

广东省政府采购  
公开招标文件  
(采购需求征求意见稿)

采购计划编号：440604-2023

采购项目编号：GDZC-23GZ126

项目名称：佛山市禅城区交通运输局饭堂食材供应服务

采购人：佛山市禅城区交通运输局

采购代理机构：广东中采招标有限公司

# 第一章 投标邀请

广东中采招标有限公司受佛山市禅城区交通运输局的委托，采用公开招标方式组织采购佛山市禅城区交通运输局饭堂食材供应服务。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：佛山市禅城区交通运输局饭堂食材供应服务

采购计划编号：440604-2023

采购项目编号：GDZC-23GZ126

采购方式：公开招标

预算金额：6,000,000.00 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(佛山市禅城区交通运输局饭堂食材供应服务-包 1):

采购包预算金额：4,000,000.00 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		佛山市禅城区交通运输局饭堂食材供应服务-包 1	1.0000(项)	详见第二章	4,000,000.00	否

本采购包不接受联合体投标

合同履行期限：两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(佛山市禅城区交通运输局饭堂食材供应服务-包 2):

采购包预算金额：2,000,000.00 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		佛山市禅城区交通运输局饭堂食材供应服务-包 2	1.0000(项)	详见第二章	2,000,000.00	否

本采购包不接受联合体投标

合同履行期限：两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, 如供应商为自然人的需提供自然人身份证明扫描件。

2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度: 财务会计制度情况, 须提供下列任一项证明材料: ①提供 2022 年度的财务状况报告, 财务状况报告须由第三方会计师事务所出具, 并能清晰显示第三方会计师事务所的印章和注册会计师签字盖章, 且能反映审计结论; ②基本开户银行出具投标截止前 6 个月内 (含投标截止时间当月, 并往前顺推) 任意 1 个月的资信证明, 并同时提供开户 (基本户) 许可证或银行开具的《基本存款账户信息》(公户账户主档) 或其他能反映资信证明是基本开户银行出具的证明材料, 以上文件均需加盖银行印章; ③或提供《政府采购供应商资格信用承诺函》(格式详见附件)。

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

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

5) 参加采购活动前 3 年内, 在经营活动中没有重大违法记录: 提供《政府采购供应商资格信用承诺函》(格式详见附件) 或参照投标 (报价) 函相关承诺格式内容。重大违法记录, 是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。(对于“较大数额罚款”, 根据《财政部关于<中华人民共和国政府采购法实施条例>第十九条第一款“较大数额罚款”具体适用问题的意见》(财库〔2022〕3 号), 明确《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十九条第一款规定的“较大数额罚款”认定为 200 万元以上的罚款, 法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于 200 万元的, 从其规定)。

## 2.落实政府采购政策需满足的资格要求:

采购包 1 (佛山市禅城区交通运输局饭堂食材供应服务-包 1): 采购包整体专门面向中小企业: 参与的供应商服务全部由符合政策要求的中小企业承接 (本项目属于服务类项目。服务由中小企业承接, 即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员)。【注: 中小企业以供应商填写的《中小企业声明函》为判定标准 (中小企业划型标准所属行业详见采购文件第二章), 残疾人福利性单位以供应商填写的《残疾人福利性单位声明函》为判定标准, 监狱企业须供应商提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局 (含新疆生产建设兵团) 出具的属于监狱企业的证明文件, 否则不予认定。监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业。】

采购包 2（佛山市禅城区交通运输局饭堂食材供应服务-包 2）：采购包整体专门面向中小企业：参与的供应商服务全部由符合政策要求的中小企业承接（本项目属于服务类项目。服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员）。【注：中小企业以供应商填写的《中小企业声明函》为判定标准（中小企业划型标准所属行业详见采购文件第二章），残疾人福利性单位以供应商填写的《残疾人福利性单位声明函》为判定标准，监狱企业须供应商提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，否则不予认定。监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业。】

### 3.本项目特定的资格要求：

采购包 1（佛山市禅城区交通运输局饭堂食材供应服务-包 1）：

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

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

（2）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）投标人须持有有效的《食品经营许可证》或食品经营许可（备案）证明，提供证书扫描件；如投标人的《食品经营许可证》与营业执照合并办理的，提供扫描营业执照二维码后的有效备案信息截图；如国家另有规定，则适用其规定。

采购包 2（佛山市禅城区交通运输局饭堂食材供应服务-包 2）：

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

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

（2）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）投标人须持有有效的《食品经营许可证》或食品经营许可（备案）证明，提供证书扫描件；如投标人的《食品经营许可证》与营业执照合并办理的，提供扫描营业执照二维码后的有效备案信息截图；如国家另有规定，则适用其规定。

### 三.获取招标文件

时间：详见招标公告及其变更公告（如有）

地点：详见招标公告及其变更公告（如有）

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

售价：免费

#### **四.提交投标文件截止时间、开标时间和地点：**

提交投标文件截止时间和开标时间：详见招标公告及其变更公告（如有）

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

地点：详见招标公告及其变更公告（如有）

#### **五.公告期限、发布公告的媒介：**

1、公告期限：自本公告发布之日起不得少于 5 个工作日。

2、发布公告的媒介：中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn/](http://www.ccgp.gov.cn/))、广东省政府采购网(<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/>)；佛山市公共资源交易网（<https://ygp.gdzwfw.gov.cn/ggzy-portal/#/440600/index>）、佛山市公共资源交易中心禅城分中心网（<http://ccggzy.chancheng.gov.cn/>）及采购代理机构（<http://www.gdzczb.com/>）

#### **六.本项目联系方式：**

##### **1.采购人信息**

名称：佛山市禅城区交通运输局

地址：佛山市禅城区轻工南五街 6 号

联系方式：0757-82210365

##### **2.采购代理机构信息**

名称：广东中采招标有限公司

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

联系方式：0757-81993027

##### **3.项目联系方式**

项目联系人：夏先生

电话：0757-81993027

##### **4.技术支持联系方式**

云平台联系方式：400-183-2999

数字证书 CA 技术服务热线：400-887-6133

采购代理机构：广东中采招标有限公司

## 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) 说明：用户需求书中打“★”号条款为实质性条款，投标人如有任何一条负偏离则导致投标无效。

3) 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），负责佛山市禅城区交通运输局饭堂食材供应服务。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。

4) 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，已成为其中一采购包第一中标候选人的投标人不再参加下一采购包的评审。

5) 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。

**注：采购包 1 与采购包 2 采购需求完全一致。**

采购包 1、采购包 2（佛山市禅城区交通运输局饭堂食材供应服务-包 1、包 2）：

#### 1.主要商务要求

标的提供的时间	★两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）
投标有效期	从提交投标（响应）文件的截止之日起 90 日历天
付款方式	1 期：支付比例 100%，1 期：支付比例 100%，★1. 中标人货款按每月度进行结算, 经采购人与中标人共同核对无误，在次月 15 号前必须向采购人提交双方确认的供货清单及全额发票。采购人自收到发票后 30 日内将资金支付到合同约定的中标人账户。结算价=（汇总各类配送食材）每日的结算金额=经双方核定的各类货物的供货基准价格×（各类配送食材）当日实际供货量×中标折扣率。★2. 每月的结算金额=（汇总各类配送食材）每日的结算金额合计。备注：（1）中标人须向采购人提供

	<p>相关供货清单, 开具全额发票。(2) 收款方、出具发票方、合同乙方均必须与中标人名称一致。(3) 付款期间如因特殊情况需调整, 由双方协商处理。</p>
验收要求	<p>1 期: ★验收要求: 1. 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。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, 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。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) 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。5. 按前附食品质量描述对货物质量进行抽查。6. 发现食品安全质量问题的处理: (1) 中标人提供假冒伪劣、过期、变质的食品, 一经发现, 当日退回有问题的食品, 中标人将被处以当次该供应食品货款 2 倍的罚款, 罚款在当月供货结算款内扣除。(2) 对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施, 中标人提供有毒、有害等对身体产生不利影响或不符合卫生标准的食品, 一经发现, 当日所送同批次食品全部退货, 中标人将被处以当次供应食品货款 2 倍的罚款, 罚款在当月供货结算款内扣除。(3) 若抽查未发现问题, 而在加工食用前发现部分产品质量问题, 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。(4) 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。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。9. 验收记录: 对每次验收的物资均记录物资名称、数量、验收情况等事项, 并由中标人送货人及采购人验收人签名确认。</p>
履约保证金	<p>收取比例: 5%, 说明: ★履约保证金: 1. 在合同生效后的 5 个工</p>

	<p>作日内，中标人以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交给采购人作履约保证金，具体提交方式以采购人与中标人最终协商为准。采购人有权对本项目重新进行招标，由此带来一切损失由中标人自行承担。2. 履约保证金金额为合同金额的 5%（按采购包预算金额作为合同金额）。3. 履约保证金用于补偿采购人因中标人的过失导致未能达到合同约定的服务和质量要求而蒙受的损失。4. 乙方履约保证金于合同期满并在中标人完全履行合同义务之日起 30 个工作日内无息退还。5. 在本项目合同执行期间，如因中标人的过失或工作不配合的原因造成采购人经济损失的，采购人有权根据损失的数额直接在履约保证金中扣除并书面通知中标人。中标人在收到采购人的通知后，应在 3 个工作日内补足被扣除的保证金，否则采购人有权拒付相应数额服务费。6. 中标人在合同履行期间保证对采购人的货物供应，若中标后反悔或不能履行合同的，采购人有权单方终止合同并不予退还全额履约保证金，由此产生的一切经济损失由该中标人自行承担。</p>
其他	<p>一、★供货价格要求：</p> <p>1、结算基准价：中标人于每月 25 日前向采购人提交次月食材的供货预报价，预报价以佛山市发展和改革局网 <a href="http://fsdr.foshan.gov.cn/">http://fsdr.foshan.gov.cn/</a> 中的佛山市五区农副产品市场零售价格表最新一期公布的平均零售价为参考价格，采购人进行预报价的核定。</p> <p>2、结算供货价的核定。中标人在结算月向采购人提交供货清单，采购人结合预报价核定结算供货价。供货清单中的实际价格不超过预报价 10% 的，则供货清单的实际价格作为结算供货价。供货清单中的实际价格超过预报价 10% 的，中标人需提供说明及相关证明文件，并经采购人审核后的价格作为结算供货价。</p> <p>3、如采购的产品为预报价以外的产品，其结算供货价须进行市场调查后进行确定。其结算供货价的确定不限于以下方式：由采购人与中标人双方到城南市场或花园市场选取三个商家的同种商品价格进行核价，以三个商家的平均价作为供货基准价。若两家市场都没有的产品，则由采购人与中标人调研协商决定。</p> <p>4、如遇非常特殊情况（春节、国庆等节假日期间以及灾害性天气持续时间较长的月份，市场价格升降幅度较大时），或者采购人需采购品质（质量）较优的肉菜类等食材，购销一方确需调整价格，必须提前 2 天书面通知对方，双方通过市场调查并同意后确认新的价格，该价格作为某一时段（不超过 1 个月）某一商品的结算供货价。</p> <p>5、采购人认为有必要更加精准把控市场价格时，有权会同中标人共同调研市场食材价格，确认市场价格。</p> <p>6、中标人一个年度内的最低价与最高价之间的价差不能超过 20%（佛山市发展和改革局网站定价的产品除外）。</p> <p>7、中标人不按照定价原则进行定价的，采购人有权对中标人进</p>

行人民币 2000 元/次扣罚；每当中标人出现不按照定价原则进行定价和出现双方协商价格不成的，采购中将向中标人下达警告函，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）。

8、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。

9.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。中标人在供货期间不得随意更改折扣率。

二、★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 75%），不得存在区间值（如 75~80%）】，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。

三、★违约责任:1. 中标人应严格遵守食品安全法等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将有权终止合同，中标人承担由此造成的经济责任和法律责任：（1）用非食品原料生产的食品或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品。（2）检测发现致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品。（3）营养成分不符合食品安全标准限量的乳制品。（4）腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品。（5）被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。（6）超过保质期的食品。（7）无标签的预包装食品。（8）国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。（9）其他不符合食品安全标准或者不符合采购人要求的食品。（10）提供有毒、变质等食品，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为中标人提供之食品问题。2. 中标人不能按核定的供货价交付某些商品、不能提供与其承诺相符的服务或中标人存在违反招标文件和中标后与采购人签订合同时约定的行为，采购人将取消其供货资格，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。此项下违约责任包括但不限于下列各项：（1）中标人不得将中标项目转让给他人；（2）中标人在收到采购人订货要求后，在承诺的供货时间内不能供货或不能如数供货的；（3）中标人有私自更改菜单中货品的；（4）中标人未能提供承诺的服务的；（5）中标供货的商品在保质期出现损坏的，中标人未能提供免费替换服务的；（6）中标人的送货单没有详细注明商品的品牌、品

种、单价、数量，送货单出现涂改，标记不清的情况的，出现3次或以上的（含三次）；（7）中标人泄露采购人的秘密，泄密造成采购人损失的；（8）中标人违反有关法律法规，受到有关行政主管部门吊销其营业执照等处罚的。（9）中标人违反了诚实信用和投标承诺，没有严格执行相关质量、服务和收费标准，损害采购人利益的。（10）提供虚假信息，误导或欺骗采购人，以谋取非法利益的。（11）非法获取与项目有关的任何非法利益的。（12）拒绝接受相关部门监督和检查的。（13）出现信用危机、财务危机、经营危机甚至破产、倒闭，无法继续履行合同的。（14）中标人不得将中标资格及委托权限擅自向任何第三方出借、委托或转让，否则采购人有权终止合同。（15）中标人须及时对采购人提出的存在问题作出响应并实施整改，若不改正，采购人有权终止合同。3. 中标人的工作人员在履行本合同的过程中发生人身损害事故的，相应的责任与损失由中标人自行承担；中标人的工作人员因履行本合同造成采购人财产损失或采购人人身损害的，中标人承担连带责任。4. 如中标人在履行合同的过程中有不正当竞争行为的，采购人有权终止本合同，不予退还中标人全部履约保证金，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》的规定由有关部门追究其法律责任。

四、★退出机制:1. 中标人按要求与采购人签订的配送合同及安全承诺书，在合同期满后自然退出。2. 在招投标过程中以弄虚作假等欺诈手段中标，或配送过程中由于情况变化不再符合准入条件的，采购人有权终止合同并报政府采购监督管理部门，责令限期退出。3. 中标人在合同期间未按配送要求提供原料，影响正常就餐的，屡犯者，采购人有权终止合同并报政府采购监督管理部门，责令限期退出。4. 中标人未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案，一个月内累计达到两次的，采购人有权终止合同并报政府采购监督管理部门，责令限期退出。5. 确认为中标人而造成的食物中毒事故或配送食品质量引发重大食品安全事故，采购人有权立即终止合同并报政府采购监督管理部门，责令限期退出，对所造成的损失有权追究中标人的法律责任和经济赔偿。6. 中标人不能按核定的供货价交付中标商品、或不能提供与其承诺相符的服务或中标人存在违反招标文件和合同的行为，并且不予纠正的，将终止合同并报政府采购监督管理部门，责令限期退出。此项下违反招标文件和合同的行为包括但不限于下列各项：（1）中标人在收到采购人订货要求后，在承诺的供货时间内不能供货的；（2）中标人未能提供承诺的服务的。7. 中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将终止合同并报政府采购监督管理部门，责令限期退出。中标人承担由此造成的经济责任和法律责任：（1）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者

	<p>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、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。</p> <p>五、★不可抗力事件:任何一方出于不可抗力原因无法履行协议时，应在不可抗力事件发生后立即向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失。在取得有关机构的不可抗力证明或者双方谅解确认后，允许延期履行或修订协议，并视情况免于承担部分或全部责任。</p>
--	---

## 2.技术标准与要求

序号	核心产品("△")	品目名称	标的名称	单位	数量	分项预算单价(元)	分项预算总价(元)	权重%	所属行业	技术要求
1				项	1.0000			100.0	批发业	详见附件一

备注：最终综合总报价=（各产品报价×各项产品权重）的相加值

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

### 附表一：佛山市禅城区交通运输局饭堂食材供应服务-包 1、包 2

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	<p><b>项目概述</b></p> <p>1. 为加强采购人饭堂食材管理，提高服务质效，现拟对佛山市禅城区交通运输局饭堂食材配送进行公开招标采购。中标人负责提供该配送地点的肉类（禽畜、河鲜、海鲜）、蔬菜、干货、粮油和水果等配送服务。</p> <p>2. ★为落实政府扶贫的相关规定，中标人实施供货时，应按照采购人的要求，根据相关政策定向采购贫困地区的农副产品。扶贫产品每年度预留比例如上级有新的要求，须按最新要求执行（投标时提供承诺函，格式自定）。</p>
	2	<p><b>任务分配</b></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 4,000,000.00 元，采购包 2 预算金额为人民币 2,000,000.00</p>

	<p>元，每个采购包中标家数 1 家，本项目一共 2 家中标人。中标人对佛山市禅城区交通运输局饭堂食材进行配送，具体任务分配如下：</p> <table border="1" data-bbox="576 315 1307 1025"> <thead> <tr> <th data-bbox="576 315 799 360">采购包</th> <th data-bbox="799 315 1307 360">服务时间</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="576 360 799 692">采购包 1 中标人 (共 16 个月)</td> <td data-bbox="799 360 1307 692">2023 年 9 月、10 月； 2023 年 12 月、2024 年 1 月； 2024 年 3 月、4 月； 2024 年 6 月、7 月； 2024 年 9 月、10 月； 2024 年 12 月、2025 年 1 月； 2025 年 3 月、4 月； 2025 年 6 月、7 月；</td> </tr> <tr> <td data-bbox="576 692 799 1025">采购包 2 中标人 (共 8 个月)</td> <td data-bbox="799 692 1307 1025">2023 年 11 月； 2024 年 2 月； 2024 年 5 月； 2024 年 8 月； 2024 年 11 月； 2025 年 2 月； 2025 年 5 月； 2025 年 8 月；</td> </tr> </tbody> </table>	采购包	服务时间	采购包 1 中标人 (共 16 个月)	2023 年 9 月、10 月； 2023 年 12 月、2024 年 1 月； 2024 年 3 月、4 月； 2024 年 6 月、7 月； 2024 年 9 月、10 月； 2024 年 12 月、2025 年 1 月； 2025 年 3 月、4 月； 2025 年 6 月、7 月；	采购包 2 中标人 (共 8 个月)	2023 年 11 月； 2024 年 2 月； 2024 年 5 月； 2024 年 8 月； 2024 年 11 月； 2025 年 2 月； 2025 年 5 月； 2025 年 8 月；
采购包	服务时间						
采购包 1 中标人 (共 16 个月)	2023 年 9 月、10 月； 2023 年 12 月、2024 年 1 月； 2024 年 3 月、4 月； 2024 年 6 月、7 月； 2024 年 9 月、10 月； 2024 年 12 月、2025 年 1 月； 2025 年 3 月、4 月； 2025 年 6 月、7 月；						
采购包 2 中标人 (共 8 个月)	2023 年 11 月； 2024 年 2 月； 2024 年 5 月； 2024 年 8 月； 2024 年 11 月； 2025 年 2 月； 2025 年 5 月； 2025 年 8 月；						
	<p>3 <b>项目实施要求</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ★中标人所提供的食材要求均为非转基因食品（投标时提供承诺函，格式自定）。</li> <li>2. 中标人在合同履行期间内保证对采购人的食堂物资配送，中标后不得拒绝采购人分配的任务。中标人在服务期内没能达到投标文件承诺的服务要求的，或中标人未按要求履行义务时，或中标人的资格在服务期内发生变化不再符合本项目要求的，采购人均有权单方终止合同并报政府采购监督管理部门处理，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。</li> <li>3. 中标人必须服从采购人的监督、管理。</li> <li>4. ★中标人所供的食材须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。</li> <li>5. 本项目所指的货物及服务应符合招标文件的所述的标准；如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准；如果中华人民共和国没有相关标准的，则采用货物来源国适用的官方标准。这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。</li> <li>6. ★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》（格式详见招标公告附件）。</li> <li>7. ★中标人必须在签订合同前 5 天内成功办理针对本项目的《食品安全责任保险》和《公众责任险》（投标时提供承诺函作为证明材料，承诺函格式自定）。</li> <li>8. 中标人保证合同货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）、检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质</li> </ol>						

	<p>量、包装和保质标准，必须使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。</p> <p>9. 冰鲜类食材保质期不得超过 48 小时。</p> <p>10. 熟食类必须来源于正规店家，保证为当天生产的食材，并符合该类食材的行业标准。</p> <p>11. 货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。预包装食品包装上应当有标签，标签应当标明下列事项：</p> <p>(1) 名称、规格、净含量、生产日期；</p> <p>(2) 成分或者配料表；</p> <p>(3) 生产者的名称、地址、联系方式；</p> <p>(4) 保质期；</p> <p>(5) 产品标准代号；</p> <p>(6) 贮存条件；</p> <p>(7) 所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；</p> <p>(8) 生产许可证编号；</p> <p>(9) 法律、法规或者食品安全标准规定应当标明的其他事项。</p> <p>进口的预包装食品、食品添加剂应当有中文标签，依法应当有说明书，还应当附有中文说明书。</p> <p>12. 中标人应保证斤、两的准确性；以采购人的验收数量为准，中标人每次随货携带一式三联的送货清单，食材经双方验收后须签字确认；采购人持送货单与结算联，中标人持存根联，凭结算联作为货款结算的凭证。</p> <p>13. 采购人发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，中标人必须无条件退货或更换商品。</p> <p>14. 中标人保证所提供的副食品、蔬菜、肉类的多样性和季节性，以保证食材的新鲜感。每次送交的所有货品都要注明来源，否则，采购人有权退货，中标人必须在 1 小时内予以退换补货。中标人在每一次送货时，要将卫生检验报告随同交到采购人指定的负责人手中，并在投标文件中列出所供产品的相关品目。</p> <p>15. 中标人应配合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、食品生产许可证或食品经营许可证、产品合格证、全国工业产品生产许可证等。并加盖中标人公章，如未能提供相关证明材料，采购人有权拒收货物，损失由中标人承担。</p> <p>16. 中标人提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品等情况的，一经发现，除按采购人要求无条件退货或换货并不予退还全额履约保证金外，还将受到如下处罚：</p> <p>(1) 中标人提供假冒伪劣、过期、变质食品的，须无条件退货或换货外，还被处以当次该供应食品货款 2 倍的罚款，罚款从供货结算款内扣除。</p> <p>(2) 中标人提供有毒食品的，当日所送同批次食品全部退货，中标人将被处以当次供应食品货款 2 倍的罚款，罚款从供货结</p>
--	---

	<p>算款内扣除。如造成食品安全事故的,经有关单位鉴定原因后,如确实为中标人提供之食品问题,中标人除需负担全数之医药费外,采购人还有权取消中标人供货资格和终止中标人供货合同并报政府采购监督管理部门处理,中标人同时承担相应的民事违约和赔偿等责任以及刑事法律责任及放弃申诉抗辩权。</p> <p>(3)若采购人发现中标人所供货物出现严重质量问题(包括但不限于提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品,含寄生虫或含菌量超标食品,转基因食品,其他有害健康的食品),采购人有权终止合同并报政府采购监督管理部门处理。</p> <p>17. 所供商品必须符合国家行业生产及经营标准,货真价实,均能提供相应批次的合格检验证明。货物各项技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。</p> <p>18. 中标人供应的饭堂食材具体需求品种和数量以实际供应前一天采购人的通知为准。</p> <p>19. 送货当天,中标人须提供两名配送人员在采购人饭堂现场根据采购人的要求加工配送的食材(包括但不限于食材清洗、蔬菜去皮、肉类去骨切块、鱼类开膛去鳞等),中标人不得另行收取加工费或以加工费为由变相提高供货价格(投标时提供承诺函,格式自定)。</p> <p>20. ★采购人可不定期不少于五次要求中标人提供采购人所指定食材的质量或安全检验报告。食材质量检验的费用由中标人承担,检验在中标人交货的最终目的地进行(投标时提供承诺函,格式自定)。</p> <p>21. 中标人应积极配合采购人解决特殊情况下所需要的接待用餐及临时增加配送量,如果不能全部提供需要的计划材料清单上的货物,由采购人代买的,中标人需要实报实销发生的相关费用。</p> <p>22. 由于采购人工作的特殊性,中标人应做好本单位配送人员的教育工作,遵守采购人各项规定。</p> <p>23. 中标人除不可抗力,不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需推迟送货,应提前1天通知中标人。因中标人原因延误交货日期的(采购人要求推迟的除外),采购人有权自行采购,中标人承担由此产生的一切损失和费用。</p> <p>24. 采购人按合同对商品进行认真验收,对不符合规格要求的商品,中标人必须无条件退货;中标人未能履行招标文件和合同所定事项,或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品,采购人退货后将记录在案,并对中标人予以处罚,除要承担因此产生的一切损失和费用外,情节严重的,采购人有权终止合同并报政府采购监督管理部门处理。</p> <p>25. 因中标人原因造成采购人需自行采购而发生的费用,由中标人实报实销,中标人不得再以任何名义增加费用(包括税费、利润等)</p> <p>26. 采购人有特殊原因,可要求中标人免费提供15个工作日的厨房人员团队服务,厨房人员团队应具备独立完成采购人饭堂</p>
--	---

	<p>早餐、午餐、晚餐的工作能力，保证采购人正常供餐，服务地点为采购人饭堂，团队人数不少于 8 人。</p> <p>27. 中标人不得与采购人厨房工作人员存在利益关系。采购人发现中标人与厨房工作人员勾结，损害采购人利益（包括但不限于在厨房工作人员指定的地方采购产品而采购价格明显高于正常价格或质量存在问题、配合厨房工作人员选取有回扣且价格高的产品或渠道等），每发现一次，采购人将向中标人下达书面警告暂停中标人下次（月）的供货资格（由另一包组中标人负责供货服务）。</p> <p>28. 采购人在服务期内累计下达书面警告达 3 次的（含），采购人有权解除合同。</p>			
4	<p>总体要求</p> <p>1. 所有肉类必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。肉类供货时需提供当批次有效的动物产品检疫合格证，原件备查。</p> <p>2. 所有货物必须各项质量技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。</p> <p>3. 每批鲜牛肉、猪肉、猪骨必须由佛山市及周边城市政府指定的肉联厂发出的放心肉并提供肉品检验合格证明，并盖上公章，并注明保鲜期限。</p> <p>4. 所有货物指标要符合国家强制性标准要求，冻食品类产品，中标人必须清晰地列出产品品牌，型号、包装类型、包装方式、包装净重量、含冰量等相关参数，且包装箱上必须标有食品生产许可证编号。</p> <p>5. ★商品的生产商必须具有《企业法人营业执照》、食品生产许可证或食品经营许可证、《全国工业产品生产许可证》和《动物防疫合格证》。并向采购人提供所有生产商的资质证明资料（盖公章）一份。</p> <p>6. 所有商品必须具有《出县境动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》、《贮存地的出入库检疫证明》（水产品适用）。</p> <p>7. 如中标人不能按时、保质、保量供货，由采购人自行采购，中标人需承担采购人由此造成的经济损失和接受违约处罚。</p> <p>8. （鲜肉）色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色。组织状态：纤维清晰，指压后凹陷立即恢复，肉质紧密，有坚韧性。粘度：外表湿润，切面有渗出液，不粘手。气味：具有鲜猪肉固有的气味，无异味，煮沸后肉汤澄清透明或稍有浑浊，脂肪团聚于表面。</p> <p>9. （冷冻肉）包装应清洁、卫生，无破漏。标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号等内容；剩余保存期不少于保质期的三分之二。冷冻肉不能进口，只能采用国内的冷冻肉。质量要求如下表：</p> <table border="1" data-bbox="576 1973 1318 2018"> <thead> <tr> <th data-bbox="576 1973 671 2018">序号</th> <th data-bbox="671 1973 794 2018">品名</th> <th data-bbox="794 1973 1318 2018">质量要求</th> </tr> </thead> </table>	序号	品名	质量要求
序号	品名	质量要求		

1	去皮五花肉	肥和瘦比例不大于 1: 1, 肉呈均匀的红色, 有光泽, 肉质紧密, 有坚实感; 肉的外表及切面微湿润, 不粘手, 脂肪洁白。
2	边鸡	整鸡表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无头, 无颈, 无内脏, 每只不低于 0.5 公斤, 鸡肉的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复, 具有鸡的正常气味。
3	白条鸭	表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无内脏, 每只不低于 1 公斤, 鸭的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手, 解冻指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复, 具有鸭的正常气味。
4	边鸭	表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无头, 无颈, 无内脏, 重约 0.6-1 公斤, 外表微湿润, 不粘手, 解冻指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复, 具有鸭的正常气味。
5	牛肉丸	15 克 / 粒 (500 克约 40 粒), 具有良好的弹性, 水煮后用手捏应不轻易破裂, 且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整, 不能有明显的冰晶状物。
6	香菇贡丸	15 克 / 粒 (500 克约 40 粒), 具有良好的弹性, 水煮后用手捏应不轻易破裂, 且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整, 不能有明显的冰晶状物。
7	白条鹅	表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无内脏, 每只不低于 1 公斤, 鹅的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手, 解冻指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复, 具有鹅的正常气味。
8	去皮上肉	肉呈均匀的红色, 有光泽, 肉质紧密, 有坚实感; 肉的外表及切面微湿润, 不粘手, 脂肪洁白无霉点。
9	白条鸡	整鸡表皮光滑, 新鲜肥嫩, 有头颈, 有腿翅, 无内脏, 规格从 0.6—1.5 公斤, 鸡的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手, 解冻指压后的凹陷恢复慢。
10	方火腿	表皮应干燥、皮质坚硬, 火腿肌肉应是紧

		密且富有弹性,切面为深红色、色泽均匀;无酸败味或其它异味。
11	带鱼	每条不低于 500 克,鱼眼睛清亮,角膜透明,眼球略微隆起,鳍展平张开,鳞片上覆有冻结的透明黏液层,皮肤天然色泽明显。
12	瘦肉	肉呈均匀的红色,有光泽,肉质紧密,有坚实感;肉的外表及切面微湿润,不粘手。
13	鸭腿	表皮光滑,无淤血,交货以干净、新鲜、无异味,大小适合规格要求为标准。
14	鸡腿	表皮光滑,无淤血,交货以干净、新鲜、无异味,大小适合规格要求为标准。
15	鱼丸	具有良好的弹性,水煮后用水捏应不轻易破裂,且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较完整,不能有明显的冰晶状物。
16	猪前排	带颈椎及前五条排骨,肉体冻实而坚硬,敲之回音清脆,无化冻现象。
17	腊肠	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证、食品生产许可证编号。符合《食品安全国家标准腌腊肉制品》(GB 2730-2015)标准。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色,无霉变,无异味,脂肪透明或呈乳白色。
18	鸡翅	肉质紧密,无污伤、无小毛,个体大小均匀。
19	脊骨	肉体冻实而坚硬,敲之回音清脆,无化冻现象。
20	猪蹄	必须去除一切毛污物,无异味,交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准。
21	猪筒骨	骨体冻实而坚硬,无化冻现象。
22	牛肉	解冻后的肌肉呈均匀的红色,有光泽,脂肪呈白色或微黄色,肌肉外表微干或风干膜,或外表湿润,但都不粘手,良质冻牛肉的肌肉结构紧密,有坚实感,肌纤维韧性强。
23	腊肉	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证、食品生产许可证编号。符合《食品安全国家标准腌腊肉制品》(GB 2730-2015)标准。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色,无霉变,无异味,脂肪透明或呈乳白色。
24	鸡脚	交货以干净、新鲜、无异味,大小适合规格要求为标准。
25	猪肝	整体呈红褐色或棕黄色,有光泽,湿润,略有弹性,组织结实,肝叶完整,无脂肪,无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染,

			略有鱼腥味。
26	福寿鱼排		无头尾，无鳃，无鳞，无内脏，具有鱼的自然颜色。
27	猪头皮		猪脸肉，无嘴，无耳，无骨。
28	猪心		圆锥型，带心尖，心肌为红色或淡红色，结实而有弹性，无寄生虫、脓包炎症等病变。
29	白条羊		每条不低于 10 公斤，去头、去蹄，去内脏，解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表不黏手，肉质紧密。
30	有皮花肉		要求肥和瘦比例不大于 1: 1.5，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。
	5	<p><b>供货及质量要求</b></p> <p>1. 猪肉类供货及质量要求：</p> <p>(1) 具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”，肉体印有检疫章。</p> <p>(2) 表皮干爽、肌体结实、肉质紧密、肉色淡红新鲜，肥肉洁白而细腻。</p> <p>(3) 外观检测无异味、无寄生虫、无粘液、无渗出液体、指压反弹迅速、具有猪肉自然气味。</p> <p>(4) 运输设备具备恒温保鲜，存放容器保持清洁卫生，包装合理且材料无污染。</p> <p>2. 牛肉类供货及质量要求：</p> <p>(1) 具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”，外观检测新鲜肉质柔软有光泽、无腐臭变质异味、无寄生虫、无粘液、无渗出液体。</p> <p>(2) 牛肉色泽棕红，脂肪呈淡黄色或深黄色，肉质坚硬，弹性足。</p> <p>(3) 运输设备具备恒温保鲜，存放容器保持清洁卫生，包装合理且材料无污染。</p> <p>3. 羊肉类供货及质量要求：</p> <p>(1) 具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”。</p> <p>(2) 羊肉色泽暗红，纤维细而软，肌间少脂肪。</p> <p>(3) 运输设备具备恒温保鲜，存放容器保持清洁卫生，包装合理且材料无污染。</p> <p>4. 水产品类（含海鲜）供货及质量要求：</p> <p>(1) 必须鲜活。</p> <p>(2) 鲜鱼鳞片完整，有光泽无脱落，鳃口紧闭，眼球光亮透明，鱼鳃鲜红，鳍尾完整，确保新鲜。</p> <p>(3) 身体饱满结实，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。</p>	

	<p>(4)来源可靠（可提供合法的供货途径）放心，无毒、无害、无污染。</p> <p>5. 三鸟类供货及质量要求：</p> <p>(1)活禽类</p> <p>1)具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”。</p> <p>2)必须鲜活，羽毛完整、有光泽无不正常脱落。</p> <p>3)身体饱满结实，来源可靠放心，无毒、无害、无污染。</p> <p>(2)已屠宰的</p> <p>1)具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”。</p> <p>2)肉质新鲜柔软有光泽，质地紧密，脂肪呈白色或淡黄色，肉质细腻、无腐烂异味，</p> <p>3)肉体结实，内脏清掏干净，肉质弹性足无明显渗出液体，总体无粘液。</p> <p>4)来源可靠（可提供合法的供货途径）放心，无毒、无害、无污染。</p> <p>6. 零星冻品类（含冰鲜）供货及质量要求：</p> <p>(1)必须选用符合国家食品安全法规相关标准的商品，选用无毒、无害、无污染、可溯源的副食品。掺假、掺杂副食品不予验收。</p> <p>(2)食品等级标准要相符，其包装盒或标签上须注明食品名称、生产厂家、厂址、生产日期、食品的主要原料成分和食品保质期等信息，注明不详或没有注明的商品不予验收。</p> <p>(3)冻肉类产品中间不能有过多冰块，产品净重量必须和包装箱上标明的重量一致。</p>
6	<p><b>蔬菜供货及质量要求：</b></p> <p>1. 持良好的色泽和新鲜度。</p> <p>2. 从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；</p> <p>3. 从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；</p> <p>4. 从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；</p> <p>5. 从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等；</p> <p>6. 叶菜类：生菜、白菜、通心菜、苋菜等绿叶菜类及大白菜、椰菜等普通叶菜。</p> <p>7. 属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无异味，结球叶菜要结球适度；</p> <p>8. 茄果类：西红柿、茄瓜、圆椒、尖椒等；</p> <p>9. 属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现</p>

象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、异味，无明显机械伤；

10. 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、节瓜等；

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

12. 根菜类：萝卜、胡萝卜等；

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

14. 薯芋类：马铃薯、芋、姜等；

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

16. 葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等；

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

18. 水生菜类：藕等；

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

20. 芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等；

21. 芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味；

22. 香辛类：西芹、芹菜、香菜等；

23. 属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，具有该品种应有的味道；

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

25. 无公害、农药残留不得超标，提供农药残留检测证明。

26. 数量与品质保证

(1) 中标人实际供货的品种、数量与采购人订单要求相差不能超过 5%。各种数量超出 5% 的部分由中标人带回，不纳入结算，短缺部分由中标人补足。

(2) 每个品种的重量以双方核准的过磅为准，采购人与中标人双方签名确认作为结算凭证。

(3) 蔬果质量必须符合国家省市食品质量和卫生安全标准和要求，品质必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，中标人必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

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

		<table border="1"> <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 NaNO<sub>3</sub> 计）</td><td>瓜果类≤600；叶菜根茎类 ≤1200</td></tr> <tr><td>亚硝酸盐（以 NaNO<sub>2</sub> 计）</td><td>≤4</td></tr> </table>	呋喃丹	不得检出	百菌清	≤1.0	多菌灵	≤0.5	汞（以 Hg 计）	≤0.01	铅（以 Pb 计）	≤0.2	砷（以 As 计）	≤0.5	氟（以 F 计）	≤0.5	硝酸盐（以 NaNO <sub>3</sub> 计）	瓜果类≤600；叶菜根茎类 ≤1200	亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）	≤4	<p>(4) 中标人每天提供所供蔬菜的农药残留检测报告，提供农业部门认定的机构出具的检验合格证明。</p>
呋喃丹	不得检出																				
百菌清	≤1.0																				
多菌灵	≤0.5																				
汞（以 Hg 计）	≤0.01																				
铅（以 Pb 计）	≤0.2																				
砷（以 As 计）	≤0.5																				
氟（以 F 计）	≤0.5																				
硝酸盐（以 NaNO <sub>3</sub> 计）	瓜果类≤600；叶菜根茎类 ≤1200																				
亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）	≤4																				
	7	<p><b>水果供货及质量要求：</b></p> <p>1. 新鲜度 水量：充足、无过分萎蔫、皱皮。 色泽：正常、无变色、光泽、颜色鲜艳。 硬度：瓜果饱满、结实、无空心。 表皮：个大、新鲜、外皮无斑点、有新鲜绿秧、无软化、变质现象。</p> <p>2. 机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害：挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。</p> <p>3. 病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。</p> <p>4. 形状：大小适中、曲线协调。</p> <p>5. 成熟度：适中、无未熟过熟、腐烂。</p> <p>6. 污染：无污染、残留农药、运输造成的污染。</p> <p>7. 有包装瓜果：应完整、干净。</p> <p>8. 供果重量须达到采购人的供货需求重量，可使用达九成，严重不符合质量标准者可拒收及更换。</p> <p>9. 中标人在合同有效期内负责供应下列品种但不限于以下种类内容： 香蕉、粉蕉、大蕉、橙、苹果、雪梨、石榴、番石榴、龙眼、香瓜、柿子、红枣、青枣、香梨、圣女果、西瓜、哈密瓜、贡柑、沙糖、桔、柚子、提子、荔枝、椰子等。</p>																			
	8	<p><b>粮油供货及质量要求</b></p> <p>1. 食用油类</p> <p>(1) 基本要求：外包装完好，有国家 SC 食品生产许可编号，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余有效期不得少于标注有效期的三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。</p> <p>(2) 符合国家 GB/T 1534-2017 一级花生油标准，加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。</p> <p>(3) 成品花生油的包装、运输和储存，需符合保质、保量、运输安全和分级储存的要求，严防污染。不得混有其他食用油、</p>																			

	<p>非食用油或杂质。运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落，保持车辆清洁、卫生。</p> <p>(4) 食用油包装材料规定不回收，以免引起污染。</p> <p>(5) 卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。</p> <p>2. 大米</p> <p>(1) 有国家 SC 食品生产许可编号，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余有效期不得少于标注有效期的三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准（GB/T1354-2018）与国家粮食卫生标准（GB2715-2016）。（该标准只做参考，按最新标准执行）</p> <p>(2) 具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异 味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异等，符合国家粮食卫生标准。</p> <p>(3) 大米包装规格：50kg/包、30kg/包、15kg/包。</p>									
9	<p><b>干货、副食供货及质量要求</b></p> <p>1. 必须选用符合国家食品安全法规相关标准的商品，选用无毒、无害、无污染、可溯源的食品。掺假、掺杂食品坚决不能使用；</p> <p>2. 对照检查所送物资品牌、规格是否符合要求，对有包装的食品，检查包装是否完整，有无破损，查看食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718）要求（如国家出台或修改了相关标准，则按最新出台的标准执行），包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容；</p> <p>3. 副食品表面外观新鲜、完整，无霉变异味，无砂粒杂质，无虫痕鼠咬，无虫尸鼠粪等不洁卫生问题；</p> <p>4. 豆制品由正规厂家加工，保证新鲜，不含色素、有毒有害添加剂等；</p> <p>5. 通过感官鉴别包装内产品及无包装产品，依靠视觉、嗅觉、味觉、触觉等鉴定食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度（稠度）是否符合质量要求。有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二；</p> <p>6. 部分副食品质量要求：</p> <table border="1" data-bbox="632 1603 1327 2016"> <thead> <tr> <th>序号</th> <th>货品名称</th> <th>质量要求</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>酱油</td> <td>合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把酱油倒在瓶子里摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>味精</td> <td>无色至白色结晶或粉末，具有特殊的</td> </tr> </tbody> </table>	序号	货品名称	质量要求	1	酱油	合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把酱油倒在瓶子里摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。	2	味精	无色至白色结晶或粉末，具有特殊的
序号	货品名称	质量要求								
1	酱油	合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把酱油倒在瓶子里摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。								
2	味精	无色至白色结晶或粉末，具有特殊的								

				鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。
		3	食醋	具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳃、醋虱。
		4	酱类食品	具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。
		5	淀粉制品	具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。
		6	食盐	结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。
		7	鸡蛋	蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。蛋壳要干净，不粘手，没有鸡毛、蛋屎等异物。
		8	皮蛋	外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。
		9	咸蛋	蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。
		10	面粉	色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。
		11	豆腐	豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一

				定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。
		12	豆腐泡	为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。
		13	腐竹	为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。
		14	腐乳	红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。
		15	大豆	大豆根据其种皮颜色和粒形可分为黄大豆、青大豆、黑大豆、其他大豆(赤色、褐色、棕色等)和饲料豆(秣食豆)五类。 大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。
		16	花生	果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。
		17	食糖	食糖分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。 (1)白糖的感官鉴别：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。 白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。 绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、

				<p>潮润。</p> <p>冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。</p> <p>方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。</p> <p>凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。</p> <p>(2)红糖的感官鉴别</p> <p>红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。</p> <p>因红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。</p> <p>呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，无杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无酒味、酸味、焦苦味或其他外来异味。</p>
		18	辛辣料	<p>辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。</p> <p>辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。</p>
	10	<p><b>牛奶供货及质量要求</b></p> <p>1. 所供牛奶厂家必须具有职能部门检验颁发的生产及经营许可证书，须符合国家相关标准和强制性要求。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、产品合格证或食品经营许可证等。</p> <p>2. 正常牛乳应呈均匀乳白色或微带黄色，具有水牛乳固有的香味，香味较浓郁，无异味。</p> <p>3. 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。口感较浓厚。不得含有肉眼可见的异物，不得有红色、绿色或其他异色。不能有苦、咸、涩的滋味和饲料、青贮、霉等其他异常气味。</p>		

		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，且包装箱上必须印有食品生产许可证编号。
	11	<p><b>检验及费用负担</b></p> <p>1. 如中标人不具备货物出厂检验能力，应在交货地委托国家质检总局指定并同意公布的检验机构进行货物出厂检验。中标人具备货物出厂检验能力须按规定实施货物出厂检验，并向采购人提供每批货物检验资料。费用由中标人负担。</p> <p>2. 质量检验：</p> <p>(1) 中标人应严格按照合同要求和国家、部有关行业标准生产和检验，确保货物质量。凡中标人提供的商品因质量问题造成食物中毒或肠道病等事故，由中标人承担一切责任并赔偿一切损失。</p> <p>(2) 中标人将货物运达交货地点后，采购人应立即派人员负责清点接货，进行数量过磅或清点，如因运输过程中发生短少事件，由中标人负责处理。</p> <p>(3) 对有质疑的货物可送有关检测部门进行质量确认，如质量有问题，则检测费用由中标人支付；否则检测费用由采购人支付。</p> <p>(4) 中标人所供应的货物送达时，必须提供县级以上卫生或质监部门的检验合格证明。</p>
	12	<p><b>配送时间要求</b></p> <p>1. 采购人每天下午 13:00 前向中标人下达第二天的订单，采购人以电话、微信或邮件的方式直接通知中标人，订单内容包括名称、种类、规格、数量、运送时间、送达地点、订单联系人等具体要求。中标人必须按照定价规则在当天 17 点前计算出第二天订单的预算金额并报采购人，对于采购人提出价格异议的产品，中标人在第二天的送货单只填写送货数量，最终供货价格按现场核价规则确定。</p> <p>2. 中标人须在接到采购人订单之日的第二天（早餐食材在 06:30 之前，午餐食材在 7:00 之前，晚餐食材在 15:30 之前）将采购人所订购的货物送至采购人指定地点。</p> <p>3. 中标人接到采购人订单后，个别品种因缺货而无法提供的，中标人应在接到订单当天及时知会采购人并协商解决好。</p> <p>4. 如果采购人临时调整订购的货物种类、规格、数量等，中标人须在接到通知后的 60 分钟内将货物送达并完成供货，待采购人验收、核对后，供货才算完成。对少量常用品的临时要求，能做到 60 分钟内送到。</p> <p>5. 如因故退货（中标人责任造成的退货），中标人需在接通知后 60 分钟内进行第二次供货，以确保采购人货物供应。对不合格产品，需及时更换，60 分钟内送达。</p>
	13	<b>配送要求</b>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。</li> <li>2. 包装应足以承受整个过程中的运输、转运、装卸、储存等，充分考虑到运输途中的各种情况（如暴露于恶劣气候等）和佛山地区的气候特点，以及露天存放的需要。</li> <li>3. 冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。</li> <li>4. 送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送。一小时以外的用制冷车配送。保证冷冻肉中心温度控制在-2-7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。</li> <li>5. 送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。</li> <li>6. 在产品的配送中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过 30 分钟。</li> <li>7. 每辆配送车配备 2 名配送人员，且该配送人员具有有效的健康证明。</li> </ol>
14	<p><b>交货要求</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 采购人指定人员对货物进行现场验收工作，内容包括：查看相关资质证明或产品票证、包装、货物检验等方式验收。</li> <li>2. 允许中标人供货数量与采购人订单订购数量存在±3%的偏差，在允许偏差范围内按实际数量进行验收登记。 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 中标人所供应的货物的质量和数量经采购人检验后方可入库，采购人在中标人的“收货验货单”上签名确认，作为结算的凭证。</li> <li>(2) 假冒伪劣、不合格或过期的货物将被拒收或退货并不予支付任何费用，产生的一切后果均由中标人负全责，采购人有权进行法律追究。</li> <li>(3) 中标人必须接受采购人委派人员、纪检部门对货物质量的监督。对食用时反映的质量问题，将进行跟踪调查，中标人必须全力配合，如质量问题认定为中标人责任，中标人应无条件地接受相应的处罚。</li> <li>(4) ★项目管理团队及配置：中标人必须提供至少一台专业冷藏车、专业司机 1 名，随车配送人员 2 名，所有配送人员穿工作服、佩戴工作证。</li> <li>(5) 装货物的塑料框等容器必须按照正规色标管理要求分颜色</li> </ol> </li> </ol>

	<p>装好，运送货物入库整个过程要离地离墙搬运，货物不能相互挤压叠放，不可造成食材的污染。运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒物品一同运输。</p> <p>3. 中标人应当根据采购人实际情况，按与采购人的约定，在规定的时间内将预定的货物数量送到指定地点。除客观不可抗力外，中标人不得推迟送货。如确需延迟送货的，中标人应告知采购人有关情况并征得采购人同意。由于中标人无故造成采购人利益受损的，采购人有权要求中标人补偿，每出现一次上述情况处以中标人人民币 2000 元罚款，罚款从供货结算款内扣除。</p> <p>4. 中标人负责货品的仓储，采购人不提供仓库。★投标人须承诺如中标后将准时送货到采购人指定地点（投标时提供承诺函，格式自定）。</p> <p>5. 中标人应根据采购人实际要求运送货物及进行简单加工。</p> <p>6. 中标人无偿将货物送达到各指定地点，货物收货验收后，并按要求拆除大包装（留取最小包装）后，无偿将货物按指定位置上架。</p> <p>7. 每次送货，中标人须委派 1 名专门负责人，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。</p> <p>8. 在采购人签收之前，货物的所有权和风险属于中标人，货物发生遗失、损坏由中标人负责。</p> <p>9. 中标人须严格按照各采购人的指令配送商品的数量，不得随意增减数量，否则，采购人有权拒收多配送的商品，有权要求中标人补偿少配送商品造成的损失。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先征得采购人同意，方可改变。</p> <p>10. 采购人与中标人可根据蔬菜生产季节、天气、市场价格情况等协商调整每期采购、计划中蔬菜品种和数量。中标人必须保证提供丰富质量合格安全的品种供采购人选择。</p> <p>11. 除客观不可抗力外，中标人不得更改送货内容。如确需变更供货内容的，中标人应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人同意，经发现中标人有私自更改菜单中货品时以违约处理，由此产生的一切损失和费用由中标人承担。每出现一次上述情况处以中标人人民币 2000 元罚款，罚款由供货结算款内扣除。</p> <p>12. 采购人发现采购货物不能正常使用的，中标人应无条件退换。中标人未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案，并对中标人予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，一个月内累计达到两次的，采购人有权终止合同并报政府采购监督管理部门处理。</p> <p>13. 中标商品在保质期出现损坏的，中标人应承诺提供替换服</p>
--	---

		<p>务，因替换货物产生的费用由中标人负责。</p> <p>14. 中标人的送货单必须详细注明商品的品牌、型号、单价、数量，送货单不得涂改。标记不清的，采购人将拒绝签收。结算期末，中标人还应提供送货清单供采购人结算。</p> <p>15. 中标人指定的配送人员必须穿着便于辨认的工衣和佩戴胸卡，送货专员在采购人单位活动必须严格遵守采购人单位各项规章制度和疫情防控相关要求，不得做出有损采购人形象和利益的事情。</p> <p>16. 中标人不得泄露采购人的商业秘密。泄密造成采购人损失的，中标人将承担由此产生的一切损失和法律责任。</p>																																			
★	15	<p><b>考核标准</b></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。以下考核细则仅供参考，具体考核细则将由采购人根据实际情况制定，采购人对考核细则保持最终修改权和解释权。</p> <p>考核得分满分为 100 分，在服务期内，若中标人当月考核或检查分数低于或等于 80 分的情况，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。</p> <table border="1" data-bbox="603 1227 1326 2024"> <thead> <tr> <th>项目</th> <th>序号</th> <th>考核细则</th> <th>扣分值</th> <th>备注</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">价格</td> <td>1</td> <td>未按时提供报价，每出现一次扣 5 分；</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>未按约定价格规则定价的，每发现一项次扣 5 分；</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>协商价格不成，每出现一次扣 5 分</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="4">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，擅自更改运送人员的，每次扣 5 分；</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>提供虚假检验报告等相关票</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	项目	序号	考核细则	扣分值	备注	价格	1	未按时提供报价，每出现一次扣 5 分；			2	未按约定价格规则定价的，每发现一项次扣 5 分；			3	协商价格不成，每出现一次扣 5 分			交货	3	违反招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		
项目	序号	考核细则	扣分值	备注																																	
价格	1	未按时提供报价，每出现一次扣 5 分；																																			
	2	未按约定价格规则定价的，每发现一项次扣 5 分；																																			
	3	协商价格不成，每出现一次扣 5 分																																			
交货	3	违反招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 20 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;		
		安全生产管理要求	17	没有建立、健全本单位安全生产责任制, 制定安全生产规章制度和操作规程, 或违反制度操作的, 每次扣 5 分;		
			18	没有相关应急预案的, 每次扣 3 分;		
			19	造成重大事故或有重大事故不配合处理的, 每宗扣 20 分;		
			20	未按要求及时、如实报告生产安全事故, 每次扣 20 分;		
		满意	21	被采购人单位人员投诉, 情况属实的, 每宗扣 4 分;		

	度要求	22	被媒体负面曝光的，每宗扣20分；		
	其它	23	中标人工作人员不遵守采购人各项管理规定每次扣5分；		
		24	有违反招标文件及合同规定的其它违约事件的，每发现1次，需按违约性质并结合上述违约类别，每次扣5分		
		25	中标人与饭堂工作人员勾结，损害采购人利益，每发现1次扣10分		
		26	采购人认为应当对中标人进行考核的其他内容。		
	扣分合计				
	考核人				
	考核日期				
说明	<p>打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标（响应）无效。</p> <p>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。</p>				

## 第三章 投标人须知

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

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

### 一、名词解释

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

2.采购人: 本项目是指佛山市禅城区交通运输局, 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”(<a href="http://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/">http://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/</a>)，申请办理投标（响应）担保函、保险（保证）凭证，成功出函的等效于现金缴纳投标保证金。</p>
10	投标文件要求	<p>一、电子投标文件：</p> <p>（1）加密的电子投标文件 1 份（需在递交投标文件截止时间前成功上传至“云平台项目采购系统”）。 供应商应保证该优先步骤</p> <p>（2）若现场无法使用系统进行电子开评标的，供应商须在开标现场递交非加密电子版投标文件 U 盘（或光盘）0 份。 供应商保证该后备步骤。</p> <p>二、纸质投标文件：</p>

		<p>(3) 纸质投标文件正本 0 份，纸质投标文件副本 0 份。</p> <p>供应商须满足上述事项“一、电子投标文件”中 (1) 或 (2) 的要求，和“二、纸质投标文件”的要求。请保证电子投标文件应与纸质投标文件 (如有) 一致，如不一致时以电子投标文件为准。</p>
11	中标候选人推荐家数	<p>采购包 1: 2 家</p> <p>采购包 2: 2 家</p>
12	中标供应商数量	<p>采购包 1: 1 家</p> <p>采购包 2: 1 家</p>
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:</p> <p>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, 已成为其中一采购包第一中标候选人的投标人不再参加下一采购包的评审。</p> <p>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	采购人按照评审报告中推荐的成交候选人确定中标 (成交) 人。
16	代理服务费	<p>收取。</p> <p>采购机构代理服务收费标准: 以各包组预算金额作为招标代理服务费的计算基数。招标代理服务费收费采用差额定率累进法计算方式。参照中华人民共和国国家发展和改革委员会颁发的计价格[2002]1980 号、国家发改委[2003]857 号及发改价格 2011534 号文规定的“服务类”计算。</p>
17	代理服务费收取方式	向中标/成交供应商收取
18	其他	(1) 请供应商特别注意, 供应商提供虚假材料谋取中标、成交的, 中标或者成交后无正当理由拒绝与采购人签订合同的行为均属于违法行为, 将被处以采购金额千分之

		五以上千分之十以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由工商行政管理机关吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任。 (2) 根据《佛山市政务服务数据管理局佛山市财政局关于进一步促进公平竞争优化政府采购营商环境的通知》（佛政数函[2021] 54 号），采购文件应当明确告知供应商政府采购合同融资相关政策：参与政府采购的中小微企业可凭借中标(成交)通知书或政府采购合同，利用“省中小融”、“粤信融”、“中征应收账款融资服务平台”等平台向金融机构申请融资，获得无财产抵押贷款。
19	开标解密时长	默认时长 30 分钟。如遇特殊情况（网络不畅、平台故障等），则按开标时现场工作人员通知为准。 说明：具体情况根据开标时现场代理机构人员设置为准
20	专门面向中小企业采购	采购包 1：是 采购包 2：是

### 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。

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电子投标文件，并于提交投标文件截止时间前将修改后重新生成的电子投标文件上传至系统，到达投标文件提交

截止时间后，将不允许修改或撤回。

4.2 在提交投标文件截止时间后，投标人不得补充、修改和更换投标文件。

## 5.投标文件的解密

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

## 6.投标保证金

### 6.1 投标保证金的缴纳

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

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

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

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

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

### 6.2 投标保证金的退还：

(1) 投标人在投标截止时间前放弃投标的，自所投采购包结果公告发出后5个工作日内退还。

(2) 未中标的投标人投标保证金，自中标通知书发出之日起5个工作日内退还。

(3) 中标供应商的投标保证金，自政府采购合同签订之日起5个工作日内退还。

备注：但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外。

### 6.3 有下列情形之一的，投标保证金将不予退还：

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

## 7.投标有效期

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

7.2 出现特殊情况需延长投标有效期的，采购人或采购代理机构可于投标有效期满之前要求投标人同意延长有效期，要求与答复均以书面形式通知所有投标人。投标人同意延长的，应相应延长其投标保证金（如有）的有效期，但不得要求或被允许修改或撤销其投标文件；

投标人可以拒绝延长有效期，但其投标将会被视为无效，拒绝延长有效期的投标人有权收回其投标保证金（如有）。采用投标保函方式替代保证金的，投标有效期超出保函有效期的，采购人或者采购代理机构应提示投标人重新开函，未获得有效保函的投标人其投标将会被视为无效。

## 8.样品（演示）

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

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

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

## 9.除招标文件另有规定外，有下列情形之一的，投标无效：

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

# 六、开标、评标和定标

## 1.开标

### 1.1 开标程序

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

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

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

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

如在电子开标过程中出现无法正常解密的，代理机构可根据实际情况开启上传备用电子投标文件通道。系统将对上传的备用电子投标文件的合法性进行验证，若发现提交的备用电子投标文件与加密的电子投标文件版本不一致（即两份文件不是编制投标文件同时生成的），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(即两份文件不是投标客户端编制同时生成的)。

## 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](http://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 (<https://ygp.gdzfwf.gov.cn/ggzy-portal/#/440600/index>)、佛山市公共资源交易中心禅城分中心网 (<http://ccggzy.chancheng.gov.cn/>) 及采购代理机构 (<http://www.gdzczb.com/>) 上以公告的形式发布中标结果，中标公告的公告期限为 1 个工作日。中标公告同时作为采购代理机构通知除中标供应商外的其他投标人没有中标的书面形式，采购代理机构不再以其它方式另行通知。

3.2 中标通知书：

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

3.3 终止公告：

项目废标后，采购人或采购代理机构将在中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](http://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 (<https://ygp.gdzfwf.gov.cn/ggzy-portal/#/440600/index>)、佛山市公共资源交易中心禅城分中心网 (<http://ccggzy.chancheng.gov.cn/>) 及采购代理机构 (<http://www.gdzczb.com/>) 上发布终止公告，终止公告的公告期限为 1 个工作日。

## 七、询问、质疑与投诉

### 1. 询问

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

### 2. 质疑

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

指：

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

2.2 质疑函应当包括下列主要内容：

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

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

2.4 以联合体形式参加政府采购活动的，其质疑应当由联合体成员委托主体提出。

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

2.6 质疑联系方式如下：

质疑联系人：广东中采招标有限公司

电话：0757-81993027

传真：/

邮箱：gdzcb@126.com

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

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：佛山市禅城区财政局政府采购监管科

地 址：佛山市禅城区岭南大道北 80 号 2 号楼

电 话：0757-83281109

邮 编：528000

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(佛山市禅城区交通运输局饭堂食材供应服务-包 1): 综合评分法,是指投标文件满足招标文件全部实质性要求,且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。(最低报价不是中标的唯一依据。)

采购包 2(佛山市禅城区交通运输局饭堂食材供应服务-包 2): 综合评分法,是指投标文件满足招标文件全部实质性要求,且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。(最低报价不是中标的唯一依据。)

### 2.评标原则

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

2.2 具体评标事项由评标委员会负责,并按招标文件的规定办法进行评审。

2.3 合格投标人不足须知前附表中约定的有效供应商家数的,不得评标。

### 3.评标委员会

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

3.2 评标应遵守下列评标纪律:

(1) 评标情况不得私自外泄,有关信息由广东中采招标有限公司统一对外发布。

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

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

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

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

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

### 4.有下列情形之一的,视为投标人串通投标,其投标无效;

4.1 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制;

4.2 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜;

4.3 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人;

4.4 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异;

4.5 不同投标人的投标文件相互混装;

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

4.7 不同投标人的电子投标文件制作计算机的网卡 MAC 地址硬件信息相同的;

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

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

### 5. 投标无效的情形

详见资格性审查、符合性审查和招标文件其他投标无效条款。

### 6. 定标

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

### 7. 价格修正

对报价的计算错误按以下原则修正：

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

注：同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序在系统上进行价格澄清。澄清后的价格加盖电子印章确认后产生约束力，但不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容，投标人不确认的，其投标无效。

## 二. 政府采购政策落实

### 1. 节能、环保要求

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

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

### 2. 对小型、微型企业、监狱企业或残疾人福利性单位给予价格扣除

依照《政府采购促进中小企业发展管理办法》、《支持监狱企业发展有关问题的通知》和《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》的规定，凡符合享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的中小企业扶持政策的单位，按照以下比例给予相应的价格扣除：（监狱企业、残疾人福利性单位视同为小、微企业）。

### 3. 价格扣除相关要求

采购包 1（佛山市禅城区交通运输局饭堂食材供应服务-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（佛山市禅城区交通运输局饭堂食材供应服务-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。

系统抓取并记录到供应商与同项目（采购包）其他投标（响应）供应商电子投标文件制作计算机的网卡 MAC 地址硬件信息相同的，评标委员会应认定其投标（响应）无效。

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、采购包 2（佛山市禅城区交通运输局饭堂食材供应服务-包 1、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，如供应商为自然人的需提供自然人身份证明扫描件。
2	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	财务会计制度情况，须提供下列任一项证明材料：①提供 2022 年度的财务状况报告，财务状况报告须由第三方会计师事务所出具，并能清晰显示第三方会计师事务所的印章和注册会计师签字盖章，且能反映审计结论；②基本开户银行出具投标截止前 6 个月内（含投标截止时间当月，并往前顺推）任意 1 个月的资信证明，并同时提供开户（基本户）许可证或银行开具的《基本存款账户信息》（公户账户主档）或其他能反映资信证明是基本开户银行出具的证明材料；③或提供《政府采购供应商资格信用承诺函》（格式详见附件）。
3	有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	须提供下列任一项证明材料：①提供投标截止日前 6 个月内（含投标截止时间当月）任意 1 个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，提供相应证明材料；②提供《政府采购供应商资格信用承诺函》（格式详见附件）。
4	履行合同所必需的设备和专业技术能力	提供“具有履行合同所必需的设备和专业技术能力”的承诺函，格式自拟。
5	参加采购活动前 3 年内，在经营活动中没有重大违法记录	提供《政府采购供应商资格信用承诺函》（格式详见附件）或参照投标（报价）函相关承诺格式内容。重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。（对于“较大数额罚款”，根据《财政部关于<中华人民共和国政府采购法实施条例>第十九条第一款“较大数额罚款”具体适用问题的意见》（财库〔2022〕3 号），明确《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十九条第一款规定的“较大数额罚款”认

		定为 200 万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于 200 万元的，从其规定)
6	信用记录	供应商未被列入“信用中国”网站( <a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a> )“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单或政府采购严重违法失信行为”记录名单；不处于中国政府采购网( <a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a> )“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（以资格审查人员于投标（响应）截止时间当天在“信用中国”网站（ <a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a> ）及中国政府采购网（ <a href="http://www.ccgp.gov.cn/">http://www.ccgp.gov.cn/</a> ）查询结果为准，如相关失信记录已失效，供应商需提供相关证明资料）。
7	供应商必须符合法律、行政法规规定的其他条件	单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加本采购项目（或采购包）投标（响应）。为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参与本项目投标（响应）。投标（报价）函相关承诺要求内容。
8	资质要求	投标人须持有有效的《食品经营许可证》或食品经营许可（备案）证明，提供证书扫描件；如投标人的《食品经营许可证》与营业执照合并办理的，提供扫描营业执照二维码后的有效备案信息截图；如国家另有规定，则适用其规定。
9	促进中小企业发展	采购包整体专门面向中小企业：参与的供应商服务全部由符合政策要求的中小企业承接（本项目属于服务类项目。服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员）。【注：中小企业以供应商填写的《中小企业声明函》为判定标准（中小企业划型标准所属行业详见采购文件第二章），残疾人福利性单位以供应商填写的《残疾人福利性单位声明函》为判定标准，监狱企业须供应商提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，否则不予认定。监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业。】

表二符合性审查表:

采购包 1、采购包 2（佛山市禅城区交通运输局饭堂食材供应服务-包 1、包 2）：

序号	评审点要求概况	评审点具体描述
1	投标文件有效性	按照采购文件规定要求签署、盖章且响应文件有法定代表人签字或盖章，或签字人有法定代表人有效授权书的。
2	投标函	投标函已提交并符合采购文件要求的。
3	投标（报价）折扣率是固定且是唯一的	投标（报价）折扣率是固定且是唯一的。
4	报价有效性	评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。
5	带★号实质性条款响应情况	投标文件完全满足招标文件中实质性响应条款（即标注“★”号条款）（参考《技术和服务要求响应表》及《商务条件响应表》）。
6	投标文件未含有采购人不能接受的附加条件的	投标文件未含有采购人不能接受的附加条件的。
7	投标文件没有招标文件中规定的被视为无效投标的其它条款的	投标文件没有招标文件中规定的被视为无效投标的其它条款的。
8	没有违反有关法律、法规、规章要求，被视为投标无效的其他情况	没有违反有关法律、法规、规章要求，被视为投标无效的其他情况。

## 2.投标文件澄清

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

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

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

2.2 评标委员会不接受投标人主动提出的澄清、说明或补正。

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

## 3.详细评审

采购包 1、采购包 2（佛山市禅城区交通运输局饭堂食材供应服务-包 1、包 2）

评审因	评审标准
-----	------

素		
分值构成	商务部分 40.0 分 技术部分 50.0 分 报价得分 10.0 分	
技术部分	技术（参数）要求响应情况（6.0 分）	1、能完全响应或优于技术（参数）要求全部条款得 6 分； 2、出现 1-3 项负偏离的，得 3 分； 3、出现 4-6 项负偏离的，得 1 分； 4、出现 7 项（含）及以上负偏离的，不得分。注：以上“项”为技术（参数）要求中最小层级序号的条款。须在《技术和服务要求响应表》中进行响应。
	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： 1、拟投入项目人员具有有效的农产品质量安全检测人员证书的，每提供 1 个得 0.5 分，本子项最高得 2 分。 2、拟投入项目人员有效的高级食品安全管理人员考试合格证明的，每提供 1 个得 1 分；投入项目人员有效的中级食品安全管理人员考试合格证明，每提供 1 个得 0.5 分，本子项最高得 2 分。 3、拟投入本项目人员具有有效的食品流通环节从业人员培训证书，每提供 1 个得 0.5 分，本子项最高得 2 分。注：同一人不同证件分值可以累计得分。同时提供相关证书扫描件及投标文件提交截止前 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。
	种植基地实力（5.0 分）	根据投标人自有或合作的种植基地实力进行评审： 1、种植基地面积总和 $\geq 1000$ 亩，得 5 分； 2、 $800 \text{ 亩} \leq$ 种植基地面积总和 $< 1000$ 亩，得 4 分； 3、 $500 \text{ 亩} \leq$ 种植基地面积总和 $< 800$ 亩，得 3 分； 4、 $300 \text{ 亩} \leq$ 种植基地面积总和 $< 500$ 亩，得 2 分； 5、种植基地面积总和 $< 300$ 亩，得 1 分； 6、不提供不得分。注：本项最高得 5 分。若为投标人自有的种植基地，提供产权证明（或村委出具的用地证明）扫描件及第三方测绘报告扫描件并加盖投标人公章；若为合作关系的种植基地，提供产权证明（或村委出具的用地证明）和租赁合同扫描件（覆盖本采购包服务期，如未覆盖本采购包服务期的，须提供承诺函，承诺保证续签至服务期结束）及第三方测绘报告扫描件并加盖投标人公章。
	养殖基地实力（5.0 分）	根据投标人自有或合作的养殖基地实力进行评审： 1、养殖基地面积总和 $\geq 500$ 亩，得 5 分； 2、 $300 \text{ 亩} \leq$ 养殖基地面积总和 $< 500$ 亩，得 3 分； 3、养殖基地面积总和 $< 300$ 亩，得 1 分； 4、不提供不得分。注：本项最高得 5 分。若为投标人自有的养殖基地，须提供养殖基地有效的营业执照及土地租赁合同扫描件作

	证明材料；若为合作关系的养殖基地，须提供基地营业执照，土地租赁合同及合作协议扫描件（覆盖本采购包服务期，如未覆盖本采购包服务期的，须提供承诺函，承诺保证续签至服务期结束）作证明材料。
货物质量控制方案 (8.0分)，（等次分值选择：0.0;2.0;5.0;8.0;）	根据各投标人对货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施进行评审：1、货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施合理，保证措施有力的，得8分；2、货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施较为合理，有较好的保证措施的，得5分；3、货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施不合理，保证措施不完善的，得2分；4、不提供不得分。
售后服务及应急方案 (6.0分)，（等次分值选择：0.0;1.0;3.0;6.0;）	根据各投标人的售后服务方案、售后人员配置、售后服务承诺及应急保障方案进行评审：1、售后服务方案、售后人员配置、售后服务承诺及应急保障方案合理，方案措施有力的，得6分；2、售后服务方案、售后人员配置、售后服务承诺及应急保障方案合理性较低，有相应的方案，得3分；3、售后服务方案、售后人员配置、售后服务承诺及应急保障方案不合理，方案不完善的，得1分；4、不提供不得分。
出现产品质量问题退换货方案 (6.0分)，（等次分值选择：0.0;1.0;3.0;6.0;）	根据各投标人对本项目产品质量问题退换货方案及承诺进行评审：1、退换货流程清晰，便利程度最高，响应程度最快，极具科学性、合理性，得6分；2、退换货流程清晰，便利程度较高，响应程度较快，有一定的科学性、合理性，得3分；3、退换货流程不清晰，便利程度低，响应程度慢，科学性、合理性低，得1分；4、不提供不得分。注：提供退换货流程，退换货过程便利性的说明、响应时间承诺，缺少以上任一项内容的，不得分。
投入本项目的检测设备 (3.0分)	投标人自有食品安全检验室仪器配置情况：1、微生物检测仪；2、农药残留检测仪；3、水质重金属检测仪；4、细菌检测仪；5、食品综合分析仪；6、多功能综合分析仪；7、食品重金属检测仪；8、食品添加剂检测仪；9、培养箱；10、显微镜等检验室仪器，每提供一类设备得0.5分，本项最高得3分。注：同一种类设备只计算一次得分。须提供检验设备购置发票扫描件及设备图片作为证明材料。
食品安全责任险投保情况 (5.0分)	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)：已购买：1、食品安全责任险保额≥人民币5000万元，得5分；2、人民币3000万元≤食品安全责任险保额<人民币5000万元，得3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。

		<p>(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)</p> <p>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<math>\geq</math>人民币5000万元，得2分；2、人民币3000万元<math>\leq</math>承诺食品安全责任险保额<math>&lt;</math>人民币5000万元，得1分；3、人民币2000万元<math>\leq</math>承诺<math>\leq</math>食品安全责任险保额<math>&lt;</math>人民币3000万元，得0.5分；4、其他情况或没有承诺的，得0分。（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。）</p>
商务部分	体系认证证书（6.0分）	<p>投标人具有有效的：1、质量管理体系认证；2、环境管理体系认证；3、职业健康安全管理体系认证；4、食品安全管理体系认证；5、HACCP危害分析与关键控制点体系认证；6、供应链安全管理认证证书；注：每提供一个得1分，本项最高得6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>
	追溯管理情况（4.0分）	<p>1、投标人已加入《国家农产品质量安全追溯管理信息平台》，并能够提供国家追溯平台生产经营主体注册信息表及国家农产品质量安全追溯管理信息平台截图，得2分。（提供注册信息表及平台截图作为证明材料）2、投标人已加入《广东省农产品质量安全追溯管理信息平台》并拥有食用农产品合格证，得2分。（提供证书扫描件作证明材料）</p>
	货物存储能力（5.0分）	<p>冷库设备仓储仓库总容积：冷库需配置在加工场内才可计算得分：1、冷库总容积<math>\geq</math>1000立方米的，得5分；2、800立方米<math>\leq</math>冷库总容积<math>&lt;</math>1000立方米，得4分；3、500立方米<math>\leq</math>冷库总容积<math>&lt;</math>800立方米，得3分；4、300立方米<math>\leq</math>冷库总容积<math>&lt;</math>500立方米，得2分；5、冷库总容积<math>&lt;</math>300立方米，得1分6、不提供不得分。注：须同时提供①冷库的施工协议、②产权证明或租赁合同（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）、③冷库容积提供第三方场地面积的测绘报告及冷库平面图为准。</p>
	供应保障措施（6.0分）	<p>根据各投标人设有的配送场地总面积（包括分拣加工场所、检测检验场所、仓库等）进行评审：1、配送场地总面积<math>\geq</math>3000平方米的，得6分；2、2000平方米<math>\leq</math>配送场地总面积<math>&lt;</math>3000平方米的，得5分3、1000平方米<math>\leq</math>配送场地总面积<math>&lt;</math>2000平方米的，得4分；4、500平方米<math>\leq</math>配送场地总面积<math>&lt;</math>1000平方米的，得</p>

		2分； 5、配送场地总面积<500平方米的，得1分；6、不提供不得分。注：配送场地为投标人自有的，须同时提供房产证明材料或买卖房产合同扫描件及第三方场地面积的测绘报告；配送场地为投标人租赁的，须同时提供房产证明材料（或提供村居委出具的场地证明）、租赁合同扫描件（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）及第三方场地面积的测绘报告；未完整提供上述有效证明材料的不得分。
	配送能力运输能力 (9.0分)	投标人自有物流运输队伍、专业配送车辆数量情况： 1、每提供1台配送车辆（非冷藏车）得1分，本子项最高得5分； 2、满足用户需求的基础上，额外配备冷藏车、冷链车1台得2分，本子项最高得4分。注：配送车辆（非冷藏车）须同时提供：①以投标人名义的有效的机动车行驶证或登记证扫描件、②车辆前后照片（清晰显示车牌号码）及③以上车辆投入本项目使用承诺函（格式自定）作为证明材料；冷藏车、冷链车须同时提供①以投标人名义的有效的机动车行驶证或登记证扫描件、②车辆前后照片（清晰显示车牌号码）、③第三方出具的车辆校准证书及校准结果及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。
	同类项目业绩（10.0分）	自2020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食材配送项目，每提供一项业绩得2分，本项最高得10分。 注：须提供合同扫描件作为证明材料。同一整体项目下签订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）	价格分应当采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：投标报价得分=(评标基准价 / 投标报价) × 10 备注：1、因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和 投标报价，详见《价格扣除》；2、投标报价得分四舍五入后，小数点后保留两位有效数；3、投标报价以“投标折扣率”进行价格评分的计算。

#### 4.汇总、排序

采购包 1、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。排名第一的投标供应商为第一

中标候选人，排名第二的投标供应商为第二中标候选人。

## **5.中标价的确定**

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

## **6.其他无效投标的情形：**

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

(2)投标文件提供虚假材料的。

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

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

(5)投标文件含有采购人不能接受的附加条件的。

(6)法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

## 第五章 合同文本

# 佛山市政府采购项目 合同书

项目编号：\_\_\_\_\_

项目名称：\_\_\_\_\_

甲 方：\_\_\_\_\_ 采购人名称

乙 方：\_\_\_\_\_ (中标/成交供应商名称)

签订日期：\_\_\_\_\_ 年 月 日

注：本合同仅为合同的参考文本，可根据项目的具体要求进行修订。

# 佛山市政府采购项目合同书

项目名称： \_\_\_\_\_  
项目编号： \_\_\_\_\_  
甲 方： \_\_\_\_\_（采购单位名称）  
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）项目实施要求

1. 乙方所提供的食材要求均为非转基因食品。
2. 乙方在合同履行期间内保证对甲方的食堂物资配送，中标后不得拒绝甲方分配的任务。乙方在服务期内没能达到投标文件承诺的服务要求的，或乙方未按要求履行合同义务时，或乙方的资格在服务期内发生变化不再符合本项目要求的，甲方均有权单方终止合同并报政府采购监督管理部门处理，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。
3. 乙方必须服从甲方的监督、管理。
4. 乙方所供的食材须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。
5. 本项目所指的货物及服务应符合招标文件的所述的标准；如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准；如果中华人民共和国没有相关标准的，则采用货物来源国适用的官方标准。这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。
6. 乙方出具针对本项目的《食品质量安全承诺书》。
7. 乙方必须在签订合同前 5 天内成功办理针对本项目的《食品安全责任保险》和《公众责任险》。
8. 乙方保证合同货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）、检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，必须使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。
9. 冰鲜类食材保质期不得超过 48 小时。
10. 熟食类必须来源于正规店家，保证为当天生产的食材，并符合该类食材的行业标准。
11. 货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），甲方有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。预包装食品包装上应当有标签，标签应当标明下列事项：
  - (1) 名称、规格、净含量、生产日期；
  - (2) 成分或者配料表；
  - (3) 生产者的名称、地址、联系方式；
  - (4) 保质期；
  - (5) 产品标准代号；
  - (6) 贮存条件；
  - (7) 所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；
  - (8) 生产许可证编号；
  - (9) 法律、法规或者食品安全标准规定应当标明的其他事项。进口的预包装食品、食品添加剂应当有中文标签，依法应当有说明书，还应当附有中文说明书。
12. 乙方应保证斤、两的准确性；以甲方的验收数量为准，乙方每次随货携带一式三联的送货清单，食材经双方验收后须签字确认；甲方持送货单与结算联，乙方持存根联，凭结算联

作为货款结算的凭证。

13. 甲方发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，乙方必须无条件退货或更换商品。

14. 乙方保证所提供的副食品、蔬菜、肉类的多样性和季节性，以保证食材的新鲜感。每次送交的所有货品都要注明来源，否则，甲方有权退货，乙方必须在 1 小时内予以退换补货。乙方在每一次送货时，要将卫生检验报告随同交到甲方指定的负责人手中，并在投标文件中列出所供产品的相关品目。

15. 乙方应配合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、食品生产许可证或食品经营许可证、产品合格证、全国工业产品生产许可证等。并加盖乙方公章，如未能提供相关证明材料，甲方有权拒收货物，损失由乙方承担。

16. 乙方提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品等情况的，一经发现，除按甲方要求无条件退货或换货并不予退还全额履约保证金外，还将受到如下处罚：

(1) 乙方提供假冒伪劣、过期、变质食品的，须无条件退货或换货外，还被处以当次该供应食品货款 2 倍的罚款，罚款从供货结算款内扣除。

(2) 乙方提供有毒食品的，当日所送同批次食品全部退货，乙方将被处以当次供应食品货款 2 倍的罚款，罚款从供货结算款内扣除。如造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为乙方提供之食品问题，乙方除需负担全数之医药费外，甲方还有权取消乙方供货资格和终止乙方供货合同并报政府采购监督管理部门处理，乙方同时承担相应的民事违约和赔偿等责任以及刑事法律责任及放弃申诉抗辩权。

(3) 若甲方发现乙方所供货物出现严重质量问题（包括但不限于提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品，含寄生虫或含菌量超标食品，转基因食品，其他有害健康的食品），甲方有权终止合同并报政府采购监督管理部门处理。

17. 所供商品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。货物各项技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

18. 乙方供应的饭堂食材具体需求品种和数量以实际供应前一天甲方的通知为准。

19. 送货当天，乙方须提供两名配送人员在甲方饭堂现场根据甲方的要求加工配送的食材（包括但不限于食材清洗、蔬菜去皮、肉类去骨切块、鱼类开膛去鳞等），乙方不得另行收取加工费或以加工费为由变相提高供货价格。

20. 甲方可不定期不少于五次要求乙方提供甲方所指定食材的质量或安全检验报告。食材质量检验的费用由乙方承担，检验在乙方交货的最终目的地进行。

21. 乙方应积极配合甲方解决特殊情况下所需要的接待用餐及临时增加配送量，如果不能全部提供需要的计划材料清单上的货物，由甲方代买的，乙方需要实报实销发生的相关费用。

22. 由于甲方工作的特殊性，乙方应做好本单位配送人员的教育工作，遵守甲方各项规定。

23. 乙方除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。甲方如遇特殊情况需推迟送货，应提前 1 天通知乙方。因乙方原因延误交货日期的（甲方要求推迟的除外），甲方有权自行采购，乙方承担由此产生的一切损失和费用。

24. 甲方按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，乙方必须无条件退货；乙方未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，甲方退货后将记录在案，并对乙方予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的，甲方有权终止合同并报政府采购监督管理部门处理。

25. 因乙方原因造成甲方需自行采购而发生的费用，由乙方实报实销，乙方不得再以任何名义增加费用（包括税费、利润等）

26. 甲方有特殊原因，可要求乙方免费提供 15 个工作日的厨房人员团队服务，厨房人员团队应具备独立完成甲方饭堂早餐、午餐、晚餐的工作能力，保证甲方正常供餐，服务地点为甲

方饭堂，团队人数不少于 8 人。

27. 乙方不得与甲方厨房工作人员存在利益关系。甲方发现乙方与厨房工作人员勾结，损害甲方利益(包括但不限于在厨房工作人员指定的地方采购产品而采购价格明显高于正常价格或质量存在问题、配合厨房工作人员选取有回扣且价格高的产品或渠道等)，每发现一次，甲方将向乙方下达书面警告暂停乙方下次(月)的供货资格(由另一包组乙方负责供货服务)。

28. 甲方在服务期内累计下达书面警告达 3 次的(含)，甲方有权解除合同。

#### (二) 总体要求

1. 所有肉类必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。肉类供货时需提供当批次有效的动物产品检疫合格证，原件备查。

2. 所有货物必须各项质量技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

3. 每批鲜牛肉、猪肉、猪骨必须由佛山市及周边城市政府指定的肉联厂发出的放心肉并提供肉品检验合格证明，并盖公章，并注明保鲜期限。

4. 所有货物指标要符合国家强制性标准要求，冻食品类产品，乙方必须清晰地列出产品品牌，型号、包装类型、包装方式、包装净重量、含冰量等相关参数，且包装箱上必须标有食品生产许可证编号。

5. 商品的生产商必须具有《企业法人营业执照》、食品生产许可证或食品经营许可证、《全国工业产品生产许可证》和《动物防疫合格证》。并向甲方提供所有生产商的资质证明资料(盖公章)一份。

6. 所有商品必须具有《出县境动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》、《贮存地的出入库检疫证明》(水产品适用)。

7. 如乙方不能按时、保质、保量供货，由甲方自行采购，乙方需承担甲方由此造成的经济损失和接受违约处罚。

8. (鲜肉) 色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色。组织状态：纤维清晰，指压后凹陷立即恢复，肉质紧密，有坚韧性。粘度：外表湿润，切面有渗出液，不粘手。气味：具有鲜猪肉固有的气味，无异味，煮沸后肉汤澄清透明或稍有浑浊，脂肪团聚于表面。

9. (冷冻肉) 包装应清洁、卫生，无破漏。标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号等内容；剩余保存期不少于保质期的三分之二。冷冻肉不能进口，只能采用国内的冷冻肉。质量要求如下表：

序号	品名	质量要求
1	去皮五花肉	肥和瘦比例不大于 1: 1，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。
2	边鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，每只不低于 0.5 公斤，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸡的正常气味。
3	白条鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1 公斤，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。
4	边鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，重约 0.6-1 公斤，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。

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

23	腊肉	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证、食品生产许可证编号。符合《食品安全国家标准腌腊肉制品》（GB 2730-2015）标准。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
24	鸡脚	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
25	猪肝	整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染，略有鱼腥味。
26	福寿鱼排	无头尾，无鳃，无鳞，无内脏，具有鱼的自然颜色。
27	猪头皮	猪脸肉，无嘴，无耳，无骨。
28	猪心	圆锥型，带心尖，心肌为红色或淡红色，结实而有弹性，无寄生虫、脓包炎症等病变。
29	白条羊	每条不低于 10 公斤，去头、去蹄，去内脏，解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表不黏手，肉质紧密。
30	有皮花肉	要求肥和瘦比例不大于 1: 1.5，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。

### （三）供货及质量要求

#### 1. 猪肉类供货及质量要求：

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

#### 2. 牛肉类供货及质量要求：

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

#### 3. 羊肉类供货及质量要求：

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

#### 4. 水产品类（含海鲜）供货及质量要求：

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

#### 5. 三鸟类供货及质量要求：

- (1) 活禽类
  - 1) 具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”。
  - 2) 必须鲜活，羽毛完整、有光泽无不正常脱落。

3) 身体饱满结实，来源可靠放心，无毒、无害、无污染。

(2) 已屠宰的

1) 具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”。

2) 肉质新鲜柔软有光泽，质地紧密，脂肪呈白色或淡黄色，肉质细腻、无腐烂异味，

3) 肉体结实，内脏清掏干净，肉质弹性足无明显渗出液体，总体无粘液。

4) 来源可靠（可提供合法的供货途径）放心，无毒、无害、无污染。

6. 零星冻品类（含冰鲜）供货及质量要求：

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

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

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

（四）蔬菜供货及质量要求：

1. 持良好的色泽和新鲜度。

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

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

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

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

6. 叶菜类：生菜、白菜、通心菜、苋菜等绿叶菜类及大白菜、椰菜等普通叶菜。

7. 属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无异味，结球叶菜要结球适度；

8. 茄果类：西红柿、茄瓜、圆椒、尖椒等；

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

10. 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、节瓜等；

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

12. 根菜类：萝卜、胡萝卜等；

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

14. 薯芋类：马铃薯、芋、姜等；

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

16. 葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等；

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

18. 水生菜类：藕等；

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

20. 芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等；

21. 芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味；

22. 香辛类：西芹、芹菜、香菜等；
23. 属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，具有该品种应有的味道；
24. 符合国家食品卫生标准，蔬菜不得有黄叶，不得腐烂和泥沙等现象；蔬菜利用率达 98% 以上；
25. 无公害、农药残留不得超标，提供农药残留检测证明。

26. 数量与品质保证

(1) 乙方实际供货的品种、数量与甲方订单要求相差不能超过 5%。各种数量超出 5% 的部分由乙方带回，不纳入结算，短缺部分由乙方补足。

(2) 每个品种的重量以双方核准的过磅为准，甲方与乙方双方签名确认作为结算凭证。

(3) 蔬果质量必须符合国家省市食品质量和卫生安全标准和要求，品质必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，乙方必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

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

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

(五) 水果供货及质量要求：

1. 新鲜度

水量：充足、无过分萎蔫、皱皮。

色泽：正常、无变色、光泽、颜色鲜艳。

硬度：瓜果饱满、结实、无空心。

表皮：个大、新鲜、外皮无斑点、有新鲜绿秧、无软化、变质现象。

2. 机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害：挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。

3. 病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。

4. 形状：大小适中、曲线协调。

5. 成熟度：适中、无未熟过熟、腐烂。

6. 污染：无污染、残留农药、运输造成的污染。

7. 有包装瓜果：应完整、干净。

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

9. 乙方在合同有效期内负责供应下列品种但不限于以下种类内容：

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

(六) 粮油供货及质量要求

1. 食用油类

(1)基本要求：外包装完好，有国家 SC 食品生产许可编号，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余有效期不得少于标注有效期的三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

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

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

(4)食用油包装材料规定不回收，以免引起污染。

(5)卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。

2. 大米

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

(2)具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异等，符合国家粮食卫生标准。

(3)大米包装规格：50kg/包、30kg/包、15kg/包。

(七) 干货、副食供货及质量要求

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

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

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

4. 豆制品由正规厂家加工，保证新鲜，不含色素、有毒有害添加剂等；

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

6. 部分副食品质量要求：

序号	货品名称	质量要求
1	酱油	合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把酱油倒在瓶子里摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。
2	味精	无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

3	食醋	具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。
4	酱类食品	具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。
5	淀粉制品	具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。
6	食盐	结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。
7	鸡蛋	蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。蛋壳要干净，不粘手，没有鸡毛、蛋屎等异物。
8	皮蛋	外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。
9	咸蛋	蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。
10	面粉	色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。
11	豆腐	豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。
12	豆腐泡	为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。
13	腐竹	为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。
14	腐乳	红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气

		味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。
15	大豆	大豆根据其种皮颜色和粒形可分为黄大豆、青大豆、黑大豆、其他大豆(赤色、褐色、棕色等)和饲料豆(秣食豆)五类。大豆皮色呈各种大豆固有的颜色,光彩油亮,洁净而有光泽,颗粒饱满,整齐均匀,无虫蛀粒,无杂质,无霉变。
16	花生	果荚呈土黄色或白色,果仁呈各不同品种所特有的颜色,色泽分布均匀一致,带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀,无杂质,具有花生特有的气味、香味,无任何异味。
17	食糖	<p>食糖分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。</p> <p>(1)白糖的感官鉴别:色泽洁白明亮,有光泽,具有白糖的正常气味,无酸味、酒味或其他外来气味。</p> <p>白砂糖:颗粒大如砂粒,晶粒均匀整齐,晶面明显,无碎末,糖质坚硬。</p> <p>绵白糖:颗粒细小而均匀,质地绵软、潮润。</p> <p>冰糖:块形完整,个粒均匀,结晶组织严密,透明或半透明,无破碎。</p> <p>方糖:呈正六面体状,表面平整,无裂纹,铁边,断角,无突出砂粒,无霉斑。</p> <p>凡是白糖都应干燥,晶粒松散,不粘手,不结块,无肉眼可见的杂质,白糖的水溶液应清晰透明无杂质。</p> <p>(2)红糖的感官鉴别</p> <p>红糖可细分为赤砂糖和红糖两种,其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖,红糖是用手工制成的土糖。</p> <p>因红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种,很不一致,故凭色泽难以识别红糖的质量,应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。</p> <p>呈晶粒状或粉末状,干燥而松散,不结块,不成团,无杂质,其水溶液清晰,无沉淀,无悬浮物,具有甘蔗汁的清香味,口味浓甜带鲜,微有糖蜜味,无酒味、酸味、焦苦味或其他外来异味。</p>
18	辛辣料	<p>辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料,如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等,辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。</p> <p>辛辣料呈干燥状,具有该种香料植物所特有的色、香、味,没有不纯正的气味和味道,无发霉味或其他异味。</p>

#### (八) 牛奶供货及质量要求

1. 所供牛奶厂家必须具有职能部门检验颁发的生产及经营许可证书,须符合国家相关标准和

强制性要求。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、产品合格证或食品经营许可证等。

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，且包装箱上必须印有食品生产许可证编号。

#### **（九）检验及费用负担**

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

2. 质量检验：

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

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

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

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

#### **（十）配送时间要求**

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

2. 乙方须在接到甲方订单之日的第二天（早餐食材在 06:30 之前，午餐食材在 7:00 之前，晚餐食材在 15:30 之前）将甲方所订购的货物送至甲方指定地点。

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

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

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

#### **（十一）配送要求**

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

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

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

定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

4. 送货车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。

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

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

7. 每辆配送车配备 2 名配送人员，且该配送人员具有有效的健康证明。

## **（十二）交货要求**

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

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

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

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

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

(4) 项目管理团队及配置：乙方必须提供至少一台专业冷藏车、专业司机 1 名，随车配送人员 2 名，所有配送人员穿工作服、佩戴工作证。

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

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

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

5. 乙方应根据甲方实际要求运送货物及进行简单加工。

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

7. 每次送货，乙方须委派 1 名专门负责人，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。

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

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

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

11. 除客观不可抗力外，乙方不得更改送货内容。如确需变更供货内容的，乙方应在得知情

况的同时告知甲方并征得甲方同意, 经发现乙方有私自更改菜单中货品时以违约处理, 由此产生的一切损失和费用由乙方承担。每出现一次上述情况处以乙方人民币 2000 元罚款, 罚款由供货结算款内扣除。

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

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

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

15. 乙方指定的配送人员必须穿着便于辨认的工衣和佩戴胸卡, 送货专员在甲方单位活动必须严格遵守甲方单位各项规章制度和疫情防控相关要求, 不得做出有损甲方形象和利益的事情。

16. 乙方不得泄露甲方的商业秘密。泄密造成甲方损失的, 乙方将承担由此产生的一切损失和法律责任。

### (十三) 考核标准

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

考核得分满分为 100 分, 在服务期内, 若乙方当月考核或检查分数低于或等于 80 分的情况, 甲方有权暂停该乙方的供货资格, 由另一采购包乙方负责供货服务直至本采购包乙方整改完毕, 且由此产生的责任和经济损失由乙方自行承担; 若乙方当月考核分数低于或等于 60 分的情况, 或乙方考核分数低于 80 分的情况达到 2 次或以上的情况, 甲方有权单方解除合同, 未支付的合同服务金额甲方将不再支付, 不予退还乙方全额履约保证金, 且由此产生的责任和经济损失由乙方自行承担。

项目	序号	考核细则	扣分值	备注
价格	1	未按时提供报价, 每出现一次扣 5 分;		
	2	未按约定价格规则定价的, 每发现一项次扣 5 分;		
	3	协商价格不成, 每出现一次扣 5 分		
交货	3	违反招投标文件和合同的规定, 擅自更改供应货物品牌、规格和质量的, 每项次扣 5 分;		
	4	未按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	违反招投标文件和合同的规定, 擅自更改运送人员的, 每次扣 5 分;		
	6	提供虚假检验报告等相关票证的, 每发现一项次扣 30 分;		
	7	未及时按要求随货提供相关票证的, 每项次扣 2 分;		
	8	未按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 20 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；		
安全生产管理要求	17	没有建立、健全本单位安全生产责任制，制定安全生产规章制度和操作规程，或违反制度操作的，每次扣 5 分；		
	18	没有相关应急预案的，每次扣 3 分；		
	19	造成重大事故或有重大事故不配合处理的，每宗扣 20 分；		
	20	未按要求及时、如实报告生产安全事故，每次扣 20 分；		
满意度要求	21	被甲方单位人员投诉，情况属实的，每宗扣 4 分；		
	22	被媒体负面曝光的，每宗扣 20 分；		
其它	23	乙方工作人员不遵守甲方各项管理规定每次扣 5 分；		
	24	有违反招标文件及合同规定的其它违约事件的，每发现 1 次，需按违约性质并结合上述违约类别，每次扣 5 分		
	25	乙方与饭堂工作人员勾结，损害甲方利益，每发现 1 次扣 10 分		
	26	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
1	合同折扣率	小写：_____； 大写：_____
2	合同金额	人民币 小写：_____元；

		大写：_____
3	合同金额内容	<p>(1) 合同总额为全包价，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×合同折扣率。乙方在供货期间不得随意更改折扣率。</p> <p>(2) 价格为固定不变价，天数为公历日。</p>
4	项目服务地点	甲方（用户）指定地点。详细地址为：
5	服务期	合同生效后提供 1 年服务，即从___年___月___日至___年___月___日。
6	付款方式	<p>(1) 乙方货款按月进行结算, 经甲方与乙方共同核对无误，在次月 15 号前必须向甲方提交双方确认的供货清单及全额发票。甲方自收到发票后 30 日内将资金支付到合同约定的乙方账户。每日结算价 = (汇总各类配送食材) 每日的结算金额 = 经双方核定的各类货物的供货基准价格 × (各类配送食材) 当日实际供货量 × 合同折扣率。</p> <p>(2) 每月的结算金额 = (汇总各类配送食材) 每日的结算金额合计。</p>
7	付款要求	<p>(1) 乙方须向甲方提供相关供货清单，开具全额发票。</p> <p>(2) 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>(3) 付款期间如因特殊情况需调整，由双方协商处理</p>
8	履约保证金	<p>(1) 在合同生效后的 5 个工作日内，乙方以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交给甲方作履约保证金，具体提交方式以甲方与乙方最终确认为准。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 元。</p> <p>(3) 履约保证金用于补偿甲方因乙方的过错或违约行为导致未能达到合同约定的服务和质量要求而造成的损失及违约金，履约保证金不足以赔偿甲方损失的，乙方仍需就不足部分进行赔偿。</p> <p>(4) 甲方履约保证金于合同期满并在乙方完全符合合同约定履行合同义务之日起 30 个工作日内无息退还剩余履约保证金。</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>
9	其他	为落实政府扶贫的相关规定，乙方实施供货时，应按照甲方的要求，根据相关政策定向采购贫困地区的农副产品。扶贫产品每年度预留比例如上级有新的要求，须按最新要求执行。

10	任务分配	采购包	服务时间
		采购包 1 中标人 (共 16 个月)	2023 年 9 月、10 月; 2023 年 12 月、2024 年 1 月; 2024 年 3 月、4 月; 2024 年 6 月、7 月; 2024 年 9 月、10 月; 2024 年 12 月、2025 年 1 月; 2025 年 3 月、4 月; 2025 年 6 月、7 月;
		采购包 2 中标人 (共 8 个月)	2023 年 11 月; 2024 年 2 月; 2024 年 5 月; 2024 年 8 月; 2024 年 11 月; 2025 年 2 月; 2025 年 5 月; 2025 年 8 月;

#### 四、供货价格要求

1. 结算基准价：乙方于每月 25 日前向甲方提交次月食材的供货预报价，预报价以佛山市发展和改革委员会网 <http://fsdr.foshan.gov.cn/> 中的佛山市五区农副产品市场零售价格表最新一期公布的平均零售价为参考价格，甲方进行预报价的核定。

2. 结算供货价的核定。乙方在结算月向甲方提交供货清单，甲方结合预报价核定结算供货价。供货清单中的实际价格不超过预报价 10% 的，则供货清单的实际价格作为结算供货价。供货清单中的实际价格超过预报价 10% 的，乙方需提供说明及相关证明文件，并经甲方审核后的价格作为结算供货价。

3. 如采购的产品为预报价以外的产品，其结算供货价须进行调查后进行确定。其结算供货价的确定不限于以下方式：由甲方与乙方双方到城南市场或花园市场选取三个商家的同种商品价格进行核价，以三个商家的平均价作为供货基准价。若两家市场都没有的产品，则由甲方与乙方调研协商决定。

4. 如遇非常特殊情况（春节、国庆等节假日期间以及灾害性天气持续时间较长的月份，市场价格升降幅度较大时），或者甲方需采购品质（质量）较优的肉菜类等食材，购销一方确需调整价格，必须提前 2 天书面通知对方，双方通过市场调查并同意后确认新的价格，该价格作为某一时段（不超过 1 个月）某一商品的结算供货价。

5. 甲方认为有必要更加精准把控市场价格时，有权会同乙方共同调研市场食材价格，确认市场价格。

6. 乙方一个年度内的最低价与最高价之间的价差不能超过 20%（佛山市发展和改革委员会网站定价的产品除外）。

7. 乙方不按照定价原则进行定价的，甲方有权对乙方进行人民币 2000 元/次扣罚；每当乙方出现不按照定价原则进行定价和出现双方协商价格不成的，采购中将向乙方下达警告函，暂停乙方下次（月）的供货资格（由另一包组乙方负责配送服务）。

8. 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。

9. 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×合同折扣率。乙方在供货期间不得随意更改折扣率。

## 五、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，乙方应提供验收原件给甲方，甲方查验原件无误后留复印件给乙方留存。
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. 按前附食品质量描述对货物质量进行抽查。
6. 发现食品安全质量问题的处理：（1）乙方提供假冒伪劣、过期、变质的食品，一经发现，当日退回有问题的食品，乙方将被处以当次该供应食品货款2倍的罚款，罚款在当月供货结算款内扣除。（2）对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，乙方提供有毒、有害等对身体产生不利影响或不符合卫生标准的食品，一经发现，当日所送同批次食品全部退货，乙方将被处以当次供应食品货款2倍的罚款，罚款在当月供货结算款内扣除。如造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为乙方提供之食品问题，乙方除需负担全数之医药费外，甲方还有权取消乙方供货资格和解除乙方的供货合同并报政府采购监管部门处理，乙方同时承担相应的民事违约和赔偿等责任以及刑事法律责任及放弃申诉抗辩权。（3）若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，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，并对乙方处以被退货部分货款2倍的罚款。（4）甲方退货后将记录在案，并对乙方予以处罚，乙方除要承担因此造成的一切人身、财产等损失和费用外，同时甲方有权解除合同。
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的，鉴定费由乙方承担，并且甲方有权追究乙方的相关责任。
9. 验收记录：对每次验收的物资均记录物资名称、数量、验收情况等事项，并由乙方送货人及甲方验收人签名确认。
10. 其他验收要求：（补充内容不得对采购文件和投标/响应文件作实质性修改）

---

## 六、项目实施要求

1. 乙方所提供的食材要求均为非转基因食品。
2. 乙方在合同履行期间内保证对甲方的食堂物资配送，中标后不得拒绝甲方分配的任务。乙方在服务期内没能达到投标文件承诺的服务要求的，或乙方未按要求履行合同义务时，或乙方的资格在服务期内发生变化不再符合本项目要求的，甲方均有权单方解除合同并报政府采购监督管理部门处理，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

3. 乙方必须服从甲方的监督、管理。
4. 乙方所供的食材须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。
5. 本项目所指的货物及服务应符合招标文件的所述的标准；如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准；如果中华人民共和国没有相关标准的，则采用货物来源国适用的官方标准。这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。
6. 出具针对本项目的《食品质量安全承诺书》。
7. 乙方成功办理针对本项目的《食品安全责任保险》和《公众责任险》。
8. 乙方保证合同货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）、检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，必须使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。
9. 冰鲜类食材保质期不得超过 48 小时。
10. 熟食类必须来源于正规店家，保证为当天生产的食材，并符合该类食材的行业标准。
11. 货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），甲方有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。预包装食品包装上应当有标签，标签应当标明下列事项：
  - (1) 名称、规格、净含量、生产日期；
  - (2) 成分或者配料表；
  - (3) 生产者的名称、地址、联系方式；
  - (4) 保质期；
  - (5) 产品标准代号；
  - (6) 贮存条件；
  - (7) 所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；
  - (8) 生产许可证编号；
  - (9) 法律、法规或者食品安全标准规定应当标明的其他事项。进口的预包装食品、食品添加剂应当有中文标签，依法应当有说明书，还应当附有中文说明书。
12. 乙方应保证斤、两的准确性；以甲方的验收数量为准，乙方每次随货携带一式三联的送货清单，食材经双方验收后须签字确认；甲方持送货单与结算联，乙方持存根联，凭结算联作为货款结算的凭证。
13. 甲方发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，乙方必须无条件退货或更换商品。
14. 乙方保证所提供的副食品、蔬菜、肉类的多样性和季节性，以保证食材的新鲜感。每次送交的所有货品都要注明来源，否则，甲方有权退货，乙方必须在 1 小时内予以退换补货。乙方在每一次送货时，要将卫生检验报告随同交到甲方指定的负责人手中，并在投标文件中列出所供产品的相关品目。
15. 乙方应配合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、食品生产许可证或食品经营许可证、产品合格证、全国工业产品生产许可证等。并加盖乙方公章，如未能提供相关证明材料，甲方有权拒收货物，损失由乙方承担。
16. 乙方提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品等情况的，一经发现，除按甲方要求无条件退货或换货并不予退还全额履约保证金外，还将受到如下处罚：
  - (1) 乙方提供假冒伪劣、过期、变质食品的，须无条件退货或换货外，还被处以当次该供应食品货款 2 倍的罚款，罚款从供货结算款内扣除。
  - (2) 乙方提供有毒食品的，当日所送同批次食品全部退货，乙方将被处以当次供应食品货款 2 倍的罚款，罚款从供货结算款内扣除。如造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为乙方提供之食品问题，乙方除需负担全数之医药费外，甲方还有权取消乙方供货资格和解除乙方的供货合同并报政府采购监管部门处理，乙方同时承担相应的民事违约和赔偿

等责任以及刑事法律责任及放弃申诉抗辩权。

(3)若甲方发现乙方所供货物出现严重质量问题(包括但不限于提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品,含寄生虫或含菌量超标食品,转基因食品,其他有害健康的食品),甲方有权解除合同并报政府采购监督管理部门处理。

17.乙方所供商品必须符合国家行业生产及经营标准,货真价实,均能提供相应批次的合格检验证明。货物各项技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

18.乙方供应的饭堂食材具体需求品种和数量以实际供应前一天甲方的通知为准。

19.送货当天,乙方须提供两名配送人员在甲方饭堂现场根据甲方的要求加工配送的食材(包括但不限于食材清洗、蔬菜去皮、肉类去骨切块、鱼类开膛去鳞等),乙方不得另行收取加工费或以加工费为由变相提高供货价格。

20.甲方可不定期(不少于五次)要求乙方提供甲方所指定食材的质量或安全检验报告。食材质量检验的费用由乙方承担,检验在乙方交货的最终目的地进行。

21.乙方应积极配合甲方解决特殊情况下所需要的接待用餐及临时增加配送量,如果不能全部提供需要的计划材料清单上的货物,由甲方代买的,乙方需要实报实销发生的相关费用。

22.由于甲方工作的特殊性,乙方应做好本单位配送人员的教育工作,遵守甲方各项规定。

23.乙方除不可抗力,不得因其他任何理由延迟送货。乙方如遇特殊情况需推迟送货,应提前1天通知甲方。因乙方原因延误交货日期的(甲方要求推迟的除外),甲方有权自行采购,乙方承担甲方自行采购的费用以及承担由此产生的一切经济损失和责任。

24.甲方按合同对商品进行认真验收,对不符合规格要求的商品,乙方必须无条件退货;乙方未能履行招标文件和合同所定事项,或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品,甲方退货后将记录在案,并对乙方予以处罚,除要承担因此产生的一切人身、财产损失和费用外,情节严重的,甲方有权解除合同并报政府采购监督管理部门处理。

25.因乙方原因造成甲方需自行采购而发生的费用,由乙方实报实销,乙方不得再以任何名义增加费用(包括税费、利润等)

26.甲方有特殊原因,可要求乙方免费提供15个工作日的厨房人员团队服务,厨房人员团队应具备独立完成甲方饭堂早餐、午餐、晚餐的工作能力,保证甲方正常供餐,服务地点为甲方饭堂,团队人数不少于8人。

27.乙方不得与甲方厨房工作人员存在利益关系。甲方发现乙方与厨房工作人员勾结,损害甲方利益(包括但不限于在厨房工作人员指定的地方采购产品而采购价格明显高于正常价格或质量存在问题、配合厨房工作人员选取有回扣且价格高的产品或渠道等),每发现一次,甲方将向乙方下达警告函暂停乙方下次(月)的供货资格(由另一包组乙方负责供货服务)。

28.甲方在服务期内累计下达警告函达3次的(含),甲方有权解除合同。

## **七、提出异议的时间和办法**

1.甲方在验收后若对服务或货物质量有异议时,应向乙方提出书面异议。乙方在接到甲方书面异议后,应在24小时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。

2.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。

3.服务期内,甲方有权按本项目的要求对乙方进行不定期抽查检查,若甲方提出警告后,问题仍未得到有效解决时,甲方有权解除合同。

4.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。

5. 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:

6. 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)

---

## 八、违约责任:

1. 乙方应严格遵守食品安全法等相关规定, 一经发现供应以下食品, 除全部退货外, 甲方还有权解除合同, 不予退还履约保证金, 承担由此造成的一切经济责任和法律责任; 履约保证金不足以补偿乙方违约行为造成的违约金或甲方因此造成的损失, 乙方仍应就不足部分进行补偿:

- (1) 用非食品原料生产的食品或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品, 或者用回收食品作为原料生产的食品。
- (2) 检测发现致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品。
- (3) 营养成分不符合食品安全标准限量的乳制品。
- (4) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品。
- (5) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。
- (6) 超过保质期的食品。
- (7) 无标签的预包装食品。
- (8) 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。
- (9) 其他不符合食品安全标准或者不符合甲方要求的食品。
- (10) 提供有毒、变质等食品, 造成食品安全事故的, 经有关单位鉴定原因后, 如确实为乙方提供之食品问题。

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

- (1) 乙方不得将中标项目转让给他人, 将中标资格及委托权限擅自向任何第三方出借、委托或转让;
- (2) 乙方在收到甲方订货要求后, 在承诺的供货时间内不能供货或不能如数供货的;
- (3) 乙方有私自更改菜单中货品的;
- (4) 乙方未能提供承诺的服务的;
- (5) 中标供货的商品在保质期出现损坏的, 乙方未能提供免费替换服务的;
- (6) 乙方的送货单没有详细注明商品的品种、品牌、单价、数量, 送货单出现涂改, 标记不清的情况的, 出现 3 次或以上的 (含三次);
- (7) 乙方泄露甲方的秘密, 泄密造成甲方损失的;
- (8) 乙方违反有关法律法规, 受到有关行政主管部门吊销其营业执照等处罚的。
- (9) 乙方违反了诚实信用和投标承诺, 没有严格执行相关质量、服务和收费标准, 损害甲方利益的。
- (10) 提供虚假信息, 误导或欺骗甲方, 以谋取非法利益的。
- (11) 非法获取与项目有关的任何非法利益的。
- (12) 拒绝接受相关部门监督和检查的。

- (13) 出现信用危机、财务危机、经营危机甚至破产、倒闭，无法继续履行合同的。
- (14) 乙方未及时对甲方提出的存在问题作出响应并实施整改，经甲方催告后仍未能改正。
3. 乙方的工作人员在履行本合同的过程中发生人身损害事故的，相应的责任与损失由乙方自行承担；乙方的工作人员因履行本合同造成甲方财产损失或甲方人身损害的，乙方承担连带责任。
4. 如乙方在履行合同的过程中有不正当竞争行为的，甲方有权解除本合同，不予退还乙方全部履约保证金，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》的规定由有关部门追究其法律责任。

## **九、退出机制**

1. 乙方按要求与甲方签订的配送合同及安全承诺书，在合同期满后自然退出。
2. 在招投标过程中以弄虚作假等欺诈手段中标，或配送过程中由于情况变化不再符合准入条件的，甲方有权解除合同并报政府采购监督管理部门，责令限期退出。
3. 乙方在合同期间未按配送要求提供原料，影响正常就餐的，甲方有权解除合同并报政府采购监督管理部门，责令限期退出。
4. 乙方未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，甲方退货后将记录在案，合同期内累计达到两次的，甲方有权终止合同并报政府采购监督管理部门，责令限期退出。
5. 确认为乙方而造成的食物中毒事故或配送食品质量引发重大食品安全事故，甲方有权立即终止合同并报政府采购监督管理部门，责令限期退出，对所造成的损失有权追究乙方的法律责任和经济赔偿。
6. 乙方不能按核定的供货价交付中标商品、或不能提供与其承诺相符的服务或乙方存在违反招标文件和合同的行为，甲方有权解除合同并报政府采购监督管理部门，责令限期退出。此项下违反招标文件和合同的行为包括但不限于下列各项：
  - (1) 乙方在收到甲方订货要求后，在承诺的供货时间内不能供货的；
  - (2) 乙方未能提供承诺的服务的。
7. 乙方应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将终止合同并报政府采购监督管理部门，责令限期退出。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、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。

## **十、考核标准**

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

考核得分满分为 100 分，在服务期内，若乙方当月考核或检查分数低于或等于 80 分的情况，甲方有权暂停该乙方的供货资格，由另一包组乙方负责供货服务直至本包组乙方整改完毕，且由此产生的责任和经济损失由乙方自行承担；若乙方当月考核分数低于或等于 60 分的情况，或乙方考核分数低于 80 分的情况达到 2 次或以上的情况，甲方有权单方解除合同，未

支付的合同服务金额甲方将不再支付，不予退还乙方全额履约保证金，且由此产生的责任和经济损失由乙方自行承担。

项目	序号	考核细则	扣分值	备注
价格	1	未按时提供报价，每出现一次扣 5 分；		
	2	未按约定价格规则定价的，每发现一项次扣 5 分；		
	3	协商价格不成，每出现一次扣 5 分		
交货	3	违反招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 20 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；		
安全生产管理要求	17	没有建立、健全本单位安全生产责任制，制定安全生产规章制度和操作规程，或违反制度操作的，每次扣 5 分；		
	18	没有相关应急预案的，每次扣 3 分；		
	19	造成重大事故或有重大事故不配合处理的，每宗扣 20 分；		
	20	未按要求及时、如实报告生产安全事故，		

		每次扣 20 分；		
满意度要求	21	被甲方单位人员投诉，情况属实的，每宗扣 4 分；		
	22	被媒体负面曝光的，每宗扣 20 分；		
其它	23	乙方工作人员不遵守甲方各项管理规定每次扣 5 分；		
	24	有违反招标文件及合同规定的其它违约事件的，每发现 1 次，需按违约性质并结合上述违约类别，每次扣 5 分		
	25	乙方与饭堂工作人员勾结，损害甲方利益，每发现 1 次扣 10 分		
	26	甲方认为应当对乙方进行考核的其他内容。		
扣分合计				
考核人				
考核日期				

### 十一、食品质量总体要求

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

序号	品名	质量要求
1	去皮五花肉	肥和瘦比例不大于 1: 1，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。
2	边鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，每只不低于 0.5 公斤，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿

		润，不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸡的正常气味。
3	白条鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于1公斤，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。
4	边鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，重约0.6-1公斤，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。
5	牛肉丸	15克 / 粒(500克约40粒)，具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。
6	香菇贡丸	15克 / 粒(500克约40粒)，具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。
7	白条鹅	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于1公斤，鹅的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鹅的正常气味。
8	去皮上肉	肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。
9	白条鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从0.6—1.5公斤，鸡的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢。
10	方火腿	表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。
11	带鱼	每条不低于500克，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。
12	瘦肉	肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。
13	鸭腿	表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
14	鸡腿	表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
15	鱼丸	具有良好的弹性，水煮后用水捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。
16	猪前排	带颈椎及前五条排骨，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
17	腊肠	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证、食品生产许可证编号。符合《食品安全国家标准腌腊肉制品》(GB 2730-2015)标准。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。

18	鸡翅	肉质紧密，无污伤、无小毛，个体大小均匀。
19	脊骨	肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
20	猪蹄	必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准。
21	猪筒骨	骨体冻实而坚硬，无化冻现象。
22	牛肉	解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手，良质冻牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。
23	腊肉	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证、食品生产许可证编号。符合《食品安全国家标准腌腊肉制品》（GB 2730-2015）标准。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
24	鸡脚	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
25	猪肝	整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染，略有鱼腥味。
26	福寿鱼排	无头尾，无鳃，无鳞，无内脏，具有鱼的自然颜色。
27	猪头皮	猪脸肉，无嘴，无耳，无骨。
28	猪心	圆锥型，带心尖，心肌为红色或淡红色，结实而有弹性，无寄生虫、脓包炎症等病变。
29	白条羊	每条不低于 10 公斤，去头、去蹄，去内脏，解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表不黏手，肉质紧密。
30	有皮花肉	要求肥和瘦比例不大于 1: 1.5，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。

### （一）供货及质量要求

#### 1. 猪肉类供货及质量要求：

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

#### 2. 牛肉类供货及质量要求：

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

#### 3. 羊肉类供货及质量要求：

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

#### 4. 水产品类（含海鲜）供货及质量要求：

- (1) 必须鲜活。
- (2) 鲜鱼鳞片完整，有光泽无脱落，鳃口紧闭，眼球光亮透明，鱼鳃鲜红，鳍尾完整，确保

新鲜。

(3) 身体饱满结实，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。

(4) 来源可靠（可提供合法的供货途径）放心，无毒、无害、无污染。

5. 三鸟类供货及质量要求：

(1) 活禽类

1) 具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”。

2) 必须鲜活，羽毛完整、有光泽无不正常脱落。

3) 身体饱满结实，来源可靠放心，无毒、无害、无污染。

(2) 已屠宰的

1) 具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”。

2) 肉质新鲜柔软有光泽，质地紧密，脂肪呈白色或淡黄色，肉质细腻、无腐烂异味，

3) 肉体结实，内脏清掏干净，肉质弹性足无明显渗出液体，总体无粘液。

4) 来源可靠（可提供合法的供货途径）放心，无毒、无害、无污染。

6. 零星冻品类（含冰鲜）供货及质量要求：

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

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

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

## （二）蔬菜供货及质量要求：

1. 持良好的色泽和新鲜度。

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

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

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

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

6. 叶菜类：生菜、白菜、通心菜、苋菜等绿叶菜类及大白菜、椰菜等普通叶菜。

7. 属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无异味，结球叶菜要结球适度；

8. 茄果类：西红柿、茄瓜、圆椒、尖椒等；

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

10. 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、节瓜等；

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

12. 根菜类：萝卜、胡萝卜等；

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

14. 薯芋类：马铃薯、芋、姜等；

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

16. 葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等；

17. 属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、异味；
18. 水生菜类：藕等；
19. 属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心；
20. 芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等；
21. 芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味；
22. 香辛类：西芹、芹菜、香菜等；
23. 属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，具有该品种应有的味道；
24. 符合国家食品卫生标准，蔬菜不得有黄叶，不得腐烂和泥沙等现象；蔬菜利用率达 98% 以上；
25. 无公害、农药残留不得超标，提供农药残留检测证明。

#### 26. 数量与品质保证

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

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

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

#### 十四、水果供货及质量要求

##### 1. 新鲜度

水量：充足、无萎蔫、皱皮。

色泽：正常、无变色、光泽、颜色鲜艳。

硬度：瓜果饱满、结实、无空心。

表皮：个大、新鲜、外皮无斑点、有新鲜绿秧、无软化、变质现象。

2. 机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害：挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。

3. 病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。

4. 形状：大小适中、曲线协调。
5. 成熟度：适中、无未熟过熟、腐烂。
6. 污染：无污染、残留农药、运输造成的污染。
7. 有包装瓜果：应完整、干净。
8. 供果重量须达到甲方的供货需求重量，可使用达九成，严重不符合质量标准者可拒收及更换。
9. 乙方在合同有效期内负责供应下列品种但不限于以下种类内容：  
香蕉、粉蕉、大蕉、橙、苹果、雪梨、石榴、番石榴、龙眼、香瓜、柿子、红枣、青枣、香梨、圣女果、西瓜、哈密瓜、贡柑、沙糖、桔、柚子、提子、荔枝、椰子等。

### **（三）粮油供货及质量要求**

#### **1. 食用油类**

- (1) 基本要求：外包装完好，有国家 SC 食品生产许可编号，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余有效期不得少于标注有效期的三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。
- (2) 符合国家 GB/T 1534-2017 一级花生油标准，加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。
- (3) 成品花生油的包装、运输和储存，需符合保质、保量、运输安全和分级储存的要求，严防污染。不得混有其他食用油、非食用油或杂质。运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落，保持车辆清洁、卫生。
- (4) 食用油包装材料规定不回收，以免引起污染。
- (5) 卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。

#### **2. 大米**

- (1) 有国家 SC 食品生产许可编号，标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时的剩余有效期不得少于标注有效期的三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准（GB/T1354-2018）与国家粮食卫生标准（GB2715-2016）。（该标准只做参考，按最新标准执行）
- (2) 具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异等，符合国家粮食卫生标准。
- (3) 大米包装规格：50kg/包、30kg/包、15kg/包。

### **（四）干货、副食供货及质量要求**

1. 必须选用符合国家食品安全法规相关标准的商品，选用无毒、无害、无污染、可溯源的食品。掺假、掺杂食品坚决不能使用；
2. 对照检查所送物资品牌、规格是否符合要求，对有包装的食品，检查包装是否完整，有无破损，查看食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718）要求（如国家出台或修改了相关标准，则按最新出台的标准执行），包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容；
3. 副食品表面外观新鲜、完整，无霉变异味，无砂粒杂质，无虫痕鼠咬，无虫尸鼠粪等不洁卫生问题；
4. 豆制品由正规厂家加工，保证新鲜，不含色素、有毒有害添加剂等；
5. 通过感官鉴别包装内产品及无包装产品，依靠视觉、嗅觉、味觉、触觉等鉴定食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度（稠度）是否符合质量要求。有保质期限的商品剩余保存期不得少于商品标注保质期的三分之二；
6. 部分副食品质量要求：

序号	货品名称	质量要求
1	酱油	合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把酱油倒在瓶子里摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。
2	味精	无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。
3	食醋	具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳃、醋虱。
4	酱类食品	具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。
5	淀粉制品	具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。
6	食盐	结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。
7	鸡蛋	蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。蛋壳要干净，不粘手，没有鸡毛、蛋屎等异物。
8	皮蛋	外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。
9	咸蛋	蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不坚硬，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。
10	面粉	色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。
11	豆腐	豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。
12	豆腐泡	为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。
13	腐竹	为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。
14	腐乳	红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有

		光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。
15	大豆	大豆根据其种皮颜色和粒形可分为黄大豆、青大豆、黑大豆、其他大豆(赤色、褐色、棕色等)和饲料豆(秣食豆)五类。 大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。
16	花生	果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。
17	食糖	食糖分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。 (1)白糖的感官鉴别：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。 白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。 绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。 冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。 方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。 凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。 (2)红糖的感官鉴别 红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。 因红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。 呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，无杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无酒味、酸味、焦苦味或其他外来异味。
18	辛辣料	辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。 辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

#### (五) 牛奶供货及质量要求

1. 所供牛奶厂家必须具有职能部门检验颁发的生产及经营许可证证书，须符合国家相关标准和强制性要求。供应商应能够配合甲方及时更新所提供的符合卫生监督部门的有效证明材料。如有有效的营业执照、产品合格证或食品经营许可证等。
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，且包装箱上必须印有食品生产许可证编号。

## **十二、检验及费用负担**

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

2. 质量检验：

(1) 乙方应严格按照合同要求和国家、部有关行业标准生产和检验，确保货物质量。凡乙方提供的商品因质量问题造成食物中毒或肠道病等事故，由乙方除承担违约责任外还需承担由此产生的一切人身、财产等涉及民事或刑事责任。

(2) 乙方将货物运达交货地点后，甲方应立即派人员负责清点接货，进行数量过磅或清点，如因运输过程中发生缺斤少两事件，由乙方负责补足或甲方作退货处理。

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

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

## **十三、配送时间要求**

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

2. 乙方须在接到甲方订单之日的第二天（早餐食材在 06:30 之前，午餐食材在 7:00 之前，晚餐食材在 15:30 之前）将甲方所订购的货物送至甲方指定地点。

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

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

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

## **十四、配送要求**

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

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

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

4. 送货车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。

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

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

7. 每辆配送车配备 2 名配送人员，且该配送人员具有有效的健康证明。

## 十五、交货要求

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

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

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

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

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

(4) 项目管理团队及配置：乙方必须提供至少一台专业冷藏车、专业司机 1 名，随车配送人员 2 名，所有配送人员穿工作服、佩戴工作证。

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

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

4. 乙方负责货品的仓储，甲方不提供仓库。乙方将准时送货到甲方指定地点。

5. 乙方应根据甲方实际要求运送货物及进行简单加工。

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

7. 每次送货，乙方须委派 1 名专门负责人，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。

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

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

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

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

罚款由供货结算款内扣除。

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

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

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

15. 乙方指定的配送人员必须穿着便于辨认的工衣和佩戴胸卡，送货专员在甲方单位活动必须严格遵守甲方单位各项规章制度和疫情防控相关要求，不得做出有损甲方形象和利益的事情。

16. 乙方不得泄露甲方的商业秘密。泄密造成甲方损失的，乙方将承担由此产生的一切损失和法律责任。

## 十六、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，应向甲方所在地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。

## 十七、不可抗力

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

## 十八、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。

## 十九、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。

## 二十、乙方应提供的资料内容

\_\_\_\_\_。

## 二十一、关于政府采购合同融资

1. 乙方是否已申请政府采购合同融资： 是 / 否 ；

2. 融资银行及联系方式： \_\_\_\_\_。

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

## 二十二、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：

合同附件清单：

附件一、《报价清单明细表》