广州市乾信经济发展有限公司餐饮分公司广州市港务局机关饭堂2025年原材料配送项目

**邀请招标文件**

广州市乾信经济发展有限公司餐饮分公司

二〇二五年一月

广州市乾信经济发展有限公司餐饮分公司广州市港务局机关饭堂

2025年原材料配送项目

**招标人：**广州市乾信经济发展有限公司餐饮分公司

**项目名称：**广州市乾信经济发展有限公司餐饮分公司广州市港务局机关饭堂2025年原材料配送项目

**采购预算：**59万元

**评审办法：综合评分法**

**投标保证金：3000元**

**招标文件领取：**在广州南沙资产经营集团有限公司网站（http://www.gnao.com.cn）、

广州国企阳光采购信息发布平台（https://ygcg.gzggzy.cn/p92/index.html）自行下载。

**投标份数：**报价一览表1份，正本1份，副本4份。

**投标文件递交地址：**广州市南沙区环市大道115号乾信公司会议室

**投标文件响应截止时间：**2025年1月16日下午14点30分前

**开标与评审日期：**2025年1月16日下午14点30分

**开标地点：**广州市南沙区环市大道115号乾信公司会议室。投标人参加开标会的须凭身份证入场，受委托人须持授权委托书和本人身份证入场。

**招标信息发布及结果公告：**广州南沙资产经营集团有限公司网(http://www.gnao.com.cn）

广州国企阳光采购信息发布平台（https://ygcg.gzggzy.cn/p92/index.html）

**联系人：**魏经理

**联系电话：**15915729490

**目** **录**

**第一篇** **投标邀请函**

**第二篇** **用户需求书**

**第三篇** **[编制和提交响应文件须知](file:///G:/工作表格/工作组lavoro/2017项目/Documents/Tencent%20Files/492693980/开标/开标/开标/已完成/GZDD-ZFCG2016021%20广州市第十二人民医院秩序维护及配送餐服务采购项目（20160531上午开标）/l)**

**第四篇** **开标、评标与定标**

**第五篇** **拟签订的合同文本**

**第六篇** **响应文件格式**

**第一部分 投 标 邀 请 函**

致投标人：

广州市乾信经济发展有限公司餐饮分公司(以下简称“乾信公司餐饮分公司”)现对广州市乾信经济发展有限公司餐饮分公司广州市港务局机关饭堂2025年原材料配送项目进行邀请招标，欢迎符合资格条件的供应商投标。项目信息如下：

**一、邀标人：**广州市乾信经济发展有限公司餐饮分公司

**二、项目名称：**广州市乾信经济发展有限公司餐饮分公司广州市港务局机关饭堂2025年原材料配送项目

**三、项目最高限价：**59万元（含税）

**四、项目类别：**服务类

**五、投标保证金：**3000元（详见招标文件）

**六、采购内容及用途：**确定一家中标投标人提供食堂原材料的配送服务。

**七、服务期限：**自2025年2月1日至12月31日止。

**八、投标人资格要求**

1、满足《中华人民共和国政府釆购法》第二十二条规定。

2、落实政府采购政策需满足的资格要求：

（1）本项目属于不专门面向中小微企业预留采购份额的项目。

（2）根据《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》，本项目的中小企业划分标准所属行业为：批发业。供应商属于中小微企业的，应在响应文件中提供加盖供应商公章的《中小企业声明函（工程、服务）》；供应商属于监狱企业的，应在响应文件中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)出具供应商属于监狱企业的证明文件；供应商属于残疾人福利性单位的，应在响应文件中提供加盖供应商公章的《残疾人福利性单位声明函》）。

（3）事业单位、社会组织等非企业主体不享受中小企业扶持政策。事业单位直接控股和管理的企业，依据中小企业划型标准认定其企业类型。

3、本项目的特定资格要求：

（1）提供满足《中华人民共和国政府釆购法》第二十二条规定的下列材料：

1）具有独立承担民事责任的能力的证明：供应商必须是在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人，提供加盖供应商公章的有效的营业执照（或事业法人登记证；或社会团体法人登记证书；或自然人身份证）的复印件。（本项目仅接受具备独立承担民事责任能力的分支机构投标）

2）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的证明：提供加盖供应商公章的依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的有效证明或书面声明函（格式自定）。

3）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的证明：提供加盖供应商公章的良好的商业信誉和健全的财务会计制度的有效证明或书面声明函（格式自定）。

4）具有履行合同所必须的设备和专业技术能力的证明：提供加盖供应商公章的履行合同所必须的设备和专业技术能力的有效证明或书面声明函（格式自定）。

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的证明：提供加盖供应商公章的书面声明函（注：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。“较大数额罚款”依据《财政部关于<中华人民共和国政府采购法实施条例>第十九条第一款“较大数额罚款”具体适用问题的意见》（财库〔2022〕3号）的规定执行）。

（2）供应商须具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》（如已实施食品药品经营许可多证合一改革的，须具有有效的《食品药品经营许可证》）。提供加盖供应商公章的证书复印件。

（3）供应商在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）信用查询结果无不良信用记录：提供加盖供应商公章的在“信用中国”网站的“信用服务”栏的“严重失信主体名单查询（或失信被执行人）”及“重大税收违法失信主体”栏目的查询结果网页截图（如评审时发现供应商在响应文件中提供的网页截图打印件与评审过程中评委在网站上查询的网页界面不相符的，视为供应商不满足该资格条件要求）。

（4）供应商在“中国政府采购网”（www.ccgp.gov.cn）中查询“政府采购严重违法失信行为记录名单”，查询结果未被列入禁止参加采购活动的记录名单：提供加盖供应商公章的查询结果显示未被列入禁止参加采购活动的记录名单的网页截图（如评审时发现供应商在响应文件中提供的网页截图打印件与评审过程中评委在网站上查询的网页界面不相符的，视为供应商不满足该资格条件要求）。

（5）非独立法人分支机构投标时，须同时提供总公司及分支机构的“信用中国”网站、“中国政府采购网”的信息查询记录，所有查询记录的网页截图打印件须同时加盖总公司及分支机构公章（如评审时发现供应商在响应文件中提供的网页截图打印件与评审过程中评委在网站上查询的网页界面不相符的，视为供应商不满足该资格条件要求）。

（6）提供加盖供应商公章的符合法律、行政法规规定的其他条件，不存在下列任一情形的书面声明函：①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；②不同供应商的法定代表人或负责人为同一人，或者存在控股、管理关系的不同供应商同时参加本项目投标。

**九、本项目不接受联合体投标。**

**十、投标报价：**

本项目最高限价为59万元（含税）。请各投标单位按本项目报价一览表（详见附件）结合项目状况、自身实力和市场因素进行报价。报价不得超过该项投标的最高限价，否则按废标处理。

**十一、招标文件的质疑**

根据《中华人民共和国招标法》的规定，投标人认为招标文件的内容损害其权益的，可以在接到招标文件后七个工作日内以书面形式向招标单位提出质疑。质疑函应当署名，由法定代表人或者主要负责人签字盖章并加盖公章。

**十二、招标报名时间、地点及方式**

（一）时间：2025年1月14日至2025年1月16日下午14点30分前。

（二）方式：

报名需提交的资料（通过电子邮箱发送至：[ruiwang6622@163.com](mailto:ruiwang6622@163.com) 王小姐）：

1.营业执照副本扫描件，2.投标报名信息(公司名称、地址、联系人)，3.《公平竞争承诺书》扫描件，4.投标保证金转账银行回单。潜在投标人须保证所提交资料真实、完整、有效、一致，否则自行承担由此导致的任何损失。（以上信息格式自拟）

**十三、递交投标文件时间、投标截止及开标时间、开标地点**

（一）递交投标文件截止及开标时间：**2025年1月16日14时30分，**（如有变动，另行提前通知）逾期未递交投标文件和未按招标文件要求提交的投标恕不接受；

（二）开标地点：**广州市南沙区环市大道115号乾信公司会议室**。投标人参加开标会的须凭身份证入场，受委托人须持授权委托书和本人身份证入场。

（三）如无另行说明，响应文件递交时间为响应文件递交截止时间前30分钟内。递交响应文件截止时间届满，招标单位依法不再接收任何逾期送达的响应文件。为避免因迟到而失去投标资格，请适当提前送达。

（四）递交响应文件时，由法定代表人递交的，须同时提供加盖供应商公章的附有法定代表人身份证复印件的法定代表人证明书原件（身份证须提供原件核对）；由法定代表人授权代表递交的，须同时提供加盖供应商公章的附有被授权代表的身份证复印件的法定代表人授权书原件（身份证须提供原件核对）。

（五）对可接受分支机构投标的项目：如由不具备独立法人资格的分支机构投标的，须同时提供加盖总公司公章的总公司和分支机构的营业执照副本复印件，以及由总公司出具给分支机构的有效授权书原件（加盖总公司公章）。已由总公司授权的，总公司取得的相关资质证书对分支机构有效，法律法规或者行业另有规定的除外。

**（上述提示内容仅作一般事项提醒，非招标文件的组成部分，如与实际招标项目要求有不一致的，以招标文件的内容为准。）**

1. **用户需求书**

**一、采购项目技术要求**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **参** **数** **性** **质** | **序号** | **具体技术（参数）要求** |
|  | 1 | **1. 项目总体要求：** |
|  | 2 | 1. 1. 本项目的预算金额是招标单位估算的金额，并非最终的合同金额，仅供参考，不构成招标单位对供应商的承诺，供应商不应据此做出收益预期。中标资格的取得并不意味着获得具体的业务，招标单位无法预计也无法保证成交供应商可承接的具体业务数量及金额，各供应商应明晰并自行承担相关风险。供应商如获得中标资格，须按本招标文件的要求及中标的响应文件的响应内容提供服务。提供加盖供应商公章的承诺函。 |
| ★ | 3 | 1.2. 供应商须对采购需求中的技术、服务指标要求逐条进行响应，响应内容如只标 注“符合”或“满足”等不详实字眼的，将被视为对该条款完全不响应。技术、 服务指标要求中如有列出数值范围的，供应商须如实填写具体的响应数值（不 得照抄采购需求中列出的数值范围），否则，将被视为对该条款完全不响应。 |
| ★ | 4 | 1.3. 如招标小组认为供应商的报价明显低于其他通过符合性审查的供应商的报价， 有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，供应商须在接到招标小组现场通知 后1小时内提供详细的报价成本证明：①至递交响应文件截止时间为止最近三 年内完成过的同等服务内容及同等质量要求的，合同单价不高于本次投标单价 的历史服务业绩合同（要求提供3个完整的业绩合同的复印件）；②服务费发 票的复印件。上述复印件要求加盖供应商公章，并于现场提供原件核对。供应 商如未能按招标小组的要求在规定时间内提供上述资料或招标小组认为其报 价成本分析不合理的，招标小组有权作为无效投标处理。提供加盖供应商公章 的承诺函 |
| ★ | 5 | 1.4. 供应商如获中标资格，未经招标单位同意，不得将本项目以任何形式分包或转包 给第三方，如有违反，招标单位有权单方面终止合同，并追究违约责任。提供加 盖供应商公章的承诺函。 |
|  | 6 | 1.5. 招标单位欢迎各供应商根据自身实际情况，提供优于用户需求的货物，供应商为 达到该质量等级所需投入的资金，应被认为已包含在其投标报价内。 |
|  | 7 | 1.6. 成交供应商须按招标单位及国家及地区扶贫相关政策定向采购贫困地区的农副 产品。招标单位对应急食品及政府扶贫农副产品有自主采购权，招标单位有权直接 采购，不受成交供应商和本项目制约。提供加盖供应商公章的承诺函。 |
|  | 8 | **2. 技术、服务要求：** |
|  | 9 | 2. 1. 服务总体要求： |
|  | 10 | 2. 1. 1. 服务范围：按招标单位的规定为招标单位提供早餐、午餐（工作日为主）所需 的冷鲜肉类、瓜果蔬菜、豆制品、蛋类、干货、调味品、副食品类、食用 米、油类、牛奶等食材的采购及配送服务。 |
|  | 11 | 2. 1.2. 饭堂每天约140人用餐，每日早餐、午餐的采购内容、数量和品种需根据采 购人当天的实际用餐人数及要求而定。 |
| ★ | 12 | 2. 1.3. 提供的食品材料的各项技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标 准及产品出厂标准。供应商必须负责食品的质量检测，并提供合格的检测 结果给招标单位备案，该费用包含在投标报价内。提供加盖供应商公章的承 诺函。 |
|  | 13 | 2.2. 食品供应链要求： |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 14 | 2.2. 1. 要求供应商提供的所有产品及供货来源必须符合国家和地方有关规定，来 源于正规采购渠道。食品生产企业必须获得食品生产许可证（SC），生产 食品的源头与供应商要有固定的合法供应关系。供应商应保存以下资料：  (1) 供应商与食材生产企业的销售合同；  (2) 食材生产企业的送货单和销售发票；  (3) 供应商与招标单位的采购合同及送货单据、销售发票。 |
|  | 15 | 2.2.2. 蔬菜、瓜果、水果及辅料、佐料（葱蒜等）的来源应当是受到地方政府部 门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民 的蔬菜供应，必须提供当天供应所有蔬菜的农药残留检测报告； |
|  | 16 | 2.2.3. 肉类须保证来源于正规肉联厂，具有有效的肉检证明、动物检验检疫合格 证明 ；每天供应的食材需索证索票； |
|  | 17 | 2.2.4. 冻品须具有有效的肉检证明、动物检验检疫合格证明 ；每天供应的食材需 索证索票，并随货同行。 |
|  | 18 | 2.3. 食材的具体供货质量要求： |
| ★ | 19 | 2.3. 1. 所供产品应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准。 不得供应腐烂变质、被污染变质的食品，不得供应病、死畜禽食品及人为 注水的家禽食品，供应的食品不得来自疫区，畜禽类食品必须是当天屠宰， 并必须提供采用人工或机械方式脱毛的家禽食品，严禁提供采用有害人身 健康的化学方式及其他有害人体健康方式脱毛的家禽食品，并提供当天批 次的检测报告。所供货品均须在有效期内，其剩余保存期不得少于原有保 质期的三分之二（有特殊要求的产品除外）。如不符合招标文件所描述的 质量标准，成交供应商必须无条件退货并承担违约责任。如发生因质量问 题而造成招标单位用餐人员发生食品安全事故或食物中毒的，成交供应商须 承担全部责任，并负责赔偿（包括但不限于 ：食物中毒人员的医疗费、误 工费、事故处理费），招标单位不承担任何连带责任。提供加盖供应商公章 的承诺函。 |
|  | 20 | 2.3.2. 新鲜蔬菜、瓜果、水果要求： |
|  | 21 | (1) 所有蔬菜、瓜果、水果必须符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无 霉烂变质，外观干爽。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜的卫生指 标规定。 |
|  | 22 | (2) 保证食用安全，绝无农药等有害物质的留存。成交供应商每日须提供当 批次有效的农残检测报告原件。招标单位将使用“农药测试卡”检验农药 含量，如含量超标的，超标食材由招标单位当场销毁，成交供应商须无条 件换货，并在1个小时内提供替换食材，不得影响正常供餐。每出现1次 含量超标情况的，均将处以成交供应商人民币3000元的罚款，罚款从当 月的供货结算款中扣除，若当月结算款不足扣除罚款的，成交供应商须 向招标单位补齐罚款数额。合同履行期限内出现≥3次农药含量超标情况 的，招标单位有权单方面终止合同，并不承担任何违约责任。 |
|  | 23 | (3) 在交付招标单位前必须经过前期处理，食用率达到95%以上。 |
|  | 24 | (4) 具体感观要求： |
|  | 25 | 1)从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发 亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度； |
|  | 26 | 2)从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭 嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他 异常气味； |
|  | 27 | 3)从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清 爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品 种原有的滋味即为异常； |
|  | 28 | 4)从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不 新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形 态异常等。 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 29 | 5) 叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、荠菜、空心菜、茼蒿、苋 菜、芹菜等绿叶菜类，属同一品种规格。鲜嫩形态好，色泽正常， 茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无 胃灼热、焦边、腐烂等现象，无抽薹（菜心除外），无畸形、异味， 结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。 |
|  | 30 | 6) 茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等，属同一品种规格。果实整洁， 成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象， 无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。 |
|  | 31 | 7) 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等，属同一品种 规格。形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、畸 形、异味、明显机械伤，不带泥土。 |
|  | 32 | 8) 根菜类：萝 卜、胡萝 卜等，属同一品种规格。皮细光滑，大小均匀， 肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙， 不带茎叶和须根。 |
|  | 33 | 9) 薯芋类：马铃薯、芋、姜等，属同一品种规格。色泽一致，不带泥 沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、 病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。 |
|  | 34 | 10) 葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等，属同一品种规格。允许葱、青蒜 类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶， 可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。 |
|  | 35 | 11) 豆类：扁豆、豌豆、毛豆等，属同一品种规格。形态完整，成熟度 适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类应新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类 应籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。 |
|  | 36 | 12) 水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等，属同一品种规格。肉质 嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土 和杂质，不干瘪，茭白不黑心。 |
|  | 37 | 13) 食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等，属同一品种规格。蘑菇、 草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水 （蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异 味。 |
|  | 38 | 14) 芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。 芽苗幼嫩，不带豆壳杂质， 新鲜，不浸水，无腐烂、异味。 |
|  | 39 | 15) 苹果：具有本品种特有的外形，大小均匀，果面光滑有光泽，具有 本品种应有的自然色泽；无斑点或极少果锈，不起皱，无裂口，无 压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑；果身重，硬朗。 |
|  | 40 | 16) 梨子：果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄；果面新鲜洁净， 无刺划伤，无压痕，无病虫害；重身结实，味道爽甜。 |
|  | 41 | 17) 香蕉：果实丰满，果形端正，梳炳完整，单果均匀；色泽自然、光 亮；皮色青黄，果面光滑。无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤； 果肉稍硬；果皮可剥或易剥。 |
|  | 42 | 18) 橙子：大小均匀，皮光滑并有光泽，手感重，无机械损伤。难剥离， 果汁多，味可口无萎蔫。 |
|  | 43 | 19)柑桔：果实大近似球形，无异状突起瘤、无病虫害所呈现的绿斑、黑斑，无霉烂，无机械伤，果面清新洁净，大小均匀，果实无萎蔫，色泽自然。 |
|  | 44 | 20) 大蕉：果实丰满，果形端正，梳炳完整，不缺只口，单果均匀；色 泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑。无病黑斑，无虫疤，无霉菌， 无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥。 |
| ★ | 45 | (5) 如成交供应商提供的蔬菜类食品属于净菜标准的（无黄叶、无腐烂、无 泥土、去菜头、去菜尾、干水），应带皮一起作为最终重量结算。 |
|  | 46 | 2.3.3. 新鲜肉类（猪肉、牛肉、羊肉、禽类） ；新鲜水产类（鱼类、虾类）要求： |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 47 | (1) 所有肉类、水产类必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。 鲜肉确保每日新鲜。 |
|  | 48 | (2) 肉类保证来源于正规肉联厂，供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查） （分割的猪肉每次送货时要有广州市分割肉销售凭据）。 |
|  | 49 | (3) 水产类每次交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明（随车同行）：《产品合格证》《卫生检疫报告》《贮存地的出入库检疫证明》。 |
|  | 50 | (4) 成交供应商首次供应时应提供肉类生产企业的资质证明，包括《企业法人营业执照》《动物防疫条件合格证》及《食品生产许可证》。 |
|  | 51 | (5) 具体感官要求： |
|  | 52 | 1) 色泽：肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪乳白色。 |
|  | 53 | 2) 组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，肉质紧密。 |
|  | 54 | 3) 粘度：外表湿润，不粘手，切面有渗出液。 |
|  | 55 | 4) 气味：猪肉、牛肉、羊肉具有肉类固有的气味，无异味，煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面澄清透明或稍有浑浊，脂肪凝聚于表面。水产、冰鲜鱼无臭味。 |
|  | 56 | 5) 鲜鱼类：要求鱼鳞光亮、整洁、紧贴鱼体，鱼体挺而不软、弯度小、有弹性、无异味。 |
|  | 57 | 6) 家禽类：要求为新鲜光禽（光禽是指经宰杀去毛以后的鸡、鸭、鹅等禽类），质量好坏，是否新鲜，主要根据以下几方面来判别： |
|  | 58 | A.喙有光泽、干燥、无黏液； |
|  | 59 | B.口腔：新鲜的光禽口腔黏膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异味； |
|  | 60 | C.新鲜的光禽眼睛明亮，充满整个眼窝； |
|  | 61 | D.皮肤：新鲜的光禽皮肤上毛孔隆起，表面干燥而紧缩，呈乳白色或淡黄色，稍带微红，无异味； |
|  | 62 | E.脂肪：新鲜的光禽脂肪呈淡黄色或黄色，有光泽，无异味； |
|  | 63 | F.肌肉：新鲜光禽肌肉结实，有弹性，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰红色变质的光禽肌肉松弛，湿润发黏，色变暗红，有明显腐败气味。 |
|  | 64 | (6) 供应商须按照招标单位所要求的采购内容进行送货。如鱼类（含冻品）必 须指派固定员工到招标单位处斩件、清洗后交付。肉类（含冻品）、猪肉、排骨、鸡、鸭等按要求斩件后进行送货。装卸运输工具、砧板刀具自行 解决，招标单位不予提供。 |
|  | 65 | 2.3.4. 冻品要求： |
|  | 66 | (1) 不得含有防腐剂。 |
|  | 67 | (2) 每批次产品必须有厂家或第三方提供的检验合格报告，各相关单位印章必须清晰，无缺角。报告中样品的出厂日期需与实物一致。且到货当日距离剩余保存期不得少于原有保质期的80%（有特殊要求的产品除外）。供应商需在每份检测报告上盖送货章。冻品运输过程温度需达到食材的 要求，运输温度与食材温度要求差不超过±3℃。 |
|  | 68 | (3) 产品包装所标注规格须与实物相符。产品内、外包装不得破损且清晰标注出厂日期、厂址、批号等信息。 |
|  | 69 | (4) 冻品严禁含有毒有害物质、虫及混有异物，严禁有腐烂变质、酸败、霉变情况，禁止采购超过保质期限的冻肉类食品。 |
|  | 70 | (5) 冷冻禽肉类：要求肉体冻实、坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味。交货时干净、新鲜、无异味，包装完整，无破损。 |
|  | 71 | (6) 冷冻鱼类：要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层， 皮肤天然色泽明显。 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | (7) 冷冻禽类要求解冻后净重量不少于90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少  72 于92%，冷冻水产类食品解冻、后净重量不少于82%，解冻时间为4小时以 内（室温20℃) 。 | | |
|  | 73 | | (8) 所有冷冻食品能清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。 |
|  | 74 2.3.5. 速冻点心类要求： | | |
|  | 75 (1) 不得含有防腐剂。 | | |
|  | 76 | | (2) 产品要符合GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》 的标准。 |
|  | 77 | | (3) 每批次产品必须有厂家或第三方提供的检验合格报告，各相关单位印章 必须清晰，无缺角。报告中样品的出厂日期需与实物一致。且到货当日 距离剩余保存期不得少于原有保质期的1/2。供应商需在每份检测报告上 盖送货章。冻品运输过程温度需达到食材的要求，运输温度与食材温度 要求差不超过±2℃。 |
|  | 78 (4) 产品标识应注明速冻、生制或熟制、即食或非即食，以及烹调加工方式。 | | |
|  | 79 2.3.6. 干货、调味品、腊味、干湿粉、面、点心面粉及配料要求： | | |
|  | 80 (1) 干货： | | |
|  | 81 | | 1)必须具有“SC”标志，必须保证质量，并提供生产合格证，带有有效期的产品的有效期一般不能少于半年（个别有效期较短的产品除外），带有外包装的商品必须保持包装的完整性。 |
|  | 82 | | 2)干货制品：要求为符合国家相关行业标准的产品，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，保证绿色安全、海味要求味道浓郁、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，尤其是二氧化硫残留量、总砷含量、亚硝酸钠不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，招标单位可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的 干货制品招标单位有权拒绝接受。 |
|  | 83 | | 3)腊肉：符合国家食品部门的有关标准，良质腊肉色泽鲜明，肌肉暗红色，脂肪透明呈乳白色，肉干燥结实，带有特有的腊式香味。 |
|  | 84 | | 4)腊肠：肠衣干燥，不发霉，无黏液，肠衣与肉馅紧密连在一起，表面紧而有弹性，色泽均匀，肥肉色白，瘦肉色红，无灰色斑点，气味芳香。 |
|  | 85 | | 5)香肠：品质好的香肠是肠衣干燥，不发霉，无黏液，肠衣与肉馅紧 密连在一起，表面紧而有弹性，色泽均匀，肥肉色白，瘦肉色红，无灰色斑点，气味芳香。 |
|  | 86 (2)调味品、配料： | | |
|  | 87 1) 调味品执行标准： | | |
|  | 88 A. GB 18187-2000标准《酿造食醋》； | | |
|  | 89 B. GB 18186-2000《酿造酱油》； | | |
|  | 90 C. GB/T 21999-2008《蚝油》； | | |
|  | 91 | D. 固态调味料符合以下标准：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 检验项目 | 单位 | 标准要求 | | 苯甲酸或苯甲酸钠（以苯甲酸计） | g/kg | 不得检出 | | 山梨酸或山梨酸钾（以山梨酸计） | g/kg | 不得检出 | | 菌落总数 | Cfu/ml | ≤30000 | | 大肠菌群 | MPN/100g | ≤30 | | 致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌） | ----- | 不得检出 | | 苯甲酸或苯甲酸钠（以苯甲酸计） | g/kg | ≤1.0 | | 山梨酸或山梨酸钾（以山梨酸计） | g/kg | ≤1.0 | | 罗丹明B | mg/kg | 不得检出 | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 92 | 2) 产品包装要密封，无破损。标识说明完整详细，包括产品名称、净 含量、配料表、制造者或经销者的名称和地址、产品标准号、生产 日期、保质期，要注明生产日期和保质期。固态调味品无结块、异 物，有纯正的香味和鲜美滋味。 |
|  | 93 | 3) 酱油：合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把酱油倒在瓶 子里后，摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗 现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容 易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。 |
|  | 94 | 4) 味精：无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼 可见杂质。 |
|  | 95 | 5) 食醋：具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味  与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。 |
|  | 96 | 6) 酒 ：酒液应是无色、透明、无悬浮物和沉淀物的液体。 |
|  | 97 | 7) 酱腌菜：具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味， 不得有霉斑白膜。 |
|  | 98 | 8) 酱类食品：具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不 良气味，不得有酸、苦、焦煳及其他异味、异物。 |
|  | 99 | 9) 淀粉制品：具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉， 无变质，无异味，无杂质，口尝无杂质。 |
|  | 100 | 10) 生粉：色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状， 不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后 放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。 |
|  | 101 | 11) 食盐：结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反 卤吸潮现象，无杂质，蘸取少许尝试具有纯正的咸味。 |
|  | 102 | 12) 鸡蛋：蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透 视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、 酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄 清、透明、稀稠分明，无异味。 |
|  | 103 | 13) 皮蛋：外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损， 灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清 洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。 |
|  | 104 | 14) 咸蛋：蛋壳亦完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉， 灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明， 生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强， 但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于 油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。 |
|  | 105 | 15) 油炸豆 卜：为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有 弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有 的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适 口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。 |
|  | 106 | 16) 腐竹：为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂 质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何 异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。 |
|  | 107 | 17) 腐乳：红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有 光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、 霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其 他异味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。 |
|  | 108 | 18) 黄豆：非转基因，大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁 净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 109 | 19) 花生：果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。 |
|  | 110 | 20) 食糖：食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。 |
|  | 111 | A. 白糖的感官鉴别  a. 色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。  b. 白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。  c. 绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。  d. 冰糖：块形完整，颗粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。  e. 方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。  f. 凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。 |
|  | 112 | B. 红糖的感官鉴别：红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。因为红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无有酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。 |
|  | 113 | 21) 辛辣料：辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。 |
|  | 114 | 22) 面粉： |
|  | 115 | A. 包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。 |
|  | 116 | B. 面粉等级为中筋面粉（即普通面粉），产品有“SC”标志，具有产品合格证。 |
|  | 117 | C. 要新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、均匀、有自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团、用它制成的成品如馒头有麦香味、香甜入口不粘牙、符合国家食品卫生标准。 |
|  | 118 | D. 包装要标明生产日期、保质期、厂名、厂址等，面粉不应加入增白剂；不得有变质、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。 |
|  | 119 | (3) 湿粉面制品类要求： |
|  | 120 | 1) 河粉、肠粉（卷粉）、粿条、米线（米粉）、濑粉等： |
|  | 121 | A. 质量标准符合《鲜湿米粉质量安全要求》DB45/319-2007标准。 |
|  | 122 | B. 具有该品种固有的色泽，色泽均匀。 |
|  | 123 | C. 具有本品种固有形态，表面光滑，略有透明感，手感柔软有弹性，厚薄均匀。 |
|  | 124 | D. 具有该品种固有的滋味和气味，无酸味、馊味、霉味及其他异 味口感。 |
|  | 125 | E. 有爽滑感，不粘牙，不夹生，无牙碜杂质。 |
|  | 126 | F. 无肉眼可见的杂质、异物。 |
|  | 127 | 2) 饺子皮、馄饨皮、烧卖皮等： |
|  | 128 | A. 符合《食 品安全 国家标准 食 品添加剂使用标准 》（GB  2760-2014）标准。 |
|  | 129 | B. 形态光滑，粗细一致，结构繁凑。 |
|  | 130 | C. 色泽均匀一致。 |
|  | 131 | D. 具有产品应有的气味，无酸味、霉味及其他异味。 |
|  | 132 | E. 无正常视力可见的外来杂质。 |
|  | 133 | 3) 面条：软硬合适；弹性好；光滑爽口；无异味；表面光滑、有明显质感；色泽亮白或亮黄。 |
|  | 134 | 2.3.7. 食用油、米要求： |
|  | 135 | (1) 供应商提供的食用油及大米必须符合质量和卫生标准，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不结、混有异物或有其它感官性状异常并可能对人体健康有害的物质。 |
|  | 136 | (2) 大米要求： |
|  | 137 | 1) 米类执行标准：GB 2715-2016《食品安全国家标准粮食》、GB/T 1354-2018《大米》国家标准一等米，不含添加剂。（原粮及成品粮色泽、气味必须正常。霉变粒不得超过2%。真菌毒素：黄曲霉毒素B1（5μg/kg-20μg/kg）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇(≤1000μg/kg）、玉米赤霉烯酮(≤60μg/kg）、赭曲霉毒素A(≤5μg/kg）。重金属污染物：铅(≤0.2mg/kg）、镉(0.1mg/kg-0.2 mg/kg)、汞（0.02 mg/kg）、无机砷（0.1 mg/kg-0.2 mg/kg）。农药：对磷化物、马拉硫磷等140余种农药规定了最大残留限量）。若有涵盖上述各项的最新国家及行业标准、规范，按最新标准、规范执行。 |
|  | 138 | (3) 食用油质量要求： |
|  | 139 | 1) 基本要求：外包装完好，有QS标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，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。 |
|  | 140 | 2) 每个食用油品种必须具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味、 透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内，并根据用户需求的食用油等级保质保量完成供 货。 |
|  | 141 | 3) 加热试验（280℃) 油色不得变深，无析出物。 |
|  | 142 | 4) 不得混有其他食用油或非食用油。 |
|  | 143 | 5) 要求所供产品的生产厂家信誉良好，产品标签上应标明生产日期、保质期等标注标识质量等级以及初制油的加工工艺(如用浸出法生产，还是用压榨法生产)和是否用转基因料生产。严禁以次充好、以假充真，如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售，牟利，一经发现，招标单位有权终止与成交供应商签订的采购合同，且由成交供应商承担全部责任。 |
|  | 144 | (4) 供货时须提供QS认证、国家机关发出的产品检验合格证书复印件。包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码。 |
|  | 145 | (5) 投标供应商供货时须同时提交的相关文件： |
|  | 146 | 1) 投标货物的生产（供应）企业的资质证明：《营业执照》、《食品流通许可证》、《全国工业产品生产许可证》。 |
|  | 147 | 2) 《产品质量检验报告》由政府产品质量监督部门出具，每季度一次。 |
|  | 148 | 3) 《出厂检验报告》交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格报告单。 |
|  | 149 | 2.3.8. 牛奶类要求： |
|  | 150 | (1) 本项目采购的主要以鲜牛奶、酸奶等为主。 |
|  | 151 | (2) 生乳应符合 GB 19301-2010《食品安全国家标准 生乳》的规定。 |
|  | 152 | (3) 感官要求:色泽呈乳白色或徽黄色。滋味、气味具有乳固有的香味,无异  味。均匀一致液体,无凝块、无沉淀、无气味,无正常视力可见异物。 |
|  | 153 | (4) 污染物限量:应符合GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限 量》的规定。 |
|  | 154 | (5) 真菌毒素限量 ：应符合 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌 毒素限量》的规定。 |
|  | 155 | (6) 微生物要求：应符合商业无菌的要求，按GB 4789.26-2023《食品安全国 家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验》 规定的方法检验。 |
|  | 156 | (7) 仅以生牛(羊)乳为原料的超高温灭菌乳应在产品包装主要展示面上紧邻 产品名称的位置,使用不小于产品名称字号且字体高度不小于主要展示 面高度五分之一的汉字标注“纯牛(羊)奶”或“纯牛(羊)乳”全部用乳 粉生产的灭菌乳应在产品名称紧邻部位标明“复原乳”或“复原奶” ; 在生牛(羊)乳中添加部分乳粉生产的灭菌乳应在产品名称紧邻部位标明 “含XX%复原乳”或“含XX%复原奶”。注：“XX%”是指所添加乳粉占灭 菌乳中全乳固体的质量分数。 “复原乳”或“复原奶”与产品名在的一 版面的“复原乳”或“复原奶”字样应醒目，其字号不小于产品名称的 字号，字体高度不小于主要展示版面高度的五分之一。 |
|  | 157 | (8) 饮用有效期在三个月以上（从到货之日起计）。 |
|  | 158 | 2.3.9. 食堂禁用食材： |
|  | 159 | (1) 野生动物及其制品,牲畜甲状腺、肾上腺及其他不明动物的组织、器官、 脏器； |
|  | 160 | (2) 田螺、小龙虾、河豚、河蚌、死的甲鱼或黄鳝等高风险水产品； |
|  | 161 | (3) 发芽发青的土豆、鲜黄花菜、四季豆（芸豆、云扁豆、菜豆等）、霉变 红薯，野生菌、来历不明的野菜； |
|  | 162 | (4) 浸泡时间过长而变质的木耳、银耳或米面制品（米线等）； |
|  | 163 | (5) 没有完整标识的散装油、非本食堂加工的馅料、肉串及散装熟食制品； |
|  | 164 | (6) 工业用盐或来历不明的“盐”类物质、亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸 钾)，含铝膨松剂硫酸铝钾和硫酸铝铵（馒头、发糕等面制品不能添加）， 合成着色剂（日落黄、柠檬黄、油性色素等）以及吉士粉。 |
|  | 165 | 2.4. 产品配送要求： |
|  | 166 | 2.4. 1. 配送方式： |
|  | 167 | (1) 每次根据招标单位的通知订购品种、数量后，按时运送物品到指定地点， 成交供应商随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品 送货清单，作为招标单位入库验收之凭证。 |
|  | 168 | (2) 成交供应商应严格按招标单位要求（含名称、规格和重量、质量等）供应， 不得变更供应物品，否则，招标单位有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向招标单位申请，招标单位同意后方可变更。如成交供应商无法提供招标单位指定采购的产品的，招标单位有权自行采购。 |
|  | 169 | (3) 成交供应商除不可抗力因素外，不得因其他任何理由延迟送货。如确需 延迟送货的，成交供应商应在得知情况的同时及时告知招标单位并征得采 购人同意，由于供应商拖沓造成招标单位利益受损的，招标单位有权要求成 交供应商赔偿，出现2次上述情况的，将处以成交供应商人民币3000元罚 款，罚款从当月的供货结算款内扣除。招标单位如遇特殊情况需推迟送货， 应提前一天通知成交供应商。因成交供应商原因延误交货的（招标单位要 求推迟的除外），招标单位有权自行采购，并由成交供应商承担由此产生4的一切损失和费用。 |
|  | 170 | (4) 供货时须同时提交的相关文件： |
|  | 171 | 1) 供货产品的生产（供应）企业的资质证明：《营业执照》《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。 |
|  | 172 | 2) 蔬菜类产品交货时须提供本批次产品的有效的蔬菜农药残留检测证明书原件。 |
|  | 173 | 3) 家禽类产品交货时须提供由政府动植物检疫部门出具的《动物产品检疫合格证》《出境动物产品检疫合格证》（用于跨区销售检查）、本批次产品的出厂（库）检验合格证明。 |
|  | 174 | 4) 肉制品类产品交货时须提供由政府疾控部门或卫生检验部门出具的《卫生检疫报告》（半年内有效）、本批次产品的出厂（库）检验合格证明。 |
|  | 175 | 5) 冻品交货时须提供有效的肉检证明、动物检验检疫合格证明、本批次产品的出厂（库）检验合格证明。 |
|  | 176 | 6) 速冻点心类提供厂家或第三方提供的检验合格报告。 |
|  | 177 | 7) 具有CNAS或CMA认证资质的第三方检测机构出具的食材检测合格报告。检测报告应包含下列内容： |
|  | 178 | A.蔬菜类（检测项目须至少包含其中三项）：总砷、甲胺磷、氧乐果、毒死蜱、丙溴磷、铅、滴滴涕、敌敌畏、六六六、汞； |
|  | 179 | B.水产类（检测项目须至少包含其中三项）：铅、恩诺沙星、镉、无机砷、氯霉素、孔雀石绿、甲基汞、总汞； |
|  | 180 | C.肉类（检测项目须至少包含其中三项）：总砷、总汞、沙丁胺醇、沙门氏菌、克伦特罗、莱克多巴胺、铅、镉； |
|  | 181 | D.蛋类（检测项目须至少包含其中三项）：铅、总汞、恩诺沙星、苏丹红 Ⅰ 、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ ; |
|  | 182 | E.米、面类（检测项目须至少包含其中三项）：二氧化硫残留量、马拉硫磷、杀螟硫磷、杀虫双、镉、敌敌畏、乐果、铅、总汞、无机砷、黄曲霉毒素； |
|  | 183 | F.调味品类（检测项目须至少包含其中三项）：铅、总砷、黄曲霉毒素、酸价、过氧化值、大肠菌群、金黄色葡萄球、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、总酸、可溶性无盐固形物； |
|  | 184 | 2.4.2. 交货时间和地点： |
|  | 185 | (1) 按招标单位约定的时间于每天早上7:00-8:00送到招标单位指定地点。 |
|  | 186 | (2) 如因成交供应商原因未能兑现配送时间承诺，造成延迟交货现象的，做 以下处理： |
|  | 187 | 1) 招标单位对迟交货部分产品可拒绝收货； |
|  | 188 | 2) 按本次交货产品的总值扣除5%违约金； |
|  | 189 | 3) 如招标单位需要对迟交部分的产品进行自行采购的，成交供应商负责 支付对该部分产品实际采购价格。如因成交供应商的原因造成采购 人无法正常供应伙食，由此造成的其他经济损失和责任均由成交供 应商承担，并承担违约责任。 |
|  | 190 | 2.4.3. 包装要求： |
|  | 191 | (1) 所有供货产品的包装应符合国家或行业规定，不得存放在有害、有毒的 容器和承载物内。属于农产品的，每件包装必须按《农产品包装和标识 管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采 收日期。 |
|  | 192 | (2) 供货时，要求包装完好无破漏，可视的内容物无腐败霉变或影响使用的 变形，不存在危及人身、财产安全的不合理危险。 |
|  | 193 | 2.4.4. 运输要求 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 194 | (1) 运输工具应清洁卫生无污染，食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内舱，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；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。 |
|  | 195 | (2) 需要保鲜的产品必须用专用冷藏、保鲜载具运输，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。 |
|  | 196 | 2.4.5. 数量要求： |
|  | 197 | (1) 保证配送品种斤两的准确性，以招标单位的验货数量为准，成交供应商每次随货送上一式四份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持二份，作为送、收货的凭证。 |
|  | 198 | (2) 食材的具体需求量以实际供应前一天的通知为准，招标单位有权根据实际需要调整食材的品种、品牌和数量。 |
|  | 199 | (3) 每次根据招标单位的通知订购品种和数量后，由招标单位指定负责人验收过秤记录。对于不符合质量的品种招标单位可退货或换货。 |
|  | 200 | 2.4.6. 对招标单位临时的供货要求，需随订随送，供应商应尽快响应，无特殊情况须在1小时内送达。 |
|  | 201 | 2.5. 验收要求及售后服务： |
|  | 202 | 2.5. 1.重量验收：由招标单位指定负责人验收，并过秤记录。根据《定量包装商品计量监督管理办法》规定，大米包装重量和实际差1%属国家允许误差。 |
|  | 203 | 2.5.2. 验收方式：当场验收，按招标文件规定的产品质量要求对供货产品的质量进行抽查，比对相关文件，以确保符合招标单位的要求。如发现供货产品有损坏或过期的情况，在相关单据上记录所有损坏或过期情况，并对该情况进行拍照存档。如发生食材质量问题达到三次，招标单位有权取消其供应资格，提前终止合同。 |
|  | 204 | 2.5.3. 验收记录：每次采购的食品都要登记记录，注明名称、数量等事项并在采购登记记录上签明意见和验收人的名字及日期。验收完毕后，双方必须在货物收货清单上确认签名，货物收货清单作为招标单位支付货款的依据之一 |
|  | 205 | 2.5.4. 退（补）货 ：对不符合质量要求的食材由招标单位验收人员提出清退，对数量不足或部分退货的，成交供应商须按规定的时间及要求的数量、质量、规格重新送货。当天不符合验收要求的货品，应在2小时内补送合格货品。如成交供应商没有符合要求的货品，经与招标单位协商同意后，可以用相应的品种代替。 |
|  | 206 | 2.5.5. 验收时如对产品质量有争议的，可将供货产品送至国家认可的具有相关资质的质量检测机构进行检测，若检测结果合格，检测费用由招标单位支付；若检测结果不合格，则检测费用由成交供应商支付。 |
|  | 207 | 2.5.6. 售后服务：出现产品质量问题的，由成交供应商负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。 |
|  | 208 | 2.6. 对成交供应商的监督与管理： |
|  | 209 | 2.6. 1. 招标单位将每月对饭堂食材情况进行监督检查和综合评价，如成交供应商当月评价不合格的，将处以人民币伍仟元的罚款。合同履行期限内，招标单位有权对供货产品质量进行两次以内的抽查（食品安全事故调查、接到投诉调查而送检不受此次数限制），质量检验费包含在投标报价内 ；对抽查发现货物质量（含包装）不合格的，成交供应商须对该批次产品作出更换、退货，且招标单位有权扣除50%的货款，情节严重的，招标单位有权与成交供应商解除合同 ；合同履行期限内两次抽查均发现不合格或产品质量完全不符合采购需求的（可为相同或不同货物），成交供应商将被扣除全部货款，并被解除合同。 |
| ★ | 210 | 2.6.2. 责任界定：成交供应商所供食材必须符合国家有关部门规定的食品安全标准，如果因成交供应商所供食材造成招标单位的就餐人员食物中毒的，经卫生防疫部门鉴定，属成交供应商责任的，成交供应商须承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。提供加盖供应商公章的承诺函。 |
|  | 211 | 2.6.3. 成交供应商必须严格执行各项管理规定，并无条件接受招标单位监督，若有任何违规违法行为发生，招标单位有权将其行为公示，并进行有关处罚。 |
|  | 212 | 2.6.4. 本项目在合同签订前或者合同执行期间，如在工作交接过程中遇到困难导致合同执行延迟或者项目取消的，成交供应商应自行承担其带来的风险，招标单位及招标单位不作出任何赔偿责任。 |
|  | 213 | 2.7. 退出机制： |
|  | 214 | 2.7. 1. 供应商有以下行为，经调查属实的，招标单位有权立即解除合同，并由成交供应商承担由此造成的经济损失和责任： |
|  | 215 | (1) 弄虚作假，提供虚假材料取得中标供应资格的； |
|  | 216 | (2) 违反有关管理规定并经警告整改无效达到三次的； |
|  | 217 | (3) 成交供应商有转包、分包行为的； |
|  | 218 | (4) 经营情况发生重大变更，已经不具备承接项目能力的； |
|  | 219 | (5) 合同供应期内擅自中途停止供货或不正常供货，造成不良影响的； |
|  | 220 | (6) 有行贿、给回扣等不正当竞争行为的； |
|  | 221 | (7) 发生因食材质量引起的食品安全事故； |
|  | 222 | (8) 供货过程中，存在制假、掺假、售假或销售无证食品、未按规定供货服务范围供货等违规行为，经招标单位规劝、限期整改依然无效的； |
|  | 223 | (9) 被有关部门责令停业整顿、行政处罚、吊销营业执照或取消相应服务资质等； |
|  | 224 | (10)在供货服务过程中出现严重影响招标单位声誉和形象或造成招标单位严重损失的其他行为的； |
|  | 225 | (11)连续三次服务质量考核结果为“差（或低于80分）”的； |
|  | 226 | (12)有其他违法违纪行为的。 |
|  | 227 | 2.7.2. 因成交供应商配送不及时导致招标单位餐食供应延时且经采取补救措施未造成招标单位不良影响达到三次的，招标单位有权取消其供应资格。 |
| ★ | 228 | 2.7.3. 成交供应商应严格遵守《食品安全法》等相关规定并履行招标文件和合同所定事项，供应以下所列不合格的、过期产品、假冒伪劣、以次充好的产品的，招标单位除全部退货外，经招标单位规劝、限期整改依然无效的，将取消成交供应商的供货资格，并由成交供应商承担由此造成的经济责任和法律责任（提供加盖供应商公章的承诺函）：  (1) 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；  (2) 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；  (3) 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；  (4) 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；  (5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；  (6) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；  (7) 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；  (8) 超过保质期限的。 |
|  | 229 | 2.7.4. 成交供应商必须依据国家有关法律法规的要求建立健全各项管理制度，保证食品安全，有明确的食品安全责任人。因所供食材质量原因导致发生食品安全事故，除解除合同外，成交供应商还需赔偿招标单位救治经费及误工损失。 |
|  | 230 | 2.7.5. 成交供应商应严格按招标单位要求（含品种、质量、数量等）供应，不得随 意变更供应产品或增减数量，否则，招标单位有权拒收。 |
|  | 231 | 2.7.6. 招标单位按要求对产品进行严格验收，对不符合规格要求的产品，供应商必须无条件退货或更换。 |
|  | 232 | **3. 违约责任：** |
|  | 233 | 3. 1. 如发生以下情形，经调查属实，且成交供应商拒不改正的，每次扣罚人民币5000元作为违约金： |
|  | 234 | 3. 1. 1. 供货质量不合格； |
|  | 235 | 3. 1.2. 未按要求随货提供相关票证； |
|  | 236 | 3. 1.3. 未按招标单位采购计划的时间供货（提前一天与招标单位协商，且未影响招标单位伙食供应的除外）； |
|  | 237 | 3. 1.4. 未按招标单位规定卸货； |
|  | 238 | 3. 1.5. 货物出现质量问题，供应商不积极查找原因，不及时反馈处理结果； |
|  | 239 | 3. 1.6. 供应商的工作人员不遵守招标单位各项管理规定。 |
|  | 240 | 3. 1.7. 供应货物品种、品牌、规格或质量等级与招标单位要求不符； |
|  | 241 | 3. 1.8. 提供虚假检验报告等相关票证； |
|  | 242 | 3. 1.9. 因退货或未按招标单位采购计划数量、时间供应，造成招标单位伙食无法按时供应； |
|  | 243 | 3. 1.10. 同一品种货物连续两次验收发现质量不合格产品并退货； |
|  | 244 | 3. 1.11. 把招标单位验收不合格退货的货物重新配送给招标单位； |
|  | 245 | 3. 1.12. 在包装、运输、装卸等环节不符合食品安全要求； |
|  | 246 | 3. 1.13. 组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时通知招标单位业务部门，造成无法及时联系； |
|  | 247 | 3. 1.14. 食品溯源管理制度不落实，进货查验记录不全。 |
|  | 248 | 3.2. 发生上述第3.1.3、3.1.4项扣罚情形的，在未影响招标单位伙食按时供应、未因所供货物发生食品安全事故的前提下，在合同期第一、二月内可予以豁免扣罚，第三月起严格执行。 |
|  | 249 | 3.3. 如成交供应商在合同执行过程需终止执行合同的，需提前一个月以书面形式告知招标单位，否则按单方面终止执行合同处理，成交供应商应当另行按成交合同价的双倍向招标单位支付违约金，并赔偿因此而带来的额外损失。 |
|  | 250 | 3.4. 其他违约责任详见本招标文件第五篇《拟签订的合同文本》。 |
|  | 251 | **4. 投标方案要求** |
|  | 252 | 4. 1. 配送服务方案； |
|  | 253 | 4.2. 食材质量及食品安全保障方案； |
|  | 254 | 4.3. 特殊情况应急处理方案； |
|  | 255 | 4.4. 供应商认为应提供的其他资料。 |
| 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（响应）无效。  打“▲”号条款为重要技术参数（如有），若有部分“▲”条款未响应或不满足，将根据评审要求影响其得分，但不作为无效投标（响应）条款。  打“★”号及“▲”号以外的条款为一般技术参数，若有部分未响应或不满足，将根据评审要求影响其得分，但不作为无效投标（响应）条款。 | |

**二、采购项目商务要求**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **参** **数** **性** **质** | **序号** | **具体要求** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 1 | **1. 供应商的同类项目经验要求：**  具有自2021年1月1日至今（以合同签署日期为准）以供应商名义独立承接（不含分包或转包）的同类项目业绩（同类项目业绩是指：食材供应（或食材配送项目或食材采购）项目或合同内容包含食材供应（或食材配送项目或食材采购）的项目）（供应商必须提供加盖供应商公章的完整的合同复印件作为业绩证明，否则，视为无效业绩）。 | |
|  | 2 | **2. 服务期：**合同签订之日起1年。 | |
|  | 3 | **3. 服务地点** **：**招标单位指定地点。 | |
|  | 4 | **4. 报价要求：** | |
|  | 5 | 4. 1. 本项目以折扣率形式进行报价： | |
|  | 6 | 4. 1. 1. 折扣率不得高于100%，不能为负数，不得存在区间值（如：75%-80%），必须为固定的报价（如：80%），否则被将视为非实质性响应招标文件，按无效投标处理（例如：某产品的基准单价为100元，拟优惠20元，结算价格为80元，则投标折扣为：（80/100） × 100%=80%）。 | |
|  | 7 | 4. 1.2. 所有食材的价格均以广州菜篮子（https://<121.8.226.252>/basic/sendReportInfoes）中“全市菜篮子平均零售价、瓜果和牛奶、米袋子行情”所公布的产品品种的价格作为基准，按一个统一的整体折扣率进行报价，该报价价格应包含产品的采购、包装、配送、运输、保险、装卸、退换、质保期售后服务、全额含税发票、人员费用、合同实施过程中的应预见和不可预见的一切费用。广州菜篮子中无公布的品种，在结算时以招标单位指定的周边农贸市场随机抽取5个同等质量产品的平均零售价格为基准。 | |
|  | 8 | **5. 基准价的定价原则及结算要求（下列内容要求提供加盖供应商公章的承诺函）：** | |
|  | 9 | 5. 1. 定价时间及定价方式：每月第一个工作日上午10：00时公布的零售价格（含税）的平均值作为基准价。广州菜篮子中无公布的品种，由乙方自行按投标下浮率报价。定价当天没有公布价格的，将日期推前至有公布价格的日期，以该日期公布的价格参照作基准价。（备注：广州市价格监测预警系统http://121.8.226.252/basic/sendReportInfoes/中（广州菜篮子价格）中无公布的品种，以不能超过广州市珠光菜市场的该品种的综合单价作为供货单价的依据，再根据合同下浮率确定供货价格）。供应商须自行考虑因广州菜篮子公布的价格每月浮动而引起的各类风险。 | |
| ★ | 10 | 5.2. 结算要求：  5.2. 1. 成交供应商须严格按上述规定的时间留存结算基准价的有效定价凭证。  5.2.2. 在每月办理结算前向招标单位提供真实有效的定价证明，并根据上述规定办  理结算手续。招标单位有权对定价凭证的真实性进行抽查，如发现造假行为的，招标单位有权立即解除合同，并追究供应商的违约责任。  5.2.3. 成交供应商如未能按时提供有效定价证明，导致该月无法进行正常结算的，招标单位有权采用周边农贸市场的最低单价价格作为结算依据，供应商须无条件接收此结算价格。  5.2.4. 合同期内，中标折扣不得变更。如遇台风、暴雨等不可遇见的原因造成的个别品种及价格确需临时调整的，成交供应商应向招标单位提出书面申请，并提供有效证明，在获得招标单位书面确认后方可调整。 | |
|  | 11 | **6. 合同价款的支付方式：** | |
|  | 12 | 6. 1. **结算价=采购需求中规定的基准价×中标折扣率×经招标单位确认的实际采购数量。** | |
|  | 13 | 6.2. 本项目按月结算支付。成交供应商完成当月供货订单后，于次月的5日前向招标单位提交上月的结算依据及清单，经招标单位确认后，在成交供应商向招标单位提交请款申请之日起5个工作日内，由招标单位申请支付单位向成交供应商支付上月的服务费用，遇到特殊情况可顺延支付时间。 | |
|  | 14 | 6.3. 成交供应商在向招标单位提交下列完整资料后方可办理支付/结算手续： | |
|  | 15 | 6.3. 1. 中标通知书（首付时提供）； | |
|  | 16 | 6.3.2. 合同（首付时提供）； | |
|  | 17 | 6.3.3. 经招标单位确认的付款当期的费用清单及基准价定价凭证（须由饭堂管理方的相关负责人签名，并加盖招标单位公章）； | |
|  | 18 | 6.3.4. 每个月的服务评价表。 | |
|  | 19 | 6.3.5. 成交供应商开具的等额正式发票； | |
|  | 20 | 6.3.6. 招标单位认为需要提交的其他资料。 |
|  | 21 | 6.4. 因招标单位使用的是财政资金，招标单位在前款规定的付款时间仅为招标单位向支付部门申请办理支付手续的时间（不含支付部门审核的时间），招标单位在上述时间内提出了支付申请即视为招标单位已经按期支付，实际付款到账时间及金额最终以支付单位的支付时间及金额为准，招标单位不承担任何由此造成逾期付款的违约责任，并且此情况不能成为成交供应商逾期完成本项目的理由。 |
|  | 22 | **7. 合同条款要求：**详见本招标文件第五篇《拟签订的合同文本》。 |
|  | 23 | **8. 需要招标单位提供的附加条件：**供应商须在响应文件中列出完成本项目需要招标单位配合或提供的条件，否则将视为供应商同意按现有条件完成本项目。如上表所列附加条件含有招标单位不能接受的，将被视为投标无效。 |
| 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“▲”号条款为重要商务参数（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。  打“★”号及“▲”号以外的条款为一般商务条款，若有部分未响应或不满足，将根据评审要求影响其得分，但不作为无效投标（响应）条款。 | |

**三、附件：服务评价表**

**供应商服务评价表**

**（20** **年** **月** **日至度20** **年** **月** **日）**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | | 考核项目 | | 考核内容 | 扣除分数 | |
| 1 | | 供货质量 | | 因产品质量原因导致食品安全事件的，每次扣10分。 |  | |
| 供应的产品经查实为伪劣产品的，滥用或过量使用食品添加剂、发现使用劣质原料、抗生素、激素等有害物质，每次扣10分。 |  | |
| 供应的产品中有部分掺杂异物的，每次扣2分。 |  | |
| 供应的产品外形不端正，大小不均匀的，每次扣2分。 |  | |
| 供应的产品经查实为伪劣产品的，每次扣10分。 |  | |
| 供应的产品已过保质期的，每次扣10分。 |  | |
| 未经许可，擅自更改送货内容的，每次扣2分。 |  | |
| 存在短斤少两、以次充好情况的，每次扣5分。 |  | |
| 供应的产品经具有相应资质的检测机构鉴定为不符合国家质量标准的，每次扣10分。 |  | |
| 供应的产品因不符合要求的原因被招标单位清退的，每次扣3分。 |  | |
| 将零散收购的产品供应给招标单位的，每次扣5分。 |  | |
| 2 | | 服务质量 | | 在产品交付时，没有按要求提交产品清单，相关产品来源证明、质量检验报告的，每次、每项扣10分。 |  | |
| 未及时处理好专用容器的，每次扣5分。 |  | |
| 不按招标单位下达的采购通知及时送货或不按规定及时更换不符合要求产品的，每次扣10分。 |  | |
| 项目工作人员不服从招标单位工作人员指挥或管理的，每次扣5分。 |  | |
|  | |  | | 经查实有行贿、给回扣等不法行为的，每次扣20分。 | | |  | |
| 不按要求配置专用的容器进行分类装载运输或相关的专用容器没有明显标识的，每次扣2分。 | | |  | |
| 专用运输车辆、专用容器有污垢、杂物的，每次扣5分。 | | |  | |
| 3 | | 服务规范 | | 每发现1名接触食材的搬运操作人员患有有碍食品安全疾病的扣10分。 | | |  | |
| 未经招标单位批准，擅自更换配送服务人员的，每次扣3分。 | | |  | |
| 未经招标单位批准，擅自更换配送车辆的，每次扣3分。 | | |  | |
| 经招标单位批准更换配送车辆或服务人员后，没有将相关信息报经招标单位备案的，每次扣2分。 | | |  | |
| 项目服务人员及配送车辆的备案信息与现场查验不一致的，每次扣5分。 | | |  | |
| 项目专职人员在提供服务期间，存在态度恶劣或“粗言秽语”等情况的，每次扣10分。 | | |  | |
| 对招标单位的服务需求没有及时作出响应的，每次扣5分。 | | |  | |
| 4 | | 供货价格 | | 如发生供货价高于响应文件承诺的优惠价，或高于市场一般价格的情况，每次扣5分。 | | |  | |
| 5 | | 其它有关情况 | | 执行监管机构、招标单位下达临时任务时，落实不到位、不积极配合执行，每次扣2分。 | | |  | |
| 每宗有效投诉（属服务范围内的）扣5分，不及时处理每宗再扣3分。 | | |  | |
| 未按规定时间进行整改或整改后仍未达到要求，每宗扣10分。 | | |  | |
| 总体评价：（可附页） | | | | | | | | |
| 被考核单位  负责人签名  （盖章）：  日期： | | | | 考核人员签名：  日期： | | | | |
| 备注：总分为100分，低于80分为不及格。 | | | | | | | | |

**第三篇** **编制和提交响应文件须知**

供应商必须认真阅读招标文件中所有的事项、格式、条款和招标单位需求等。供应商没有按照招标文件要求提交全部资料，或者响应文件没有对招标文件在各方面都做出实质性响应是供应商的风险，并可能导致其投标无效或被拒绝。

**一、投标须知前附表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序** **号** | **内容** | **说明与要求** |
| 1 | 供应商资格条件 | 具体要求见本招标文件第一篇 |
| 2 | 关于联合体 | 本项目不允许联合体投标 |
| 3 | 踏勘现场 | 招标单位不集中组织踏勘。  项目现场：招标单位指定地点。 |
| 4 | 投标答疑 | 招标单位不统一组织答疑会。 |
| 5 | 供应商应当提交 的资格、资信证 明文件 | (1) 本招标文件第一篇要求提供的供应商资格证明文件；  (2) 供应商认为完成本项目所需的其他证明文件。 |
| 6 | 关于在政府采购 活动中查询及使 用信用记录有关 问题 | ( 1) 信用信息查询的查询渠道：信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）“信用服务”栏、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）“政府采购严重违法失信行为记录名单”栏。  (2) 信用信息查询的截至时点：评审时。  (3) 信用信息查询记录和证据留存的方式：对信用信息查询记录和证据截图存档。 |
| 7 | 报价区间 | 0%-100% |
| 8 | 响应文件份数及 密封要求 | ( 1) 响应文件一式四份，一份正本，三份副本  1） 响应文件正本单独密封1个包封（内含响应文件正本1份）  2） 全部响应文件副本单独密封1个包封  **(2)** 唱标信封单独密封1个包封（内含开标一览表原件1份、响应文件电子文件1 份） |
| 9 | 响应文件的递交 和接收 | 递交时间：详见本招标文件第一篇  地点：详见本招标文件第一篇 |
| 10 | 投标有效期 | 自提交响应文件的截止之日起计算，投标有效期不得少于 90 日历日 |
| 11 | 提交响应文件截 止时间及开标时 间、开标地点 | 详见本招标文件第一篇 |
| 12 | 评标方法 | 综合评分法 |
| 13 | 投标保证金 | 人民币叁仟元整（¥3000.00）  (1) 保证金须在2025年1月16日上午12：00前划达以下账号，否则为无效保证金。汇款时请注明投标公司与项目名称。  (2) 投标保证金缴交账户信息如下:  户名：广州市乾信经济发展有限公司餐饮分公司  开户行：中国工商银行广东自由贸易试验区南沙分行  账号：3602056909200702228  **注：请在银行进账单事由栏中注明“乾信公司餐饮分公司港务局机关饭堂2025年配送项目”**。 |
| 14 | 供应商质疑期限 | 供应商质疑期限：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 书面原件形式向招标单位书面提出质疑，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，为收到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，为中标结果公告发布之日。 |

**二、投标须知**

**（一）** **说明**

1. 适用范围：适用于本招标文件第一篇中所叙述的采购项目。

2. 本项目参考的法律、法规、条例、办法及规定：《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》以及国家和地方政府的其他有关规定。

3. 定义

3. 1 “招标单位”是指：广州市乾信经济发展有限公司餐饮分公司。

3.2 “采购人”是指：广州市乾信经济发展有限公司餐饮分公司。

3.3 “供应商”是指 ：响应招标、参加投标竞争的法人或者其他组织或自然人。

3.4 “合格的供应商”是指：广州市乾信经济发展有限公司餐饮分公司

3.4.1 符合招标文件规定的资格要求及特殊条件要求，具体条件详见本招标文件第一篇《投 标邀请函》第二条“申请人的资格要求”。其中，

<3.4.1.1> 不同供应商之间有下列情形之一的，不接受作为参与同一采购项目竞争的供应商：

（1） 彼此存在投资与被投资关系的；

（2） 彼此的法定代表人、负责人或实际控制人为同一人或属于直系亲属或配偶关系的；

（3） 存在其他控股、管理或实质性控制关系等情形；

（4） 属于法律规定关联关系的情形。

3.5 “成交供应商”是指：经法定程序确定并授予合同的供应商。

4. 投标费用

4.1 供应商应承担所有与准备和参加本项目投标有关的费用。不论投标的结果如何，招标单位无义务和责任承担这些费用。

5. 资金来源：详见《投标须知前附表》。

6. 保密事项

6. 1 获得本招标文件者，应对文件进行保密，不得用作本次投标以外的任何用途。若有要求，开标后，供应商应归还招标文件中保密的文件和资料。

6.2 除被要求对响应文件进行澄清外，供应商不得私下接触招标小组成员。

7. 踏勘现场：供应商应根据项目实际情况自行考虑确定是否需要对项目现场进行踏勘，为不影响招标单位的正常工作，经招标单位允许，供应商方可为踏勘目的进入招标单位的项目现场，不得自行前往。

**（二）** **招标文件**

1. 招标文件的组成：

1. 1 招标文件由下列文件以及在招标过程中发出的澄清更正文件组成：

1. 1.1 投标邀请函

1. 1.2 用户需求书

1. 1.3 编制和提交响应文件须知

1. 1.4 开标、评审、中标

1. 1.5 拟签订的合同文本

1. 1.6 响应文件格式

1. 1.7 在招标过程中由招标单位发出的补充、澄清、更正文件等（如有）

1.2 提交响应文件截止之日前，招标单位、招标单位或者招标小组可以对已发出的招标商文件进行必要的澄清或者修改，澄清或者修改的内容作为招标单位招标文件的组成部分。澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制的，招标单位、招标单位应当在投标截止时间至少5日前，以书面形式通知所有获取招标文件的供应商；不足5日的，招标单位、应当顺延提交响应文件截止时间。

1.3 澄清或更正公告为招标文件的组成部分，一经在指定网站发布，视同已通知所有招标文件的收受人。

1.4 供应商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，招标小组有权进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个供应商。

2. 知识产权

具体要求详见招标文件第二篇。

3. 关于分公司投标

对可接受分公司投标的项目，供应商以非独立法人注册的分公司名义代表总公司投标或盖章和签署文件的，需提供具有法人资格的总公司的营业执照副本复印件及总公司对被授权人针对本项目投标的授权书原件（授权书须加盖总公司公章）。已由总公司授权的，总公司取得的相关资质证书对分公司有效，法律法规或者行业另有规定的除外。

4. 关于关联企业

根据《中华人民共和国公司法》第二百一十六条规定：“关联关系，是指公司控股股东、实际控制人、董事、监事、高级管理人员与其直接或者间接控制的企业之间的关系，以及可能导致公司利益转移的其他关系。但是，国家控股的企业之间不仅因为同受国家控股而具有关联关系”。

除联合体外，符合上述规定的不同供应商视为具有关联关系。本项目不接受具有关联关系的供应商同时投标，一经发现，则有关联关系的供应商投标均无效。

5. 关于提供前期服务的供应商

为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

6. 关于中小微企业响应

中小微企业响应是指在采购活动中，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。

**（三）** **响应文件**

1. 投标时须同时递交的投标资料如下：

1. 1 响应文件正本（内含响应文件正本1份，单独密封1个包封）

1.2 响应文件副本（内含所有响应文件副本，单独密封1个包封）

1.3 唱标信封（内含开标一览表原件1份；响应文件电子文件1份，单独密封1个包封）

**注：电子文件应采用无病毒的CD-R光盘或U盘装载，应为Pdf或Word格式**

2. 响应文件的编制

2. 1 供应商提交的响应文件以及供应商与招标单位就有关投标的所有来往函电均应使用中文。供应商提交的支持文件或印刷的资料可以用另一种语言，但相应内容应附有中文翻译本，两种语言不一致时以中文翻译本为准。

2.2 唱标信封中《开标一览表》的内容与响应文件正本中的《开标一览表》不一致的，均以唱标信封中《开标一览表》的内容为准。

2.3 招标文件中，凡标有“★”的地方均为实质性响应条款，供应商若有一项带“★”条款未响应或不完全满足的，将按无效投标处理。如因响应文件填报内容不详，或没有按招标文件的要求提供全部资料或数据的，由此造成的后果，其责任由供应商承担。

2.4 供应商须对招标文件的对应要求给予唯一的实质性响应，否则将视为不响应招标要求。

2.5 备选方案 ：只允许供应商有一个投标方案，否则将被视为无效投标（招标文件允许有备选方案的除外）。

3. 投标报价及计量

3. 1 供应商所提供的货物及服务均应以人民币报价，以其它货币标价的投标将予以拒绝（本招标文件用户需求书中有另行要求的除外）。供应商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。响应文件中大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；单价汇总金额与总价金额不一致的，以单价金额汇总计算结果为准。

3.2 除非本招标文件用户需求书中另有规定，供应商在响应文件中及其与招标单位的所有往来文件中的计量单位均应采用中华人民共和国法定计量单位。

3.3 投标报价不是唯一的或不是固定不变的响应文件将被作为非响应性投标而予以拒绝。供 应商的投标报价在合同执行期间是固定不变的，供应商不得以任何理由予以变更。

3.4 合同项下，招标单位需要的服务，如果供应商是另外单独报价的，评分时计入投标报价总 价。确定成交供应商后，在合同规定的承包范围内成交供应商不得以任何理由追加设备 费用、辅材费用或其他费用。

4. 投标最高限价

本次招标如实行“投标最高限价”制度的，具体要求详见《投标须知前附表》。供应商的投标报价高于最高限价的，该供应商的响应文件将被视为非响应性报价予以废标。

5. 响应文件的装订、签署、密封、标记

5.1 所有响应文件（图纸请采用折叠方式）建议按A4规格制作，采用**双面**打印或复印。

5.2 响应文件须按照《投标须知前附表》的要求分别单独**装订成册**，并要求外包装上有明确标识。

5.3 响应文件的正本须打印，并由法定代表人或经其正式授权的代表亲笔签字**（按响应文件格式的要求执行）**。法定代表人（或单位负责人）投标的，须在响应文件中提供加盖公章的附有法定代表人身份证复印件的《法定代表人证明书》 ；授权投标的，须在响应文件中同时提供《法定代表人证明书》及附有法定代表人授权代表的身份证复印件的《法定代表人授权书》。未按本招标文件要求提供上述资料的视为未提供该证明书。

5.4 响应文件应**装订**牢固不可拆卸（如：胶订），且**必须编页码，页码必须连续**。所有响应文件（含正本及所有副本）的封面及骑缝处均须由供应商加盖供应商公章。

5.5 响应文件的签署及盖章要求：响应文件中要求加盖公章的须为具有法律效力的公章（不得以其他业务章或附属机构章代替），且必须与供应商名称一致 ；需签名之处必须亲笔签署，否则，视为未经签署。供应商除可对响应文件的错处作必要修改外，响应文件中不许有加行、涂抹或改写。任何修正（如有）均须由原签署人亲笔签名确认，并加盖供应商的公章。**未按本招标文件第六篇《响应文件格式》的要求进行有效签署或盖章的，将按无效投标处理。**

5.6 供应商应将响应文件正本、响应文件副本、唱标信封按《投标须知前附表》所规定的要求分别独立封装。

5.7 密封封装标记：每一信封或包装的外层密封封装表面应按下述内容及格式填写，并注明提交响应文件截止时间之前不得启封，封面及封口位置须加盖供应商的公章：

|  |
| --- |
| 收件人名称 ：广州市乾信经济发展有限公司餐饮分公司  包装内容 ：响应文件正本 / 响应文件副本 / 唱标信封 项目编号：  项目名称：  供应商名称：  供应商地址：  授权代表人姓名： 手机：  办公电话：  **在规定的提交响应文件截止时间** **年** **月** **日** **时** **分（北京时间）前不得启封** |

5.8 如果因密封封装未按本款规定密封和标记，导致招标单位对响应文件误投、提前拆封或错放的，由供应商承担责任。对由此造成提前开封的响应文件，招标单位予以拒绝，并退回供应商。

6. 投标资料的递交、接收

6. 1 供应商的授权代表人应按本《编制和提交响应文件须知》的规定向招标单位递交完整的投标资料。所有投标资料应在《投标须知前附表》所列提交响应文件截止时间前密封送达至本项目开标地点，在规定的提交响应文件截止时间以后递交的投标资料，将被拒绝并退回给供应商。**本项目不接受邮寄、电报、电话、传真方式的投标。**

6.2 供应商须凭以下资料递交投标资料：

由法定代表人参加投标的：提交加盖供应商公章的《法定代表人证明书》原件（要求在证明书上附上法定代表人有效身份证正反面，并提供原件核对）。

由供应商的授权代表人参加投标的：提交加盖供应商公章的《法定代表人授权书》原件（要求在授权书上附上被授权人的有效身份证正反面，并提供原件核对）。

《响应文件签收回执》原件。

6.3 若出现以下情况，招标单位将拒绝接收其投标资料：

6.3.1 迟于提交响应文件截止时间递交的。

6.3.2 在提交响应文件截止时间前，供应商的授权代表人未按本须知的规定提交法定代表人证明书原件或法定代表人授权书原件递交投标资料并签到的。

7. 响应文件的补充、修改和撤回

7.1 供应商在提交响应文件截止时间前，可以对所提交的响应文件进行补充、修改或者撤回，并书面通知招标单位。补充、修改的内容应当按招标文件的要求进行密封、签署及盖章，并作为响应文件的组成部分。补充、修改的内容与响应文件不一致的，以补充、修改的内容为准。在提交响应文件截止时间之后，招标单位不接受供应商对响应文件做任何修改及撤回。

7.2 供应商所提交的所有响应文件（含电子文件）在评标结束后，无论中标与否都不予退还。

8. 投标有效期

8. 1 投标有效期详见《投标须知前附表》中规定的期限，投标有效期比规定时间短的将被视为非响应性投标而予以拒绝。

8.2 在特殊情况下，招标单位可于投标有效期满之前要求供应商同意延长有效期，要求与答复均以书面形式进行。供应商可以拒绝上述要求，但其投标将会被拒绝并无息退还投标保证金；同意延期的供应商，其权利与义务相应延至新的截止期。

9. 履约保证金

9. 1 本项目如要求提交履约保证金的，成交供应商应按《投标须知前附表》中的规定向采购人提交履约保证金。提交方式可按照下述方式提交（最终以招标单位确定的方式为准）：

( 1) 采用电汇、转账方式提交：成交供应商必须保证资金在签订合同前到达招标单位指定的履约保证金专用账户，以银行收到为准），质保期满，且成交供应商无任何违约行为的，招标单位于质保期满之日起10日内一次性无息退还履约保证金。

(2) 招标单位认可的其它方式。

**（四）** **开标、评审、中标**

1. 评审程序、评审方法、评审标准和投标无效情形等内容详见本招标文件第四篇。

**（五）** **询问、质疑、投诉**

1. 询问

1. 1 供应商对采购活动事项（招标文件、采购过程和成交结果）有疑问的，可以向招标单位或招标单位提出询问，招标单位或招标单位将及时做出答复，但答复的内容不涉及商业秘密。答复可以是口头方式，也可以是书面方式，书面方式包括但不限于传真、信函、电子邮件。

2. 质疑

2. 1 供应商认为招标文件、采购过程和成交结果使自己的权益受到损害的，应按规定以书面形式（纸质信函形式）向招标单位书面提出质疑。

2.2 供应商质疑、投诉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，包括但不限于权益受损害的情况说明及受损害的原因、证据内容等，证据来源必须合法，并对质疑内容的真实性承担责任。招标单位有权将质疑函转发质疑事项各关联方，请其做出解释说明。对捏造事实、滥用维权扰乱采购秩序的恶意质疑者，将上报招标单位的监管部门依法处理。

2.3 质疑函应当由质疑供应商的法定代表人亲笔签名并加盖公章，并附上加盖供应商公章的纸质《法定代表人证明书》原件（含法定代表人身份证复印件，并提供原件核对）。如委托授权代表的，须提供由法定代表人亲笔签名的加盖供应商公章的纸质《法定代表人授权书》原件（含授权代表人身份证复印件，并提供原件核对）。

2.4 供应商在法定质疑期内须一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。

2.5 接收质疑函的方式、联系部门、联系电话和通讯地址：

( 1) 接收质疑函的方式：以纸质信函形式送达招标单位办公现场作为接收质疑函的方式。质疑函范本详见本招标公告，招标单位或招标单位仅接受按本招标文件要求提交完整资料的质疑函。

(2) 接收质疑函地点：广州市乾信经济发展有限公司餐饮分公司广州市南沙区环市大道115号乾信公司前台。

(3) 联系部门、联系电话和通讯地址：详见招标文件第一篇。

2.6 招标单位在收到供应商的书面质疑后7个工作日内做出答复，并以书面形式通知质疑供应商和其他有关供应商，但答复内容不涉及商业秘密。

2.7 本次采购活动中，招标单位做出的质疑答复等文件的送达方式为现场取件或邮寄，以邮寄方式送达的，以该资料寄出日期作为送达日期。

3. 投诉

3. 1 供应商对招标单位或招标单位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个工作日内向招标单位的监管部门投诉。

**（六）** **合同的订立和履行**

1. 合同的订立

1. 1 招标单位原则上应当自《中标通知书》发出之日起10个工作日内，按照招标文件确定的事项与成交供应商签订服务合同。招标单位因不可抗力原因延迟签订合同的，应当自不可抗力事由消除之日起7日内完成合同签订事宜，所签订的合同不得对招标文件和成交供应商响应文件作实质性修改。

1.2 如果成交供应商没有按照上述规定执行或者拒绝与招标单位签订合同，招标单位可以按照评审报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为成交供应商，也可以重新开展采购活动。

2. 合同的履行

2. 1 合同生效后，合同各方不得擅自变更、中止或者终止合同。

2.2 合同的履行、违约责任和解决争议的方法等适用于《中华人民共和国民法典》。

**（七）招标文件的解释权**

本招标文件由广州市乾信经济发展有限公司餐饮分公司负责解释。

**第四篇** **开标、评审、中标**

**1. 开标**

1.1 招标单位在《投标邀请函》中规定的日期、时间和地点组织公开开标。

1.2 按规定提交合格的“撤回通知”的响应文件将不予开封，招标单位在招标文件要求提交响应文件截止时间前收到的响应文件，开标时都当众予以拆封、宣读。

1.3 开标时，由供应商或其推选的代表检查响应文件的密封情况。

1.4 供应商代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为招标单位、招标单位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。招标单位、招标单位对供应商代表提出的询问或者回避申请应当及时处理。

1.5 供应商未参加开标的，视同认可开标结果。

**2. 招标小组**

2.1 本次招标依法组建招标小组。

2.2 招标小组按照招标文件确定的评标方法进行评标。对招标文件中描述有歧义或前后不一致的地方，招标小组有权按法律法规的规定进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个供应商。

2.3 在评标期间，为方便对响应文件进行审核、评估和对比，招标小组可以以书面形式要求供应商对响应文件中含义不明确、对同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容做出必要的书面澄清说明，但该澄清说明不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容。

2.4 如有必要，招标小组将书面要求供应商修正响应文件中不构成实质性偏离的、微小的、非正规的、不一致的或不规则的地方，这些修正不应影响评标的公平公正。

2.5 招标小组及其成员不得有下列行为：

2.5. 1 确定参与评标至评标结束前私自接触供应商；

2.5.2 接受供应商提出的与响应文件不一致的澄清或者说明；

2.5.3 违反评标纪律发表倾向性意见或者征询招标单位的倾向性意见；

2.5.4 对需要专业判断的主观评审因素协商评分；

2.5.5 在评标过程中擅离职守，影响评标程序正常进行的；

2.5.6 记录、复制或者带走任何评标资料；

2.5.7 其他不遵守评标纪律的行为。

招标小组成员有前款第一至五项行为之一的，其评审意见无效，并不得获取评审劳务报酬和报销异地评审差旅费。

**3. 评标方法**

3. 1 评标方法：综合评分法。以响应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供应商为中标候选供应商。

**4. 评标程序及评标标准**

4. 1 供应商的资格性审查、符合性审查

4. 1. 1 招标小组根据《资格性审查表》（附表一）的内容逐条对响应文件的资格性进行评审。

4. 1.2 招标小组根据《符合性审查表》（附表二）的内容逐条对响应文件进行符合性评审，只有实质性响应的响应文件才能进行后续的比较与评价，否则将作无效投标处理。只有全部满足《资格性审查表》及《符合性审查表》所列各项要求的投标才是有效投标，只要不满足上述所列各项要求之一的，将被认定为无效投标。无效投标不能进入技术、商务及价格评审。

4. 1.3 招标小组对各供应商进行符合性审查过程中，对初步被认定为初审不合格或无效投标者应实行及时告知，由招标小组组长或招标单位代表将集体意见现场及时告知投标当事人，以让其核证、澄清事实。

4. 1.4 招标小组可以要求供应商对响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容等做出必要的澄清、说明或者更正。供应商的澄清、说明或者更正不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容。招标小组要求供应商澄清、说明或者更正响应文件应当以书面形式作出，供应商的澄清、说明或者更正应当由法定代表人或其授权代表签字或者加盖公章。由授权代表签字的，应当附法定代表人授权书。供应商为自然人的，应当由本人签字并附身份证明。

4. 1.5 经招标小组确认的无效响应文件，招标单位和招标单位将予以拒绝，并且不允许通过修正或撤消其不符合要求的差异，使之成为具有符合性的响应文件。

4. 1.6 招标小组成员对需要共同认定的事项存在歧义的，应按照少数服从多数的原则做出结论，持不同意见的招标小组成员应当在评标报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评标报告。

4.1.7 在资格性审查和符合性审查过程中，供应商存在下列情况之一的，投标无效：

（1） 不具备招标文件中规定的资格要求的；

（2） 响应文件提供虚假材料；

（3） 响应文件未完全满足招标文件中带“★”号的实质性条款或指标；

（4） 供应商报价不确定或超过招标文件中列出的采购预算（最高限价）；

（5） 评审期间，供应商没有按招标小组的要求提交经授权代表签字的澄清、说明、补正或改变了响应文件的实质性内容；

（6） 供应商对招标单位、招标单位、招标小组及其工作人员施加影响，有碍公平、公正；

（7） 响应文件含有招标单位不能接受的附件条件的；

（8） 投标有效期不足的；

（9） 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

4.2 综合评分

4.2. 1 评分总值最高为100分，评分分值（权重）分配如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 评分项目 | 技术评分 | 商务评分 | 价格评分 |
| 权重 | 60% | 30% | 10% |

4.2.2 技术评审因素详见后附《技术打分表》。

4.2.3 商务评审因素详见后附《商务打分表》。

4.2.4 价格分采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且最后投标报价最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：投标报价得分=（评标基准价／最后投标报价）×价格评分权重。

4.2.5 招标小组认为供应商的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，有可能影响产品质量或不能诚信履约的，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；供应商不能证明其报价合理性的，招标小组应当将其作为无效投标处理。

4.2.6 响应文件报价出现前后不一致的，除招标文件另有规定外，按照下列规定修正；

[4.2.6.1](4.3.6.1) 响应文件中《开标一览表》内容与响应文件中相应内容不一致的，以《开标一览表》为准；唱标信封中《开标一览表》的内容与响应文件中《开标一览表》的内容不一致的，以唱标信封中《开标一览表》的内容为准。

[4.2.6.2](4.3.6.2) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准。

[4.2.6.3](4.3.6.3) 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。

[4.2.6.4](4.3.6.4) 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。

[4.2.6.5](4.3.6.5) 同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价经供应商确认后产生约束力，供应商不确认的，其投标无效。

4.2.7 细微偏差修正：细微偏差是指经招标小组确认为具有符合性的响应文件虽然实质上响应招标文件要求，但个别地方存在遗漏或者提供了不完整的技术信息及数据，并且修正这些遗漏或者不完整不会更改响应文件的实质性内容：

<4.2.7.1> 对投标货物及服务的关键、主要内容，供应商报价漏项的，作非实质性响应投标处理；对投标货物及服务的非关键、非主要内容，供应商报价漏项的，评标时将要求漏项的供应商予以澄清，但该澄清不作为评标的依据，招标小组将以其它供应商对应项的最高投标报价补充计入其评标价。

<4.2.7.2> 对数量的评审，以《用户需求书》所明示数量为准；《用户需求书》未明示的，由招标小组以其专业知识判断，必要时参考供应商的澄清文件决定。

<4.2.7.3> 本条款中多种处理原则所产生的结果不一致的，以最高的修正价作为核实价。

4.2.8 价格扣除相关要求：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序 号 | 情形 | 适用对象 | 价格扣除 比例 | 计算公式 |
| 1 | 小型、微型 企业，监狱 企业，残疾 人福利性单 位 | 本项目服务全部 为小型或微型企 业承接 | 10% | 服务由小微企业承接，即提供服务的人员为 小微企业依照《中华人民共和国劳动合同  法》订立劳动合同的从业人员时，给予价格 扣除C1，即：评标价=核实价×（1-C1）；  监狱企业与残疾人福利性单位视同小型、微 型企业，享受同等价格扣除，当企业属性重 复时，不重复价格扣除。 |
| 注：上述评标价仅用于计算价格评分，成交金额以实际投标（响应）价为准。 | | | | |

4.2.9 评标价的确定：按上述条款的原则校核修正后的价格为评标价。

4.2.10 评标总得分及统计：各评委的评分的算术平均值即为该供应商的技术评分或商务评分。然后，根据比价原则评出价格评分。将技术评分、商务评分和价格评分相加得出评标总得分（评标总得分分值按四舍五入原则精确到小数点后两位）。

4.4 有下列情形之一的，视为供应商串通投标，其投标无效：

4.4. 1 不同供应商委托同一单位或者个人办理投标事宜；

4.4.2 不同供应商的响应文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

4.4.3 不同供应商的响应文件有明显雷同，或者错误、遗漏一致，或者主要技术参数、技术方案一致的；

4.4.4 不同供应商的响应文件相互混装。

4.5 成交供应商的确定

4.5.1 推荐中标候选人名单：本项目推荐三名中标候选人。评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按最后投标报价由低到高顺序排列。得分且最后投标报价相同的，由招标小组采取随机抽取的方式确定排序。响应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供应商为排名第一的中标候选人，排名第二的为第二中标候选人，排名第三的为第三中标候选人。

4.5.2 招标单位应当自收到评标报告之日起5个工作日内，在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定成交供应商。招标单位在收到评标报告5个工作日内未按评标报告推荐的中标候选人顺序确定成交供应商，又不能说明合法理由的，视同按评标报告推荐的顺序确定排名第一的中标候选人为成交供应商。

**5. 中标**

5.1 招标单位将在《投标须知前附表》所列的媒体公告中标结果。

5.2 在《中标公告》发布的同时，招标单位向成交供应商发出《中标通知书》。

5.3 《中标通知书》是合同的一个组成部分，对招标单位和成交供应商具有同等法律效力；《中标通知书》发出后，招标单位改变中标结果，或者成交供应商放弃中标的，均应承担相应的法律责任。

5.4 在合同签订生效之前，经招标单位同意，第一成交候选人因故放弃中标资格，在招标单位愿意采纳替补候选供应商的投标方案，且报价合理的前提下，可考虑由第二成交候选人填补。

5.5 若第一成交候选人及其响应文件在评审后被审查发现存有重大偏离、或没有完全实质性响应之处时，则其中标资格无效，由第二成交候选人替补。

5.6 为了提高采购效率，节约社会交易成本与时间，成交供应商应在《中标公告》发布之日起3个工作日内领取《中标通知书》原件，否则视为放弃自动中标权利和义务。

5.7 对由于不良行为而被取消中标资格或无故放弃中标资格者不得参与重新采购的投标。

**6. 废标的认定**

在采购过程中，出现下列情形之一的，应予废标：

6. 1 符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足三家的；

6.2 出现影响采购公正的违法、违规行为的；

6.3 供应商的报价均超过了采购预算，招标单位不能支付的；

6.4 因重大变故，采购任务取消的。

**附表一、资格性审查表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序** **号** | **资格性审查内容** | **供应商名称** | | | | **备** **注** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | 按招标文件要求提供了符合招标文件第一篇中“申请人的资格要求” 规定的所有资质、资格证明文件 |  |  |  |  |  |
| 2 | 已登记报名并缴纳了投标保证金 |  |  |  |  |  |
| 结论 | |  |  |  |  |  |
| 注：1. 每一项目符合的打“√”，“结论”栏填写“通过” ；每一项目不符合的打“ ×”，  “结论”栏填写“不通过”。任何一项出现“ ×”的，结论均为不通过。  2. 不能通过资格性审查的供应商，不需进行符合性审查。  3. 汇总时出现不同意见的，招标小组按简单多数原则表决决定。 | | | | | | |

**附表二、符合性审查表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序** **号** | **符合性审查内容** | **供应商名称** | | | | **备** **注** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | ★经营范围内报价，报价是唯一固定价，且未超过本项目规定报价区 间 |  |  |  |  |  |
| 2 | ★供应商不存在联合体响应的情形 |  |  |  |  |  |
| 3 | ★提交了符合招标文件规定的，且具有有效签署、盖章的《投标函》 |  |  |  |  |  |
| 4 | ★提交了符合招标文件规定的，且具有有效签署、盖章的《法定代表 人证明书》 |  |  |  |  |  |
| 5 | ★提交了符合招标文件规定的，有效的《法定代表人授权书》（由法 定代表人投标的无须提供） |  |  |  |  |  |
| 6 | ★提交了符合招标文件规定的按期领取《中标通知书》原件的承诺书 |  |  |  |  |  |
| 7 | ★投标报价未出现明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，有可 能影响产品质量，不能诚信履约或提交的说明理由不能成立的 |  |  |  |  |  |
| 8 | ★响应文件中没有招标文件规定的其它无效投标条款的 |  |  |  |  |  |
| 结论 | |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| 注：1.每一项符合的打“√”，“结论”栏填写“通过” ；每一项不符合的打“ ×”，  “结论”栏填写“不通过”。任何一项出现“ ×”的，结论均为不通过。   1. 不能通过符合性审查的供应商，不需进行综合比较与评价。 2. 汇总时出现不同意见的，招标小组按简单多数原则表决决定。 |

**附表三、技术打分表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序** **号** | **评审项目** | **分** **值** | **满分值要求** |
| 1 | 投标人的食材检测能力 | 15 | **（1）投标人须具备检测设备：**食品安全检测仪、金标读卡仪、农药残留检测仪、肉类水分检测仪、荧光检测仪、肉类水分快速测定仪、真菌霉素检测仪、一体化便携式食品药品安全快速检测仪、莱克多巴胺检测仪、抗生素检测仪、食品重金属检测仪、瘦肉精检测仪、显恒温水浴锅、油品油料检测仪中每具有一项检测设备得0.5分，**最高得7分**。  【备注】：须同时提供：  1.提供上述14种检验仪器的彩色清晰照片扫描件、购买发票扫描件（或租赁合同扫描件，合同须为投标人本单位或其法定代表人名义签订的，合同租赁期须包含本项目供应期）；如设备名称不一致，但功能相同或相似的，投标人须提供说明，否则不得分。  **（2）投标人提供所投产品第三方检测机构(具备CMA资质)出具的提交投标文件截止时间前三月内任一个月检测报告扫描件：**  ①肉类检测项目须包含但不限于：感官、铅、镉、总汞、兽药残留；  ②禽类检测项目须包含但不限于：感官、铅、镉、总汞、兽药残留；  ③冻品类检测项目须包含但不限于：感官、铅、镉、总汞、兽药残留；  ④水产类检测项目须包含但不限于：铅、镉、甲基汞、孔雀石绿、氯霉素；  每提供一份的合格检测报告得1分，**最高得4分。**  【备注】：须同时提供：  1.所有品类检测项目需在同一份检测报告中体现  2.须提供满足上述检测要求的合格的第三方检测机构出具的检测报告及委托检测合同复印件加盖投标人公章，无或未按要求递交证明材料的不得分。  **（3）投标人须具有食品安全检测（验）室：（4分）**  【备注】：须同时提供：  若食品安全检测（验）室为投标人自有的，须同时提供产权证明扫描件和食品安全检测室证书、检测（验）室彩色清晰照片扫描件；若食品安全检测（验）室为租赁的，须提供租赁合同和检测（验）室彩色清晰照片扫描件，合同须为投标人本单位或其法定代表人名义签订的，内容须显示租赁食品安全检测（验）室，合同租赁期须包含本项目供应期，否则不得分。 |
| 2 | 配送服务  方案 | 15 | 1.方案内容详细具体，有明确合理的配送流程，流程设计考虑全面，有利于项目实施，能极大限度满足招标单位的实际需求的，得15分；  2.方案内容详细具体，有明确的配送流程，流程设计合理，项目实施可操作性强的，得12分；  3.方案内容基本满足招标单位的需求，有配送流程，流程设计基本合理，有一定的项目实施可操作性，得9分；  4.方案内容不太满足招标单位的需求，有配送流程，但流程设计不够合理，项目实施可操作性一般的，得6分；  5.方案内容空洞，无明确的配送流程，项目实施可操作性差，得3分；未提供方案或方案内容与本项目不相符的，得0分。 |
| 3 | 食材质量及  食品安全保  障方案 | 15 | 1.方案内容详细具体，有明确的质量保证及食品安全措施，有利于项目实施，能极大限度满足招标单位的实际需求的，得15分；  2.方案内容详细具体，有明确的质量保证及食品安全措施，项目实施可操作性强的，得12分；  3.方案内容基本满足招标单位的需求，质量保证及食品安全措施有一定的可操作性，得9分；  4.方案内容不太满足招标单位的需求，质量保证及食品安全措施可操作性一般的，得6分；  5.方案内容空洞，质量保证及食品安全措施可操作性差，得3分；6.未提供方案或方案内容与本项目不相符的，得0分。 |
| 4 | 特殊情况应急处理方案 | 15 | 1.对招标单位的临时紧急供货要求能响应迅速，并及时到位；因送货车辆故障、恶劣天气突发情况等采取的应对措施切实有效的，得15分；  2.对招标单位的临时紧急供货要求能响应迅速；因送货车辆故障、恶劣天气突发情况等采取的应对措施可操作性强的，得12分；  3.对招标单位的临时紧急供货要求的响应时间能基本满足招标单位的需求；因送货车辆故障、恶劣天气突发情况等采取的应对措施有一定可操作性的，得9分；  4.对招标单位的临时紧急供货要求的响应时间能不太满足招标单位的需求；因送货车辆故障、恶劣天气突发情况等采取的应对措施可操作性一般的，得6分；  5.对招标单位的临时紧急供货要求响应慢；因送货车辆故障、恶劣天气突发情况等采取的应对措施可操作性差的，得3分；  6.未提供方案或方案内容与本项目不相符的，得0分。 |
|  | 合计 | 60 |  |

**附表四、商务打分表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序** **号** | **评审项目** | **分值** | **满分值要求** |
| 1 | 供应商的同类项目业绩 | 6 | 具有自2021年1月1日至今（以合同签署日期为准）以供应商名义独立承接（不含分包或转包）的同类项目业绩（同类项目业绩是指：食材供应（或食材配送项目或食材采购）项目或合同内容包含食材供应（或食材配送项目或食材采购）的项目），每提供1份完整的业绩证明得2分，最高得6分。  注：供应商必须提供加盖供应商公章的完整的合同复印件作为业绩证明，否则，视为无效业绩。未按要求提供完整的证明材料或提供的材料不清晰导致专家无法判断的不得分。 |
| 2 | 供应商的朔源能力 | 3 | 供应商具有产品质量安全溯源功能的系统得3分。  注：系统如为供应商自主开发的，须提供以供应商名义登记的软件著作权登记证书作为证明；系统如为供应商购买的，须同时提供系统的截图及购买方为供应商名称的购置发票作为证明；系统如为供应商租赁的，须同时提供系统的截图及承租人为供应商名称的在有效承租期内的租赁合同复印件作为证明。未按要求提供完整的证明材料或提供的材料不清晰导致专家无法判断的不得分。 |
| 3 | 供应商的供货来源 | 8 | 拟供货食材（包括鲜肉类、蔬菜、冻品、米类、油类、干货类、调味品类、牛奶）具有合法的来源途径，能提供上述所有种类的有效食材来源证明得8分，每缺少一类食材来源证明扣减1分，最低减至0分。 无提供有效证明的不得分。  注：有效食材来源证明：如供货食材是供应商自行生产销售的，要求在响应文件中提供加盖供应商公章的自产自销的有效证明 ；如供货食材是供应商向其他单位购买的，要求在响应文件中提供加盖供应商公章的供应商与食材供货商签订的在有效期内的购销合同及食材供货商的营业执照扫描件。未按要求提供完整的证明材料或提供的材料不清晰导致专家无法判断的不得分。 |
| 4 | 供应商的运输能力 | 4 | 每提供1台冷藏（保鲜）车辆的完整证明得0.5分，最高得4分。  注：①自有冷藏车辆提供有效的《机动车行驶证》扫描件、车辆清晰照片（车牌号码需清晰可辨）以及购买发票复印件；  ②其他或未按要求提供证明材料不得分。 |
| 5 | 售后服务方案 | 9 | 1.具备3名或以上售后服务管理师，可退换货的情况覆盖面广，退换货流程便捷，退换货响应时效短，可及时高效的处理投诉的，得9分；  2.具备2名售后服务管理师，可退换货的情况覆盖面广，退换货流程便捷性有欠缺，退换货响应时效短，投诉处理时效有欠缺的，得6分；  3.具备1名售后服务管理师，可退换货的情况少，退换货流程繁琐，退换货响应时效长，投诉处理拖沓的，得3分；  4.方案内容与本项目不相关的，得0分。 |
|  | 合计 | 30 |  |

**第五篇** **拟签订的合同文本**

（注：招标单位与成交供应商应根据本章节提供的合同模板内容签订合同书，如遇特殊情况，可针对本合同模板中的部分非实质性条款进行调整，但不得对实质性条款进行变更）

**广州市乾信经济发展有限公司餐饮分公司**

**合** **同** **书**

**项目名称：**

**合同编号：**

**签订日期：二〇**二五**年** **月** **日**

甲方：广州市乾信经济发展有限公司餐饮分公司

电话：

传真：

地址：

乙方：

电话：

传真：

地址：

根据广州市乾信经济发展有限公司餐饮分公司广州市港务局机关饭堂2025年原材料配送项目的采购结果，按照《中华人民共和国民法典(合同编)》的规定，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、合同金额**

合同金额暂定为：（大写）人民币 元 (￥ 元）。该合同总金额包括但不限于：产品的采购、包装、配送、运输、保险、装卸、退换、质保期售后服务、全额含税发票、人员费用、合同实施过程中的应预见和不可预见的一切费用。

**二、服务期** **：**2025年2月1日至2025年12月31日。

**三、服务要求**

（一）服务总体要求：

1. 服务范围：按甲方的规定为甲方提供早餐、午餐（工作日为主）所需的冷鲜肉类、瓜果蔬菜、豆制品、蛋类、干货、调味品、副食品类、食用米、油类、牛奶等食材的采购及配送服务。

2. 饭堂每天约140人用餐，每日早餐、午餐的采购内容、数量和品种需根据甲方当天的实 际用餐人数及要求而定。

3. 提供的食品材料的各项技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂 标准。乙方必须负责食品的质量检测，并提供合格的检测结果给甲方备案，该费用包含 在合同总价内。

（二）食品供应链要求：

1. 要求乙方提供的所有产品及供货来源必须符合国家和地方有关规定，来源于正规采购渠 道。食品生产企业必须获得食品生产许可证（SC），生产食品的源头与乙方要有固定的 合法供应关系。乙方应保存以下资料：

(1) 与食材生产企业的销售合同；

(2) 食材生产企业的送货单和销售发票；

(3) 乙方与甲方的采购合同及送货单据、销售发票。

2. 蔬菜、瓜果、水果及辅料、佐料（葱蒜等）的来源应当是受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应，必须提供当天供应所有蔬菜的农药残留检测报告；

3. 肉类须保证来源于正规肉联厂，具有有效的肉检证明、动物检验检疫合格证明；每天供应的食材需索证索票；

4. 冻品须具有有效的肉检证明、动物检验检疫合格证明；每天供应的食材需索证索票，并随货同行。

（三）食材的具体供货质量要求：

1. 所供产品应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准。不得供应腐烂变质、被污染变质的食品，不得供应病、死畜禽食品及人为注水的家禽食品，供应的食品不得来自疫区，畜禽类食品必须是当天屠宰，并必须提供采用人工或机械方式脱毛的家禽食品，严禁提供采用有害人身健康的化学方式及其他有害人体健康方式脱毛的家禽食品，并提供当天批次的检测报告。所供货品均须在有效期内，其剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二（有特殊要求的产品除外）。如不符合招标文件所描述的质量标准，乙方必须无条件退货并承担违约责任。如发生因质量问题而造成甲方用餐人员发生食品安全事故或食物中毒的，乙方须承担全部责任，并负责赔偿（包括但不限于：食物中毒人员的医疗费、误工费、事故处理费），甲方不承担任何连带责任。

2. 新鲜蔬菜、瓜果、水果要求：

(1) 所有蔬菜、瓜果、水果必须符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质，外观干爽。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜的卫生指标规定。

(2) 保证食用安全，绝无农药等有害物质的留存。乙方每日须提供当批次有效的农残检测报告原件。甲方将使用“农药测试卡”检验农药含量，如含量超标的，超标食材由甲方当场销毁，乙方须无条件换货，并在1个小时内提供替换食材，不得影响正常供餐。每出现1次含量超标情况的，均将处以乙方人民币3000元的罚款，罚款从当月的供货结算款中扣除，若当月结算款不足扣除罚款的，乙方须向甲方补齐罚款数额。合同履行期限内出现≥3次农药含量超标情况的，甲方有权单方面终止合同，并不承担任何违约责任。

(3) 在交付甲方前必须经过前期处理，食用率达到95%以上。

(4) 具体感观要求：

1) 从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

2) 从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

3) 从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

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

5) 叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、荠菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类，属同一品种规格。鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无胃灼热、焦边、腐烂等现象，无抽薹（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。

6) 茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等，属同一品种规格。果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。

7) 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等，属同一品种规格。形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

8) 根菜类：萝 卜、胡萝 卜等，属同一品种规格。皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

9) 薯芋类 ：马铃薯、芋、姜等，属同一品种规格。色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

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

11) 豆类：扁豆、豌豆、毛豆等，属同一品种规格。形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类应新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类应籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

12) 水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等，属同一品种规格。肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

13) 食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等，属同一品种规格。蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

14) 芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。 芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

15) 苹果：具有本品种特有的外形，大小均匀，果面光滑有光泽，具有本品种应有的自然色泽；无斑点或极少果锈，不起皱，无裂口，无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑；果身重，硬朗。

16) 梨子：果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄；果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害；重身结实，味道爽甜。

17) 香蕉：果实丰满，果形端正，梳炳完整，单果均匀 ；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑。无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥。

18) 橙子：大小均匀，皮光滑并有光泽，手感重，无机械损伤。难剥离，果汁多，味可口无萎蔫。

19) 柑桔：果实大近似球形，无异状突起瘤、无病虫害所呈现的绿斑、黑斑，无霉烂，无机械伤，果面清新洁净，大小均匀，果实无萎蔫，色泽自然。

20) 大蕉：果实丰满，果形端正，梳炳完整，不缺只口，单果均匀 ；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑。无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥。

(5) 如乙方提供的蔬菜类食品属于净菜标准的（无黄叶、无腐烂、无泥土、去菜头、去菜尾、干水），应带皮一起作为最终重量结算。

3. 新鲜肉类（猪肉、牛肉、羊肉、禽类） ；新鲜水产类（鱼类、虾类）要求：

(1)所有肉类、水产类必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。鲜肉确保每日新鲜。

(2)肉类保证来源于正规肉联厂，供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查）（分割的猪肉每次送货时要有广州市分割肉销售凭据）。

(3) 水产类每次交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明（随车同行）：《产品合格证》《卫生检疫报告》《贮存地的出入库检疫证明》。

(4) 乙方首次供应时应提供肉类生产企业的资质证明，包括《企业法人营业执照》《动物防疫条件合格证》及《食品生产许可证》。

(5) 具体感官要求：

1) 色泽：肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪乳白色。

2) 组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，肉质紧密。

3) 粘度：外表湿润，不粘手，切面有渗出液。

4) 气味：猪肉、牛肉、羊肉具有肉类固有的气味，无异味，煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面澄清透明或稍有浑浊，脂肪凝聚于表面。水产、冰鲜鱼无臭味。

5) 鲜鱼类：要求鱼鳞光亮、整洁、紧贴鱼体，鱼体挺而不软、弯度小、有弹性、无异味。

6) 家禽类：要求为新鲜光禽（光禽是指经宰杀去毛以后的鸡、鸭、鹅等禽类），质量好坏，是否新鲜，主要根据以下几方面来判别：

A. 喙有光泽、干燥、无黏液；

B. 口腔：新鲜的光禽口腔黏膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异味；

C. 新鲜的光禽眼睛明亮，充满整个眼窝；

D. 皮肤：新鲜的光禽皮肤上毛孔隆起，表面干燥而紧缩，呈乳白色或淡黄色，稍带微红，无异味；

E. 脂肪：新鲜的光禽脂肪呈淡黄色或黄色，有光泽，无异味；

F. 肌肉：新鲜光禽肌肉结实，有弹性，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰红色变质的光禽肌肉松弛，湿润发黏，色变暗红，有明显腐败气味。

(6) 乙方须按照甲方所要求的采购内容进行送货。如鱼类（含冻品）必须指派固定员工到甲方处斩件、清洗后交付。肉类（含冻品）、猪肉、排骨、鸡、鸭等按要求斩件后进行送货。装卸运输工具、砧板刀具自行解决，甲方不予提供。

4. 冻品要求：

(1) 不得含有防腐剂。

(2) 每批次产品必须有厂家或第三方提供的检验合格报告，各相关单位印章必须清晰，无缺角。报告中样品的出厂日期需与实物一致。且到货当日距离剩余保存期不得少于原有保质期的80%（有特殊要求的产品除外）。乙方需在每份检测报告上盖送货章。冻品运输过程温度需达到食材的要求，运输温度与食材温度要求差不超过±3℃。

(3) 产品包装所标注规格须与实物相符。产品内、外包装不得破损且清晰标注出厂日期、厂址、批号等信息。

(4) 冻品严禁含有毒有害物质、虫及混有异物，严禁有腐烂变质、酸败、霉变情况，禁止采购超过保质期限的冻肉类食品。

(5) 冷冻禽肉类：要求肉体冻实、坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味。交货时干净、新鲜、无异味，包装完整，无破损。

(6) 冷冻鱼类：要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

(7) 冷冻禽类要求解冻后净重量不少于90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻水产类食品解冻、后净重量不少于82%，解冻时间为4小时以内（室温20℃)。

(8) 所有冷冻食品能清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

5. 速冻点心类要求：

(1) 不得含有防腐剂。

(2) 产品要符合GB19295-2021《食品安全国家标准速冻面米与调制食品》的标准。

(3) 每批次产品必须有厂家或第三方提供的检验合格报告，各相关单位印章必须清晰，无缺角。报告中样品的出厂日期需与实物一致。且到货当日距离剩余保存期不得少于原有保质期的1/2。乙方需在每份检测报告上盖送货章。冻品运输过程温度需达到食材的要求，运输温度与食材温度要求差不超过±2℃。

(4) 产品标识应注明速冻、生制或熟制、即食或非即食，以及烹调加工方式。

6. 干货、调味品、腊味、干湿粉、面、点心面粉及配料要求：

(1) 干货：

1) 必须具有“SC”标志，必须保证质量，并提供生产合格证，带有有效期的产品的有效期一般不能少于半年（个别有效期较短的产品除外），带有外包装的商品必须保持包装的完整性。

2) 干货制品：要求为符合国家相关行业标准的产品，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，保证绿色安全、海味要求味道浓郁、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，尤其是二氧化硫残留量、总砷含量、亚硝酸钠不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，甲方可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品甲方有权拒绝接受。

3) 腊肉：符合国家食品部门的有关标准，良质腊肉色泽鲜明，肌肉暗红色，脂肪透明呈乳白色，肉干燥结实，带有特有的腊式香味。

4) 腊肠：肠衣干燥，不发霉，无黏液，肠衣与肉馅紧密连在一起，表面紧而有弹性，色泽均匀，肥肉色白，瘦肉色红，无灰色斑点，气味芳香。

5) 香肠：品质好的香肠是肠衣干燥，不发霉，无黏液，肠衣与肉馅紧密连在一起，表面紧而有弹性，色泽均匀，肥肉色白，瘦肉色红，无灰色斑点，气味芳香。

(2) 调味品、配料：

1) 调味品执行标准：

A. GB 18187-2000标准《酿造食醋》；

B. GB 18186-2000《酿造酱油》；

C. C.GB/T 21999-2008《蚝油》；

D. 固态调味料符合以下标准：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 检验项目 | 单位 | 标准要求 |
| 苯甲酸或苯甲酸钠（以苯甲酸计） | g/kg | 不得检出 |
| 山梨酸或山梨酸钾（以山梨酸计） | g/kg | 不得检出 |
| 菌落总数 | Cfu/ml | ≤30000 |
| 大肠菌群 | MPN/100g | ≤30 |
| 致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌） | ----- | 不得检出 |
| 苯甲酸或苯甲酸钠（以苯甲酸计） | g/kg | ≤1.0 |
| 山梨酸或山梨酸钾（以山梨酸计） | g/kg | ≤1.0 |
| 罗丹明B | mg/kg | 不得检出 |

2) 产品包装要密封，无破损。标识说明完整详细，包括产品名称、净含量、配料表、制造者或经销者的名称和地址、产品标准号、生产日期、保质期，要注明生产日期和保质期。固态调味品无结块、异物，有纯正的香味和鲜美滋味。

3) 酱油：合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把酱油倒在瓶子里后，摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉； 不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。

4) 味精：无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

5) 食醋：具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。

6) 酒 ：酒液应是无色、透明、无悬浮物和沉淀物的液体。

7) 酱腌菜：具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。

8) 酱类食品：具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦煳及其他异味、异物。

9) 淀粉制品：具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无杂质。

10) 生粉：色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。

11) 食盐：结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，蘸取少许尝试具有纯正的咸味。

12) 鸡蛋：蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。

13) 皮蛋：外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色， 闻起来有芳香，无辛辣气。

14) 咸蛋：蛋壳亦完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。

15) 油炸豆卜：为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。

16) 腐竹：为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。

17) 腐乳：红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其他异味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。

18) 黄豆：非转基因，大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

19) 花生：果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

20) 食糖：食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。

A. 白糖的感官鉴别

a.色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。

b.白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。

c.绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。

d.冰糖：块形完整，颗粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。

e.方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。

f.凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

B. 红糖的感官鉴别：红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。因为红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无有酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。

21) 辛辣料 ：辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

22) 面粉：

A. 包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。

B. 面粉等级为中筋面粉（即普通面粉），产品有“SC”标志，具有产品合格证。

C. 要新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、均匀、有自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团、用它制成的成品如馒头有麦香味、香甜入口不粘牙、符合国家食品卫生标准。

D. 包装要标明生产日期、保质期、厂名、厂址等，面粉不应加入增白剂；不得有变质、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。

(3) 湿粉面制品类要求：

1) 河粉、肠粉（卷粉）、粿条、米线（米粉）、濑粉等：

A. 质量标准符合《鲜湿米粉质量安全要求》DB45/319-2007标准。

B. 具有该品种固有的色泽，色泽均匀。

C. 具有本品种固有形态，表面光滑，略有透明感，手感柔软有弹性，厚薄均匀。

D. 具有该品种固有的滋味和气味，无酸味、馊味、霉味及其他异味口感。

E. 有爽滑感，不粘牙，不夹生，无牙碜杂质。

F. 无肉眼可见的杂质、异物。

2) 饺子皮、馄饨皮、烧卖皮等：

A. 符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）标准。

B. 形态光滑，粗细一致，结构繁凑。

C. 色泽均匀一致。

D. 具有产品应有的气味，无酸味、霉味及其他异味。

E. 无正常视力可见的外来杂质。

3) 面条：软硬合适；弹性好；光滑爽口；无异味；表面光滑、有明显质感；色泽亮白或亮黄。

7. 食用油、米要求：

(1) 乙方提供的食用油及大米必须符合质量和卫生标准，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不结、混有异物或有其它感官性状异常并可能对人体健康有害的物质。

(2) 大米要求：米类执行标准：GB 2715-2016《食品安全国家标准粮食》、GB/T1354-2018《大米》国家标准一等米，不含添加剂。（原粮及成品粮色泽、气味必须正常。霉变粒不得超过2%。真菌毒素：黄曲霉毒素B1（5μg/kg-20μg/kg）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇(≤1000μg/kg）、玉米赤霉烯酮(≤60μg/kg）、赭曲霉毒素A (≤5μg/kg）。重金属污染物：铅(≤0.2mg/kg）、镉(0.1mg/kg-0.2mg/kg)、汞（0.02 mg/kg）、无机砷（0.1mg/kg-0.2mg/kg）。农药：对磷化物、马拉硫磷等140余种农药规定了最大残留限量）。若有涵盖上述各项的最新国家及行业标准、规范，按最新标准、规范执行。

(3) 食用油质量要求：

1) 基本要求：外包装完好，有QS标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，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) 每个食用油品种必须具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味、透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内，并根据用户需求的食用油等级保质保量完成供 货。

3) 加热试验（280℃) 油色不得变深，无析出物。

4) 不得混有其他食用油或非食用油。

5) 要求所供产品的生产厂家信誉良好，产品标签上应标明生产日期、保质期等标注标识质量等级以及初制油的加工工艺(如用浸出法生产，还是用压榨法生产)和是否用转基因料生产。严禁以次充好、以假充真，如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售，牟利，一经发现，甲方有权终止与乙方签订的采购合同，且由乙方承担全部责任。

(4) 供货时须提供QS认证、国家机关发出的产品检验合格证书复印件。包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码。

(5) 乙方供货时须同时提交的相关文件：

1) 货物的生产（供应）企业的资质证明：《营业执照》、《食品流通许可证》、《全国工业产品生产许可证》。

2) 《产品质量检验报告》由政府产品质量监督部门出具，每季度一次。

3) 《出厂检验报告》交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格报告单。

8. 牛奶类要求：

(1) 本项目采购的主要以鲜牛奶、酸奶等为主。

(2) 生乳应符合 GB 19301-2010《食品安全国家标准生乳》的规定。

(3) 感官要求:色泽呈乳白色或徽黄色。滋味、气味具有乳固有的香味,无异味。均匀一致液体,无凝块、无沉淀、无气味,无正常视力可见异物。

(4) 污染物限量:应符合GB2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》的规定。

(5) 真菌毒素限量：应符合GB 2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》的规定。

(6) 微生物要求：应符合商业无菌的要求，按GB 4789.26-2023《食品安全国家标准食品微生物学检验商业无菌检验》规定的方法检验。

(7) 仅以生牛(羊)乳为原料的超高温灭菌乳应在产品包装主要展示面上紧邻产品名称的位

置,使用不小于产品名称字号且字体高度不小于主要展示面高度五分之一的汉字标注

“纯牛(羊)奶”或“纯牛(羊)乳”全部用乳粉生产的灭菌乳应在产品名称紧邻部位标明“复原乳”或“复原奶” ;在生牛(羊)乳中添加部分乳粉生产的灭菌乳应在产品名称紧邻部位标明“含XX%复原乳”或“含XX%复原奶”。注：“XX%”是指所添加乳粉占灭菌乳中全乳固体的质量分数。 “复原乳”或“复原奶”与产品名在的一版面的“复原乳”或“复原奶”字样应醒目，其字号不小于产品名称的字号，字体高度不小于主要展示版面高度的五分之一。

(8) 饮用有效期在三个月以上（从到货之日起计）。

9. 食堂禁用食材：

(1) 野生动物及其制品,牲畜甲状腺、肾上腺及其他不明动物的组织、器官、脏器；

(2) 田螺、小龙虾、河豚、河蚌、死的甲鱼或黄鳝等高风险水产品；

(3) 发芽发青的土豆、鲜黄花菜、四季豆（芸豆、云扁豆、菜豆等）、霉变红薯，野生菌、来历不明的野菜；

(4) 浸泡时间过长而变质的木耳、银耳或米面制品（米线等）；

(5) 没有完整标识的散装油、非本食堂加工的馅料、肉串及散装熟食制品；

(6) 工业用盐或来历不明的“盐”类物质、亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)，含铝膨松剂硫酸铝钾和硫酸铝铵（馒头、发糕等面制品不能添加），合成着色剂（日落黄、柠檬黄、油性色素等）以及吉士粉。

（四）产品配送要求：

1. 配送方式：

(1)每次根据甲方的通知订购品种、数量后，按时运送物品到指定地点，乙方随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，作为甲方入库验收之凭证。

(2)乙方应严格按甲方要求（含名称、规格和重量、质量等）供应，不得变更供应物品，否则，甲方有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向甲方申请，甲方同意后方可变更。如乙方无法提供甲方指定采购的产品的，甲方有权自行采购。

(3)乙方除不可抗力因素外，不得因其他任何理由延迟送货。如确需延迟送货的，乙方应在得知情况的同时及时告知甲方并征得甲方同意，由于乙方拖沓造成甲方利益受损的，甲方有权要求乙方赔偿，出现2次上述情况的，将处以乙方人民币3000元罚款，罚款从当月的供货结算款内扣除。甲方如遇特殊情况需推迟送货，应提前一天通知乙方。因乙方原因延误交货的（甲方要求推迟的除外），甲方有权自行采购，并由乙方承担由此产生的一切损失和费用。

(4)供货时须同时提交的相关文件：

1) 供货产品的生产（供应）企业的资质证明：《营业执照》《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。

2) 蔬菜类产品交货时须提供本批次产品的有效的蔬菜农药残留检测证明书原件。

3) 家禽类产品交货时须提供由政府动植物检疫部门出具的《动物产品检疫合格证》《出境动物产品检疫合格证》（用于跨区销售检查）、本批次产品的出厂（库）检验合格证明。

4) 肉制品类产品交货时须提供由政府疾控部门或卫生检验部门出具的《卫生检疫报告》（半年内有效）、本批次产品的出厂（库）检验合格证明。

5) 冻品交货时须提供有效的肉检证明、动物检验检疫合格证明、本批次产品的出厂（库）检验合格证明。

6) 速冻点心类提供厂家或第三方提供的检验合格报告。

7) 具有CNAS或CMA认证资质的第三方检测机构出具的食材检测合格报告。检测报告应包含下列内容：

A. 蔬菜类（检测项目须至少包含其中三项）：总砷、甲胺磷、氧乐果、毒死蜱、丙溴磷、铅、滴滴涕、敌敌畏、六六六、汞；

B. 水产类（检测项目须至少包含其中三项）：铅、恩诺沙星、镉、无机砷、氯霉素、孔雀石绿、甲基汞、总汞；

C. 肉类（检测项目须至少包含其中三项）：总砷、总汞、沙丁胺醇、沙门氏菌、克伦特罗、莱克多巴胺、铅、镉；

D. 蛋类（检测项目须至少包含其中三项）：铅、总汞、恩诺沙星、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ ;

E. 米、面类（检测项目须至少包含其中三项）：二氧化硫残留量、马拉硫磷、杀

螟硫磷、杀虫双、镉、敌敌畏、乐果、铅、总汞、无机砷、黄曲霉毒素；

F. 调味品类（检测项目须至少包含其中三项）：铅、总砷、黄曲霉毒素、酸价、过氧化值、大肠菌群、金黄色葡萄球、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、总酸、可溶性无盐固形物；

2. 交货时间和地点：

(1) 按甲方约定的时间于每天早上7:00-8:00送到甲方指定地点。

(2) 如因乙方原因未能兑现配送时间承诺，造成延迟交货现象的，做以下处理：

1) 甲方对迟交货部分产品可拒绝收货；

2) 按本次交货产品的总值扣除5%违约金；

3) 如甲方需要对迟交部分的产品进行自行采购的，乙方负责支付对该部分产品实际采购价格。如因乙方的原因造成甲方无法正常供应伙食，由此造成的其他经济损失和责任均由乙方承担，并承担违约责任。

3. 包装要求：

(1) 所有供货产品的包装应符合国家或行业规定，不得存放在有害、有毒的容器和承载物内。属于农产品的，每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

(2) 供货时，要求包装完好无破漏，可视的内容物无腐败霉变或影响使用的变形，不存在危及人身、财产安全的不合理危险。

4. 运输要求

(1) 运输工具应清洁卫生无污染，食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内舱，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；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

(2) 需要保鲜的产品必须用专用冷藏、保鲜载具运输，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。

5. 数量要求：

(1) 保证配送品种斤两的准确性，以甲方的验货数量为准，乙方每次随货送上一式四份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持二份，作为送、收货的凭证。

(2) 食材的具体需求量以实际供应前一天的通知为准，甲方有权根据实际需要调整食材的品种、品牌和数量。

(3) 每次根据甲方的通知订购品种和数量后，由甲方指定负责人验收过秤记录。对于不符合质量的品种甲方可退货或换货。

6. 对甲方临时的供货要求，需随订随送，乙方应尽快响应，无特殊情况须在1小时内送达。

（五）验收要求及售后服务：

1. 重量验收：由甲方指定负责人验收，并过秤记录。根据《定量包装商品计量监督管理办法》规定，大米包装重量和实际差1%属国家允许误差。

2. 验收方式：当场验收，按招标文件规定的产品质量要求对供货产品的质量进行抽查，比对相关文件，以确保符合甲方的要求。如发现供货产品有损坏或过期的情况，在相关单据上记录所有损坏或过期情况，并对该情况进行拍照存档。如发生食材质量问题达到三次，甲方有权取消其供应资格，提前终止合同。

3. 验收记录：每次采购的食品都要登记记录，注明名称、数量等事项并在采购登记记录上签明意见和验收人的名字及日期。验收完毕后，双方必须在货物收货清单上确认签名，货物收货清单作为甲方支付货款的依据之一。

4. 退（补）货：对不符合质量要求的食材由甲方验收人员提出清退，对数量不足或部分退货的，乙方须按规定的时间及要求的数量、质量、规格重新送货。当天不符合验收要求的货品，应在2小时内补送合格货品。如乙方没有符合要求的货品，经与甲方协商同意后，可以用相应的品种代替。

5. 验收时如对产品质量有争议的，可将供货产品送至国家认可的具有相关资质的质量检测机构进行检测，若检测结果合格，检测费用由甲方支付；若检测结果不合格，则检测费用由乙方支付。

6. 售后服务：出现产品质量问题的，由乙方负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。

（六）对乙方的监督与管理：

1. 甲方将每月对饭堂食材情况进行监督检查和综合评价，如乙方当月评价不合格的，将处以人民币伍仟元的罚款。合同履行期限内，甲方有权对供货产品质量进行两次以内的抽查（食品安全事故调查、接到投诉调查而送检不受此次数限制），质量检验费包含在合同总价内 ；对抽查发现货物质量（含包装）不合格的，乙方须对该批次产品作出更换、退货，且甲方有权扣除50%的货款，情节严重的，甲方有权与乙方解除合同；合同履行期限内两次抽查均发现不合格或产品质量完全不符合采购需求的（可为相同或不同货物），乙方将被扣除全部货款，并被解除合同。

2. 责任界定：乙方所供食材必须符合国家有关部门规定的食品安全标准，如果因乙方所供食材造成甲方的就餐人员食物中毒的，经卫生防疫部门鉴定，属乙方责任的，乙方须承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

3. 乙方必须严格执行各项管理规定，并无条件接受甲方监督，若有任何违规违法行为发生，甲方有权将其行为公示，并进行有关处罚。

4. 本项目在合同签订前或者合同执行期间，如在工作交接过程中遇到困难导致合同执行延迟或者项目取消的，乙方应自行承担其带来的风险，甲方及招标单位不作出任何赔偿责任。

（七）退出机制：

1. 乙方有以下行为，经调查属实的，甲方有权立即解除合同，并由乙方承担由此造成的经济损失和责任：

(1) 弄虚作假，提供虚假材料取得中标供应资格的；

(2) 违反有关管理规定并经警告整改无效达到三次的；

(3) 乙方有转包、分包行为的；

(4) 经营情况发生重大变更，已经不具备承接项目能力的；

(5) 合同供应期内擅自中途停止供货或不正常供货，造成不良影响的；

(6) 有行贿、给回扣等不正当竞争行为的；

(7) 发生因食材质量引起的食品安全事故；

(8) 供货过程中，存在制假、掺假、售假或销售无证食品、未按规定供货服务范围供货等违规行为，经甲方规劝、限期整改依然无效的；

(9) 被有关部门责令停业整顿、行政处罚、吊销营业执照或取消相应服务资质等；

(10)在供货服务过程中出现严重影响甲方声誉和形象或造成甲方严重损失的其他行为的；

(11)连续三次服务质量考核结果为“差（或低于80分）”的；

(12)有其他违法违纪行为的。

2. 因乙方配送不及时导致甲方餐食供应延时且经采取补救措施未造成甲方不良影响达到三次的，甲方有权取消其供应资格。

3. 乙方应严格遵守《食品安全法》等相关规定并履行招标文件和合同所定事项，供应以下所列不合格的、过期产品、假冒伪劣、以次充好的产品的，甲方除全部退货外，经甲方规劝、限期整改依然无效的，将取消乙方的供货资格，并由乙方承担由此造成的经济责任和法律责任：

(1) 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；

(2) 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

(3) 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

(4) 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

(5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

(6) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

(7) 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

(8) 超过保质期限的。

4. 乙方必须依据国家有关法律法规的要求建立健全各项管理制度，保证食品安全，有明确的食品安全责任人。因所供食材质量原因导致发生食品安全事故，除解除合同外，乙方还需赔偿甲方救治经费及误工损失。

5. 乙方应严格按甲方要求（含品种、质量、数量等）供应，不得随意变更供应产品或增减数量，否则，甲方有权拒收。

6. 甲方按要求对产品进行严格验收，对不符合规格要求的产品，乙方必须无条件退货或更换。

**四、付款方式及结算要求：**

（一）付款方式：

1. 本项目按月结算支付。乙方完成当月供货订单后，于次月的10日前向甲方提交上月的结算依据及清单，经甲方确认后，在乙方向甲方提交请款申请之日起10个工作日内，由甲方申请支付单位向乙方支付上月的服务费用，遇到特殊情况可顺延支付时间。

（二）基准价的定价原则及结算要求：

1. 所有食材的价格均以广州菜篮子（https://121.8.226.252/basic/sendReportInfoes）中“全市菜篮子平均零售价、瓜果和牛奶、米袋子行情”每月第一个工作日上午10：00时公布的零售价格（含税）的平均值作为基准价。广州菜篮子中无公布的品种，由乙方自行按投标下浮率报价。定价当天没有公布价格的，将日期推前至有公布价格的日期，以该日期公布的价格参照作基准价。（备注：广州市价格监测预警系统http://121.8.226.252/basic/sendReportInfoes/中（广州菜篮子价格）中无公布的品种，以不能超过广州市珠光菜市场的该品种的综合单价作为供货单价的依据，再根据合同下浮率确定供货价格）。

2. 结算要求：

(1) 乙方须严格按上述规定的时间留存结算基准价的有效定价凭证。

(2) 在每月办理结算前向甲方提供真实有效的定价证明，并根据上述规定办理结算手续。甲方有权对定价凭证的真实性进行抽查，如发现造假行为的，甲方有权立即解除合同，并追究乙方的违约责任。

(3) 乙方如未能按时提供有效定价证明，导致该月无法进行正常结算的，甲方有权采用周边农贸市场的最低单价价格作为结算依据，乙方须无条件接收此结算价格。

(4) 合同期内，中标折扣不得变更。如遇台风、暴雨等不可遇见的原因造成的个别品种及价格确需临时调整的，乙方应向甲方提出书面申请，并提供有效证明，在获得甲方书面确认后方可调整。

3. 结算价=采购需求中规定的基准价×中标折扣率（ %）×经甲方确认的实际采购数量。

4. 乙方在向甲方提交下列完整资料后方可办理支付/结算手续：

(1) 中标通知书（首付时提供）；

(2) 合同（首付时提供）；

(3) 经甲方确认的付款当期的费用清单及基准价定价凭证（须由饭堂管理方的相关负责人签名，并加盖甲方公章）；

(4) 每个月的服务评价表。

(5) 乙方开具的等额正式发票；

(6) 甲方认为需要提交的其他资料。

5. 因甲方使用的是财政资金，甲方在前款规定的付款时间仅为甲方向支付部门申请办理支 付手续的时间（不含支付部门审核的时间），甲方在上述时间内提出了支付申请即视为甲方已经按期支付，实际付款到账时间及金额最终以支付单位的支付时间及金额为准，甲方不承担任何由此造成逾期付款的违约责任，并且此情况不能成为乙方逾期完成本项目的理由。

**五、保密条款**

乙方在实施货物供货期间，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人，乙方必须指派相对固定的人员完成货物配送服务，并需将配送人员的详细资料报甲方备案，货物配送人员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。如需要更换配送人员，必须事先通知甲方并将其个人资料送甲方审批，审批合格者才能予以更换。

**六、甲方、乙方的权利和义务**

（一）甲方对不合格的货物，有权作退货处理；甲方有按时与乙方结算货款的义务。

（二）由于货物的质量问题或乙方不能按时按量供应，造成甲方无法正常供应的，甲方有权自行采购同等质量的货物，相应的差价和费用由乙方承担，并报经甲方采购管理小组备案。

（三）乙方应严格按照合同要求和国家有关标准生产和检验，确保货物质量。凡乙方提供的商品因质量问题造成食品安全事故，由乙方承担一切责任并赔偿一切损失。

（四）乙方项目人员必须遵守甲方外来人员管理规定，违反规定的人员不得再次进入甲方单位，造成严重后果的除依法追究其法律责任外，将取消供应资格。

（五）乙方不得以任何形式向甲方相关人员行贿或采取其他不正当手段谋取非法利益。若有违反以上内容的行为，有关主管部门或纪检监察机关将视情节轻重给予不同程度的处罚。

（六）合同双方在合同期内因业务需要变更名称、账号等内容的，变更方凭工商、银行等部门出具的有效资料，于变更后的五个工作日内通知对方，对方应及时更改相关信息。

**七、违约责任与赔偿损失**

（一）如发生以下情形，经调查属实，且乙方拒不改正的，每次扣罚人民币5000元作为违约金：

1. 供货质量不合格；

2. 未按要求随货提供相关票证；

3. 未按甲方采购计划的时间供货（提前一天与甲方协商，且未影响甲方伙食供应的除外）；

4. 未按甲方规定卸货；

5. 货物出现质量问题，乙方不积极查找原因，不及时反馈处理结果；

6. 乙方的工作人员不遵守甲方各项管理规定。

7. 供应货物品种、品牌、规格或质量等级与甲方要求不符；

8. 提供虚假检验报告等相关票证；

9. 因退货或未按甲方采购计划数量、时间供应，造成甲方伙食无法按时供应；

10. 同一品种货物连续两次验收发现质量不合格产品并退货；

11. 把甲方验收不合格退货的货物重新配送给甲方；

12. 在包装、运输、装卸等环节不符合食品安全要求；

13. 组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时通知甲方业务部门，造成无法及时联系；

14. 食品溯源管理制度不落实，进货查验记录不全。

（二）发生上述第3、4项扣罚情形的，在未影响甲方伙食按时供应、未因所供货物发生食品安全事故的前提下，在合同期第一、二月内可予以豁免扣罚，第三月起严格执行。

（三）如乙方在合同执行过程需终止执行合同的，需提前一个月以书面形式告知甲方，否则按单方面终止执行合同处理，乙方应当另行按成交合同价的双倍向甲方支付违约金，并赔偿因此而带来的额外损失。

（四）乙方提供的服务不符合招标文件、响应文件或本合同规定的，甲方有权拒收，并且乙方须向甲方支付本合同总价5%的违约金。

（五）乙方未能按本合同规定的交货时间提供服务，从逾期之日起每日按本合同总价3‰的数额向甲方支付违约金；逾期半个月以上的，甲方有权终止合同，由此造成的甲方经济损失由乙方承担。

（六）甲方无正当理由拒收接受服务，到期拒付服务款项的，甲方向乙方偿付本合同总价的3%的违约金。

（七）其他违约责任按《中华人民共和国民法典》等相关法定规定处理。

**八、争端的解决**

合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，双方均有权向甲方所在地的人民法院提起诉讼，违约方须承担守约方因此支付的所有费用（包括但不限于法院受理费、财产保全费、因申请财产保全而向担保公司或银行支付的担保费用、律师费等）。

**九、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1日内向对方通报，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、税费**

在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

**十一、其它**

（一）本合同所有附件、招标文件、响应文件、成交通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

（二）在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。

（三）如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日内书面通知对方，否则，应承担相应责任。

（四）除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

**十二、合同生效**

（一）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。

（二）合同一式陆份，甲、乙双方各执叁份。

（以下无正文）

甲方： 乙方：

（盖章） （盖章）

代表签字或盖章： 代表签字或盖章：

开户名称：

银行帐号：

开户行：

签订日期： 年 月 日 签订日期： 年 月 日

**第六篇** **响应文件格式**

**（备注：供应商须严格按下列目录顺序编制响应文件，否则，由此导致评审有误的，** **由供应商自行承担责任）**

**响应文件目录表**

**第一节、** **自查表**

1、 供应商自查表（格式见附表1. 1）

**第二节、** **资格性文件（包括但不限于以下文件的复印件，一律加盖供应商的公章）**

1、 《法定代表人证明书》原件（格式见附表2. 1）

2、 《法定代表人授权书》原件（格式见附表2. 1）

3、 《投标函》原件（格式见附表2.2）

4、 关于资格的声明函（格式见附表2.3）

**第三节、** **商务部分**

1、 供应商概况（格式见附表3. 1）

2、 供应商的同类项目业绩一览表（格式见附表3.2）

3、 商务条款响应表（格式见附表3.3）

（1） 实质性商务条款响应一览表

（2） 一般商务条款响应一览表

4、 供应商认为有需要提供的其它商务文件

**第四节、** **技术部分**

1、 技术条款响应表（格式见附表4. 1）

（1） 实质性技术条款响应一览表（格式见附表4. 1. 1）

（2） 一般技术条款响应一览表（格式见附表4. 1.2）

2、 整体服务方案（格式见附表4.2）

3、 供应商认为有需要提供的其它技术文件（格式见附表4.3）

**第五节、** **价格部分**

1、 开标一览表（格式见附表5. 1）

**第六节、** **其他供参考的格式（供应商可根据项目实际情况选择提交）**

1、 响应文件签收回执（格式见附表6. 1）

2、 中小企业声明函（格式见附表6.2）

3、 残疾人福利性单位声明函（格式见附表6.3）

**唱标信封目录表**

1. 开标一览表原件（格式见附表5. 1）
2. 电子文件（含响应文件自查表、资格性文件、商务部分、服务（技术）部分，电子响应文件采用CD－R光盘或U盘装载）

**响应文件封面**

**（** **项** **目** **名** **称** **）**

**响** **应** **文** **件** **封** **面**

**（正本** **/ 副本）**

项目编号：

项目名称：

供应商名称：

投标日期： 年 月 日

**第一节** **自查表**

**附表1.1 供应商自查表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评审内容** | **自查结论** | **证明文件** |
| **资格性审查** | | | |
|  |  | □通过  □不通过 | 见响应文件第（）页 |
|  |  | □通过  □不通过 | 见响应文件第（）页 |
| **符合性审查** | | | |
|  |  | □通过  □不通过 | 见响应文件第（）页 |
|  |  | □通过  □不通过 | 见响应文件第（）页 |
|  |  | □通过  □不通过 | 见响应文件第（）页 |
| **…** |  | □通过  □不通过 | 见响应文件第（）页 |
| **商务评审** | | | |
|  |  | 自评： 分 | 见响应文件第（）页 |
|  |  | 自评： 分 | 见响应文件第（）页 |
|  |  | 自评： 分 | 见响应文件第（）页 |
| **…** |  | 自评： 分 | 见响应文件第（）页 |
| **技术评审** | | | |
|  |  | 自评： 分 | 见响应文件第（）页 |
|  |  | 自评： 分 | 见响应文件第（）页 |
|  |  | 自评： 分 | 见响应文件第（）页 |
| **…** |  | 自评： 分 | 见响应文件第（）页 |

注：上述内容可依据本招标文件第四篇的附表一至附表四的内容进行填写。**请务必真实、准确地标注证明文件所在页码，否则，因此导致评审有误的，由供应商自行承担责任。**

供应商法定代表人/单位负责人（或法定代表人/单位负责人的授权代表）亲笔签名：

供应商名称（加盖公章）：

日期： 年 月 日

**第二节** **资格性文件**

**附表2.1 法定代表人证明书及授权书格式**

**（1）法定代表人证明书**

**致：广州市乾信经济发展有限公司餐饮分公司**

同志，为我单位法定代表人（或单位负责人），现任我单位 职务，特此证明。

法定代表人（或单位负责人）性别： 年龄： .

身份证号码：

办公电话：

手机号码：

资格证明书签发日期： 年 月 日

供应商名称（加盖公章）：

说明：

1. 法定代表人为企业事业单位、国家机关、社会团体的主要行政负责人。
2. 单位负责人是指单位法定代表人或者法律、行政法规规定代表单位行使职权的主要负责人。

3、 上述内容不得擅自删改，且必须填写真实、清楚、涂改无效。否则，视为无提供该证明。

4、 请附上企业股东构成的证明文件。

**(为避免废标，请供应商务必提供下列附件)**

|  |
| --- |
| 法定代表人  身份证背面复印件  粘贴处 |

|  |
| --- |
| 法定代表人  身份证正面复印件  粘贴处 |

**（2）法定代表人授权书**

**致：广州市乾信经济发展有限公司餐饮分公司**

兹授权 同志，为我公司法定代表人（或单位负责人）的授权委托代理人，其权限是：全权代表本公司参与 （项目名称）项目（项目编号： ）的投标，负责提供与签署确认一切投标文书资料，以及向贵方递交的任何补充承诺。

代理人无转移委托权。

供应商名称（加盖公章）：

法定代表人（亲笔签名或盖私章）：

签发日期：20 年 月 日

有效期限：自20 年 月 日至20 年 月 日

|  |
| --- |
| 附 ：代理人性别： 年龄： 职务：  身份证号码： 办公电话：  手机号码： |

说明：

1、上述内容不得擅自删改，且必须真实，填写清楚，涂改无效，不得转让。否则，视为无提供该证明。

2、投标签字代表为法定代表人的，则本表不适用。

**(为避免废标，请供应商务必提供授权代表人身份证复印件)**

|  |
| --- |
| 授权代表人  身份证背面复印件  粘贴处 |



授权代表人

身份证正面复印件

粘贴处

**附表2.2 投标函格式**

**投标函**

**致：广州市乾信经济发展有限公司餐饮分公司**

根据贵方 （项目名称）项目（项目编号： ）的投标邀请，我方代表 （姓 名、职务）经正式授权并代表 （供应商名称、地址），在此提交响应文件。

在此，我方声明如下：

1、 我方愿意遵守本项目招标文件中的各项规定，提供符合“用户需求书”所要求的全部内容，投标报价详见《开标一览表》。如招标小组认为我方的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，我方承诺在接到招标小组现场通知后1小时内按招标文件的要求提供详细的报价成本分析报告及相关佐证材料，如未能按招标小组的要求及时提供上述资料或招标小组认为我方的报价成本分析不合理的，招标小组对其作为无效投标处理的，我方对此无异议。我方同意按照贵方提出的要求，提供与投标有关的任何其它数据或信息。

2、 我方承诺本项目的投标有效期自提交响应文件截止之日起 日历日，如果我方的投标被接受，则投标有效期延至合同验收之日。

3、 我方已经详细地阅读了全部招标文件及其附件，包括澄清及参考文件(如有)。我方已完全清晰理解招标文件的要求，不存在任何含糊不清和误解之处，同意放弃对这些文件所提出的异议和质疑的权利，并承诺如获中标，将按本项目招标文件中所附的合同文本与招标单位签署中标合同。

4、 我方承诺在本次投标响应中提供的一切资料，无论是原件还是复印件均为真实无误及有效的，绝无任何虚假、伪造和夸大的成份，由于我方提供资料不实而造成的责任和后果均由我方承担。

5、 我方完全服从和尊重评委会所作的评定结果，并清楚理解报价最低并不是成为中标的唯一理由。

6、 我方如获中标资格，保证履行响应文件中承诺的全部责任和义务，切实履行《合同》中的全部条款。

7、 我方保证，招标单位在中华人民共和国境内使用我方投标货物、资料、技术、服务或其任何一部分时，享有不受限制的无偿使用权，如有第三方向招标单位提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权的主张，该责任由我方承担。我方的投标报价已包含所有应向所有权人支付的专利权、商标权 或其它知识产权的一切相关费用。

8、 我方声明：我方具有承接本项目的资信及履行能力，不存在因我方股东、法定代表人、负责人及实际控制人债权债务问题影响我方履行合同的情形。我方承诺，如果我方中标，我方保证按招标文件及合同的约定全面履行，如有违反，我方将承担全部责任。

9、 所有有关本次投标的函电请寄：联系地址： ，联系人： ，联系电话： 。

供应商名称（加盖公章）：

供应商法定代表人/单位负责人（或法定代表人/单位负责人的授权代表）亲笔签名：

办公电话：

电子邮件：

日期：

**附表2.3 关于资格的声明函**

**关于资格的声明函**

**致：广州市乾信经济发展有限公司餐饮分公司**

关于贵方 项目（采购项目编号： ）的招标公告，本公司（企业/单位）愿意参加投标，并声明：

本公司（企业/单位）不曾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。

本公司（企业/单位）的法定代表人或单位负责人与本项目其他供应商的法定代表人或单位负责人不为同一人且与其他供应商之间不存在直接控股、管理关系。

本公司（企业/单位）承诺在本次采购活动中，如有违法、违规、弄虚作假行为，所造成的损失、不良后果及法律责任，一律由我公司（企业/单位）自行承担。

特此声明！

备注：

1) 本声明函必须提供，且内容不得擅自删改，否则，视为无提供该声明函。

2) 本声明函如有虚假或与事实不符的，作无效投标处理。

供应商法定代表人/单位负责人（或法定代表人/单位负责人的授权代表）亲笔签名：

供应商名称（盖章）：

日期： 年 月 日

**第三节** **商务部分**

**附表3.1 供应商概况**

**供应商情况介绍表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位名称 |  | | | | | 经济类型 | |  | |
| 注册地址 |  | | | | | 邮政编码 | |  | |
| 主管部门 |  | | 办公电话 | | |  | | 传真 |  |
| 法定代表人 姓名 |  | | 法定代表人职务 | | |  | | 法定代表人 手机号码 |  |
| 授权代表姓名 |  | | 授权代表职务 | | |  | | 授权代表 手机号码 |  |
| 单位概况 | 注册资本 | | 万元 | | | 企业成立日期 | | 年 月 日 | |
| 职工总数 | | 人 | | | 经营场所面积 | | M2 | |
| 财务状况 | 年度 | | 主营收入 （万元） | | 收入总额 （万元） | 利润总额 （万元） | | 净利润 （万元） | 资产负债率 |
|  | |  | |  |  | |  |  |
|  | |  | |  |  | |  |  |
| 供应商的股  东及出资信  息、公司管理  信息、主要人  员信息 | 企业股东及 出资情况 | | 名称 （姓名） | | 统一社会信息用 代码（身份证号） | | 出资额 | 出资方式 | 占全部股份 比例 |
|  | |  | |  |  |  |
|  | |  | |  |  |  |
|  | |  | |  |  |  |
| 分 支 机 构 | 名称 |  | | | | | | |
| 地址 |  | | | | | | |
| 名称 |  | | | | | | |
| 地址 |  | | | | | | |
| 单位简介及 机构设置 |  | | | | | | | | |
| 设备及专业  技术能力情  况 |  | | | | | | | | |
| 获得国家有  关部门颁发  的资质 | 证书名称 | | | 发证单位 | | | 证书等级 | | 证书有效期 |
|  | | |  | | |  | |  |
|  | | |  | | |  | |  |

注：1）供应商需打印“国家企业信用信息公示系统”网页查询企业股东及出资情况（加盖公章）。

2）请随此表附上本招标文件第一篇中“申请人的资格要求”规定的资格证明文件（加盖公章）。

3）供应商认为有必要提供的其他资信、荣誉、获奖情况证明文件的复印件（加盖公章）。

4）此表数据及信息如有虚假，一经查实，将上报招标单位的监管部门依法处理。

供应商法定代表人/单位负责人（或法定代表人/单位负责人的授权代表）亲笔签名：

供应商名称（盖章）：

日期： 年 月 日

**附表3.2供应商自2021年1月1日至今（以合同签署日期为准）以供应商名义独立承接的同类项目业**

**绩一览表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序 号 | 合同项目名称 | 合同承 接时间 | 合同完 成时间 | 合同 金额 | 业主单位 名称 | 业主联系 人姓名 | 业主联系 电话 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

注：同类项目业绩须是指以供应商名义独立承接（不含分包或转包）的食材供应（或食材配送项目或食材采购）项目或合同内容包含食材供应（或食材配送项目或食材采购）的项目业绩。供应商必须提供加盖供应商公章的完整的合同复印件作为业绩证明，否则，视为无效业绩。

供应商法定代表人/单位负责人（或法定代表人/单位负责人的授权代表）亲笔签名：

供应商名称（盖章）：

日期： 年 月 日

**附表3.3 商务条款响应表**

**（1）** **实质性商务条款响应一览表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序** **号** | **招标要求** | **供应商响应内容** | **是否偏离**  **（无偏离/正偏离/**  **负偏离）** | **偏离** **简述** | **证明文件** |
| 1 |  |  |  |  | 见响应文件第（）页 |
| 2 |  |  |  |  | 见响应文件第（）页 |
| … |  |  |  |  | 见响应文件第（）页 |

说明：

1） 供应商须将招标文件第二篇“用户需求书”的“采购项目商务要求”中带“★”号的条款集中统一列入上表的“招标要求”栏，并在“供应商响应内容”栏进行逐条响应。未进行逐条响应，或仅在“供应商响应内容”栏中填写“响应”或响应的内容有缺漏的，视同不满足或不完全满足该条实质性响应条款。

2） 本表内容不得擅自修改。**请务必真实、准确地标注证明文件所在页码，否则，因此导致评审** **有误的，由供应商自行承担责任。**

供应商法定代表人/单位负责人（或法定代表人/单位负责人的授权代表）亲笔签名：

供应商名称（盖章）：

日期： 年 月 日

**（2）** **一般商务条款响应一览表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序** **号** | **招标要求** | **供应商响应内容** | **是否偏离**  **（无偏离/正偏离/**  **负偏离）** | **偏离** **简述** | **证明文件** |
| 1 |  |  |  |  | 见响应文件第（）页 |
| 2 |  |  |  |  | 见响应文件第（）页 |
| 3 |  |  |  |  | 见响应文件第（）页 |
| … |  |  |  |  | 见响应文件第（）页 |

说明：

1） 供应商必须对应本招标文件第二篇“用户需求书”中的“采购项目商务要求”部分带“★”号及“▲”号条款以外的各条目内容进行逐条响应。未进行逐条响应，或仅在“供应商响应内容”栏中填写“响应”或响应的内容有缺漏的，视同不满足招标要求。

2） 本表内容不得擅自修改。**请务必真实、准确地标注证明文件所在页码，否则，因此导致评审有误的，由供应商自行承担责任。**

供应商法定代表人/单位负责人（或法定代表人/单位负责人的授权代表）亲笔签名：

供应商名称（盖章）：

日期： 年 月 日

**第四节** **技术部分**

**附表4.1 技术条款响应表**

**（1）** **实质性技术条款响应一览表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序** **号** | **招标要求** | **供应商响应内容** | **是否偏离**  **（无偏离/正偏离/**  **负偏离）** | **偏离** **简述** | **证明文件** |
| 1 |  |  |  |  | 见响应文件第（）页 |
| 2 |  |  |  |  | 见响应文件第（）页 |
| 3 |  |  |  |  | 见响应文件第（）页 |
| … |  |  |  |  | 见响应文件第（）页 |

说明：

1） 供应商须将招标文件第二篇“用户需求书”的“采购项目技术要求”中带“★”号的条款集中统一列入上表的“招标要求”栏，并在“供应商响应内容”栏进行逐条响应。未进行逐条响应，或仅在“供应商响应内容”栏中填写“响应”或响应的内容有缺漏的，视同不满足或不完全满足该条实质性响应条款。

2） 本表内容不得擅自修改。**请务必真实、准确地标注证明文件所在页码，否则，因此导致评审有误的，由供应商自行承担责任。**

供应商法定代表人/单位负责人（或法定代表人/单位负责人的授权代表）亲笔签名：

供应商名称（盖章）：

日期： 年 月 日

**（2）** **一般技术条款响应一览表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序** **号** | **招标要求** | **供应商响应内容** | **是否偏离**  **（无偏离/正偏离/**  **负偏离）** | **偏离** **简述** | **证明文件** |
| 1 |  |  |  |  | 见响应文件第（）页 |
| 2 |  |  |  |  | 见响应文件第（）页 |
| 3 |  |  |  |  | 见响应文件第（）页 |
| … |  |  |  |  | 见响应文件第（）页 |

说明：

1） 供应商必须对应本招标文件第二篇“用户需求书”中的“采购项目技术要求”部分带“★”号及“▲”号条款以外的各条目内容进行逐条响应。未进行逐条响应，或仅在“供应商响应内容”栏中填写“响应”或响应的内容有缺漏的，视同不满足招标要求。

2） 本表内容不得擅自修改。**请务必真实、准确地标注证明文件所在页码，否则，因此导致评审有误的，由供应商自行承担责任。**

供应商法定代表人/单位负责人（或法定代表人/单位负责人的授权代表）亲笔签名：

供应商名称（盖章）：

日期： 年 月 日

**附表4.2 整体服务方案**

**整体服务方案**

供应商应递交完整的服务方案，包括但不限于如下内容：

1.满足用户需求书要求的项目实施能力及项目实施计划安排、人员配置方案等。

2.质量控制、质量保证措施与承诺。

3.拟投入本项目的技术服务团队（项目经理、管理和服务人员）安排。

4.拟投入本项目的履行合同所必需的设备设施等。

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **拟派本项目技术团队（管理和技术人员）一览表** | | | | | | | | | | |
| **序** **号** | **姓名** | **性** **别** | **年龄** | **学历** | **专业** | **职称** | **拟担任** **的职务**  **/岗位** | **曾主持/参与**  **的同类项目**  **经历** | **同类经验** **年限** | **查阅/证明文件指引** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 见响应文件第（）页 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 见响应文件第（）页 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 见响应文件第（）页 |
| 注：须提供上述人员的身份证、在供应商本单位购买的社保证明、资格证/职称证（如有）、同类 经验证明（如有）等复印件。 | | | | | | | | | | |

供应商法定代表人/单位负责人（或法定代表人/单位负责人的授权代表）亲笔签名：

供应商名称（盖章）：

日期： 年 月 日

**附表4.3 供应商认为有需要提供的其它技术文件**

**供应商认为有需要提供的其他技术资料一览表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **技术资料名称（包括但不限于）** | **响应文件响应证明资料** |
| 1、 |  | 见响应文件第 页 |
| 2、 |  | 见响应文件第 页 |
| 3、 |  | 见响应文件第 页 |

供应商法定代表人/单位负责人（或法定代表人/单位负责人的授权代表）亲笔签名：

供应商名称（盖章）：

日期： 年 月 日

**第五节** **价格部分**

**附表5.1 开标一览表**

**开标一览表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **分项** | **响应内容** |
| 1 | **投标折扣率（%）** |  |
| 2 | **服务期** |  |

注：1.供应商须按要求填写所有信息，不得随意更改本表格式。

2.所有价格均应以人民币报价，金额单位为元。

供应商法定代表人/单位负责人（或法定代表人/单位负责人的授权代表）亲笔签名：

供应商名称（盖章）：

日期： 年 月 日**第六节** **其他供参考的格式**

（供应商可根据项目实际情况选择提交）

**附表6.1 响应文件签收回执**

**响应文件签收回执**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目编号 |  | | | | |
| 项目名称 | 广州市乾信经济发展有限公司餐饮分公司广州市港务局机关饭堂2025年原材料配送项目 | | | | |
| 供应商名称 （加盖公章） |  | | | 法定代表 人亲笔签 名或签章 |  |
| 授权代表人姓名 |  | 身份证号码 |  | | |
| 办公电话 |  | 传真电话 |  | 移动电话 |  |
| 响应文件 送达时间 | 20 25年 月 日 时 分 | | 响应文件 密封情况 | □密封完好  □未按招标文件要求密封 | |
| 备注 | 此联由招标单位留存 | | | | |

………………………………………**（请供应商在此加盖骑缝公章）**………………………………………

**响应文件签收回执**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目编号 |  | | | |
| 项目名称 | 广州市乾信经济发展有限公司餐饮分公司广州市港务局机关饭堂2025年原材料配送项目 | | | |
| 供应商名称 |  | | | |
| 授权代表人姓名 |  | 身份证号码 |  | |
| 招标单位 名 称 | 广州市乾信经济发展有限公司餐饮分公司 | | | |
| 响应文件 送达时间 | 2025年 月 日 时 分 | | 响应文件 密封情况 | □密封完好  □未按招标文件要求密封 |
| **招标单位接收资料人员与投标申请人代表对递交的响应文件进行共同核对，核对情况属实。**  招标单位经办人签名： | | | | |
| 备注 | 此联由供应商留存 | | | |

**附表6.2 中小微企业声明函**

**中小企业声明函（工程、服务）**

本公司郑重声明，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，本公司参加广州市乾信经济发展有限公司餐饮分公司的广州市乾信经济发展有限公司餐饮分公司广州市港务局机关饭堂2025年原材料配送项目采购活动，服务全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业的具体情况如下：

1.（标的名称），属于（ ）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（ ）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：供应商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。

**附表6.3 残疾人福利性单位声明函**

**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 “ （项目名称）”（项目编号： ）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。

企业名称： （盖章）

日期：20 年 月 日