

广东省政府采购 公开招标文件

采购计划编号：440605-2024-

采购项目编号：DZCG202455

项目名称：饭堂食材配送服务

采购人：佛山市公安局南海分局丹灶派出所

采购代理机构：广东必鼎工程项目管理有限公司

第一章 投标邀请

广东必鼎工程项目管理有限公司受佛山市公安局南海分局丹灶派出所的委托，采用公开招标方式组织采购饭堂食材配送服务。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：饭堂食材配送服务

采购计划编号：440605-2024-

采购项目编号：DZCG202455

采购方式：公开招标

预算金额：18,000,000.00 元

2. 项目内容及需求情况（采购项目技术规格、参数及要求）

采购包 1(饭堂食材配送服务-包 1):

采购包预算金额：9,000,000.00 元

品目号	品目名称	采购标的	数量(单位)	技术规格、参数及要求	品目预算(元)	是否允许进口产品
1-1	农畜产品批发服务	饭堂食材配送服务	1.00(项)	详见第二章	9,000,000.00	否

本采购包不接受联合体投标

合同履行期限：自合同签订生效之日起 1 年或实际结算金额达到本采购包预算上限合同自然终止（以先到达为准）。

采购包 2(饭堂食材配送服务-包 2):

采购包预算金额：9,000,000.00 元

品目号	品目名称	采购标的	数量(单位)	技术规格、参数及要求	品目预算(元)	是否允许进口产品
2-1	农畜产品批发服务	饭堂食材配送服务	1.00(项)	详见第二章	9,000,000.00	否

本采购包不接受联合体投标

合同履行期限：自合同签订生效之日起 1 年或实际结算金额达到本采购包预算上限合同自然终止（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，如响应供应商为自然人的需提供自然人身份证明扫描件。
- 2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：须提供下列任一项证明材料：①提供《政府采购供应商资格信用承诺函》；②提供 2023 年度的财务状况报告，财务状况报告须由第三方会计师事务所出具，并能清晰显示第三方会计师事务所的印章和注册会计师签字盖章，且能反映审计结论；③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) 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：须提供下列任一项证明材料：①提供《政府采购供应商资格信用承诺函》作为证明材料；②参照投标（报价）函相关承诺格式内容。重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。（根据财库〔2022〕3 号文，“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（饭堂食材配送服务-包 1）：本采购包整体专门面向小微企业：参与的供应商服务全部由符合政策要求的小微企业承接。【注：小微企业以供应商填写的《中小企业声明函》为判定标准（中小企业划型标准所属行业为批发业），残疾人福利性单位以供应商填写的《残疾人福利性单位声明函》为判定标准，监狱企业须供应商提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，否则不予认定。监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业。】

采购包 2（饭堂食材配送服务-包 2）：本采购包整体专门面向小微企业：参与的供应商服务全部由符合政策要求的小微企业承接。【注：小微企业以供应商填写的《中小企业声明函》为判定标准（中小企业划型标准所属行业为批发业），残疾人福利性单位以供应商填写的《残疾人福利性单位声明函》为判定标准，监狱企业须供应商提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，否则不予认定。监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业。】

3.本项目特定的资格要求：

采购包 1（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失信主体或政府采购严重违法失信行为”记录名单；不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（以资格审查人员于投标（响应）截止时间当天在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）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) 供应商必须具有有效期内的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》，如国家另有规定，则适用其规定；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。

采购包 2（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失信主体或政府采购严重违法失信行为”记录名单；不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（以资格审查人员于投标（响应）截止时间当天在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）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) 供应商必须具有有效期内的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》，如国家另有规定，则适用其规定；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。

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/>)；佛山市公共资源交易网 (<http://ggzy.foshan.gov.cn/>)、佛山市公共资源交易中心南海分中心网 (<http://www.nanhai.gov.cn/fsnhq/bmdh/sydw/ggzyjyzx/jyxx/>)及采购代理机构 (<https://www.gdbdzb.com/>)

六.本项目联系方式：

1.采购人信息

名称：佛山市公安局南海分局丹灶派出所

地址：丹灶镇金沙金兴路 16 号

联系方式：0757-83323827

2.采购代理机构信息

名称：广东必鼎工程项目管理有限公司

地址：佛山市顺德区大良街道逢沙村萃智路 1 号车创置业广场 1 栋 601 房

联系方式：0757-82593498

3.项目联系方式

项目联系人：夏先生

电话：0757-82593498

4.技术支持联系方式

云平台联系方式：020-88696588

采购代理机构：广东必鼎工程项目管理有限公司

第二章 采购需求

一、项目概况：

1) 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。

2) 本项目通过公开招标采购方式，确定各采购包 1 家中标人（共 2 家），负责饭堂食材配送服务。中标人在服务期内所供应的食材具体以采购人订货单为准。具体数量和品种需根据实际发生数确定，按实际情况结算。

3) 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。

4) 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。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。

采购包 1（饭堂食材配送服务-包 1）1.主要商务要求

标 的 提 供 的 时 间	★自合同签订生效之日起 1 年或实际结算金额达到本采购包预算上限合同自然终止(以先到达为准)
标 的 提 供 的 地 点	★采购人指定地点（佛山市内）
付款方式	1 期：支付比例 100%，★付款方式：采购人按照实际的采购数量进行结算，每月结算一次，每月实际结算款=Σ【各供货货品市场基准价（经核定）×中标折扣率×实际供货量-罚款（如有）】。中标人完成当月供货订单后，于次月 5 日前凭经采购人确认的结算清单向采购人申请付款，采购人收到完整票据并核对无误后在 15 日内结清上月所有货款。
验收要求	1 期：★验收要求：（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。
履约保证金	收取比例：2%,说明：中标人须交纳履约保证金，规定如下：（一）签订合同后 10 个工作日内，中标人须向采购人支付合同总金额 2%（金额取整至元位）作为履约保证金。（二）交纳方式：中标人自主选择以支票、汇票、本票、保函等非现金形式提交履约保证金。支持中标人提交电子保函，中标人可通过广东省政府采购智慧云平台金融服务中心在线办理电子履约保函业务。（三）若中标人不按要求缴纳履约保证金的，将视作中标人违约，采购人有权解除合同。（四）本履约保证金，在中标人不履行应承担的义务或因过失导致采购人或第三方损失而又拒绝承担赔偿责任时，采购人有权对保证金进行处置，如本保证金数额不足以赔偿采购人或者第三方损失时，采购人还有权继续对中标人进行追讨。（五）如本保证金因受采购人的处置导致数额没达到本项目要求时，中标人须自扣减之日起 10 个自然日内补齐履约保证金的金额至约定金额或若服务期内保函失效的，如中标人经采购人书面催告后仍未及时补足履约保证金的，采购人有权单方解除合同。（六）退还规定：中标人在履行完毕相应的合同义务后，方可凭相关证明材料（中标人凭验收证明文件）到采购人处办理退还手续。中标人办理退还手续之日起 30 个日历天内，采购人以非现金形式一次性无息退还履约保证金给中标人；违反合同则扣除违约金后余额退回。（七）采购人逾期退还的违约责任：采购人逾期退还履约保证金的，则每日按本期应退回履约保证金的 3%向中标人偿付违约金。（注：因采购人须通过财政支付流程退还，采购人在前款规定的退还时间为向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已经按期退还。以保函形式递交履约保证金的，该保函在上述时间之后自动失效，视为已退还。）履约保证金可以以履约保函（保险）形式提供，目前"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/)已实现电子履约保函（保险）在线办理功能，有意愿供应商可自行办理提供。 履约保证金可以以履约保函（保险）形式提供，目前"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/)已实现电子履约保函（保险）在线办理功能，有意愿供应商可自行办理提供。
其他	★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.开具发票：中标人收款时必须持有效发票。收款方、出具发票方、合同乙方均必须与中标人名称一致。4.付款期间如因特殊情况需调整，由双方协商处理。

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	（一）以佛山市发展和改革局网站上南海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。中标人在供货期间不得随意更改折扣率。（二）

			中标人必须负责饭堂物资的运输、搬运等工作，所产生的费用由中标人负责。（三）结算公式：每月实际结算款=Σ【各供货货品市场基准价（经核定）×中标折扣率×实际供货量-罚款（如有）】。
★	2	报价要求	投标人的投标折扣率的有效报价范围： $0% < \text{投标折扣率} \leq 100\%$ 。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。
★	3	权利瑕疵担保	（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。
★	4	其他要求	（一）中标人应遵守采购人单位的各项规定。（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赔偿，由此产生的责任和经济损失由中标人承担。（三）中标人不得变更供应商品，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，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，中标人需无条件退货；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投标文件中的承诺不符，采购人使用单位退货后将记录在案，暂停中标人下次（月）的供货资格（由另一包组中标人负责配送服务），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（由另一包组中标人负责配送服务）并报政府采购监督管理部门处理。（五）中标人需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政府采购监督管理部门处理。（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生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，根据上级要求，如采购人需定向采购脱贫地区农副产品的，具体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，或由采购人委托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脱贫地区的农副产品。脱贫地区的农副产品价格按“脱贫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。定向采购脱贫地区农副产品所需

			金额从本项目合同初定金额中支出。通过脱贫地区农副产品网络销售平台（简称“832平台”）采购农副产品的，具体采购产品类别、数量、预算及时间等由采购人与中标人协商决定。结算款=Σ【“832平台”上公示的单价×实际供货量】。平台成交数据必须保存在采购人单位，供采购人和财政部门查阅。
--	--	--	--

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	农畜产品批发服务	饭堂食材配送服务	项	1.00	9,000,000.00	9,000,000.00	100.0	批发业	详见附表一

备注：最终综合总报价=（各产品报价×各项产品权重）的相加值

附表一：饭堂食材配送服务

参数性质	序号	具体技术(参数)要求				
	1	<p>项目概况</p> <p>为了规范丹灶派出所本部、社区警务队丹灶分队、社警务队云溪分队、社警务队金沙分队、社警务队联安分队食堂日常食品供应工作，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。采购人拟通过公开招标方式确定一个供应商提供食堂日常食品供应服务，本项目采购估算约人民币 9,000,000.00 元，最终以实际采购量结算。</p> <p>每日就餐人数：约 400 人（具体数量以实际需求为准），分早午晚三餐。就餐人数仅供参考之用，实际供货数量以采购人每次提供的订单为准。</p> <p>中标人在服务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，在服务期内不能再接受采购人的供货需求。</p> <p>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	<p>任务分配</p> <p>本项目共设置两个采购包，采购包 1 预算金额为人民币 9,000,000.000 元，采购包 2 预算金额为人民币 9,000,000.000 元，每个采购包中标家数 1 家，本项目一共 2 家中标人。中标人提供佛山市公安局南海分局丹灶派出所饭堂食材配送服务，具体任务分配如下：</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">采购包</th> <th style="width: 50%;">服务时间</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>采购包 1 中标人 (共 6 个月)</td> <td>2024 年 9 月； 2024 年 11 月； 2025 年 1 月； 2025 年 3 月；</td> </tr> </tbody> </table>	采购包	服务时间	采购包 1 中标人 (共 6 个月)	2024 年 9 月； 2024 年 11 月； 2025 年 1 月； 2025 年 3 月；
采购包	服务时间					
采购包 1 中标人 (共 6 个月)	2024 年 9 月； 2024 年 11 月； 2025 年 1 月； 2025 年 3 月；					

			2025 年 5 月； 2025 年 7 月。
		采购包 2 中标人 (共 6 个月)	2024 年 10 月； 2024 年 12 月； 2025 年 2 月； 2025 年 4 月； 2025 年 6 月； 2025 年 8 月。
★	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) 中标人必须在服务期间持有有效的《食品安全责任保险》。</p> <p>(三) 服务期间，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) ★中标人必须派遣经体检合格的持有健康证的工作人员参与本项目的工作。</p> <p>(二) 中标人具有固定的专职服务人员，中标人需将与本项目相关人员的劳动合同、中标人单位购买的社保证明及其健康证交采购人备案。</p>	
	5	<p>配送服务要求</p> <p>(一) 中标人需委派本单位运送人员负责运送工作，如需更换运送人员，需经采购人同意，不得擅自更换，否则作考核扣分处理。</p> <p>(二) 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>(三) 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，食堂的水产鱼类按要求的规格和标准现场加工。</p> <p>(四) 鲜肉、禽畜等肉类、蔬菜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>(五) 食用油、大米、粉面、干货、副食品、调味品及杂货类、冻肉及其制品类、奶制品类、饮用水类，中标人需在接到采购人订单时遵守采购人预约的时间送至采购人指定地点。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>(六) 早餐每周配送时间为周一至周五，上午 6:30 前。</p> <p>(七) 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 小时内予以退还补货。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>(八) ★每次送货，中标人须委派两名专门负责人并配戴员工证，负责货物的运输、过秤，并协助采购人验收货品，货品的品种和重量以采购人验</p>	

	<p>收的结果为准。同时按采购人下订单内容的数量派遣食品从业人员进行原材料初加工。所采购食材须按采购人下订单内容的数量进行原材料供货，并在食材到达采购人食堂后按照采购人的要求进行食材初加工(包括分拣、清洗等)，中标人对以上工作须派遣体检合格的正式工作人员在食材供货期间驻点采购人食堂进行相关操作工作，且派遣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>(九) 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>(十) 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>(十一) 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>																								
6	<p>鲜肉、畜禽等肉类质量标准</p> <p>(一) 投标人根据自身经营资质和情况自行编制清单并在其投标文件内向采购人提供，清单内容包括但不限于：商品名称、品牌、规格、生产商、产地。</p> <p>(二) 在服务期内，采购人根据中标人所提供的清单内容向中标人发出供货通知。</p> <table border="1" data-bbox="501 1061 1406 2020"> <thead> <tr> <th>序号</th> <th>品名</th> <th>质量描述</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>瘦肉</td> <td>脂肪含量低于 5%，肉筋膜比较少，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润。</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>排骨</td> <td>形状正常，无多余的脊骨和骨膜、赘肉。呈鲜红色或淡红色、无异味，肉有弹性，用手摸没有黏液。</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>去皮五花肉</td> <td>肥瘦比例为 6:4，肥膘 1cm 以内，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>去皮上肉</td> <td>肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>牛肉</td> <td>解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，不粘手，良质冻牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>白条鸡</td> <td>整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从 0.6kg—1.5kg，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>白条鸭</td> <td>表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1kg，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，具有鸭的正常气味。</td> </tr> </tbody> </table>	序号	品名	质量描述	1	瘦肉	脂肪含量低于 5%，肉筋膜比较少，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润。	2	排骨	形状正常，无多余的脊骨和骨膜、赘肉。呈鲜红色或淡红色、无异味，肉有弹性，用手摸没有黏液。	3	去皮五花肉	肥瘦比例为 6:4，肥膘 1cm 以内，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。	4	去皮上肉	肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。	5	牛肉	解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，不粘手，良质冻牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。	6	白条鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从 0.6kg—1.5kg，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。	7	白条鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1kg，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，具有鸭的正常气味。
序号	品名	质量描述																							
1	瘦肉	脂肪含量低于 5%，肉筋膜比较少，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润。																							
2	排骨	形状正常，无多余的脊骨和骨膜、赘肉。呈鲜红色或淡红色、无异味，肉有弹性，用手摸没有黏液。																							
3	去皮五花肉	肥瘦比例为 6:4，肥膘 1cm 以内，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。																							
4	去皮上肉	肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。																							
5	牛肉	解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，不粘手，良质冻牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。																							
6	白条鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从 0.6kg—1.5kg，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。																							
7	白条鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1kg，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，具有鸭的正常气味。																							

7	<p>鲜鱼等水产类质量标准</p> <p>(一) 投标人根据自身经营资质和情况自行编制清单并在其投标文件内向采购人, 提供清单内容包括但不限于: 水产名称、规格、生产地。</p> <p>(二) 在服务期内, 采购人向中标人发出采购内容等供货通知, 中标人根据采购人要求和标准严格进行现场加工。</p> <p>(三) 中标人为保证鱼类新鲜, 根据采购人的时间要求分上午、下午准时供货。</p> <table border="1" data-bbox="501 479 1407 1025"> <thead> <tr> <th>序号</th> <th>品名</th> <th>质量描述</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>鲢鱼</td> <td>每条不低于 1000g, 新鲜生猛, 鱼眼睛清亮, 角膜透明, 眼球略微隆起, 鳍展平张开, 鳞片完整, 身上覆有透明黏液层, 皮肤天然色泽明显, 无伤痕, 无异味。</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>鲢鱼心</td> <td>形状正常, 无多余的脊骨和鱼膜、肥油。放血干净, 呈鲜色或有荧光色、无异味, 用手摸肉有弹性, 切口肉微凸, 没有血水和杂质。</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>海鲜</td> <td>重量均匀、达标, 新鲜生猛, 鱼眼睛清亮, 角膜透明, 眼球略微隆起, 鳍展平张开, 鳞片完整, 身上覆有透明黏液层, 肉身的皮肤天然色泽明显, 无伤痕, 保持新鲜海产品应有的弹性, 带有正常的海腥味而无异味。</td> </tr> </tbody> </table>	序号	品名	质量描述	1	鲢鱼	每条不低于 1000g, 新鲜生猛, 鱼眼睛清亮, 角膜透明, 眼球略微隆起, 鳍展平张开, 鳞片完整, 身上覆有透明黏液层, 皮肤天然色泽明显, 无伤痕, 无异味。	2	鲢鱼心	形状正常, 无多余的脊骨和鱼膜、肥油。放血干净, 呈鲜色或有荧光色、无异味, 用手摸肉有弹性, 切口肉微凸, 没有血水和杂质。	3	海鲜	重量均匀、达标, 新鲜生猛, 鱼眼睛清亮, 角膜透明, 眼球略微隆起, 鳍展平张开, 鳞片完整, 身上覆有透明黏液层, 肉身的皮肤天然色泽明显, 无伤痕, 保持新鲜海产品应有的弹性, 带有正常的海腥味而无异味。						
序号	品名	质量描述																	
1	鲢鱼	每条不低于 1000g, 新鲜生猛, 鱼眼睛清亮, 角膜透明, 眼球略微隆起, 鳍展平张开, 鳞片完整, 身上覆有透明黏液层, 皮肤天然色泽明显, 无伤痕, 无异味。																	
2	鲢鱼心	形状正常, 无多余的脊骨和鱼膜、肥油。放血干净, 呈鲜色或有荧光色、无异味, 用手摸肉有弹性, 切口肉微凸, 没有血水和杂质。																	
3	海鲜	重量均匀、达标, 新鲜生猛, 鱼眼睛清亮, 角膜透明, 眼球略微隆起, 鳍展平张开, 鳞片完整, 身上覆有透明黏液层, 肉身的皮肤天然色泽明显, 无伤痕, 保持新鲜海产品应有的弹性, 带有正常的海腥味而无异味。																	
8	<p>冻品类及其制品质量标准</p> <p>需有出厂日期、保质期, 品质优良包装过关, 无掺假。外包装上应当以中文标明规格、产地(具体到州/省/市)、目的地、生产日期、保质期、储存温度等内容, 进口冻品目的地应当标明为中华人民共和国, 加施输出国家或者地区官方检验检疫标识。</p> <table border="1" data-bbox="501 1234 1407 2022"> <thead> <tr> <th>序号</th> <th>品名</th> <th>质量描述</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>仓鱼</td> <td>每条不低于 200g, 鱼眼睛清亮, 角膜透明, 眼球略微隆起, 鳍展平张开, 鳞片上覆有冻结的透明黏液层, 皮肤天然色泽明显。</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>带鱼</td> <td>每条不低于 500g, 鱼眼睛清亮, 角膜透明, 眼球略微隆起, 鳍展平张开, 鳞片上覆有冻结的透明黏液层, 皮肤天然色泽明显。</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>泥猛鱼</td> <td>每条不低于 200g, 无头, 无内脏, 鳞片上覆有冻结的透明黏液层, 皮肤天然色泽明显。</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>香菇贡丸</td> <td>15g/粒(500g 约 40 粒), 具有良好的弹性, 水煮后用手捏应不轻易破裂, 且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整, 不能有明显的冰晶状物。符合标准的有关规定, 其中水分≤60%, 蛋白质≥10%, 脂肪≤25%, 淀粉含量≤10%, 重量约 80 个/公斤。</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>牛肉丸</td> <td>15g/粒(500g 约 40 粒), 具有弹性, 水煮后用手捏应不轻易破裂, 且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整, 不能有明显的冰晶状物。符合标准的有关规定, 其中水分≤60%, 蛋白质≥10%, 脂肪≤25%, 淀粉含量≤10%, 重量约 80 个/公斤。</td> </tr> </tbody> </table>	序号	品名	质量描述	1	仓鱼	每条不低于 200g, 鱼眼睛清亮, 角膜透明, 眼球略微隆起, 鳍展平张开, 鳞片上覆有冻结的透明黏液层, 皮肤天然色泽明显。	2	带鱼	每条不低于 500g, 鱼眼睛清亮, 角膜透明, 眼球略微隆起, 鳍展平张开, 鳞片上覆有冻结的透明黏液层, 皮肤天然色泽明显。	3	泥猛鱼	每条不低于 200g, 无头, 无内脏, 鳞片上覆有冻结的透明黏液层, 皮肤天然色泽明显。	4	香菇贡丸	15g/粒(500g 约 40 粒), 具有良好的弹性, 水煮后用手捏应不轻易破裂, 且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整, 不能有明显的冰晶状物。符合标准的有关规定, 其中水分≤60%, 蛋白质≥10%, 脂肪≤25%, 淀粉含量≤10%, 重量约 80 个/公斤。	5	牛肉丸	15g/粒(500g 约 40 粒), 具有弹性, 水煮后用手捏应不轻易破裂, 且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整, 不能有明显的冰晶状物。符合标准的有关规定, 其中水分≤60%, 蛋白质≥10%, 脂肪≤25%, 淀粉含量≤10%, 重量约 80 个/公斤。
序号	品名	质量描述																	
1	仓鱼	每条不低于 200g, 鱼眼睛清亮, 角膜透明, 眼球略微隆起, 鳍展平张开, 鳞片上覆有冻结的透明黏液层, 皮肤天然色泽明显。																	
2	带鱼	每条不低于 500g, 鱼眼睛清亮, 角膜透明, 眼球略微隆起, 鳍展平张开, 鳞片上覆有冻结的透明黏液层, 皮肤天然色泽明显。																	
3	泥猛鱼	每条不低于 200g, 无头, 无内脏, 鳞片上覆有冻结的透明黏液层, 皮肤天然色泽明显。																	
4	香菇贡丸	15g/粒(500g 约 40 粒), 具有良好的弹性, 水煮后用手捏应不轻易破裂, 且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整, 不能有明显的冰晶状物。符合标准的有关规定, 其中水分≤60%, 蛋白质≥10%, 脂肪≤25%, 淀粉含量≤10%, 重量约 80 个/公斤。																	
5	牛肉丸	15g/粒(500g 约 40 粒), 具有弹性, 水煮后用手捏应不轻易破裂, 且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整, 不能有明显的冰晶状物。符合标准的有关规定, 其中水分≤60%, 蛋白质≥10%, 脂肪≤25%, 淀粉含量≤10%, 重量约 80 个/公斤。																	

6	鸡翅	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
7	方火腿	表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。
8	冻排骨	交货以干净、新鲜，色泽明显，肉呈鲜红色或淡红色、无异味，肉有弹性，形状正常，无多余的脊骨和骨膜、赘肉，用手摸没有黏液。
9	鱿鱼	每条不低于 200g，皮肤天然色泽明显，表面黏液不粘手，无异味。
10	腊肠	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 SC 食品生产许可编号。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
11	腊肉	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证、国家 SC 食品生产许可编号。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
12	肉胶	肉胶呈鲜红色或暗红色，无异味，具有良好的弹性，符合标准的有关规定，其中水分 $\leq 60\%$ ，蛋白质 $\geq 10\%$ ，脂肪 $\leq 25\%$ ，淀粉含量 $\leq 10\%$ 。

以上所有肉类、水产品等必须符合以下标准：

样品类别	项目	指标 (mg/kg)	限量标准
水产品	孔雀石绿	不得检出	农业部公告第 235 号
	氯霉素	不得检出	农业部公告第 235 号
	呋喃它酮代谢物	不得检出	农业部公告第 235 号
	呋喃唑酮代谢物	不得检出	农业部公告第 235 号
	呋喃西林代谢物	不得检出	农业部公告第 560 号
	呋喃妥因代谢物	不得检出	农业部公告第 560 号
畜禽	兴奋剂	不得检出	农业部公告第 176 号
	氯霉素	不得检出	农业部公告第 235 号
	磺胺类（总量）	≤ 0.100	农业部公告第 235 号

注：以上标准如有更新，按最新的标准执行。

9	<p>蔬菜、水果类质量标准</p> <p>(一) 叶菜类要求使用率不低于 90%。</p> <p>(二) 色泽：正常、无变色、光泽、洁亮鲜艳。</p> <p>(三) 硬度：叶菜挺立、瓜菜饱满、结实、无空心、根菜略硬。</p> <p>(四) 机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害，如挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。</p> <p>(五) 病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。</p> <p>(六) 形状：枝叶丰满、大小适中、曲线谐调。</p> <p>(七) 成熟度：适中、无未熟过熟、腐烂。</p> <p>(八) 污染：无污染、残留农药、运输造成的污染。</p> <p>(九) 叶菜类：要求“干水”，不湿手及包装。</p> <p>(十) 有包装菜：应完整、干净。</p> <p>(十一) 叶菜类：挺实、全味正、颜色好、无过多黄叶、腐烂叶与多泥根，</p>
---	--

无萎蔫、不成熟现象。

(十二) 瓜菜类：个大均匀、成熟、新鲜、外皮无斑点、有新鲜绿秧、无软化、变质现象。

(十三) 根菜类：挺实、无软化、无腐烂、无带泥、色泽正常、形状正常、无生芽现象。

(十四) 水果类：个大均匀、成熟、新鲜、无腐烂、无带泥、色泽正常、形状正常。

(十五) 供菜重量需达到采购人的供货需求重量。

序号	类别	品名	质量描述
1	叶菜类	菜心	产品需有无农药残留检测报告。 形态正常，肉质致密、新鲜，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；无烧心、焦边、腐烂等现象。
2	叶菜类	白菜	
3	叶菜类	通菜	
4	叶菜类	大白菜	
5	叶菜类	韭菜	
6	瓜类	冬瓜	产品需有无农药残留检测报告。 色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。形态、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜。
7	瓜类	青瓜	
8	瓜类	白瓜	
9	瓜类	南瓜	
10	瓜类	萝卜	
11	瓜类	番茄	
12	芽苗类	大豆 芽菜、绿豆 芽菜	产品需有无农药残留检测报告。 芽苗细嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。
13	豆类	豆角	产品需有无农药残留检测报告。 形态完整，成熟度适中，列病虫害斑。食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。
14	辛辣类	生姜	产品需有无农药残留检测报告。
15	辛辣类	蒜头	产品需有无农药残留检测报告。
16	辛辣类	生葱	产品需有无农药残留检测报告。

瓜、果、蔬菜必须符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

项目	指标 (mg/kg)
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5
汞 (以 Hg 计)	≤0.01
铅 (以 Pb 计)	≤0.2
砷 (以 As 计)	≤0.5

		氟（以 F 计）	≤0.5										
		硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）	瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200										
		亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）	≤4										
10	<p>食用油类质量标准</p> <p>（一）基本要求：外包装完好，有 SC 开头的生产许可证号，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>（二）符合国家 GB/T 1534-2017 一级花生油标准，加热试验（280℃）（三）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>（四）食用油包装材料规定不回收，以免引起污染。</p> <p>（五）卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>序号</th> <th>品名</th> <th>质量描述</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>成品花生油</td> <td>折光指数（20℃）：1.4695~1.4720，比重（20/4℃）：0.9110~0.9175。具有花生油固有的气味和滋味，口感好，无异味。</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>食用调和油</td> <td>以大宗高级食用油为基质油，加入另一种或一种以上具有功能特性的食用油、经科学调配具有增进营养功效的食用油。具有功能特性的食用植物油：高油酸型油脂、高亚油酸型油脂、含α或γ亚麻酸型油脂、含花生四烯酸型油脂、富含 VE、谷维素型油脂。不得掺有非食用油、矿物油等。</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>玉米油</td> <td>具有玉米的芳香风味，无其他异味的，色泽淡黄，质地透明莹亮。</td> </tr> </tbody> </table>	序号	品名	质量描述	1	成品花生油	折光指数（20℃）：1.4695~1.4720，比重（20/4℃）：0.9110~0.9175。具有花生油固有的气味和滋味，口感好，无异味。	2	食用调和油	以大宗高级食用油为基质油，加入另一种或一种以上具有功能特性的食用油、经科学调配具有增进营养功效的食用油。具有功能特性的食用植物油：高油酸型油脂、高亚油酸型油脂、含α或γ亚麻酸型油脂、含花生四烯酸型油脂、富含 VE、谷维素型油脂。不得掺有非食用油、矿物油等。	3	玉米油	具有玉米的芳香风味，无其他异味的，色泽淡黄，质地透明莹亮。
序号	品名	质量描述											
1	成品花生油	折光指数（20℃）：1.4695~1.4720，比重（20/4℃）：0.9110~0.9175。具有花生油固有的气味和滋味，口感好，无异味。											
2	食用调和油	以大宗高级食用油为基质油，加入另一种或一种以上具有功能特性的食用油、经科学调配具有增进营养功效的食用油。具有功能特性的食用植物油：高油酸型油脂、高亚油酸型油脂、含α或γ亚麻酸型油脂、含花生四烯酸型油脂、富含 VE、谷维素型油脂。不得掺有非食用油、矿物油等。											
3	玉米油	具有玉米的芳香风味，无其他异味的，色泽淡黄，质地透明莹亮。											
11	<p>大米质量标准</p> <p>（一）有国家 SC 食品生产许可编号，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余有效期不得少于标注有效期的三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准（GB/T1354-2018）与国家粮食卫生标准（GB2715-2016）。（该标准只做参考，按最新标准执行）</p> <p>（二）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>（三）大米包装规格：50kg/包、30kg/包、15kg/包。</p>												
12	<p>干货、副食品、调味品及杂货类质量标准</p> <p>（一）散装干货和豆类、调味品等具有固有的气味和滋味，无异味、无杂质。</p> <p>（二）菇类要进行初加工，除杂质、豆类必须进行初步分拣、精选，剔除杂物（砂、石等）。</p> <p>参考清单（此表仅供参考，包括但不限于以下品种，可根据实际情况增</p>												

		<p>减品种)</p> <table border="1" data-bbox="501 230 1401 658"> <tr><td>食盐</td><td>梅菜</td><td>红豆</td></tr> <tr><td>冰糖</td><td>沙茶王</td><td>绿豆</td></tr> <tr><td>紫菜</td><td>米粉</td><td>木耳</td></tr> <tr><td>蚝油</td><td>豆腐干</td><td>鸡蛋</td></tr> <tr><td>豆腐</td><td>皮蛋</td><td>生粉</td></tr> <tr><td>萝卜丁</td><td>老抽</td><td>白糖</td></tr> <tr><td>豆豉</td><td>茶树菇</td><td>汤料干货</td></tr> <tr><td>凉茶材料</td><td>生抽</td><td>白醋</td></tr> <tr><td>云耳</td><td>酸梅酱</td><td>红糖</td></tr> <tr><td>雪菜</td><td>甜面酱</td><td>芝麻油</td></tr> </table> <p>(三) 整齐、均匀、完整、无虫蛀、无杂质, 保持应有的色泽。确保产品质量稳定, 保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便, 保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。采购人可根据实际情况对需要的副食品进行品质抽检, 对质量未达到国家标准的副食品采购人有权拒绝接受。</p> <p>(四) 所有副食品调味料均为正规厂家生产, 所有产品有国家 SC 食品生产许可证编号, 包装完整, 标明商品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期。</p>	食盐	梅菜	红豆	冰糖	沙茶王	绿豆	紫菜	米粉	木耳	蚝油	豆腐干	鸡蛋	豆腐	皮蛋	生粉	萝卜丁	老抽	白糖	豆豉	茶树菇	汤料干货	凉茶材料	生抽	白醋	云耳	酸梅酱	红糖	雪菜	甜面酱	芝麻油
食盐	梅菜	红豆																														
冰糖	沙茶王	绿豆																														
紫菜	米粉	木耳																														
蚝油	豆腐干	鸡蛋																														
豆腐	皮蛋	生粉																														
萝卜丁	老抽	白糖																														
豆豉	茶树菇	汤料干货																														
凉茶材料	生抽	白醋																														
云耳	酸梅酱	红糖																														
雪菜	甜面酱	芝麻油																														
	13	<p>熟食类质量标准</p> <p>(此表仅供参考, 包括但不限于以下品种, 可根据实际情况增减品种)</p> <table border="1" data-bbox="501 1077 1401 1160"> <tr><td>烧鸭</td><td>烧肉</td><td>叉烧</td></tr> <tr><td>烧鸡</td><td>烧鹅</td><td></td></tr> </table> <p>熟食类的质量基本标准要求符合国家行业标准, 干爽、完整、无虫蛀、无杂质, 保持应有的色泽。</p> <p>确保产品质量稳定, 保证营养丰富、绿色安全、易存放、食用方便。从加工、包装、运输、贮存全部符合国家规定标准。采购人可根据实际情况对需要的熟食类食品进行品质抽检, 对质量未达到国家标准的熟食类食品采购人有权拒绝接受。</p>	烧鸭	烧肉	叉烧	烧鸡	烧鹅																									
烧鸭	烧肉	叉烧																														
烧鸡	烧鹅																															
	14	<p>早餐类(每天供应的品种至少 7 款, 由采购人实际通知为准, 包括但不限于以下)</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>牛奶的质量标准:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 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。 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。 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。

15

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,

		<p>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>
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》。
粮油	《企业法人营业执照》副本（三证合一）	每批次产品提供《出厂检验报告》，每季度提供由政府产品质量监督部门出具《产品质量检验报告》。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。每批次产品提供《产品合格证》。
干货调味料	《企业法人营业执照》（三证合一）	货物清单，加盖供应商公章的货物清单（送货单）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。每批次产品提供《产品合格证》。
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。
16	<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）中标人需为本项目配备不少于 1 台专业配送车辆。车辆实行一小时</p>	

		<p>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>																																
	17	<p>退（补）货流程</p> <p>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。）</p> <p>退货记录表</p> <table border="1"> <tr> <td>供应商名称</td> <td></td> <td>产品名称</td> <td></td> <td>进货日期</td> <td></td> <td>进货数量</td> <td></td> </tr> <tr> <td>生产商名称</td> <td></td> <td>验收部门</td> <td></td> <td>验收时间</td> <td></td> <td>退货数量</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">退货原因</td> <td colspan="6"></td> </tr> <tr> <td colspan="2">退货申请人</td> <td colspan="2">采购人意见</td> <td colspan="4">签名： 年 月 日</td> </tr> </table>	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			
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																														
★	18	<p>考核标准</p> <p>采购人在服务期内对中标人实行供应月份的考核制度，同时中标人自觉接受和配合采购人及有关部门的定期或不定期检查。考核得分满分为 100 分，月度考核得分 90 分以上（含 90 分），则中标人获得该月份 100% 的服务费用；月度考核得分 80 分以上（含 80-89 分），则中标人获得该月份 90% 的服务费用；月度考核得分不达 80 分的，则中标人只获得该月份 60% 的服务费用，若经整改后，下月考核得分仍不达 90 分或以上，则中标人只获得该月份 60% 的服务费用。若中标人当月考核或检查分数低于或等于 80 分的情况，采购人有权暂停该中标人的供货资格，由另一采购包中标人负责供货服务直至本采购包中标人整改完毕，且由此产生的责任和经济损失由中标人自行承担；若中标人当月考核分数低于或等于 60 分的情况，或中标人考核分数低于 80 分的情况达到 2 次或以上的情况，采购人有权单方解除合同，未支付的合同服务金额采购人将不再支付，不予退还中标人全额履约保证金，且由此产生的责任和经济损失由中标人自行承担。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。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>项目</th> <th>序号</th> <th>考核细则</th> <th>扣分 值</th> <th>备注</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>价格</td> <td>1</td> <td>未按约定价格供货的，每发现一项次扣 5</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	项目	序号	考核细则	扣分 值	备注	价格	1	未按约定价格供货的，每发现一项次扣 5																								
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；		
		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 分并罚款 1 万元；		
	质量	10		同一品种货物一次（含本数）以上发现质量不合格产品的，扣 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（饭堂食材配送服务-包 2）1.主要商务要求

标的提供的时间	★自合同签订生效之日起1年或实际结算金额达到本采购包预算上限合同自然终止(以先到达为准)
标的提供的地点	★采购人指定地点（佛山市内）
付款方式	1期：支付比例 100%，★付款方式：采购人按照实际的采购数量进行结算，每月结算一次，每月实际结算款=∑【各供货货品市场基准价（经核定）×中标折扣率×实际供货量-罚款（如有）】。中标人完成当月供货订单后，于次月 5 日前凭经采购人确认的结算清单向采购人申请付款，采购人收到完整票据并核对无误后在 15 日内结清上月所有货款。
验收要求	1期：★验收要求：（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。
履约保证金	收取比例：2%，说明：中标人须交纳履约保证金，规定如下：（一）签订合同后 10 个工作日内，中标人须向采购人支付合同总金额 2%（金额取整至元位）作为履约保证金。（二）交纳方式：中标人自主选择以支票、汇票、本票、保函等非现金形式提交履约保证金。支持中标人提交电子保函，中标人可通过广东省政府采购智慧云平台金融服务中心在线办理电子履约保函业务。（三）若中标人不按要求缴纳履约保证金的，将视作中标人违约，采购人有权解除合同。（四）本履约保证金，在中标人不履行应承担的义务或因过失导致采购人或第三方损失而又拒绝承担赔偿责任时，采购人有权对保证金进行处置，如本保证金数额不足以赔偿采购人或者第三方损失时，采购人还有

	<p>权继续对中标人进行追讨。（五）如本保证金因受采购人的处置导致数额没达到本项目要求时，中标人须自扣减之日起 10 个自然日内补齐履约保证金的金额至约定金额或若服务期内保函失效的，如中标人经采购人书面催告后仍未及时补足履约保证金的，采购人有权单方解除合同。（六）退还规定：中标人在履行完毕相应的合同义务后，方可凭相关证明材料（中标人凭验收证明文件）到采购人处办理退还手续。中标人办理退还手续之日起 30 个日历天内，采购人以非现金形式一次性无息退还履约保证金给中标人；违反合同则扣除违约金后余额退回。（七）采购人逾期退还的违约责任：采购人逾期退还履约保证金的，则每日按本期应退回履约保证金的 3‰向中标人偿付违约金。（注：因采购人须通过财政支付流程退还，采购人在前款规定的退还时间为向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已经按期退还。以保函形式递交履约保证金的，该保函在上述时间之后自动失效，视为已退还。）履约保证金可以以履约保函（保险）形式提供，目前"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/)已实现电子履约保函（保险）在线办理功能，有意愿供应商可自行办理提供。</p> <p>履约保证金可以以履约保函（保险）形式提供，目前"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/)已实现电子履约保函（保险）在线办理功能，有意愿供应商可自行办理提供。</p>
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.开具发票：中标人收款时必须持有效发票。收款方、出具发票方、合同乙方均必须与中标人名称一致。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南海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。中标人在供货期间不得随意更改折扣率。（二）中标人必须负责饭堂物资的运输、搬运等工作，所产生的费用由中标人负责。（三）结算公式：每月实际结算款=∑【各供货货品市场基准价（经核定）×中标折扣率×实际供货量-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。</p>
★	3	权利瑕疵	<p>（一）中标人应保证所提供的食品来源合法。（二）中标人应</p>

		担保	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。
★	4	其他要求	<p>（一）中标人应遵守采购人单位的各项规定。（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赔偿，由此产生的责任和经济损失由中标人承担。（三）中标人不得变更供应商品，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，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，中标人需无条件退货；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投标文件中的承诺不符，采购人使用单位退货后将记录在案，暂停中标人下次（月）的供货资格（由另一包组中标人负责配送服务），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（由另一包组中标人负责配送服务）并报政府采购监督管理部门处理。（五）中标人需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政府采购监督管理部门处理。（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。</p> <p>（九）在供货期内，根据上级要求，如采购人需定向采购脱贫地区农副产品的，具体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，或由采购人委托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脱贫地区的农副产品。脱贫地区的农副产品价格按“脱贫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。定向采购脱贫地区农副产品所需金额从本项目合同初定金额中支出。通过脱贫地区农副产品网络销售平台（简称“832平台”）采购农副产品的，具体采购产品类别、数量、预算及时间等由采购人与中标人协商决定。结算款=Σ【“832平台”上公示的单价×实际供货量】。平台成交数据必须保存在采购人单位，供采购人和财政部门查阅。</p>

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（响应）无效。</p> <p>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。</p>
----	--

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	农畜产品批发服务	饭堂食材配送服务	项	1.00	9,000,000.00	9,000,000.00	100.0	批发业	详见附表一

备注：最终综合总报价=（各产品报价×各项产品权重）的相加值

附表一：饭堂食材配送服务

参数性质	序号	具体技术(参数)要求						
	1	<p>项目概况</p> <p>为了规范丹灶派出所本部、社区警务队丹灶分队、社警务队云溪分队、社警务队金沙分队、社警务队联安分队食堂日常食品供应工作，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。采购人拟通过公开招标方式确定一个供应商提供食堂日常食品供应服务，本项目采购估算约人民币 9,000,000.00 元，最终以实际采购量结算。</p> <p>每日就餐人数：约 400 人（具体数量以实际需求为准），分早午晚三餐。就餐人数仅供参考之用，实际供货数量以采购人每次提供的订单为准。</p> <p>中标人在服务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，在服务期内不能再接受采购人的供货需求。</p> <p>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	<p>任务分配</p> <p>本项目共设置两个采购包，采购包 1 预算金额为人民币 9,000,000.000 元，采购包 2 预算金额为人民币 9,000,000.000 元，每个采购包中标家数 1 家，本项目一共 2 家中标人。中标人提供佛山市公安局南海分局丹灶派出所饭堂食材配送服务，具体任务分配如下：</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">采购包</th> <th style="width: 50%;">服务时间</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>采购包 1 中标人 (共 6 个月)</td> <td>2024 年 9 月； 2024 年 11 月； 2025 年 1 月； 2025 年 3 月； 2025 年 5 月； 2025 年 7 月。</td> </tr> <tr> <td>采购包 2 中标人 (共 6 个月)</td> <td>2024 年 10 月； 2024 年 12 月； 2025 年 2 月； 2025 年 4 月； 2025 年 6 月； 2025 年 8 月。</td> </tr> </tbody> </table>	采购包	服务时间	采购包 1 中标人 (共 6 个月)	2024 年 9 月； 2024 年 11 月； 2025 年 1 月； 2025 年 3 月； 2025 年 5 月； 2025 年 7 月。	采购包 2 中标人 (共 6 个月)	2024 年 10 月； 2024 年 12 月； 2025 年 2 月； 2025 年 4 月； 2025 年 6 月； 2025 年 8 月。
采购包	服务时间							
采购包 1 中标人 (共 6 个月)	2024 年 9 月； 2024 年 11 月； 2025 年 1 月； 2025 年 3 月； 2025 年 5 月； 2025 年 7 月。							
采购包 2 中标人 (共 6 个月)	2024 年 10 月； 2024 年 12 月； 2025 年 2 月； 2025 年 4 月； 2025 年 6 月； 2025 年 8 月。							
★	3	食品质量要求						

		<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) 中标人必须在服务期间持有有效的《食品安全责任保险》。</p> <p>(三) 服务期间，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) ★中标人必须派遣经体检合格的持有健康证的工作人员参与本项目的工作。</p> <p>(二) 中标人具有固定的专职服务人员，中标人需将与本项目相关人员的劳动合同、中标人单位购买的社保证明及其健康证交采购人备案。</p>
	5	<p>配送服务要求</p> <p>(一) 中标人需委派本单位运送人员负责运送工作，如需更换运送人员，需经采购人同意，不得擅自更换，否则作考核扣分处理。</p> <p>(二) 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>(三) 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，食堂的水产鱼类按要求的规格和标准现场加工。</p> <p>(四) 鲜肉、禽畜等肉类、蔬菜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>(五) 食用油、大米、粉面、干货、副食品、调味品及杂货类、冻肉及其制品类、奶制品类、饮用水类，中标人需在接到采购人订单时遵守采购人预约的时间送至采购人指定地点。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>(六) 早餐每周配送时间为周一至周五，上午 6:30 前。</p> <p>(七) 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 小时内予以退还补货。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>(八) ★每次送货，中标人须委派两名专门负责人并配戴员工证，负责货物的运输、过秤，并协助采购人验收货品，货品的品种和重量以采购人验收的结果为准。同时按采购人下订单内容的数量派遣食品从业人员进行原材料初加工。所采购食材须按采购人下订单内容的数量进行原材料供货，并在食材到达采购人食堂后按照采购人的要求进行食材初加工(包括分拣、清洗等)，中标人对以上工作须派遣体检合格的正式工作人员在食材供货期间驻点采购人食堂进行相关操作工作，且派遣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>(九) 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>(十)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>(十一)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>																								
6		<p>鲜肉、畜禽等肉类质量标准</p> <p>(一)投标人根据自身经营资质和情况自行编制清单并在其投标文件内向采购人提供，清单内容包括但不限于：商品名称、品牌、规格、生产商、产地。</p> <p>(二)在服务期内，采购人根据中标人所提供的清单内容向中标人发出供货通知。</p> <table border="1" data-bbox="501 689 1406 1653"> <thead> <tr> <th>序号</th> <th>品名</th> <th>质量描述</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>瘦肉</td> <td>脂肪含量低于 5%，肉筋膜比较少，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润。</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>排骨</td> <td>形状正常，无多余的脊骨和骨膜、赘肉。呈鲜红色或淡红色、无异味，肉有弹性，用手摸没有黏液。</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>去皮五花肉</td> <td>肥瘦比例为 6:4，肥膘 1cm 以内，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>去皮上肉</td> <td>肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>牛肉</td> <td>解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，不粘手，良质冻牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>白条鸡</td> <td>整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从 0.6kg—1.5kg，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>白条鸭</td> <td>表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1kg，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，具有鸭的正常气味。</td> </tr> </tbody> </table>	序号	品名	质量描述	1	瘦肉	脂肪含量低于 5%，肉筋膜比较少，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润。	2	排骨	形状正常，无多余的脊骨和骨膜、赘肉。呈鲜红色或淡红色、无异味，肉有弹性，用手摸没有黏液。	3	去皮五花肉	肥瘦比例为 6:4，肥膘 1cm 以内，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。	4	去皮上肉	肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。	5	牛肉	解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，不粘手，良质冻牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。	6	白条鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从 0.6kg—1.5kg，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。	7	白条鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1kg，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，具有鸭的正常气味。
序号	品名	质量描述																								
1	瘦肉	脂肪含量低于 5%，肉筋膜比较少，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润。																								
2	排骨	形状正常，无多余的脊骨和骨膜、赘肉。呈鲜红色或淡红色、无异味，肉有弹性，用手摸没有黏液。																								
3	去皮五花肉	肥瘦比例为 6:4，肥膘 1cm 以内，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。																								
4	去皮上肉	肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。																								
5	牛肉	解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，不粘手，良质冻牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。																								
6	白条鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从 0.6kg—1.5kg，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。																								
7	白条鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1kg，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，具有鸭的正常气味。																								
7		<p>鲜鱼等水产类质量标准</p> <p>(一)投标人根据自身经营资质和情况自行编制清单并在其投标文件内向采购人，提供清单内容包括但不限于：水产名称、规格、生产地。</p> <p>(二)在服务期内，采购人向中标人发出采购内容等供货通知，中标人根据采购人要求和标准严格进行现场加工。</p> <p>(三)中标人为保证鱼类新鲜，根据采购人的时间要求分上午、下午准时供货。</p> <table border="1" data-bbox="501 1944 1406 2024"> <thead> <tr> <th>序号</th> <th>品名</th> <th>质量描述</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>鲢鱼</td> <td>每条不低于 1000g，新鲜生猛，鱼眼睛清亮，角膜</td> </tr> </tbody> </table>	序号	品名	质量描述	1	鲢鱼	每条不低于 1000g，新鲜生猛，鱼眼睛清亮，角膜																		
序号	品名	质量描述																								
1	鲢鱼	每条不低于 1000g，新鲜生猛，鱼眼睛清亮，角膜																								

				透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片完整，身上覆有透明黏液层，皮肤天然色泽明显，无伤痕，无异味。																														
		2	鲢鱼心	形状正常，无多余的脊骨和鱼膜、肥油。放血干净，呈鲜色或有荧光色、无异味，用手摸肉有弹性，切口肉微凸，没有血水和杂质。																														
		3	海鲜	重量均匀、达标，新鲜生猛，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片完整，身上覆有透明黏液层，肉身的皮肤天然色泽明显，无伤痕，保持新鲜海产品应有的弹性，带有正常的海腥味而无异味。																														
	8	<p>冻品类及其制品质量标准</p> <p>需有出厂日期、保质期，品质优良包装过关，无掺假。外包装上应当以中文标明规格、产地（具体到州/省/市）、目的地、生产日期、保质期、储存温度等内容，进口冻品目的地应当标明为中华人民共和国，加施输出国家或者地区官方检验检疫标识。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>序号</th> <th>品名</th> <th>质量描述</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>仓鱼</td> <td>每条不低于 200g，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>带鱼</td> <td>每条不低于 500g，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>泥猛鱼</td> <td>每条不低于 200g，无头，无内脏，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>香菇贡丸</td> <td>15g/粒(500g 约 40 粒)，具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。符合标准的有关规定，其中水分≤60%，蛋白质≥10%，脂肪≤25%，淀粉含量≤10%，重量约 80 个/公斤。</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>牛肉丸</td> <td>15g/粒(500g 约 40 粒)，具有弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。符合标准的有关规定，其中水分≤60%，蛋白质≥10%，脂肪≤25%，淀粉含量≤10%，重量约 80 个/公斤。</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>鸡翅</td> <td>交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>方火腿</td> <td>表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>冻排骨</td> <td>交货以干净、新鲜，色泽明显，肉呈鲜红色或淡红色、无异味，肉有弹性，形状正常，无多余的脊骨和骨膜、赘肉，用手摸没有黏液。</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>鱿鱼</td> <td>每条不低于 200g，皮肤天然色泽明显，表面黏液不粘手，无异味。</td> </tr> </tbody> </table>			序号	品名	质量描述	1	仓鱼	每条不低于 200g，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。	2	带鱼	每条不低于 500g，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。	3	泥猛鱼	每条不低于 200g，无头，无内脏，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。	4	香菇贡丸	15g/粒(500g 约 40 粒)，具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。符合标准的有关规定，其中水分≤60%，蛋白质≥10%，脂肪≤25%，淀粉含量≤10%，重量约 80 个/公斤。	5	牛肉丸	15g/粒(500g 约 40 粒)，具有弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。符合标准的有关规定，其中水分≤60%，蛋白质≥10%，脂肪≤25%，淀粉含量≤10%，重量约 80 个/公斤。	6	鸡翅	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。	7	方火腿	表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。	8	冻排骨	交货以干净、新鲜，色泽明显，肉呈鲜红色或淡红色、无异味，肉有弹性，形状正常，无多余的脊骨和骨膜、赘肉，用手摸没有黏液。	9	鱿鱼	每条不低于 200g，皮肤天然色泽明显，表面黏液不粘手，无异味。
序号	品名	质量描述																																
1	仓鱼	每条不低于 200g，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。																																
2	带鱼	每条不低于 500g，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。																																
3	泥猛鱼	每条不低于 200g，无头，无内脏，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。																																
4	香菇贡丸	15g/粒(500g 约 40 粒)，具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。符合标准的有关规定，其中水分≤60%，蛋白质≥10%，脂肪≤25%，淀粉含量≤10%，重量约 80 个/公斤。																																
5	牛肉丸	15g/粒(500g 约 40 粒)，具有弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。符合标准的有关规定，其中水分≤60%，蛋白质≥10%，脂肪≤25%，淀粉含量≤10%，重量约 80 个/公斤。																																
6	鸡翅	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。																																
7	方火腿	表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。																																
8	冻排骨	交货以干净、新鲜，色泽明显，肉呈鲜红色或淡红色、无异味，肉有弹性，形状正常，无多余的脊骨和骨膜、赘肉，用手摸没有黏液。																																
9	鱿鱼	每条不低于 200g，皮肤天然色泽明显，表面黏液不粘手，无异味。																																

10	腊肠	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 SC 食品生产许可编号。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
11	腊肉	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证、国家 SC 食品生产许可编号。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
12	肉胶	肉胶呈鲜红色或暗红色，无异味，具有良好的弹性，符合标准的有关规定，其中水分≤60%，蛋白质≥10%，脂肪≤25%，淀粉含量≤10%。

以上所有肉类、水产品等必须符合以下标准：

样品类别	项目	指标 (mg/kg)	限量标准
水产品	孔雀石绿	不得检出	农业部公告第 235 号
	氯霉素	不得检出	农业部公告第 235 号
	呋喃它酮代谢物	不得检出	农业部公告第 235 号
	呋喃唑酮代谢物	不得检出	农业部公告第 235 号
	呋喃西林代谢物	不得检出	农业部公告第 560 号
	呋喃妥因代谢物	不得检出	农业部公告第 560 号
畜禽	兴奋剂	不得检出	农业部公告第 176 号
	氯霉素	不得检出	农业部公告第 235 号
	磺胺类 (总量)	≤0.100	农业部公告第 235 号

注：以上标准如有更新，按最新的标准执行。

9	<p>蔬菜、水果类质量标准</p> <p>(一) 叶菜类要求使用率不低于 90%。</p> <p>(二) 色泽：正常、无变色、光泽、洁亮鲜艳。</p> <p>(三) 硬度：叶菜挺立、瓜菜饱满、结实、无空心、根菜略硬。</p> <p>(四) 机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害，如挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。</p> <p>(五) 病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。</p> <p>(六) 形状：枝叶丰满、大小适中、曲线谐调。</p> <p>(七) 成熟度：适中、无未熟过熟、腐烂。</p> <p>(八) 污染：无污染、残留农药、运输造成的污染。</p> <p>(九) 叶菜类：要求“干水”，不湿手及包装。</p> <p>(十) 有包装菜：应完整、干净。</p> <p>(十一) 叶菜类：挺实、全味正、颜色好、无过多黄叶、腐烂叶与多泥根，无萎蔫、不成熟现象。</p> <p>(十二) 瓜菜类：个大均匀、成熟、新鲜、外皮无斑点、有新鲜绿秧、无软化、变质现象。</p> <p>(十三) 根菜类：挺实、无软化、无腐烂、无带泥、色泽正常、形状正常、无生芽现象。</p> <p>(十四) 水果类：个大均匀、成熟、新鲜、无腐烂、无带泥、色泽正常、形状正常。</p> <p>(十五) 供菜重量需达到采购人的供货需求重量。</p>			
	序号	类别	品名	质量描述

	1	叶菜类	菜心	产品需有无农药残留检测报告。 形态正常,肉质致密、新鲜,茎基部削平,无腐烂、病虫害、机械伤;无烧心、焦边、腐烂等现象。																												
	2	叶菜类	白菜																													
	3	叶菜类	通菜																													
	4	叶菜类	大白菜																													
	5	叶菜类	韭菜																													
	6	瓜类	冬瓜	产品需有无农药残留检测报告。 色鲜,果实圆整、光洁,成熟度适中,整齐,无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。形态、色泽一致,瓜条均匀,无斑点,无断裂,不带泥土,无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜。																												
	7	瓜类	青瓜																													
	8	瓜类	白瓜																													
	9	瓜类	南瓜																													
	10	瓜类	萝卜																													
	11	瓜类	番茄																													
	12	芽苗类	大豆芽菜、绿豆芽菜	产品需有无农药残留检测报告。 芽苗细嫩,不带豆壳杂质,新鲜,不浸水。																												
	13	豆类	豆角	产品需有无农药残留检测报告。 形态完整,成熟度适中,列病虫害斑。食豆仁类:籽粒饱满较均匀,无发芽。不带泥土、杂质。																												
	14	辛辣类	生姜	产品需有无农药残留检测报告。																												
	15	辛辣类	蒜头	产品需有无农药残留检测报告。																												
	16	辛辣类	生葱	产品需有无农药残留检测报告。																												
瓜、果、蔬菜必须符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>项目</th> <th>指标 (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>甲胺磷</td> <td>不得检出</td> </tr> <tr> <td>甲拌磷</td> <td>不得检出</td> </tr> <tr> <td>氧化乐果</td> <td>不得检出</td> </tr> <tr> <td>甲基对硫磷</td> <td>不得检出</td> </tr> <tr> <td>呋喃丹</td> <td>不得检出</td> </tr> <tr> <td>百菌清</td> <td>≤1.0</td> </tr> <tr> <td>多菌灵</td> <td>≤0.5</td> </tr> <tr> <td>汞 (以 Hg 计)</td> <td>≤0.01</td> </tr> <tr> <td>铅 (以 Pb 计)</td> <td>≤0.2</td> </tr> <tr> <td>砷 (以 As 计)</td> <td>≤0.5</td> </tr> <tr> <td>氟 (以 F 计)</td> <td>≤0.5</td> </tr> <tr> <td>硝酸盐 (以 NaNO₃计)</td> <td>瓜果类≤600; 叶菜根茎类≤1200</td> </tr> <tr> <td>亚硝酸盐 (以 NaNO₂计)</td> <td>≤4</td> </tr> </tbody> </table>					项目	指标 (mg/kg)	甲胺磷	不得检出	甲拌磷	不得检出	氧化乐果	不得检出	甲基对硫磷	不得检出	呋喃丹	不得检出	百菌清	≤1.0	多菌灵	≤0.5	汞 (以 Hg 计)	≤0.01	铅 (以 Pb 计)	≤0.2	砷 (以 As 计)	≤0.5	氟 (以 F 计)	≤0.5	硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计)	瓜果类≤600; 叶菜根茎类≤1200	亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)	≤4
项目	指标 (mg/kg)																															
甲胺磷	不得检出																															
甲拌磷	不得检出																															
氧化乐果	不得检出																															
甲基对硫磷	不得检出																															
呋喃丹	不得检出																															
百菌清	≤1.0																															
多菌灵	≤0.5																															
汞 (以 Hg 计)	≤0.01																															
铅 (以 Pb 计)	≤0.2																															
砷 (以 As 计)	≤0.5																															
氟 (以 F 计)	≤0.5																															
硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计)	瓜果类≤600; 叶菜根茎类≤1200																															
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)	≤4																															
10	食用油类质量标准 (一) 基本要求: 外包装完好, 有 SC 开头的生产许可证号, 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。 (二) 符合国家 GB/T 1534-2017 一级花生油标准, 加热试验 (280℃) (三)																															

		<p>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>(四) 食用油包装材料规定不回收，以免引起污染。</p> <p>(五) 卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。</p> <table border="1" data-bbox="499 439 1402 981"> <thead> <tr> <th>序号</th> <th>品名</th> <th>质量描述</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>成品花生油</td> <td>折光指数(20℃): 1.4695~1.4720, 比重(20/4℃): 0.9110~0.9175。具有花生油固有的气味和滋味, 口感好, 无异味。</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>食用调和油</td> <td>以大宗高级食用油为基质油, 加入另一种或一种以上具有功能特性的食用油、经科学调配具有增进营养功效的食用油。具有功能特性的食用植物油: 高油酸型油脂、高亚油酸型油脂、含α或γ亚麻酸型油脂、含花生四烯酸型油脂、富含VE、谷维素型油脂。不得掺有非食用油、矿物油等。</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>玉米油</td> <td>具有玉米的芳香风味, 无其他异味的, 色泽淡黄, 质地透明莹亮。</td> </tr> </tbody> </table>	序号	品名	质量描述	1	成品花生油	折光指数(20℃): 1.4695~1.4720, 比重(20/4℃): 0.9110~0.9175。具有花生油固有的气味和滋味, 口感好, 无异味。	2	食用调和油	以大宗高级食用油为基质油, 加入另一种或一种以上具有功能特性的食用油、经科学调配具有增进营养功效的食用油。具有功能特性的食用植物油: 高油酸型油脂、高亚油酸型油脂、含α或γ亚麻酸型油脂、含花生四烯酸型油脂、富含VE、谷维素型油脂。不得掺有非食用油、矿物油等。	3	玉米油	具有玉米的芳香风味, 无其他异味的, 色泽淡黄, 质地透明莹亮。												
序号	品名	质量描述																								
1	成品花生油	折光指数(20℃): 1.4695~1.4720, 比重(20/4℃): 0.9110~0.9175。具有花生油固有的气味和滋味, 口感好, 无异味。																								
2	食用调和油	以大宗高级食用油为基质油, 加入另一种或一种以上具有功能特性的食用油、经科学调配具有增进营养功效的食用油。具有功能特性的食用植物油: 高油酸型油脂、高亚油酸型油脂、含α或γ亚麻酸型油脂、含花生四烯酸型油脂、富含VE、谷维素型油脂。不得掺有非食用油、矿物油等。																								
3	玉米油	具有玉米的芳香风味, 无其他异味的, 色泽淡黄, 质地透明莹亮。																								
11		<p>大米质量标准</p> <p>(一) 有国家 SC 食品生产许可编号, 标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期, 供货时的剩余有效期不得少于标注有效期的三分之二, 质量等级、产品标准号、产品合格证, 质量符合大米国家标准(GB/T1354-2018)与国家粮食卫生标准(GB2715-2016)。(该标准只做参考, 按最新标准执行)</p> <p>(二) 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>(三) 大米包装规格: 50kg/包、30kg/包、15kg/包。</p>																								
12		<p>干货、副食品、调味品及杂货类质量标准</p> <p>(一) 散装干货和豆类、调味品等具有固有的气味和滋味, 无异味、无杂质。</p> <p>(二) 菇类要进行初加工, 除杂质、豆类必须进行初步分拣、精选, 剔除杂物(砂、石等)。</p> <p>参考清单(此表仅供参考, 包括但不限于以下品种, 可根据实际情况增减品种)</p> <table border="1" data-bbox="499 1688 1402 2027"> <tbody> <tr> <td>食盐</td> <td>梅菜</td> <td>红豆</td> </tr> <tr> <td>冰糖</td> <td>沙茶王</td> <td>绿豆</td> </tr> <tr> <td>紫菜</td> <td>米粉</td> <td>木耳</td> </tr> <tr> <td>蚝油</td> <td>豆腐干</td> <td>鸡蛋</td> </tr> <tr> <td>豆腐</td> <td>皮蛋</td> <td>生粉</td> </tr> <tr> <td>萝卜丁</td> <td>老抽</td> <td>白糖</td> </tr> <tr> <td>豆豉</td> <td>茶树菇</td> <td>汤料干货</td> </tr> <tr> <td>凉茶材料</td> <td>生抽</td> <td>白醋</td> </tr> </tbody> </table>	食盐	梅菜	红豆	冰糖	沙茶王	绿豆	紫菜	米粉	木耳	蚝油	豆腐干	鸡蛋	豆腐	皮蛋	生粉	萝卜丁	老抽	白糖	豆豉	茶树菇	汤料干货	凉茶材料	生抽	白醋
食盐	梅菜	红豆																								
冰糖	沙茶王	绿豆																								
紫菜	米粉	木耳																								
蚝油	豆腐干	鸡蛋																								
豆腐	皮蛋	生粉																								
萝卜丁	老抽	白糖																								
豆豉	茶树菇	汤料干货																								
凉茶材料	生抽	白醋																								

		云耳	酸梅酱	红糖								
		雪菜	甜面酱	芝麻油								
		<p>(三) 整齐、均匀、完整、无虫蛀、无杂质, 保持应有的色泽。确保产品质量稳定, 保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便, 保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。采购人可根据实际情况对需要的副食品进行品质抽检, 对质量未达到国家标准的副食品采购人有权拒绝接受。</p> <p>(四) 所有副食品调味料均为正规厂家生产, 所有产品有国家 SC 食品生产许可证编号, 包装完整, 标明商品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期。</p>										
	13	<p>熟食类质量标准 (此表仅供参考, 包括但不限于以下品种, 可根据实际情况增减品种)</p> <table border="1"> <tr> <td>烧鸭</td> <td>烧肉</td> <td>叉烧</td> </tr> <tr> <td>烧鸡</td> <td>烧鹅</td> <td></td> </tr> </table> <p>熟食类的质量基本标准要求符合国家行业标准, 干爽、完整、无虫蛀、无杂质, 保持应有的色泽。</p> <p>确保产品质量稳定, 保证营养丰富、绿色安全、易存放、食用方便。从加工、包装、运输、贮存全部符合国家规定标准。采购人可根据实际情况对需要的熟食类食品进行品质抽检, 对质量未达到国家标准的熟食类食品采购人有权拒绝接受。</p>			烧鸭	烧肉	叉烧	烧鸡	烧鹅			
烧鸭	烧肉	叉烧										
烧鸡	烧鹅											
	14	<p>早餐类(每天供应的品种至少 7 款, 由采购人实际通知为准, 包括但不限于以下)</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>牛奶的质量标准:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 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。 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。 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>蒸包类的质量标准:</p> <p>蒸包应按照《速冻面米制品》(GB19295-2011) 中包子速冻预包装食品的标准执行。包装上必须清晰地列出产品品牌、型号、包装类型、包装方式、包装净重量、保存温度、生产日期和保质期等相关参数, 且包装箱上必须有国家 SC 食品生产许可编号。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>序号</th> <th>感官指标</th> <th>标准</th> <th>检验方法</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>组织形态</td> <td>完整, 无缺损, 形状应与品种造型相符, 表面光洁, 无白粉和斑点。</td> <td>根据 GB/T5009 规定的感官检验方法检查并按包装上标明</td> </tr> </tbody> </table>			序号	感官指标	标准	检验方法	1	组织形态	完整, 无缺损, 形状应与品种造型相符, 表面光洁, 无白粉和斑点。	根据 GB/T5009 规定的感官检验方法检查并按包装上标明
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									

		2	色泽	均有该品种应有的色泽	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。
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。					
15	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，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：				
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	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			

			一)	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》。
		粮油	《企业法人营业执照》副本（三证合一）	每批次产品提供《出厂检验报告》，每季度提供由政府产品质量监督部门出具《产品质量检验报告》。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。每批次产品提供《产品合格证》。
		干货调味料	《企业法人营业执照》（三证合一）	货物清单，加盖供应商公章的货物清单（送货单）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。每批次产品提供《产品合格证》。
		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。
	16	货物车辆配送要求 <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）中标人需为本项目配备不少于 1 台专业配送车辆。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</p>		

		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。																																
	17	<p>退（补）货流程</p> <p>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。）</p> <p>退货记录表</p> <table border="1"> <tr> <td>供应商名称</td> <td></td> <td>产品名称</td> <td></td> <td>进货日期</td> <td></td> <td>进货数量</td> <td></td> </tr> <tr> <td>生产商名称</td> <td></td> <td>验收部门</td> <td></td> <td>验收时间</td> <td></td> <td>退货数量</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">退货原因</td> <td colspan="6"></td> </tr> <tr> <td colspan="2">退货申请人</td> <td colspan="2">采购人意见</td> <td colspan="4">签名： 年 月 日</td> </tr> </table>	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			
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																														
★	18	<p>考核标准</p> <p>采购人在服务期内对中标人实行供应月份的考核制度，同时中标人自觉接受和配合采购人及有关部门的定期或不定期检查。考核得分满分为 100 分，月度考核得分 90 分以上（含 90 分），则中标人获得该月份 100% 的服务费用；月度考核得分 80 分以上（含 80-89 分），则中标人获得该月份 90% 的服务费用；月度考核得分不达 80 分的，则中标人只获得该月份 60% 的服务费用，若经整改后，下月考核得分仍不达 90 分或以上，则中标人只获得该月份 60% 的服务费用。若中标人当月考核或检查分数低于或等于 80 分的情况，采购人有权暂停该中标人的供货资格，由另一采购包中标人负责供货服务直至本采购包中标人整改完毕，且由此产生的责任和经济损失由中标人自行承担；若中标人当月考核分数低于或等于 60 分的情况，或中标人考核分数低于 80 分的情况达到 2 次或以上的情况，采购人有权单方解除合同，未支付的合同服务金额采购人将不再支付，不予退还中标人全额履约保证金，且由此产生的责任和经济损失由中标人自行承担。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。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>项目</th> <th>序号</th> <th>考核细则</th> <th>扣分值</th> <th>备注</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">价格</td> <td>1</td> <td>未按约定价格供货的，每发现一项次扣 5 分；</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>未按合同约定时限，根据市场价格变化调整价格的，扣 5 分；</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3">交货</td> <td>3</td> <td>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；</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>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；</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>违反招标文件和合同的规定，擅自更改</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	项目	序号	考核细则	扣分值	备注	价格	1	未按约定价格供货的，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							
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；		
		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 分并罚款 1 万元；		
	质量	10		同一品种货物一次（含本数）以上发现质量不合格产品的，扣 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。					

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：本项目是指广东必鼎工程项目管理有限公司，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：本项目是指佛山市公安局南海分局丹灶派出所，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 2 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
5	报价形式	采购包 1: 折扣率 采购包 2: 折扣率
6	报价要求	采购包 1: 0% - 100% 采购包 2: 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。</p> <p>开户单位: 无 开户账号: 无 开户银行: 无 支票提交方式: 无 汇票、本票提交方式: 无</p> <p>投标保证金有效期: 与投标有效期一致。</p> <p>投标保函提交方式: 供应商可通过"广东政府采购智慧云平台 金 融 服 务 中 心"(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	中标候选供应商推荐家数	采购包 1: 1 家 采购包 2: 1 家

12	中标供应商数量	<p>采购包 1: 1 家</p> <p>采购包 2: 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>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。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计划委员会颁发的计价格[2002]1980 号、国家发改委[2003]857 号及发改价格[2011]534 号文规定的“服务类”计算。</p>
17	代理服务费收取方式	<p>向中标/成交供应商收取</p>
18	其他	<p>1, 合同签订时间补充说明, 根据《佛山市南海区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》(南财采〔2021〕24 号) 的有关要求, 采购人在中标 (成交) 通知书发出之日起原则上 20 日内与中标 (成交) 供应商签订政府采购合同, 无正当理由不得拒绝或者拖延合同签订。如因客观原因无法在 20 日内签订政府采购合同的, 可延长不多于 10 日。2, 根据《佛山市南海区财政局关于印发<佛山市南海区关于进一步深化政府采购改革的意见>的通知》(南财采〔2020〕6 号) 的有关规定, 采购代理机构将在佛山市公共资源交易中心南海分中心“交易信息”网页发布中标 (成交) 公告的同时一并公示成交供应商的响应文件内容, 接受社会</p>

		<p>公众监督，供应商递交响应文件后视为已作出以下承诺：承诺同意采购人或其委托的代理机构将响应文件中以下信息予以公开，公开内容包括：营业执照、资质证书、项目业绩、检验检测报告、履约验收报告及评价、社保证明、设备发票、职称、各种证件（身份证除外）、货物的规格型号及配置参数等。以下响应文件信息不属于公开范围：法定代表人证明书、响应文件签署授权委托书、项目实施方案、售后服务方案。承诺保证上述应公示的内容的真实性，且确认不涉及任何个人隐私、商业秘密和其他不可公开的内容。</p> <p>3，请投标人特别注意，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，由市场监督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>3，批发业。从业人员 200 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 20 人及以上，且营业收入 5000 万元及以上的为中型企业；从业人员 5 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为小型企业；从业人员 5 人以下或营业收入 1000 万元以下的为微型企业。</p>
19	开标解密时长	<p>默认时长 30 分钟。如遇特殊情况（网络不畅、平台故障等），则按开标时现场工作人员通知为准。</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：面向小微企业，采购包专门预留</p> <p>采购包 2：面向小微企业，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，由广东必鼎工程项目管理有限公司代收。具体操作要求详见广东必鼎工程项目管理有限公司有关指引，递交事宜请自行咨询广东必鼎工程项目管理有限公司；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必鼎工程项目管理有限公司，到账情况以开标时广东必鼎工程项目管理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/>)、佛山市公共资源交易网(<http://ggzy.foshan.gov.cn/>)、佛山市公共资源交易中心南海分中心网(<http://www.nanhai.gov.cn/fsnhq/bmdh/sydw/ggzyjyzz/jyxx/>)及采购代理机构(<https://www.gdbdzb.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/>)、佛山市公共资源交易网(<http://ggzy.foshan.gov.cn/>)、佛山市公共资源交易中心南海分中心网(<http://www.nanhai.gov.cn/fsnhq/bmdh/sydw/ggzyjyzz/jyxx/>)及采购代理机构(<https://www.gdbdzb.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：夏先生

电话：0757-82593498

传真：/

邮箱：bdzbsd@163.com

地址：佛山市顺德区大良街道逢沙村萃智路1号车创置业广场1栋601房（住所申报）

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：佛山市南海区财政局政府采购管理股

地址：佛山市南海区桂城街道南新三路20号

电话：0757-86282779、86282776

邮编：528200

传真：-

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 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。

1.4 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(饭堂食材配送服务): 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，有关信息由广东必鼎工程项目管理有限公司统一对外发布。

(2) 对广东必鼎工程项目管理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（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（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。				

（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（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,如响应供应商为自然人的需提供自然人身份证明扫描件。
2	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	须提供下列任一项证明材料:①提供《政府采购供应商资格信用承诺函》;②提供 2023 年度的财务状况报告,财务状况报告须由第三方会计师事务所出具,并能清晰显示第三方会计师事务所的印章和注册会计师签字盖章,且能反映审计结论;③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	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	须提供下列任一项证明材料:①提供《政府采购供应商资格信用承诺函》作为证明材料;②参照投标(报价)函相关承诺格式内容。重大违法记录,是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。(根据财库〔2022〕3 号文,“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失信主体或政府采购严重违法失信行为”记录名单;不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。(以资格审查人员于投标(响应)截止时间当天在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)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	特定资格	供应商必须具有有效期内的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》，如国家另有规定，则适用其规定；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。
9	本采购包专门面向中小企业采购	本采购包整体专门面向小微企业：参与的供应商服务全部由符合政策要求的小微企业承接。【注：小微企业以供应商填写的《中小企业声明函》为判定标准（中小企业划型标准所属行业为批发业），残疾人福利性单位以供应商填写的《残疾人福利性单位声明函》为判定标准，监狱企业须供应商提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，否则不予认定。监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业。】

采购包 2（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，如响应供应商为自然人的需提供自然人身份证明扫描件。
2	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	须提供下列任一项证明材料：①提供《政府采购供应商资格信用承诺函》；②提供 2023 年度的财务状况报告，财务状况报告须由第三方会计师事务所出具，并能清晰显示第三方会计师事务所的印章和注册会计师签字盖章，且能反映审计结论；③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	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	须提供下列任一项证明材料：①提供《政府采购

	中没有重大违法记录	供应商资格信用承诺函》作为证明材料；②参照投标（报价）函相关承诺格式内容。重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。（根据财库（2022）3号文，“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失信主体或政府采购严重违法失信行为”记录名单；不处于中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（以资格审查人员于投标（响应）截止时间当天在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）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	特定资格	供应商必须具有有效期内的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》，如国家另有规定，则适用其规定；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。
9	本采购包专门面向中小企业采购	本采购包整体专门面向小微企业：参与的供应商服务全部由符合政策要求的小微企业承接。【注：小微企业以供应商填写的《中小企业声明函》为判定标准（中小企业划型标准所属行业为批发业），残疾人福利性单位以供应商填写的《残疾人福利性单位声明函》为判定标准，监狱企业须供应商提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，否则不予认定。监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业。】

表二符合性审查表：

采购包 1(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、盖章且投标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	报价是否符合要求	投标折扣率在 0% < 投标折扣率 ≤ 100% 范围内, 且投标折扣率是固定的, 符合采购文件要求。
4	报价合理性	评标委员会认为报价人的报价明显低于其他通过符合性审查报价人的报价, 有可能影响产品质量或者不能诚信履约的, 将要求其在评审现场合理的时间内提供书面说明, 必要时提交相关证明材料; 报价人应能证明其报价合理性。
5	“★”号实质性条款响应情况	投标文件完全满足采购文件中实质性响应条款(即标注“★”号条款)(参考《技术和服务要求相应表》及《商务条件响应表》)。
6	投标文件未含有采购人不能接受的附加条件的	投标文件未含有采购人不能接受的附加条件的。
7	投标文件没有采购文件中规定的被视为无效响应的其它条款的	投标文件没有采购文件中规定的被视为无效响应的其它条款的。
8	没有违反有关法律、法规、规章要求, 被视为投标无效的其他情况	没有违反有关法律、法规、规章要求, 被视为投标无效的其他情况。

采购包 2(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、盖章且投标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	报价是否符合要求	投标折扣率在 0% < 投标折扣率 ≤ 100% 范围内, 且投标折扣率是固定的, 符合采购文件要求。
4	报价合理性	评标委员会认为报价人的报价明显低于其他通过符合性审查报价人的报价, 有可能影响产品质量或者不能诚信履约的, 将要求其在评审现场合理的时间内提供书面说明, 必要时提交相关证明材料; 报价人应能证明其报价合理性。
5	“★”号实质性条款响应情况	投标文件完全满足采购文件中实质性响应条款(即标注“★”号条款)(参考《技术和服务要求相应表》及《商务条件响应表》)。
6	投标文件未含有采购人不能接受的附加条件的	投标文件未含有采购人不能接受的附加条件的。
7	投标文件没有采购文件中规定的被视为无效响应的其它条款的	投标文件没有采购文件中规定的被视为无效响应的其它条款的。
8	没有违反有关法律、法规、规章要求, 被视为投标无效的其他情况	没有违反有关法律、法规、规章要求, 被视为投标无效的其他情况。

	被视为投标无效的其他情况	无效的其他情况。
9	兼投不兼中	投标人非采购包一的第一中标候选人。

2.投标文件澄清

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

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

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

2.2 评标委员会不接受投标人主动提出的澄清、说明或补正。

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

3.详细评审

采购包 1(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 55.0 分 报价得分 10.0 分	
技术部分	对本项目的重点难点方案 (7.0 分)，（等次分值选择：0.0;1.0;4.0;7.0;）	根据投标人提供的对本项目的重点难点方案（包括但不限于对本项目的熟悉程度、对重点难点问题的分析）进行评审： 1、对本项目的工作熟悉，重点、难点分析合理、可行性高的，得 7 分； 2、对本项目的工作较熟悉，重点、难点分析较合理、可行性较高的，得 4 分； 3、对本项目的工作熟悉程度较低，重点、难点分析欠缺合理、可行性较低的，得 1 分； 4、不提供不得分。
	项目实施组织方案 (7.0 分)，（等次分值选择：0.0;1.0;4.0;7.0;）	根据投标人提供的项目实施组织方案进行评审： 1、方案科学、合理、可操作性强的，满足并优于采购需求，得 7 分； 2、方案较科学、较合理、可操作性较强的，满足采购需求，得 4 分； 3、方案欠缺科学、欠缺合理、可操作性低的，不能完全满足采购需求，得 1 分； 4、不提供不得分。
	质量控制方案 (7.0 分)，（等次分值选择：0.0;1.0;4.0;7.0;）	根据投标人提供的质量控制方案（包括但不限于原材料供应商选定等）进行评审： 1、方案科学、合理、可操作性强，能有效地保证食材的质量的，满足并优于采购需求，得 7 分； 2、方案较合理、可操作性较强，能较有效地保证食材的质量的，满足采购需求，得 4 分； 3、方案欠缺合理、可操作性低，对食材的质量保障性欠缺的，不能完全满足采购需求，得 1 分； 4、不提供不得分。

	应急措施方案 (7.0 分), (等次分值选择: 0.0;1.0;4.0;7.0;)	根据投标人提供的应急措施方案(包括但不限于食物中毒事故应急处理措施、工伤事故应急处理措施等)进行评审: 1、应急措施方案详细、完整,满足并优于采购需求,得7分; 2、应急措施方案较详细、完整,满足采购需求,得4分; 3、应急措施方案简单、缺略,不能完全满足采购需求,得1分; 4、不提供不得分。
	运输配送服务保障体系 (7.0 分), (等次分值选择: 0.0;1.0;4.0;7.0;)	根据投标人提供的运输配送服务保障方案(包括但不限于设置服务专线、配备专门的服务和跟踪人员、配送食材的多样性和季节性安排)进行评审: 1、运输配送服务保障方案科学合理、详细,满足并优于采购需求,得7分; 2、运输配送服务保障方案较合理、较详细,满足采购需求,得4分; 3、运输配送服务保障方案合理性较差、简单,不能完全满足采购需求,得1分; 4、不提供不得分。
	售后服务(7.0 分), (等次 分值选择: 0.0;1.0;4.0;7.0;)	根据各投标人的售后服务方案、售后人员安排、售后服务承诺进行评审: 1、售后服务方案、售后人员安排、售后服务承诺合理,方案措施有力的,满足并优于采购需求,得7分; 2、售后服务方案、售后人员安排、售后服务承诺合理性较低,有相应的方案,满足采购需求,得4分; 3、售后服务方案、售后人员配置、售后服务承诺不合理,方案不完善的,不能完全满足采购需求,得1分; 4、不提供不得分。
	安全、卫生保障措施(7.0 分), (等次分值选择: 0.0;1.0;4.0;7.0;)	根据各投标人对本项目的组织实施的各个环节中的安全、卫生保障措施进行评审: 1、安全、卫生保障措施详细,可行,完善,具有可靠性,满足并优于采购需求,得7分; 2、安全、卫生保障措施详细,较可行,相对完善,较可靠,满足采购需求,得4分; 3、安全、卫生保障措施简单,基本可行,相对完善,可靠性较差,不能完全满足采购需求,得1分; 4、不提供不得分。
	配送能力 (6.0 分)	投标人拟投入本项目的专业配送车辆: 每提供1台专业配送车辆得2分,本项最高得6分。 注: (1)自有专业配送车辆须同时提供①以投标人名义的有效的机动车行驶证扫描件、②车辆前后照片(清晰显示车牌号码)③以上车辆投入本项目使用承诺函(格式自拟)作为证明材料; (2)若为租赁专业配送车辆,须同时提供①以投标人名义租赁的有效的车辆租赁协议扫描件(合同期需覆盖本采购包服务期,如未覆盖本采购包服务期,须提供承诺函,承诺保证续签至服务期结束)、②有效的机动车行驶证扫描件、③车辆前后照片(清晰显示车牌号码)④以上车辆投入本项目使用承诺函(格式自定)作为证明材料。
商务部分	体系认证证书 (5.0 分)	投标人具有有效的: 1、质量管理体系认证证书的,得1分; 2、环境管理体系认证证书的,得1分; 3、职业健康安全管理体系认证证书的,得1分; 4、食品安全管理体系认证证书,得1分; 5、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证,得1分。 注: 本项最高得5分。须同时提供认证证书扫描件及在认监委网站对体系证书的信息查询“有效”状态截

		图作为评审依据。已失效或撤销或暂停或不提供不得分。
	食品安全责任险投保情况 (4.0分), (等次分值选择: 0.0;1.0;2.0;4.0;)	根据投标人已购买或针对本项目作出的投保承诺的食品安全责任险的情况进行评审(以下情况二选一): 1、已购买: 1) 食品安全责任险保额≥人民币 5000 万元, 得 4 分; 2) 人民币 3000 万元≤食品安全责任险保额<人民币 5000 万元, 得 2 分; 3) 人民币 2000 万元≤食品安全责任险保额<人民币 3000 万元, 得 1 分; 4) 食品安全责任险保额<人民币 2000 万元, 得 0 分。注: 须同时提供投标人购买食品安全责任险发票及保险单扫描件作证明材料。2、作出的投保承诺: 根据投标人针对本项目的食品安全责任险作出的投保承诺(投保期须覆盖整个服务期)进行评审: 1) 承诺食品安全责任险保额≥人民币 5000 万元, 得 4 分; 2) 人民币 3000 万元≤承诺食品安全责任险保额<人民币 5000 万元, 得 2 分; 3) 人民币 2000 万元承诺≤食品安全责任险保额<人民币 3000 万元, 得 1 分; 4) 其他情况或没有承诺的, 得 0 分。注: 须提供投标人针对本项目的食品安全责任险投保的承诺函并加盖投标人公章作证明材料, 否则不得分。
	拟投入本项目人员情况 (6.0分)	根据投标人拟投入本项目人员进行评审: 拟投入项目人员具有政府部门颁发的食品安全管理员证书或食品安全管理员考试合格证的, 每提供 1 个得 1.5 分, 本项最高得 6 分。注: 同一人不得重复得分。同时提供相关证书扫描件及响应文件提交截止前 6 个月内任意一个月(扣除发布招标公告当月往前顺推)在投标单位为其缴纳社保证明等证明文件扫描件, 不提供或资料不齐或其他情况的, 不得分。
	投入本项目的检测设备 (10.0分)	投标人投入本项目的检测设备具有以下功能①农药残留快速检测、②食品安全综合分析、③便捷式瘦肉精检测、④病害肉检测、⑤真菌毒素检测、⑥亚硝酸盐检测、⑦肉类水份检测、⑧水质重金属检测、⑨细菌检测、⑩大米外观检测仪, 每提供一类设备得 1 分, 本项最高得 10 分。注: 同一种类设备只计算一次得分。若为投标人自有的, 须同时提供检验设备购置发票扫描件及设备图片作为证明材料; 若为投标人租赁的: 须同时提供检测仪器图片及相应设备的租赁合同扫描件作为证明材料; 若为投标人合作的: 须同时提供与食品检验机构的合作协议, 及该合作检验机构的上述设备相关证明材料。不提供或提供不全不得分。(以上证明材料中的租赁合同期/协议期限需覆盖本项目供货期, 如未覆盖本项目供货期, 须提供承诺函, 承诺保证续签至供货期结束)
	同类项目业绩 (10.0分)	自 2021 年 1 月 1 日至投标截止前(以合同签订时间为准)以投标人名义承接过的同类项目业绩, 每提供一份得 2 分, 本项最高得 10 分。注: 须提供对应合同关键页扫描件(含签订合同双方的单位名称、合同项目名称、项目内容与签订合同双方的落款盖章、签订日期的关键页)。同一整体项目下签订有一个或多个分项合同的按一个项目计算。
投标报	投标报价得分 (10.0分)	投标报价得分=(评标基准价/投标报价)×价格分值(注:

价	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 90%为报价最低，评标基准价为 90%，得满分】。
---	---

采购包 2(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 55.0 分 报价得分 10.0 分	
技术部分	对本项目的重点难点方案 (7.0 分)，(等次分值选择：0.0;1.0;4.0;7.0;)	根据投标人提供的对本项目的重点难点方案(包括但不限于对本项目的熟悉程度、对重点难点问题的分析)进行评审：1、对本项目的工作熟悉，重点、难点分析合理、可行性高的，得 7 分； 2、对本项目的工作较熟悉，重点、难点分析较合理、可行性较高的，得 4 分； 3、对本项目的工作熟悉程度较低，重点、难点分析欠缺合理、可行性较低的，得 1 分； 4、不提供不得分。
	项目实施组织方案 (7.0 分)，(等次分值选择：0.0;1.0;4.0;7.0;)	根据投标人提供的项目实施组织方案进行评审： 1、方案科学、合理、可操作性强的，满足并优于采购需求，得 7 分； 2、方案较科学、较合理、可操作性较强的，满足采购需求，得 4 分； 3、方案欠缺科学、欠缺合理、可操作性低的，不能完全满足采购需求，得 1 分； 4、不提供不得分。
	质量控制方案 (7.0 分)，(等次分值选择：0.0;1.0;4.0;7.0;)	根据投标人提供的质量控制方案(包括但不限于原材料供应商选定、卫生安全管理措施等)进行评审： 1、方案科学、合理、可操作性强，能有效地保证食材的质量的，满足并优于采购需求，得 7 分； 2、方案较合理、可操作性较强，能较有效地保证食材的质量的，满足采购需求，得 4 分； 3、方案欠缺合理、可操作性低，对食材的质量保障性欠缺的，不能完全满足采购需求，得 1 分； 4、不提供不得分。
	应急措施方案 (7.0 分)，(等次分值选择：0.0;1.0;4.0;7.0;)	根据投标人提供的应急措施方案(包括但不限于食物中毒事故应急处理措施、工伤事故应急处理措施等)进行评审： 1、应急措施方案详细、完整，满足并优于采购需求，得 7 分； 2、应急措施方案较详细、完整，满足采购需求，得 4 分； 3、应急措施方案简单、缺略，不能完全满足采购需求，得 1 分； 4、不提供不得分。
	运输配送服务保障体系 (7.0 分)，(等次分值选择：0.0;1.0;4.0;7.0;)	根据投标人提供的运输配送服务保障方案(包括但不限于设置服务专线、配备专门的服务和跟踪人员、配送食材的多样性和季节性安排)进行评审： 1、运输配送服务保障方案科学合理、详细，满足并优于采购需求，得 7 分； 2、运输配送服务保障方案较合理、较详细，满足采购需求，得 4 分； 3、运输配送服务保障方案合理性较差、简单，不能完全满足采购需求，得 1 分； 4、不提供不得分。
	售后服务(7.0 分)，(等次	根据各投标人的售后服务方案、售后人员安排、售后服务承

	分值选择: 0.0;1.0;4.0;7.0;)	<p>诺进行评审: 1、售后服务方案、售后人员安排、售后服务承诺合理, 方案措施有力的, 满足并优于采购需求, 得 7 分; 2、售后服务方案、售后人员安排、售后服务承诺合理性较低, 有相应的方案, 满足采购需求, 得 4 分; 3、售后服务方案、售后人员配置、售后服务承诺不合理, 方案不完善的, 不能完全满足采购需求, 得 1 分; 4、不提供不得分。</p>
	安全、卫生保障措施(7.0分), (等次分值选择: 0.0;1.0;4.0;7.0;)	<p>根据各投标人对本项目的组织实施的各个环节中的安全、卫生保障措施进行评审: 1、安全、卫生保障措施详细, 可行, 完善, 具有可靠性, 满足并优于采购需求, 得 7 分; 2、安全、卫生保障措施详细, 较可行, 相对完善, 较可靠, 满足采购需求, 得 4 分; 3、安全、卫生保障措施简单, 基本可行, 相对完善, 可靠性较差, 不能完全满足采购需求, 得 1 分; 4、不提供不得分。</p>
	配送能力 (6.0 分)	<p>投标人拟投入本项目的专业配送车辆: 每提供 1 台专业配送车辆得 2 分, 本项最高得 6 分。 注: (1) 自有专业配送车辆须同时提供①以投标人名义的有效的机动车行驶证扫描件、②车辆前后照片(清晰显示车牌号码)③以上车辆投入本项目使用承诺函(格式自拟)作为证明材料; (2) 若为租赁专业配送车辆, 须同时提供①以投标人名义租赁的有效的车辆租赁协议扫描件(合同期需覆盖本采购包服务期, 如未覆盖本采购包服务期, 须提供承诺函, 承诺保证续签至服务期结束)、②有效的机动车行驶证扫描件、③车辆前后照片(清晰显示车牌号码)④以上车辆投入本项目使用承诺函(格式自定)作为证明材料。</p>
商务部分	体系认证证书 (5.0 分)	<p>投标人具有有效的: 1、质量管理体系认证证书的, 得 1 分; 2、环境管理体系认证证书的, 得 1 分; 3、职业健康安全管理体系认证证书的, 得 1 分; 4、食品安全管理体系认证证书, 得 1 分; 5、危害分析与关键控制点 (HACCP)体系认证, 得 1 分。 注: 本项最高得 5 分。须同时提供认证证书扫描件及在认监委网站对体系证书的信息查询“有效”状态截图作为评审依据。已失效或撤销或暂停或不提供不得分。</p>
	食品安全责任险投保情况 (4.0 分), (等次分值选择: 0.0;1.0;2.0;4.0;)	<p>根据投标人已购买或针对本项目作出的投保承诺的食品安全责任险的情况进行评审(以下情况二选一): 1、已购买: 1) 食品安全责任险保额≥人民币 5000 万元, 得 4 分; 2) 人民币 3000 万元≤食品安全责任险保额<人民币 5000 万元, 得 2 分; 3) 人民币 2000 万元≤食品安全责任险保额<人民币 3000 万元, 得 1 分; 4) 食品安全责任险保额<人民币 2000 万元, 得 0 分。注: 须同时提供投标人购买食品安全责任险发票及保险单扫描件作证明材料。2、作出的投保承诺: 根据投标人针对本项目的食品安全责任险作出的投保承诺(投保期须覆盖整个服务期)进行评审: 1) 承诺食品安全责任险保额≥人民币 5000 万元, 得 4 分; 2) 人民币 3000 万元≤承诺食品安全责任险保额<人民币 5000 万元, 得 2 分; 3) 人民币 2000 万元承诺≤食品安全责任险保额<人民币 3000</p>

		万元，得 1 分；4) 其他情况或没有承诺的，得 0 分。注：须提供投标人针对本项目的食品安全责任险投保的承诺函并加盖投标人公章作证明材料，否则不得分。
	拟投入本项目人员情况 (6.0 分)	根据投标人拟投入本项目人员进行评审：拟投入项目人员具有政府部门颁发的食品安全管理员证书或食品安全管理员考试合格证的，每提供 1 个得 1.5 分，本项最高得 6 分。注：同一人不得重复得分。同时提供相关证书扫描件及响应文件提交截止前 6 个月内任意一个月(扣除发布招标公告当月往前顺推)在投标单位为其缴纳社保证明等证明文件扫描件，不提供或资料不齐或其他情况的，不得分。
	投入本项目的检测设备 (10.0 分)	投标人投入本项目的检测设备具有以下功能①农药残留快速检测、②食品安全综合分析、③便捷式瘦肉精检测、④病害肉检测、⑤真菌毒素检测、⑥亚硝酸盐检测、⑦肉类水份检测、⑧水质重金属检测、⑨细菌检测、⑩大米外观检测仪，每提供一类设备得 1 分，本项最高得 10 分。注：同一种类设备只计算一次得分。若为投标人自有的，须同时提供检验设备购置发票扫描件及设备图片作为证明材料；若为投标人租赁的：须同时提供检测仪器图片及相应设备的租赁合同扫描件作为证明材料；若为投标人合作的：须同时提供与食品检验机构的合作协议，及该合作检验机构的上述设备相关证明材料。不提供或提供不全不得分。（以上证明材料中的租赁合同期/协议期限需覆盖本项目供货期，如未覆盖本项目供货期，须提供承诺函，承诺保证续签至供货期结束）
	同类项目业绩 (10.0 分)	自 2021 年 1 月 1 日至投标截止前（以合同签订时间为准）以投标人名义承接过的同类项目业绩，每提供一份得 2 分，本项最高得 10 分。注：须提供对应合同关键页扫描件（含签订合同双方的单位名称、合同项目名称、项目内容与签订合同双方的落款盖章、签订日期的关键页）。同一整体项目下签订有一个或多个分项合同的按一个项目计算。
投标报价	投标报价得分 (10.0 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 90%为报价最低，评标基准价为 90%，得满分】。

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。

5. 中标价的确定

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

6. 其他无效投标的情形：

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

(2) 投标文件提供虚假材料的。

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

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

(5) 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的。

(6) 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

第五章 合同文本

佛山市政府采购项目 合同书

项目编号：**DZCG202455**

项目名称：**饭堂食材配送服务**

甲 方：佛山市公安局南海分局丹灶派出所

乙 方：（中标/成交供应商名称）

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：饭堂食材配送服务

项目编号：DZCG202455

甲方：佛山市公安局南海分局丹灶派出所

乙方：(中标/成交供应商)

合同性质：本合同为中小企业预留合同

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

一、项目主要内容及实现功能目标：

(一) 项目概况

为了规范丹灶派出所本部、社区警务队丹灶分队、社警务队云溪分队、社警务队金沙分队、社警务队联安分队食堂日常食品供应工作，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。采购估算约人民币 18,000,000.00 元，最终以实际采购量结算。

每日就餐人数：约 400 人（具体数量以实际需求为准），分早午晚三餐。就餐人数仅供参考之用，实际供货数量以甲方每次提供的订单为准。

乙方在服务期内负责甲方所需的货物供应，自动放弃中标资格或被终止合同的乙方，在服务期内不能再接受甲方的供货需求。

乙方不得将中标项目转让或分包给他人，否则甲方有权单方终止合同并报政府采购监督管理部门处理，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

(二) 食品质量要求

- 出具针对本项目的《食品质量安全承诺书》。
- 乙方在服务期间持有有效的《食品安全责任保险》。
- 服务期间，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。

(三) 人员要求

- 乙方必须派遣经体检合格的持有健康证的工作人员参与本项目的工作。
- 乙方具有固定的专职服务人员，乙方需将与本项目相关人员的劳动合同、乙方单位购买的社保证明及其健康证交甲方备案。

(四) 配送服务要求

- 乙方需委派本单位运送人员负责运送工作，如需更换运送人员，需经甲方同意，不得擅自更换，否则作考核扣分处理。
- 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。
- 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，下午 15:35 前送到食堂，食堂的水产鱼类按要求的规格和标准现场加工。

4. 鲜肉、禽畜等肉类、蔬菜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。
5. 食用油、大米、粉面、干货、副食品、调味品及杂货类、冻肉及其制品类、奶制品类、饮用水类，乙方需在接到甲方订单时遵守甲方预约的时间送至甲方指定地点。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。
6. 早餐每周配送时间为周一至周五，上午 6:30 前。
7. 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 小时内予以退还补货。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。
8. 每次送货，乙方须委派两名专门负责人并配戴员工证，负责货物的运输、过秤，并协助甲方验收货品，货品的品种和重量以甲方验收的结果为准。同时按甲方下订单内容的数量派遣食品从业人员进行原材料初加工。所采购食材须按甲方下订单内容的数量进行原材料供货，并在食材到达甲方食堂后按照甲方的要求进行食材初加工（包括分拣、清洗等），乙方对以上工作须派遣体检合格的正式工作人员在食材供货期间驻点甲方食堂进行相关操作工作，且派遣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。
9. 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。
10. 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。
11. 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。

（五）鲜肉、畜禽等肉类质量标准

1. 在服务期内，甲方根据乙方所提供的清单内容向乙方发出供货通知。

序号	品名	质量描述
1	瘦肉	脂肪含量低于 5%，肉筋膜比较少，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润。
2	排骨	形状正常，无多余的脊骨和骨膜、赘肉。呈鲜红色或淡红色、无异味，肉有弹性，用手摸没有黏液。
3	去皮五花肉	肥瘦比例为 6:4，肥膘 1cm 以内，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。
4	去皮上肉	肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。
5	牛肉	解冻后的肌肉呈均匀的红

		色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，不粘手，良质冻牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。
6	白条鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从 0.6kg—1.5kg，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。
7	白条鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1kg，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，具有鸭的正常气味。

(六) 鲜鱼等水产类质量标准

1. 在服务期内，甲方向乙方发出采购内容等供货通知，乙方根据甲方要求和标准严格进行现场加工。
2. 乙方为保证鱼类新鲜，根据甲方的时间要求分上午、下午准时供货。

序号	品名	质量描述
1	鲢鱼	每条不低于 1000g，新鲜生猛，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片完整，身上覆有透明黏液层，皮肤天然色泽明显，无伤痕，无异味。
2	鲢鱼心	形状正常，无多余的脊骨和鱼膜、肥油。放血干净，呈鲜色或有荧光色、无异味，用手摸肉有弹性，切口肉微凸，没有血水和杂质。
3	海鲜	重量均匀、达标，新鲜生猛，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片完整，身上覆有透明黏液层，肉身的皮肤天然色泽明显，无伤痕，保持新鲜海产品应有的弹性，带有正常的海腥味而无异味。

(七) 冻品类及其制品质量标准

需有出厂日期、保质期，品质优良包装过关，无掺假。外包装上应当以中文标明规格、产地（具体到州/省/市）、目的地、生产日期、保质期、储存温度等内容，进口冻品目的地应当标明为中华人民共和国，加施输出国家或者地区官方检验检疫标识。

序号	品名	质量描述
1	仓鱼	每条不低于 200g，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。
2	带鱼	每条不低于 500g，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。
3	泥猛鱼	每条不低于 200g，无头，无内脏，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。
4	香菇贡丸	15g/粒(500g 约 40 粒)，具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。符合标准的有关规定，其中水分 $\leq 60\%$ ，蛋白质 $\geq 10\%$ ，脂肪 $\leq 25\%$ ，淀粉含量 $\leq 10\%$ ，重量约 80 个/公斤。
5	牛肉丸	15g/粒(500g 约 40 粒)，具有弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。符合标准的有关规定，其中水分 $\leq 60\%$ ，蛋白质 $\geq 10\%$ ，脂肪 $\leq 25\%$ ，淀粉含量 $\leq 10\%$ ，重量约 80 个/公斤。
6	鸡翅	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
7	方火腿	表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。
8	冻排骨	交货以干净、新鲜，色泽明显，肉呈鲜红色或淡红色、无异味，肉有弹性，形状正常，无多余的脊骨和骨膜、赘肉，用手摸没有黏液。
9	鱿鱼	每条不低于 200g，皮肤天然色泽明显，表面黏液不粘手，无异味。
10	腊肠	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 SC 食品生产许可编号。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
11	腊肉	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证、国家 SC 食品生产许可编号。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
12	肉胶	肉胶呈鲜红色或暗红色，无异味，具有良好的弹性，符合标准的有关规定，其中水分 $\leq 60\%$ ，蛋白质 $\geq 10\%$ ，脂肪 $\leq 25\%$ ，淀粉含量 $\leq 10\%$ 。

以上所有肉类、水产品等必须符合以下标准：

样品类别	项目	指标 (mg/kg)	限量标准
水产品	孔雀石绿	不得检出	农业部公告第 235 号
	氯霉素	不得检出	农业部公告第 235 号
	呋喃它酮代谢物	不得检出	农业部公告第 235 号
	呋喃唑酮代谢物	不得检出	农业部公告第 235 号
	呋喃西林代谢物	不得检出	农业部公告第 560 号
	呋喃妥因代谢物	不得检出	农业部公告第 560 号
畜禽	兴奋剂	不得检出	农业部公告第 176 号
	氯霉素	不得检出	农业部公告第 235 号
	磺胺类（总量）	≤ 0.100	农业部公告第 235 号

(八) 蔬菜、水果类质量标准

1. 叶菜类要求使用率不低于 90%。

- 2.色泽：正常、无变色、光泽、洁亮鲜艳。
- 3.硬度：叶菜挺立、瓜菜饱满、结实、无空心、根菜略硬。
- 4.机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害，如挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。
- 5.病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。
- 6.形状：枝叶丰满、大小适中、曲线谐调。
- 7.成熟度：适中、无未熟过熟、腐烂。
- 8.污染：无污染、残留农药、运输造成的污染。
- 9.叶菜类：要求“干水”，不湿手及包装。
- 10.有包装菜：应完整、干净。
- 11.叶菜类：挺实、全味正、颜色好、无过多黄叶、腐烂叶与多泥根，无萎蔫、不成熟现象。
- 12.瓜菜类：个大均匀、成熟、新鲜、外皮无斑点、有新鲜绿秧、无软化、变质现象。
- 13.根菜类：挺实、无软化、无腐烂、无带泥、色泽正常、形状正常、无生芽现象。
- 14.水果类：个大均匀、成熟、新鲜、无腐烂、无带泥、色泽正常、形状正常。
- 15.供菜重量需达到甲方的供货需求重量。

序号	类别	品名	质量描述
1	叶菜类	菜心	产品需有无农药残留检测报告。 形态正常，肉质致密、新鲜，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；无烧心、焦边、腐烂等现象。
2	叶菜类	白菜	
3	叶菜类	通菜	
4	叶菜类	大白菜	
5	叶菜类	韭菜	
6	瓜类	冬瓜	产品需有无农药残留检测报告。 色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。形态、色泽一致，瓜条均匀，无疤痕，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜。
7	瓜类	青瓜	
8	瓜类	白瓜	
9	瓜类	南瓜	
10	瓜类	萝卜	
11	瓜类	番茄	
12	芽苗类	大豆牙菜、绿豆牙菜	产品需有无农药残留检测报告。 芽苗细嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。
13	豆类	豆角	产品需有无农药残留检测报告。 形态完整，成熟度适中，列病虫害斑。食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。
14	辛辣类	生姜	产品需有无农药残留检测报告。
15	辛辣类	蒜头	产品需有无农药残留检测报告。
16	辛辣类	生葱	产品需有无农药残留检测报告。

瓜、果、蔬菜必须符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

项目	指标 (mg/kg)
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5

汞（以 Hg 计）	≤0.01
铅（以 Pb 计）	≤0.2
砷（以 As 计）	≤0.5
氟（以 F 计）	≤0.5
硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）	瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）	≤4

（九）食用油类质量标准

- 1.基本要求：外包装完好，有 SC 开头的生产许可证号，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。

序号	品名	质量描述
1	成品花生油	折光指数（20℃）：1.4695~1.4720，比重（20/4℃）：0.9110~0.9175。具有花生油固有的气味和滋味，口感好，无异味。
2	食用调和油	以大宗高级食用油为基质油，加入另一种或一种以上具有功能特性的食用油、经科学调配具有增进营养功效的食用油。具有功能特性的食用植物油：高油酸型油脂、高亚油酸型油脂、含α或γ亚麻酸型油脂、含花生四烯酸型油脂、富含 VE、谷维素型油脂。不得掺有非食用油、矿物油等。
3	玉米油	具有玉米的芳香风味，无其他异味的，色泽淡黄，质地透明莹亮。

（十）大米质量标准

- 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。

（十一）干货、副食品、调味品及杂货类质量标准

- 1.散装干货和豆类、调味品等具有固有的气味和滋味，无异味、无杂质。
 - 2.菇类要进行初加工，除杂质、豆类必须进行初步分拣、精选，剔除杂物（砂、石等）。
- 参考清单（此表仅供参考，包括但不限于以下品种，可根据实际情况增减品种）

食盐	梅菜	红豆
冰糖	沙茶王	绿豆
紫菜	米粉	木耳
蚝油	豆腐干	鸡蛋
豆腐	皮蛋	生粉
萝卜丁	老抽	白糖
豆豉	茶树菇	汤料干货
凉茶材料	生抽	白醋

云耳	酸梅酱	红糖
雪菜	甜面酱	芝麻油

3.副食品的质量基本标准要求符合国家行业标准，干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整、无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。甲方可根据实际情况对需要的副食品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的副食品甲方有权拒绝接受。

4.所有副食品调味料均为正规厂家生产，所有产品有国家 SC 食品生产许可证编号，包装完整，标明商品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期。

(十二) 熟食类质量标准

(此表仅供参考，包括但不限于以下品种，可根据实际情况增减品种)

烧鸭	烧肉	叉烧
烧鸡	烧鹅	

熟食类的质量基本标准要求符合国家行业标准，干爽、完整、无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、易存放、食用方便。从加工、包装、运输、贮存全部符合国家规定标准。甲方可根据实际情况对需要的熟食类食品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的熟食类食品甲方有权拒绝接受。

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

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

牛奶的质量标准:

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

蒸包类的质量标准:

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

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

烘烤面包类的质量标准:

依据标准: QB 1252-91《面包》

序号	感官指标	标准
1	形态	完整，无缺损、龟裂、凹坑，形状应与品种造型相符，表面光洁，无白粉和斑点。
2	色泽	表面呈金黄色或淡棕色，均匀一致，无烤焦、发白现象。
3	气味	应具有烘烤和发酵后的面包香味并具有经调配的仿香风味，无异味

4	口感	松软适口，不粘，不牙碜，无异味，无未溶化的糖、盐粗粒。
5	组织	细腻，有弹性，切面气孔大小均匀，纹理均匀清晰，呈海绵状，无明显大孔洞和局部过硬；切片后不断裂，并无明显掉渣。

米制产品（面类、粉类）质量标准及常规检验：

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

注：本采购文件的执行标准如有新标准按新标准执行。

（十四）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》。
粮油	《企业法人营业执照》副本（三证合一）	每批次产品提供《出厂检验报告》，每季度提供由政府产品质量监督部门出具《产品质量检验报告》。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。每批次产品提供《产品合格证》。
干货调味料	《企业法人营业执照》（三证合一）	货物清单，加盖供应商公章的货物清单（送货单）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。每批次产品提供《产品合格证》。
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。

（十五）货物车辆配送要求

1.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

项，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。

2.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。

3.乙方为本项目配备_____台配送车辆。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。

4.配送车辆应主动避让行人。

5.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。

6.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配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。

(十六) 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			

(十七) 考核标准

甲方在服务期内对乙方实行每月一次考核制度，考核得分满分为 100 分，月度考核得分 90 分以上（含 90 分），则乙方获得该月份 100%的服务费用；月度考核得分 80 分以上（含 80-89 分），则乙方获得该月份 90%的服务费用；月度考核得分不达 80 分的，则乙方只获得该月份 60%的服务费用，若经整改后，下月考核得分仍不达 90 分或以上，则乙方只获得该月份 60%的服务费用。服务期内累计出现两次不达 80 分的，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。

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 分并罚款 1 万元;		
质量	10	同一品种货物一次(含本数)以上发现质量不合格产品的,扣 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				

二、产品及服务供应清单：见附件一《报价清单明细表》。

三、基本合同条款一览表

序号	合同条款	内容
●	合同总额	人民币 小写：_____元； 大写：_____
1.	折扣率	小写：_____； 大写：_____
2.	合同总额内容	（1）以佛山市发展和改革局网站上南海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货物的供货基准价格×中标折扣率。乙方在供货期间不得随意更改折扣率。

		<p>(2) 乙方必须负责饭堂物资的运输、搬运等工作，所产生的费用由乙方负责。</p> <p>(3) 结算公式：每月实际结算款=Σ【各供货货品市场基准价（经核定）×合同折扣率×实际供货量-罚款（如有）】。</p>
3.	项目服务地点	甲方（用户）指定地点。详细地址为：
4.	服务期	自合同签订生效之日起 1 年或实际结算金额达到本采购包预算上限合同自然终止（以先到达为准）。
5.	付款方式	甲方按照实际的采购数量进行结算，每月结算一次，每月实际结算款=Σ【各供货货品市场基准价（经核定）×合同折扣率×实际供货量-罚款（如有）】。乙方完成当月供货订单后，于次月 5 日前凭经甲方确认的结算清单向甲方申请付款，甲方收到完整票据并核对无误后在 15 日内结清上月所有货款。
6.	付款要求	<p>(1) 结算方式：转账结算（银行转账）。</p> <p>(2) 付款方：甲方；收款方：乙方。</p> <p>(3) 开具发票：乙方收款时必须持有有效发票。收款方、出具发票方、合同乙方均必须与中标人名称一致。</p> <p>(4) 付款期间如因特殊情况需调整，由双方协商处理。</p>
7.	履约保证金	<p>(1) 在合同生效后的 7 个工作日内，乙方以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的包含等非现金形式提交给甲方作履约保证金，具体提交方式以甲方与乙方协商确认为准。否则将视为乙方放弃中标的权利，甲方有权对本项目重新进行招标，由此带来一切损失由乙方自行承担。</p> <p>(2) 履约保证金金额为人民币_____。</p> <p>(3) 履约保证金用于补偿甲方因乙方的过失导致未能达到合同约定的服务和质量要求而蒙受的损失。</p> <p>(4) 履约保证金于合同期满并在乙方完全履行合同义务之日起 10 个工作日内无息退还。</p> <p>(5) 在本项目合同执行期间，如因乙方的过失或工作不配合的原因造成甲方经济损失的，甲方有权根据损失的数额直接在履约保证金中扣除并书面通知乙方。乙方在收到甲方的通知后，应在 3 个工作日内补足被扣除的保证金，否则甲方有权拒付相应数额服务费。</p> <p>(6) 乙方在合同履行期间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并不予退还全额履约保证金，由此产生的一切经济损失由该乙方自行承担。</p>

四、权利瑕疵担保

- 乙方应保证所提供的食品来源合法。
- 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。
- 乙方应保证所提供的食品没有侵犯任何第三人的权利。
- 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。

五、其他要求

- 乙方应遵守甲方单位的各项规定。
- 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）甲方有权要求乙方赔偿，由此产生的责任和经济损失由乙方承担。
- 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。

4.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，乙方需无条件退货；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投标文件中的承诺不符，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。

5.乙方需按所供应商品的销售额开具国家正式发票。

6.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政府采购监督管理部门处理。

7.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。

8.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。

9.在服务期内，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。

六、验收要求

1. 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。

2. 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。

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

4. 每批次每种货物均抽查验收。（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。

5. 按食品质量描述对货物质量进行抽查。

6. 发现食品安全质量问题的处理：（1）对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，乙方提供假冒伪劣、过期、变质、有毒对身体产生不利影响或不符合卫生标准的食品，一经发现，当日所送同批次食品全部退货，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。

7. 整批产品无或缺少《溯源标准及要求》中提及的相应票证的全部退货。

8. 货物的质量问题争议及解决办法：因货物的质量问题发生争议，由佛山市质量技术监督局或国家法定的质量鉴定单位进行质量鉴定。货物符合质量标准的，鉴定费由甲方承担；食品不符合质量标准

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。

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。

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）

_____。

九、违约责任：

1.乙方未按要求履行合同义务时，须从违约之日起每日按合同总额的____比例向甲方支付违约金；逾期____日以上时，甲方有权终止合同，由此造成甲方的经济损失由乙方承担。违约金不足以弥补损失的，乙方应按全额赔偿。

2.甲方未按要求履行合同义务时，或无故拖延验收、付款时，甲方须向乙方支付滞纳金，标准为每日按逾期应付款总额的____累计。

十、提出异议的时间和方式：

1.甲方有异议时，应____天内向乙方提出书面异议。

2.乙方在接到甲方书面异议后，应在 3 天内负责处理并函复甲方处理情况，否则，即视为默认甲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，损害了甲方的合法权益，甲方在任何时候均可追究乙方的违约责任并索取赔偿，且不受验收程序、服务期和合同时效的限制。

十一、争议的解决：

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

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

十二、不可抗力：

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后 48 小时内向对方通报，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双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

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行地开具发票及纳税，咨询：0757-12366。

十四、合同生效与合同备案：

1.本合同在甲乙双方法人代表或其授权代表签字盖章后生效。

2.自采购合同签订之日起 7 个工作日内，由甲方按照有关规定将采购合同副本报同级人民政府财政

部门（政府采购管理部门）备案。

十五、乙方应提供的资料内容：

1. _____。

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。

十七、其它：

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

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

3.未经甲方书面同意，乙方不得擅自向第三方转让其主体性和关键性合同义务。

4.本合同一式____份，甲方执____份，乙方执____份。

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。

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.双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：广东必鼎工程项目管理有限公司

经核对，合同条款与采购文件一致。

鉴证日期： 年 月 日

合同附件清单：

附件一、《报价清单明细表》

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、重大税收违法失信主体、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、查询记录内容进行检查，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、重大税收违法失信主体、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：440605-2024-
采购项目编号：DZCG202455
所投采购包：第 包

(投标人名称)
年 月 日

投标文件目录

- 一、投标函
- 二、开标一览表
- 三、分项报价表
- 四、政策适用性说明
- 五、法定代表人证明书
- 六、法定代表人授权书
- 七、投标保证金
- 八、提供具有独立承担民事责任的能力的证明材料
- 九、资格性审查要求的其他资质证明文件
- 十、承诺函
- 十一、中小企业声明函
- 十二、监狱企业
- 十三、残疾人福利性单位声明函
- 十四、联合体共同投标协议书

- 十五、投标人业绩情况表
- 十六、技术和服务要求响应表
- 十七、商务条件响应表
- 十八、履约进度计划表
- 十九、各类证明材料
- 二十、采购代理服务费支付承诺书
- 二十一、需要采购人提供的附加条件
- 二十二、询问函、质疑函、投诉书格式
- 二十三、项目实施方案、质量保证及售后服务承诺等
- 二十四、附件
- 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：广东必鼎工程项目管理有限公司

你方组织的“饭堂食材配送服务”项目的招标[采购项目编号为：DZCG202455]，我方愿参与投标。我方确认收到贵方提供的“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人支付的所有相关税费，并保证采购人在中国使用我方提供的货物时，如有第三方提出侵犯其知识产权主张的，责任由我方承担。

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

- (十) 我方与其他投标人不存在单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系。
- (十一) 我方承诺未为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务。
- (十二) 我方未被列入法院失信被执行人名单中。
- (十三) 我方具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，承诺如下：

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

(2) 我方符合法律、行政法规规定的其他条件。

以上内容如有虚假或与事实不符的，评标委员会可将我方做无效投标处理，我方愿意承担相应的法律责任。

(十四) 我方对在本函及投标文件中所作的所有承诺承担法律责任。

(十五) 所有与本招标有关的函件请发往下列地址：

地 址：_____ 邮政编码：_____

电 话：_____

传 真：_____ 电子邮箱：_____

代表姓名：_____ 职 务：_____

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章：_____

投标人名称（盖章）：_____

日期： 年 月 日

格式二：

开标一览表

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

采购项目编号：

项目名称：

投标人名称：

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

投标人签章：_____

日期： 年 月 日

格式三：

分项报价表

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

采购项目编号：

项目名称：

投标人名称：

采购包：

货币及单位：人民币/元

品目号	序号	货物名称	规格型号	品牌	产地	制造商名称	单价	数量	总价
1									

品目号	序号	服务名称	服务范围	服务要求	服务期限	服务标准	单价	数量	总价
1									

投标人签章：_____

日期： 年 月 日

格式四：

政策适用性说明

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

序号	主要产品/技术名称（规格型号、注册商标）	制造商（开发商）	制造商企业类型	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：广东必鼎工程项目管理有限公司

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“饭堂食材配送服务”项目采购[采购项目编号为 DZCG202455]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：佛山市公安局南海分局丹灶派出所

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，在法律在承担连带责任。

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

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

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

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

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

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

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

甲公司全称：____（盖章）_____，乙公司全称：____（盖章）_____，.....公司全称：____（盖章）_____，

____年____月____日，____年____月____日，____年____月____日

注：1. 联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，应先在本表中进行相应说明，再另页应答，否则投标无效。

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

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

5.“备注”处可填写偏离情况的说明。

格式十八：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

履约进度计划表

序号	拟定时间安排	计划完成的工作内容	实施方建议或要求

1	拟定__年__月__日	签订合同并生效	
2	__月__日—__月__日		
3	__月__日—__月__日		
4	__月__日—__月__日	质保期	

格式十九：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

各类证明材料

- 1.招标文件要求提供的其他资料。
- 2.投标人认为需提供其他资料。

格式二十：

采购代理服务费用支付承诺书

致：广东必鼎工程项目管理有限公司

如果我方在贵采购代理机构组织的饭堂食材配送服务招标中获中标（采购项目编号：DZCG202455），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必鼎工程项目管理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

广东必鼎工程项目管理有限公司

我单位已登记并准备参与“饭堂食材配送服务”项目(采购项目编号：DZCG202455)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：_____

___年___月___日

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

采购合同履行保险凭证

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《采购合同履行保证保险》,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《采购合同履行保证保险》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