

# 自行委托类



# 招标文件

项目编号：ZQDLZB202400021SH

项目名称：德庆县香山中学食材配送服务项目采购

采购人：德庆县香山中学

采购代理机构：肇庆德力招标代理有限公司

发布日期：2024年8月15日

# 目录

第一章 投标邀请.....	- 2 -
第二章 采购需求.....	- 5 -
第三章 投标人须知.....	- 28 -
第四章 评标.....	- 39 -
第五章 合同文本.....	- 48 -
第六章 投标文件格式与要求.....	- 73 -

# 第一章 投标邀请

肇庆德力招标代理有限公司受德庆县香山中学的委托，采用公开招标方式组织采购德庆县香山中学食材配送服务项目采购。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：德庆县香山中学食材配送服务项目采购

采购项目编号：ZQLZB202400021SH

采购方式：公开招标

预算金额：8,100,000.00 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（德庆县香山中学食材配送服务项目采购）：

采购包预算金额：8,100,000.00 元

品目号	品目名称	采购标的	数量（单位）	技术规格、参数及要求	品目预算（元）	是否允许进口产品
1-1	其他服务	德庆县香山中学食材配送服务项目采购	1.00（项）	详见第二章	8,100,000.00	否

本采购包不接受联合体投标

合同履行期限：2 年（具体时间以合同签订时间为准），合同签订采取 1+1 方式，即：每年服务期结束后，采购人将根据综合考核情况决定是否执行下一年合同，经考核合格后签订下一年度服务合同；对于考核不合格的供应商，采购人有权解除合同且无需给予供应商任何的赔偿和无需承担任何责任。每年预算金额约为：810 万元/年。

## 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：在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人，投标时提交有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明）副本复印件。分支机构投标的，须提供总公司和分公司营业执照副本复印件，总公司出具给分支机构的授权书。

2) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：投标文件中提供《资格条件承诺函》。

3) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：投标文件中提供《资格条件承诺函》。

4) 履行合同所必需的设备和专业技术能力：投标文件中提供《资格条件承诺函》。

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：投标文件中提供《资格条件承诺函》。重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。（根据财库〔2022〕3号文，“较大数额罚款”认定为200万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于200万元的，从其规定）。

## 2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：

### 采购包1（德庆县香山中学食材配送服务项目采购）：

本项目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。本项目为服务类采购，中小企业划分标准所属行业为：批发业。残疾人福利单位视同小型、微型企业。注：中小企业应填写的《中小企业声明函》（见投标格式）为判定标准，残疾人福利性单位填写的《残疾人福利性单位声明函》（见投标格式）为判定标准，否则不予认定。

## 3. 本项目特定的资格要求：

### 采购包1（德庆县香山中学食材配送服务项目采购）：

1) 供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“记录失信被执行人或重大税收违法失信主体或政府采购严重违法失信行为”记录名单；不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（以资格审查人员于投标截止时间当天在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)及中国政府采购网(http://www.ccgp.gov.cn/)查询结果为准，如相关失信记录已失效，供应商需提供相关证明资料）。

2) 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加本采购项目投标。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。

3) 投标人必须具有有效的《食品经营许可证》（如国家另有规定，则适用其规定）

## 三. 获取招标文件

时间：2024年8月15日至2024年8月22日，每天上午09：00至12：00，下午14：30至17：30（北京时间，法定节假日除外）。

地点：肇庆市前进北路10号第十一层第1107室。

方式：现场报名或在线获取。现场购买招标文件：供应商代表须携带本人身份证原件及复印件到肇庆市前进北路10号第十一层第1107室现场获取。在线获取招标文件：详见项目在线报名操作流程<http://www.zqdlzbd1.com/articshow.asp?menuid=5&id=1695>。

售价（元）：200。

## 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：2024年9月5日10时00分00秒（北京时间）

地点：肇庆市公共资源交易中心三楼303室（即端州三路24号端州消防大队东侧）（逾期送达或未送达指定地点的投标文件不予受理）

提交方式：现场提交纸质投标文件。

## 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（<https://www.ccgp.gov.cn/>）、中国采购与招标网（<https://www.chinabidding.cn/>）、肇庆德力招标代理有限公司网（<http://www.zqdlzbd.com/>）。

## 六、其他补充事宜

本项目只接受正式购买招标文件的供应商参与投标。

## 七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系。

### 1. 采购人信息

名称：德庆县香山中学  
地址：德庆县德城镇香山中路  
联系人：陈主任  
电话：13672357024

### 2. 采购代理机构信息

名称：肇庆德力招标代理有限公司  
地址：肇庆市前进北路 10 号第十一层第 1107 室  
联系方式：0758-2160028

### 3. 项目联系方式

项目联系人：曲女士  
电话：0758-2160028

德庆县香山中学  
肇庆德力招标代理有限公司  
2024 年 8 月 15 日

## 第二章 采购需求

### 一、项目概况

#### 1、学校基本情况及预算

本次德庆县香山中学食材配送服务项目采购合同履行期限：2 年（具体时间以合同签订时间为准），合同签订采取 1+1 方式，即：每年服务期结束后，采购人将根据综合考核情况决定是否执行下一年合同，经考核合格后签订下一年度服务合同；对于考核不合格的供应商，采购人有权解除合同且无需给予供应商任何的赔偿和无需承担任何责任。

采购人依照每年肇庆市义务教育学校校历开展工作，分为上、下两个学期，全年预计共有 210 个工作日。同时，预计每年的预算金额约为 810 万元整。

#### 2、本项目为服务类项目，中小企业划分标准所属行业为：批发业。

### 二、服务要求

#### 1、总体要求

（1）中标人负责采购人食堂所需的肉、蔬菜、水果、米、油、干货、副食品、调味品等学生食堂日常所需食材和食堂所需日用品的供应，不包括食堂食材外的预包装食品、饮料、牛奶等。所供应的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规的要求，确保所供食材优质新鲜，符合卫生防疫部门、检验检疫部门的各项合格指标，并有完整的销售合格标注或证书。中标人供应的蔬果食品，必须符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定和采购人有关的质量要求，供应质量必须经过粗加工，食用率达 95%以上。供应的肉类、禽蛋类、水产类食品，必须符合相关环境保护、知识产权等方面的法律要求，必须符合采购人提出的有关特殊要求和质量标准。如出现质量问题或保质期不足的情况，采购人有权拒绝接受所提供的物品或食品。若因食品质量引起食物中毒（经工商、卫生防疫部门鉴定），中标人应承担全部法律责任，除扣除履约保证金外，不足部分由中标人全部负责，同时采购人还有权取消其供应资格。

（2）中标人应充分理解并认真遵循本合同书的要求，所提供的货物必须是满足合同书要求。保证合同货品均为正规生产的新鲜、检验合格、无毒、诚实、无辐射、无侵权货品、无转基因，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，有使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 60%。

（3）所供应的食材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。中标人如存在弄虚作假等情形的，一经查证属实，采购人有权单方终止本项目合同，中标人无条件退出。

（4）配送的食材必须各项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。

(5) 中标人必须负责食材的运输、质量检测等工作，所产生的费用及税率由中标人负责。

(6) 各类食材具体需求品类、数量以采购人要求通知的为准。

(7) 中标人保证所供应的各类食材的多样性和季节性，以保证新鲜感。每次送交的所有货品都要注明来源。否则，采购人有权退货，中标人必须在采购人要求的时间内完成退换补货。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。

(8) 除不可抗力，中标人不得以任何理由延迟送货。如中标人延误交货时间的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由中标人承担由此产生的食材或商品的一切损失和费用。

(9) 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。在退货过程中，如中标人不能满足采购人的退换货时间的要求而耽误供餐时间，采购人有权自行采购，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用的1倍价格；中标人未能履行招标文件和合同所定事项，或供应的食材系假冒伪劣、腐烂变质、以次充好的商品（诸如用冷冻肉替代新鲜肉）等不合格的，采购人退货后将记录在案，并对中标人予以该类当日食材量的3倍的处罚，除须承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的，采购人无条件取消其供应资格，其缴纳的保证金不予退还。

(10) 建立出入库台账。中标人对所供产品的食品安全负责，建立24小时监控体系。所有配送产品在配送前，必须中标人自行查验。所有产品必须按照采购人要求进行入库登记备案，在出库前再次检查产品的有效期、包装等。

## 2、食材要求

### (1) 肉类（含生鲜、冻品、鱼类、熟食等）

1.1 所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉屠宰场或肉联厂，供货时须提交屠宰场或肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查，分割的猪肉、牛羊肉每次送货时要有肇庆市分割肉销售凭据）、分割肉证和肉品品质检验合格证。新鲜肉确保每日新鲜，为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉；冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味；鱼类要求杀鱼去鱼鳞内脏；禽类要求清洗加工；冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。肉类保证来源于正规肉联厂，供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（分割的猪肉、牛羊肉每次送货时要有肇庆市分割肉销售凭据）、分割肉证和肉品品质检验合格证，鲜肉确保每日新鲜、无异味。

1.2 所供应食品规格符合采购人提交的日采购计划或月采购计划中明确的具体需求。

1.3 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 95%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 85%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

1.4 熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。熟食（特别是鲜制熟食）的保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质。

1.5 如中标人不能按时、保质、保量供货，由采购人自行采购，并承担采购人由此造成的经济损失和接受违约处罚。

1.6 产品配送要求：

1.6.1 食品运输必须采用符合卫生要求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、墙面和顶部，应为抗腐蚀、防潮，防虫、防鼠的设计，车厢内无不良气味、异味。

1.6.2 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。

1.6.3 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。

1.6.4 猪肉、牛羊肉：必须由冷藏车配运，同时提供肉联厂出具的肉品品质检验合格证和动物检疫合格证，且所供货物数量须与订货数量完全一致，每日早上 8:20 分之前送达，品质达到精品要求。禽鱼类：必须由冷藏车配运，具备有效的检疫合格证，所供货物数量须与订货数量完全一致，同样需在每日早上 8:20 分前送达。鱼类需杀鱼、去除鱼鳞及内脏，禽类需进行清洗加工处理，品质均要达到精品要求。

1.7 卸货要求：

1.7.1 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。

1.7.2 在卸货环节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。

1.8 冻肉质量的基本检查，对冻肉类检查如下：

1.8.1 采购的冻肉必须符合食品卫生要求及国家有关标准和行业规范。采购生产、经营证明文件齐备，明确来源，并具有检验合格证明。严禁含有毒有害物质、虫及混有异物，严禁有腐烂变质、酸败、霉变情况，禁止采购超过保质期限的冻肉类食品。

1.8.2 冻肉类食品包装必须符合国家规范，采购的食品不得存放在有毒、有害的容器和承载物内。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、规格和 QS 认证等。

1.8.3 对不符合采购要求的冻肉类食品由验收人员提出清退。如双方对质量有争议的，退货前应实行留板备案，可送采购人所在地地级市或以上质监部门检测。对缺斤短两（或含冰量超标）的应按实际重量扣减。

1.9. 冻肉类食品验收发现问题时的处理办法：

1.9.1 按后附产品质量描述对货物质量进行抽查。

1.9.2 抽查发现食品安全质量问题的处理：

(1) 对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，如：水产品中发现河豚鱼，发现腐败变质肉类等。

(2) 若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知采购单位验收人员及中标人，将问题产品退货处理。

1.9.3 抽查发现资质证照不全问题的处理：

(1) 整批产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明的全部退货；

(2) 抽查发现部分产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明，加抽 15%，两次抽查数 50%以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动植物检疫合格证明的，将无动植物检疫合格证明的货物退货；

(3) 整批产品有政府部门出具的动植物检疫合格证明，但随箱产品合格证不齐全的，加抽 15%，两次抽查数 50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货；

(4) 肉制品无疾控部门或质量技术监督部门出具的同类产品半年内有效检验报告，作退货处理；随箱产品合格证不齐全的，加抽 15%，两次抽查数 50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货。

1.10 货物重量验收：

1.10.1 冻肉类：双方各随机抽取每品种货物一箱，去包装，在流动的 10℃-25℃清水中浸泡解冻至表面冰层融化，个体能够分离为止，充分摊开货物沥水三分钟后称重，取双方抽取样本均值为该产品本批次种货物的验收重量。

1.10.2 水产类：双方各随机抽取每品种货物两箱，去包装，在流动的 10℃-25℃清水中浸泡解冻至表面冰层融化，个体能够分离为止，充分摊开货物沥水三分钟后称重，取双方抽取样本均值为该产品本批次种货物的验收重量。

1.10.3 新鲜肉类、丸类、火腿、腊肠类等不含冰货物直接称重验收。

1.11 食材处理要求：可按采购人的要求，为肉类进行剁骨头处理，鱼类需完成杀鱼、去除鱼鳞及内脏的工作，禽类要做好清洗加工处理等服务。

(2) 瓜果蔬菜（含蔬菜、水果等）

2.1 所供应食品的质量要求：食材必须为正规厂家的产品，蔬果必须是优质货品，保证食用安全，不得含有残留农药或污染物，并提供农药残留检测报告。中标人必须保证所供应的蔬果符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬果问题引起的一切事故后果。卫生质量指标，应符合国家无公害蔬果上的卫生指标规定。

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

## 2.2 具体感观要求：

2.2.1 从蔬果色泽看，各种蔬果都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬果的成熟度及鲜嫩程度；

2.2.2 从蔬果气味看，多数蔬果具有清馨、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；

2.2.3 从蔬果滋味看，因品种不同而各异，多数蔬果滋味甘淡、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；

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

### 2.2.5 各类蔬果的具体要求：

**2.2.5.1 叶菜类：**大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜、蒜薹、油麦菜等绿叶菜类。

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，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。

**2.2.5.2 茄果类：**番茄、茄子、甜椒、辣椒等。

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

**2.2.5.3 瓜果类：**黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。

属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

**2.2.5.4 根菜类：**萝卜、胡萝卜等。

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

**2.2.5.5 薯芋类：**马铃薯、芋、姜等。

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

**2.2.5.6 葱蒜类：**葱、蒜、韭菜、洋葱等。

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

**2.2.5.7 豆类：**扁豆、豌豆、毛豆等。

属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

**2.2.5.8 水生菜类：**藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。

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

**2.2.5.9 食用菌类：**蘑菇、草菇、香菇、木耳等。

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

**2.2.5.10 芽苗类：**绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

**2.2.5.11 水果类：**苹果、橙子、柑、石榴、杨桃、香蕉、圣女果、哈密瓜、西瓜、木瓜、提子、水晶梨、香梨、砂糖橘、金桔、沙田柚、奇异果、火龙果等，具体提供的品种顺应季节变化。

所提供的水果应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤，带有芳香味，应符合国家规定的绿色果品要求。

**2.3 食品供应链要求：**蔬果食品的来源必须清晰。蔬果来源应当是受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬果专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬果供应。

2.4 食材送货和处理要求：按采购人的要求，叶类菜需去根且确保无泥沙，送货时务必摆放整齐；根茎类蔬菜要进行去皮处理。用于送货的菜筐需定期消毒，并做好相应记录。

### （3）米类、食用油类

#### 3.1 所供应食品的质量要求：

3.1.1 所提供的大米不得有腐烂、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，并可能对人体健康有害的物质。

3.1.2 大米：要提供 QS 认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期、产品成分、厂家电话号码。散装豆类：提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。中标人所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

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

#### 3.2 执行标准：

3.2.1 大米品种要求为标准一等米。

3.2.2 米类执行标准：GB/T 1354-2018 GB 2715-2016 标准一等米 不含添加剂

3.2.3 大米的质量标准：除符合标准一等米外，要求：

碎米总量≤17%（国家标准：≤35%）

小碎米总量≤2%（国家标准：≤2.5%）

不完善粒≤3.5%（国家标准：≤4.0%）

黄米粒按国家标准执行。

3.2.4 油类执行标准：合同期限内，以下油类标准有更新的，以最新的国家标准为准，供货时需提供检测报告。

色拉油：GB/T 1535-2017 一级大豆色拉油

花生油：GB/T 1534-2017

大豆油：GB/T 1535-2017

葵花籽油：GB/T 10464-2017

棉籽油：GB/T 1537-2019

油菜籽油：GB/T 11765-2018

玉米油：GB/T 19111-2017

米糠油：GB 19112-2003/XG1-2018

### 3.2.5 油类质量要求：

每个食用油品种必须色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，黏度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。

严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内（原粮及成品粮色泽、气味必须正常。霉变粒不得超过2%。真菌毒素：黄曲霉毒素B1（ $5\mu\text{g}/\text{kg}\sim 20\mu\text{g}/\text{kg}$ ）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇（ $\leq 1000\mu\text{g}/\text{kg}$ ）、玉米赤霉烯酮（ $\leq 60\mu\text{g}/\text{kg}$ ）、赭曲霉毒素A（ $5\mu\text{g}/\text{kg}$ ）。重金属污染物：铅（ $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ）、镉（ $0.1\text{mg}/\text{kg}\sim 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ）、汞（ $0.02\text{mg}/\text{kg}$ ）、无机砷（ $0.1\text{mg}/\text{kg}\sim 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ）。农药：对磷化物、马拉硫磷等140余种农药规定了最大残留限量）。并根据用户需求的食用油等级保质保量完成供货。

要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺（即用浸出法生产，还是用压榨法生产的），不得提供转基因食用油，不得以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行供货，牟取非正当利益，一经查处，中标人将承担全部责任。

## （4）干货类

### 4.1 干货类质量要求：

4.1.1 干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽，供货时提供相关的检测合格证明。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受，按照不同品质计价采购。

### 4.2 几种主要干货制品的质量标准：

4.2.1 肉皮：作为干肉皮，无论什么部位，体表洁净无毛，白亮无残余肥膘，无虫蛀，干爽，敲击时响声清脆，质量均匀为好，反之则为次之，如已发霉，并有哈喇味，即已变质。

4.2.2 玉兰片：玉兰片以色泽黄白、洁净、肉厚、纤维少、节较密、体长不超过10~17cm的为最好，肉薄节疏、纤维多而粗老的质量较差。

4.2.3 黄花菜：又名金针菜，干燥、有清香味，菜色黄亮、身条长而粗壮、条杆粗细均匀者为佳。

4.2.4 黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差。

4.2.5 银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，完整者为佳品，

朵小、色黄、根大、无光泽，散碎者次之；黄黑色者质量最差，依上述标准可将银耳分为上中下三等。质量好的银耳，根部易酥烂，食之柔软，质量次则根部大而发硬。

4.2.6 香菇：根据采收季节和形状不同，香菇又分为花菇、厚菇、薄菇和菇丁四类，其中以花菇质量最好，厚菇次之，薄菇更差，菇丁质量最差。

(1) 花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味者为质好香菇。

(2) 厚菇：形状如伞，顶面无花纹，呈黑色并略有光泽，质嫩、肉厚、朵稍大，质量稍次。

(3) 薄菇：形状扁平、开伞、朵大、肉薄、菌盖表面浅褐色，菌褶白色，菌柄稍高，浅咖啡色，基部稍带红色或红褐色，质量比花菇厚，菇差，味淡。

(4) 菇丁：是指未充分发育的香菇，个小，直径在 2cm 以下，味淡质差。

4.2.7 腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。一极品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。二极品：颜色较一极品灰黄、干燥无碎块。三极品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

4.2.8 粉丝：质量好的粉丝，粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。

4.2.9 蹄筋：猪蹄筋的质量首先从蹄筋抽取的部位区别，后蹄筋体长而圆、粗壮、光滑的品质好。前蹄筋体短而扁细、品质较差、保管完好的蹄筋应呈白色、无杂质，干、硬度高。

4.2.10 干贝：上等干贝粒大完整、黄亮干燥、肉质饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。粒小、破碎、色淡无光泽者较次。破碎、发黑发霉的为变质品。

4.2.11 鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，选购时应注意：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优。体形部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点、体小而宽、肉薄者为次品。

4.2.12 海蜇：海蜇是由水母加工制成，选购时应注意色泽，以乳白色或淡黄色、气味清新、质厚均匀、个体完整、块大、无血黑（体肉红皮）有光泽的为上品，带有膜状血衣的为次品。

4.2.13 紫菜：属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，散片状卷筒，其中以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。

4.2.14 发菜：发菜是陆生褐色藻类，以藻体细长、绿黑色、柔软爽滑、干燥、无杂质的质量为优，反之则劣。

4.2.15 无花果干：果实完整，无明显的破损、裂缝或虫蛀痕迹，色泽均匀，自然，无明显的变色或黑斑。大小相对均匀，形状规则，符合该品种的特征。具有无花果特有的香气，无异味、霉味或其他不良气味。基本无杂质，如灰尘、沙石、果柄等。

#### (5) 副食品类、调味品类及其他食品类

## 5.1 货物质量要求。

5.1.1 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。

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

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

5.1.4 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。

5.1.5 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。

5.1.6 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。

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

### 5.1.8 食糖：

5.1.8.1 食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。

5.1.8.2 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。

(1) 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。

(2) 绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。

(3) 冰糖：块形完整，颗粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。

(4) 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。

(5) 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。

### 5.1.8.3 红糖的感官鉴别：

(1) 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。

(2) 因为红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。

(3) 呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无有酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。

#### 5.1.9 调配料

5.1.9.1 产品包装要密封，无破损。标识说明完整详细包括：产品名称、净含量、配料表、制造者或经销者的名称和地址、产品标准号、生产日期、保质期，要注明生产日期和保质期。

5.1.9.2 固态调味品无结块、异物，有纯正的香味和鲜美滋味。

#### 5.1.9.3 质量要求

(1) 酱油颜色应呈红褐色、棕褐色、有光泽而发乌，不应有沉淀物或染物，有一股浓烈的酱香味，味道鲜美。

(2) 食醋应透明澄清，浓度适当，没有悬浮物、霉花浮膜。优质食醋要求为琥珀色或红褐色或红棕色，醋香浓郁，无其它异味，醋酸度虽高而无刺激感，酸味柔和，稍有甜味，不涩，无其它异味。

(3) 酱类产品包装标识完整和标明有氨基酸态氮含量高低，要有储存条件，无“胀包”现象。色泽应为红褐色或棕褐色，有光泽。香气浓郁，有酱香和酯香，无不良气味。鲜味醇厚，咸甜适口，无酸、苦、涩、焦糊等异味。黏稠适度，无外来杂质。

(4) 味精：无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

(5) 食盐：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。

(6) 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。

5.1.10 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。

根据学校制作中式和西式面食的需要，通常需要采购高筋小麦粉、低筋小麦粉和专用小麦粉。面粉的质量要求按国家标准执行，具体如下：

#### 5.1.10.1 高筋小麦粉质量标准

面筋质%（以湿基计） $\geq 30.0$  蛋白质 %（以干基计） $\geq 12.2$

灰分 %（以干基计） $\leq 0.70 \leq 0.85$  粉色

麸星按实物标准样品对照检验粗细度全部通过 CB36 号筛，留存在 CB42 号筛的不超过 10.0% 全部通过 CB30 号筛，留存在 CB36 号筛的不超过 10.0% 含砂量度 $\leq 0.02$

磁性金属物 g/kg $\leq 0.003$  水分 % $\leq 14.5$

脂肪酸值（以温基计） $\leq 80$  气味、口味正常

#### 5.1.10.2 低筋小麦粉质量标准

蛋白质（%）（以干基计） $\leq 10.0$

灰分（%）（以干基计） $\leq 0.60 \leq 0.80$  粉色、麸星按实物标准样品对照检验

粗细度全部通过 CB36 号筛，留存在 CB42 号筛的不超过 10.0%全部通过 CB30 号筛，留存在 CB36 号筛的不超过 10.0% 含砂量（%） $\leq 0.02$

磁性金属物（g/kg） $\leq 0.003$  水分（%） $\leq 14.0$

脂肪酸值(以湿基计) $\leq 80$  气味、口味正常

#### 5.1.10.3 专用小麦粉质量标准

专用粉的贮藏性能指标以及含沙量、磁性金属物指标与等级小麦粉相应的质量指标相同，灰分指标至少要达到特一粉以上水平，品质指标则比等级小麦粉要求严格，详见 SB/T 10136—1993《面包用小麦粉》、SB/T 10137—1993《面条用小麦粉》、SB/T 10138—1993《饺子用小麦粉》、SB/T 10139—1993《馒头用小麦粉》、SB/T 10140—1993《发酵饼干用小麦粉》、SB/T 10141—1993《酥性饼干用小麦粉》、SB/T 10142—1993《蛋糕用小麦粉》、SB/T 10143—1993《糕点用小麦粉》、SB/T 10144—1993《自发小麦粉》、SB/T 10145—1993《小麦胚（胚片、胚粉）》。

### （6）其他日用品类

6.1 其他日用品质量要求：生产过程符合卫生要求，无异味、无异物附着。符合国家和相关行业标准。

6.2 几种主要其他日用品的质量标准：

6.2.1 食品袋：应采用符合食品接触材料安全标准的塑料材质，如聚乙烯（PE）等，不含有害物质，不会对食品造成污染。具有足够的强度和韧性，不易破裂、撕裂或穿孔，能承受一定的重量和压力封口紧密，能够有效防止食品泄漏和外界物质进入。较好的透明度，便于观察袋内食品的情况。

6.2.2 保鲜袋：能够有效延缓食品的氧化、变质，保持食品的新鲜度和口感。部分保鲜袋需要具备一定的耐热性能，可用于微波炉加热等。同食品袋，使用安全的材料。提供多种尺寸选择，以满足不同食品的包装需求。

6.2.3 洗涤剂：能够迅速、有效地去除各种污渍，包括油污、食物残留等。对皮肤和餐具表面温和，不造成刺激或损伤。用水冲洗时容易洗净，无残留。不含有毒有害成分，符合环保和安全标准。在使用过程中，性能稳定，不分层、不变质。

6.2.4 一次性手套：具有良好的弹性，能紧密贴合手部，便于操作。不易破损、撕裂，能承受一定的

拉力和摩擦力。无漏洞、无裂缝，防止液体和物质渗透。应无毒、无过敏反应。生产过程无菌，包装完好，无污染。

### 3、产品配送要求

(1) 送货方式：每次根据采购人的电话或其它方式通知订购品类、数量后，按时运送物品到学校食堂指定地点，中标人随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，并提供相应产品的检测报告、产品检验合格证书等资料，作为采购人入库验收之凭证。

(2) 交货地点：德庆县香山中学学校食堂。

(3) 包装要求：包装与标志要求：包装：容器（框、箱、袋）要求清洁、无破损、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。标志：每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

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

(5) 数量方面要求：保证配送品种斤两的准确性，以采购人的验货数量为准，中标人每次随货送上一式两份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。

(6) 每次根据采购人的通知订购品种和数量后，在规定时间内送货，具体送货时间由采购人通知时约定，由采购人指定负责人验收过秤记录。对于不符合质量的品种采购人可退货或换货（由于产品质量而造成师生发生安全事故时，中标人须承担全部责任，且采购人有权无条件单方终止合同），并且中标人未能在约定的食材送达时间内提供符合合同约定产品的，采购人还有权保留追究其逾期供货的违约责任。

中标人供应给采购人的产品必须按学校要求时间（每日 8:20 前）准时供货，绝不能影响食堂正常工作。如因供货不及时而影响食堂加工，耽误师生按时就餐，一次罚款为当日所有进货量的 3 倍。上述罚款采购人有权从应付款项中直接扣除。

(7) 采购人在利于中标人且方便中标人的情况下，对当日少量缺货，或临时的所需货物，可自行采购。

(8) 除不可抗力，中标人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，应提前通知中标人。因中标人原因延误交货时间的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用。

(9) 中标人在产品配送及装卸过程中发生的一切安全事故，包括人员、车辆事故等情况，由中标人

自己负责，并依法承担所有责任。

#### 4、配送人员要求：

要求配送全流程人员身体健康，有健康证明，无犯罪记录史，无传染病（新型冠状病毒、肝炎、结核、皮肤病、性传播性疾病、精神病、流感等），使食品更安全更有保障。

#### 5、验收及退换货要求

##### （1）验收流程

做好卸货前的检查。甲乙双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对物品的外观质量进行初步了解。食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。

采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查物资的质量，按索票——验证——抽查——过磅——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，查验原件后索取复印件留存。

每批次每种货物均抽查验收，对数量在五十箱以上（含五十箱）的抽查率不低于20%，五十箱以下的抽查率不低于15%。

验收人员应按合同书产品质量要求对货物质量进行抽查，比较相关文件，以确保食品品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，采购人使用单位验收人员应和中标人送货人员一起确认，并保留双方签字单据。对不符合规格要求的商品，中标人必须无条件退货，在退货过程中，如中标人不能满足采购人的供餐时间，采购人有权自行采购，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用。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（诸如用冷冻肉替代新鲜肉），采购人退货后将记录在案，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用。

##### （2）抽查发现食品安全质量问题的处理：

对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，如水产品中发发现河豚鱼，发现腐败变质肉类，发现生根发芽的番薯类，发现腐烂变质的蔬菜类，发现有虫类滋生的米面类等。

如出现质量不好、色泽形状不符，一次罚款为当日该产品进货量的 1 倍及以上；如进货不符合采购人质量、形状、大小、色泽等要求的，一次罚款为当日该产品订货量的 2 倍；如进货没有按照采购人要求的产品种类、样数进货，且又没提前与采购人指定人员沟通并达成一致意见，一次罚款为当日该产品订货量的 3 倍；如出现斤两缺损，一次罚款为当日该产品订货量的 5 倍。如出现以上情况 2 次，采购人

有权终止合同。上述罚款采购人有权从应付款项中直接扣除。

中标人提供的产品的质量须好于市场，并符合疫情防控及食药监或市场管理部门的要求。如原产品的质量不合格，出现的后果及其损失均由中标人负责。

采购人有权对中标人提供的食材进行不定期抽检，抽检费用由中标人承担。如检测结果不合格，中标人应立即更换全部同批次食材，并承担由此产生的所有费用。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，应立即通知中标人，将问题产品退货处理，并须承担由此产生的一切损失和费用。

#### （3）抽查发现资质证照不全问题的处理：

畜禽冻肉类整批产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明和随车跟肉联厂“放心肉”证的全部退货；抽查发现部分畜禽冷冻肉类产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明，加抽15%，两次抽查数50%以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动植物检疫合格证明的，将无动植物检疫合格证明的物品退货；

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

#### （4）退（补）货流程

对不符合质量要求的货物由采购人使用单位验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的可选具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成中标人以不影响伙食供应为前提尽快补送。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的食品，应按照国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给中标人。

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，在退货过程中，如中标人须不能满足采购人的送餐时间，采购人有权自行采购，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用的1倍价格；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（诸如用冷冻肉替代新鲜肉），采购人退货后将记录在案，并对中标人予以3倍的处罚，除须承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的，采购人无条件取消其供应资格。

#### （5）变更流程

中标人不得擅自变更配送食材（含商标、名称、产地、包装、规格和重量等），严格按采购人要求供应，否则采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先向采购人提出书面申请，并经采购人同意后方可变更。

#### （6）验收记录

为保证配送品种斤两的准确性，对每次验收的货物均记录货物名称、数量、验收情况等事项，以采购方的验货数量为准，中标人每次随货送上一式三份的送货清单，双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。

### （7）验收条款

中标人所提供的物品必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律规定要求。中标人所提供的物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；

中标人所提供的物品必须各项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。所有货物指标要符合国家强制性标准要求。中标人必须负责中标货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由中标人负责。

中标人配送货物必须按时按量按质送到采购人指定地点，并当面核实克重。验收完毕后，双方必须在货物收货清单（格式自定，但必须包括货物单价、数量、重量、合价等内容）上签名确认，货物收货清单作为采购人支付货款的依据之一。

## 三、商务条款

### 1、报价要求

（1）本项目报价方式为报“投标折扣率”，“投标折扣率”是指在基准价基础上给予折扣优惠。

（2）投标折扣率必须为固定报价，不接受区间报价（如70%-80%），且 $0 < \text{投标折扣率} \leq 90\%$ 。例如：报柒伍折（大写：百分之柒拾伍；小写：75%）的，即结算价格为供货基准价格乘以百分之七十五（ $\text{结算价} = \text{供货基准价格} \times 75\%$ ）。**投标折扣率 $>90\%$ ，则视为无效报价。**

（3）本项目结算以实际供应量为准。

（4）本项目所称的供货基准价格为肇庆市发展和改革局信息公布（<https://www.zhaoqing.gov.cn/zqfzj/gkmlpt/index>）的《肇庆市主要市场农副产品价格监测周报表》，如肇庆市发展和改革局信息未公布的品种，则参照德庆县周边市场商品的平均零售价格同类及相近品种产品平均市场价。若仍无法参照同类及相近品种产品的，则以双方共同调研的价格为基准。

（5）最终的供货价格为经双方共同根据肇庆市发展和改革局信息公布（<https://www.zhaoqing.gov.cn/zqfzj/gkmlpt/index>）的《肇庆市主要市场农副产品价格监测周报表》，如肇庆市发展和改革局信息未公布的品种，则参照德庆县周边市场商品的平均零售价格同类及相近品种产品平均市场价核定的各类货物的供货基准价格 $\times$ 中标折扣率。**投标人需在投标文件中书面承诺：如获中标资格，合同期间不得随意更改中标折扣率。（投标时需要提供承诺函）。**

（6） $\text{结算价格} = \text{最终的供货价格} - \text{罚款金额}$ 。

（7）上述报价均包含货物加工、检测、包装、仓储、送货、质保期保障等一切支出。

（8）报价包含所有税费、运输配送费。

### 3、售后服务

（1）中标人供货须亲自交到采购人指定负责人手中。不能按核定的供货价交付配送食材、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，将取消其供应资格。此项下违约责任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。

(2) 配送食材在保质期出现损坏的，中标人应承诺提供替换服务，因替换货物产生的费用由中标人负责。

(3) 中标人的送货货单必须详细注明商品的品牌、型号、单价、数量。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。

(4) 中标人指定的送货专员必须穿着便于辨认的工衣和佩戴胸卡，并携带其本人身份证、及复印件（学校留存），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，不得作出有损采购人形象和利益的事情。

(5) 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。

(6) 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论处，由此产生的一切损失和费用由中标人承担。供货期内出现上述情况的，按之上条款处以罚款，罚款由供货结算款内扣除；供货期内中标人出现 2 次上述情况，采购人有权取消中标人供货资格，终止中标人供货合同和没收履约保证金。

(7) 中标人应严格遵守《食品卫生法》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，将取消供货单位的供货资格，供货单位并承担由此造成的经济责任和法律责任：

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

②含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

③含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

④未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

⑤病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

⑥掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

⑦用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

⑧超过保质期限的。

(8) 采购人免责要求：由于政策或学校内部管理原因，采购人可提前 1 个月向中标人提出终止合同，而无需任何赔偿。

#### 4、服务期

项目总服务期限：2年（具体时间以合同签订时间为准），合同签订采取1+1方式，即：每年服务期结束后，采购人将根据综合考核情况决定是否执行下一年度合同，经考核合格后签订下一年度服务合同；对于考核不合格的供应商，采购人有权解除合同且无需给予供应商任何的赔偿和无需承担任何责任。

#### 5、履约保证金

(1) 金额：¥20,000.00元（大写：人民币贰万元整）；

(2) 交款方式：以支票、汇票、本票、网银转账、电汇或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式向采购人交纳；

(3) 交款时间：中标通知书发放后，合同签订前；

(4) 退还时间：中标人完成合同约定所有内容并经采购人验收合格，采购人接到中标人申请和交纳凭证资料文件后30日内无息退还至中标人；

(5) 履约保证金不予退还情形：①在中标人不履行应承担的义务或因过失导致采购人或第三方损失而中标人又拒绝承担赔偿责任时，采购人有权对履约保证金进行处置，如本履约保证金数额不足以赔偿采购人或第三方损失时，采购人还有权继续对中标人进行追讨。②中标人无正当理由单方面解除合同的，履约保证金不予退还。

履约保证金不予退还的，将按照有关规定上缴学校食堂代收代支项。逾期退还履约保证金的，将依法承担法律责任，并赔偿中标人损失。

(6) 用途和补足规定：在因中标人过失导致采购人或第三方损失时，采购人有权优先使用履约保证金支付损失赔偿费用。在使用履约保证金进行赔偿后，中标人需在5个工作日将履约保证金补齐至¥20,000.00元（大写：人民币贰万元整）。

#### 6、付款方式

(1) 次月结算价：结算价=每个产品货款-罚款金额

每个产品货款=基准价×中标折扣率×当月实际供货量。

(2) 每月结算一次，采购人应在收到中标人提供正式的等额发票之日起15个工作日内办理支付手续。在办理支付手续前，中标人须对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计，并送经采购人核实无误。中标人须提供以下材料以便采购人办理付款手续：

①中标人开具的正式发票；

②验收报告（加盖采购人公章）；

③月供货清单（加盖采购人公章）。

#### 四、考核标准

为了及时了解供应商履行合同的情况，采购人每学期对供应商采取满意度评定，评定内容详见附件《考核表》、《德庆县香山中学食材配送服务项目采购考核扣分项确认书》，服务期内可根据项目要求调整考核内容。评定分数 $\geq 60$ 分以上的为合格； $< 60$ 分为不合格。

采购人在每学期结束后对中标人的服务进行考核，考核通过的才能续签下一年度的服务合同，如未能通过考核的，采购人有权单方面终止合同且无需承担任何责任。

考核表

检查对象					
考核项目	标准分	考评标准及扣分规定	扣分	扣分原因	得分
质量指标	50	①能够积极响应采购方安排，依法依规开展供货服务，且食材质量优秀的，得 50 分。 ②配送的货物未满足采购方要求的（如肉类未进行剁骨头，鱼类未杀鱼、去除鱼鳞及内脏，禽类未清洗加工处理等；叶类菜未去根或有泥沙、送货时叶类菜摆放不整齐，根茎类蔬菜未去皮，送货菜筐未定期消毒且无记录的等），每一次扣 2 分。 ③提供的资质证照不齐全或不符合要求的，未按要求的方式进行配送的，每一次扣 3 分。 ④食材质量未达到采购方要求、质量一般的，出现斤两缺损，每一次扣 5 分。 ⑤食材出现不新鲜、劣质情形的，每一次扣 10 分。 ⑥发生食品安全事故或发现供应对人体健康有害的食材，扣 50 分。			
时效指标	30	①积极配合采购人，按规定时间完成任务的，得 30 分。 ②未能按规定时间完成配送的，每超时一次扣 2 分。			
投诉指标	20	①工作完成较好，无投诉的，得 20 分。 ②对投诉处理迅速，未造成不良影响的，每一次扣 2 分。 ③对投诉消极处理，应对不力的，每一次扣 5 分。			

	④对投诉不能正确对待，发生争执或造成恶劣影响的，每一次扣 10 分。			
注：考评内容随着工作开展而调整				
考评人意见：          年 月 日		被考评人确认：          年 月 日		

说明：

1. 本项目工作质量由采购人进行监督考核。
2. 考核内容由采购人制定，供应商需无条件遵照执行。
3. 考核要求：满分 100 分，按下列原则评定：
  - a. 80-100 分（含 80 分）视为优秀；
  - b. 60-79 分（含 60 分）视为合格；
  - c. 60 分以下视为不合格。

**德庆县香山中学食材配送服务项目采购  
考核扣分项确认书**

考核对象：[供应商具体名称]

日期： 年 月 日

**一、扣分项详情**

序号	扣分项描述	扣分标准	实际扣分	备注

**二、确认与意见**

供应商确认：

供应商代表签字：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

采购人意见：

采购人代表签字：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

## 五、 违约责任与赔偿损失

1、出现下列情形之一的，将终止食材配送资格，由此产生的一切经济及法律责任由中标人承担：

(1) 中标人不能按核定的供货价交付配送食材、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。此项下违约责任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。

(2) 中标人未遵守《食品安全法》和《动物检疫管理办法》等相关规定，供应以下食品：

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

②含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

③含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

④未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

⑤病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

⑥掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

⑦用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

⑧超过保质期限的。

(3) 因中标人的原因直接导致发生重大食品安全事故的；（如因中标人出现重大食品安全事故，采购人除有权立即终止合同外，还有权要求中标人向采购人支付合同总价 20%的违约金和没收全部履约保证金，并有权要求中标人赔偿采购人因此遭受的全部损失。）

(4) 逃避监督管理部门监管情节严重的，或严重违反食品质量安全法规以及有其他不良行为造成恶劣影响或严重后果的；

(5) 合同书中其他终止合同情形。

2、出现下列情形之一的，中标人将赔偿采购人损失：

(1) 中标人交付的货物提供的服务不符合招标文件、投标文件或本合同规定的，采购人有权拒收，并且中标人须向采购人支付本合同总价 5%的违约金。

(2) 中标人未能按本合同规定的交货时间交付货物的/提供服务，从逾期之日起每日按本合同总价 0.25%的数额向采购人支付违约金；逾期 15 天以上（含 15 天）的，采购人有权终止合同，要求中标人支付违约金，并且给采购人造成的经济损失由中标人承担赔偿责任。

(3) 除不可抗力，中标人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，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用的 2 倍价格。

(4) 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，在退货过程中，如中标人须不能满足采购人的供餐时间，采购人有权自行采购，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用的 1 倍价格；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（诸如用冷冻肉替代新鲜肉），采购人退货后将记录在案，并对中标人予以 3 倍的处罚，除须承担因此产生的一切损失和费用外，（情节严重的）采购人无条件取消其供应资格。

(5) 如因供货不及时而影响食堂加工，耽误师生按时就餐，一次罚款当日所有进货量的 3 倍。

(6) 如出现质量不好、色泽形状不符，一次罚款当日该产品进货量的 1 倍及以上；如进货不符合采购人质量、形状、大小、色泽等要求的，一次罚款当日该产品订货量的 2 倍；如进货没有按照采购人要求的产品种类、样数进货，且又没提前与采购人指定人员沟通并达成一致意见，一次罚款当日该产品订货量的 3 倍；如出现斤两缺损，一次罚款当日该产品订货量的 5 倍。如出现以上情况 2 次，采购人有权终止合同。

3、采购人免责要求：由于政策或学校内部管理原因，采购人可提前 1 个月向中标人提出终止合同，而无需任何赔偿。

4、采购人无正当理由拒收货物/接受服务，采购人应及时付款。

5、其它违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。

6、对于中标人所需支付的罚款、违约金、赔偿款，采购人有权从应付款项或履约保证金中直接扣除。

## 六、服务实施方案

### 1、项目总体分析

投标人需结合本项目实际情况提供完整合理的项目总体分析，包含但不限于：① 现状分析及整体运营方案；② 配送难点分析及解决方案。

### 2、配送服务方案

投标人需结合本项目实际情况提供完整合理的配送服务方案，包括但不限于：① 本地化仓储设施及配送服务计划；②配送线路安排、备货供货方案；③人力财力配备计划；④配送质量服务保障计划等。

### 3、应急措施

投标人需结合本项目实际情况提供完整合理的应急措施，包括但不限于：①自然灾害；②运输途中的突发状况、配送应急；③卫生安全事故应急处理；④需求应急等。

### 4、溯源管理方案

投标人需结合本项目实际情况提供完整合理的溯源管理方案，包括但不限于：①溯源管理流程设计；②食品配送人员管理制度；③食品索证索票制度；④食品安全查验记录制度等。

### 5、售后服务方案

投标人需结合本项目实际情况提供完整合理的售后服务方案，包括但不限于：①售后服务管理制度；②售后人员分配；③响应时间及现场服务支持能力；④退换货机制等。

## 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。

### 一、名词解释

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

2. 采购人：本项目是指德庆县香山中学，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：是指完成本项目投标登记（报名）并提交投标文件的供应商。

4. “评标委员会”是指参照《中华人民共和国政府采购法》等法律法规规定，全部由评审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. 投标文件：是指投标人根据本招标文件向采购代理机构提交的全部文件。

8. 签名和印章：签名包括单位法定代表人、被委托人及其他个人的签名；印章是指机构法人印章。供应商应按招标文件要求在投标文件指定位置进行签名和盖章。

9 “全称”、“公司全称”、“加盖单位公章”及“公章”：在投标文件及相关的其他资料中，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，或在纸质投标文件上进行手写签名；涉及“加盖单位公章”和“公章”应使用投标人单位的公章进行盖章。

10. “投标人代表签字”及“授权代表”：在投标文件及相关的其他资料中，涉及“投标人代表签字”或“授权代表”应在投标文件进行手写签名。。

11. “法定代表人”：在投标文件及相关的其他资料中，涉及“法定代表人”应在投标文件上进行手写签名或加盖法定代表人印章。

12. 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	资金来源	学生伙食资金。
2	采购包情况	本项目共 1 个采购包
3	开标方式	现场开标
4	评标方式	现场评标
5	评标办法	采购包 1：综合评分法
6	报价形式	采购包 1：折扣率
7	报价要求	采购包 1：0% -90%
8	现场踏勘	否
9	投标有效期	从提交投标文件的截止之日起 90 日历天
10	投标保证金	无，本项目不收取投标保证金。
11	投标文件要求	<p>1. 纸质投标文件正本 1 份，纸质投标文件副本 4 份，唱标信封 1 份。</p> <p>2. 递交的投标文件和唱标信封需密封完好，封面注明“正本”、“副本”、“唱标信封”字样，正本和副本分别封装。如果正本与副本不符，应以正本为准。</p> <p>3. 唱标信封内容：开标一览表 1 份、电子投标文件 1 份。电子投标文件为正本扫描件。电子文件用 U 盘或光盘储存，与开标一览表一起密封。</p>
12	中标候选供应商推荐家数	采购包 1：2 家
13	中标供应商数量	采购包 1：1 家
14	有效供应商家数	<p>采购包 1：3 家</p> <p>此人数约定了开标与评标过程中的最低有效供应商家数，当家数不足时项目将不得开标、不得评标或直接废标。</p>
15	项目兼投兼中规则	无。
16	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。
17	代理服务费	收取。采购机构代理服务收费标准：参照国家计委颁布的《招标采购代理服务收费管理暂行办法》（计价格[2002]1980 号）的收费标

		准（服务类）向中标人收取中标服务费，收费基准价格为预算金额。中标供应商应在送达《中标通知书》之日起5个工作日内向采购代理机构一次性支付中标服务费。
18	代理服务费收取方式	向中标/成交供应商收取
19	其他	无
20	专门面向中小企业采购	采购包1：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。投标文件中提供有效的《中小企业声明函》。

### 三、说明

#### 1. 总则

资金来源：学生伙食资金。

采购人、采购代理机构及投标人进行的本次采购活动参照的主要法律法规为《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》及国家和地方政府采购相关法规。

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 联合体各方均必须参照《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联合体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。联合体各方签订联合体协议书后，不得再以自己名义单独在同一项目中响应，也不得组成新的

联合体参加同一项目响应，若违反规定则其参与的所有响应将视为无效响应。

5.3 联合体应以联合协议中确定的牵头方名义进行项目响应。对于需交响应保证金的，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 联合体各方均必须参照《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定。参照《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，并在投标文件中提供《中小企业声明函》。本条款所称中小微企业，是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户，在采购活动中视同中小企业。中小企业划分见《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300号）。

参照财库〔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》。

参照财库〔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、投标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成员单位，翻译的中文译本应由翻译人员签名并加盖翻译机构公章，同时提供翻译人员翻译资格证书。中文译本、翻译机构的成员单位证书及翻译人员的资格证书可为复印件。

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

9.3 投标人所提供的货物和服务均应以人民币报价，货币单位：元。

## 10. 现场踏勘（如有）

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

10.2 投标人自行承担踏勘现场发生的责任、风险和自身费用。

10.3 采购人在踏勘现场中介绍的资料和数据等，只是为了使投标人能够利用招标人现有的资料。招

标人对投标人由此而作出的推论、解释和结论概不负责。

## 11. 关于分支机构投标

对接受分支机构投标的项目，分支机构投标的，须提供分支机构的营业执照（执业许可证）扫描件及总公司（总所）出具给分支机构的授权书，授权书须加盖总公司（总所）公章。总公司（总所）可就本项目或此类项目在一定范围或时间内出具授权书。已由总公司（总所）授权的，总公司（总所）取得的相关资质证书对分支机构有效，法律法规或者行业另有规定的除外。依法设立登记的分支机构以自己的名义参加采购活动，产生的民事责任由法人承担。

## 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招标文件的，投标人应按最新发布的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

本项目只接受正式购买招标文件的供应商参与投标，未购买招标文件的供应商，其响应资格将被视为无效。

### 2. 投标文件的制作

2.1 投标文件格式要求详见第六章说明。

2.2 投标人投标报价（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，供应商须将投标文件递交到采购代理机构指定地点。

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，按无效响应处理：

（1）在响应截止时间后逾期或未在指定地点递交投标文件的。

（2）投标文件未按响应格式中注明需签字盖章的要求进行签名和加盖印章，或签名或印章不完整的。

### 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，供应商可以修改或撤回未解密的投标文件，并于提交投标文件截止时间前将修改后的投标文件重新递交，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，供应商不得补充、修改和更换投标文件。

### 5. 投标文件的开封

递交投标文件截止时间后，将由供应商或者其推选的代表检查投标文件的密封情况；经确认无误后，由采购人或者采购代理机构工作人员当众拆封，宣布供应商名称和招标文件规定的需要宣布的其他内容。供应商不足3家的，不得开封。

### 6. 投标保证金

投标保证金：详见《二、须知前附表》。

### 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）。

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。

#### 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。

### 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，采购代理机构将在中国政府采购网（<https://www.ccgp.gov.cn/>）、中国采购与招标网（<https://www.chinabidding.cn/>）、肇庆德力招标代理有限公司网（<http://www.zqdlzbd1.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，采购代理机构将同步发送至中标供应商，《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 项目废标处理：

参照《中华人民共和国政府采购法》第三十六条及招标文件的约定，本项目或分包下列情况出现将作废标处理：

（1）符合专业资格条件的投标人或者对招标文件作实质响应的有效投标人不足三家的（说明：使用综合评分法的采购项目，提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算）。

（2）出现影响采购公正的违法、违规行为的。

（3）投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的。

（4）因重大变故，采购任务取消的。

对废标的采购项目，评标委员会应出具采购文件是否存在不合理条款的论证意见。

#### 3.4 终止公告：

项目废标后，采购代理机构将在中国政府采购网（<https://www.ccgp.gov.cn/>）、中国采购与招标网（<https://www.chinabidding.cn/>）、肇庆德力招标代理有限公司网（<http://www.zqdlzbd1.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

### 1. 询问

投标人对采购活动事项（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：曲女士

电话：0758-2160028

传真：0758-2160028

邮箱：delizb2160028@163.com

地址：肇庆市前进路10号第十一层第1107室

邮编：526060

## 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。

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

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

## 2. 合同的履行

2.1 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。

2.2 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，可以与成交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%。

## 第四章 评标

### 一、评标要求

#### 1. 评标方法

采购包 1（德庆县香山中学食材配送服务项目采购）：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 评标委员会全部由评审专家组成，成员人数应当为 5 人及以上单数。

3.2 评标应遵守下列评标纪律：

（1）评标情况不得私自外泄，有关信息由肇庆德力招标代理有限公司统一对外发布。

（2）对肇庆德力招标代理有限公司或投标人提供的要求保密的资料，不得摘记翻印和外传。

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

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

（5）评标委员会各成员应当独立对每个投标人的投标文件进行评价，并对评价意见承担个人责任。

评审过程中，不得发表倾向性言论。

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

#### 4. 有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效；

4.1 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

4.2 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

4.3 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

4.4 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

4.5 不同投标人的投标文件相互混装；

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

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。

注：同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序进行价格澄清。澄清后的价格加盖公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（德庆县香山中学食材配送服务项目采购）：

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。采购代理机构应在评标报告中以书面形式解释其排除的具体原

因

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（德庆县香山中学食材配送服务项目采购）：

序号	资格审查内容	
1	具有独立承担民事责任的能力	在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人，投标时提交有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明）副本复印件。分支机构投标的，须提供总公司和分公司营业执照副本复印件，总公司出具给分支机构的授权书。
2	有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	投标文件中提供《资格条件承诺函》。
3	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	投标文件中提供《资格条件承诺函》。
4	履行合同所必需的设备和专业技术能力	投标文件中提供《资格条件承诺函》。
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	投标文件中提供《资格条件承诺函》。重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。（根据财库〔2022〕3 号文，“较大数额罚款”认定为 200 万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于 200 万元的，从其规定）
6	信用记录	供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“记录失信被执行人或重大税收违法失信主体或政府采购严重违法失信行为”记录名单；不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（以资格审查人员于投标截止时间当天在“信用中国”网站

		( www.creditchina.gov.cn ) 及 中 国 政 府 采 购 网 (http://www.ccgp.gov.cn/) 查询结果为准，如相关失信记录已失效，供应商需提供相关证明资料)
7	供应商必须符合法律、行政法规规定的其他条件	单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加本采购项目（或采购包）投标。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。投标（报价）函相关承诺要求内容。
8	投标人必须具有有效的《食品经营许可证》	提供有效的证书复印件，如国家另有规定，则适用其规定。
9	促进中小企业发展	<b>本项目整体专门面向中小企业。</b> 参与的供应商服务全部由符合政策要求的中小企业承接。本项目为服务类采购，中小企业划分标准所属行业为：批发业。残疾人福利单位视同小型、微型企业。注：中小企业应填写的《中小企业声明函》（见投标格式）为判定标准，残疾人福利性单位填写的《残疾人福利性单位声明函》（见投标格式）为判定标准，否则不予认定。

表二符合性审查表：

采购包 1（德庆县香山中学食材配送服务项目采购）：

序号	评审点要求概况	评审点具体描述
1	投标报价（折扣率）	投标报价（折扣率）是固定价且是唯一的，不接受区间报价（如 70%-80%），且 $0 < \text{投标折扣率} \leq 90\%$ 。如果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，将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；投标人应能证明其报价合理性。
2	提交投标函	提交投标函。投标文件完整且编排有序，投标内容基本完整，无重大错漏，并按要求签署、盖章。
3	资格证明书及授权委托书	法定代表人/负责人证明书及授权书，按对应格式文件签署、盖章（原件放在投标文件正本）。备注：如投标（报价）人代表为法定代表人的，则无需提交授权书。
4	投标有效期	投标有效期为投标截止日起至少 90 天。

5	“★”条款	投标文件满足“★”条款要求。
6	附加条件	没有采购人不能接受的附加条件。
7	未发现违反法规行为	未发现违反政府采购其他法规的行为。

## 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。

投标人需在规定时间内完成澄清（响应），并加盖印章。

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造成的不利后果由投标人自行承担。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（德庆县香山中学食材配送服务项目采购）：

评审因素	评审标准	
分值构成	技术部分 70.0 分 商务部分 20.0 分 报价得分 10.0 分	
技术部分	项目总体分析 (10 分)	投标人需结合本项目采购需求，提供的针对本项目的现状分析，包括但不限于：① 现状分析及整体运营方案；② 配送难点分析及解决方案。 项目总体分析合理性、完整性强，具备可行性，完全满足或优于采购需求的，得 10 分； 项目总体分析合理性、完整性较强，比较具备可行性，较满足采购需求的，得 6 分； 项目总体分析合理性、完整性较差，不具备可行性，不能满足采购需求的，得 3 分； 未提供项目总体分析不得分。
	配送服务方案（20 分）	投标人需结合本项目采购需求，为本项目提供配送方案，包括但不限于：① 本地化仓储设施及配送服务计划；② 配送线路安排、备货供货方案；

		<p>③人力财力配备计划；④配送质量服务保障计划等。</p> <p>方案合理性、完整性强，具备可行性，完全满足或优于采购需求的，得 20 分；</p> <p>方案合理性、完整性较强，比较具备可行性，较满足采购需求的，得 13 分；</p> <p>方案合理性、完整性较差，不具备可行性，不能满足采购需求的，得 6 分；</p> <p>未提供配送服务方案不得分。</p>
	<p>应急措施（12 分）</p>	<p>投标人需结合本项目采购需求，为本项目提供配备配送应急保障方案，包含但不限于：①自然灾害；②运输途中的突发状况、配送应急；③卫生安全事故应急处理；④需求应急等。</p> <p>措施合理性、完整性强，具备可行性，完全满足或优于采购需求的，得 12 分；</p> <p>措施合理性、完整性较强，比较具备可行性，较满足采购需求的，得 7 分；</p> <p>措施合理性、完整性较差，不具备可行性，不能满足采购需求的，得 3 分；</p> <p>未提供应急措施不得分。</p>
	<p>溯源管理方案 （13 分）</p>	<p>投标人需结合本项目采购需求，为本项目提供溯源管理方案，包含但不限于：①溯源管理流程设计；②食品配送人员管理制度；③食品索证索票制度；④食品安全查验记录制度等。</p> <p>方案合理性、完整性强，具备可行性，完全满足或优于采购需求的，得 13 分；</p> <p>方案合理性、完整性较强，比较具备可行性，较满足采购需求的，得 8 分；</p> <p>方案合理性、完整性较差，不具备可行性，不能满足采购需求的，得 4 分；</p> <p>未提供溯源管理方案不得分。</p>
	<p>售后服务方案 （15 分）</p>	<p>投标人提供配送售后服务方案，包含但不限于：①售后服务管理制度；②售后人员分配；③响应时间及现场服务支持能力；④退换货机制等。</p> <p>方案合理性、完整性强，具备可行性，完全满足或优于采购需求的，得</p>

		<p>15分；</p> <p>方案合理性、完整性较强，比较具备可行性，较满足采购需求的，得10分；</p> <p>方案合理性、完整性较差，不具备可行性，不能满足采购需求的，得5分；</p> <p>未提供售后服务方案不得分。</p>
商务部分	同类项目业绩（7.0分）	<p>投标人近三年完成过同类项目业绩情况进行评审：每提供一份同类合同业绩的，得1分，本项最高7分，没有提供不得分。</p> <p><b>注：以提供合同业绩复印件为评审依据，没有提供不得分。</b></p>
	投标人投入人员和设备（8.0分）	<p>1. 投标人为本项目配置车辆：</p> <p>（1）投标人每配置一辆冷藏车辆的，得2分。</p> <p>（2）投标人每配置一辆送货车辆的，得2分。</p> <p>2. 投标人提供拟派固定配送人员身份证明和健康证明，每提供一个得1分，最多得4分。</p> <p><b>注：以提供能显示车辆归属权的车辆行驶证复印件或租赁车辆的合同复印件等证明材料，人员提供在职证明和健康证明材料，没有提供不得分。</b></p>
	质量保障（5.0分）	<p>投标人承诺获得中标资格后购买食品安全责任保险，负责赔偿因食品原料质量引发的食品安全事故：保险赔偿金额500万以下，得2.5分；500万以上（含）得5分。不承诺不得分。</p> <p><b>注：以提供承诺函为评审依据，没有提供不得分。</b></p>
投标报价	投标报价得分（10分）	<p>投标报价得分 = (评标基准价 / 投标报价) × 价格分值【注：满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价。】最低报价不是中标的唯一依据。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。</p>

#### 4. 汇总、排序

##### 采购包1：

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

资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人）。

## 5. 中标价的确定

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

## 6. 其他无效投标的情形：

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

（2）投标文件提供虚假材料的。

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

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

（5）投标文件含有采购人不能接受的附加条件的。

（6）法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

## 第五章 合同文本

（此合同条款仅供参考，合同具体细则最终以甲、乙协定为准，但不得对招标文件、投标文件作实质性修改）

# 德庆县香山中学食材配送服务项目采购

## 合同书

合同编号：\_\_\_\_\_

项目编号：ZQDLZB202400021SH

项目名称：德庆县香山中学食材配送服务项目采购

甲方：\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_传真：\_\_\_\_地址：\_\_\_\_\_

乙方：\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_传真：\_\_\_\_地址：\_\_\_\_\_

根据\_\_\_\_\_项目的采购结果，参照《中华人民共和国政府采购法》，《中华人民共和国民法典（合同编）》的规定，经双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，一致同意遵守本合同如下。

## 一、合同金额

合同折扣率为\_\_\_\_%（包含税金），双方实际结算金额以实际发生额进行结算，合同价格为含税含运送价格。【即最终的供货价格为经双方共同根据肇庆市发展和改革局信息公布（<https://www.zhaoqing.gov.cn/zqfzj/gkmlpt/index>）的《肇庆市主要市场农副产品价格监测周报表》，如肇庆市发展和改革局信息未公布的品种，则参照德庆县区周边市场商品的平均零售价格同类及相近品种产品平均市场价核定的各类货物的供货基准价格×合同折扣率。】

## 二、服务要求

### 1、总体要求

（1）乙方负责甲方食堂所需的肉、蔬菜、水果、米、油、干货、副食品、调味品等学生食堂日常所需食材和食堂所需日用品的供应，不包括食堂食材外的预包装食品、饮料、牛奶等。所供应的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规的要求，确保所供食材优质新鲜，符合卫生防疫部门、检验检疫部门的各项合格指标，并有完整的销售合格标注或证书。乙方供应的蔬果食品，必须符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定和甲方有关的质量要求，供应质量必须经过粗加工，食用率达95%以上。供应的肉类、禽蛋类、水产类食品，必须符合相关环境保护、知识产权等方面的法律要求，必须符合甲方提出的有关特殊要求和质量标准。如出现质量问题或保质期不足的情况，甲方有权拒绝接受所提供的物品或食品。若因食品质量引起食物中毒（经工商、卫生防疫部门鉴定），乙方应承担全部法律责任，除扣除履约保证金外，不足部分由乙方全部负责，甲方有权取消其供应资格，解除合同。

（2）乙方应充分理解并认真遵循本合同书的要求，所提供的货物必须是满足合同书要求。保证合同货品均为正规生产的新鲜、检验合格、无毒、诚实、无辐射、无侵权货品、无转基因，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，有使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的60%。

（3）所供应的食材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。乙方如存在弄虚作假等情形的，一经查证属实，甲方有权单方终止本项目合同，乙方无条件退出。

(4) 配送的食材必须各项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。

(5) 乙方必须负责食材的运输、质量检测等工作，所产生的费用及税率由乙方负责。

(6) 各类食材具体需求品类、数量以甲方要求通知的为准。

(7) 乙方保证所供应的各类食材的多样性和季节性，以保证新鲜感。每次送交的所有货品都要注明来源。否则，甲方有权退货，乙方必须在甲方要求的时间内完成退换补货。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。

(8) 除不可抗力，乙方不得以任何理由延迟送货。如乙方延误交货时间的（甲方要求推迟的除外），甲方有权自行采购，并由乙方承担由此产生的食材或商品的一切损失和费用。

(9) 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。在退货过程中，如乙方不能满足甲方的退换货时间的要求而耽误供餐时间，甲方有权自行采购，并由乙方承担由此产生的一切损失和费用的1倍价格；乙方未能履行招标文件和合同所定事项，或供应的食材系假冒伪劣、腐烂变质、以次充好的商品（诸如用冷冻肉替代新鲜肉）等不合格的，甲方退货后将记录在案，并对乙方予以该类当日食材量的3倍的处罚，除须承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的，甲方无条件取消其供应资格，其缴纳的保证金不予退还。

(10) 建立出入库台账。乙方对所供产品的食品安全负责，建立24小时监控体系。所有配送产品在配送前，必须乙方自行查验。所有产品必须按照甲方要求进行入库登记备案，在出库前再次检查产品的有效期、包装等。

## 2、食材要求

### (1) 肉类（含生鲜、冻品、鱼类、熟食等）

1.1 所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉屠宰场或肉联厂，供货时须提交屠宰场或肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查，分割的猪肉、牛羊肉每次送货时要有肇庆市分割肉销售凭据）、分割肉证和肉品品质检验合格证。新鲜肉确保每日新鲜，为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉；冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味；鱼类要求杀鱼去鱼鳞内脏；禽类要求清洗加工；冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。肉类保证来源于正规肉联厂，供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（分割的猪肉、牛羊肉每次送货时要有肇庆市分割肉销售凭据）、分割肉证和肉品品质检验合格证，鲜肉确保 每日新鲜、无异味。

1.2 所供应食品规格符合甲方提交的日采购计划或月采购计划中明确的具体需求。

1.3 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 95%，冷冻水产类食

品解冻后净重量不少于 85%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

1.4 熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。熟食（特别是鲜制熟食）的保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质。

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

1.6 产品配送要求：

1.6.1 食品运输必须采用符合卫生要求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、墙面和顶部，应为抗腐蚀、防潮，防虫、防鼠的设计，车厢内无不良气味、异味。

1.6.2 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。

1.6.3 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。

1.6.4 猪肉、牛羊肉：必须由冷藏车配运，同时提供肉联厂出具的肉品品质检验合格证和动物检疫合格证，且所供货物数量须与订货数量完全一致，每日早上 8:20 分之前送达，品质达到精品要求。禽鱼类：必须由冷藏车配运，具备有效的检疫合格证，所供货物数量须与订货数量完全一致，同样需在每日早上 8:20 分前送达。鱼类需杀鱼、去除鱼鳞及内脏，禽类需进行清洗加工处理，品质均要达到精品要求。

1.7 卸货要求：

1.7.1 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。

1.7.2 在卸货环节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。

1.8 冻肉质量的基本检查，对冻肉类检查如下：

1.8.1 采购的冻肉必须符合食品卫生要求及国家有关标准和行业规范。采购生产、经营证明文件齐备，明确来源，并具有检验合格证明。严禁含有毒有害物质、虫及混有异物，严禁有腐烂变质、酸败、霉变情况，禁止采购超过保质期限的冻肉类食品。

1.8.2 冻肉类食品包装必须符合国家规范，采购的食品不得存放在有毒、有害的容器和承载物内。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、规格和 QS 认证等。

1.8.3 对不符合采购要求的冻肉类食品由验收人员提出清退。如双方对质量有争议的，退货前应实行留板备案，可送甲方所在地地级市或以上质监部门检测。对缺斤短两（或含冰量超标）的应按实际重量扣

减。

#### 1.9. 冻肉类食品验收发现问题时的处理办法：

##### 1.9.1 按后附产品质量描述对货物质量进行抽查。

##### 1.9.2 抽查发现食品安全质量问题的处理：

(1) 对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，如：水产品中发现河豚鱼，发现腐败变质肉类等。

(2) 若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知采购单位验收人员及乙方，将问题产品退货处理。

##### 1.9.3 抽查发现资质证照不全问题的处理：

(1) 整批产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明的全部退货；

(2) 抽查发现部分产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明，加抽 15%，两次抽查数 50%以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动植物检疫合格证明的，将无动植物检疫合格证明的货物退货；

(3) 整批产品有政府部门出具的动植物检疫合格证明，但随箱产品合格证不齐全的，加抽 15%，两次抽查数 50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货；

(4) 肉制品无疾控部门或质量技术监督部门出具的同类产品半年内有效检验报告，作退货处理；随箱产品合格证不齐全的，加抽 15%，两次抽查数 50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货。

#### 1.10 货物重量验收：

1.10.1 冻肉类：双方各随机抽取每品种货物一箱，去包装，在流动的 10℃-25℃清水中浸泡解冻至表面冰层融化，个体能够分离为止，充分摊开货物沥水三分钟后称重，取双方抽取样本均值为该产品本批次种货物的验收重量。

1.10.2 水产类：双方各随机抽取每品种货物两箱，去包装，在流动的 10℃-25℃清水中浸泡解冻至表面冰层融化，个体能够分离为止，充分摊开货物沥水三分钟后称重，取双方抽取样本均值为该产品本批次种货物的验收重量。

1.10.3 新鲜肉类、丸类、火腿、腊肠类等不含冰货物直接称重验收。

1.11 食材处理要求：可按甲方的要求，为肉类进行剁骨头处理，鱼类需完成杀鱼、去除鱼鳞及内脏的工作，禽类要做好清洗加工处理等服务。

#### (2) 瓜果蔬菜（含蔬菜、水果等）

2.1 所供应食品的质量要求：食材必须为正规厂家的产品，蔬果必须是优质货品，保证食用安全，不

得含有残留农药或污染物，并提供农药残留检测报告。乙方必须保证所供应的蔬果符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬果问题引起的一切事故后果。卫生质量指标，应符合国家无公害蔬果上的卫生指标规定。

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

## 2.2 具体感观要求：

2.2.1 从蔬果色泽看，各种蔬果都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬果的成熟度及鲜嫩程度；

2.2.2 从蔬果气味看，多数蔬果具有清馨、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；

2.2.3 从蔬果滋味看，因品种不同而各异，多数蔬果滋味甘淡、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；

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

### 2.2.5 各类蔬果的具体要求：

**2.2.5.1 叶菜类：**大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜、蒜薹、油麦菜等绿叶菜类。

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，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰

菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。

**2.2.5.2 茄果类：**番茄、茄子、甜椒、辣椒等。

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

**2.2.5.3 瓜果类：**黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。

属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

**2.2.5.4 根菜类：**萝卜、胡萝卜等。

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

**2.2.5.5 薯芋类：**马铃薯、芋、姜等。

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

**2.2.5.6 葱蒜类：**葱、蒜、韭菜、洋葱等。

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

**2.2.5.7 豆类：**扁豆、豌豆、毛豆等。

属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

**2.2.5.8 水生菜类：**藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。

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

**2.2.5.9 食用菌类：**蘑菇、草菇、香菇、木耳等。

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

**2.2.5.10 芽苗类：**绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

**2.2.5.11 水果类：**苹果、橙子、柑、石榴、杨桃、香蕉、圣女果、哈密瓜、西瓜、木瓜、提子、水晶梨、香梨、砂糖橘、金桔、沙田柚、奇异果、火龙果等，具体提供的品种顺应季节变化。

所提供的水果应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤，带有芳香味，应符合国家规定的绿色果品要求。

2.3 食品供应链要求：蔬果食品的来源必须清晰。蔬果来源应当是受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬果专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬果供应。

2.4 食材送货和处理要求：按甲方的要求，叶类菜需去根且确保无泥沙，送货时务必摆放整齐；根茎类蔬菜要进行去皮处理。用于送货的菜筐需定期消毒，并做好相应记录。

### （3）米类、食用油类

#### 3.1 所供应食品的质量要求：

3.1.1 所提供的大米不得有腐烂、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，并可能对人体健康有害的物质。

3.1.2 大米：要提供 QS 认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成分、厂家电话号码。散装豆类：提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。乙方所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

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

#### 3.2 执行标准：

3.2.1 大米品种要求为标准一等米。

3.2.2 米类执行标准：GB/T 1354-2018 GB 2715-2016 标准一等米 不含添加剂

3.2.3 大米的质量标准：除符合标准一等米外，要求：

碎米总量≤17%（国家标准：≤35%）

小碎米总量≤2%（国家标准：≤2.5%）

不完善粒≤3.5%（国家标准：≤4.0%）

黄米粒按国家标准执行。

3.2.4 油类执行标准：合同期限内，以下油类标准有更新的，以最新的国家标准为准，供货时需提供检测报告。

色拉油：GB/T 1535-2017 一级大豆色拉油

花生油：GB/T 1534-2017

大豆油：GB/T 1535-2017

葵花籽油：GB/T 10464-2017

棉籽油：GB/T 1537-2019

油菜籽油：GB/T 11765-2018

玉米油：GB/T 19111-2017

米糠油：GB 19112-2003/XG1-2018

### 3.2.5 油类质量要求：

每个食用油品种必须色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，黏度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。

严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内（原粮及成品粮色泽、气味必须正常。霉变粒不得超过2%。真菌毒素：黄曲霉毒素B1（ $5\mu\text{g}/\text{kg}\sim 20\mu\text{g}/\text{kg}$ ）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇（ $\leq 1000\mu\text{g}/\text{kg}$ ）、玉米赤霉烯酮（ $\leq 60\mu\text{g}/\text{kg}$ ）、赭曲霉毒素A（ $5\mu\text{g}/\text{kg}$ ）。重金属污染物：铅（ $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ）、镉（ $0.1\text{mg}/\text{kg}\sim 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ）、汞（ $0.02\text{mg}/\text{kg}$ ）、无机砷（ $0.1\text{mg}/\text{kg}\sim 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ）。农药：对磷化物、马拉硫磷等140余种农药规定了最大残留限量）。并根据用户需求的食用油等级保质保量完成供货。

要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺（即用浸出法生产，还是用压榨法生产的），不得提供转基因食用油，不得以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行供货，牟取非正当利益，一经查处，乙方将承担全部责任。

## （4）干货类

### 4.1 干货类质量要求：

4.1.1 干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽，供货时提供相关的检测合格证明。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，甲方可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品甲方有权拒绝接受，按照不同品质计价采购。

### 4.2 几种主要干货制品的质量标准：

4.2.1 肉皮：作为干肉皮，无论什么部位，体表洁净无毛，白亮无残余肥膘，无虫蛀，干爽，敲击时响声清脆，质量均匀为好，反之则为次之，如已发霉，并有哈喇味，即已变质。

4.2.2 玉兰片：玉兰片以色泽黄白、洁净、肉厚、纤维少、节较密、体长不超过10~17cm的为最好，肉薄节疏、纤维多而粗老的质量较差。

4.2.3 黄花菜：又名金针菜，干燥、有清香味，菜色黄亮、身条长而粗壮、条杆粗细均匀者为佳。

4.2.4 黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，

无杂质和碎者为优，反之则差。

4.2.5 银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，完整者为佳品，朵小、色黄、根大、无光泽，散碎者次之；黄黑色者质量最差，依上述标准可将银耳分为上中下三等。质量好的银耳，根部易酥烂，食之柔软，质量次则根部大而发硬。

4.2.6 香菇：根据采收季节和形状不同，香菇又分为花菇、厚菇、薄菇和菇丁四类，其中以花菇质量最好，厚菇次之，薄菇更差，菇丁质量最差。

(1) 花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味者为质好香菇。

(2) 厚菇：形状如伞，顶面无花纹，呈黑色并略有光泽，质嫩、肉厚、朵稍大，质量稍次。

(3) 薄菇：形状扁平、开伞、朵大、肉薄、菌盖表面浅褐色，菌褐白色，菌柄稍高，浅咖啡色，基部稍带红色或红褐色，质量比花菇厚，菇差，味淡。

(4) 菇丁：是指未充分发育的香菇，个小，直径在 2cm 以下，味淡质差。

4.2.7 腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。一极品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。二极品：颜色较一极品灰黄、干燥无碎块。三极品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

4.2.8 粉丝：质量好的粉丝，粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。

4.2.9 蹄筋：猪蹄筋的质量首先从蹄筋抽取的部位区别，后蹄筋体长而圆、粗壮、光滑的品质好。前蹄筋体短而扁细、品质较差、保管完好的蹄筋应呈白色、无杂质，干、硬度高。

4.2.10 干贝：上等干贝粒大完整、黄亮干燥、肉质饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。粒小、破碎、色淡无光泽者较次。破碎、发黑发霉的为变质品。

4.2.11 鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，选购时应注意：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优。体形部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点、体小而宽、肉薄者为次品。

4.2.12 海蜇：海蜇是由水母加工制成，选购时应注意色泽，以乳白色或淡黄色、气味清新、质厚均匀、个体完整、块大、无血黑（体肉红皮）有光泽的为上品，带有膜状血衣的为次品。

4.2.13 紫菜：属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，散片状卷筒，其中以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。

4.2.14 发菜：发菜是陆生褐色藻类，以藻体细长、绿黑色、柔软爽滑、干燥、无杂质的质量为优，反之则劣。

4.2.15 无花果干：果实完整，无明显的破损、裂缝或虫蛀痕迹，色泽均匀，自然，无明显的变色或黑斑。大小相对均匀，形状规则，符合该品种的特征。具有无花果特有的香气，无异味、霉味或其他不良气

味。基本无杂质，如灰尘、沙石、果柄等。

#### (5) 副食品类、调味品类及其他食品类

##### 5.1 货物质量要求。

5.1.1 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。

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

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

5.1.4 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。

5.1.5 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。

5.1.6 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。

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

##### 5.1.8 食糖：

5.1.8.1 食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。

5.1.8.2 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。

(1) 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。

(2) 绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。

(3) 冰糖：块形完整，颗粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。

(4) 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。

(5) 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。

### 5.1.8.3 红糖的感官鉴别：

(1) 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。

(2) 因为红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。

(3) 呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无有酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。

### 5.1.9 调配料

5.1.9.1 产品包装要密封，无破损。标识说明完整详细包括：产品名称、净含量、配料表、制造者或经销者的名称和地址、产品标准号、生产日期、保质期，要注明生产日期和保质期。

5.1.9.2 固态调味品无结块、异物，有纯正的香味和鲜美滋味。

#### 5.1.9.3 质量要求

(1) 酱油颜色应呈红褐色、棕褐色、有光泽而发乌，不应有沉淀物或染物，有一股浓烈的酱香味，味道鲜美。

(2) 食醋应透明澄清，浓度适当，没有悬浮物、霉花浮膜。优质食醋要求为琥珀色或红褐色或红棕色，醋香浓郁，无其它异味，醋酸度虽高而无刺激感，酸味柔和，稍有甜味，不涩，无其它异味。

(3) 酱类产品包装标识完整和标明有氨基酸态氮含量高低，要有储存条件，无“胀包”现象。色泽应为红褐色或棕褐色，有光泽。香气浓郁，有酱香和酯香，无不良气味。鲜味醇厚，咸甜适口，无酸、苦、涩、焦糊等异味。黏稠适度，无外来杂质。

(4) 味精：无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

(5) 食盐：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。

(6) 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。

5.1.10 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。

根据学校制作中式和西式面食的需要，通常需要采购高筋小麦粉、低筋小麦粉和专用小麦粉。面粉的质量要求按国家标准执行，具体如下：

#### 5.1.10.1 高筋小麦粉质量标准

面筋质%（以湿基计） $\geq 30.0$  蛋白质 %（以干基计） $\geq 12.2$

灰分 %（以干基计） $\leq 0.70 \leq 0.85$  粉色

麸星按实物标准样品对照检验粗细度全部通过 CB36 号筛，留存在 CB42 号筛的不超过 10.0% 全部通过 CB30 号筛，留存在 CB36 号筛的不超过 10.0% 含砂量度% $\leq 0.02$

磁性金属物 g/kg $\leq 0.003$  水分 % $\leq 14.5$

脂肪酸值（以湿基计） $\leq 80$  气味、口味正常

#### 5.1.10.2 低筋小麦粉质量标准

蛋白质（%）（以干基计） $\leq 10.0$

灰分（%）（以干基计） $\leq 0.60 \leq 0.80$  粉色、麸星按实物标准样品对照检验

粗细度全部通过 CB36 号筛，留存在 CB42 号筛的不超过 10.0%全部通过 CB30 号筛，留存在 CB36 号筛的不超过 10.0% 含砂量（%） $\leq 0.02$

磁性金属物（g/kg） $\leq 0.003$  水分（%） $\leq 14.0$

脂肪酸值(以湿基计) $\leq 80$  气味、口味正常

#### 5.1.10.3 专用小麦粉质量标准

专用粉的贮藏性能指标以及含沙量、磁性金属物指标与等级小麦粉相应的质量指标相同，灰分指标至少要达到特一粉以上水平，品质指标则比等级小麦粉要求严格，详见 SB/T 10136—1993《面包用小麦粉》、SB/T 10137—1993《面条用小麦粉》、SB/T 10138—1993《饺子用小麦粉》、SB/T 10139—1993《馒头用小麦粉》、SB/T 10140—1993《发酵饼干用小麦粉》、SB/T 10141—1993《酥性饼干用小麦粉》、SB/T 10142—1993《蛋糕用小麦粉》、SB/T 10143—1993《糕点用小麦粉》、SB/T 10144—1993《自发小麦粉》、SB/T 10145—1993《小麦胚（胚片、胚粉）》。

### （6）其他日用品类

6.1 其他日用品质量要求：生产过程符合卫生要求，无异味、无异物附着。符合国家和相关行业标准。

6.2 几种主要其他日用品的质量标准：

6.2.1 食品袋：应采用符合食品接触材料安全标准的塑料材质，如聚乙烯（PE）等，不含有害物质，不会对食品造成污染。具有足够的强度和韧性，不易破裂、撕裂或穿孔，能承受一定的重量和压力封口紧密，能够有效防止食品泄漏和外界物质进入。较好的透明度，便于观察袋内食品的情况。

6.2.2 保鲜袋：能够有效延缓食品的氧化、变质，保持食品的新鲜度和口感。部分保鲜袋需要具备一定的耐热性能，可用于微波炉加热等。同食品袋，使用安全的材料。提供多种尺寸选择，以满足不同食品的包装需求。

6.2.3 洗涤剂：能够迅速、有效地去除各种污渍，包括油污、食物残留等。对皮肤和餐具表面温和，不造成刺激或损伤。用水冲洗时容易洗净，无残留。不含有毒有害成分，符合环保和安全标准。在使用过

程中，性能稳定，不分层、不变质。

6.2.4 一次性手套：具有良好的弹性，能紧密贴合手部，便于操作。不易破损、撕裂，能承受一定的拉力和摩擦力。无漏洞、无裂缝，防止液体和物质渗透。应无毒、无过敏反应。生产过程无菌，包装完好，无污染。

### 3、产品配送要求

(1) 送货方式：每次根据甲方的电话或其它方式通知订购品类、数量后，按时运送物品到甲方食堂指定地点，乙方随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，并提供相应产品的检测报告、产品检验合格证书等资料，作为甲方入库验收之凭证。

(2) 交货地点：甲方学校食堂。

(3) 包装要求：包装与标志要求：包装：容器（框、箱、袋）要求清洁、无破损、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。标志：每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

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

(5) 数量方面要求：保证配送品种斤两的准确性，以甲方的验货数量为准，乙方每次随货送上一式两份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。

(6) 每次根据甲方的通知订购品种和数量后，在规定时间内送货，具体送货时间由甲方通知时约定，由甲方指定负责人验收过秤记录。对于不符合质量的品种甲方可退货或换货（由于产品质量而造成师生发生安全事故时，乙方须承担全部责任，且甲方有权无条件单方终止合同），并且乙方未能在约定的食材送达时间内提供符合合同约定产品的，甲方还有权保留追究其逾期供货的违约责任。

乙方供应给甲方的产品必须按学校要求时间(每日 8:20 前)准时供货，绝不能影响食堂正常工作。如因供货不及时而影响食堂加工，耽误师生按时就餐，一次罚款为当日所有进货量的 3 倍。上述罚款甲方有权从应付款项中直接扣除。

(7) 甲方在利于乙方且方便乙方的情况下，对当日少量缺货，或临时的所需货物，可自行采购。

(8) 除不可抗力，乙方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，应提前通知乙方。因乙方原因延误交货时间的（甲方要求推迟的除外），甲方有权自行采购，并由乙方承担由此产生的一切损失和费用。

(9) 乙方在产品配送及装卸过程中发生的一切安全事故，包括人员、车辆事故等情况，由乙方自己

负责，并依法承担所有责任。

#### 4、配送人员要求：

要求配送全流程人员身体健康，有健康证明，无犯罪记录史，无传染病（新型冠状病毒、肝炎、结核、皮肤病、性传播性疾病、精神病、流感等），使食品更安全更有保障。

#### 5、验收及退换货要求

##### （1）验收流程

做好卸货前的检查。甲乙双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对物品的外观质量进行初步了解。食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。

采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查物资的质量，按索票——验证——抽查——过磅——入库的程序完成验收，乙方可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给甲方的，查验原件后索取复印件留存。

每批次每种货物均抽查验收，对数量在五十箱以上（含五十箱）的抽查率不低于20%，五十箱以下的抽查率不低于15%。

验收人员应按合同书产品质量要求对货物质量进行抽查，比较相关文件，以确保食品品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，甲方使用单位验收人员应和乙方送货人员一起确认，并保留双方签字单据。对不符合规格要求的商品，乙方必须无条件退货，在退货过程中，如乙方不能满足甲方的供餐时间，甲方有权自行采购，并由乙方承担由此产生的一切损失和费用。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（诸如用冷冻肉替代新鲜肉），甲方退货后将记录在案，并由乙方承担由此产生的一切损失和费用。

##### （2）抽查发现食品安全质量问题的处理：

对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，如水产品中发发现河豚鱼，发现腐败变质肉类，发现生根发芽的番薯类，发现腐烂变质的蔬菜类，发现有虫类滋生的米面类等。

如出现质量不好、色泽形状不符，一次罚款为当日该产品进货量的1倍及以上；如进货不符合甲方质量、形状、大小、色泽等要求的，一次罚款为当日该产品订货量的2倍；如进货没有按照甲方要求的产品种类、样数进货，且又没提前与甲方指定人员沟通并达成一致意见，一次罚款为当日该产品订货量的3倍；如出现斤两缺损，一次罚款为当日该产品订货量的5倍。如出现以上情况2次，甲方有权终止合同。上述罚

款甲方有权从应付款项中直接扣除。

乙方提供的产品的质量须好于市场，并符合疫情防控及食药监或市场管理部门的要求。如原产品的质量不合格，出现的后果及其损失均由乙方负责。

甲方有权对乙方提供的食材进行不定期抽检，抽检费用由乙方承担。如检测结果不合格，乙方应立即更换全部同批次食材，并承担由此产生的所有费用。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，应立即通知乙方，将问题产品退货处理，并须承担由此产生的一切损失和费用。

#### （3）抽查发现资质证照不全问题的处理：

畜禽冻肉类整批产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明和随车跟肉联厂“放心肉”证的全部退货；抽查发现部分畜禽冷冻肉类产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明，加抽15%，两次抽查数50%以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动植物检疫合格证明的，将无动植物检疫合格证明的物品退货；

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

#### （4）退（补）货流程

对不符合质量要求的货物由甲方使用单位验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的可选具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成乙方以不影响伙食供应为前提尽快补送。在退货过程中，对碍公共卫生安全的食品，应按照国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给乙方。

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，在退货过程中，如乙方须不能满足甲方的供餐时间，甲方有权自行采购，并由乙方承担由此产生的一切损失和费用的1倍价格；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（诸如用冷冻肉替代新鲜肉），甲方退货后将记录在案，并对乙方予以3倍的处罚，除须承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的，甲方无条件取消其供应资格。

#### （5）变更流程

乙方不得擅自变更配送食材（含商标、名称、产地、包装、规格和重量等），严格按甲方要求供应，否则甲方有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先向甲方提出书面申请，并经甲方同意后方可变更。

#### （6）验收记录

为保证配送品种斤两的准确性，对每次验收的货物均记录货物名称、数量、验收情况等事项，以采购方的验货数量为准，乙方每次随货送上一式三份的送货清单，双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。

### （7）验收条款

乙方所提供的物品必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规要求。乙方所提供的物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；

乙方所提供的物品必须各项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。所有货物指标要符合国家强制性标准要求。乙方必须负责中标货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由乙方负责。

乙方配送货物必须按时按量按质送到甲方指定地点，并当面核实克重。验收完毕后，双方必须在货物收货清单（格式自定，但必须包括货物单价、数量、重量、合价等内容）上签名确认，货物收货清单作为甲方支付货款的依据之一。

## 三、售后服务

1、乙方供货须亲自交到甲方指定负责人手中。不能按核定的供货价交付配送食材、不能提供与其承诺相符的服务或乙方存在违反招标文件和合同的行为，并且不予纠正的，将取消其供应资格。此项下违约责任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。

2、配送食材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。

3、乙方的送货单必须详细注明商品的品牌、型号、单价、数量。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。

4、乙方指定的送货专员必须穿着便于辨认的工衣和佩戴胸卡，并携带其本人身份证、及复印件（甲方留存），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，不得作出有损甲方形象和利益的事情。

5、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。

6、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论处，由此产生的一切损失和费用由乙方承担。供货期内出现上述情况的，按之上条款处以罚款，罚款由供货结算款内扣除；供货期内乙方出现 2 次上述情况，甲方有权取消乙方供货资格，终止乙方供货合同和没收履约保证金。

7、乙方应严格遵守《食品卫生法》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，将取消供货单位的供货资格，供货单位并承担由此造成的经济责任和法律责任：

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

的；

- ②含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；
- ③含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；
- ④未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；
- ⑤病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；
- ⑥掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；
- ⑦用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；
- ⑧超过保质期限的。

8、甲方免责要求：由于政策或甲方内部管理原因，甲方可提前 1 个月向乙方提出终止合同，而无需任何赔偿。

#### 四、服务期

1. 项目总服务期限：2 年（从 2024 年\_\_月\_\_日至 2026 年\_\_月\_\_日止），合同签订采取 1+1 方式，即：每年服务期结束后，甲方将根据综合考核情况决定是否执行下一年合同，经考核合格后签订下一年度服务合同；如乙方考核不合格，则甲方有权解除合同。

2. 本年的服务期限为 2024 年\_\_月\_\_日至 2025 年\_\_月\_\_日止。

#### 五、履约保证金

1、**金额：¥20,000.00 元（大写：人民币贰万元整）；**

2、**交款方式：**以支票、汇票、本票、网银转账、电汇或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式向甲方交纳；

3、**交款时间：**中标通知书发放后，合同签订前；

4、**退还时间：**乙方完成合同约定所有内容并经甲方验收合格，甲方接到乙方申请和交纳凭证资料文件后 30 日内无息退还至乙方；

5、**履约保证金不予退还情形：**①在乙方不履行应承担的义务或因过失导致甲方或第三方损失而乙方又拒绝承担赔偿责任时，甲方有权对履约保证金进行处置，如本履约保证金数额不足以赔偿甲方或第三方损失时，甲方还有权继续对乙方进行追讨。②乙方无正当理由单方面解除合同的，履约保证金不予退还。

履约保证金不予退还的，将按照有关规定上缴学校食堂代收代支项。逾期退还履约保证金的，将依法承担法律责任，并赔偿乙方损失。

6、**用途和补足规定：**在因乙方过失导致甲方或第三方损失时，甲方有权优先使用履约保证金支付损失赔偿费用。在使用履约保证金进行赔偿后，乙方需在 5 个工作日将履约保证金补齐至 ¥20,000.00 元（大

写：人民币贰万元整）。

## 六、付款方式

1、次月结算价：结算价=每个产品货款-罚款金额

每个产品货款=基准价×中标折扣率×当月实际供货量。

2、每月结算一次，甲方应在收到乙方提供正式的等额发票之日起 15 个工作日内办理支付手续。在办理支付手续前，乙方须对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计，并送经甲方核实无误。乙方须提供以下材料以便甲方办理付款手续：

- ①乙方开具的正式发票；
- ②验收报告（加盖甲方公章）；
- ③月供货清单（加盖甲方公章）。

## 七、考核标准

为了及时了解供应商履行合同的情况，甲方每学期对供应商采取满意度评定，评定内容详见《附件 1：考核表》、《附件 2：德庆县香山中学食材配送服务项目采购考核扣分项确认书》，服务期内可根据项目要求调整考核内容。评定分数≥60 分以上的为合格；<60 分为不合格。

甲方在每学期结束后对乙方的服务进行考核，考核通过的才能续签下一年度的服务合同，如未能通过考核的，甲方有权单方面终止合同且无需承担任何责任。

## 八、违约责任与赔偿损失

1、出现下列情形之一的，将终止食材配送资格，由此产生的一切经济及法律责任由乙方承担：

（1）乙方不能按核定的供货价交付配送食材、不能提供与其承诺相符的服务或乙方存在违反招标文件和合同的行为，并且不予纠正的。此项下违约责任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。

（2）乙方未遵守《食品安全法》和《动物检疫管理办法》等相关规定，供应以下食品：

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

- ②含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；
- ③含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；
- ④未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

- ⑤病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；
- ⑥掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；
- ⑦用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；
- ⑧超过保质期限的。

(3) 因乙方的原因直接导致发生重大食品安全事故的；（如因乙方出现重大食品安全事故，甲方除有权立即终止合同外，还有权要求乙方向甲方支付合同总价 20%的违约金和没收全部履约保证金，并有权要求乙方赔偿甲方因此遭受的全部损失。）

(4) 逃避监督管理部门监管情节严重的，或严重违反食品质量安全法规以及有其他不良行为造成恶劣影响或严重后果的；

(5) 合同书中其他终止合同情形。

2、出现下列情形之一的，乙方将赔偿甲方损失：

(1) 乙方交付的货物提供的服务不符合招标文件、投标文件或本合同规定的，甲方有权拒收，并且乙方须向甲方支付本合同总价 5%的违约金。

(2) 乙方未能按本合同规定的交货时间交付货物的/提供服务，从逾期之日起每日按本合同总价 0.25%的数额向甲方支付违约金；逾期 15 天以上（含 15 天）的，甲方有权终止合同，要求乙方支付违约金，并且给甲方造成的经济损失由乙方承担赔偿责任。

(3) 除不可抗力，乙方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，并由乙方承担由此产生的一切损失和费用的 2 倍价格。

(4) 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，在退货过程中，如乙方须不能满足甲方的供餐时间，甲方有权自行采购，并由乙方承担由此产生的一切损失和费用的 1 倍价格；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（诸如用冷冻肉替代新鲜肉），甲方退货后将记录在案，并对乙方予以 3 倍的处罚，除须承担因此产生的一切损失和费用外，（情节严重的）甲方无条件取消其供应资格。

(5) 如因供货不及时而影响食堂加工，耽误师生按时就餐，一次罚款当日所有进货量的 3 倍。

(6) 如出现质量不好、色泽形状不符，一次罚款当日该产品进货量的 1 倍及以上；如进货不符合甲方质量、形状、大小、色泽等要求的，一次罚款当日该产品订货量的 2 倍；如进货没有按照甲方要求的产品种类、样数进货，且又没提前与甲方指定人员沟通并达成一致意见，一次罚款当日该产品订货量的 3 倍；如出现斤两缺损，一次罚款当日该产品订货量的 5 倍。如出现以上情况 2 次，甲方有权终止合同。

3、甲方免责要求：由于政策或学校内部管理原因，甲方可提前 1 个月向乙方提出终止合同，而无需任何赔偿。

- 4、甲方无正当理由拒收货物/接受服务，甲方应及时付款。
- 5、其它违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。
- 6、对于乙方所需支付的罚款、违约金、赔偿款，甲方有权从应付款项或履约保证金中直接扣除。

## 九、争议的解决

合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，按相关法律法规处理，任何一方均有权向甲方住所地人民法院提起诉讼。守约方因向违约方主张权利而产生的律师费、差旅费、诉讼费、保全申请费、担保保函保险费、鉴定费、评估费、拍卖费、执行费等一切费用均由违约方承担。

## 十、不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后 1 日内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。遭受不可抗力事件的一方应及时采取合理措施防止损失的进一步扩大，因未及时采取合理措施导致合同相对方的损失进一步扩大的，应对由此导致合同相对方的损失扩大部分承担全部赔偿责任。

## 十一、 税费

在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

## 十二、 其它

1. 本合同为中小企业预留合同。
2. 本合同所有附件、招标文件、投标文件、中标通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。
3. 在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。
4. 如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日内书面通知对方，否则，应承担相应责任。
5. 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

## 十三、 合同生效

1. 本合同在甲乙双方代表或其授权代表签字盖章后生效。
2. 合同一式\_\_\_份，其中甲乙双方各执\_\_\_份，采购代理机构执壹份。

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

法定代表人（或负责人）：

法定代表人（或负责人）：

电话：

电话：

传真：

传真：

开户银行：

开户银行：

账号：

账号：

签约时间： 年 月 日

签约时间： 年 月 日

## 附件 1：考核表

## 考核表

检查对象					
考核项目	标准分	考评标准及扣分规定	扣分	扣分原因	得分
质量指标	50	<p>①能够积极响应采购方安排，依法依规开展供货服务，且食材质量优秀的，得 50 分。</p> <p>②配送的货物未满足采购方要求的（如肉类未进行剁骨头，鱼类未杀鱼、去除鱼鳞及内脏，禽类未清洗加工处理等；叶类菜未去根或有泥沙、送货时叶类菜摆放不整齐，根茎类蔬菜未去皮，送货菜筐未定期消毒且无记录的等），每一次扣 2 分。</p> <p>③提供的资质证照不齐全或不符合要求的，未按要求的方式进行配送的，每一次扣 3 分。</p> <p>④食材质量未达到采购方要求、质量一般的，出现斤两缺损，每一次扣 5 分。</p> <p>⑤食材出现不新鲜、劣质情形的，每一次扣 10 分。</p> <p>⑥发生食品安全事故或发现供应对人体健康有害的食材，扣 50 分。</p>			
时效指标	30	<p>①积极配合甲方，按规定时间完成任务的，得 30 分。</p> <p>②未能按规定时间完成配送的，每超时一次扣 2 分。</p>			
投诉指标	20	<p>①工作完成较好，无投诉的，得 20 分。</p> <p>②对投诉处理迅速，未造成不良影响的，每一次扣 2 分。</p> <p>③对投诉消极处理，应对不力的，每一次扣 5 分。</p> <p>④对投诉不能正确对待，发生争执或造成恶劣影响的，每一次扣 10 分。</p>			
注：考评内容随着工作开展而调整					
考评人意见：			被考评人确认：		

年 月 日	年 月 日
-------	-------

说明：

1. 本项目工作质量由采购人进行监督考核。
2. 考核内容由甲方制定，乙方需无条件遵照执行。
3. 考核要求：满分 100 分，按下列原则评定：
  - a. 80-100 分（含 80 分）视为优秀；
  - b. 60-79 分（含 60 分）视为合格；
  - c. 60 分以下视为不合格。

附件 2：德庆县香山中学食材配送服务项目采购考核扣分项确认书

德庆县香山中学食材配送服务项目采购  
考核扣分项确认书

考核对象：[供应商具体名称]

日期： 年 月 日

一、扣分项详情

序号	扣分项描述	扣分标准	实际扣分	备注

二、确认与意见

供应商确认：

供应商代表签字： \_\_\_\_\_

日期： \_\_\_\_\_

采购人意见：

采购人代表签字： \_\_\_\_\_

日期： \_\_\_\_\_

## 第六章 投标文件格式与要求

# 投标文件封面

## 投标文件

(正本/副本)

项目名称：德庆县香山中学食材配送服务项目采购

项目编号：ZQDLZB202400021SH

所投采购包号：

(投标人名称)

年 月 日

## 投标文件目录

- 一、自查表
- 二、投标函
- 三、开标一览表
- 四、分项报价表
- 五、政策适用性说明
- 六、法定代表人证明书
- 七、法定代表人授权书
- 八、提供具有独立承担民事责任的能力的证明材料
- 九、资格性审查要求的其他资质证明文件
- 十、承诺函
- 十一、中小企业声明函
- 十二、残疾人福利性单位声明函
- 十三、投标人业绩情况表
- 十四、技术和服务要求响应表
- 十五、商务条件响应表
- 十六、履约进度计划表
- 十七、各类证明材料
- 十八、采购代理服务费用支付承诺书
- 十九、需要采购人提供的附加条件
- 二十、服务实施方案等内容和格式自拟
- 二十一、附件

格式一：

## 自查表

## 1.1 资格性/符合性自查表

序号	审查项目		自查结论	证明资料	
资格性审查	1	具有独立承担民事责任的能力	在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人，投标时提交有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明）副本复印件。分支机构投标的，须提供总公司和分公司营业执照副本复印件，总公司出具给分支机构的授权书。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（）页
	2	有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	投标文件中提供《资格条件承诺函》。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（）页
	3	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	投标文件中提供《资格条件承诺函》。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（）页
	4	履行合同所必需的设备和专业技术能力	投标文件中提供《资格条件承诺函》。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（）页
	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	投标文件中提供《资格条件承诺函》。重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。（根据财库〔2022〕3号文，“较大数额罚款”认定为200万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于200万元的，从其规定）	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（）页
	6	信用记录	供应商未被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）“记录失信被	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（）页

		<p>执行人或重大税收违法失信主体或政府采购严重违法失信行为”记录名单；不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。(以资格审查人员于投标截止时间当天在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)及中国政府采购网(http://www.ccgp.gov.cn/)查询结果为准，如相关失信记录已失效，供应商需提供相关证明资料)</p>		
7	供应商必须符合法律、行政法规规定的其他条件	<p>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。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。投标(报价)函相关承诺要求内容。</p>	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第( )页
8	投标人必须具有有效的《食品经营许可证》	<p>提供有效的证书复印件，如国家另有规定，则适用其规定。</p>	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第( )页
9	促进中小企业发展	<p><b>本项目整体专门面向中小企业。</b>参与的供应商服务全部由符合政策要求的中小企业承接。本项目为服务类采购，中小企业划分标准所属行业为：批发业。残疾人福利单位视同小型、微型企业。注：中小企业应填写的《中小企业声明函》(见投标格式)为判定标准，残疾人福利性单位填写的《残疾人福利性单位声明函》(见投标格式)为判定标准，否则不予认定。</p>	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第( )页
符合	1	投标报价(折扣	<input type="checkbox"/> 通过	见投标文件第( )页

性 审 查		率)	不接受区间报价(如70%-80%),且 $0 < \text{投$ 标折扣率 $\leq 90\%$ 。如果评标委员会认为投 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,将要求其在评标现场 合理的时间提供书面说明,必要时提交 相关证明材料;投标人应能证明其报价合 理性。	<input type="checkbox"/> 不通过	页
	2	提交投标函	提交投标函。投标文件完整且编排有序, 投标内容基本完整,无重大错漏,并按要 求签署、盖章。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第( ) 页
	3	资格证明书及授 权委托书	法定代表人/负责人证明书及授权书,按 对应格式文件签署、盖章(原件放在投标 文件正本)。备注:如投标(报价)人代 表为法定代表人的,则无需提交授权书。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第( ) 页
	4	投标有效期	投标有效期为投标截止日起至少90天。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第( ) 页
	5	“★”条款	投标文件满足“★”条款要求。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第( ) 页
	6	附加条件	没有采购人不能接受的附加条件。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第( ) 页
	7	未发现违反法规 行为	未发现违反政府采购其他法规的行为。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第( ) 页

注：以上材料将作为投标人合格性和有效性审核的重要内容之一，投标人必须严格按照其内容及序列要求在投标文件中对应如实提供，对缺漏和不符合项将会直接导致无效投标！投标人应如实在对应的□打“√”。

投标人法定代表人（或负责人）或其授权代表签字：

投标人名称（加盖投标人公章）：

日期：        年        月        日

1.2 评审项目投标资料表

评审项目	证明文件
	见投标文件第（ ）页

投标人法定代表人（或负责人）或其授权代表签字：

投标人名称（加盖投标人公章）：

日期：        年        月        日

**格式二：****投标函**

致：肇庆德力招标代理有限公司

你方组织的德庆县香山中学食材配送服务项目采购项目的招标[采购项目编号为：ZQDLZB202400021SH]，我方愿参与投标。

我方确认收到贵方提供的德庆县香山中学食材配送服务项目采购项目的招标文件的全部内容。

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

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

我方已完全明白招标文件的所有条款要求，并申明如下：

（一）按招标文件提供的全部货物与相关服务的投标总价详见《开标一览表》。

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

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

（四）我方理解贵方不一定接受最低投标价或任何贵方可能收到的投标。

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

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

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

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

（九）我方与其他投标人不存在单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系。

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

（十一）我方未被列入法院失信被执行人名单中。

(十二) 我方具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，承诺如下：

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

(2) 我方符合法律、行政法规规定的其他条件。

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

(十三) 我方对在本函及投标文件中所作的所有承诺承担法律责任。

(十四) 所有与本招标有关的函件请发往下列地址：

地址：\_\_\_\_\_ 邮政编码：\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_\_

传真：\_\_\_\_\_

代表姓名：\_\_\_\_\_ 职务：\_\_\_\_\_

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章：\_\_\_\_\_

投标人名称（盖章）：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

**格式三：**

**开标一览表**

项目编号：ZQDLZB202400021SH

项目名称：德庆县香山中学食材配送服务项目采购

投标人名称：

所投采购包号	所投采购包名称	投标报价（折扣率%）	服务期限	交货地点

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章：\_\_\_\_\_

投标人名称（盖章）：\_\_\_\_\_

日期：    年    月    日

格式四：

分项报价表

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

投标人名称（盖章）：\_\_\_\_\_

日期：    年    月    日

**格式五：****政策适用性说明**

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

序号	主要产品/ 技术名称 (规格型号、注册商标)	制造商(开 发商)	制造商企 业类型	节能产品	环境标志 产品	认证证书 编号	该产品报 价在总报 价中占比 (%)
1							
2							
3							
4							
5							
...							

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

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

投标人名称（盖章）：\_\_\_\_\_

日期：    年    月    日

**格式六：**

**法定代表人证明书**

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

有效期限： \_\_\_\_\_

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

注册号码： \_\_\_\_\_ 企业类型： \_\_\_\_\_

经营范围： \_\_\_\_\_

投标人名称（盖章）： \_\_\_\_\_

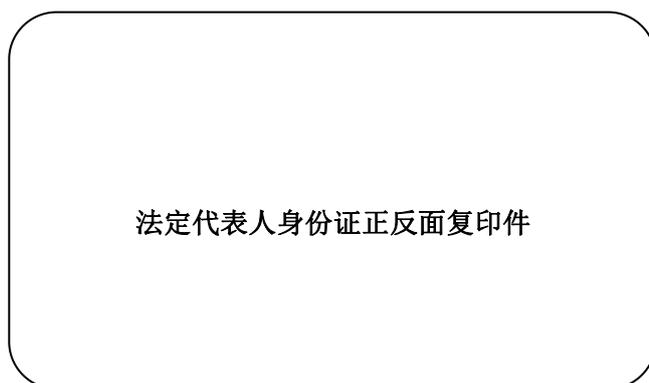
地址： \_\_\_\_\_

法定代表人（签字或盖章）： \_\_\_\_\_

职务： \_\_\_\_\_

日期：        年        月        日

**提供法定代表人居民身份证（正反面）复印件：**



**格式七：**

**法定代表人授权书**

致：肇庆德力招标代理有限公司

本授权书声明：\_\_\_\_\_是注册于（国家或地区）的（投标人名称）的法定代表人，现任\_\_\_\_\_职务，有效证件号码：\_\_\_\_\_。现授权（姓名、有效证件号码、职务）作为我公司的全权代理人，就德庆县香山中学食材配送服务项目采购[采购项目编号为 ZQDLZB202400021SH]的投标和合同执行，以我方的名义处理一切与之有关的事宜。

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

投标人（盖章）：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

法定代表人（签字或盖章）：\_\_\_\_\_

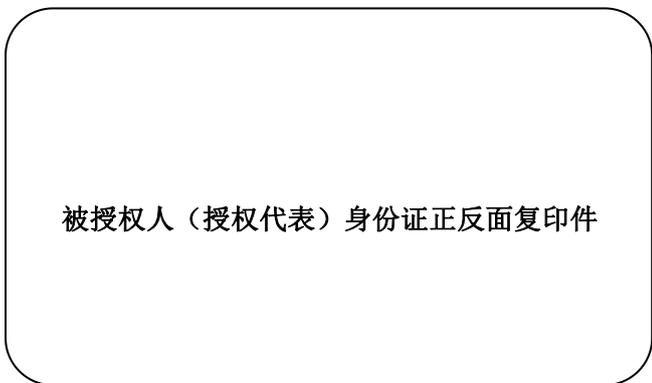
职务：\_\_\_\_\_

被授权人（签字或盖章）：\_\_\_\_\_

职务：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

提供被授权人（授权代表）居民身份证（正反面）复印件：



格式八：提供具有独立承担民事责任的能力的证明材料

提供有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明）副本复印件

格式九：资格审查要求的其他资质证明文件

### 1. 资格条件承诺函

致（采购代理机构名称）：

（供应商名称）郑重承诺：

1. 我方具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度，具有履行合同所必需的设备和专业技术能力，具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录，参加本项目采购活动前三年内没有重大违法记录。

2. 我方对上述承诺的真实性负责，在采购项目评审（评标）环节结束后，随时接受采购单位（采购代理机构）的检查核验，配合提供相关证明材料，证明符合《中华人民共和国政府采购法》规定的供应商基本资格条件。如有虚假，我方愿依法承担相应法律责任。

特此承诺。

供应商名称（公章）

年 月 日

2. 招标文件要求提供的其他资格审查材料（见资格审查表）。

**格式十：**

（对于用户需求书写明“提供承诺”的条款，供应商可参照以下格式提供承诺，由供应商根据需要选用）

**承诺函**

致：德庆县香山中学

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

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

（一）星号条款

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

（二）三角号条款

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

（三）非星号、非三角号条款

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

特此承诺。

供应商名称（盖章）：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日



**格式十二：**

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

**残疾人福利性单位声明函**

本单位郑重声明，根据《财政部民政部中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加\_\_\_\_\_单位的\_\_\_\_\_项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：\_\_\_\_\_

日期：    年    月    日

注：本函未填写或未勾选视作未做声明。

**格式十三：**

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

**投标人业绩情况表**

序号	客户名称	项目名称及合同金额（万元）	签订合同时间	竣工验收报告时间	联系人及电话
1					
2					
3					
4					
...					

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

## 格式十四：

《技术和服务要求响应表》

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

说明：

1. “采购文件规定的技术和服务要求”项下填写的内容应与招标文件中第二章 采购需求的“服务要求”的内容保持一致。投标人应当如实填写上表“投标文件响应的具体内容”处内容，对采购文件提出的要求和条件作出明确响应，并列明具体响应数值或内容，只注明符合、满足等无具体内容表述的，将视为未实质性满足招标文件要求。投标人需要说明的内容若需特殊表达，应先在本表中进行相应说明，再另页应答，否则投标无效。

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

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

4. “备注”处可填写偏离情况的说明。

## 格式十五：

《商务条件响应表》

序号	参数性质	采购文件规定的商务条件	投标文件响应的具体内容	是否偏离	证明文件所在位置	备注
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
.....						

说明：

1. “采购文件规定的商务条件”项下填写的内容应与招标文件中第二章 采购需求的“商务条款”、“考核标准”、“违约责任与赔偿损失”的内容保持一致。
2. 投标人应当如实填写上表“投标文件响应的具体内容”处内容，对采购文件规定的商务条件作出明确响应，并列明具体响应数值或内容，只注明符合、满足等无具体内容表述的，将视为未实质性满足招标文件要求。投标人需要说明的内容若需特殊表达，应先在本表中进行相应说明，再另页应答，否则投标无效。
3. 参数性质栏目按招标文件有标注的“★”、“▲”号条款进行填写，打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。打“▲”号条款为重要技术参数（如有），若有部分“▲”条款未响应或不满足，将根据评审要求影响其得分，但不作为无效投标条款。
4. “是否偏离”项下应按下列规定填写：优于的，填写“正偏离”；符合的，填写“无偏离”；低于的，填写“负偏离”。
5. “备注”处可填写偏离情况的说明。

**格式十六：**

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

**履约进度计划表**

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

**格式十七：**

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

**各类证明材料**

1. 招标文件要求提供的其他资料。
2. 投标人认为需提供的其他资料。

**格式十八：**

**采购代理服务费支付承诺书**

致：肇庆德力招标代理有限公司

如果我方在贵采购代理机构组织的德庆县香山中学食材配送服务项目采购招标中获中标（采购项目编号：ZQDLZB202400021SH），我方保证在收取《中标通知书》时，按招标文件对代理服务费支付方式的约定，承担本项目代理服务费。

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

特此承诺！

投标人法定名称（公章）：\_\_\_\_\_

投标人法定地址：\_\_\_\_\_

投标人授权代表（签字或盖章）：\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_\_

传真：\_\_\_\_\_

承诺日期：\_\_\_\_\_

**格式十九：**

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

**需要采购人提供的附加条件**

序号	投标人需要采购人提供的附加条件
1	
2	
3	

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

**格式二十：**

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

服务实施方案等内容和格式自拟。

**格式二十一：**

附件