采购人使用单位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、以次充好的商品或供货时的商品与中标人响应文件中的承诺不符，采购人使用单位退货后将记录在案，并对中标人予以处罚，中标人除要承担采购人因此产生的一切损失和费用外，情节严重的采购人有权单方终止合同并报政府采购监督管理部门处理。（五）中标人须按所供应商品的销售额开具国家正式发票。（六）中标人被有效投诉3次或造成安全（食品卫生）事故的将被终止合同并报有关行业主管单位处理。（七）中标人不得泄露采购人及使用单位的信息。泄密造成采购人及使用单位损失的，中标人将承担由此产生的一切损失和法律责任。（八）中标人应能够配合采购人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、产品合格证、食品经营许可证等。（九）在供货期内，根据上级扶贫工作要求，如采购人需定向采购贫困地区的农副产品的，具体扶贫采购工作由采购人根据上级相关部门的要求和安排进行采购实施，可由采购人自行按规定采购，或由中标人按规定进行采购，中标人应无条件配合采购人定向采购贫困地区的农副产品。贫困地区的农副产品价格按“贫困地区农副产品网络销售平台”（http://cg.fupin832.com）和相关政策文件的要求确定。定向采购的贫困地区农副产品金额包含在本项目预算金额内。</p>

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。
----	---

2.技术标准与要求

序号	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	2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包3	项	1.00	2,326,792.00	2,326,792.00	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

附表一：2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包3

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p>项目概况</p> <p>为确保食品安全、卫生，提升食堂服务水平，加强食堂的管理，促进廉政建设，采购人拟通过采购方式为本采购包确定一个供应商对派出所及保障点、交警中队饭堂全品类食材提供配送服务，本采购包估算约人民币2,326,792.00元，最终以实际采购量结算。中标人在供货期内负责采购人所需的货物供应，自动放弃中标资格或被终止合同的中标人，在供货期内不能再接受采购人的供货需求。 中标人不得将中标项目转让或分包给他人，否则采购人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>

	2	<div>项目配送方式</div> <table><tr><th>包组</th><th>配送 片区</th><th>单位饭堂</th><th>配送点</th><th>配送时间</th></tr><tr><td rowspan="3">3</td><td>1</td><td>北滘镇天宁路18号 北滘派出所</td><td>1</td><td>2024年5月1日- 8月31日</td></tr><tr><td>2</td><td>北滘镇碧江大道23号（碧江警民服务中心）；北滘镇林港路2号（林港警民服务中心）；顺德区三乐东路3号（北滘交警中队）</td><td>1</td><td>2024年9月1日- 12月31日</td></tr><tr><td>3</td><td>北滘镇三乐路莘村北1号（莘村战训基地）北滘镇济虹路北街7号（北滘警民服务中心）</td><td>1</td><td>2024年1月1日- 4月30日</td></tr></table>	包组	配送 片区	单位饭堂	配送点	配送时间	3	1	北滘镇天宁路18号 北滘派出所	1	2024年5月1日- 8月31日	2	北滘镇碧江大道23号（碧江警民服务中心）；北滘镇林港路2号（林港警民服务中心）；顺德区三乐东路3号（北滘交警中队）	1	2024年9月1日- 12月31日	3	北滘镇三乐路莘村北1号（莘村战训基地）北滘镇济虹路北街7号（北滘警民服务中心）	1	2024年1月1日- 4月30日
包组	配送 片区	单位饭堂	配送点	配送时间																
3	1	北滘镇天宁路18号 北滘派出所	1	2024年5月1日- 8月31日																
	2	北滘镇碧江大道23号（碧江警民服务中心）；北滘镇林港路2号（林港警民服务中心）；顺德区三乐东路3号（北滘交警中队）	1	2024年9月1日- 12月31日																
	3	北滘镇三乐路莘村北1号（莘村战训基地）北滘镇济虹路北街7号（北滘警民服务中心）	1	2024年1月1日- 4月30日																
★	3	<div>食品质量要求</div> <p>（一）投标人投标时必须出具针对本项目的《食品质量安全承诺书》，详见公告附件。</p> <p>（二）中标人必须在供货期间持有有效的《食品安全责任保险》。</p> <p>（三）中标人需了解食材的季节性和地域性，选择外观好、质地细腻的食材，随时关注食材的保质期和保存方式，有可靠的食材来源。</p> <p>（四）供货期间，因配送的食品造成采购人及其人员食物中毒的，中标人应承担由此造成的全部法律责任及经济损失赔偿（主要包括但不限于食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等）并即时终止合同报政府采购监管部门处理。</p>																		

★	4	<p>人员要求</p> <p>（一）中标人须为本项目配备一名项目负责人，负责与采购人沟通协调工作及食材供应的全面日常管理工作。相关配送人员应具有有效的身份及健康证明文件，配送过程应穿着便于辨认的工作服，佩戴工作证，并配备相应的劳动和卫生等防护用品。</p> <p>（二）中标人应提供将食材运送至采购人指定的地点及现场卸货服务。费用包含在报价中。每次配送，中标人须安排至少1名配送专员及1辆配送专车，分别负责送货，负责食材的运输、过秤，并协助采购人清点验收食材，食材的品种和重量以采购人验收的结果为准。配送人员需服从采购人管理、安排，遵守采购人各项规章制度和劳动纪律，发生任何意外采购人不负任何责任。（提供承诺函作证明材料）</p> <p>（三）中标人在与采购人签定合同后，须将配送团队成员的无违法犯罪记录证明、劳动合同、在中标人单位购买的社保证明及其健康证复印件交采购人备案，提交复印件时须同时提供原件以供核对。如中标人需更换配送人员，则提供更换的人员的上述资料，经采购人书面同意后方可更换，否则作考核扣分处理。</p>
★	5	<p>配送服务要求</p> <p>（一）采购人提前一天以邮件、传真或电话方式向中标人下订单，订单内容包括肉菜食品、早餐的名称、规格、数量等。</p> <p>（二）水产类须在接到采购人订单之日的第二天将采购人所订购的货物送至采购人指定地点，新鲜活鱼第二天上午6:30前，下午15:35前送到食堂，食堂的水产类按要求的规格和标准现场加工。</p> <p>（三）鲜肉、禽畜等肉类、蔬菜类中标人须在接到采购人订单之日的第二天上午6:30前将采购人所订购的货物送至采购人指定地点。</p> <p>（四）如果采购人临时改变订购的货物种类、规格、数量等，中标人需在接到通知后当天在4小时内将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。</p> <p>（五）早餐每周配送时间为周一至周五，上午6:30前。</p> <p>（六）中标人所提供的货物必须符合卫生标准和营养要求、无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足采购人的要求，每次送交的所有货品都要注明来源。否则，采购人有权退货，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，要将肉菜等的卫生检验报告和货物供货清单随同交到采购人指定的负责人手中。</p> <p>（七）对小量常用品的临时需求，能做到1小时内送到。对不合格产品，需及时更换，1小时内送到。</p> <p>（八）如果采购人临时需要在周末或其他非配送时间增加订购的货物种类、数量等，中标人须在接到通知后的90分钟内将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。</p> <p>（九）中标人在合同履行期间内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，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。</p>
		<p>食材要求：</p> <p>肉类(含生鲜肉、冻肉)</p> <p>（一）质量要求：</p> <p>1.所配送的食材应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，每批鲜肉可以是来源于正规肉屠宰场，配送时须提交屠宰场的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件(原件备查)，新鲜肉确保每日新鲜，为</p>

6	<p>当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉。每批鲜肉也可以是佛山市及周边城市政府指定的肉联厂发出的鲜肉并提供动物检疫合格证复印件(原件备查)，并注明保鲜期。</p> <p>2.所有食材规格符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。</p> <p>3.冷冻禽类食品解冻后净重量不少于90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于82%，流水解冻时间为4小时以内。所有冷冻食品要求清晰列出品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量、生产日期、保质期等相关参数。</p> <p>4.水产类的品质要求：①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，确保皮肤天然色泽明显。②鱼体饱满结实、新鲜，无腐异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。③鲜鱼类来源可靠放心，无毒、无害、无污染。④鲜活类要求游动活泼，鱼体健康，体态匀称，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。</p> <p>5.如中标人不能按时、保质、保量配送，由采购人自行采购，并由中标人承担采购人由此造成的经济损失和接受违约处罚。</p> <p>6.中标人在配送过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属中标人责任的，中标人应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。</p> <p>（二）卸货要求</p> <p>1.配送车辆应保持清洁；食材堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染；如对温度有要求的食材应确定食品的温度，记录配送车辆温度，并记录存档。</p> <p>2.中标人应提供将食材运送至采购人指定的地点及现场卸货服务，相关费用包含在投标报价中。</p> <p>3.在本环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟。</p> <p>（三）抽查发现资质证照不全问题的处理：</p> <p>1.整批产品由没有资质的机构出具的动植物检疫合格证明的全部退货。</p> <p>2.抽查发现部分食材由没有资质的机构出具的动植物检疫合格证明，加抽15%，两次抽查数50%以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动植物检疫合格证明的，将无动植物检疫合格证明的食材退货。</p> <p>3.整批产品由省地市出具的动植物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽15%，两次抽查数50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的食材退货。</p> <p>（四）食材重量验收：</p> <p>1.新鲜肉类直接称重验收。</p> <p>2.冻肉类：双方各随机抽取每品种食材一箱，去包装，在流动的10-25℃清水中浸泡解冻至表面冰层融化，个体能够分离为止，充分摊开食材沥水三分钟后称重，取双方抽取样本均值为该产品本批次种食材的验收重量。</p> <p>（五）食品供应链要求：所有提供的食材必须具有可溯源的合法票证。</p>
---	--

	7	<p>食材要求：</p> <p>蔬菜</p> <p>中标人每天按采购人提出的品种要求和计划数量进行供应。</p> <p>属季节问题，若出现品种不能满足采购人需求的情况，可与采购人协商调换相应类别的品种(按叶菜、瓜菜等进行分类)。</p> <p>（一）食材质量要求</p> <p>1.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>2.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>3.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>4.从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯竭、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。</p> <p>5.中标人在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属中标人责任的，中标人应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。</p> <p>（二）配送和管理要求</p> <p>1.蔬菜的品种安排(分主菜和配菜)</p> <p>（1）配菜品种按采购人计划和要求的品种配送；</p> <p>（2）主菜品种由双方根据季节安排，但要确保每周有3个品种或以上，每个品种不多于2次，6-9月叶菜类不少于30%，其余时间叶菜类不少于50%。</p> <p>2.蔬菜包装与标志要求：</p> <p>（1）包装。容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。</p> <p>（2）每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。</p> <p>（三）蔬菜卫生质量要求符合GB-2763食品中农药最大残留限量，中标人每次配送须提供叶菜类的农残检测报告。</p> <p>（四）抽查发现食品安全质量问题的处理：</p> <p>对如食品中发现农药残留超标，腐败变质等危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次食材全部退货。</p> <p>若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分食材质量问题，应立即通知单位伙食物资验收小组及中标人，将问题食材退货处理。</p>
--	---	---

	8	<p>食材要求：</p> <p>水果供货及质量要求：</p> <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.供果重量须达到采购人的供货需求重量，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：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>
	9	<p>食材要求：</p> <p>粮油供货及质量要求</p> <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（GB 2715-2016）。（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>
		<p>食材要求：</p>

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：（包含但不限于以下品目，以采购人要求为准）

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。

		<table><tr><td>16</td><td>花生</td><td>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。</td></tr><tr><td>17</td><td>食糖</td><td><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></td></tr><tr><td>18</td><td>辛辣料</td><td><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></td></tr></table>	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>
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>									
		<p>食材要求：</p> <p>早餐类</p> <p>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</p>									

格按照国家有关卫生标准进行。

★中标人每月5号前，须提供上个月已配送的早餐类食品相关的食品质量检验报告（报告内容须显示“符合标准要求”类字眼），供采购人进行存档（投标时须提供承诺函）。

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	粟米肉饺	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	麦荳包	50-55克	个	

17	示不包	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	

	12	<p>溯源标准及要求</p> <p>为做到“来源可追溯、去向可查证”的目的，从源头上治理食堂食品隐患，中标人要严格按照“溯源标准”提供票证，做到货到票证到。验收中无票证、货与票证不相符的以及要素不全的，采购人有权拒收。配送（食品流通）单位溯源的标准如下：</p> <table border="1"> <tr> <th>票证要求 食品种类</th><th>生产（供应） 企业的资质证明： （首次供应时应提供）</th><th>产品票证要求</th></tr> <tr> <td>肉类</td><td>《企业法人营业执照》副本（三证合一）</td><td>每批次产品提供《出入境动物产品检疫合格证》、《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）每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。提供的肉类均为定点屠宰场（厂）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰场（厂）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》。</td></tr> <tr> <td>蔬菜</td><td>《企业法人营业执照》副本（三证合一）</td><td>蔬菜农药残留含量未超过食品安全标准限量的检测报告。每批次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。</td></tr> </table>	票证要求 食品种类	生产（供应） 企业的资质证明： （首次供应时应提供）	产品票证要求	肉类	《企业法人营业执照》副本（三证合一）	每批次产品提供《出入境动物产品检疫合格证》、《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）每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。提供的肉类均为定点屠宰场（厂）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰场（厂）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》。	蔬菜	《企业法人营业执照》副本（三证合一）	蔬菜农药残留含量未超过食品安全标准限量的检测报告。每批次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。
票证要求 食品种类	生产（供应） 企业的资质证明： （首次供应时应提供）	产品票证要求									
肉类	《企业法人营业执照》副本（三证合一）	每批次产品提供《出入境动物产品检疫合格证》、《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）每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。提供的肉类均为定点屠宰场（厂）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰场（厂）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》。									
蔬菜	《企业法人营业执照》副本（三证合一）	蔬菜农药残留含量未超过食品安全标准限量的检测报告。每批次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。									

	13	<p>货物车辆配送要求</p> <p>（一）货物配送要求：采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件的运载工具。运输猪肉的，还应当设置吊挂设施。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。冷冻食品需用专用冷藏、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。</p> <p>（二）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>（三）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>（四）配送车辆应主动避让行人。</p> <p>（五）卸货要求：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，并存档。在卸货过程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>（六）在配送总重量不变情况下，采购人使用单位根据中标人各供货点择优配选上述货物按期出供货计划，中标人应灵活地配合和按时备齐货物。</p>
	14	<p>检测能力及方案：</p> <p>投标人需具备必要的自检能力提供肉、菜、水果、杂货类等各种食材详细、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，具备至少2名专业的检测人员（项目负责人除外），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，并提供检测人员扣除招标公告发布当月并往前顺推6个月内任意一个月在投标单位购买社保的证明材料，具备相关的检测设备，提供各种检测设备的可检测项目的检测功能说明、各种检测设备至少2张实物照片、检测设备由具备CMA或CNAS资质的第三方检测机构出具的有效期内的校准证书、出具校准证书的第三方检测机构的资质证书作为证明材料，提供至少一个检测详细案例，案例需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（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确认）等扫描件以证明其在检验环节具备保证配送货物的质量安全能力。</p>
	15	<p>特殊情况应急要求：</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采购人利益，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>

★

16

退（补）货流程

对不符合质量要求的货物由采购人的验收人员提出退货，必须在确定退货的1小时内补送完成。如双方对质量或重量有争议的可选具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成中标人以不影响货物供应为前提尽快补送。（对有碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给中标人。）

退货记录表

供应商名称		产品名称		进货日期		进货数量	
生产商名称		验收部门		验收时间		退货数量	
退货原因							
退货申请人			采购人意见		签名： 年 月 日		

考核标准

采购人在供货期内对中标人实行每月一次考核制度，供货期内每月考核扣分10分<考核扣分≤20分的，扣罚款为5000元；考核扣分≥20分的，扣罚款为10000元，且采购人有权终止合同并报政府采购监管部门。采购人有权根据实际情况调整考核细则，中标人须无条件服从。累计3次考核分数少于90分的，采购人有权取消合同。

月度考核表

考核月份：20 年 月

项目	序号	考核细则	扣分值	备注
价格	1	未按约定价格供货的，每发现一项次扣5分；		
	2	未按合同约定时限，根据市场价格变化调整价格的，扣5分；		
交货	3	违反招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	未按采购人采购计划的品种、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；		

★	17		8	未按采购人指定秩序卸货的，每次扣2分；			
			9	发生退货情况，造成采购人伙食无法按时供应的，每发生一次扣30分；			
		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5分；			
			11	产品验收不合格，每拒收一批次扣2分；			
			12	把采购人验收不合格退货的货物重新配送给采购人的，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	对采购人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，未及时通知采购人，造成无法及时联系的，每次扣2分；			
		其它	17	中标人工作人员不遵守采购人各项管理规定每次扣5分；			
			18	采购人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	<p>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。</p> <p>打“▲”号条款为重要技术参数，若有部分“▲”条款未响应或不满足，将导致其响应性评审加重扣分，但不作为无效投标条款。</p>
----	---

第三章 投标人须知

投标人必须认真阅读招标文件中所有的事项、格式、条款和采购需求等。投标人没有按照招标文件要求提交全部资料，或者投标文件没有对招标文件在各方面都做出实质性响应的可能导致其投标无效或被拒绝。

请注意：供应商需在投标文件截止时间前，将加密投标文件上传至云平台项目采购系统中并取得回执，逾期上传或错误方式投递送达将导致投标无效。

一、名词解释

1.采购代理机构：本项目是指广东中采招标有限公司，负责整个采购活动的组织，依法负责编制和发布招标文件，对招标文件拥有最终的解释权，不以任何身份出任评标委员会成员。

2.采购人：本项目是指佛山市顺德区公安局北滘派出所，是采购活动当事人之一，负责项目的整体规划、技术方案可行性设计论证与实施，作为合同采购方（用户）的主体承担质疑回复、履行合同、验收与评价等义务。

3.投标人：是指在云平台项目采购系统完成本项目投标登记并提交电子投标文件的供应商。

4.“评标委员会”是指根据《中华人民共和国政府采购法》等法律法规规定，由采购人代表和有关专家组成以确定中标供应商或者推荐中标候选人的临时组织。

5.“中标供应商”是指经评标委员会评审确定的对招标文件做出实质性响应，经采购人按照规定在评标委员会推荐的中标候选人中确定的或评标委员会受采购人委托直接确认的投标人。

6.招标文件：是指包括招标公告和招标文件及其补充、变更和澄清等一系列文件。

7.电子投标文件：是指使用云平台提供的投标客户端制作加密并上传到系统的投标文件。（投标客户端制作投标文件时，生成的后缀为“.标书”的文件）

8.备用电子投标文件：是指使用云平台提供的投标客户端制作电子投标文件时，同时生成的同一版本的备用投标文件。（投标客户端制作投标文件时，生成的后缀为“.备用标书”的文件）

9.电子签名和电子印章：是指获得国家工业和信息化部颁发的《电子认证服务许可证》、国家密码管理局颁发的《电子认证服务使用密码许可证》的资质，具备承担因数字证书原因产生纠纷的相关责任的能力，且在广东省内具有数量基础和服务能力的依法设立的电子认证服务机构签发的电子签名和电子签章认证证书（即CA数字证书）。供应商应当到相关服务机构办理并取得数字证书介质和应用。电子签名包括单位法定代表人、被委托人及其他个人的电子形式签名；电子印章包括机构法人电子形式印章。电子签名及电子印章与手写签名或者盖章具有同等的法律效力。签名（含电子签名）和盖章（含电子印章）是不同使用场景，应按招标文件要求在投标（响应）文件指定位置进行签名（含电子签名）和盖章（含电子印章），对允许采用手写签名的文件，应在纸质文件手写签名后，提供文件的彩色扫描电子文档进行后续操作。

10.“全称”、“公司全称”、“加盖单位公章”及“公章”：在电子投标（响应）文件及相关的其他电子资料中，涉及“全称”或“公司全称”的应在对应文件编辑时使用文本录入方式，或在纸质投标（响应）文件上进行手写签名，或通过投标客户端使用电子印章完成；涉及“加盖单位公章”和“公章”应使用投标人单位的数字证书并通过投标客户端使用电子印章完成。

11.“投标人代表签字”及“授权代表”：在电子投标（响应）文件及相关的其他电子资料中，涉及“投标人代表签字”或“授权代表”应在投标（响应）文件编辑时使用文本录入方式，或在纸质投标（响应）文件上进行手写签名，或通过投标客户端使用电子签名完成。

12.“法定代表人”：在电子投标（响应）文件及相关的其他电子资料中，涉及“法定代表人”应在纸质投标（响应）文件上进行手写签名，或通过投标客户端使用电子签名完成。

13.日期、天数、时间：未有特别说明时，均为公历日（天）及北京时间。

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3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 采购包2：综合评分法 采购包3：综合评分法
5	报价形式	采购包1：折扣率 采购包2：折扣率 采购包3：折扣率
6	报价要求	采购包1：0% - 100% 采购包2：0% - 100% 采购包3：0% - 100%
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。 采购包3：保证金人民币：0.00元整。</p> <p>开户单位： 无</p> <p>开户账号： 无</p> <p>开户银行： 无</p> <p>支票提交方式： 无</p> <p>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"(http://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/)，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（必须提供）：</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>（2）非加密电子版文件 U 盘(或光盘) 0 份，加密的电子投标文件与非加密的电子投标文件必须完全一致。</p> <p>非加密电子版投标文件使用情形：当无法使用 CA 证书在云平台项目采购系统进行电子投标文件开标解密时，供应商须在代理机构指引下启用非加密电子版投标文件。</p> <p>二、纸质投标文件（代理机构自行选择）：（3）纸质投标文件正本0份，纸质投标文件副本0份。纸质投标文件应与电子投标文件一致（递交的纸质文件需密封完好，注明“正本”和“副本”字样，正本和副本分别封装。如果正本与副本不符，应以正本为准。）。纸质投标文件使用情形：当项目采购系统出现故障，无法使用电子投标文件评标时，代理机构可根据云平台发布的通知指引，根据实际情况使用纸质投标文件评标。</p> <p>在电子投标文件能正常使用的情况下，不得因供应商未提交纸质投标文件而认定供应商投标无效。</p>
11	中标候选人推荐家数	<p>采购包1： 1家</p> <p>采购包2： 1家</p> <p>采购包3： 1家</p>
12	中标供应商数量	<p>采购包1： 1家</p> <p>采购包2： 1家</p> <p>采购包3： 1家</p>
13	有效供应商家数	<p>采购包1： 3家</p> <p>采购包2： 3家</p> <p>采购包3： 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	<p>兼投不兼中：（1）投标人可投标一个采购包，也可同时投标多个采购包，但只能中标一个采购包，即兼投不兼中。（2）每个中标人均均为全类型供货。每个投标人最多只能被确定为1个采购包的第一中标候选人。评标委员会按采购包号由小到大的顺序评审，获得前面任意1个采购包的第一中标候选人的投标人，如参加后面采购包的投标，将不能通过后面采购包的符合性审查。本项目的评审顺序按照采购包号从小到大排序，即首先评审采购包1、然后评审采购包2、采购包3。本项目评审结束后，如个别采购包出现改变排序或者重新评审或重新招标等改变中标结果的情形，其他采购包的排序和评审结果均不作任何调整，且其他采购包的中标候选人不再参与个别采购包的重新评审或重新招标、不具有中标候选人推荐资格。</p>
15	中标供应商确定方式	<p>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。</p>
16	代理服务费	<p>收取。</p> <p>采购机构代理服务收费标准：以各包组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和改革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”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），请供应商特别注意，供应商提供虚假材料谋取中标、成交的，中标或者成交后无正当理由拒绝与采购人签订合同的行为均属于违法行为，将被处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由工商行政管理机关吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任。</p> <p>（2），根据《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），采购文件应当明确告知供应商政府采购合同融资相关政策：参与政府采购的中小微企业可凭借中标(成交)通知书或政府采购合同，利用“省中小融”、“粤信融”、“中征应收账款融资服务平台”等平台向金融机构申请融资，获得无财产抵押贷款。</p>
19	开标解密时长	<p>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。</p> <p>说明：具体情况根据开标时现场代理机构人员设置为准</p>
20	专门面向中小企业采购	<p>采购包1：面向中小企业，采购包专门预留</p> <p>采购包2：面向中小企业，采购包专门预留</p> <p>采购包3：面向中小企业，采购包专门预留</p>

三、说明

1.总则

采购人、采购代理机构及投标人进行的本次采购活动适用《中华人民共和国政府采购法》及其配套的法规、规章、政策。

投标人应仔细阅读本项目招标公告及招标文件的所有内容（包括变更、补充、澄清以及修改等，且均为招标文件的组成部分），按照招标文件要求以及格式编制投标文件，并保证其真实性，否则一切后果自负。

本次公开招标项目，是以招标公告的方式邀请非特定的投标人参加投标。

2.适用范围

本招标文件仅适用于本次招标公告中所涉及的项目和内容。

3.进口产品

若本项目允许采购进口产品，供应商应保证所投产品可履行合法报通关手续进入中国关境内。

若本项目不允许采购进口产品，如供应商所投产品为进口产品，其响应将被认定为响应无效。

4.投标的费用

不论投标结果如何，投标人应承担所有与准备和参加投标有关的费用。采购代理机构和采购人均无义务和责任承担相关费用。

5.以联合体形式投标的，应符合以下规定：

5.1联合体各方均应当满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，并在投标文件中提供联合体各方的相关证明材料。

5.2 联合体各方之间应签订共同投标协议书并在投标文件中提交，明确约定联合体各方承担的工作和相应的责任。联合体各方签订共同投标协议书后，不得再以自己名义单独在同一项目（采购包）中投标，也不得组成新的联合体参加同一项目（采购包）投标，若违反规定则其参与的所有投标将视为无效投标。

5.3 联合体应以联合协议中确定的牵头方名义登录云平台项目采购系统进行项目投标，录入联合体所有成员单位的全称并使用成员单位的电子印章进行联投确认，联合体名称需与共同投标协议书签署方一致。对于需交投标保证金的，以牵头方名义

缴纳。

5.4联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。

5.5联合体各方均应满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件。根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第二十二条，联合体中有同类资质的供应商按照联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的供应商确定资质等级。

5.6联合体各方应当共同与采购人签订采购合同，就合同约定的事项对采购人承担连带责任。

6.关联企业投标说明

6.1 对于不接受联合体投标的采购项目（采购包）：法定代表人或单位负责人为同一个人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加同一项目或同一采购包的投标。如同时参加，则其投标将被拒绝。

6.2 对于接受联合体投标的采购项目（采购包）：除联合体外，法定代表人或单位负责人为同一个人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加同一项目或同一采购包的投标。如同时参加，则评审时将同时被拒绝。

7.关于中小微企业投标

中小微企业响应是指在政府采购活动中，供应商提供的货物均由中小微企业制造、工程均由中小微企业承建或者服务均由中小微企业承接，并在响应文件中提供《中小企业声明函》。本条款所称中小微企业，是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。中小企业划分见《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300号）。

根据财库〔2014〕68号《财政部 司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》，监狱企业视同小微企业。监狱企业是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地(设区的市)监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。监狱企业投标时，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，不再提供《中小企业声明函》。

根据财库〔2017〕141号《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》，在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足《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》所列条件。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。符合条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时，应当提供《残疾人福利性单位声明函》，并对声明的真实性负责。

8.纪律与保密事项

8.1投标人不得相互串通投标报价，不得妨碍其他投标人的公平竞争，不得损害采购人或其他投标人的合法权益，投标人不得以向采购人、评标委员会成员行贿或者采取其他不正当手段谋取中标。

8.2在确定中标供应商之前，投标人不得与采购人就投标价格、投标方案等实质性内容进行谈判，也不得私下接触评标委员会成员。

8.3在确定中标供应商之前，投标人试图在投标文件审查、澄清、比较和评价时对评标委员会、采购人和采购代理机构施加任何影响都可能导致其投标无效。

8.4获得本招标文件者，须履行本项目下保密义务，不得将因本次项目获得的信息向第三人外传，不得将招标文件用作本次投标以外的任何用途。

8.5由采购人向投标人提供的图纸、详细资料、样品、模型、模件和所有其它资料，均为保密资料，仅被用于它所规定的用途。除非得到采购人的同意，不能向任何第三方透露。开标结束后，应采购人要求，投标人应归还所有从采购人处获得的保密资料。

8.6采购人或采购代理机构有权将供应商提供的所有资料向有关政府部门或评审小组披露。

8.7在采购人或采购代理机构认为适当时、国家机关调查、审查、审计时以及其他符合法律规定的情形下，采购人或采购代理机构无须事先征求供应商同意而可以披露关于采购过程、合同文本、签署情况的资料、供应商的名称及地址、响应文件的有关信息以及补充条款等，但应当在合理的必要范围内。对任何已经公布过的内容或与之内容相同的资料，以及供应商已经泄露或公开的，无须再承担保密责任。

9.语言文字以及度量衡单位

9.1除招标文件另有规定外，投标文件应使用中文文本，若有不同文本，以中文文本为准。投标文件提供的全部资料中，若原件属于非中文描述，应提供具有翻译资质的机构翻译的中文译本。前述翻译机构应为中国翻译协会会员单位，翻译的中文译本应由翻译人员签名并加盖翻译机构公章，同时提供翻译人员翻译资格证书。中文译本、翻译机构的成员单位证书及翻译人员的资格证书可为复印件。

9.2除非招标文件的技术规格中另有规定，投标人在投标文件中及其与采购人和采购代理机构的所有往来文件中的计量单位均应采用中华人民共和国法定计量单位。

9.3投标人所提供的货物和服务均应以人民币报价，货币单位：元。

10. 现场踏勘（如有）

10.1招标文件规定组织踏勘现场的，采购人按招标文件规定的时间、地点组织投标人踏勘项目现场。

10.2投标人自行承担踏勘现场发生的责任、风险和自身费用。

10.3采购人在踏勘现场中介绍的资料和数据等，只是为了使投标人能够利用招标人现有的资料。招标人对投标人由此而作出的推论、解释和结论概不负责。

四、招标文件的澄清和修改

1.采购代理机构对招标文件进行必要的澄清或者修改的，在指定媒体上发布更正公告。澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，更正公告在投标截止时间至少15日前发出；不足15日的，代理机构顺延提交投标文件截止时间。

2.更正公告及其所发布的内容或信息（包括但不限于：招标文件的澄清或修改、现场考察或答疑会的有关事宜等）作为招标文件的组成部分，对投标人具有约束力。一经在指定媒体上发布后，更正公告将作为通知所有招标文件收受人的书面形式。

3.如更正公告有重新发布电子招标文件的，供应商应登录云平台项目采购系统下载最新发布的电子招标文件制作投标文件。

4.投标人在规定的时间内未对招标文件提出疑问、质疑或要求澄清的，将视其为无异议。对招标文件中描述有歧义或前后不一致的地方，评标委员会有权进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个投标人。

五、投标要求

1.投标登记

投标人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）。

2.投标文件的制作

2.1投标文件中，所有内容均以电子文件编制，其格式要求详见第六章说明。如因不按要求编制导致系统无法检索、读取相关信息时，其后果由投标人承担。由于本项目采用电子化投标，请充分考虑设备、网络环境、人员对系统熟悉度等因素，合理安排投标文件制作、提交时间，建议至少提前一天完成制作、提交工作。

2.2投标人应使用云平台提供的投标客户端编制、标记、加密投标文件，成功加密后将生成指定格式的电子投标文件和电子备用投标文件。所有投标文件不能进行压缩处理。关于电子投标报价（如有报价）说明如下：

(1)投标人应按照“第二章采购需求”的需求内容、责任范围以及合同条款进行报价。并按“开标一览表”和“分项报价表”规定的格式报出总价和分项价格。投标总价中不得包含招标文件要求以外的内容，否则，在评审时不予核减。

(2)投标报价包括本项目采购需求和投入使用的所有费用，包括但不限于主件、标准附件、备品备件、施工、服务、专用工具、安装、调试、检验、培训、运输、保险、税款等。

2.3 如有对多个采购包投标的，要对每个采购包独立制作电子投标文件。

2.4 投标人不得将同一个项目或同一个采购包的内容拆开投标，否则其报价将被视为非实质性响应。

2.5 投标人须对招标文件的对应要求给予唯一的实质性响应，否则将视为不响应。

2.6 招标文件中，凡标有“★”的地方均为实质性响应条款，投标人若有一项带“★”的条款未响应或不满足，将按无效投标处理。

2.7 投标人必须按招标文件指定的格式填写各种报价，各报价应计算正确。除在招标文件另有规定外（如：报折扣、报优惠率等），计量单位应使用中华人民共和国法定计量单位，以人民币填报所有报价。

2.8 投标文件以及投标人与采购人、代理机构就有关投标的往来函电均应使用中文。投标人提交的支持性文件和印制的文件可以用另一种语言，但相应内容应翻译成中文，在解释投标文件时以中文文本为准。

2.9 投标人应按招标文件的规定及附件要求的内容和格式完整地填写和提供资料。投标人必须对投标文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件接受采购人和政府采购监督管理部门对其中任何资料进行核实（核对原件）的要求。采购人核对发现有不一致或供应商无正当理由不按时提供原件的，应当书面知会代理机构，并书面报告本级人民政府财政部门。

3.投标文件的提交

3.1 在投标文件提交截止时间前，投标人须将电子投标文件成功完整上传到云平台项目采购系统，且取得投标回执。时间以云平台项目采购系统服务器从中国科学院国家授时中心取得的北京时间为准，投标截止时间结束后，系统将不允许投标人上传投标文件，已上传投标文件但未完成传输的文件系统将拒绝接收。

3.2 代理机构对因不可抗力事件造成的投标文件的损坏、丢失的，不承担责任。

3.3 出现下述情形之一，属于未成功提交投标文件，按无效投标处理：

（1）至提交投标文件截止时，投标文件未完整上传的。

（2）投标文件未按投标格式中注明需签字盖章的要求进行签名（含电子签名）和加盖电子印章，或签名（含电子签名）或电子印章不完整的。

（3）投标文件损坏或格式不正确的。

4.投标文件的修改、撤回与撤销

4.1 在提交投标文件截止时间前，投标人可以修改或撤回未解密的电子投标文件，并于提交投标文件截止时间前将修改后重新生成的电子投标文件上传至系统，到达投标文件提交截止时间后，将不允许修改或撤回。

4.2 在提交投标文件截止时间后，投标人不得补充、修改和更换投标文件。

5.投标文件的解密

到达开标时间后，投标人需携带并使用制作该投标文件的同一数字证书参加开标解密，投标人须在采购代理机构规定的时间内完成投标文件解密，投标人未携带数字证书或其他非系统原因导致的逾期未解密投标文件，将作无效投标处理。

6.投标保证金

6.1 投标保证金的缴纳

投标人在提交投标文件时，应按投标人须知前附表规定的金额和缴纳要求缴纳投标保证金，并作为其投标文件的组成部分。

如采用转账、支票、本票、汇票形式提交的，投标保证金从投标人基本账户递交，由广东中采招标有限公司代收。具体要求详见广东中采招标有限公司有关指引，递交事宜请自行咨询广东中采招标有限公司；请各投标人在投标文件递交截止时间前按须知前附表规定的金额递交至广东中采招标有限公司，到账情况以开标时广东中采招标有限公司查询的信息为准。

如采用金融机构、专业担保机构开具的投标担保函、投标保证保险函等形式提交投标保证金的，投标担保函或投标保证保险函须开具给采购人（保险受益人须为采购人），并与投标文件一同递交。

投标人可通过"广东政府采购智慧云平台金融服务中心"(https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/), 申请办理电子保函, 电子保函与纸质保函具有同样效力。

注意事项: 供应商通过线下方式缴纳保证金(转账、支票、汇票、本票、纸质保函)的, 需准备缴纳凭证的扫描件作为核验凭证; 通过电子保函形式缴纳保证金的, 如遇开标或评标现场无法拉取电子保函信息时, 可提供电子保函打印件或购买凭证作为核验凭证。相关凭证应上传至系统归档保存。

6.2 投标保证金的退还:

- (1) 投标人在投标截止时间前放弃投标的, 自所投采购包结果公告发出后5个工作日内退还。
- (2) 未中标的投标人投标保证金, 自中标通知书发出之日起5个工作日内退还。
- (3) 中标供应商的投标保证金, 自政府采购合同签订之日起5个工作日内退还。

备注: 但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外。

6.3 有下列情形之一的, 投标保证金将不予退还:

- (1) 提供虚假材料谋取中标、成交的;
- (2) 投标人在招标文件规定的投标有效期内撤销其投标;
- (3) 中标后, 无正当理由放弃中标资格;
- (4) 中标后, 无正当理由不与采购人签订合同;
- (5) 法律法规和招标文件规定的其他情形。

7. 投标有效期

7.1 投标有效期内投标人撤销投标文件的, 采购人或者采购代理机构可以不退还投标保证金(如有)。采用投标保函方式替代保证金的, 采购人或者采购代理机构可以向担保机构索赔保证金。

7.2 出现特殊情况需延长投标有效期的, 采购人或采购代理机构可于投标有效期满之前要求投标人同意延长有效期, 要求与答复均以书面形式通知所有投标人。投标人同意延长的, 应相应延长其投标保证金(如有)的有效期, 但不得要求或被允许修改或撤销其投标文件; 投标人可以拒绝延长有效期, 但其投标将会被视为无效, 拒绝延长有效期的投标人有权收回其投标保证金(如有)。采用投标保函方式替代保证金的, 投标有效期超出保函有效期的, 采购人或者采购代理机构应提示投标人重新开函, 未获得有效保函的投标人其投标将会被视为无效。

8. 样品(演示)

8.1 招标文件规定投标人提交样品的, 样品属于投标文件的组成部分。样品的生产、运输、安装、保全等一切费用由投标人自理。

8.2 投标截止时间前, 投标人应将样品送达至指定地点。若需要现场演示的, 投标人应提前做好演示准备(包括演示设备)。

8.3 采购结果公告发布后, 中标供应商的样品由采购人封存, 作为履约验收的依据之一。未中标供应商在接到采购代理机构通知后, 应按规定时间尽快自行取回样品, 否则视同供应商不再认领, 代理机构有权进行处理。

9. 除招标文件另有规定外, 有下列情形之一的, 投标无效:

- 9.1 投标文件未按照招标文件要求签署、盖章;
- 9.2 不符合招标文件中规定的资格要求;
- 9.3 投标报价超过招标文件中规定的预算金额或最高限价;
- 9.4 投标文件含有采购人不能接受的附加条件;
- 9.5 有关法律、法规和规章及招标文件规定的其他无效情形。

六、开标、评标和定标

1. 开标

1.1 开标程序

招标工作人员按招标公告规定的时间进行开标，由采购人或者采购代理机构工作人员宣布投标人名称、解密情况，投标价格和招标文件规定的需要宣布的其他内容（以开标一览表要求为准）。开标分为现场电子开标和远程电子开标两种。

采用现场电子开标的：投标人的法定代表人或其委托代理人应当按照本招标公告载明的时间和地点前往参加开标，并携带编制本项目（采购包）电子投标文件时加密所用的数字证书、存储有备用电子投标文件的U盘前往开标现场。

采用远程电子开标的：投标人的法定代表人或其授权代表应当按照本招标公告载明的时间和模式等要求参加开标。在投标截止时间前30分钟，应当登录云平台开标大厅进行签到，并且填写授权代表的姓名与手机号码。若因签到时填写的授权代表信息有误而导致的不良后果，由供应商自行承担。

开标时，投标人应当使用编制本项目（采购包）电子投标文件时加密所用数字证书在开始解密后按照代理机构规定的时间内完成电子投标文件的解密，如遇不可抗力等其他特殊情况，采购代理机构可视情况延长解密时间。投标人未携带数字证书或其他非系统原因导致的在规定时间内未解密投标文件，将作无效投标处理。（采用远程电子开标的，各投标人在参加开标以前须自行对使用电脑的网络环境、驱动安装、客户端安装以及数字证书的有效性等进行检测，确保可以正常使用）。

如在电子开标过程中出现无法正常解密的，代理机构可根据实际情况开启上传备用电子投标文件通道。系统将对上传的备用电子投标文件的合法性进行验证，若发现提交的备用电子投标文件与加密的电子投标文件版本不一致（即两份文件不是通过投标客户端同时加密生成的），系统将拒绝接收，视为无效投标。如供应商无法在代理规定的时间内完成备用电子投标文件的上传，投标将被拒绝，作无效投标处理。

1.2 开标异议

投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出询问或者回避申请。投标人未参加开标的，视同认可开标结果。

1.3 投标截止时间后，投标人不足须知前附表中约定的有效供应商家数的，不得开标。同时，本次采购活动结束。

1.4 开标时出现下列情况的，视为投标无效处理：

- （1）经检查数字证书无效的；
- （2）因投标人自身原因，未在规定时间内完成电子投标文件解密的；
- （3）如需使用备用电子投标文件解密时，在规定的解密时间内无法提供备用电子投标文件或提供的备用电子投标文件与加密的电子投标文件版本不一致（即两份文件不是通过投标客户端同时加密生成的）。

2. 评审（详见第四章）

3. 定标

3.1 中标公告：

中标供应商确定之日起2个工作日内，采购人或采购代理机构将在中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)、广东省政府采购网(<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/>)广东省公共资源交易平台（<https://ygp.gdzwfw.gov.cn/ggzy-portal/#/440600/jygg>）、北滘镇政务网（<http://www.shunde.gov.cn/beijiao>）及采购代理机构（<https://www.gdzczb.com/>）上以公告的形式发布中标结果，中标公告的公告期限为1个工作日。中标公告同时作为采购代理机构通知除中标供应商外的其他投标人没有中标的书面形式，采购代理机构不再以其它方式另行通知。

3.2 中标通知书：

中标通知书在发布中标公告时，在云平台同步发送至中标供应商。中标供应商可在云平台自行下载打印《中标通知书》，《中标通知书》将作为授予合同资格的唯一合法依据。中标通知书发出后，采购人不得违法改变中标结果，中标供应商不得放弃中标。中标供应商放弃中标的，应当依法承担相应的法律责任。

3.3 终止公告：

项目废标后，采购人或采购代理机构将在中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)、广东省政府采购网(<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/>)、广东省公共资源交易平台（[https://ygp.gdzwfw.gov.cn/ggzy-](https://ygp.gdzwfw.gov.cn/ggzy-portal/#/440600/jygg)

portal/#/440600/jygg)、北滘镇政务网(<http://www.shunde.gov.cn/beijiao>)及采购代理机构(<https://www.gdzczb.com/>)上发布终止公告,终止公告的公告期限为1个工作日。

七、询问、质疑与投诉

1.询问

投标人对政府采购活动事项(招标文件、采购过程和中标结果)有疑问的,可以向采购人或采购代理机构提出询问,采购人或采购代理机构将及时作出答复,但答复的内容不涉及商业秘密。询问可以口头方式提出,也可以书面方式提出,书面方式包括但不限于传真、信函、电子邮件。联系方式见《投标邀请函》中“采购人、采购代理机构的名称、地址和联系方式”。

2.质疑

2.1供应商认为招标文件、采购过程和中标结果使自己的权益受到损害的,可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内,以书面原件形式向采购人或采购代理机构一次性提出针对同一采购程序环节的质疑,逾期质疑无效。供应商应知其权益受到损害之日是指:

- (1)对招标文件提出质疑的,为获取招标文件之日或者招标文件公告期限届满之日;
- (2)对采购过程提出质疑的,为各采购程序环节结束之日;
- (3)对中标结果提出质疑的,为中标结果公告期限届满之日。

2.2质疑函应当包括下列主要内容:

- (1)质疑供应商和相关供应商的名称、地址、邮编、联系人及联系电话等;
- (2)质疑项目名称及编号、具体明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求;
- (3)认为采购文件、采购过程、中标和成交结果使自己的合法权益受到损害的法律依据、事实依据、相关证明材料及证据来源;

- (4)提出质疑的日期。

2.3 质疑函应当署名。质疑供应商为自然人的,应当由本人签字;质疑供应商为法人或者其他组织的,应当由法定代表人、主要负责人,或者其授权代表签字或者盖章,并加盖公章。

2.4以联合体形式参加政府采购活动的,其质疑应当由联合体成员委托主体提出。

2.5供应商质疑应当有明确的请求和必要的证明材料。质疑内容不得含有虚假、恶意成份。依照谁主张谁举证的原则,提出质疑者必须同时提交相关确凿的证据材料和注明证据的确切来源,证据来源必须合法,采购人或采购代理机构有权将质疑函转发质疑事项各关联方,请其作出解释说明。对捏造事实、滥用维权扰乱采购秩序的恶意质疑者,将上报政府采购监督管理部门依法处理。

2.6质疑联系方式如下:

质疑联系人: 广东中采招标有限公司

电话: 0757-81993027

传真: /

邮箱: gdzczb@126.com

地址: 佛山市禅城区文华北路223号之一栋5层525、526、527单元

邮编: 528000

3.投诉

质疑人对采购人或采购代理机构的质疑答复不满意或在规定时间内未得到答复的,可以在答复期满后15个工作日内,按如下联系方式向本项目监督管理部门提起投诉。

政府采购监督管理机构名称: 广东省佛山市顺德区财政局监督与绩效科

地 址: 佛山市顺德区大良德民路区政府行政大楼3楼

电 话: 0757-22831619、22831865

八、合同签订和履行

1.合同签订

1.1采购人应当自《中标通知书》发出之日起三十日内，按照招标文件和中标供应商投标文件的约定，与中标供应商签订合同。所签订的合同不得对招标文件和中标供应商投标文件作实质性修改。超过30天尚未完成政府采购合同签订的政府采购项目，采购人应当登录广东省政府采购网，填报未能依法签订政府采购合同的具体原因、整改措施和预计签订合同时间等信息。

1.2采购人不得提出试用合格等任何不合理的要求作为签订合同的条件，且不得与中标供应商私下订立背离合同实质性内容的协议。

1.3合同条款中应规定，乙方完全遵守《中华人民共和国劳动合同法》有关规定和《中华人民共和国妇女权益保障法》中关于“劳动和社会保障权益”的有关要求。

1.4采购人应当自政府采购合同签订之日起2个工作日内，将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

1.5采购人应当自政府采购合同签订之日起2个工作日内，登录广东省政府采购网上传政府采购合同扫描版，如实填报政府采购合同的签订时间。依法签订的补充合同，也应在补充合同签订之日起2个工作日内公开并备案采购合同。

2.合同的履行

2.1政府采购合同订立后，合同各方不得擅自变更、中止或者终止合同。政府采购合同需要变更的，采购人应将有关合同变更内容，以书面形式报政府采购监督管理机关备案；因特殊情况需要中止或终止合同的，采购人应将中止或终止合同的理由以及相应措施，以书面形式报政府采购监督管理机关备案。

2.2政府采购合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的货物、工程或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与中标供应商签订补充合同，但所补充合同的采购金额不得超过原采购金额的10%。依法签订的补充合同，也应在补充合同签订之日起2个工作日内登录广东省政府采购网上传备案。

第四章 评标

一、评标要求

1.评标方法

采购包1(2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包1): 综合评分法,是指投标文件满足招标文件全部实质性要求,且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。(最低报价不是中标的唯一依据。)

采购包2(2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包2): 综合评分法,是指投标文件满足招标文件全部实质性要求,且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。(最低报价不是中标的唯一依据。)

采购包3(2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包3): 综合评分法,是指投标文件满足招标文件全部实质性要求,且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。(最低报价不是中标的唯一依据。)

2.评标原则

2.1评标活动遵循公平、公正、科学和择优的原则,以招标文件和投标文件为评标的基本依据,并按照招标文件规定的评标方法和评标标准进行评标。

2.2具体评标事项由评标委员会负责,并按招标文件的规定办法进行评审。

2.3合格投标人不足须知前附表中约定的有效供应商家数的,不得评标。

3.评标委员会

3.1评标委员会由采购人代表和评审专家组成,成员人数应当为5人及以上单数,其中评审专家不得少于成员总数的三分之二。

3.2评标应遵守下列评标纪律:

(1) 评标情况不得私自外泄,有关信息由广东中采招标有限公司统一对外发布。

(2) 对广东中采招标有限公司或投标人提供的要求保密的资料,不得摘记翻印和外传。

(3) 不得收受投标供应商或有关人员的任何礼物,不得串联鼓动其他人袒护某投标人。若与投标人存在利害关系,则应主动声明并回避。

(4) 全体评委应按照招标文件规定进行评标,一切认定事项应查有实据且不得弄虚作假。

(5) 评标委员会各成员应当独立对每个投标人的投标文件进行评价,并对评价意见承担个人责任。评审过程中,不得发表倾向性言论。

※对违反评标纪律的评委,将取消其评委资格,对评标工作造成严重损失者将予以通报批评乃至追究法律责任。

4.有下列情形之一的,视为投标人串通投标,其投标无效:

4.1不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制;

4.2不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜;

4.3不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人;

4.4不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异;

4.5不同投标人的投标文件相互混装;

4.6不同投标人的投标保证金或购买电子保函支付款为从同一单位或个人的账户转出;

4.7投标人上传的电子投标文件使用该项目其他投标人的数字证书加密的或加盖该项目的其他投标人的电子印章的。

说明:在评标过程中发现投标人有上述情形的,评标委员会应当认定其投标无效。同时,项目评审时被认定为串通投标的投标人不得参加该合同项下的采购活动。

5.投标无效的情形

详见资格性审查、符合性审查和招标文件其他投标无效条款。

6.定标

评标委员会按照招标文件确定的评标方法、步骤、标准，对投标文件进行评审。评标结束后，对投标人的评审名次进行排序，确定中标供应商或者推荐中标候选人。

7.价格修正

对报价的计算错误按以下原则修正：

- (1) 投标文件中开标一览表内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准；
- (2) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
- (3) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价。
- (4) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。但是单价金额计算结果超过预算价的，对其按无效投标处理。
- (5) 若投标客户端上传的电子报价数据与电子投标文件价格不一致的，以电子报价数据为准。

注：同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序在系统上进行价格澄清。澄清后的价格加盖电子印章确认后产生约束力，但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，投标人不确认的，其投标无效。

二.政府采购政策落实

1.节能、环保要求

采购的产品属于品目清单范围的，将依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购，具体按照本招标文件相关要求执行。

相关认证机构和获证产品信息以市场监管总局组织建立的节能产品、环境标志产品认证结果信息发布平台公布为准。

2.对小型、微型企业、监狱企业或残疾人福利性单位给予价格扣除

依照《政府采购促进中小企业发展管理办法》、《支持监狱企业发展有关问题的通知》和《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》的规定，凡符合享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的中小企业扶持政策的单位，按照以下比例给予相应的价格扣除：（监狱企业、残疾人福利性单位视同小、微企业）。

3.价格扣除相关要求

采购包1（2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包1）：

序号	情形	适用对象	价格扣除比例	计算公式
注：（1）上述评标价仅用于计算价格分，成交金额以实际投标价为准。（2）组成联合体的大中型企业和其他自然人、法人或者其他组织、与小型、微型企业之间不得存在投资关系。				

采购包2（2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包2）：

序号	情形	适用对象	价格扣除比例	计算公式
注：（1）上述评标价仅用于计算价格分，成交金额以实际投标价为准。（2）组成联合体的大中型企业和其他自然人、法人或者其他组织、与小型、微型企业之间不得存在投资关系。				

采购包3（2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包3）：

序号	情形	适用对象	价格扣除比例	计算公式
注：（1）上述评标价仅用于计算价格分，成交金额以实际投标价为准。（2）组成联合体的大中型企业和其他自然人、法人或者其他组织、与小型、微型企业之间不得存在投资关系。				

(1) 所称小型和微型企业应当符合以下条件:

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

符合中小企业划分标准的个体工商户, 在政府采购活动中视同中小企业。

提供本企业 (属于小微企业) 制造的货物或者提供其他小型或微型企业制造的货物/提供本企业 (属于小微企业) 承接的服务。

(2) 符合中小企业扶持政策的投标人应填写《中小企业声明函》; 监狱企业须投标人提供由监狱管理局、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; 残疾人福利性单位应填写《残疾人福利性单位声明函》, 否则不认定价格扣除。

说明: 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。

(3) 投标 (响应) 供应商统一在一份《中小企业声明函》中说明联合体各方的中小微情况: 包括联合体各方均为小型、微型企业的, 及中小微企业作为联合体一方参与政府采购活动, 且共同投标协议书中约定, 小型、微型企业的协议合同金额占到联合体协议合同总金额30%以上的。

三、评审程序

1. 资格性审查和符合性审查

资格性审查。公开招标采购项目开标结束后, 采购人或采购代理机构应当依法对投标人的资格进行审查, 以确定投标人是否具备投标资格。(详见后附表一资格性审查表)

符合性审查。评标委员会依据招标文件的规定, 从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查, 以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应。(详见后附表二符合性审查表)

资格性审查和符合性审查中凡有其中任意一项未通过的, 评审结果为未通过, 未通过资格性审查、符合性审查的投标人按无效投标处理。

对各投标人进行资格审查和符合性审查过程中, 对初步被认定为无效投标者, 由评标委员会组长或采购人代表将集体意见及时告知投标当事人。

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。

合格投标人不足3家的, 不得评标。

表一资格性审查表:

采购包1 (2024年北潞派出所饭堂食材配送服务-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, 如投标人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：①2022年度经审计的财务报告及财务报表（资产负债表、利润表和现金流量表）扫描件（要求：审计报告由第三方会计师事务所或其它合法审计机构出具，须包含会计师事务所或审计机构的盖章页）；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）或其他可证明资信证明为基本开户银行出具的相关证明材料扫描件，以上文件均需加盖银行印章；③提供《政府采购供应商资格信用承诺函》。
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《政府采购供应商资格信用承诺函》；②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。
4	履行合同所必需的设备和专业技术能力	提供具备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	参照投标（报价）函相关承诺格式内容或提供《政府采购供应商资格信用承诺函》。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(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”记录名单；不处于中国政府采购网(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。【以采购代理机构于投标（响应）截止时间当天在“信用中国”网站（ 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】。
7	供应商必须符合法律、行政法规规定的其他条件	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。
8	资质要求	供应商须持有有效的《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；如供应商的《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。
9	本采购包专门面向中小企业采购	采购包整体专门面向中小企业；监狱企业、残疾人福利单位视同小型、微型企业。（注：中小企业以供应商填写的《中小企业声明函》（见投标格式）为判定标准，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》（见投标格式）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。）供应商须符合本服务项目采购标的对应行业（本项目行业为：批发业）。

采购包2（2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包2）：

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，如投标人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：①2022年度经审计的财务报告及财务报表（资产负债表、利润表和现金流量表）扫描件（要求：审计报告由第三方会计师事务所或其它合法审计机构出具，须包含会计师事务所或审计机构的盖章页）；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）或其他可证明资信证明为基本开户银行出具的相关证明材料扫描件，以上文件均需加盖银行印章；③提供《政府采购供应商资格信用承诺函》。
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《政府采购供应商资格信用承诺函》；②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。
4	履行合同所必需的设备和专业技术能力	提供具备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	参照投标（报价）函相关承诺格式内容或提供《政府采购供应商资格信用承诺函》。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(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”记录名单；不处于中国政府采购网(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。【以采购代理机构于投标（响应）截止时间当天在“信用中国”网站（ 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】。
7	供应商必须符合法律、行政法规规定的其他条件	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。
8	资质要求	供应商须持有有效的《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；如供应商的《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。

9	本采购包专门面向中小企业采购	采购包整体专门面向小微企业；监狱企业、残疾人福利单位视同小型、微型企业。 （注：小微企业以供应商填写的《中小企业声明函》（见投标格式）为判定标准，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》（见投标格式）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。）供应商须符合本服务项目采购标的对应行业（本项目行业为：批发业）
---	----------------	--

采购包3（2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包3）：

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，如投标人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：①2022年度经审计的财务报告及财务报表（资产负债表、利润表和现金流量表）扫描件（要求：审计报告由第三方会计师事务所或其它合法审计机构出具，须包含会计师事务所或审计机构的盖章页）；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）或其他可证明资信证明为基本开户银行出具的相关证明材料扫描件，以上文件均需加盖银行印章；③提供《政府采购供应商资格信用承诺函》。
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《政府采购供应商资格信用承诺函》；②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。
4	履行合同所必需的设备和专业技术能力	提供具备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	参照投标（报价）函相关承诺格式内容或提供《政府采购供应商资格信用承诺函》。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(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”记录名单；不处于中国政府采购网(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。【以采购代理机构于投标（响应）截止时间当天在“信用中国”网站（ 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】。

7	供应商必须符合法律、行政法规规定的其他条件	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。
8	资质要求	供应商须持有有效的《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；如供应商的《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。
9	本采购包专门面向中小企业采购	采购包整体专门面向小微企业；监狱企业、残疾人福利单位视同小型、微型企业。（注：小微企业以供应商填写的《中小企业声明函》（见投标格式）为判定标准，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》（见投标格式）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。）供应商须符合本服务项目采购标的对应行业（本项目行业为：批发业）

表二符合性审查表：

采购包1（2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-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。（注：若评标委员会成员对是否须由投标人作出报价合理性说明，以及书面说明是否采纳等判断不一致的，按照“少数服从多数”的原则确定评标委员会的意见）
4	带“★”号实质性条款响应情况	“★”号条款满足招标文件要求。（参考《技术和服务要求响应表》及《商务条件响应表》）。
5	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。
6	其他	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。

采购包2（2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包2）：

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。（注：若评标委员会成员对是否须由投标人作出报价合理性说明，以及书面说明是否采纳等判断不一致的，按照“少数服从多数”的原则确定评标委员会的意见）
4	带“★”号实质性条款响应情况	“★”号条款满足招标文件要求。（参考《技术和服务要求响应表》及《商务条件响应表》）。
5	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。
6	其他	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。
7	已获得其他子包的中标候选人资格	已获得任一子包的第一中标候选人资格的投标人将不再参与余下子包的评审且不具余下子包的中标候选人推荐资格，依此类推。

采购包3（2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包3）：

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。（注：若评标委员会成员对是否须由投标人作出报价合理性说明，以及书面说明是否采纳等判断不一致的，按照“少数服从多数”的原则确定评标委员会的意见）
4	带“★”号实质性条款响应情况	“★”号条款满足招标文件要求。（参考《技术和服务要求响应表》及《商务条件响应表》）。
5	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。
6	其他	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。
7	已获得其他子包的中标候选人资格	已获得任一子包的第一中标候选人资格的投标人将不再参与余下子包的评审且不具余下子包的中标候选人推荐资格，依此类推。

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，评标委员会应当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

采购包1(2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包1):

评审因素	评审标准	
分值构成	商务部分35.0分 技术部分35.0分 报价得分30.0分	
	保证措施及安全控制方案 (5.0分)，（等次分值选择： 0.0; 1.0; 3.0; 5.0; ）	对投标人在食材流通各环节（包括但不限于保鲜、分拣、加工、包装、储存、检测、验收、派发及善后等各环节）的保障措施及安全控制方案进行评审：（1）实施流程详尽、清晰，方案的针对性和可行性强，有利于提高食材质量及安全标准的，完全满足且优于采购需求，得5分。（2）实施流程较全面、具体，方案基本可行，可保障食材的基本质量及安全的，完全满足采购需求，得3分。（3）实施流程全面但不具体，方案针对性不足，有一定的可行性，对食材的基本质量及安全保障不足的，基本满足采购需求，得1分。（4）没有提供方案不得分。
	拟投食材情况 (5.0分)，（等次分值选择： 0.0; 1.0; 3.0; 5.0; ）	对投标人在本项目拟投的各种食材情况（如产品来源、特性、新鲜度、口感、配搭等）进行评审：（1）食材来源具体明确、充足稳定，流程规范、高效，内容详尽、清晰，完全满足且优于采购需求，得5分；（2）食材来源明确、稳定，流程合理、可行，内容较全面、具体，完全满足采购需求，得3分；（3）食品来源比较明确、稳定，流程全面但不具体，内容比较清晰、细致，基本满足采购需求，得1分；（4）没有提供方案不得分。 注：投标人须提供相关证明材料及承诺函并加盖投标人公章，不提供或提供不全得分。
	配送服务方案 (5.0分)，（等次分值选择： 0.0; 1.0; 3.0; 5.0; ）	对投标人配送服务方案（包括但不限于配送内容、配送流程、服务热线、人员配置、配送线路、配送服务相关制度等）进行评审：（1）配送服务方案详尽、清晰、合理、针对性强、可行性高，有利于提高配送服务质量的，完全满足且优于采购需求，得5分。（2）配送服务方案比较全面、比较具体、比较合理，针对性、可行性一般，可保障基本的配送服务质量的，完全满足采购需求，得3分。（3）配送服务方案全面但不具体，方案针对性不足，有一定的可行性，对配送服务质量的保障不足的，基本满足采购需求，得1分。（4）没有提供方案不得分。
	应急管理方案 (5.0分)，（等次分值选择： 0.0; 1.0; 3.0; 5.0; ）	对投标人针对食材配送各环节、过程可能出现的各种突发事件的应急预案（包括但不限于：1、应急处置预案措施；2、食品质量等突发事情的处理方案；3、应急响应时间、人员安排等）进行评审：（1）应急处理方案详细、具体，应急措施可行性强，完全满足采购需求，得5分。（2）应急处理方案较详细、较具体，应急措施可行性较强，较满足满足用户需求，得3分。（3）应急处理方案较简单，应急措施可行性一般，基本满足采购需求，得1分。（4）没有提供方案不得分。

技术部分	<p>服务管理方案 (5.0分)，（等次分值选择： 0.0; 1.0; 3.0; 5.0; ）</p>	<p>对投标人服务人员及设备等服务管理方案进行评审：（1）服务团队组织管理严密，服务操作管理制度全面、具体，工作、人员、设备及时间安排科学合理，针对性和可行性强，有利于提高服务质量的，完全满足且优于采购需求，得5分。（2）服务团队组织管理到位，服务操作管理制度完整，工作、人员、设备及时间安排明确具体，可保障基本的服务质量的，完全满足采购需求，得3分。（3）有服务团队组织管理的具体计划，服务操作管理制度基本完整，配送工作、人员、设备及时间安排有一定的可行性，但对服务质量的保障不足的，基本满足采购需求，得1分。（4）没有提供方案不得分。</p>
	<p>出现产品质量问题退换货服务方案 (5.0分)，（等次分值选择： 0.0; 1.0; 3.0; 5.0; ）</p>	<p>对本项目产品质量问题退换货方案及承诺进行评审：（1）退换货流程清晰，便利程度高，响应程度快，退换货服务方案极具科学性、合理性的，有利于提高退换货服务质量，完全满足且优于采购需求，得5分。（2）退换货流程清晰，便利程度较高，响应程度较快，退换货服务方案有一定的科学性、合理性的，可保障基本的退换货服务质量，完全满足采购需求，得3分。（3）退换货流程不清晰，便利程度低，响应程度慢，退换货服务方案科学性、合理性低的，对退换货服务质量的保障不足，但基本满足采购需求，得1分。（4）没有提供方案不得分。注：投标人须提供退换货服务方案、退换货过程便利性的说明、响应时间承诺函（格式自拟），缺一均不得分。</p>
	<p>检测设备能力 (5.0分)，（等次分值选择： 0.0; 1.0; 3.0; 5.0; ）</p>	<p>根据投标人食品检测室、检测能力、检测设备（包括但不限于：食品安全快检仪、水浴锅、显微镜、培养箱、瘦肉精检测仪、重金属检测仪、食品添加剂检测仪、样品浓缩仪、肉类水分快速测定仪、超声波清洗机等）、食品检测记录情况、食品留样制度进行评审：（1）有完善的食品检测记录管理，有食品检测室且食材检测设备齐全，可有效的保障食材的质量，有科学、合理的食品留样制度，得5分；（2）有基本的食品检测记录管理，有食品检测室且食材检测设备基本齐全，食品留样制度一般，得3分；（3）食材可追溯体系、系统、食品检测记录管理差，有食品检测室但食材检测设备不齐全，食品留样制度差，得1分；（4）无食品检测记录管理或无食品检测室、食材检测设备或无留样制度，得0分。注：投标文件提供相关证明材料（如食品检测仪器的购买发票复印件及仪器图片、检测室的产权证明或以投标人名义（或法定代表人）签署的租赁合同复印件及检测室图片等），不提供不得分。</p>

商务部分	同类业绩 (10.0分)	<p>1.自2020年1月1日（以合同签订日期为准）至投标截止时间前，投标人具有饭堂食材配送项目业绩，每项得1分，本子项最高得5分。注：须在投标文件中同时提供项目合同、结算发票（服务期内任何一期）的扫描件，不提供不得分，同一用户业绩不重复计分。</p> <p>2.上述业绩中获得用户正面评价【满意、优秀、优良、良好、合格、评分90分（含）以上等】的，每项得1分，本子项最高得5分。注：须提供服务考核评价表，评价结果必须正面评价【满意、优秀、优良、良好、合格、评分90分（含）以上等】，评价时间为合同期满后，用户需盖章及签字确认的扫描件，不提供不得分，同一用户业绩不重复计分。</p>
	认证证书 (5.0分)	<p>投标人获得以下证书的，每提供一项得1分，最高得5分。（1）食品安全管理体系认证证书；（2）质量管理体系认证证书；（3）环境管理体系认证证书；（4）职业健康安全管理体系认证证书；（5）危害分析与关键控制点HACCP体系认证证书。注：必须同时提供相关证书扫描件，网站（http://www.cnca.gov.cn/网站）公布的信息资料截图，且截图显示证书的有效状态，否则不得分。</p>
	拟派服务团队人员 (5.0分)	<p>投标人拟派服务团队人员具有以下证明（证书）的：1、具有高级食品安全管理人员证明（证书）或高级食品安全管理师证明（证书），得分：1分/人，本小项最多得5分；2、具有中级食品安全管理人员证明（证书）或中级食品安全管理师证明（证书），得分：0.5分/人，本小项最多得2.5分；3、具有初级食品安全管理人员证明（证书）或初级食品安全管理师证明（证书），得分：0.2分/人，本小项最多得1分。注：本项最多得5分。投标文件中提供人员资质(或者资格)证书扫描件和承诺函（承诺函内容包括但不限于：供应商承诺在服务开始前以上提供的人员到岗提供服务，并提供社保证明或入职证明等用工关系的证明资料供采购人核查。）不提供不得分。</p>
	运输能力 (5.0分)	<p>根据投标人配送车辆情况进行评价：（1）配送车辆（非冷藏车）情况：自有、租赁的每辆得0.5分，本小项满分为2分。（2）配送车辆（冷藏车）情况：自有、租赁的每辆得1分，本小项满分为3分。本项满分为5分。注：配送车辆【车辆须为4轮或以上货车，不得使用摩托车、三轮车、自行车等】，若为自有（指车辆行驶证上的所有人为投标人）的，须在投标文件中提供机动行驶证扫描件；若为租赁的，须在投标文件中同时提供有效的车辆租赁协议（租赁期须包含本项目服务期，如不包含应提供承诺函，格式自拟）和机动车行驶证扫描件，否则不得分。冷藏车还须提供厢内冷藏设备的清晰车辆照片（需显示车牌号），否则不得分。</p>

	针对本项目的投保情况 (5.0分) , (等次分值选择: 0.0; 1.0; 2.0; 3.0; 5.0;)	根据投标人针对本项目承诺购买食品安全责任险的情况进行评审: (1) 承诺每次事故赔偿限额≥人民币5000万元(每人赔偿限额必须≥100万), 得5分。(2) 人民币4000万元≤承诺每次事故赔偿限<人民币5000万元(每人赔偿限额必须≥80万), 得3分。(3) 人民币3000万元≤承诺每次事故赔偿限额<人民币4000万元(每人赔偿限额必须≥60万), 得2分。(4) 人民币2000万元≤承诺每次事故赔偿限额<人民币3000万元(每人赔偿限额必须≥40万), 得1分。(5) 其他情况或没有提供证明的, 得0分。注: 须提供承诺保证该食品安全责任险有效期覆盖本项目服务期的承诺函并加盖公章作为证明材料, 不提供不得分。
	服务便利性 (5.0分), (等次分值选择: 0.0; 1.0; 3.0; 5.0;)	对投标人为本项目提供服务的便利措施进行评审: (1) 服务便捷性高, 响应时间迅速、服务措施合理, 完全满足且优于采购需求, 并能够在有需求时30分钟内响应的, 得5分。(2) 服务便捷性较高, 响应时间较快、服务措施较好, 完全满足采购需求, 并能够在有需求时50分钟内响应的, 得3分。(3) 服务便捷性、响应时间、服务措施一般, 但基本满足采购需求, 能够在有需求时1小时内响应的, 得1分。(4) 不提供不得分。注: 投标人须提供相关证明材料及承诺函并加盖投标人公章, 不提供或提供不全得分。
投标报价	投标报价得分 (30.0分)	投标报价得分=(评标基准价/投标报价)×价格分值(注: 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。)最低报价不是中标的唯一依据。【注: 满足招标文件要求且“XXXX”报价最低的为评标基准价。如: 投标报价XXXX 20%为报价最低, 评标基准价为20%, 得满分】。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。

采购包2(2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包2):

评审因素	评审标准	
分值构成	商务部分35.0分 技术部分35.0分 报价得分30.0分	
	保证措施及安全控制方案 (5.0分), (等次分值选择: 0.0; 1.0; 3.0; 5.0;)	对投标人在食材流通各环节(包括但不限于保鲜、分拣、加工、包装、储存、检测、验收、派发及善后等各环节)的保障措施及安全控制方案进行评审: (1) 实施流程详尽、清晰, 方案的针对性和可行性强, 有利于提高食材质量及安全标准的, 完全满足且优于采购需求, 得5分。(2) 实施流程较全面、具体, 方案基本可行, 可保障食材的基本质量及安全的, 完全满足采购需求, 得3分。(3) 实施流程全面但不具体, 方案针对性不足, 有一定的可行性, 对食材的基本质量及安全保障不足的, 基本满足采购需求, 得1分。(4) 没有提供方案不得分。

技术部分	<p>拟投食材情况 (5.0分)，（等次分值选择： 0.0; 1.0; 3.0; 5.0; ）</p>	<p>对投标人在本项目拟投的各种食材情况（如产品来源、特性、新鲜度、口感、配搭等）进行评审：（1）食材来源具体明确、充足稳定，流程规范、高效，内容详尽、清晰，完全满足且优于采购需求，得5分；（2）食材来源明确、稳定，流程合理、可行，内容较全面、具体，完全满足采购需求，得3分；（3）食品来源比较明确、稳定，流程全面但不具体，内容比较清晰、细致，基本满足采购需求，得1分；（4）没有提供方案不得分。</p> <p>注：投标人须提供相关证明材料及承诺函并加盖投标人公章，不提供或提供不全得分。</p>
	<p>配送服务方案 (5.0分)，（等次分值选择： 0.0; 1.0; 3.0; 5.0; ）</p>	<p>对投标人配送服务方案（包括但不限于配送内容、配送流程、服务热线、人员配置、配送线路、配送服务相关制度等）进行评审：（1）配送服务方案详尽、清晰、合理、针对性强、可行性高，有利于提高配送服务质量的，完全满足且优于采购需求，得5分。（2）配送服务方案比较全面、比较具体、比较合理，针对性、可行性一般，可保障基本的配送服务质量的，完全满足采购需求，得3分。（3）配送服务方案全面但不具体，方案针对性不足，有一定的可行性，对配送服务质量的保障不足的，基本满足采购需求，得1分。（4）没有提供方案不得分。</p>
	<p>应急管理方案 (5.0分)，（等次分值选择： 0.0; 1.0; 3.0; 5.0; ）</p>	<p>对投标人针对食材配送各环节、过程可能出现的各种突发事件的应急预案（包括但不限于：1、应急处置预案措施；2、食品质量等突发事情的处理方案；3、应急响应时间、人员安排等）进行评审：（1）应急处理方案详细、具体，应急措施可行性强，完全满足采购需求，得5分。（2）应急处理方案较详细、较具体，应急措施可行性较强，较满足满足用户需求，得3分。（3）应急处理方案较简单，应急措施可行性一般，基本满足采购需求，得1分。（4）没有提供方案不得分。</p>
	<p>服务管理方案 (5.0分)，（等次分值选择： 0.0; 1.0; 3.0; 5.0; ）</p>	<p>对投标人服务人员及设备等服务管理方案进行评审：（1）服务团队组织管理严密，服务操作管理制度全面、具体，工作、人员、设备及时间安排科学合理，针对性和可行性强，有利于提高服务质量的，完全满足且优于采购需求，得5分。（2）服务团队组织管理到位，服务操作管理制度完整，工作、人员、设备及时间安排明确具体，可保障基本的服务质量的，完全满足采购需求，得3分。（3）有服务团队组织管理的具体计划，服务操作管理制度基本完整，配送工作、人员、设备及时间安排有一定的可行性，但对服务质量的保障不足的，基本满足采购需求，得1分。（4）没有提供方案不得分。</p>

<p>出现产品质量问题退换货服务方案 (5.0分)，（等次分值选择：0.0; 1.0; 3.0; 5.0; ）</p>	<p>对本项目产品质量问题退换货方案及承诺进行评审：（1）退换货流程清晰，便利程度高，响应程度快，退换货服务方案极具科学性、合理性的，有利于提高退换货服务质量，完全满足且优于采购需求，得5分。（2）退换货流程清晰，便利程度较高，响应程度较快，退换货服务方案有一定的科学性、合理性的，可保障基本的退换货服务质量，完全满足采购需求，得3分。（3）退换货流程不清晰，便利程度低，响应程度慢，退换货服务方案科学性及其合理性低的，对退换货服务质量的保障不足，但基本满足采购需求，得1分。（4）没有提供方案不得分。注：投标人须提供退换货服务方案、退换货过程便利性的说明、响应时间承诺函（格式自拟），缺一均不得分。</p>
<p>检测设备能力 (5.0分)，（等次分值选择：0.0; 1.0; 3.0; 5.0; ）</p>	<p>根据投标人食品检测室、检测能力、检测设备（包括但不限于：食品安全快检仪、水浴锅、显微镜、培养箱、瘦肉精检测仪、重金属检测仪、食品添加剂检测仪、样品浓缩仪、肉类水分快速测定仪、超声波清洗机等）、食品检测记录情况、食品留样制度进行评审：（1）有完善的食品检测记录管理，有食品检测室且食材检测设备齐全，可有效的保障食材的质量，有科学、合理的食品留样制度，得5分；（2）有基本的食品检测记录管理，有食品检测室且食材检测设备基本齐全，食品留样制度一般，得3分；（3）食材可追溯体系、系统、食品检测记录管理差，有食品检测室但食材检测设备不齐全，食品留样制度差，得1分；（4）无食品检测记录管理或无食品检测室、食材检测设备或无留样制度，得0分。注：投标文件提供相关证明材料（如食品检测仪器的购买发票复印件及仪器图片、检测室的产权证明或以投标人名义（或法定代表人）签署的租赁合同复印件及检测室图片等），不提供不得分。</p>
<p>同类业绩 (10.0分)</p>	<p>1.自2020年1月1日（以合同签订日期为准）至投标截止时间前，投标人具有饭堂食材配送项目业绩，每项得1分，本子项最高得5分。注：须在投标文件中同时提供项目合同、结算发票（服务期内任何一期）的扫描件，不提供不得分，同一用户业绩不重复计分。2.上述业绩中获得用户正面评价【满意、优秀、优良、良好、合格、评分90分（含）以上等】的，每项得1分，本子项最高得5分。注：须提供服务考核评价表，评价结果必须正面评价【满意、优秀、优良、良好、合格、评分90分（含）以上等】，评价时间为合同期满后，用户需盖章及签字确认的扫描件，不提供不得分，同一用户业绩不重复计分。</p>
<p>认证证书 (5.0分)</p>	<p>投标人获得以下证书的，每提供一项得1分，最高得5分。（1）食品安全管理体系认证证书；（2）质量管理体系认证证书；（3）环境管理体系认证证书；（4）职业健康安全管理体系认证证书；（5）危害分析与关键控制点HACCP体系认证证书。注：必须同时提供相关证书扫描件，网站（http://www.cnca.gov.cn/网站）公布的信息资料截图，且截图显示证书的有效状态，否则不得分。</p>

商务部分	拟派服务团队人员 (5.0分)	<p>投标人拟派服务团队人员具有以下证明（证书）的： 1、具有高级食品安全管理人员证明（证书）或高级食品安全管理师证明（证书），得分：1分/人，本小项最多得5分； 2、具有中级食品安全管理人员证明（证书）或中级食品安全管理师证明（证书），得分：0.5分/人，本小项最多得2.5分； 3、具有初级食品安全管理人员证明（证书）或初级食品安全管理师证明（证书），得分：0.2分/人，本小项最多得1分。注：本项最多得5分。投标文件中提供人员资质(或者资格)证书扫描件和承诺函（承诺函内容包括但不限于：供应商承诺在服务开始前以上提供的人员到岗提供服务，并提供社保证明或入职证明等用工关系的证明材料供采购人核查。）不提供不得分。</p>
	运输能力 (5.0分)	<p>根据投标人配送车辆情况进行评价：（1）配送车辆（非冷藏车）情况：自有、租赁的每辆得0.5分，本小项满分为2分。（2）配送车辆（冷藏车）情况：自有、租赁的每辆得1分，本小项满分为3分。本项满分为5分。注：配送车辆【车辆须为4轮或以上货车，不得使用摩托车、三轮车、自行车等】，若为自有（指车辆行驶证上的所有人为投标人）的，须在投标文件中提供机动行驶证扫描件；若为租赁的，须在投标文件中同时提供有效的车辆租赁协议（租赁期须包含本项目服务期，如不包含应提供承诺函，格式自拟）和机动车行驶证扫描件，否则不得分。冷藏车还须提供厢内冷藏设备的清晰车辆照片（需显示车牌号），否则不得分。</p>
	针对本项目的投保情况 (5.0分)，（等次分值选择： 0.0; 1.0; 2.0; 3.0; 5.0; ）	<p>根据投标人针对本项目承诺购买食品安全责任险的情况进行评审：（1）承诺每次事故赔偿限额\geq人民币5000万元（每人赔偿限额必须\geq100万），得5分。（2）人民币4000万元\leq承诺每次事故赔偿限$<$人民币5000万元（每人赔偿限额必须\geq80万），得3分。（3）人民币3000万元\leq承诺每次事故赔偿限额$<$人民币4000万元（每人赔偿限额必须\geq60万），得2分。（4）人民币2000万元\leq承诺每次事故赔偿限额$<$人民币3000万元（每人赔偿限额必须\geq40万），得1分。（5）其他情况或没有提供证明的，得0分。注：须提供承诺保证该食品安全责任险有效期覆盖本项目服务期的承诺函并加盖公章作为证明材料，不提供不得分。</p>
	服务便利性 (5.0分)，（等次分值选择： 0.0; 1.0; 3.0; 5.0; ）	<p>对投标人为本项目提供服务的便利措施进行评审：（1）服务便捷性高，响应时间迅速、服务措施合理，完全满足且优于采购需求，并能够在有需求时30分钟内响应的，得5分。（2）服务便捷性较高，响应时间较快、服务措施较好，完全满足采购需求，并能够在有需求时50分钟内响应的，得3分。（3）服务便捷性、响应时间、服务措施一般，但基本满足采购需求，能够在有需求时1小时内响应的，得1分。（4）不提供不得分。注：投标人须提供相关证明材料及承诺函并加盖投标人公章，不提供或提供不全不得分。</p>

投标报价	投标报价得分 (30.0分)	投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×价格分值（注：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。）最低报价不是中标的唯一依据。【注：满足招标文件要求且“XXXX”报价最低的为评标基准价。如：投标报价XXXX 20%为报价最低，评标基准价为20%，得满分】。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。
------	----------------	---

采购包3(2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包3):

评审因素	评审标准	
分值构成	商务部分35.0分 技术部分35.0分 报价得分30.0分	
	保证措施及安全控制方案 (5.0分)，（等次分值选择： 0.0; 1.0; 3.0; 5.0; ）	对投标人在食材流通各环节（包括但不限于保鲜、分拣、加工、包装、储存、检测、验收、派发及善后等环节）的保障措施及安全控制方案进行评审：（1）实施流程详尽、清晰，方案的针对性和可行性强，有利于提高食材质量及安全标准的，完全满足且优于采购需求，得5分。（2）实施流程较全面、具体，方案基本可行，可保障食材的基本质量及安全的，完全满足采购需求，得3分。（3）实施流程全面但不具体，方案针对性不足，有一定的可行性，对食材的基本质量及安全保障不足的，基本满足采购需求，得1分。（4）没有提供方案不得分。
	拟投食材情况 (5.0分)，（等次分值选择： 0.0; 1.0; 3.0; 5.0; ）	对投标人在本项目拟投的各种食材情况（如产品来源、特性、新鲜度、口感、配搭等）进行评审：（1）食材来源具体明确、充足稳定，流程规范、高效，内容详尽、清晰，完全满足且优于采购需求，得5分；（2）食材来源明确、稳定，流程合理、可行，内容较全面、具体，完全满足采购需求，得3分；（3）食品来源比较明确、稳定，流程全面但不具体，内容比较清晰、细致，基本满足采购需求，得1分；（4）没有提供方案不得分。 注：投标人须提供相关证明材料及承诺函并加盖投标人公章，不提供或提供不全得分。
	配送服务方案 (5.0分)，（等次分值选择： 0.0; 1.0; 3.0; 5.0; ）	对投标人配送服务方案（包括但不限于配送内容、配送流程、服务热线、人员配置、配送线路、配送服务相关制度等）进行评审：（1）配送服务方案详尽、清晰、合理、针对性强、可行性高，有利于提高配送服务质量的，完全满足且优于采购需求，得5分。（2）配送服务方案比较全面、比较具体、比较合理，针对性、可行性一般，可保障基本的配送服务质量的，完全满足采购需求，得3分。（3）配送服务方案全面但不具体，方案针对性不足，有一定的可行性，对配送服务质量的保障不足的，基本满足采购需求，得1分。（4）没有提供方案不得分。

技术部分	<p>应急管理方案 (5.0分)，（等次分值选择： 0.0; 1.0; 3.0; 5.0; ）</p>	<p>对投标人针对食材配送各环节、过程可能出现的各种突发事件的应急预案（包括但不限于：1、应急处置预案措施；2、食品质量等突发事情的处理方案；3、应急响应时间、人员安排等）进行评审：（1）应急处理方案详细、具体，应急措施可行性强，完全满足采购需求，得5分。（2）应急处理方案较详细、较具体，应急措施可行性较强，较满足满足用户需求，得3分。（3）应急处理方案较简单，应急措施可行性一般，基本满足采购需求，得1分。（4）没有提供方案不得分。</p>
	<p>服务管理方案 (5.0分)，（等次分值选择： 0.0; 1.0; 3.0; 5.0; ）</p>	<p>对投标人服务人员及设备等服务管理方案进行评审：（1）服务团队组织管理严密，服务操作管理制度全面、具体，工作、人员、设备及时间安排科学合理，针对性和可行性强，有利于提高服务质量的，完全满足且优于采购需求，得5分。（2）服务团队组织管理到位，服务操作管理制度完整，工作、人员、设备及时间安排明确具体，可保障基本的服务质量的，完全满足采购需求，得3分。（3）有服务团队组织管理的具体计划，服务操作管理制度基本完整，配送工作、人员、设备及时间安排有一定的可行性，但对服务质量的保障不足的，基本满足采购需求，得1分。（4）没有提供方案不得分。</p>
	<p>出现产品质量问题退换货服务方案 (5.0分)，（等次分值选择： 0.0; 1.0; 3.0; 5.0; ）</p>	<p>对本项目产品质量问题退换货方案及承诺进行评审：（1）退换货流程清晰，便利程度高，响应程度快，退换货服务方案极具科学性、合理性的，有利于提高退换货服务质量，完全满足且优于采购需求，得5分。（2）退换货流程清晰，便利程度较高，响应程度较快，退换货服务方案有一定的科学性、合理性的，可保障基本的退换货服务质量，完全满足采购需求，得3分。（3）退换货流程不清晰，便利程度低，响应程度慢，退换货服务方案科学性 & 合理性低的，对退换货服务质量的保障不足，但基本满足采购需求，得1分。（4）没有提供方案不得分。注：投标人须提供退换货服务方案、退换货过程便利性的说明、响应时间承诺函（格式自拟），缺一均不得分。</p>
	<p>检测设备能力 (5.0分)，（等次分值选择： 0.0; 1.0; 3.0; 5.0; ）</p>	<p>根据投标人食品检测室、检测能力、检测设备（包括但不限于：食品安全快检仪、水浴锅、显微镜、培养箱、瘦肉精检测仪、重金属检测仪、食品添加剂检测仪、样品浓缩仪、肉类水分快速测定仪、超声波清洗机等）、食品检测记录情况、食品留样制度进行评审：（1）有完善的食品检测记录管理，有食品检测室且食材检测设备齐全，可有效的保障食材的质量，有科学、合理的食品留样制度，得5分；（2）有基本的食品检测记录管理，有食品检测室且食材检测设备基本齐全，食品留样制度一般，得3分；（3）食材可追溯体系、系统、食品检测记录管理差，有食品检测室但食材检测设备不齐全，食品留样制度差，得1分；（4）无食品检测记录管理或无食品检测室、食材检测设备或无留样制度，得0分。注：投标文件提供相关证明材料（如食品检测仪器的购买发票复印件及仪器图片、检测室的产权证明或以投标人名义（或法定代表人）签署的租赁合同复印件及检测室图片等），不提供不得分。</p>

商务部分	同类业绩 (10.0分)	<p>1.自2020年1月1日（以合同签订日期为准）至投标截止时间前，投标人具有饭堂食材配送项目业绩，每项得1分，本子项最高得5分。注：须在投标文件中同时提供项目合同、结算发票（服务期内任何一期）的扫描件，不提供不得分，同一用户业绩不重复计分。</p> <p>2.上述业绩中获得用户正面评价【满意、优秀、优良、良好、合格、评分90分（含）以上等】的，每项得1分，本子项最高得5分。注：须提供服务考核评价表，评价结果必须正面评价【满意、优秀、优良、良好、合格、评分90分（含）以上等】，评价时间为合同期满后，用户需盖章及签字确认的扫描件，不提供不得分，同一用户业绩不重复计分。</p>
	认证证书 (5.0分)	<p>投标人获得以下证书的，每提供一项得1分，最高得5分。（1）食品安全管理体系认证证书；（2）质量管理体系认证证书；（3）环境管理体系认证证书；（4）职业健康安全管理体系认证证书；（5）危害分析与关键控制点HACCP体系认证证书。注：必须同时提供相关证书扫描件，网站（http://www.cnca.gov.cn/网站）公布的信息资料截图，且截图显示证书的有效状态，否则不得分。</p>
	拟派服务团队人员 (5.0分)	<p>投标人拟派服务团队人员具有以下证明（证书）的：1、具有高级食品安全管理人员证明（证书）或高级食品安全管理师证明（证书），得分：1分/人，本小项最多得5分；2、具有中级食品安全管理人员证明（证书）或中级食品安全管理师证明（证书），得分：0.5分/人，本小项最多得2.5分；3、具有初级食品安全管理人员证明（证书）或初级食品安全管理师证明（证书），得分：0.2分/人，本小项最多得1分。注：本项最多得5分。投标文件中提供人员资质(或者资格)证书扫描件和承诺函（承诺函内容包括但不限于：供应商承诺在服务开始前以上提供的人员到岗提供服务，并提供社保证明或入职证明等用工关系的证明资料供采购人核查。）不提供不得分。</p>
	运输能力 (5.0分)	<p>根据投标人配送车辆情况进行评价：（1）配送车辆（非冷藏车）情况：自有、租赁的每辆得0.5分，本小项满分为2分。（2）配送车辆（冷藏车）情况：自有、租赁的每辆得1分，本小项满分为3分。本项满分为5分。注：配送车辆【车辆须为4轮或以上货车，不得使用摩托车、三轮车、自行车等】，若为自有（指车辆行驶证上的所有人为投标人）的，须在投标文件中提供机动行驶证扫描件；若为租赁的，须在投标文件中同时提供有效的车辆租赁协议（租赁期须包含本项目服务期，如不包含应提供承诺函，格式自拟）和机动车行驶证扫描件，否则不得分。冷藏车还须提供厢内冷藏设备的清晰车辆照片（需显示车牌号），否则不得分。</p>

	针对本项目的投保情况 (5.0分) , (等次分值选择: 0.0; 1.0; 2.0; 3.0; 5.0;)	根据投标人针对本项目承诺购买食品安全责任险的情况进行评审: (1) 承诺每次事故赔偿限额 \geq 人民币5000万元(每人赔偿限额必须 \geq 100万), 得5分。(2) 人民币4000万元 \leq 承诺每次事故赔偿限 $<$ 人民币5000万元(每人赔偿限额必须 \geq 80万), 得3分。(3) 人民币3000万元 \leq 承诺每次事故赔偿限额 $<$ 人民币4000万元(每人赔偿限额必须 \geq 60万), 得2分。(4) 人民币2000万元 \leq 承诺每次事故赔偿限额 $<$ 人民币3000万元(每人赔偿限额必须 \geq 40万), 得1分。(5) 其他情况或没有提供证明的, 得0分。注: 须提供承诺保证该食品安全责任险有效期覆盖本项目服务期的承诺函并加盖公章作为证明材料, 不提供不得分。
	服务便利性 (5.0分), (等次分值选择: 0.0; 1.0; 3.0; 5.0;)	对投标人为本项目提供服务的便利措施进行评审: (1) 服务便捷性高, 响应时间迅速、服务措施合理, 完全满足且优于采购需求, 并能够在有需求时30分钟内响应的, 得5分。(2) 服务便捷性较高, 响应时间较快、服务措施较好, 完全满足采购需求, 并能够在有需求时50分钟内响应的, 得3分。(3) 服务便捷性、响应时间、服务措施一般, 但基本满足采购需求, 能够在有需求时1小时内响应的, 得1分。(4) 不提供不得分。注: 投标人须提供相关证明材料及承诺函并加盖投标人公章, 不提供或提供不全得分。
投标报价	投标报价得分 (30.0分)	投标报价得分=(评标基准价/投标报价) \times 价格分值(注: 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。)最低报价不是中标的唯一依据。【注: 满足招标文件要求且“XXXX”报价最低的为评标基准价。如: 投标报价XXXX 20%为报价最低, 评标基准价为20%, 得满分】。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。

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。排名第一的投标人为第一中标候选人。

采购包2:

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。排名第一的投标人为第一中标候选人

采购包3:

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。排名第一的投标人为第一中标候选人

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。

佛山市政府采购项目 合同书

项目编号：**GDZC-23GZ188**

项目名称：**2024年北滘派出所饭堂食材配送服务**

包组名称：**2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包1**

甲方：佛山市顺德区公安局北滘派出所

乙方：（中标人）

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：2024年北滘派出所饭堂食材配送服务

项目编号：GDZC-23GZ188

甲 方：佛山市顺德区公安局北滘派出所

乙 方：（中标人）

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、项目概况：

对派出所及保障点、交警中队饭堂全品类食材提供配送服务。

二、项目配送方式

包组	配送片区	单位饭堂	配送点	配送时间
1	1	北滘镇天宁路18号北滘派出所	1	2024年1月1日-4月30日
	2	北滘镇碧江大道23号（碧江警民服务中心）；北滘镇林港路2号（林港警民服务中心）；顺德区三乐东路3号（北滘交警中队）	1	2024年5月1日-8月31日
	3	北滘镇三乐路莘村北1号（莘村战训基地）北滘镇济虹路北街7号（北滘警民服务中心）	1	2024年9月1日-12月31日

三、基本合同条款一览表

序号	合同条款	内容
1	预算金额	2,326,792.00元
2	合同折扣率	__%（百分之__）

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	供货价格要求	<p>（一）以佛山市发展和改革局网站上顺德区农副产品的零售价格为基准，每月15日（含15日）前的平均价格作为下期的供货基准价格，定价时间正常情况以每半个月为一个周期。《佛山市发展和改革局》网站没有公布的食物价格，则由甲方代表和乙方代表到周边市场(供货地点10公里范围内)参考同类产品的价格，取平均值作供货基准价格（或乙方与甲方协商决定）。供货价格为全包价，包括了货物、检验检疫费、质量检测费、配送运输费、人工费、交通费、运营、保险、验收、售后服务、税费、其他伴随服务费用及合同实施过程中的应预见和不可预见费用等完成本招标内容所需一切费用，以人民币为结算单位，最终的供货价格为经双方核定的各类配送食材的市场基准价格×中标折扣率。乙方在供货期间不得随意更改折扣率。</p> <p>（二）如部分食材需要由乙方进行简单加工的（去皮、切块等简单加工的），其费用包含在报价中。结算时，须按食材未加工前的重量计算采购量。</p> <p>（三）乙方必须负责饭堂物资的运输、搬运等工作，中间所产生的费用由乙方负责。</p> <p>（四）乙方不得擅自变更食材（含商标、名称、产地、包装、规格和重量等），严格按甲方要求供应，否则甲方有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事前向甲方提出书面申请，并经甲方同意后方可改变。</p> <p>（五）结算公式：每月的结算金额=该月各类货物的配送金额之和，配送金额=配送数量×供货价格—罚款（如有）。</p>
4	项目服务地点	甲方指定地点（佛山市内）：
5	服务期	自2024年01月01日至2024年12月31日止或实际结算金额达到本采购包预算上限的，合同自然终止（以先到达为准）。
6	合同签订方式及情况	一次性签订本项目采购合同。
7	付款方式	甲方按月进行结算，根据上一个月的配送情况，每月15日对上一个月的配送费用进行结算:每月的结算金额=该月各类货物的配送金额之和，配送金额=配送数量×供货价格—罚款（如有）
8	付款要求	1.结算方式：转账结算（银行转账）。2.付款方：甲方；收款方：乙方。3.结算时须提供以下资料：(1)合同;(2)乙方配送单据验收及明细清单；(3)乙方开具的正式发票；(4)中标通知书；(5)月度考核表。4.付款期间如因特殊情况需调整，由双方协商处理。

四、食品质量要求

- （一）乙方投标时必须出具针对本项目的《食品质量安全承诺书》，详见公告附件。
- （二）乙方必须在供货期间持有有效的《食品安全责任保险》。
- （三）乙方需了解食材的季节性和地域性，选择外观好、质地细腻的食材，随时关注食材的保质期和保存方式，有可靠的食材来源。
- （四）供货期间，因配送的食品造成甲方及其人员食物中毒的，乙方应承担由此造成的全部法律责任及经济损失赔偿（主要包括但不限于食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等）并即时终止合同报政府采购监管部门处理。

五、人员要求

- （一）乙方须为本项目配备一名项目负责人，负责与甲方沟通协调工作及食材供应的全面日常管理工作。相关配送人员应具有有效的身份及健康证明文件，配送过程应穿着便于辨认的工作服，佩戴工作证，并配备相应的劳动和卫生等防护用品。
- （二）乙方应提供将食材运送至甲方指定的地点及现场卸货服务。费用包含在报价中。每次配送，乙方须安排至少1名配送专员及1辆配送专车，分别负责送货，负责食材的运输、过秤，并协助甲方清点验收食材，食材的品种和重量以甲方验收的结果为准。配送人员需服从甲方管理、安排，遵守甲方各项规章制度和劳动纪律，发生任何意外甲方不负任何责任。
- （三）乙方在与甲方签订合同后，须将配送团队成员的无违法犯罪记录证明、劳动合同、在乙方单位购买的社保证明及其健康证复印件交甲方备案，提交复印件时须同时提供原件以供核对。如乙方需更换配送人员，则提供更换的人员的上述资料，经甲方书面同意后方可更换，否则作考核扣分处理。

六、配送服务要求

- （一）甲方提前一天以邮件、传真或电话方式向乙方下订单，订单内容包括肉菜食品、早餐的名称、规格、数量等。
- （二）水产类须在接到甲方订单之日的第二天将甲方所订购的货物送至甲方指定地点，新鲜活鱼第二天上午6:30前，下午15:35前送到食堂，食堂的水产类按要求的规格和标准现场加工。
- （三）鲜肉、禽畜等肉类、蔬菜类乙方须在接到甲方订单之日的第二天上午6:30前将甲方所订购的货物送至甲方指定地点。
- （四）如果甲方临时改变订购的货物种类、规格、数量等，乙方需在接到通知后当天在4小时内将货物送达，待甲方验收、核对后，供货才算完成。
- （五）早餐每周配送时间为周一至周五，上午6:30前。
- （六）乙方所提供的货物必须符合卫生标准和营养要求、无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足甲方的要求，每次送交的所有货品都要注明来源。否则，甲方有权退货，乙方必须在1小时内予以退换补货。乙方在每一次送货时，要将肉菜等的卫生检验报告和货物供货清单随同交到甲方指定的负责人手中。
- （七）对小量常用品的临时需求，能做到1小时内送到。对不合格产品，需及时更换，1小时内送到。
- （八）如果甲方临时需要在周末或其他非配送时间增加订购的货物种类、数量等，乙方须在接到通知后的90分钟内将货物送达，待甲方验收、核对后，供货才算完成。
- （九）乙方在合同履行期间内保证对甲方的货物供应，若中标后反悔或不能履行合同的，甲方有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

七、食材要求：

肉类(含生鲜肉、冻肉)

（一）质量要求:

- 1.所配送的食材应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，每批鲜肉可以是来源于正规肉屠宰场，配送时须提交屠宰场的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件(原件备查)，新鲜肉确保每日新鲜，为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉。每批鲜肉也可以是佛山市及周边城市政府指定的肉联厂发出的鲜肉并提供动物检疫合格证复印件(原件备查)，并注明保质期。
- 2.所有食材规格符合甲方提交的日采购计划中明确的具体需求。
- 3.冷冻禽类食品解冻后净重量不少于90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于82%，流水解冻时间为4小时以内。所有冷冻食品要求清晰列出品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量、生产日期、保质期等相关参数。
- 4.水产类的品质要求：①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，确保皮肤天然色泽明显。②鱼体饱满结实、新鲜，无腐异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。③鲜鱼类来源可靠放心，无毒、无害、无污染。④鲜活类要求游动活泼，鱼

体健康，体态匀称，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。

5.如乙方不能按时、保质、保量配送，由甲方自行采购，并由乙方承担甲方由此造成的经济损失和接受违约处罚。

6.乙方在配送过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属乙方责任的，乙方应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

（二）卸货要求

1.配送车辆应保持清洁；食材堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染；如对温度有要求的食材应确定食品的温度，记录配送车辆温度，并记录存档。

2.乙方应提供将食材运送至甲方指定的地点及现场卸货服务，相关费用包含在投标报价中。

3.在本环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟。

（三）抽查发现资质证照不全问题的处理：

1.整批产品由没有资质的机构出具的动植物检疫合格证明的全部退货。

2.抽查发现部分食材由没有资质的机构出具的动植物检疫合格证明，加抽15%，两次抽查数50%以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动植物检疫合格证明的，将无动植物检疫合格证明的食材退货。

3.整批产品由省地市出具的动植物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽15%，两次抽查数50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的食材退货。

（四）食材重量验收：

1.新鲜肉类直接称重验收。

2.冻肉类：双方各随机抽取每品种食材一箱，去包装，在流动的10-25℃清水中浸泡解冻至表面冰层融化，个体能够分离为止，充分摊开食材沥水三分钟后称重，取双方抽取样本均值为该产品本批次种食材的验收重量。

（五）食品供应链要求：所有提供的食材必须具有可溯源的合法票证。

蔬菜

乙方每天按甲方提出的品种要求和计划数量进行供应。

属季节问题，若出现品种不能满足甲方需求的情况，可与甲方协商调换相应类别的品种(按叶菜、瓜菜等进行分类)。

（一）食材质量要求

1.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；

2.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；

3.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；

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

5.乙方在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属乙方责任的，乙方应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

（二）配送和管理要求

1.蔬菜的品种安排(分主菜和配菜)

（1）配菜品种按甲方计划和要求的品种配送；

（2）主菜品种由双方根据季节安排，但要确保每周有3个品种或以上，每个品种不多于2次，6-9月叶菜类不少于30%，其余时间叶菜类不少于50%。

2.蔬菜包装与标志要求：

（1）包装。容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。

（2）每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

(三) 蔬菜卫生质量要求符合GB-2763食品中农药最大残留限量,乙方每次配送须提供叶菜类的农残检测报告。

(四) 抽查发现食品安全质量问题的处理:

对如食品中发现农药残留超标,腐败变质等危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施,一经发现,当日所送同批次食材全部退货。

若抽查未发现问题,而在加工食用前发现部分食材质量问题,应立即通知单位伙食物资验收小组及乙方,将问题食材退货处理。

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:挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。

3.病虫害:无虫害、虫噬、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.供果重量须达到甲方的供货需求重量,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。

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、保质期或保存期,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。

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：（包含但不限于以下品目，以甲方要求为准）

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、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>

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：（包含但不限于以下品目，以甲方要求为准）

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、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>

早餐类

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。

乙方每月5号前，须提供上个月已配送的早餐类食品相关的食品质量检验报告（报告内容须显示“符合标准要求”类字眼），供甲方进行存档。

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	粟米肉饺	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	

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：挤伤、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、无未熟过识、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.供果重量须达到甲方的供货需求重量，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。

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。

八、溯源标准及要求

为做到“来源可追溯、去向可查证”的目的，从源头上治理食堂食品隐患，乙方要严格按照“溯源标准”提供票证，做到货到票证到。验收中无票证、货与票证不相符的以及要素不全的，甲方有权拒收。配送（食品流通）单位溯源的标准如下：

票证要求 食品种类	生产（供应）企业的资质证明： （首次供应时提供）	产品票证要求
肉类	《企业法人营业执照》副本（三证合一）	每批次产品提供《出入境动物产品检疫合格证》、《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）每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。提供的肉类均为定点屠宰场（厂）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰场（厂）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》。
蔬菜	《企业法人营业执照》副本（三证合一）	蔬菜农药残留含量未超过食品安全标准限量的检测报告。每批次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。

九、货物车辆配送要求

（一）货物配送要求：采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件的运载工具。运输猪肉的，还应当设置吊挂设施。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。冷冻食品需用专用冷藏、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。

（二）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。

（三）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。

（四）配送车辆应主动避让行人。

（五）卸货要求：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，并存档。在卸货过程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。

（六）在配送总重量不变情况下，甲方使用单位根据乙方各供货点择优优选上述货物按期出供货计划，乙方应灵活地配合和按时备齐货物。

十、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。

十一、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预案（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甲方利益，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。

十二、退（补）货流程

对不符合质量要求的货物由甲方的验收人员提出退货，必须在确定退货的1小时内补送完成。如双方对质量或重量有争议的可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成乙方以不影响货物供应为前提尽快补送。（对有碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给乙方。）

退货记录表

供应商名称		产品名称		进货日期		进货数量	
生产商名称		验收部门		验收时间		退货数量	
退货原因							
退货申请人		甲方意见	签名： 年 月 日				

十三、考核标准

甲方在供货期内对乙方实行每月一次考核制度，供货期内每月考核扣分10分<考核扣分≤20分的，扣罚款为5000元；考核扣分≥20分的，扣罚款为10000元，且甲方有权终止合同并报政府采购监管部门。甲方有权根据实际情况调整考核细则，乙方须无条件服从。累计3次考核分数少于90分的，甲方有权取消合同。

月度考核表				
考核月份：20 年 月				
项目	序号	考核细则	扣分值	备注
价格	1	未按约定价格供货的，每发现一项次扣5分；		
	2	未按合同约定时限，根据市场价格变化调整价格的，扣5分；		
交货	3	违反招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	未按甲方采购计划的品种、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	未按甲方指定秩序卸货的，每次扣2分；		
	9	发生退货情况，造成甲方伙食无法按时供应的，每发生一次扣30分；		
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5分；		
	11	产品验收不合格，每拒收一批次扣2分；		
	12	把甲方验收不合格退货的货物重新配送给甲方的，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	对甲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，未及时通知甲方，造成无法及时联系的，每次扣2分；		
其它	17	乙方工作人员不遵守甲方各项管理规定每次扣5分；		
	18	甲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				

十四、验收要求

（一）做好卸货前的检查。甲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。

（二）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，乙方可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给甲方的，甲方查验原件后索取复印件留存。

（三）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。

（四）每批次每种货物均抽查验收。**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。

(五) 按食品质量描述对货物质量进行抽查。

(六) 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，一经发现，当日所送同批次产品全部退货外，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.**甲方退货后将记录在案，并对乙方予以处罚，乙方除要承担因此产生的一切损失和费用外，同时甲方有权终止合同。

(七) 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。

(八) 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，鉴定费由甲方承担；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。

十五、权利瑕疵担保

(一) 乙方应保证所提供的食品来源合法。

(二) 乙方应保证所提供的食品的所有权完全属于乙方且不存在任何未曾向甲方透露的担保物权或被查封等权利瑕疵。

(三) 乙方应保证所提供的食品没有侵犯任何第三人的权利。

(四) 涉及乙方提供食品所产生的一切法律纠纷，则由乙方承担全部责任。

十六、其他要求

(一) 乙方应遵守甲方使用单位的各项规定。

(二) 乙方除不可抗力外，不得因其他任何理由延迟送货。甲方使用单位如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知乙方。因乙方原因延误交货日期的（甲方要求推迟的除外）甲方有权要求乙方承担由此产生的责任和经济损失。

(三) 乙方不得变更供应商品，应严格按招标要求和投标承诺（含商标、名称、产地、规格和重量等）供应，否则，甲方使用单位有权拒收。

(四) 甲方使用单位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、以次充好的商品或供货时的商品与乙方响应文件中的承诺不符，甲方使用单位退货后将记录在案，并对乙方予以处罚，乙方除要承担甲方因此产生的一切损失和费用外，情节严重的甲方有权单方终止合同并报政府采购监督管理部门处理。

(五) 乙方须按所供应商品的销售额开具国家正式发票。

(六) 乙方被有效投诉3次或造成安全（食品卫生）事故的将被终止合同并报有关行业主管单位处理。

(七) 乙方不得泄露甲方及使用单位的信息。泄密造成甲方及使用单位损失的，乙方将承担由此产生的一切损失和法律责任。

(八) 乙方应能够配合甲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、产品合格证、食品经营许可证等。

(九) 在供货期内，根据上级扶贫工作要求，如甲方需定向采购贫困地区的农副产品的，具体扶贫采购工作由甲方根据上级相关部门的要求和安排进行采购实施，可由甲方自行按规定采购，或由乙方按规定进行采购，乙方应无条件配合甲方定向采购贫困地区的农副产品。贫困地区的农副产品价格按“贫困地区农副产品网络销售平台”（<http://cg.fupin832.com>）和相关政策文件的要求确定。定向采购的贫困地区农副产品金额包含在本项目预算金额内。

十七、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。

十八、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）

_____。

十九、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、参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。

二十、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。

二十一、提出异议的时间和方式：

- 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.乙方利用专业技术和行业信息优势之便，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。

二十二、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。

二十三、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。

二十四、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。

二十五、乙方应提供的资料内容：

_____。

二十六、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。

二十七、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：

鉴证单位（盖章）： 广东中采招标有限公司
经确认，与招标文件及投标文件内容相符。
代表：
日期： 年 月 日

合同附件清单：

佛山市政府采购项目 合同书

项目编号：**GDZC-23GZ188**

项目名称：**2024年北滘派出所饭堂食材配送服务**

包组名称：**2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包2**

甲方：佛山市顺德区公安局北滘派出所

乙方：（中标人）

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：2024年北滘派出所饭堂食材配送服务

项目编号：GDZC-23GZ188

甲 方：佛山市顺德区公安局北滘派出所

乙方：（中标人）

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、项目概况：

对派出所及保障点、交警中队饭堂全品类食材提供配送服务。

二、项目配送方式

包组	配送片区	单位饭堂	配送点	配送时间
2	1	北滘镇天宁路18号北滘派出所	1	2024年9月1日-12月31日
	2	北滘镇碧江大道23号（碧江警民服务中心）；北滘镇林港路2号（林港警民服务中心）；顺德区三乐东路3号（北滘交警中队）	1	2024年1月1日-4月30日
	3	北滘镇三乐路莘村北1号（莘村战训基地）北滘镇济虹路北街7号（北滘警民服务中心）	1	2024年5月1日-8月31日

三、基本合同条款一览表

序号	合同条款	内容
1	预算金额	2,326,792.00元
2	合同折扣率	_%（百分之_）

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	供货价格要求	<p>（一）以佛山市发展和改革局网站上顺德区农副产品的零售价格为基准，每月15日（含15日）前的平均价格作为下期的供货基准价格，定价时间正常情况以每半个月为一个周期。《佛山市发展和改革局》网站没有公布的食物价格，则由甲方代表和乙方代表到周边市场(供货地点10公里范围内)参考同类产品的价格，取平均值作供货基准价格（或乙方与甲方协商决定）。供货价格为全包价，包括了货物、检验检疫费、质量检测费、配送运输费、人工费、交通费、运营、保险、验收、售后服务、税费、其他伴随服务费用及合同实施过程中的应预见和不可预见费用等完成本招标内容所需一切费用，以人民币为结算单位，最终的供货价格为经双方核定的各类配送食材的市场基准价格×中标折扣率。乙方在供货期间不得随意更改折扣率。</p> <p>（二）如部分食材需要由乙方进行简单加工的（去皮、切块等简单加工的），其费用包含在报价中。结算时，须按食材未加工前的重量计算采购量。</p> <p>（三）乙方必须负责饭堂物资的运输、搬运等工作，中间所产生的费用由乙方负责。</p> <p>（四）乙方不得擅自变更食材（含商标、名称、产地、包装、规格和重量等），严格按甲方要求供应，否则甲方有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事前向甲方提出书面申请，并经甲方同意后方可改变。</p> <p>（五）结算公式：每月的结算金额=该月各类货物的配送金额之和，配送金额=配送数量×供货价格—罚款（如有）。</p>
4	项目服务地点	甲方指定地点（佛山市内）：
5	服务期	自2024年01月01日至2024年12月31日止或实际结算金额达到本采购包预算上限的，合同自然终止（以先到达为准）。
6	合同签订方式及情况	一次性签订本项目采购合同。
7	付款方式	甲方按月进行结算，根据上一个月的配送情况，每月15日对上一个月的配送费用进行结算:每月的结算金额=该月各类货物的配送金额之和，配送金额=配送数量×供货价格—罚款（如有）
8	付款要求	1.结算方式：转账结算（银行转账）。2.付款方：甲方；收款方：乙方。3.结算时须提供以下资料：(1)合同;(2)乙方配送单据验收及明细清单；(3)乙方开具的正式发票；(4)中标通知书；(5)月度考核表。4.付款期间如因特殊情况需调整，由双方协商处理。

四、食品质量要求

- （一）乙方投标时必须出具针对本项目的《食品质量安全承诺书》，详见公告附件。
- （二）乙方必须在供货期间持有有效的《食品安全责任保险》。
- （三）乙方需了解食材的季节性和地域性，选择外观好、质地细腻的食材，随时关注食材的保质期和保存方式，有可靠的食材来源。
- （四）供货期间，因配送的食品造成甲方及其人员食物中毒的，乙方应承担由此造成的全部法律责任及经济损失赔偿（主要包括但不限于食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等）并即时终止合同报政府采购监管部门处理。

五、人员要求

- （一）乙方须为本项目配备一名项目负责人，负责与甲方沟通协调工作及食材供应的全面日常管理工作。相关配送人员应具有有效的身份及健康证明文件，配送过程应穿着便于辨认的工作服，佩戴工作证，并配备相应的劳动和卫生等防护用品。
- （二）乙方应提供将食材运送至甲方指定的地点及现场卸货服务。费用包含在报价中。每次配送，乙方须安排至少1名配送专员及1辆配送专车，分别负责送货，负责食材的运输、过秤，并协助甲方清点验收食材，食材的品种和重量以甲方验收的结果为准。配送人员需服从甲方管理、安排，遵守甲方各项规章制度和劳动纪律，发生任何意外甲方不负任何责任。
- （三）乙方在与甲方签订合同后，须将配送团队成员的无违法犯罪记录证明、劳动合同、在乙方单位购买的社保证明及其健康证复印件交甲方备案，提交复印件时须同时提供原件以供核对。如乙方需更换配送人员，则提供更换的人员的上述资料，经甲方书面同意后方可更换，否则作考核扣分处理。

六、配送服务要求

- （一）甲方提前一天以邮件、传真或电话方式向乙方下订单，订单内容包括肉菜食品、早餐的名称、规格、数量等。
- （二）水产类须在接到甲方订单之日的第二天将甲方所订购的货物送至甲方指定地点，新鲜活鱼第二天上午6:30前，下午15:35前送到食堂，食堂的水产类按要求的规格和标准现场加工。
- （三）鲜肉、禽畜等肉类、蔬菜类乙方须在接到甲方订单之日的第二天上午6:30前将甲方所订购的货物送至甲方指定地点。
- （四）如果甲方临时改变订购的货物种类、规格、数量等，乙方需在接到通知后当天在4小时内将货物送达，待甲方验收、核对后，供货才算完成。
- （五）早餐每周配送时间为周一至周五，上午6:30前。
- （六）乙方所提供的货物必须符合卫生标准和营养要求、无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足甲方的要求，每次送交的所有货品都要注明来源。否则，甲方有权退货，乙方必须在1小时内予以退换补货。乙方在每一次送货时，要将肉菜等的卫生检验报告和货物供货清单随同交到甲方指定的负责人手中。
- （七）对小量常用品的临时需求，能做到1小时内送到。对不合格产品，需及时更换，1小时内送到。
- （八）如果甲方临时需要在周末或其他非配送时间增加订购的货物种类、数量等，乙方须在接到通知后的90分钟内将货物送达，待甲方验收、核对后，供货才算完成。
- （九）乙方在合同履行期间内保证对甲方的货物供应，若中标后反悔或不能履行合同的，甲方有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

七、食材要求：

肉类(含生鲜肉、冻肉)

- （一）质量要求：
 - 1.所配送的食材应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，每批鲜肉可以是来源于正规肉屠宰场，配送时须提交屠宰场的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件(原件备查)，新鲜肉确保每日新鲜，为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉。每批鲜肉也可以是佛山市及周边城市政府指定的肉联厂发出的鲜肉并提供动物检疫合格证复印件(原件备查)，并注明保质期。
 - 2.所有食材规格符合甲方提交的日采购计划中明确的具体需求。
 - 3.冷冻禽类食品解冻后净重量不少于90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于82%，流水解冻时间为4小时以内。所有冷冻食品要求清晰列出品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量、生产日期、保质期等相关参数。
 - 4.水产类的品质要求：①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，确保皮肤天然色泽明显。②鱼体饱满结实、新鲜，无腐异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。③鲜鱼类来源可靠放心，无毒、无害、无污染。④鲜活类要求游动活泼，鱼

体健康，体态匀称，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。

5.如乙方不能按时、保质、保量配送，由甲方自行采购，并由乙方承担甲方由此造成的经济损失和接受违约处罚。

6.乙方在配送过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属乙方责任的，乙方应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

（二）卸货要求

1.配送车辆应保持清洁；食材堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染；如对温度有要求的食材应确定食品的温度，记录配送车辆温度，并记录存档。

2.乙方应提供将食材运送至甲方指定的地点及现场卸货服务，相关费用包含在投标报价中。

3.在本环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟。

（三）抽查发现资质证照不全问题的处理：

1.整批产品由没有资质的机构出具的动植物检疫合格证明的全部退货。

2.抽查发现部分食材由没有资质的机构出具的动植物检疫合格证明，加抽15%，两次抽查数50%以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动植物检疫合格证明的，将无动植物检疫合格证明的食材退货。

3.整批产品由省地市出具的动植物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽15%，两次抽查数50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的食材退货。

（四）食材重量验收：

1.新鲜肉类直接称重验收。

2.冻肉类：双方各随机抽取每品种食材一箱，去包装，在流动的10-25℃清水中浸泡解冻至表面冰层融化，个体能够分离为止，充分摊开食材沥水三分钟后称重，取双方抽取样本均值为该产品本批次种食材的验收重量。

（五）食品供应链要求：所有提供的食材必须具有可溯源的合法票证。

蔬菜

乙方每天按甲方提出的品种要求和计划数量进行供应。

属季节问题，若出现品种不能满足甲方需求的情况，可与甲方协商调换相应类别的品种(按叶菜、瓜菜等进行分类)。

（一）食材质量要求

1.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；

2.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；

3.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；

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

5.乙方在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属乙方责任的，乙方应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

（二）配送和管理要求

1.蔬菜的品种安排(分主菜和配菜)

（1）配菜品种按甲方计划和要求的品种配送；

（2）主菜品种由双方根据季节安排，但要确保每周有3个品种或以上，每个品种不多于2次，6-9月叶菜类不少于30%，其余时间叶菜类不少于50%。

2.蔬菜包装与标志要求：

（1）包装。容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。

（2）每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

(三) 蔬菜卫生质量要求符合GB-2763食品中农药最大残留限量,乙方每次配送须提供叶菜类的农残检测报告。

(四) 抽查发现食品安全质量问题的处理:

对如食品中发现农药残留超标,腐败变质等危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施,一经发现,当日所送同批次食材全部退货。

若抽查未发现问题,而在加工食用前发现部分食材质量问题,应立即通知单位伙食物资验收小组及乙方,将问题食材退货处理。

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:挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。

3.病虫害:无虫害、虫噬、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.供果重量须达到甲方的供货需求重量,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。

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、保质期或保存期,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。

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：（包含但不限于以下品目，以甲方要求为准）

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>

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：（包含但不限于以下品目，以甲方要求为准）

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>

早餐类

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。

乙方每月5号前，须提供上个月已配送的早餐类食品相关的食品质量检验报告（报告内容须显示“符合标准要求”类字眼），供甲方进行存档。

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，不牙疼，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	粟米肉饺	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	

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：挤伤、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、无未熟过识、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.供果重量须达到甲方的供货需求重量，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。

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。

八、溯源标准及要求

为做到“来源可追溯、去向可查证”的目的，从源头上治理食堂食品隐患，乙方要严格按照“溯源标准”提供票证，做到货到票证到。验收中无票证、货与票证不相符的以及要素不全的，甲方有权拒收。配送（食品流通）单位溯源的标准如下：

票证要求食品种类	生产（供应）企业的资质证明： （首次供应时提供）	产品票证要求
肉类	《企业法人营业执照》副本（三证合一）	每批次产品提供《出入境动物产品检疫合格证》、《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）每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。提供的肉类均为定点屠宰场（厂）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰场（厂）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》。
蔬菜	《企业法人营业执照》副本（三证合一）	蔬菜农药残留含量未超过食品安全标准限量的检测报告。每批次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。

九、货物车辆配送要求

（一）货物配送要求：采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件的运载工具。运输猪肉的，还应当设置吊挂设施。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。冷冻食品需用专用冷藏、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。

（二）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。

（三）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。

（四）配送车辆应主动避让行人。

（五）卸货要求：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，并存档。在卸货过程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。

（六）在配送总重量不变情况下，甲方使用单位根据乙方各供货点择优优选上述货物按期出供货计划，乙方应灵活地配合和按时备齐货物。

十、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。

十一、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预案（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甲方利益，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。

十二、退（补）货流程

对不符合质量要求的货物由甲方的验收人员提出退货，必须在确定退货的1小时内补送完成。如双方对质量或重量有争议的可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成乙方以不影响货物供应为前提尽快补送。（对有碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给乙方。）

退货记录表

供应商名称		产品名称		进货日期		进货数量	
生产商名称		验收部门		验收时间		退货数量	
退货原因							
退货申请人		甲方意见	签名： 年 月 日				

十三、考核标准

甲方在供货期内对乙方实行每月一次考核制度，供货期内每月考核扣分10分<考核扣分≤20分的，扣罚款为5000元；考核扣分≥20分的，扣罚款为10000元，且甲方有权终止合同并报政府采购监管部门。甲方有权根据实际情况调整考核细则，乙方须无条件服从。累计3次考核分数少于90分的，甲方有权取消合同。

月度考核表				
考核月份：20 年 月				
项目	序号	考核细则	扣分值	备注
价格	1	未按约定价格供货的，每发现一项次扣5分；		
	2	未按合同约定时限，根据市场价格变化调整价格的，扣5分；		
交货	3	违反招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	未按甲方采购计划的品种、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	未按甲方指定秩序卸货的，每次扣2分；		
	9	发生退货情况，造成甲方伙食无法按时供应的，每发生一次扣30分；		
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5分；		
	11	产品验收不合格，每拒收一批次扣2分；		
	12	把甲方验收不合格退货的货物重新配送给甲方的，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	对甲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，未及时通知甲方，造成无法及时联系的，每次扣2分；		
其它	17	乙方工作人员不遵守甲方各项管理规定每次扣5分；		
	18	甲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				

十四、验收要求

（一）做好卸货前的检查。甲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。

（二）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，乙方可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给甲方的，甲方查验原件后索取复印件留存。

（三）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。

（四）每批次每种货物均抽查验收。**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。

(五) 按食品质量描述对货物质量进行抽查。

(六) 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，一经发现，当日所送同批次产品全部退货外，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.**甲方退货后将记录在案，并对乙方予以处罚，乙方除要承担因此产生的一切损失和费用外，同时甲方有权终止合同。

(七) 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。

(八) 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，鉴定费由甲方承担；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。

十五、权利瑕疵担保

(一) 乙方应保证所提供的食品来源合法。

(二) 乙方应保证所提供的食品的所有权完全属于乙方且不存在任何未曾向甲方透露的担保物权或被查封等权利瑕疵。

(三) 乙方应保证所提供的食品没有侵犯任何第三人的权利。

(四) 涉及乙方提供食品所产生的一切法律纠纷，则由乙方承担全部责任。

十六、其他要求

(一) 乙方应遵守甲方使用单位的各项规定。

(二) 乙方除不可抗力外，不得因其他任何理由延迟送货。甲方使用单位如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知乙方。因乙方原因延误交货日期的（甲方要求推迟的除外）甲方有权要求乙方承担由此产生的责任和经济损失。

(三) 乙方不得变更供应商品，应严格按招标要求和投标承诺（含商标、名称、产地、规格和重量等）供应，否则，甲方使用单位有权拒收。

(四) 甲方使用单位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、以次充好的商品或供货时的商品与乙方响应文件中的承诺不符，甲方使用单位退货后将记录在案，并对乙方予以处罚，乙方除要承担甲方因此产生的一切损失和费用外，情节严重的甲方有权单方终止合同并报政府采购监督管理部门处理。

(五) 乙方须按所供应商品的销售额开具国家正式发票。

(六) 乙方被有效投诉**3**次或造成安全（食品卫生）事故的将被终止合同并报有关行业主管单位处理。

(七) 乙方不得泄露甲方及使用单位的信息。泄密造成甲方及使用单位损失的，乙方将承担由此产生的一切损失和法律责任。

(八) 乙方应能够配合甲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、产品合格证、食品经营许可证等。

(九) 在供货期内，根据上级扶贫工作要求，如甲方需定向采购贫困地区的农副产品的，具体扶贫采购工作由甲方根据上级相关部门的要求和安排进行采购实施，可由甲方自行按规定采购，或由乙方按规定进行采购，乙方应无条件配合甲方定向采购贫困地区的农副产品。贫困地区的农副产品价格按“贫困地区农副产品网络销售平台”（<http://cg.fupin832.com>）和相关政策文件的要求确定。定向采购的贫困地区农副产品金额包含在本项目预算金额内。

十七、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。

十八、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）

_____。

十九、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、参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。

二十、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。

二十一、提出异议的时间和方式：

- 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.乙方利用专业技术和行业信息优势之便，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。

二十二、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。

二十三、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。

二十四、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。

二十五、乙方应提供的资料内容：

_____。

二十六、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。

二十七、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：

鉴证单位（盖章）： 广东中采招标有限公司
经确认，与招标文件及投标文件内容相符。
代表：
日期： 年 月 日

合同附件清单：

佛山市政府采购项目 合同书

项目编号：**GDZC-23GZ188**

项目名称：**2024年北滘派出所饭堂食材配送服务**

包组名称：**2024年北滘派出所饭堂食材配送服务-包3**

甲方：佛山市顺德区公安局北滘派出所

乙方：（中标人）

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：2024年北滘派出所饭堂食材配送服务

项目编号：GDZC-23GZ188

甲 方：佛山市顺德区公安局北滘派出所

乙方：（中标人）

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、项目概况：

对派出所及保障点、交警中队饭堂全品类食材提供配送服务。

二、项目配送方式

包组	配送片区	单位饭堂	配送点	配送时间
3	1	北滘镇天宁路18号北滘派出所	1	2024年5月1日-8月31日
	2	北滘镇碧江大道23号（碧江警民服务中心）；北滘镇林港路2号（林港警民服务中心）；顺德区三乐东路3号（北滘交警中队）	1	2024年9月1日-12月31日
	3	北滘镇三乐路莘村北1号（莘村战训基地）北滘镇济虹路北街7号（北滘警民服务中心）	1	2024年1月1日-4月30日

三、基本合同条款一览表

序号	合同条款	内容
1	预算金额	2,326,792.00元
2	合同折扣率	__%（百分之__）

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	供货价格要求	<p>（一）以佛山市发展和改革局网站上顺德区农副产品的零售价格为基准，每月15日（含15日）前的平均价格作为下期的供货基准价格，定价时间正常情况以每半个月为一个周期。《佛山市发展和改革局》网站没有公布的食物价格，则由甲方代表和乙方代表到周边市场(供货地点10公里范围内)参考同类产品的价格，取平均值作供货基准价格（或乙方与甲方协商决定）。供货价格为全包价，包括了货物、检验检疫费、质量检测费、配送运输费、人工费、交通费、运营、保险、验收、售后服务、税费、其他伴随服务费用及合同实施过程中的应预见和不可预见费用等完成本招标内容所需一切费用，以人民币为结算单位，最终的供货价格为经双方核定的各类配送食材的市场基准价格×中标折扣率。乙方在供货期间不得随意更改折扣率。</p> <p>（二）如部分食材需要由乙方进行简单加工的（去皮、切块等简单加工的），其费用包含在报价中。结算时，须按食材未加工前的重量计算采购量。</p> <p>（三）乙方必须负责饭堂物资的运输、搬运等工作，中间所产生的费用由乙方负责。</p> <p>（四）乙方不得擅自变更食材（含商标、名称、产地、包装、规格和重量等），严格按甲方要求供应，否则甲方有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事前向甲方提出书面申请，并经甲方同意后方可改变。</p> <p>（五）结算公式：每月的结算金额=该月各类货物的配送金额之和，配送金额=配送数量×供货价格—罚款（如有）。</p>
4	项目服务地点	甲方指定地点（佛山市内）：
5	服务期	自2024年01月01日至2024年12月31日止或实际结算金额达到本采购包预算上限的，合同自然终止（以先到达为准）。
6	合同签订方式及情况	一次性签订本项目采购合同。
7	付款方式	甲方按月进行结算，根据上一个月的配送情况，每月15日对上一个月的配送费用进行结算:每月的结算金额=该月各类货物的配送金额之和，配送金额=配送数量×供货价格—罚款（如有）
8	付款要求	1.结算方式：转账结算（银行转账）。2.付款方：甲方；收款方：乙方。3.结算时须提供以下资料：(1)合同;(2)乙方配送单据验收及明细清单；(3)乙方开具的正式发票；(4)中标通知书；(5)月度考核表。4.付款期间如因特殊情况需调整，由双方协商处理。

四、食品质量要求

- (一) 乙方投标时必须出具针对本项目的《食品质量安全承诺书》，详见公告附件。
- (二) 乙方必须在供货期间持有有效的《食品安全责任保险》。
- (三) 乙方需了解食材的季节性和地域性，选择外观好、质地细腻的食材，随时关注食材的保质期和保存方式，有可靠的食材来源。
- (四) 供货期间，因配送的食品造成甲方及其人员食物中毒的，乙方应承担由此造成的全部法律责任及经济损失赔偿（主要包括但不限于食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等）并即时终止合同报政府采购监管部门处理。

五、人员要求

- (一) 乙方须为本项目配备一名项目负责人，负责与甲方沟通协调工作及食材供应的全面日常管理工作。相关配送人员应具有有效的身份及健康证明文件，配送过程应穿着便于辨认的工作服，佩戴工作证，并配备相应的劳动和卫生等防护用品。
- (二) 乙方应提供将食材运送至甲方指定的地点及现场卸货服务。费用包含在报价中。每次配送，乙方须安排至少**1**名配送专员及**1**辆配送专车，分别负责送货，负责食材的运输、过秤，并协助甲方清点验收食材，食材的品种和重量以甲方验收的结果为准。配送人员需服从甲方管理、安排，遵守甲方各项规章制度和劳动纪律，发生任何意外甲方不负任何责任。
- (三) 乙方在与甲方签订合同后，须将配送团队成员的无违法犯罪记录证明、劳动合同、在乙方单位购买的社保证明及其健康证复印件交甲方备案，提交复印件时须同时提供原件以供核对。如乙方需更换配送人员，则提供更换的人员的上述资料，经甲方书面同意后方可更换，否则作考核扣分处理。

六、配送服务要求

- (一) 甲方提前一天以邮件、传真或电话方式向乙方下订单，订单内容包括肉菜食品、早餐的名称、规格、数量等。
- (二) 水产类须在接到甲方订单之日的第二天将甲方所订购的货物送至甲方指定地点，新鲜活鱼第二天上午**6:30**前，下午**15:35**前送到食堂，食堂的水产类按要求的规格和标准现场加工。
- (三) 鲜肉、禽畜等肉类、蔬菜类乙方须在接到甲方订单之日的第二天上午**6:30**前将甲方所订购的货物送至甲方指定地点。
- (四) 如果甲方临时改变订购的货物种类、规格、数量等，乙方需在接到通知后当天在**4**小时内将货物送达，待甲方验收、核对后，供货才算完成。
- (五) 早餐每周配送时间为周一至周五，上午**6:30**前。
- (六) 乙方所提供的货物必须符合卫生标准和营养要求、无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足甲方的要求，每次送交的所有货品都要注明来源。否则，甲方有权退货，乙方必须在**1**小时内予以退换补货。乙方在每一次送货时，要将肉菜等的卫生检验报告和货物供货清单随同交到甲方指定的负责人手中。
- (七) 对小量常用品的临时需求，能做到**1**小时内送到。对不合格产品，需及时更换，**1**小时内送到。
- (八) 如果甲方临时需要在周末或其他非配送时间增加订购的货物种类、数量等，乙方须在接到通知后的**90**分钟内将货物送达，待甲方验收、核对后，供货才算完成。
- (九) 乙方在合同履行期间内保证对甲方的货物供应，若中标后反悔或不能履行合同的，甲方有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

七、食材要求：

肉类(含生鲜肉、冻肉)

(一) 质量要求:

- 1.所配送的食材应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，每批鲜肉可以是来源于正规肉屠宰场，配送时须提交屠宰场的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件(原件备查)，新鲜肉确保每日新鲜，为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉。每批鲜肉也可以是佛山市及周边城市政府指定的肉联厂发出的鲜肉并提供动物检疫合格证复印件(原件备查)，并注明保质期。
- 2.所有食材规格符合甲方提交的日采购计划中明确的具体需求。
- 3.冷冻禽类食品解冻后净重量不少于**90%**，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于**92%**，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于**82%**，流水解冻时间为**4**小时以内。所有冷冻食品要求清晰列出品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量、生产日期、保质期等相关参数。
- 4.水产类的品质要求：①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，确保皮肤天然色泽明显。②鱼体饱满结实、新鲜，无腐异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。③鲜鱼类来源可靠放心，无毒、无害、无污染。④鲜活类要求游动活泼，鱼

体健康，体态匀称，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。

5.如乙方不能按时、保质、保量配送，由甲方自行采购，并由乙方承担甲方由此造成的经济损失和接受违约处罚。

6.乙方在配送过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属乙方责任的，乙方应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

（二）卸货要求

1.配送车辆应保持清洁；食材堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染；如对温度有要求的食材应确定食品的温度，记录配送车辆温度，并记录存档。

2.乙方应提供将食材运送至甲方指定的地点及现场卸货服务，相关费用包含在投标报价中。

3.在本环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟。

（三）抽查发现资质证照不全问题的处理：

1.整批产品由没有资质的机构出具的动植物检疫合格证明的全部退货。

2.抽查发现部分食材由没有资质的机构出具的动植物检疫合格证明，加抽15%，两次抽查数50%以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动植物检疫合格证明的，将无动植物检疫合格证明的食材退货。

3.整批产品由省地市出具的动植物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽15%，两次抽查数50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的食材退货。

（四）食材重量验收：

1.新鲜肉类直接称重验收。

2.冻肉类：双方各随机抽取每品种食材一箱，去包装，在流动的10-25℃清水中浸泡解冻至表面冰层融化，个体能够分离为止，充分摊开食材沥水三分钟后称重，取双方抽取样本均值为该产品本批次种食材的验收重量。

（五）食品供应链要求：所有提供的食材必须具有可溯源的合法票证。

蔬菜

乙方每天按甲方提出的品种要求和计划数量进行供应。

属季节问题，若出现品种不能满足甲方需求的情况，可与甲方协商调换相应类别的品种(按叶菜、瓜菜等进行分类)。

（一）食材质量要求

1.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；

2.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；

3.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；

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

5.乙方在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属乙方责任的，乙方应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

（二）配送和管理要求

1.蔬菜的品种安排(分主菜和配菜)

（1）配菜品种按甲方计划和要求的品种配送；

（2）主菜品种由双方根据季节安排，但要确保每周有3个品种或以上，每个品种不多于2次，6-9月叶菜类不少于30%，其余时间叶菜类不少于50%。

2.蔬菜包装与标志要求：

（1）包装。容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。

（2）每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

(三) 蔬菜卫生质量要求符合GB-2763食品中农药最大残留限量,乙方每次配送须提供叶菜类的农残检测报告。

(四) 抽查发现食品安全质量问题的处理:

对如食品中发现农药残留超标,腐败变质等危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施,一经发现,当日所送同批次食材全部退货。

若抽查未发现问题,而在加工食用前发现部分食材质量问题,应立即通知单位伙食物资验收小组及乙方,将问题食材退货处理。

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:挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。

3.病虫害:无虫害、虫噬、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.供果重量须达到甲方的供货需求重量,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。

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、保质期或保存期,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。

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：（包含但不限于以下品目，以甲方要求为准）

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、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>

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：（包含但不限于以下品目，以甲方要求为准）

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、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>

早餐类

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。

乙方每月5号前，须提供上个月已配送的早餐类食品相关的食品质量检验报告（报告内容须显示“符合标准要求”类字眼），供甲方进行存档。

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	粟米肉饺	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	

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：挤伤、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.供果重量须达到甲方的供货需求重量，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。

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。

八、溯源标准及要求

为做到“来源可追溯、去向可查证”的目的，从源头上治理食堂食品隐患，乙方要严格按照“溯源标准”提供票证，做到货到票证到。验收中无票证、货与票证不相符的以及要素不全的，甲方有权拒收。配送（食品流通）单位溯源的标准如下：

票证要求 食品种类	生产（供应）企业的资质证明： （首次供应时提供）	产品票证要求
肉类	《企业法人营业执照》副本（三证合一）	每批次产品提供《出入境动物产品检疫合格证》、《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）每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。提供的肉类均为定点屠宰场（厂）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰场（厂）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》。
蔬菜	《企业法人营业执照》副本（三证合一）	蔬菜农药残留含量未超过食品安全标准限量的检测报告。每批次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。

九、货物车辆配送要求

（一）货物配送要求：采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件的运载工具。运输猪肉的，还应当设置吊挂设施。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。冷冻食品需用专用冷藏、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。

（二）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。

（三）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。

（四）配送车辆应主动避让行人。

（五）卸货要求：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，并存档。在卸货过程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。

（六）在配送总重量不变情况下，甲方使用单位根据乙方各供货点择优优选上述货物按期出供货计划，乙方应灵活地配合和按时备齐货物。

十、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。

十一、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预案（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甲方利益，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。

十二、退（补）货流程

对不符合质量要求的货物由甲方的验收人员提出退货，必须在确定退货的1小时内补送完成。如双方对质量或重量有争议的可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成乙方以不影响货物供应为前提尽快补送。（对有碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给乙方。）

退货记录表

供应商名称		产品名称		进货日期		进货数量	
生产商名称		验收部门		验收时间		退货数量	
退货原因							
退货申请人		甲方意见		签名： 年 月 日			

十三、考核标准

甲方在供货期内对乙方实行每月一次考核制度，供货期内每月考核扣分10分<考核扣分≤20分的，扣罚款为5000元；考核扣分≥20分的，扣罚款为10000元，且甲方有权终止合同并报政府采购监管部门。甲方有权根据实际情况调整考核细则，乙方须无条件服从。累计3次考核分数少于90分的，甲方有权取消合同。

月度考核表				
考核月份：20 年 月				
项目	序号	考核细则	扣分值	备注
价格	1	未按约定价格供货的，每发现一项次扣5分；		
	2	未按合同约定时限，根据市场价格变化调整价格的，扣5分；		
交货	3	违反招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	未按甲方采购计划的品种、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	未按甲方指定秩序卸货的，每次扣2分；		
	9	发生退货情况，造成甲方伙食无法按时供应的，每发生一次扣30分；		
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5分；		
	11	产品验收不合格，每拒收一批次扣2分；		
	12	把甲方验收不合格退货的货物重新配送给甲方的，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	对甲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，未及时通知甲方，造成无法及时联系的，每次扣2分；		
其它	17	乙方工作人员不遵守甲方各项管理规定每次扣5分；		
	18	甲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				

十四、验收要求

（一）做好卸货前的检查。甲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。

（二）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，乙方可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给甲方的，甲方查验原件后索取复印件留存。

（三）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。

（四）每批次每种货物均抽查验收。**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。

（五）按食品质量描述对货物质量进行抽查。

（六）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，一经发现，当日所送同批次产品全部退货外，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.**甲方退货后将记录在案，并对乙方予以处罚，乙方除要承担因此产生的一切损失和费用外，同时甲方有权终止合同。

（七）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。

（八）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，鉴定费由甲方承担；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。

十五、权利瑕疵担保

（一）乙方应保证所提供的食品来源合法。

（二）乙方应保证所提供的食品的所有权完全属于乙方且不存在任何未曾向甲方透露的担保物权或被查封等权利瑕疵。

（三）乙方应保证所提供的食品没有侵犯任何第三人的权利。

（四）涉及乙方提供食品所产生的一切法律纠纷，则由乙方承担全部责任。

十六、其他要求

（一）乙方应遵守甲方使用单位的各项规定。

（二）乙方除不可抗力外，不得因其他任何理由延迟送货。甲方使用单位如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知乙方。因乙方原因延误交货日期的（甲方要求推迟的除外）甲方有权要求乙方承担由此产生的责任和经济损失。

（三）乙方不得变更供应商品，应严格按招标要求和投标承诺（含商标、名称、产地、规格和重量等）供应，否则，甲方使用单位有权拒收。

（四）甲方使用单位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、以次充好的商品或供货时的商品与乙方响应文件中的承诺不符，甲方使用单位退货后将记录在案，并对乙方予以处罚，乙方除要承担甲方因此产生的一切损失和费用外，情节严重的甲方有权单方终止合同并报政府采购监督管理部门处理。

（五）乙方须按所供应商品的销售额开具国家正式发票。

（六）乙方被有效投诉3次或造成安全（食品卫生）事故的将被终止合同并报有关行业主管单位处理。

（七）乙方不得泄露甲方及使用单位的信息。泄密造成甲方及使用单位损失的，乙方将承担由此产生的一切损失和法律责任。

（八）乙方应能够配合甲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、产品合格证、食品经营许可证等。

（九）在供货期内，根据上级扶贫工作要求，如甲方需定向采购贫困地区的农副产品的，具体扶贫采购工作由甲方根据上级相关部门的要求和安排进行采购实施，可由甲方自行按规定采购，或由乙方按规定进行采购，乙方应无条件配合甲方定向采购贫困地区的农副产品。贫困地区的农副产品价格按“贫困地区农副产品网络销售平台”（<http://cg.fupin832.com>）和相关政策文件的要求确定。定向采购的贫困地区农副产品金额包含在本项目预算金额内。

十七、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。

十八、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）

_____。

十九、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、参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。

二十、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。

二十一、提出异议的时间和方式：

- 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.乙方利用专业技术和行业信息优势之便，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。

二十二、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。

二十三、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。

二十四、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。

二十五、乙方应提供的资料内容：

_____。

二十六、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。

二十七、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：

鉴证单位（盖章）： 广东中采招标有限公司
经确认，与招标文件及投标文件内容相符。
代表：
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)和“中国政府采购网”（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：**440606-2023-11548**

采购项目编号：**GDZC-23GZ188**

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、采购代理服务费用支付承诺书
- 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
- 二十五、政府采购履约担保函、采购合同履行保险凭证

格式一：

投标函

致：广东中采招标有限公司

你方组织的“2024年北滘派出所饭堂食材配送服务”项目的招标[采购项目编号为：GDZC-23GZ188]，我方愿参与投标。

我方确认收到贵方提供的“2024年北滘派出所饭堂食材配送服务”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）我方承诺遵守《中华人民共和国劳动合同法》有关规定和《中华人民共和国妇女权益保障法》中关于“劳动保障权益”的有关要求。

（十四）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。

（十五）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。

（十六）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)	制造商企业类型	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

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“2024年北滘派出所饭堂食材配送服务”项目采购[采购项目编号为GDZC-23GZ188]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：佛山市顺德区公安局北滘派出所

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，在法律上承担连带责任。

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. 联合响应时需签本协议，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）

投标人业绩情况表

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					
...					

根据上述业绩情况，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

如果我方在贵采购代理机构组织的**2024**年北滘派出所饭堂食材配送服务招标中获中标（采购项目编号：**GDZC-23GZ188**），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

我单位已登记并准备参与“2024年北滘派出所饭堂食材配送服务”项目（采购项目编号：GDZC-23GZ188）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，自我方向你方支付款项（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约定情形的，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：_____

格式二十五：

政府采购履约担保函

编号：

（采购人）：

鉴于贵方在_____项目（项目编号为_____以下简称“项目”）的采购中，确定_____为中标人/供应商，拟签订/已签订项目相关采购合同（以下简称“主合同”）。依据主合同的约定，供应商应向贵方交纳履约保证金，且可以履约担保函的形式交纳履约保证金。应供应商的申请，我方以保证的方式向贵方提供如下履约保证金担保：

一、保证金额

我方的保证范围是主合同约定的合同价款总额的_____%，数额为_____（大写），币种为人民币（即主合同履约保证金金额）。

二、我方保证的方式为：连带责任保证。

三、我方保证的期间为：本保函自开立之日起生效，至 年 月 日止。

四、在本保函的有效期限内，如被保证人违反上述合同或协议约定的义务，我方将在收到你方提交的本保函文件及符合下列全部条件的索赔通知后 30 个工作日内以上述保证金额为限支付你方索赔金额：

（一）索赔通知文件必须以书面形式提出，列明索赔金额，并由你方法定代表人(负责人)或授权代理人签字并加盖公章；

（二）索赔通知文件必须同时附有：

1. 一项书面声明，声明索赔款项并未由被保证人或其代理人直接或间接地支付给你方；

2. 证明被保证人违反上述合同或协议约定的义务以及有责任支付你方索赔金额的证据。

（三）索赔通知文件必须在本保函有效期内到达以下地址：

_____。

五、本保函保证金额将随被保证人逐步履行保函项下合同约定或法定的义务以及我方按你方索赔通知文件要求分次支付而相应递减。

六、本保函项下的权利不得转让，不得设定担保。受益人未经我方书面同意转让本保函或其项下任何权利，我方在本保函项下的义务与责任全部消灭。

七、本保函项下的合同或基础交易不成立、不生效、无效、被撤销、被解除，本保函无效；被保证人基于保函项下的合同或基础交易或其他原因的抗辩，我方均有权主张。

八、因本保函发生争议协商解决不成，按以下第（一）种方式解决：

（一）向我方所在地的人民法院起诉。

（二）提交 此栏空白 仲裁委员会(仲裁地点为此栏空白)按照申请仲裁时该会现行有效的仲裁规则进行仲裁。仲裁裁决是终局的，对双方均有约束力。

九、本保函适用中华人民共和国法律。

十、其他条款：

1. 本保函有效期届满或提前终止，本保函自动失效，我方在本保函项下的义务与责任自动全部消灭，此后提出的任何索赔均为无效索赔，我方无义务作出任何赔付。

2. 所有索赔通知必须在我方工作时间内到达本保函规定的地址。

十一、本保函自我方盖章之日起生效。

保证人：_____（盖章）

联系地址：_____

联系电话：_____

开立日期：____年____月____日

采购合同履约保险凭证

致被保险人_____：

鉴于你方_____（招标方/被保险人）接受投保人_____（投标方）参加_____（采购）项目的投标，向投保人签发中标通知书，投保人在我公司投保《采购合同履约保证保险》，我公司接受投保人的请求，在保险责任范围内，愿意就投保人履行与你方订立的采购合同，向你方提供如下保证保险：

一、我公司对上述采购项目出具的《采购合同履约保证保险》保单号：

二、上述保单项下我公司的保险金额（最高限额）：人民币（¥： 元）

上述全部保险单的保险金额随投保人逐步履行采购合同约定的义务或我公司的赔付而递减。

三、本保险的保险期间自____年__月__日__时起至____年__月__日__时止，共计__天。

四、本保险合同仅承担履约保证责任：在本保险期限内，供应商在《采购合同》的履约过程中，因下列情形给你方造成直接损失的，在收到你方提交的符合保险合同约定的全部条件的书面文件，我公司依据保险合同有关约定并与你方达成一致赔偿意见后 30 个工作日内以上述保险金额为限，支付你方索赔金额。

（一）投保人未按照采购合同约定的时间、地点交付采购标的；

（二）投保人供应采购标的的规格、型号、数量、质量等不符合《采购合同》的约定。

五、索赔文件

（一）经被保险人有权人签字、加盖被保险人公章的书面索赔声明正本，索赔声明须注明本保险凭证对应的保单号并申明如下事实：

（1）投保人未履行采购合同相关义务；

（2）投保人的违约事实。

（二）保险单正本；

（三）《采购合同》副本及与采购项目进展、质量、缺陷有关的证明文件（包括《中标通知书》、投标书及其附录、会议纪要、其他合同文件等）；

（四）保险人要求投保人、被保险人所能提供的与确认保险事故的性质、原因、损失程度等有关的其他证明和资料；

（五）仲裁机构出具的裁决书或法院出具的裁定书、判决书等生效法律文书（适用于仲裁或诉讼确认损失的方式）；

六、未经保险人书面同意，本保险凭证与保险合同不得转让、质押，否则保险人在本保险凭证与保险合同项下的保险责任自动解除。

七、本保证保险发生争议协商解决不成，向保险人所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

八、本保证保险适用的保险条款为《_____》。

九、保险责任免除及其他本保险凭证未载明事宜以保险合同约定为准。

十、本保险凭证自保险人加盖保单专用章起生效。

保证人：_____（盖章）

地址：_____

电话：_____

开立日期：____年__月__日