

广州市番禺区桥南街可逸江畔幼儿园饭堂农副食品配送
供应商采购项目
(项目编号: PJZB2024-020-GZ)

竞争性磋商文件



采购人: 广州市番禺区桥南街可逸江畔幼儿园

招标代理机构: 广州番建招标采购有限公司

编制日期: 2024年7月

温馨提示!!!

(本提示内容非采购文件的组成部分, 仅为善意提醒。如有不一致的地方, 以采购文件为准)

- 一、 如无另行说明, 响应文件递交时间为提交响应文件截止时间**前 30 分钟**内。
- 二、 本项目须法定代表人或授权代表到场参与磋商, 为避免因迟到而失去投标资格, 请**适当提前到达**。
- 三、 响应文件应按顺序**编制页码**。
- 四、 请仔细检查响应文件是否已按采购文件要求**盖章、签名、签署日期**。
- 五、 请正确填写《报价表》。多包组项目请仔细检查包组号, 包组号与包组采购内容必须对应。
- 六、 如投标产品属于许可证管理范围内的, 须提交相应的许可证复印件。
- 七、 已办理投标登记并成功购买磋商文件的供应商参加投标的, 不代表通过资格、符合性审查。
- 八、 响应供应商如需对项目提出询问或质疑, 应按采购文件附件中的询问函和质疑函的格式提交。

目 录

第一章 磋商邀请.....	4
第二章 磋商资料表.....	7
第三章 评分体系与标准.....	9
第四章 用户需求书.....	17
第五章 合同文本.....	37
第六章 响应文件格式.....	57
第七章 磋商须知.....	77
一、说明.....	77
二、竞争性磋商文件.....	79
三、响应文件的编制.....	80
四、响应文件的递交.....	82
五、竞争性磋商流程.....	83
七、询问、质疑、投诉.....	86
八、合同的订立及履行.....	87
附录：参考格式.....	89

第一章 磋商邀请

项目概况

广州市番禺区桥南街可逸江畔幼儿园饭堂农副食品配送供应商采购项目的潜在供应商应在广州市番禺区桥南街汇景大道378号2楼广州番建招标采购有限公司获取采购文件，并于2024年7月22日14时30分（北京时间）前提交响应文件。

一、项目基本情况

项目编号：PJZB2024-020-GZ

项目名称：广州市番禺区桥南街可逸江畔幼儿园饭堂农副食品配送供应商采购项目

采购方式：竞争性磋商

预算金额：202万元

采购需求：

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)	最高限价(元)
1-1	C23130100 农畜产品批发服务	广州市番禺区桥南街可逸江畔幼儿园饭堂农副食品配送供应商采购项目	1(项)	详见竞争性磋商文件	2020000	/

合同履行期限：2024年9月1日—2025年8月31日。

二、申请人的资格要求：

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；
2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目为非专门面向中小企业采购的项目（本项目所属行业：批发业）。

3. 本项目特定的资格要求：

①具有独立承担民事责任的能力：提供在中华人民共和国注册的法人或其他组织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复印件，如投标人为自然人的，需提供自然人身份证明复印件；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：提供书面声明函。

③具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：提供书面声明函。

④履行合同所必需的设备和专业技术能力：提供书面声明函。

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：提供书面声明函。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

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

⑦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）。提供书面声明函。

⑧具有有效的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》（如国家另有规定，则适用其规定）。

⑨本项目不接受联合体投标。

三、获取采购文件

时间：2024年7月9日至2024年7月16日，每天上午9时00分至12时00分，下午14时30分至17时30分（北京时间，法定节假日除外）

地点：广州市番禺区桥南街汇景大道378号2楼广州番建招标采购有限公司。

方式：供应商获取磋商文件时携带填写完整并加盖单位公章（若为自然人参加投标的，须由本人签名）的《磋商文件发售登记表》（可参照磋商文件第七章附录的参考格式3）进行投标登记及购买磋商文件。

售价：人民币500元/份。

四、响应文件提交

截止时间：2024年7月22日14时30分（北京时间）

地点：广州市番禺区桥南街汇景大道378号2楼广州番建招标采购有限公司。

五、开启

时间：2024年7月22日14时30分（北京时间）

地点：广州市番禺区桥南街汇景大道378号2楼广州番建招标采购有限公司。

六、公告期限

自本公告发布之日起3个工作日。

七、其他补充事宜

（1）需要落实的政府采购政策：

① 《政府采购促进中小企业发展管理办法》；

- ② 《广东省政府采购促进中小企业发展实施细则》
- ③ 《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）；
- ④ 《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）。

（2）本项目不属于《中华人民共和国政府采购法》第二条所规定的范围，属于非政府采购项目；采购过程所涉及的政府采购相关法律法规仅供参考。

八、凡对本次采购提出询问，请按以下方式联系。

1. 采购人信息

名称：广州市番禺区桥南街可逸江畔幼儿园
地址：广州市番禺区桥南街南城路698号
联系方式：020-39930606

2. 采购代理机构信息

名称：广州番建招标采购有限公司
地址：广州市番禺区桥南街汇景大道350号南区5座1梯201
联系方式：020-39938983

3. 项目联系方式

项目联系人：赵工
电话：020-39938983

发布人：广州番建招标采购有限公司
发布时间：2024年7月9日

条款 项号	内 容
1	
13.3	响应供应商所报的投标价在合同执行过程中是固定不变的，不得以任何理由予以变更
13.4	不允许有备选方案
13.5	不允许附加条件报价
18.1	投标保证金：本项目不需要缴纳投标保证金。
19.1	磋商有效期：90天。
20.1	响应文件份数：正本一份，副本二份，电子文件一份。
四、响应文件的递交	
22.1	响应文件递交截止日期、时间和地点：按竞争性磋商文件第一章规定。
五、竞争性磋商流程	
25.1	本次磋商依法组建磋商小组，磋商小组人数为3人或以上单数。
27.2	评标方法：经磋商确定最终采购需求和提交最后报价的供应商后，由磋商小组采用综合评分法对提交最后报价的供应商的响应文件和最后报价进行综合评分。
27.3	根据综合评分情况按照评审得分由高到低推荐两名成交候选人。第二成交候选人报价高于第一成交候选人报价20%以上的，只推荐1名成交候选人。
六、授予合同	
30.1	合同签订时间：自《成交通知书》发出之日起二十日内
其他说明	
/	本项目采购预算为 202 万元。
/	本项目相关公告在以下媒体发布： 中国政府采购网（网址： http://www.ccgp.gov.cn/ ）、广州番建招标采购有限公司网站（网址： www.gzpjzb.com ）。相关公告在上述媒体上公布之日即视为有效送达，不再另行通知。不同媒体发布的信息如有不一致的，以中国政府采购网发布的信息为准。

第三章 评分体系与标准

1. 本评标办法采用综合评分法。分值分配如下：

评分项目	技术部分	商务部分	价格部分	合计
权重	45%	45%	10%	100%
分值	45分	45分	10分	100分

2. 通过资格、符合性审查的响应供应商方有资格提交最后报价及进行技术、商务及价格的详细评审，最后磋商小组出具评标报告。
3. 评分及其统计：按照评标程序、评分标准以及权重分配的规定，磋商小组各成员分别就各个响应供应商的技术状况、商务状况及其对磋商文件要求的响应情况进行评议和比较，评出其技术评分和商务评分、价格评分相加得出其综合得分。
4. 评审内容中供应商提交的支持文件或印刷的资料或外文书证或者外语语试听资料使用中文以外的另一种语言的，相应内容应附有中文译本并加盖供应商公章，否则不予认可。若两种语言不一致时以中文翻译本为准。

一、 资格、符合性评审

序号	评审内容
1	具备竞争性磋商文件中规定资格要求的及资格证明文件齐全；
2	磋商函已提交并符合竞争性磋商文件要求的；
3	按照竞争性磋商文件规定要求签署、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；
4	最后报价确定且未超过最高限价的；
5	响应文件满足竞争性磋商文件中标注★号条款的；
6	响应文件没有竞争性磋商文件中规定的其它无效投标条款的；
7	按有关法律、法规、规章不属于投标无效的。
备注：响应供应商必须严格按照资格、符合性评审条款的要求如实提供证明材料并应加盖响应供应商人公章，对缺漏或不符合项将直接导致无效投标，不进入综合评分。	

二、 评审标准

技术评分标准

序号	评审项目	分值	评审内容
1	配送服务方案	15	<p>根据用户需求书中“项目要求”，投标人对项目的配送服务方案（包括但不限于配送内容、配送流程、人员配置、日常管理组织、服务承诺及各种规章制度等内容）进行评审：</p> <p>1、配送服务方案制定详细、针对性强，方案操作性强，完全满足且优于项目需求的，得15分；</p> <p>2、配送服务方案制定详细、有一定的针对性，方案操作基本可行，完全满足项目需求的，得10分；</p> <p>3、配送服务方案一般，方案操作一般，不能完全满足项目需求的，得5分；</p> <p>4、无提供方案的不得分。</p>
2	应急响应措施方案	15	<p>根据用户需求书中“项目突发情况”，投标人对项目的应急响应措施方案（包括但不限于应急处理措施、应急响应机制等内容）进行评审：</p> <p>1、方案制定详细，操作性强，完全满足且优于项目需求的，得15分；</p> <p>2、方案制定一般、基本可操作，完全满足项目需求的，得10分；</p> <p>3、方案制定不完整，不能完全满足项目需求的，得5分；</p> <p>4、无提供方案的不得分。</p>
3	售后服务方案	15	<p>根据根据用户需求书中“采购项目售后服务要求”，投标人对项目的售后服务方案（包括但不限于食材退换流程、退换便利性、退换承诺时间等内容）进行评审：</p> <p>1、售后服务流程清晰、具体合理、操作性强，完全满足且优于项目需求的，得15分；</p> <p>2、售后服务流程基本清晰、基本可操作，完全满足项目需求的，得10分；</p> <p>3、售后服务流程一般、操作性一般，不能完全满足项目需求的，得5分；</p> <p>4、无提供方案的不得分。</p>
合计		45分	

备注：

1. 竞争性磋商文件要求提交的与评价指标体系相关的各类有效资料，响应供应商如未按要求提交的，该项评分为零分。
2. 所有评委评分分值的算术平均值（四舍五入后，小数点后保留两位有效数）。

商务评分标准

序号	评审项目	分值	评审内容
1	管理体系情况	4.5	<p>投标人每具有以下1个证书得0.5分，本项最高得4.5分：</p> <p>1) Haccp体系认证证书；</p> <p>2) 环境管理体系认证证书；</p> <p>3) 食品安全管理体系认证证书；</p> <p>4) 食品配送操作规程管理体系认证证书；</p> <p>5) 食品可追溯管理体系认证证书；</p> <p>6) 供应链安全管理体系认证证书；</p> <p>7) 商品售后服务评价认证证书；</p> <p>8) 生鲜农产品配送服务认证证书。</p> <p>9) 农副产品绿色供应商评价体系认证证书。</p> <p>注：提供有效期内的相关认证证书扫描件及国家认证认可监督管理委员会网站（http://www.cnca.gov.cn/）的认证信息截图。未提供或提供的资料不符合要求的不得分。</p>
2	信息化管理	5	<p>根据投标人的配送管理系统进行评审：系统功能需包含且不限于订单处理、冷链运输、售后服务、质量追溯、财务管理功能，每提供一项功能得1分，本项最高得5分。</p> <p>注：自有系统的提供相关功能的软件著作权证书；购买或租赁系统的提供相应的合同及发票复印件。未提供或提供的资料不符合要求的不得分。</p>
3	食品安全检测能力	2.5	<p>投标人具有自有或租赁实验室，且具有5部（或以上）食品检验设备的，每提供1部食品检验设备的得0.5分，最高得2.5分。</p> <p>注：自有的提供实验室和相关检验设备购买发票复印件及设备照片；租赁的提供实验室和相关检验设备的租赁合同及购买发票复印件及设备照片。未提供或提供的资料不符合要求的不得分。</p>
4	食品安全保险	6	<p>投标人购买食品安全责任险和公众责任险情况：</p> <p>1、投标人购买食品安全责任险（本小项最高得3分）：</p> <p>（1）投保金额\geq1亿元得3分；</p> <p>（2）5000万元\leq投保金额$<$1亿元得2分；</p> <p>（3）3000万元\leq投保金额$<$5000万元得1分；</p> <p>（4）保险金额$<$3000万元，不得分。</p> <p>2、投标人购买公众责任险（本小项最高得3分）：</p> <p>（1）投保金额\geq1亿元得3分；</p> <p>（2）5000万元\leq投保金额$<$1亿元得2分；</p> <p>（3）3000万元\leq投保金额$<$5000万元得1分；</p> <p>（4）保险金额$<$3000万元，不得分。</p> <p>注：本项最高得6分。须提供有效期内的食品安全责任险和公众责任险的投保单及发票复印件。未提供或提供的资料不符合要求的不得分。</p>

序号	评审项目	分值	评审内容
5	蔬菜基地情况	6	<p>投标人自有或租赁蔬菜基地，自2024年1月1日至本项目投标截止日该蔬菜基地的灌溉水（或水源）、土壤、环境空气的采样检测报告。</p> <p>1、灌溉水（或水源）检测项目数量不低于10项，得2分；</p> <p>2、土壤检测项目数量不低于10项，得2分；</p> <p>3、环境空气检测项目数量不低于5项，得2分；</p> <p>注：须同时提供以下证明资料，否则不得分：</p> <p>（1）蔬菜基地自有产权证明或租赁合同复印件；</p> <p>（2）基地的图片；</p> <p>（3）该基地的灌溉水（或水源）、土壤、环境空气的采样检测报告（检测报告的委托单位为投标人，报告需印有CMA或CNAS标志，同时能显示采样点位图或采样地点、采样日期和采样人员姓名）。</p>
6	同类项目情况	4	<p>自2020年1月1日至今，投标人承担过同类项目业绩的，每提供一个得0.5分，最高得4分。</p> <p>注：提供合同关键页（包括但不限于项目名称、项目内容、合同金额、签订日期）复印件及合同期内发票（最少一张）。未提供或提供资料不齐全的不得分。</p>
7	客户评价	4	<p>投标人根据上述“同类项目情况”的有效业绩证明，经采购单位考核评价为优或满意等正面评价的，每提供一份得0.5分，最高得4分。</p> <p>注：投标人须提供“同类项目情况”的采购单位考核评价为优或满意等证明评价的相关证明文件复印件。未提供或提供的资料不符合要求的不得分。</p>
8	车辆运输能力	4	<p>投标人每提供1辆自有或租赁冷藏车辆的得2分，共4分。</p> <p>注：自有的须同时提供车辆行驶证复印件（需体现年审在有效期内）、车辆原貌照片、能体现冷藏功能的发票或登记证书作为评分依据；租赁的需提供行驶证复印件（需体现年审在有效期内）、车辆原貌照片、能体现冷藏功能的发票或登记证书、有效期内的租赁协议作为评分依据。未提供或提供的资料不符合要求的不得分。</p>
9	冷藏库情况	4	<p>投标人有自有或租赁冷藏库的得4分。</p> <p>注：自有冷藏库提供冷藏库建造合同及该合同相关发票；租赁冷藏库提供租赁合同复印件。加盖投标人公章，未提供或提供证明文件不清晰的不得分。</p>
10	质量检测情况	5	<p>投标人具有第三方检测合格报告，且报告需印有CMA或CNAS标志。报告每含有以下一项检测类的得1分，本项最高得5分。</p> <p>1、蔬菜类，检测项目须包含但不限于：丙溴磷、倍硫磷、毒死蜱、敌敌畏、六六六、氧乐果、总砷（As）、铅（Pb）、镉（Cd）、总汞（Hg）；</p> <p>2、肉类，检测项目须包含但不限于：克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、培氟沙星、恩诺沙星、环丙沙星、镉（Cd）、铅（Pb）、挥发性盐基氮、</p>

序号	评审项目	分值	评审内容
			沙门氏菌； 3、水产类，检测项目须包含但不限于：孔雀石绿、氯霉素、甲基汞（Hg）、铅（Pb）、挥发性盐基氮、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）； 4、调料品类，检测项目须包含但不限于：大肠菌群、总砷（As）、金黄色葡萄球菌、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钠盐、脱氢乙酸及其钠盐； 5、大米类，检测项目需包含但不限于：铅（Pb）、镉（Cd）、总汞（Hg）、无机砷、山梨酸、苯甲酸、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并芘。 注：（1）须提供具有第三方检测机构出具的合格检测报告，检测报告的委托单位为投标人，且检测报告结果为合格或未检出等同类表述。 （2）提供检测报告在检测机构官网或者全国认证认可信息公共服务平台（ http://cx.cnca.cn/ ）上的查询截图且查询报告编号一致。 （3）同一类产品的第三方检测报告不重复得分。未提供或提供的资料不符合要求的不得分。
	合计	45分	

备注：

1. 竞争性磋商文件要求提交的与评价指标体系相关的各类有效资料，响应供应商如未按要求提交的，该项评分为零分。
2. 所有评委评分分值的算术平均值（四舍五入后，小数点后保留两位有效数）。

价格评分

1. 价格分应当采用低价优先法计算，即满足磋商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。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：

投标报价得分=(评标基准价 / 投标报价) × 100 × 价格权重。

2. 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，详见后附的《价格扣除》；
3. 投标报价得分四舍五入后，小数点后保留两位有效数。

价格扣除

1. 价格核准:

1.1. 磋商小组详细分析、核准价格表, 检查其是否存在计算上或累加上的算术错误, 修正错误的原则详见第七章第 26.10 条相关条款。

2. 小型和微型企业产品价格扣除

2.1. 根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46号)的规定, 对小型和微型企业产品/服务的价格给与 10%的扣除, 用扣除后的价格参与评审:

2.1.1. 在货物采购项目中, 货物由中小企业制造, 即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标;

2.1.2. 在货物采购项目中, 供应商提供的货物既有中小企业制造货物, 也有大型企业制造货物的, 不享受本办法规定的中小企业扶持政策。

2.2. 以联合体形式参加政府采购活动, 联合体各方均为中小企业的, 联合体视同中小企业。其中, 联合体各方均为小微企业的, 联合体视同小微企业。

2.3. 如接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目, 对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额 30%以上的, 对联合体或者大中型企业的报价给予 2%的价格扣除, 用扣除后的价格参加评审。组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的, 不享受价格扣除优惠政策。

2.4. 《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46号)所称中小企业, 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为中小企业。

2.5. 参加政府采购活动的中小企业应当提供《中小企业声明函》(格式详见第六章《响应文件格式》)。

2.6. 监狱企业产品价格扣除: 监狱企业视同小型、微型企业, 享受上述条款评审中的价格扣除, 监狱企业投标的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, 不需要再提供《中小企业声明函》。

2.7. 残疾人福利性单位产品价格扣除: 残疾人福利性单位在参加政府采购活动时视同小型、微型企业, 享受上述条款评审中的价格扣除, 应当提供规定的《残疾人福利性单位声明函》, 并对声明的真实性负责。

2.8. 响应供应商同时为小型、微型企业和监狱企业或残疾人福利性单位的, 评审中只享受一次价格扣除。不重复进行价格扣除。

2.9. 节能产品、环境标志产品价格扣除

2.9.1. 拟采购产品若属于节能产品政府采购品目清单规定必须强制采购的, 实行强制采购。

2.9.2. 次采购产品若在财政部、发展改革委、生态环境部等部门最新发布的《节能产品政府采购

品目清单》或《环境标志产品政府采购品目清单》的清单范围内优先采购的节能产品、环境标志产品类别，对于具有国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品或环境标志产品认证证书的，对节能产品或环境标志产品的价格分别给予 2% 的价格扣除。

- 2.9.3. 若属于品目清单范围内的节能或环境标志产品，应当提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品或环境标志产品认证证书复印件（加盖投标人单位的公章）并提供《政策功能情况表》。

第四章 用户需求书

一、项目概况

1. 项目名称：广州市番禺区桥南街可逸江畔幼儿园饭堂农副食品配送供应商采购项目
2. 采购人名称：广州市番禺区桥南街可逸江畔幼儿园
3. 本项目为广州市番禺区桥南街可逸江畔幼儿园食材供应和配送服务。食材采购的具体数量、质量、品种等以采购人的实际需要为准。
4. 配送地点：采购人指定地点。

二、采购内容

1. 采购内容

采购内容	采购预算	服务期	成交供应商数量
广州市番禺区桥南街可逸江畔幼儿园饭堂农副食品配送供应商采购项目	202万元	2024年9月1日—2025年8月31日	1家

2. 需要落实的政府采购政策：

落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目为非专门面向中小企业采购的项目（本项目所属行业：批发业）。

三、项目要求

1. 投标人所供的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规及行政许可的要求。
2. 本次采购食材为非进口食材（进口食材指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自境外的食材）。
3. 成交供应商应指派专业服务团队服务于本项目，团队成员不少于8人，其中指定1名为项目负责人，全面负责本项目的管理与服务，认真抓好采购质量、食品卫生和安全生产工作；负责与采购人协调与沟通的工作，以采购人的需要为出发点，以最合理的方式满足客户需求，从而缩短配送在途时间，减少产品周转过程的费用和损失；负责抓好安全生产，行车安全，防止事故发生的工作；维护各项安全防范和措施落实。成交供应商应在签订合同时一并把服务团队成员报采购人备案。如需调整服务团队成员，须书面向采购人提出申请，说明申请理由，经采购人书面同意后方可调整服务团队成员。
4. 成交供应商所供的食材必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质，如不符合招标文件所描述的质量标准，必须无偿退货并承担相应的违约责任。
5. 所供食材各项技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及食材出厂标准。
6. 成交供应商不得将本中标项目进行转包或分包，否则，采购人有权终止合同，由此产生的一切经济损失由成交供应商自行承担。
7. 由于采购人工作的特殊性，成交供应商应做好工作人员的教育培训工作，严格遵守采购人的

内部安全、保密等各项规定。

8. 成交供应商除不可抗力等重大原因外，不得延迟送货。采购人确因特殊情况需推迟送货的，须提前通知成交供应商。因成交供应商的原因延误约定交货日期和时间的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，成交供应商承担由此产生的一切损失（包括直接经济损失和间接经济损失）。

9. 成交供应商不得随意变更供应食材，应严格按采购人及招标文件要求（包括商标、名称、产地、规格和重量等要求）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，应书面向采购人申请。

10. 采购人按合同对食材进行认真验收，对不符合质量和规格要求的食材，成交供应商必须无条件退货，由于产品质量而发生安全事故时，成交供应商须承担全部责任；成交供应商未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格、假冒伪劣、以次充好等食材，采购人退货后将对该情况记录在案，并对成交供应商予以处罚，成交供应商要承担因此产生的一切损失，情节严重的，采购人可取消成交供应商供应资格，并有权单方面中止合同。

11. 成交供应商须具备运输车辆，具备足够运输能力确保本项目的服务需求。

12. 成交供应商须向采购人开具国家正式、有效的发票，发票品目需与配送的食材品种保持一致，否则采购人有权拒收发票，由此造成的一切损失和后果由成交供应商承担。

13. 投标人需承诺在中标后购买企业经营风险类相关保险。保证本项目合同期在该保险期限内，并将该保险合同复印件作为签署项目合同的附件装订，否则采购人有权上报监管部门处理，由此引发的所有损失由成交供应商负责。

14. 成交供应商团队配送人员必须持有个人健康证。

15. 本项目用户需求书列出的各类食材品种仅供参考，采购人可根据实际情况增减品种。

16. 采购人每天下午18:00点前通过电子邮件、电话传真或微信等采购人确定的方式给成交供应商发送第二天的食材采购订货清单，成交供应商须在一小时内响应并按照采购人的订货清单配货备货，并于第二天上午5:30前将所订的货物送至采购人指定地点。因货物质量验收不合格的，成交供应商必须于一个小时内重新送货上门。

17. 成交供应商须保证配送物品的称重准确性，不得弄虚作假，每次供货时，采购人根据订购品种和数量，指定专门的负责人进行验收过秤，并作记录，成交供应商每次随货送上一式两份的送货清单和检测报告，经采购人验货后签字确认，作为送货、收货及结算的凭证。

四、项目突发情况

1. 如采购人有临时增加食材、增加食材数量、紧急食材配送服务通知，成交供应商需在接到采购人通知后一个小时内将食材配送至采购人指定地点。

2. 成交供应商配送车辆配送过程出现故障、或车辆突发交通事故等问题，成交供应商需调派其它符合要求的配送车辆，按时将食材配送至采购人指定地点。

3. 供应商应根据项目实际情况，编制实际可行的详细应急处理措施、应急响应机制等方案内容。

五、货物质量及运输要求

成交供应商每天按采购人提出的品种要求和计划数量进行供应。所有食品的来源必须清晰。运送的材料包括各种肉类、蔬菜，其来源须为广东地区范围内的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。且每天早上六点半之前必须送到采购人指定地点。

A、肉类

供应产品质量要求：

1. 所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于广州地区正规肉屠宰场，供货时须提交屠宰场的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），新鲜肉确保每日新鲜，为当天广州地区正规屠宰场宰杀的新鲜肉，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；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。冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象。

2. 所有货物规格符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。

3. 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于82%，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。

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。

5. 如成交供应商不能按时、保质、保量供货，由采购人自行采购，成交供应商必须承担采购人由此造成的经济损失和接受违约处罚。

6. 产品配送要求

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，应为抗腐蚀、防潮，防虫、防鼠的设计，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，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。

送货车辆实行1小时配送圈运作，在1小时内的用保温箱或专用保温车配送，1小时以外的用制冷车配送，保证肉类中心温度控制在-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。

7. 卸货要求

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

在本环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过30分钟。

8. 冻肉质量的基本检查

对冻肉类检查如下：

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。

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以及规格和QS认证等。

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，如双方对质量争议的退货前应实行留板备案，可送用户所在地地级市以上质监部门检测，对缺斤短两（或含冰量超标）的应按实际重量扣减。

9. 冻肉类食品验收发现问题时的处理办法：

9.1按后附产品质量描述对货物质量进行抽查。

9.2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，如水产品中发现河豚鱼，发现腐败变质肉类等。

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投标人，将问题产品退货处理。

9.3抽查发现资质证照不全问题的处理：

9.3.1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；

9.3.2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；

9.3.3整批产品有省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；

9.3.4肉制品无疾病控制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。

10. 货物重量验收：

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。

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。

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。

B、蔬菜类要求：

属季节问题，若出现品种不能满足采购人需求的情况，可与采购人协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类）。

1. 货物质量要求

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；

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；

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；

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。

叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。

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，不带叶霉，无畸形花。

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。

瓜类：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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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. 供应和管理要求

2.1 蔬菜供应的品种安排（分主菜和配菜）。

2.1.1 配菜品种按采购人计划和要求的品种供应；

2.1.2 主菜品种由供求双方根据季节安排，但要确保每周有3个品种以上，每个品种不少于2次，6-9月叶菜类不少于30%，其余时间叶菜类不少于50%。

2.2 蔬菜包装与标志要求：包装。容器（框、箱、袋）要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。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。

2.3 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；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

2.4 管理要求：菜地设有固定的农资存放场所，配有专用的农药喷洒用具及其他农用器具，施用农药有详尽记录，规定施药间隔期后采收；蔬菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。

2.5 环境要求：菜地周围需设有隔离网、隔离带或其他有效的隔离措施，确保不受临近农田施肥和用药污染；菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、医院以及污水排放管道等污染源。

2.6 水源要求：菜地应有清洁无污染的灌溉水源；灌溉水井设有防护设施。灌溉水源需经检测验证符合规定要求，并一年内在蔬菜种植过程对水源进行2次监测。

2.7 农药要求：种植使用的农药必须符合食品安全管理部门的规定，严禁使用违禁药物；农药的采购、保管、发放、使用必须建立记录；蔬菜生产使用农药的间隔期必须符合行业规定，并且采收前投标人应从种植地取样检测农残项目，合格后方可供应。

3. 蔬菜卫生质量要求

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）	备注
甲胺磷	不得检出	
甲拌磷	不得检出	

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

4. 蔬菜验收时发现问题的处理方法：

4.1 按后附产品质量描述对货物质量进行抽查。

4.2 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，如水产品中发现农药残留超标，发现腐败变质蔬菜等。

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投标人，将问题产品退货处理。

5. 农药使用标准

农药按其毒性来分有高毒、中毒、低毒之别，无公害果品对农药要求是优先采用低毒农药，有限度的使用中毒农药，严禁使用高毒、高残留农药和“三致”（致癌、致畸、致突变）农药。

（1）禁止使用的农药品种：有机胍类杀菌剂福美胍（高残留），有机氯类杀虫剂六六六、滴滴涕（高残留）、三氯杀螨醇（含滴滴涕），有机磷类杀虫剂甲拌磷、乙拌磷、久效磷、对硫磷、甲基对硫磷、甲胺磷、甲基异硫磷、氧化乐果（均属高毒），氨基甲酸酯类杀虫剂克百威、涕灭威、灭多威（均属高毒）。二甲基甲脒类杀虫杀螨剂杀虫脒（慢性中毒、致癌）等。

（2）提倡使用的农药品种：微生物源杀虫、杀菌剂如Bt、白僵菌、阿维菌素、中生菌素、多氧霉素、农抗120等；植物源杀虫剂如烟碱、苦参碱、印楝素、除虫菊、鱼藤、茛菪素、松脂合剂；昆虫生长调节剂如灭幼脲、除虫脲、卡死克、扑虱灵等；矿物源杀虫、杀菌剂如机油乳油、柴油乳油、腐必清以及由硫酸铜和硫黄分别配制的多种药剂等；低毒、低残留化学农药如吡虫啉、马拉硫磷、辛硫磷、敌百虫、双甲脒、尼索朗、克螨特、螨死净、菌毒清、代森锰锌类（喷克、大生M-45）、新星、甲基托布津、多菌灵、扑海因、粉锈宁、甲霜灵、百菌清等。

(3) 有限制地使用中等毒性农药：主要品种有乐斯本、抗蚜威、敌敌畏、杀螟硫磷、灭扫利、功夫、歼灭、杀灭菊酯、氰戊菊酯、高效氯氰菊酯等。为了减少农药的污染，除了注意选用农药品种以外，还要严格控制农药的施用量，应在有效浓度范围内，尽量用低浓度进行防治，喷药次数要根据药剂的残效期和病虫害发生程度来定。不要随意提高用药剂量、浓度和次数，应从改进施药方法和喷药质量方面来提高药剂的防治效果。另外，在采果前20天应停止喷洒农药，以保证果品中无残留，或虽有少量残留但不超标。

C、干货类

1. 供应产品质量要求：

1.1 投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。

1.2 投标人所提供产品必须价格合理，应按照投标报价供给，否则采购人有权不用。

1.3 投标人在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属投标人责任，投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。

2. 干货类质量要求：

2.1 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。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。

2.2 几种主要干货制品的质量标准：

(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。

(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。

(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) 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。

(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；黄黑色者质量最次，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。

(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。

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好香菇。

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。

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。

菇丁：是指未充分发育的香菇，个小，直径在2cm以下，味淡质差。

(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。

(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。

(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、粗状、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。

(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、碎破、色淡无光泽者较次。破碎、发黑发霉的为变质品。

(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。

(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。

(13) 海参：检验标准主要是以体形的大小，肉质的厚薄及体内有无沙粒来鉴别。体形大、肉质厚、体内无沙者为上品，体形小、肉质薄、原体没剖开，体内有沙粒者较差。

(14) 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。

(15) 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。

(16) 鱼肚：其标准一般为体大整齐、肚厚、身干、光洁明亮、无虫蛀腐者好；灰暗、肉薄、体小则次之，有虫蛀、颜色发黑、变霉则为变质品。

D、副食品的要求

1. 货物质量要求

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

1.8食糖

食糖根据经营习惯分为白糖、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，故凭色难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。

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

味或其他外来异味。

1.9馒头

按照中华人民共和国国家标准GB/T 21118—2007（国家标准委关于《小麦粉馒头》国家标准）供应。

1.10调味料

（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。

（2）固态调味品无结块、异物，有纯正的香味和鲜美滋味。

（3）质量要求

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。

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。

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。

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。

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。

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。

2. 供应要求的资质证明：

2.1生产（供应）企业的资质证明：（首次供应时提供）

类别	资质证明
副食品	《企业法人营业执照》

2.2产品票证要求：

类别	产品资质名称	验收索证要求
副食品	货物清单	加盖投标人公章的货物清单（送货单）

3. 供应和管理要求

3.1副食品供应必须保持市场同价，投标人的商品价格在广州地区市场应具有一定的代表性，价格与当地市场零售价一致或略低。

采购的食品必须符合食品卫生要求。禁止采购无证经营的食品，食品采购必须有检验合格证明。

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。

3.2副食品包装与标志要求：包装、容器(框、箱、袋)要求：清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。标志：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QS认证等。所有食品包装必须用塑料罐、胶带，不能有玻璃、铁罐或其他锋利的有伤害性的材质。

3.3食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰，包装食品要有QS标志，尽量使用知名品牌。

3.4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；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。

3.5成交供应商必须严格按照投标描述的产品质量供货。

E、水果类

1. 所有水果必须符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质。

2. 所有水果必须保证食用安全，绝无农药等有害物质的留存。成交供应商需随送货单向采购人提供农药残留检测报告书。

3. 所有水果在交付采购人前必须经过前期处理，使用率达到99%以上。

4. 水果种类为苹果、梨子、香蕉、橙子、柑桔、大蕉、火龙果、柚类、葡萄、桃类、布林、瓜类等时令水果。

F、粮油类

1. 大米

1.1大米采购清单（此表仅供参考）

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1.	优质杂优米	2.	晚米	3.	油粘米
4.	东北大米	5.	籼米	6.	/

1.2大米执行标准：

(1) 米类执行标准：GB1354-2009（本标准中的真菌毒素限量指标被GB2761-2011食品安全国家标准食品中真菌毒素限量中的相应指标代替。本标准中的4.3.3农药最大残留限量部分被GB2763-2012食品安全国家标准食品中农药最大残留限量中相应指标替代）标准一等米，不含添加剂。

序号	内容	质量标准
1	加工精度	符合一等大米要求

2	不完善粒%		≤3
3	最大限度	总量%	≤0.40
4		糠粉%	≤0.20
5		矿物质%	≤0.02
6		带壳稞粒 粒/1kg	≤5
7		稻谷粒 粒/1kg	≤6
8	碎米总量%		≤15.0
9	小碎米%		≤1.0
10	黄粒米%		按国家标准执行
11	水份%		≤14.0
12	六六六（以成品粮计）mg/kg		≤0.05
13	滴滴滴（以成品粮计）mg/kg		≤0.05
14	黄曲霉毒素B1 μg/kg		≤10
15	汞（以Hg计）mg/kg		≤0.02
16	镉（以Cd计）mg/kg		≤0.2
17	色泽、气味、口味		正常
18	标签检验		符合GB7718-2011要求

(2) 有标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合米类执行标准。

(3) 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。

(4) 大米配送要求的证明：成交供应商每次供货需同时提供该批次产品出厂（库）的检验合格报告、加盖公章的货物清单（送货单），此外还需提供由具备资质的质量检测部门出具的《检验检测报告》。

2. 食用油

2.1 食用油采购清单附表（此表仅供参考）

序号	名称	序号	名称	序号	名称	序号	名称
----	----	----	----	----	----	----	----

1.	食用调和油	2.	花生油	3.	油茶籽油	4.	色拉油
5.	大豆油	6.	葵花籽油	7.	米糠油	8.	棉籽油

2.2基本要求：外包装完好，有标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味；

2.3气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味；

2.4加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物；

2.5不得混有其他食用油或非食用油；

2.6卫生标准和动植物检疫项目，按照国家规定执行；

2.7执行标准

（1）油类执行标准：

序号	内容	质量标准	内容	质量标准
1	色拉油	GB1535-2003一级大豆色拉油	花生油	GB1534-2003
2	大豆油	GB1535-2003	葵花籽油	GB10464-2003
3	棉籽油	GB1537-2003	油茶籽油	GB11765-2003
4	玉米油	GB19111-2003	米糠油	GB19112-2003

（2）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，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家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 μg/kg~20 μg/kg）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇（≤1000 μg/kg）、玉米赤霉烯酮（≤60 μg/kg）、赭曲霉毒素A（5 μg/kg）。重金属污染物：铅（≤0.2mg/kg）、镉（0.1 mg/kg~0.2 mg/kg）、汞（0.02 mg/kg）、无机砷（0.1mg/kg~0.2mg/kg）。农药：对磷化物、马拉硫磷等140余种农药规定了最大残留限量。并根据采购人需求的食用油等级保质保量完成供货。

要求提供工商注册的食用油生产厂家生产的产品，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、执行标准，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）和使用非转基因油料生产，不许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售，牟取暴利，一经查处，成交供应商将承担全部责任。

（3）部分食用油质量指标内容：

花生原油质量指标

项目	质量指标
气味、滋味	具有花生原油固有的气味和滋味，无异味
水分及挥发物 / (%) ≤	0.20
不溶性杂质 / (%) ≤	0.20
酸值 (KOH) / (mg/g) ≤	4.0

过氧化值 / (mmol/kg) ≤	7.5
溶剂残留量 / (mg / kg) ≤	100

压榨成品花生油质量指标

项目	质量指标	
	一级	二级
色泽(罗维朋比色槽25.4mm) ≤	黄15红1.5	黄25红4.0
气味、滋味	具有花生油固有的香味和滋味, 无异味	具有花生油固有的香味和滋味, 无异味
透明度	澄清、透明	澄清、透明
水分及挥发物(%) ≤	0.10	0.15
不溶性杂质(%) ≤	0.05	0.05
酸值(KOH)/(mg/g) ≤	1.0	2.5
过氧化值/(mmol/g) ≤	6.0	7.5
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出	不得检出
加热试验(280℃)	无析出物, 罗维朋比色: 黄色值不变, 红色值增加小于0.4	微量析出物, 罗维朋比色: 黄色值不变, 红色值增加小于4.0, 蓝色值增加小于0.5

浸出成品花生油质量指标

项目	质量指标			
	一级	二级	三级	四级
(罗维朋比色槽25.4mm) ≤	—	—	黄25红4.0	黄25红4.0
(罗维朋比色槽133.4mm) ≤	黄25 红 1.5	黄25 红 2.0	—	—
气味	无气味、口感好, 具有花生油固有的气味和滋味, 无异味。			
透明度	澄清、透 明	澄清、透 明	—	—
水分及挥发物/(%) ≤	0.05	0.05	0.10	0.20
不溶性杂质/(%) ≤	0.05	0.05	0.05	0.05
酸值(KOH)/(mg/g) ≤	0.20	0.30	1.0	3.0
过氧化值/(mmol/g) ≤	5.0	5.0	7.5	7.5
加热试验(280℃)	—	—	无析出物, 罗维朋比色: 黄色值不变, 红色值增加小于0.4	微量析出物, 罗维朋比色: 黄色值不变, 红色值增加小于4.0, 蓝色值增加小于0.5
含皂量/(%) ≤	—	—	0.03	—
烟点 / °C ≥	215	205	—	—
溶剂残留量 / (mg / kg)	不得检出	不得检出	≤50	≤50

注: 划有“—”者不做检验。压榨油和一、二级浸出油的溶剂残留量检出值小于10mg/kg时, 视为未检出。

2.8成交供应商每次供货需同时提供该批次产品出厂(库)的检验合格报告、加盖公章的货物

清单（送货单），此外还需提供由具备资质的质量检测部门出具的《检验检测报告》。

六、验收要求

1. 检验流程

一是要作好卸货前的检查。验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。

二是应采取当场验收的方式，验收人员必须认真检验食品的质量要求，按索证→过磅→入库的程序完成验收；

三是必须进行抽查验收，抽查样本数视实际情况而定，一般不超过10%。

2. 退（补）货流程

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。出现退（补）货情况，应及时报告后勤保障中心。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的蔬菜，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，而不是退货给投标人，所产生的费用由供货商自行承担。

3. 验收记录

每次采购的食品都要登记记录，注明名称、数量等事项并在采购登记记录上签明意见和验收人的名字及日期。

七、采购项目售后服务要求

（一）食材退换要求

1. 凡要求成交供应商提供检验检疫合格证而未能提供，或食材质量未达到要求，如假冒伪劣、以次充好、变质、异味、发霉、过期等，采购人均可拒收和要求重新补货。如成交供应商所供食材质量或规格未能完全符合要求或货不对板的，采购人有权拒收，并对当次不良记录存档备案。如有上述情况发生，成交供应商需向采购人支付该批食材货款20%作为违约金。一个月累计出现2次或者2次以上此类问题的，成交供应商应向采购人支付该月货款30%的金额作为违约金。上述违约金由采购人在该月供货款中直接扣除。

如因成交供应商上述原因造成退换货且无法在采购人规定的时间内重新配送食材至采购人指定地点的，采购人有权自行采购食材，采购人自行采购的费用由成交供应商承担。

2. 一经发现供应以下对人体健康有害的食材，除全部退货外，由此造成的经济损失及法律责任由成交供应商承担，情节严重的，取消成交供应商供货资格，移送司法机关处理。

- （1）腐烂变质、霉变、生虫、污秽不洁、感官性状异常的；
- （2）含有毒有害物质或被有害物质污染；
- （3）致病性寄生虫、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、检验或检验检疫不合格的肉类及其制品；
- （5）病死、毒死或者死因不明的禽畜等及其制品；
- （6）掺假、掺杂、以次充好；
- （7）用非食品原料加工或加入非食品化学物质的。

3. 采购人在使用成交供应商提供的食材中，发现成交供应商的食材不符合合同约定的要求或不

符合国家食品质量、卫生安全标准的，采购人立即通知成交供应商的人员到场进行确认，对食材进行拍照、固定证据、封存，并在1小时内送检测部门进行检测。经检测食材不符合国家相关质量、安全卫生标准的，检测费用由成交供应商承担，采购人有权退货或解除合同，成交供应商承担合同不能履行的违约责任，并赔偿采购人的经济损失。

八、付款方式说明

1. 定价、结算方式

(1) 每月1日（负责1-15日）、16日（负责16日-当月最后一天）为定价日，以定价日的价格作为每一期的结算基准价，如15号采购的品种，按1号的价格结算。结算基准价参照广州市发展与改革委员会公布的广州市城区菜篮子平均零售价的最新报价公布的价格。定价当日没有公布价格的，将日期推前至有公布价格的日期，以该日期公布的价格参照作基准价。货物价格由成交供应商提供，采购人负责核对。按以下公式进行结算：

结算公式：各货物货款=对应各品种货物的基准价×中标折扣率×实际供货量。

(2) 如广州市发展与改革委员会广州市城区菜篮子未公布的品种，则参照周边农贸市场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，由成交供应商与采购人双方共同调研的价格为基准。

(3) 合同执行期内，货物价款须包含货物的购置（或生产）、加工、清洗、检测、包装、配送、运输、保险、装卸、退换、质保期售后服务、全额含税发票、雇员费用、合同实施过程中的应预见和不可预见等一切费用，采购人无须另外支付任何费用。

(4) 采购人在任何情况下不保证成交供应商在采购周期内业务金额的多少，投标人必须自行承担由此带来的任何风险。

2. 付款方式：每月结算一次，成交供应商须在当月15日前向采购人提供上月的有效资料进行办理付款手续，在办理付款手续之前双方须逐月对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计，并核实无误。按照支付流程办理上月采购货物价款支付手续。

3. 成交供应商须向采购人提供以下材料以便采购人办理付款手续：

- (1) 成交供应商开具的正式发票（1. 发票需注明所涵盖的时间范围；2. 含税）；
- (2) 上月供货清单及不同种类的食材明细单；
- (3) 成交通知书及合同的盖章复印件；
- (4) 付款申请单（由采购人提供固定格式，加盖成交供应商公章）；
- (5) 营业执照及开户银行许可证的盖章复印件；

4. 采购人在前款规定的付款时间向采购人支付部门提出办理支付申请手续的后即视为采购人已经按期支付。

九、报价方式

1. 本项目以投标折扣率进行报价，以百分比表示。凡超出（ $0\% < \text{投标折扣率} \leq 100\%$ ）的投标，一律视为无效报价。投标折扣率必须为固定的报价（如95%），不得存在区间值（如92~98%），采购人不接受有任何选择的报价，否则将被视为无效投标处理。投标折扣率不能为负数，否则被视为

无效投标。

2. 报价包含了所有货物的购置（或生产）、加工、清洗、检测、包装、配送、运输、保险、装卸、退换、质保期售后服务、全额含税发票、雇员费用、合同实施过程中的应预见和不可预见等一切费用，采购人无须另外支付任何费用。供货资格的取得并不意味着食品（食材）的售出，采购人在任何情况下无法预计也无法向成交供应商保证每月采购的数量及采购的金额，投标单位应充分考虑因原材料、人员工资、运输等成本上涨所带来的经营风险进行投标报价。

十、其他要求

采购人每月对成交供应商进行满意度考核评定，考核评定内容详见附件1《广州市番禺区桥南街可逸江畔幼儿园饭堂农副食品配送供应商采购项目供应商考核表》，服务期内采购人可根据项目实际要求调整考核内容。考核结果分为三个等级，具体如下：优秀：86-100分；合格：65-85分；不合格：64分及以下。具体考核要求如下：

①成交供应商月考核结果为合格的，采购人予以约谈警告；连续两个月考核结果为合格的，采购人按照当月应支付金额的5%扣减其服务费。

②如成交供应商有月考核不合格的，采购人按照当月应支付金额的10%扣减其服务费；连续两个月考核不合格的，采购人有权解除合同，所发生的一切损失及责任均由成交供应商负责。

附件1《广州市番禺区桥南街可逸江畔幼儿园饭堂农副食品配送供应商采购项目供应商考核表》

被考核对象				
考核项目	考核内容	扣减分值/次(分)	考核结果	
			是	否
一、食材供应情况	1、是否严格执行投标承诺价格供货。	15		
	2、食品运输是否采用符合卫生标准的外包装和运载工具，是否保持清洁和定期消毒。	20		
	3、鲜肉确保每日新鲜，肉类肉质有弹性、整体色泽光滑、无淤血、无注水、无寄生虫、无异味，不能出现腐败变质、污染、有异物或其它感官性状异常等现象。	25		
	4、蔬菜具有本品种固有的颜色，有发亮的光泽，不存在萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。	10		
	5、冷冻禽类食品解冻后净重量不少于90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于82%。	10		
	6、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。	15		
	7、粮油、调味料等不存在变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不结、混有异物或者其他感官性状异常。	25		
	8、日常货物是否按约定及时供货。	10		
	9、临时配送食材是否1小时内送到。	10		
	10、所有食品的来源必须清晰，能够提供食品供货来源证明，均有合法有效票据及检测报告。	20		
	11、配送人员是否持有个人健康证。	20		
二、接受监管及监督情况	12、是否服从管理，是否对采购人提出的合理要求（建议）进行整改的。	10		
考核分值（总结）				
被考核人确认	意见： 法人或授权人（签字或盖章）： 公章： 日期：			
考核人意见	意见：			

	<p>法人或授权人（签字或盖章）：</p> <p>公章：</p> <p>日期：</p>
--	---

注：1、本项目工作质量由采购人进行监督考核。

2、考核内容由采购人指定，成交供应商须无条件遵守执行。采购人可根据项目实际要求调整考核内容。

3、考核要求：满分100分（其中考核结果有一个“否”即按规定的扣减分值进行扣分），按下列原则评定：

- （1）优秀：86-100分；
- （2）合格：65-85分；
- （3）不合格：64分及以下。

第五章 合同文本

政府采购

合同书

项目编号：_____

项目名称：_____

签订日期：_____

甲方（采购人）：

合同编号：

乙方（中标供应商、成交供应商）：

签约地点：

根据_____项目的采购结果，按照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等相关法律规定，本着平等互利和诚实信用的原则，经甲、乙双方协商一致，订立本合同。

一、合同价格及服务期限

- 1、合同总价：_____元
- 2、中标折扣率：_____%
- 3、交货期：2024年9月1日—2025年8月31日。
- 4、交货地点：甲方指定地点。

二、项目内容

本项目采购内容为广州市番禺区桥南街可逸江畔幼儿园食材采购与配送服务，采购及配送内容包括肉类、蔬菜、水果、干货、副食品等。

三、项目要求

1、乙方所供的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规及行政许可的要求。

2、本次采购食材为非进口食材（进口食材指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自境外的食材）。

3、乙方应指派专业服务团队服务于本项目，团队成员不少于8人，其中指定1名为项目负责人，全面负责本项目的管理与服务，认真抓好采购质量、食品卫生和安全生产工作；负责与甲方协调与沟通的工作，以甲方的需要为出发点，以最合理的方式满足客户需求，从而缩短配送在途时间，减少产品周转过程的费用和损失；负责抓好安全生产，行车安全，防止事故发生的工作；维护各项安全防范和措施落实。乙方应在签订合同时一并把服务团队成员报甲方备案。如需调整服务团队成员，须书面向甲方提出申请，说明申请理由，经甲方书面同意后方可调整服务团队成员。

4、乙方所供的食材必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质，如不符合招标文件所描述的质量标准，必须无偿退货并承担相应的违约责任。

5、所供食材各项技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及食材出厂标准。

6、乙方不得将本中标项目进行转包或分包，否则，甲方有权终止合同，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

7、由于甲方工作的特殊性，乙方应做好工作人员的教育培训工作，严格遵守甲方的内部安全、保密等各项规定。

8、乙方除不可抗力等重大原因外，不得延迟送货。甲方确因特殊情况需推迟送货的，须提前通知乙方。因乙方的原因延误约定交货日期和时间的（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（包括直接经济损失和间接经济损失）。

9、乙方不得随意变更供应食材，应严格按甲方及招标文件要求（包括商标、名称、产地、规格和重量等要求）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，应书面向甲方申请。

10、甲方按合同对食材进行认真验收，对不符合质量和规格要求的食材，乙方必须无条件退货，

由于产品质量而发生安全事故时，乙方须承担全部责任；乙方未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格、假冒伪劣、以次充好等食材，甲方退货后将对该情况记录在案，并对乙方予以处罚，乙方要承担因此产生的一切损失，情节严重的，甲方可取消乙方供应资格，并有权单方面中止合同。

11、乙方须具备运输车辆，具备足够运输能力确保本项目的服务需求。

12、乙方须向甲方开具国家正式、有效的发票，发票品目需与配送的食材品种保持一致，否则甲方有权拒收发票，由此造成的一切损失和后果由乙方承担。

13、乙方需承诺在中标后购买企业经营风险类相关保险。保证本项目合同期在该保险期限内，并将该保险合同复印件作为签署项目合同的附件装订，否则甲方有权上报监管部门处理，由此引发的所有损失由乙方负责。

14、乙方团队配送人员必须持有个人健康证。

15、本项目用户需求书列出的各类食材品种仅供参考，甲方可根据实际情况增减品种。

16、甲方每天下午18:00点前通过电子邮件、电话传真或微信等甲方确定的方式给乙方发送第二天的食材采购订货清单，乙方须在一小时内响应并按照甲方的订货清单配货备货，并于第二天上午5:30前将所订的货物送至甲方指定地点。因货物质量验收不合格的，乙方必须于一个小时内重新送货上门。

17、乙方须保证配送物品的称重准确性，不得弄虚作假，每次供货时，甲方根据订购品种和数量，指定专门的负责人进行验收过秤，并作记录，乙方每次随货送上一式两份的送货清单和检测报告，经甲方验货后签字确认，作为送货、收货及结算的凭证。

四、项目突发情况

1、如甲方有临时增加食材、增加食材数量、紧急食材配送服务通知，乙方需在接到甲方通知后一个小时内将食材配送至甲方指定地点。

2、乙方配送车辆配送过程出现故障、或车辆突发交通事故等问题，乙方需调派其它符合要求的配送车辆，按时将食材配送至甲方指定地点。

3、乙方应根据项目实际情况，编制实际可行的详细应急处理措施、应急响应机制等方案内容。

五、货物质量及运输要求

乙方每天按甲方提出的品种要求和计划数量进行供应。所有食品的来源必须清晰。运送的材料包括各种肉类、蔬菜，其来源须为广东地区范围内的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。且每天早上六点半之前必须送到甲方指定地点。

A、肉类

供应产品质量要求：

1、所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于广州地区正规肉屠宰场，供货时须提交屠宰场的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），新鲜肉确保每日新鲜，为当天广州地区正规屠宰场宰杀的新鲜肉，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；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。冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象。

2、所有货物规格符合甲方提交的日采购计划中明确的具体需求。

3、冷冻禽类食品解冻后净重量不少于90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于82%，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。

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。

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

6、产品配送要求

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，应为抗腐蚀、防潮，防虫、防鼠的设计，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，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。

送货车辆实行1小时配送圈运作，在1小时内的用保温箱或专用保温车配送，1小时以外的用制冷车配送，保证肉类中心温度控制在-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。

7、卸货要求

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

在本环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过30分钟。

8、冻肉质量的基本检查

对冻肉类检查如下：

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。

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以及规格和QS认证等。

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，如双方对质量争议的退货前应实行留板备案，可送用户所在地地级市以上质监部门检测，对缺斤短两（或含冰量超标）的应按实际重量扣减。

9、冻肉类食品验收发现问题时的处理办法：

9.1按后附产品质量描述对货物质量进行抽查。

9.2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，如水产品中发现河豚鱼，发现腐败变质肉类等。

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投标人，将问题产品退货处理。

9.3抽查发现资质证照不全问题的处理：

9.3.1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；

9.3.2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；

9.3.3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；

9.3.4肉制品无疾病控制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。

10、货物重量验收：

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。

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。

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。

B、蔬菜类要求：

属季节问题，若出现品种不能满足采购人需求的情况，可与采购人协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类）。

1、货物质量要求

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；

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；

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；

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。

叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。

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。

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。

瓜类：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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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、供应和管理要求

2.1蔬菜供应的品种安排（分主菜和配菜）。

2.1.1配菜品种按采购人计划和要求的品种供应；

2.1.2主菜品种由供求双方根据季节安排，但要确保每周有3个品种以上，每个品种不少于2次，6-9月叶菜类不少于30%，其余时间叶菜类不少于50%。

2.2蔬菜包装与标志要求：包装。容器（框、箱、袋）要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。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。

2.3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；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

2.4管理要求：菜地设有固定的农资存放场所，配有专用的农药喷洒用具及其他农用器具，施用农药有详尽记录，规定施药间隔期后采收；蔬菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。

2.5环境要求：菜地周围需设有隔离网、隔离带或其他有效的隔离措施，确保不受临近农田施肥和用药污染；菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、医院以及污水排放管道等污染源。

2.6水源要求：菜地应有清洁无污染的灌溉水源；灌溉水井设有防护设施。灌溉水源需经检测验证符合规定要求，并一年内在蔬菜种植过程对水源进行2次监测。

2.7农药要求：种植使用的农药必须符合食品安全管理部门的规定，严禁使用违禁药物；农药

的采购、保管、发放、使用必须建立记录；蔬菜生产使用农药的间隔期必须符合行业规定，并且采收前投标人应从种植地取样检测农残项目，合格后方可供应。

3、蔬菜卫生质量要求

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

4、蔬菜验收时发现问题的处理方法：

4.1按后附产品质量描述对货物质量进行抽查。

4.2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，如水产品中发现农药残留超标，发现腐败变质蔬菜等。

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投标人，将问题产品退货处理。

5、农药使用标准

农药按其毒性来分有高毒、中毒、低毒之别，无公害果品对农药要求是优先采用低毒农药，有限度的使用中毒农药，严禁使用高毒、高残留农药和“三致”（致癌、致畸、致突变）农药。

（1）禁止使用的农药品种：有机胂类杀菌剂福美胂（高残留），有机氯类杀虫剂六六六、滴滴涕（高残留）、三氯杀螨醇（含滴滴涕），有机磷类杀虫剂甲拌磷、乙拌磷、久效磷、对硫磷、甲基对硫磷、甲胺磷、甲基异硫磷、氧化乐果（均属高毒），氨基甲酸酯类杀虫剂克百威、涕灭威、灭多威（均属高毒）。二甲基甲脒类杀虫杀螨剂杀虫脒（慢性中毒、致癌）等。

（2）提倡使用的农药品种：微生物源杀虫、杀菌剂如Bt、白僵菌、阿维菌素、中生菌素、多氧霉素、农抗120等；植物源杀虫剂如烟碱、苦参碱、印楝素、除虫菊、鱼藤、茵蒿素、松脂合剂；昆虫生长调节剂如灭幼脲、除虫脲、卡死克、扑虱灵等；矿物源杀虫、杀菌剂如机油乳油、柴油乳油、腐必清以及由硫酸铜和硫黄分别配制的多种药剂等；低毒、低残留化学农药如吡虫啉、马拉硫磷、辛硫磷、敌百虫、双甲脒、尼索朗、克螨特、螨死净、菌毒清、代森锰锌类（喷克、大生M-45）、新星、甲基托布津、多菌灵、扑海因、粉锈宁、甲霜灵、百菌清等。

（3）有限制地使用中等毒性农药：主要品种有乐斯本、抗蚜威、敌敌畏、杀螟硫磷、灭扫利、功夫、歼灭、杀灭菊酯、氰戊菊酯、高效氯氰菊酯等。为了减少农药的污染，除了注意选用农药品

种以外，还要严格控制农药的施用量，应在有效浓度范围内，尽量用低浓度进行防治，喷药次数要根据药剂的残效期和病虫害发生程度来定。不要随意提高用药剂量、浓度和次数，应从改进施药方法和喷药质量方面来提高药剂的防治效果。另外，在采果前20天应停止喷洒农药，以保证果品中无残留，或虽有少量残留但不超标。

C、干货类

1、供应产品质量要求：

1.1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。

1.2乙方所提供产品必须价格合理，应按照投标报价供给，否则甲方有权不用。

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，经查实后确属乙方责任，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。

2、干货类质量要求：

2.1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。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，甲方可以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。

2.2几种主要干货制品的质量标准：

(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。

(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。

(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) 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。

(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；黄黑色者质量最次，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。

(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。

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好香菇。

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。

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。

菇丁：是指未充分发育的香菇，个小，直径在2cm以下，味淡质差。

(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。

(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。

(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、粗状、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。

(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、碎破、色淡无光泽者较次。破碎、发黑发霉的为变质品。

(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。

(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。

(13) 海参：检验标准主要是以体形的大小，肉质的厚薄及体内有无沙粒来鉴别。体形大、肉质厚、体内无沙者为上品，体形小、肉质薄、原体没剖开，体内有沙粒者较差。

(14) 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。

(15) 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。

(16) 鱼肚：其标准一般为体大整齐、肚厚、身干、光洁明亮、无虫蛀腐者好；灰暗、肉薄、体小则次之，有虫蛀、颜色发黑、变霉则为变质品。

D、副食品的要求

1、货物质量要求

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

1.8食糖

食糖根据经营习惯分为白糖、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。

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

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

1.9馒头

按照中华人民共和国国家标准GB/T21118—2007（国家标准委关于《小麦粉馒头》国家标准）供应。

1.10调配料

(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。

(2) 固态调味品无结块、异物，有纯正的香味和鲜美滋味。

(3) 质量要求

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。

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。

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。

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。

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。

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。

2、供应要求的资质证明：

2.1生产（供应）企业的资质证明：（首次供应时提供）

类别	资质证明
副食品	《企业法人营业执照》

2.2产品票证要求：

类别	产品资质名称	验收索证要求
副食品	货物清单	加盖投标人公章的货物清单（送货单）

3、供应和管理要求

3.1副食品供应必须保持市场同价，投标人的商品价格在广州地区市场应具有一定的代表性，价格与当地市场零售价一致或略低。

采购的食品必须符合食品卫生要求。禁止采购无证经营的食品，食品采购必须有检验合格证明。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。

3.2副食品包装与标志要求：包装、容器(框、箱、袋)要求：清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。标志：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QS认证等。所有食品包装必须用塑料罐、胶带，不能有玻璃、铁罐或其他锋利的有伤害性的材质。

3.3食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰，包装食品要有QS标志，尽量使用知名品牌。

3.4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；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。

3.5乙方必须严格按照投标描述的产品质量供货。

E、水果类

1、所有水果必须符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质。

2、所有水果必须保证食用安全，绝无农药等有害物质的留存。成交供应商需随送货单向采购人提供农药残留检测报告书。

3、所有水果在交付采购人前必须经过前期处理，使用率达到99%以上。

4、水果种类为苹果、梨子、香蕉、橙子、柑桔、大蕉、火龙果、柚类、葡萄、桃类、布林、

瓜类等时令水果。

F、粮油类

1、大米

1.1大米采购清单（此表仅供参考）

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1.	优质杂优米	2.	晚米	3.	油粘米
4.	东北大米	5.	籼米	6.	/

1.2大米执行标准：

（1）米类执行标准：GB1354-2009（本标准中的真菌毒素限量指标被GB2761-2011食品安全国家标准食品中真菌毒素限量中的相应指标代替。本标准中的4.3.3农药最大残留限量部分被GB2763-2012食品安全国家标准食品中农药最大残留限量中相应指标替代）标准一等米，不含添加剂。

序号	内容		质量标准
1	加工精度		符合一等大米要求
2	不完善粒%		≤3
3	最大限 度	总量%	≤0.40
4		糠粉%	≤0.20
5		矿物质%	≤0.02
6		带壳裸粒 粒/1kg	≤5
7		稻谷粒 粒/1kg	≤6
8	碎米总量%		≤15.0
9	小碎米%		≤1.0
10	黄粒米%		按国家标准执行
11	水份%		≤14.0
12	六六六（以成品粮计）mg/kg		≤0.05
13	滴滴滴（以成品粮计）mg/kg		≤0.05
14	黄曲霉毒素B1 μg/kg		≤10
15	汞（以Hg计）mg/kg		≤0.02
16	镉（以Cd计）mg/kg		≤0.2

17	色泽、气味、口味	正常
18	标签检验	符合GB7718-2011要求

(2) 有标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合米类执行标准。

(3) 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。

(4) 大米配送要求的证明：成交供应商每次供货需同时提供该批次产品出厂（库）的检验合格报告、加盖公章的货物清单（送货单），此外还需提供由具备资质的质量检测部门出具的《检验检测报告》。

2、食用油

2.1 食用油采购清单附表（此表仅供参考）

序号	名称	序号	名称	序号	名称	序号	名称
1.	食用调和油	2.	花生油	3.	油茶籽油	4.	色拉油
5.	大豆油	6.	葵花籽油	7.	米糠油	8.	棉籽油

2.2 基本要求：外包装完好，有标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味；

2.3 气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味；

2.4 加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物；

2.5 不得混有其他食用油或非食用油；

2.6 卫生标准和动植物检疫项目，按照国家规定执行；

2.7 执行标准

(1) 油类执行标准：

序号	内容	质量标准	内容	质量标准
1	色拉油	GB1535-2003一级大豆色拉油	花生油	GB1534-2003
2	大豆油	GB1535-2003	葵花籽油	GB10464-2003
3	棉籽油	GB1537-2003	油茶籽油	GB11765-2003
4	玉米油	GB19111-2003	米糠油	GB19112-2003

(2) 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，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家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 μg/kg~20 μg/kg）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇（≤1000 μg/kg）、玉米赤霉烯酮（≤60 μg/kg）、赭曲霉毒素A（5 μg/kg）。重金属污染物：铅（≤0.2mg/kg）、镉（0.1 mg/kg~0.2 mg/kg）、汞（0.02 mg/kg）、无机砷（0.1mg/kg~0.2mg/kg）。农药：对磷化物、马拉硫磷等140余种农药规定了最大残留限量。并根据采购人需求的食用油等级保质保量完成供货。

要求提供工商注册的食用油生产厂家生产的产品，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、执行标准，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)和使用非转基因油料生产, 不许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售, 将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售, 牟取暴利, 一经查处, 成交供应商将承担全部责任。

(3) 部分食用油质量指标内容:

花生原油质量指标

项目	质量指标
气味、滋味	具有花生原油固有的气味和滋味, 无异味
水分及挥发物 / (%) ≤	0.20
不溶性杂质 / (%) ≤	0.20
酸值 (KOH) / (mg/g) ≤	4.0
过氧化值 / (mmol/kg) ≤	7.5
溶剂残留量 / (mg / kg) ≤	100

压榨成品花生油质量指标

项目	质量指标	
	一级	二级
色泽(罗维朋比色槽 25.4mm) ≤	黄15红1.5	黄25红4.0
气味、滋味	具有花生油固有的香味和 滋味, 无异味	具有花生油固有的香味和滋味, 无异味
透明度	澄清、透明	澄清、透明
水分及挥发物 (%) ≤	0.10	0.15
不溶性杂质 (%) ≤	0.05	0.05
酸值 (KOH) / (mg/g) ≤	1.0	2.5
过氧化值 / (mmol/g) ≤	6.0	7.5
溶剂残留量 / (mg/kg)	不得检出	不得检出
加热试验 (280℃)	无析出物, 罗维朋比色: 黄色值不变, 红色值增加 小于0.4	微量析出物, 罗维朋比色: 黄色值不变, 红色值增加小于4.0, 蓝色值增加小于 0.5

浸出成品花生油质量指标

项目	质量指标			
	一级	二级	三级	四级
(罗维朋比色槽25.4mm) ≤	—	—	黄25红4.0	黄25红4.0
(罗维朋比色槽133.4mm) ≤	黄25 红1.5	黄25 红 2.0	—	—
气味	无气味、口感好, 具有花生油固有的气味和滋味, 无异味。			
透明度	澄清、透明	澄清、透 明	—	—

水分及挥发物/(%) ≤	0.05	0.05	0.10	0.20
不溶性杂质/(%) ≤	0.05	0.05	0.05	0.05
酸值(KOH)/(mg/g) ≤	0.20	0.30	1.0	3.0
过氧化值/(mmol/g) ≤	5.0	5.0	7.5	7.5
加热试验(280℃)	—	—	无析出物, 罗维朋比色: 黄色值不变, 红色值增加小于0.4	微量析出物, 罗维朋比色: 黄色值不变, 红色值增加小于4.0, 蓝色值增加小于0.5
含皂量/(%) ≤	—	—	0.03	—
烟点 / °C ≥	215	205	—	—
溶剂残留量 / (mg / kg)	不得检出	不得检出	≤50	≤50

注：划有“—”者不做检验。压榨油和一、二级浸出油的溶剂残留量检出值小于10mg/kg时，视为未检出。

2.8乙方每次供货需同时提供该批次产品出厂（库）的检验合格报告、加盖公章的货物清单（送货单），此外还需提供由具备资质的质量检测部门出具的《检验检测报告》

六、验收要求

1、检验流程

一是要作好卸货前的检查。验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。

二是应采取当场验收的方式，验收人员必须认真检验食品的质量要求，按索证→过磅→入库的程序完成验收；

三是必须进行抽查验收，抽查样本数视实际情况而定，一般不超过10%。

2、退（补）货流程

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。出现退（补）货情况，应及时报告后勤保障中心。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的蔬菜，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，而不是退货给乙方，所产生的费用由乙方自行承担。

3、验收记录

每次采购的食品都要登记记录，注明名称、数量等事项并在采购登记记录上签明意见和验收人的名字及日期。

七、售后服务要求

（一）食材退换要求

1、凡要求乙方提供检验检疫合格证而未能提供，或食材质量未达到要求，如假冒伪劣、以次充好、变质、异味、发霉、过期等，甲方均可拒收和要求重新补货。如乙方所供食材质量或规格未能完全符合要求或货不对板的，甲方有权拒收，并对当次不良记录存档备案。如有上述情况发生，乙方需向甲方支付该批食材货款20%作为违约金。一个月累计出现2次或者2次以上此类问题的，乙方应向甲方支付该月货款30%的金额作为违约金。上述违约金由甲方在该月供货款中直接扣除。

如因乙方上述原因造成退换货且无法在甲方规定的时间内重新配送食材至甲方指定地点的，甲方有权自行采购食材，甲方自行采购的费用由乙方承担。

2、一经发现供应以下对人体健康有害的食材，除全部退货外，由此造成的经济损失及法律责任由乙方承担，情节严重的，取消乙方供货资格，移送司法机关处理。

- (1) 腐烂变质、霉变、生虫、污秽不洁、感官性状异常的；
- (2) 含有毒有害物质或被有害物质污染；
- (3) 致病性寄生虫、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、检验或检验检疫不合格的肉类及其制品；
- (5) 病死、毒死或者死因不明的禽畜等及其制品；
- (6) 掺假、掺杂、以次充好；
- (7) 用非食品原料加工或加入非食品化学物质的。

3、甲方在使用乙方提供的食材中，发现乙方的食材不符合合同约定的要求或不符合国家食品质量、卫生安全标准的，甲方立即通知乙方的人员到场进行确认，对食材进行拍照、固定证据、封存，并在1小时内送检测部门进行检测。经检测食材不符合国家相关质量、安全卫生标准的，检测费用由乙方承担，甲方有权退货或解除合同，乙方承担合同不能履行的违约责任，并赔偿甲方的经济损失。

八、付款方式

1、定价、结算方式

(1) 每月1日（负责1-15日）、16日（负责16日-当月最后一天）为定价日，以定价日的价格作为每一期的结算基准价，如15号采购的品种，按1号的价格结算。结算基准价参照广州市发展与改革委员会公布的广州市城区菜篮子平均零售价的最新报价公布的价格。定价当日没有公布价格的，将日期推前至有公布价格的日期，以该日期公布的价格参照作基准价。货物价格由乙方提供，甲方负责核对。按以下公式进行结算：

结算公式：各货物货款=对应各品种货物的基准价×中标折扣率×实际供货量。

(2) 如广州市发展与改革委员会广州市城区菜篮子未公布的品种，则参照周边农贸市场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，由中标单位与甲方双方共同调研的价格为基准。

(3) 合同执行期内，货物价款须包含货物的购置（或生产）、加工、清洗、检测、包装、配送、运输、保险、装卸、退换、质保期售后服务、全额含税发票、雇员费用、合同实施过程中的应预见和不可预见等一切费用，甲方无须另外支付任何费用。

(4) 甲方在任何情况下不保证乙方在采购周期内业务金额的多少，乙方必须自行承担由此带来的任何风险。

2、付款方式：每月结算一次，乙方须在当月15日前向甲方提供上月的有效资料进行办理付款手续，在办理付款手续之前双方须逐月对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计，并核实无误。按照支付流程办理上月采购货物价款支付手续。

3、乙方须向甲方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（1. 发票需注明所涵盖的时间范围；2. 含税）；
- (2) 上月供货清单及不同种类的食材明细单；
- (3) 成交通知书及合同的盖章复印件；
- (4) 付款申请单（由甲方提供固定格式，加盖乙方单位公章）；
- (5) 营业执照及开户银行许可证的盖章复印件；

4、甲方在前款规定的付款时间向甲方支付部门提出办理支付申请手续的后即视为甲方已经按

期支付

九、权利和义务

（一）甲方的权利和义务

1、向乙方订购农产品须在前一天下午18:00时前以电话、传真、微信或电子邮件等形式下单, 订单的内容应清楚说明订购农产品的品种、数量、规格以及其他要求, 乙方必须按甲方的要求送货, 如乙方迟到超过半小时, 甲方有权扣除乙方当天总菜款的5%, 如扣除款项不足以补偿甲方损失, 甲方有权按损失额要求乙方补扣;

2、做好乙方配送食品的入库清点工作, 并作好书面记录, 以供查阅;

3、如乙方配送的农产品、干货等发生货不对版或不符合质量要求时或多送时, 甲方可要求乙方无条件退货或无偿换货, 需在1小时内配送到。甲方因此遭受的损失, 乙方应予以赔偿;

4、甲方在收货时应该仔细查验产品, 乙方送货的食品原料与订单约定的品种、规格、数量或质量不符的, 甲方有权退货或及时补货、换货, 但必须在乙方送货凭证上注明; 乙方必须保证自甲方提出上述要求之时起, 再规定的时间内补充或更换相关原材料, 以确保不影响甲方的工作进度。如乙方送货迟到超过1小时, 或者超过1小时乙方仍不能补充或更换相关原材料, 甲方有权拒收。除上述原因外, 甲方不得无故拒收或退换货物; 。

5、甲方应按时支付货款, 不得随意拖欠货款。如因甲方未及时结清货款而导致乙方资金状况出现严重问题的, 乙方有权终止合作, 要求甲方一次性支付拖欠的全部货款, 并以拖欠货款总额的千分之五收取违约金。由乙方原因或者不可抗力造成甲方未能及时结清货款的情况除外。

（二）乙方的权利和义务

1、必须保证拥有配送农产品、食品的经营资质, 取得相关证件, 保证其上岗操作的从业人员具有有效健康证明, 并保证固定配送人员为甲方服务;

2、配送的农产品、食品必须符合食品卫生要求;

3、储存、运输和装卸农产品、食品的容器包装、工具、设备和条件必须安全、无害, 保持清洁, 防止农产品交叉污染;

4、每次配送食品时应附送一式二联的送货清单, 甲方验货后双方签字确认, 甲乙双方各执一份, 作为配送凭据和结算依据;

5、按甲方要求的时间每天早上5:30分前将甲方所订农产品、食品送到甲方指定的地点。

6、接甲方订单后, 应按甲方订购单的要求送货, 农产品并按甲方要求加工和斩件, 极个别和极少量产品因质量太差或没有货源时, 应及时反馈给甲方协商调整, 保证甲方所需货物准时到达。

7、甲方临时增加配送农产品、食品的数量和品种且需乙方快速将农产品、食品送到的情况, 乙方应保证派专人负责全天候跟踪服务, 确保甲方正常操作。

8、在配送农产品的过程中, 设置专门渠道, 实行“一对一”服务, 听取甲方对乙方工作的意见和建议, 并及时回复和解决。

9、如乙方月累计3次配送的产品不符合国家地方标准、甲方要求或月累计3次不准时, 甲方有权终止合同。

十、其他要求

甲方每月对乙方进行满意度考核评定, 考核评定内容详见附件1《广州市番禺区桥南街可逸江畔幼儿园饭堂农副食品配送供应商采购项目供应商考核表》, 服务期内甲方可根据项目实际要求调整考核内容。考核结果分为三个等级, 具体如下: 优秀: 86-100分; 合格: 65-85分; 不合格: 64分及以下。具体考核要求如下:

①乙方月考核结果为合格的，甲方予以约谈警告；连续两个月考核结果为合格的，甲方按照当月应支付金额的5%扣减其服务费。

②如乙方有月考核不合格的，甲方按照当月应支付金额的10%扣减其服务费；连续两个月考核不合格的，甲方有权解除合同，所发生的一切损失及责任均由乙方负责。

十一、法律责任

1、由于货不对板或不符合质量要求的农产品、食品，甲方有权无条件退货或换货，超过3次的，甲方有权解除本合同，并要求乙方赔偿全部经济损失；

2、由于乙方供应的农产品质量达不到卫生标准、食品安全标准造成甲方食用人员出现不良的反应或食物中毒的，经卫生防疫部门鉴定责任属于乙方责任的，检测费用由乙方承担，甲方有权解除合同，并向甲方支付合同总金额20%的违约金，违约金不足以弥补甲方损失的，甲方可向乙方追偿。如甲方因此被相关政府部门处罚的，甲方有权向乙方追偿处罚金额并要求乙方按照处罚金额的30%向甲方支付违约金。

十二、争端的解决

合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，双方同意提交番禺区人民法院起诉解决。

十三、不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后1日内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

十四、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。

十五、其它

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

2、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）即成为本合同的有效组成部分。

3、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。

4、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。

5、本合同正本一式____份，具有同等法律效力，甲、乙双方各执____份，采购代理机构壹份。合同自签字之日起即时生效。

6、本合同未尽事宜，由双方协商处理。

甲方（盖章）：

地址：

代表：

签订日期： 年 月 日

开户名称：

银行账号：

开户行：

乙方（盖章）：

地址：

代表：

签订日期： 年 月 日

开户名称：

银行账号：

开户行：

附件1《广州市番禺区桥南街可逸江畔幼儿园饭堂农副食品配送供应商采购项目供应商考核表》

被考核对象				
考核项目	考核内容	扣减分值/次(分)	考核结果	
			是	否
一、食材供应情况	1、是否严格执行投标承诺价格供货。	15		
	2、食品运输是否采用符合卫生标准的外包装和运载工具，是否保持清洁和定期消毒。	20		
	3、鲜肉确保每日新鲜，肉类肉质有弹性、整体色泽光滑、无淤血、无注水、无寄生虫、无异味，不能出现腐败变质、污染、有异物或其它感官性状异常等现象。	25		
	4、蔬菜具有本品种固有的颜色，有发亮的光泽，不存在萎蔫、枯竭、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。	10		
	5、冷冻禽类食品解冻后净重量不少于90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于82%。	10		
	6、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。	15		
	7、粮油、调味料等不存在变质、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。	25		
	8、日常货物是否按约定及时供货。	10		
	9、临时配送食材是否1小时内送到。	10		
	10、所有食品的来源必须清晰，能够提供食品供货来源证明，均有合法有效票据及检测报告。	20		
	11、配送人员是否持有个人健康证。	20		
二、接受监管及监督情况	12、是否服从管理，是否对采购人提出的合理要求（建议）进行整改的。	10		
考核分值（总结）				
被考核人确认	意见： 法人或授权人（签字或盖章）： 公章： 日期：			
考核人意见	意见：			

	<p>法人或授权人（签字或盖章）：</p> <p>公章：</p> <p>日期：</p>
--	---

注：1、本项目工作质量由甲方进行监督考核。

2、考核内容由甲方指定，乙方须无条件遵守执行。甲方可根据项目实际要求调整考核内容。

3、考核要求：满分100分（其中考核结果有一个“否”即按规定的扣减分值进行扣分），按下列原则评定：

（1）优秀：86-100分；

（2）合格：65-85分；

（3）不合格：64分及以下。

包装封面参考

响 应 文 件

报价信封

正本

副本

项目编号：PJZB2024-020-GZ

项目名称：广州市番禺区桥南街可逸江畔幼儿园饭堂农副食品配送供应商采购项目

响应供应商名称：

响应供应商地址：

响应文件目录表

项目名称：广州市番禺区桥南街可逸江畔幼儿园饭堂农副食品配送供应商采购项目

项目编号：PJZB2024-020-GZ

序号	文件名称	提交情况		页码范围	备注
		有	无		
一、初审文件					
1	磋商函				
2	响应供应商资格声明函				
3	具有独立承担民事责任能力的在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人，提供在中华人民共和国境内注册的营业执照（或事业单位法人证书，或社会团体法人登记证书，或执业许可证）、组织机构代码证和税务登记证复印件（如已办理了多证合一，则仅需提供合证后的营业执照）；如投标人为自然人的需提供自然人身份证明；分公司投标的，必须由具有法人资格的总公司授权；				
4	有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：提供书面声明函。				
5	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：提供书面声明函				
6	履行合同所必需的设备和专业技术能力：提供书面声明函				
7	参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录：提供书面声明函。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）				

8	<p>供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单或政府采购严重违法失信行为”记录名单；不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。(以资格审查人员于投标(响应)截止时间当天在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)及中国政府采购网(http://www.ccgp.gov.cn/)查询结果为准，如相关失信记录已失效，供应商需提供相关证明资料)</p>				
9	<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(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)。提供书面声明函</p>				
10	<p>具有有效的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》</p>				
11	<p>已办理投标登记并成功购买本磋商文件的供应商。</p>				
12	<p>本项目不接受联合体投标。</p>				
13	<p>法定代表人授权委托书</p>				
14	<p>法定代表人证明书</p>				
15	<p>实质性条款响应一览表</p>				
二、技术文件					
1	<p>报价表(首次报价)</p>				
2	<p>中小企业声明函</p>				
3	<p>监狱企业的证明文件</p>				
4	<p>残疾人福利性单位声明函</p>				
5	<p>政策功能情况表(如有)</p>				
6	<p>用户需求书响应一览表</p>				
7	<p>技术方案</p>				
8	<p>响应供应商认为需要提供的其它技术资料</p>				
三、商务文件					
1	<p>响应供应商基本情况表</p>				
2	<p>业绩情况一览表</p>				

3	招标代理服务费承诺书				
4	开票资料说明函				
5	响应供应商认为需要提供的其他商务资料				

磋商函

致：广州番建招标采购有限公司

我方确认收到贵方广州市番禺区桥南街可逸江畔幼儿园饭堂农副食品配送供应商采购项目的竞争性磋商文件（项目编号：PJZB2024-020-GZ），____（响应供应商名称、地址）作为响应供应商已正式授权《法定代表人授权委托书》中的授权代表为我方签名代表，代表我方提交响应文件进行磋商。

签名代表在此声明并同意：

1. 我们愿意遵守采购代理机构发布竞争性磋商文件的各项规定，自愿参加磋商，并已清楚竞争性磋商文件的要求及有关文件规定，并严格按照竞争性磋商文件的规定履行全部责任和义务。
2. 我们同意本磋商自磋商截止之日起 90 天内有效。
3. 我们承诺从本项目递交响应文件截止时间起，本投标始终有效且不予撤销已递交的响应文件。
4. 我们已经详细地阅读并完全明白了全部竞争性磋商文件及附件，包括澄清（如有）及参考文件，我们完全理解本竞争性磋商文件的要求，我们同意放弃对竞争性磋商文件提出不明或误解的一切权力。
5. 我们同意提供采购人与磋商小组要求的有关磋商的一切数据或资料。
6. 我们理解采购人与磋商小组并无义务必须接受最低报价的磋商或其它任何磋商，完全理解采购代理机构拒绝迟到的任何磋商和最低磋商报价不是被授予成交的唯一条件。
7. 如果我们未对竞争性磋商文件全部要求作出实质性响应，则完全同意并接受按无效磋商处理。
8. 我们证明提交的一切文件，无论是原件还是复印件均为准确、真实、有效、完整的，绝无任何虚假、伪造或者夸大。我们在此郑重承诺：在本次招标采购活动中，如有违法、违规、弄虚作假行为，所造成的损失、不良后果及法律责任，一律由我公司（企业）承担。如果我们的投标文件提供虚假材料的，则完全同意并接受按无效投标处理，承担相应的法律责任。
9. 如果我们提供的声明或承诺不真实，则完全同意认定为我司提供虚假材料，并同意作相应处理。
10. 我们是依法注册的法人，在法律、财务及运作上完全独立于本项目采购人、用户单位（如有）和采购代理机构。
11. 所有有关本次磋商的函电请寄：____（响应供应商地址）____

备注：1、磋商函中承诺的磋商有效期应当不少于磋商文件中载明的磋商有效期，否则视为无效响应。

2、除磋商有效期承诺的时间外，本磋商函内容不得擅自删改，否则视为无效响应。

法定代表人或响应供应商授权代表（签名或盖章）：

职务：

响应供应商名称：

响应供应商公章：

电话：

传真：

邮编：

响应供应商资格声明函

广州番建招标采购有限公司：

关于贵公司_____年____月____日发布广州市番禺区桥南街可逸江畔幼儿园饭堂农副食品配送供应商采购项目（项目编号：PJZB2024-020-GZ）的磋商公告，本公司（企业）愿意参加磋商，并声明：

一、本公司（企业）具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件：

- （一）具有独立承担民事责任的能力；
- （二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （四）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （五）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；[注：重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。（较大数额罚款按照发出行政处罚决定书部门所在省级政府，或实行垂直领导的国务院有关行政主管部门制定的较大数额罚款标准，或罚款决定之前需要举行听证会的金额标准来认定）]
- （六）法律、行政法规规定的其他条件。

二、根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》的规定，本公司（企业）如为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不再参加该项目的其他采购活动。否则，由此所造成的损失、不良后果及法律责任，一律由我公司（企业）承担。

三、我方承诺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。

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

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

特此声明！

备注：本声明函必须提供且内容不得擅自删改，否则视为无效响应。

单位名称（单位盖公章）：

单位地址：

日期：

法定代表人授权委托书

本授权委托书声明：注册于（响应供应商地址）的（响应供应商名称）在下面签名的（法定代表人姓名、职务）在此授权（被授权人姓名、职务）作为我公司的合法代理人，就广州市番禺区桥南街可逸江畔幼儿园饭堂农副食品配送供应商采购项目（项目编号：PJZB2024-020-GZ）的磋商活动，提交响应文件及采购合同的签订、执行、完成和售后服务，作为响应供应商代表以我方的名义处理一切与之有关的事务。

被授权人（响应供应商授权代表）无转委托权限。

本授权书自法定代表人签字（盖章）之日起生效，特此声明。

随附《法定代表人证明》

响应供应商名称（盖公章）：

地 址：

法定代表人（签字或盖章）：

签字日期：____年__月__日

被授权人（授权代表）
居民身份证复印件粘贴处

（正面）

被授权人（授权代表）
居民身份证复印件粘贴处

（反面）

法定代表人证明书

_____同志，现任我单位_____职务，为法定代表人，特此证明。
本证明书自签发之日起生效，有效期与本公司响应文件中标注的响应有效期相同。

附：

营业执照（注册号）：

经济性质：

主营（产）：

兼营（产）：

法定代表人 居民身份证复印件粘贴处 (正面)

法定代表人 居民身份证复印件粘贴处 (反面)

响应供应商名称：（盖公章）：

地址：

签发日期：

实质性条款响应一览表

项目名称：广州市番禺区桥南街可逸江畔幼儿园饭堂农副食品配送供应商采购项目

项目编号：PJZB2024-020-GZ

序号	竞争性磋商文件★号条款描述	响应供应商 响应描述	偏离情况说明 (正偏离/完全响 应/负偏离)	查阅/证明 文件页码
1				
2				
...				

说明：响应供应商必须对应竞争性磋商文件带“★”的实质性条款逐条应答并按要求填写下表，若没有带“★”的实质性条款的则不需要提供本表。

响应供应商名称（盖公章）： _____

日期： _____

报价表

（首次报价）

项目名称：

项目编号：PJZB2024-020-GZ

响应供应商名称	投标折扣率 (%)	服务期

备注：

1. 中文大写金额用汉字，如壹、贰、叁、肆、伍、陆、柒、捌、玖、拾、佰、仟、万、亿、元、角、分、零、整（正）等。
2. 磋商投标总价为各分项之和, 投标报价的小数点后保留两位有效数。
3. 此表须附在正、副本的响应文件中。
4. 磋商报价要求具体见第七章“磋商报价”要求。
5. 所有价格均以人民币作为货币单位填写及计算。所有价格均以人民币作为货币单位填写及计算。报价应包括投标产品价、增值税、其它税、其他伴随服务的费用。
6. 投标报价已包括货物制造、包装、运输、搬运、安装调试、保险、税费、人工费、验收费、技术服务等费用（包括技术资料等的提供）、质保期保障等一切支出、所有税费和其它服务以及合同实施过程中可预见和不可预见的一切费用。
7. 各响应供应商可自行保留一份《首次报价》，以便报价时参考用。

响应供应商名称（盖公章）： _____

法定代表人或响应供应商授权代表（签名或盖章）： _____ 职务： _____

日期： _____

报价表附件：

报价明细表（本项目不需要提供）

项目名称：

项目编号：PJZB2024-020-GZ

序号	服务或设备名称	规格、参数或技术要求	单位	数量	单价（元）	总价（元）	备注
...							
...							
合计							

- 注：1. 此表为《报价表》的报价明细表，如有缺项、漏项，视为投标报价中已包含相关费用，采购人无须另外支付任何费用。本表的投标报价合计必须与《报价表》的投标总价一致。
2. 响应供应商须针对项目实际情况编制完整详细的详细报价清单。
3. 本表需按用户需求书中的采购清单内容进行填报。

响应供应商名称（盖公章）：_____

法定代表人或响应供应商授权代表（签名或盖章）：_____ 职务：_____

日期：_____

（如响应供应商不属于中小企业无须提供）

中小企业声明函（服务）

（投标供应商认为其为中小企业的应提交本函，明确企业类型，否则评审时不能享受相应的价格扣除）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，服务全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承接企业为（企业名称），从业人员，营业收入为_____万元，资产总额为_____万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承接企业为（企业名称），从业人员，营业收入为_____万元，资产总额为_____万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

.....

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

响应供应商名称（单位盖公章）：

日期：

（如响应供应商不属于监狱企业无须提供）

监狱企业的证明文件

说明：监狱企业参加政府采购活动时，应当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，并加盖响应供应商单位公章。

（如响应供应商不属于残疾人福利性单位无须提供）

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：

(如响应供应商的投标产品没有节能产品、环保标志产品的无须提供)

政策功能情况表

项目名称：广州市番禺区桥南街可逸江畔幼儿园饭堂农副食品配送供应商采购项目

项目编号：PJZB2024-020-GZ

类别	投标产品 (规格型号)	生产者 (制造商)	证书编号	所投节能产品金额
节能 产品				
	节能产品总金额： _____ 节能产品金额占总投标报价比重： _____ %			
环保标 志产品	投标产品 (规格型号)	生产者 (制造商)	证书编号	所投环保标志产品金额
	环保标志产品总金额： _____ 环保标志产品占总投标报价比重： _____ %			

说明：

1. 属于品目清单范围内的节能或环境标志产品，应当提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品或环境标志产品认证证书复印件，并加盖投标人公章。
2. 未提供产品认证证书不予价格扣除。

投标人名称（单位盖公章）：

日期：

用户需求书响应一览表

说明：响应供应商必须对应竞争性磋商文件的需求书条款逐条应答并按要求填写下表。

项目名称：广州市番禺区桥南街可逸江畔幼儿园饭堂农副食品配送供应商采购项目

项目编号：PJZB2024-020-GZ

序号	服务内容	竞争性磋商文件条款描述	响应供应商响应描述	偏离情况说明 (正偏离/完全响应/ 负偏离)	查阅/证明文件指引
1					见《响应文件》第 页至__页
2					见《响应文件》第 页至__页
3				见《响应文件》第 页至__页

备注：

1. 本表的服务内容须与《报价表》一致，“竞争性磋商文件条款描述”的条款与用户需求中的条款描述不一致的，以用户需求中规定的为准。
2. 响应供应商必须按磋商文件要求提交相关文件，如有任何一条未响应或不满足的视为负偏离。

响应供应商名称（盖公章）：_____

日期：_____

技术方案

主要内容应包括但不限于以下内容（格式自定）：

1. 对项目需求的理解。
2. 对本项目的特点、难点、重点、关键点的分析。
3. 实施方案。
4. 技术保障方案。
5. 进度计划。
6. 验收方案。
7. 须采购人配合事项。
8. 响应供应商认为对投标有利的其他资料。

响应供应商名称（盖公章）： _____

日期_____

响应供应商基本情况表

一、公司基本情况

1. 公司名称：_____ 电话号码：_____
2. 地 址：_____ 传 真：_____
3. 注册资金：_____ 经济性质：_____
4. 公司开户银行名称及账号：
5. 营业注册执照号：
6. 公司简介

文字描述：发展历程、经营规模及服务理念、技术力量、财务状况、管理水平等方面进行阐述。

7. 股东及出资信息

序号	名称 (姓名)	统一社会信息用代码 (身份证号)	出资额 (人民币 万元)	出资方式	占全部股份比 例
1					
2					
...					

注：1. 主要股东或出资人为法人的，填写法人全称及统一社会信息用代码（尚未办理多证合一的填写组织机构代码）；为自然人的，填写自然人姓名和身份证号。

2. 出资方式填写：货币、实物、工艺产权和非专利技术、土地使用权等。

3. 响应供应商应按照占全部股份比例从大到小依次逐个股东填写，股东数量多于10个的，填写前10名，不足10个全部填写。同时响应供应商需附“国家企业信用信息公示系统”网页并加盖响应供应商单位公章。

二、响应供应商获得国家有关部门颁发的资质：

证书名称	发证单位	证书等级	证书有效期

我/我们声明以上所述是正确无误的，您有权进行您认为必要的所有调查，如以上数据有虚假，一经查实，自行承担相关责任。

响应供应商名称（盖公章）：_____

日期：_____

业绩情况一览表

响应供应商名称：

项目编号：

PJZB2024-020-GZ

序号	业主名称	项目名称	服务内容	合同总价	合同签约时间	单位联系人及电话
1						
2						
3						
4						
合计： ___个						

备注：根据评分表的要求提交相应资料。

响应供应商名称（盖公章）： _____

日期： _____

招标代理服务费承诺书

广州番建招标采购有限公司

本公司_____（响应供应商名称）_____在参加_____（项目名称）_____（项目编号：PJZB2024-020-GZ）的磋商中如获成交，我公司保证按照磋商文件的规定缴纳“招标代理服务费”后，凭领取人身份证复印件并加盖公章领取《成交通知书》原件。如采用电汇或银行转账，我公司将同时递交招标代理服务费缴费凭证复印件并加盖公章。

如我公司违反上款承诺，愿承担由此引起的一切法律责任。

特此承诺！

响应供应商名称(盖公章)：

响应供应商地址：

电话：

传真：

法定代表人或响应供应商授权代表（签名或盖章）：

签署日期：

招标代理服务费发票开具须知

发票类型 (请在对应的“□”打“√”，且只能选择其中一项)	<input type="checkbox"/> 增值税普通发票	<input type="checkbox"/> 增值税专用发票
<p>如选择“增值税专用发票”，则投标时必须提供以下资料信息，且密封于“开标信封”内：</p> <p>1、一般纳税人资格认定税务通知书或其他可证明具有该项资格证明文件的复印件，加盖单位公章；</p> <p>2、客户的开票资料（单位名称、纳税人识别号、地址、电话、开户行全称及账号），加盖单位公章。</p>		

温馨提示

- 1) 投标时，响应供应商必须确认“缴纳招标代理服务费”开具的发票类型。
- 2) 响应供应商成交后，我司将按该响应供应商所递交的响应文件中《招标代理服务费承诺书》确认的发票类型作为开具发票类型的依据；若响应供应商投标时未确认，则视为开具增值税普通发票。
- 3) 因响应供应商投标时确认的发票类型有误或未确认，我司将不予更换发票类型。

开票资料说明函

广州番建招标采购有限公司：

本公司_____（供应商名称）在参加在贵公司举行的_____（项目名称）_____（项目编号：PJZB2024-020-GZ）的招标中如获成交，则开票类型选择增值税普通发票增值税专用发票（请在对应的“”打“”，且只能选择其中一项），以及我司的开票资料如下：

单位名称			
纳税人识别号			
地址			
开户银行 (具体到XX银行XX支行)		联系电话	
账 号		联系人	

附件：一般纳税人资格认定税务通知书或其他可证明具有该项资格证明文件的复印件。（加盖公章）

磋商当日，如我公司未按该要求填写、未提供有效的开票资料、未确认开具发票类型或确认的发票类型有误，则视为开具增值税普通发票。同意广州番建招标采购有限公司不予更换发票类型。并愿承担由此引起的一切后果。

供应商名称(盖公章)：_____

供应商地址：_____

第七章 磋商须知

一、说明

1 适用范围

1.1 本竞争性磋商文件适用于本磋商邀请中所述项目的政府采购。

2 政府采购监督管理部门及采购人、采购代理机构

2.1 政府采购监督管理部门指同级人民政府财政部门。

2.2 采购人指依法进行政府采购的国家机关、事业单位和团体组织。本竞争性磋商文件第二章**磋商资料表**中所述的采购人已拥有一笔财政性资金或资金来源已落实。采购人计划将一部分或全部资金用于支付本次采购后所签订合同项下的款项。

2.3 采购代理机构指按照规定办理注册登记并通过审核的代理机构。本次采购的采购代理机构名称、地址、电话等联系方式详见**磋商资料表**。

3 关于响应供应商及成交供应商

3.1 响应供应商是响应磋商并且符合竞争性磋商文件规定资格条件和参加磋商竞争的法人、其他组织或者自然人。

3.2 成交供应商是指经法定程序确定并授予合同的响应供应商。

4 合格的货物和服务

4.1 “货物”是指响应供应商制造或组织符合竞争性磋商文件要求的货物等。投标的货物必须是其合法生产、合法来源的符合国家有关标准要求的货物，并满足竞争性磋商文件规定的规格、参数、质量、价格、有效期、售后服务等要求。

4.2 “服务”是指响应供应商按竞争性磋商文件规定完成的全部服务内容，其中包括完成服务所需的货物，及须承担的技术支持、培训和其它伴随服务。

4.3 政府采购应当采购本国产品，确需采购进口产品（是指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品）的，应当获得财政部门核准。本项目依据《政府采购进口产品管理办法》优先采购向我国企业转让技术、与我国企业签订消化吸收再创新方案的供应商的进口产品。

4.4 若所投产品属于政府强制采购节能产品的，则响应供应商必须提供该产品国家强制性节能产品进行响应，并提供强制性节能产品认证证书，否则视为无效响应。

4.5 响应供应商提供的所有货物或服务，其质量、技术等特征必须符合国家、行业现行法律、法规的相关标准和《中华人民共和国政府采购法》的有关规定。

4.6 采购人有权拒绝接受任何不合格的服务，由此产生的费用及相关后果均由供应商自行承担。

4.7 响应供应商应保证本项目的服务或其任何一部分不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其他知识产权而引起的法律和经济纠纷；如果响应供应商不拥有相应的知识产权，则须在报价中包括合法获取该知识产权的相关费用，并在响应文件中附有相关证明文件。如因第三方提出其专利权、商标权或其他知识产权的侵权之诉，则一切法律责任由响应供应商承担。

5 投标费用

5.1 响应供应商应承担所有与准备和参加磋商有关的费用。不论磋商的结果如何，采购人均无义务和责任承担这些费用。

6 其他

6.1 所有时间均为24小时制北京时间，所有货币单位均为人民币元，所使用的计量单位均以《中华人民共和国法定计量单位》为准（特别注明除外）。

6.2 供应商（响应供应商）向我司咨询的有关项目事项，一切以法律法规的规定和本公司书面答复为准，其他一切形式均为个人意见，不代表本公司的意见。

6.3 成交供应商应按照竞争性磋商文件**磋商资料表**中的规定缴纳招标代理服务费。否则，采购人将在成交供应商的合同款项中双倍扣除招标代理服务费支付给采购代理机构。

6.4 服务费按差额定率累进法计算。

成交金额 \ 费率	货物招标	服务招标
100万元以下	1.5%	1.5%
100~500万元	1.1%	0.8%
500~1000万元	0.8%	0.45%
1000~5000万元	0.5%	0.25%
5000万元~1亿元	0.25%	0.1%
1~5亿元	0.05%	0.05%
5~10亿元	0.035%	0.035%
10~50亿元	0.008%	0.008%
50~100亿元	0.006%	0.006%
100亿以上	0.004%	0.004%

例如：某货物招标成交金额为850万元，计算招标代理服务收费额如下：

$$\begin{aligned}
 &100\text{万元} \times 1.5\% = 1.5\text{万元} \\
 &(500-100)\text{万元} \times 1.1\% = 4.4\text{万元} \\
 &(850-500)\text{万元} \times 0.8\% = 2.8\text{万元} \\
 &\text{合计收费} = 1.5 + 4.4 + 2.8 = 8.7\text{（万元）}
 \end{aligned}$$

例如：某服务招标成交金额为850万元，计算招标代理服务收费额如下：

$$\begin{aligned}
 &100\text{万元} \times 1.5\% = 1.5\text{万元} \\
 &(500-100)\text{万元} \times 0.8\% = 3.2\text{万元} \\
 &(850-500)\text{万元} \times 0.45\% = 1.575\text{万元} \\
 &\text{合计收费} = 1.5 + 3.2 + 1.575 = 6.275\text{（万元）}
 \end{aligned}$$

6.5 经依法被认定成交无效的，采购代理服务费不予退还。

二、竞争性磋商文件

7 竞争性磋商文件的编制依据与构成

- 7.1 本竞争性磋商文件的编制依据《中华人民共和国政府采购法》及其实施条例、《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》及其配套的法规、规章、政策。
- 7.2 要求提供的货物或服务、采购过程和合同条件在竞争性磋商文件中均有说明。竞争性磋商文件以中文文字编写。竞争性磋商文件共七章，由下列文件以及在采购过程中发出的澄清、修改和补充文件组成，内容如下：
- 第一章 磋商邀请
 - 第二章 磋商资料表
 - 第三章 评分体系与标准
 - 第四章 用户需求书
 - 第五章 合同文本
 - 第六章 响应文件格式
 - 第七章 磋商须知
- 7.3 响应供应商应认真阅读、并充分理解竞争性磋商文件的全部内容（包括所有的补充、修改内容、重要事项、格式、条款和技术规范、参数及要求等）。响应供应商没有按照竞争性磋商文件要求提交全部资料，或者响应文件没有对竞争性磋商文件在各方面都作出实质性响应是响应供应商的风险，有可能导致其磋商响应被拒绝，或被认定为无效响应或被确定为响应无效。
- 7.4 本竞争性磋商文件的解释权归“广州番建招标采购有限公司”所有。

8 竞争性磋商文件的澄清及修改

- 8.1 采购人可以主动地或在解答响应供应商提出的疑问时对已发出的竞争性磋商文件进行必要的澄清或修改，澄清或者修改应当在原公告发布媒体上发布澄清（更正/变更）公告。
- 8.2 澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制的，采购人、采购代理机构应当在提交首次响应文件截止时间至少5日前，以书面形式通知所有获取磋商文件的供应商；不足5日的，采购人、采购代理机构应当顺延提交首次响应文件截止时间。
- 8.3 采购人或者采购代理机构将澄清（更正/变更）公告书面通知已办理投标登记并成功购买谈判文件的供应商。其供应商在收到澄清或修改（更正/变更）通知后应按要求以书面形式（传真或电子邮件）予以确认。如在24小时之内无书面确认则视为收到澄清（更正/变更）公告，并有责任履行相应的义务。
- 8.4 采购人发出的澄清或修改（更正）的内容为竞争性磋商文件的组成部分，并对潜在响应供应商具有约束力。
- 8.5 响应供应商在规定的时间内未对竞争性磋商文件澄清或提出疑问的，采购人将视其为无异议。对竞争性磋商文件中描述有歧意或前后不一致的地方，磋商小组有权进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个响应供应商。

9 竞争性磋商文件的答疑或现场考察

- 9.1 除非磋商资料表中另有规定，不举行项目现场考察或磋商前答疑会，如举行现场考察或磋商前答疑会的，则按以下规定：
- 9.1.1在磋商资料表中规定的日期、时间和地点组织公开答疑会或现场考察；
- 9.1.2供应商对本项目提出的疑问，需在答疑会或现场考察召开日前至少一个工作日将问题清单以书面形式（加盖公章）提交至采购代理机构，供应商代表于上述的时间和地点出席答疑会或现场考察；

三、响应文件的编制

10 磋商的语言

- 10.1 响应供应商提交的响应文件以及响应供应商与采购人就有关磋商的所有来往函电均应使用中文书写。响应供应商提交的支持文件或印刷的资料可以用另一种语言，但相应内容应附有中文翻译本，由翻译机构盖章或者翻译人员签名。两种语言不一致时以中文翻译本为准。

11 响应文件的构成

- 11.1 响应供应商编写的响应文件（即投标文件）应包括初审文件、技术文件、商务文件，编排顺序参见响应文件格式。
- 11.2 响应文件的构成应符合法律法规及竞争性磋商文件的要求。

12 响应文件的编写

- 12.1 响应供应商应完整、真实、准确地填写竞争性磋商文件中提供的磋商函、报价表以及竞争性磋商文件中规定的其它所有内容。
- 12.2 响应供应商对竞争性磋商文件中多个包组进行磋商的，其响应文件的编制可按每个包组的要求分别装订和密封。响应供应商应当对响应文件进行装订，对未经装订的响应文件可能发生的文件散落或缺损，由此造成的后果和责任由响应供应商承担。
- 12.3 响应供应商必须对响应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及政府采购监督管理部门等对其中任何资料进行核实的要求。
- 12.4 如果因为响应供应商的响应文件只填写和提供了本竞争性磋商文件要求的部分内容和附件，或没有提供竞争性磋商文件中所要求的全部资料及数据，而给磋商造成困难的，其可能导致的结果和责任由响应供应商自行承担。
- 12.5 磋商文件（含用户需求书）中，如标有“★”的条款均为必须完全满足指标，响应供应商须进行实质性响应，响应供应商若有一项带“★”的条款未响应或不满足，将按无效投标处理。

13 磋商报价

- 13.1 响应供应商应按照“第四章 用户需求书”中采购项目技术或服务要求规定的内容、责任范围进行报价。并按报价表的要求报出价格。响应供应商按磋商文件的要求报出全部货物及服务内容所需的所有费用，包括但不限于磋商资料表中规定的。

13.2 投标分项报价应包含：

13.2.1按磋商文件的要求全部货物及服务内容所需的所有费用，包括但不限于项目的全部产品价格、服务价格、应向中华人民共和国政府缴纳的增值税和其它税等全部税费、运输、保险、安装、伴随服务、标准附件价、备品备件及专用工具价(如有)、以及履行合同所需的费用、所有风险、责任等其他一切隐含及不可预见的费用。如是提供境外的货物，还应包括货物从境外进口已缴纳或应缴纳的全部关税、增值税和其它税、报货物境外离岸价格、国外运输费、国外运输保险费等费用。**磋商资料表**中对进口环节关税和增值税另有规定的，从其规定。

13.2.2对于报价免费的内容须标明“免费”。

13.3 除**磋商资料表**中另有规定，响应供应商所报的磋商价在合同执行过程中是固定不变的，不得以任何理由予以变更。任何包含价格调整要求的磋商被认为是非实质性响应磋商而予以拒绝。

13.4 除**磋商资料表**中允许有备选方案外，本次磋商不接受选择性报价，否则将被视为无效报价。

13.5 除**磋商资料表**另有规定外，本次磋商不接受具有附加条件的报价，否则将被视为无效报价。

14 投标货币

14.1 响应供应商所提供的货物或服务均应以人民币报价。

15 联合体投标

15.1 除非**磋商邀请**中另有规定，不接受联合体投标。如果磋商邀请中规定允许联合体投标的，则必须满足：

15.2 以联合体形式参加投标的，联合体各方均必须符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第（一）至（六）项规定，对“合格的响应供应商”的特殊条款要求至少有一方符合。

15.2.1以联合体形式参加政府采购活动的，联合体各方不得再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动。

15.2.2联合体投标的，必须提供各方签订的共同联合体协议，明确约定各方承担的工作和相应的责任。联合体各方签订共同联合体协议后，不得再以自己名义单独在同一项目中磋商，也不得组成新的联合体参加同一项目磋商；

15.2.3联合体中有同类资质的响应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响应供应商确定资质等级。由同一专业的单位组成的联合体，按照同一项资质等级较低的单位确定资质等级。

15.2.4联合体成交的，联合体各方应当共同与采购人签订合同。

16 证明响应供应商合格和资格的文件

16.1 响应供应商应提交证明其有资格参加磋商和成交后有能力履行合同的文件，并作为其响应文件的一部分。如果响应供应商为联合体，应提交联合体各方的资格证明文件、共同联合体协议并注明主体方及各方拟承担的工作和责任。否则，将导致其磋商报价无效。

16.2 响应供应商提交的资格证明文件应证明其满足本须知定义的合格响应供应商。

17 证明货物或服务的合格性和符合竞争性磋商文件规定的文件

17.1 响应供应商应提交证明文件，证明其磋商的货物或服务的合格性符合竞争性磋商文件规

定。该证明文件作为响应文件的一部分。

- 17.2 证明货物或服务与竞争性磋商文件的要求相一致的文件，可以是文字资料、图纸和数据，它包括：
- 17.2.1 货物主要技术指标和性能的详细说明；服务主要内容、方案、质量、标准指标等的详细说明；
- 17.2.2 货物正常使用所必须的备件和专用工具清单，包括备件和专用工具的货源及现行价格；（适用货物类项目）
- 17.2.3 对照竞争性磋商文件货物或服务内容与要求，逐条说明所提供货物或服务已对竞争性磋商文件的采购内容与要求作出了实质性的响应，并申明与采购内容与要求条文的偏差和例外。特别对有具体参数要求的指标，响应供应商须提供所投服务的具体参数值。响应供应商在阐述时应注意竞争性磋商文件的采购内容、要求和标准，响应供应商在磋商中要实质上满足或优于竞争性磋商文件的要求。

18 磋商保证金

- 18.1 磋商保证金：本项目不需要缴纳磋商保证金。
- 18.2 政府采购信用担保：本项目不需要提供政府采购信用担保。

19 磋商有效期

- 19.1 磋商应自**磋商资料表**中规定的响应文件递交截止时间起，并在**磋商资料表**中所述期限内保持有效。磋商有效期不足的磋商将被视为非实质性响应，视为无效响应。
- 19.2 特殊情况下，在原磋商有效期截止之前，采购代理机构可要求响应供应商延长磋商有效期。这种要求与答复均应以书面形式提交。响应供应商可拒绝采购代理机构的这种要求，但其磋商在原磋商有效期期满后将不再有效。同意延长磋商有效期的响应供应商将不会被要求和允许修正其磋商。

20 响应文件的式样和签署

- 20.1 响应供应商应准备一份响应文件正本、电子文件和**磋商资料表**中规定数目的副本，响应文件的副本可采用正本的复印件。每套响应文件须清楚地标明“正本”或“副本”。若副本与正本不符，以正本为准。
- 20.2 响应文件的签署
- 20.2.1 响应文件的正本需打印或用不褪色墨水书写，竞争性磋商文件要求签名的由法定代表人或经其正式授权的代表签字或盖章。以及磋商文件中明示盖章处应加盖响应供应商公章，副本可以用正本复印，与正本具有同等法律效力。授权代表须将以书面形式出具的《法定代表人授权委托书》附在响应文件中。
- 20.2.2 响应文件中的任何重要的插字、涂改和增删，必须由法定代表人或经其正式授权的代表在旁边签章或签字才有效。

四、响应文件的递交

21 响应文件的密封和标记

21.1 响应供应商应单独提交一个密封信封，并在信封上标明“报价信封”的字样，内容包括报价表、电子文件，若本项目接受联合体投标，则联合体投标，应将各方共同签署的《联合投标协议》一并提交。“报价信封”是响应文件的组成部分。

21.2 响应文件的密封：

21.2.1 响应文件正本与副本可以单独密封包装，也可以所有响应文件密封包装在一个密封袋内。

21.2.2 不足以造成响应文件可从外包装内散出而导致响应文件泄密的，不认定为响应文件未密封。

21.3 响应文件的标记：

21.3.1 清楚写明响应供应商名称和地址。

21.3.2 注明磋商邀请中指定的项目名称、项目编号、包组号（如有）的字样。

21.4 如果未按本须知上款要求加写标记，采购代理机构对误投或提前启封概不负责。

22 响应文件递交截止期

22.1 响应供应商应在**磋商资料表**中规定的截止日期和时间前，将响应文件递交至**磋商资料表**中指定的地点。在截止时间后送达的响应文件为无效文件，采购人或者磋商小组应当拒绝。

23 响应文件的修改和撤回、撤销

23.1 响应供应商在响应文件递交截止时间前，可以对所递交的响应文件进行补充、修改或者撤回，并书面通知采购人。补充、修改的内容应当按竞争性磋商文件要求签署、盖章，并作为响应文件的组成部分。补充、修改的内容和响应文件不一致的，以补充、修改的内容为准。在响应文件递交截止期时点之后，响应供应商不得对其响应文件做任何修改和补充。

23.2 除响应供应商提交最后报价之前根据磋商情况退出磋商的情形外，响应供应商在投标截止后或在竞争性磋商文件中规定的磋商有效期内不可撤销其投标。

23.3 响应供应商所提交的响应文件在本项目递交响应文件截止时间后均不予退还。

五、竞争性磋商流程

24 响应文件的拆封

24.1 采购代理机构在**磋商邀请**中规定的日期、时间和地点组织磋商。

24.2 响应文件拆封在竞争性磋商文件规定的开标时间进行，拆封地点为竞争性磋商文件中预先确定的开标地点。

24.3 响应文件递交截止时间后，由全体响应供应商对全部响应文件的密封情况进行检查。

25 磋商小组

25.1 磋商由依照政府采购法律、法规、规章、政策的规定，组建的磋商小组负责。磋商小组按政府采购规定由采购人代表和相关专业的专家组成，磋商小组人数构成将按照**磋商资料表**中确定。磋商小组成员由采购人或其委托的采购代理机构依法组建。

25.2 磋商小组名单在磋商结果确定前严格保密。评审专家有下列情形之一的，受到邀请应主动提出回避，采购当事人也可以要求该评审专家回避：

25.2.1 参加采购活动前3年内与供应商存在劳动关系；

- 25.2.2参加采购活动前3年内担任供应商的董事、监事；
- 25.2.3参加采购活动前3年内是供应商的控股股东或者实际控制人；
- 25.2.4与供应商的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；
- 25.2.5与供应商有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

26 磋商过程

- 26.1 磋商小组应当对响应文件的有效性、完整性和响应程度进行评审。磋商小组可以要求供应商对响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容等作出必要的澄清、说明或者更正。供应商的澄清、说明或者更正不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容。磋商小组要求供应商澄清、说明或者更正响应文件应当以书面形式作出。供应商的澄清、说明或者更正应当由法定代表人或其授权代表签字或者加盖公章。
- 26.2 资格、符合性评审详见竞争性磋商文件第三章的《资格、符合性评审表》，未能通过资格、符合性审查被认定为无效响应，磋商小组应当现场告知有关供应商。只有全部满足《资格、符合性审查表》所列各项要求的响应供应商才能进入后续的磋商和最后报价，只要不满足资格性和符合性条款中所列各项要求之一的，将被认定为无效投标。对投标有效性认定意见不一致的，磋商小组按照少数服从多数的原则确定。
- 26.3 磋商小组所有成员应当集中与单一供应商（以响应供应商签到顺序为准）分别进行磋商，并给予所有参加磋商的响应供应商平等的磋商机会。
- 26.4 在磋商过程中，磋商小组可以根据竞争性磋商文件和磋商情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款，但不得变动竞争性磋商文件中的其他内容。实质性变动的内容，须经采购人代表确认。对竞争性磋商文件作出实质性变动是竞争性磋商文件的有效组成部分，磋商小组应当及时以书面形式同时通知所有参加磋商的响应供应商。供应商应当按照竞争性磋商文件的变动情况和磋商小组的要求重新提交响应文件，并由其法定代表人或授权代表签字或者加盖公章。
- 26.5 在磋商中，磋商小组及有关当事人应当严格遵守保密原则，任何人不得透露与磋商有关的其他响应供应商的技术资料、价格和其他信息。
- 26.6 竞争性磋商文件能够详细列明采购标的的技术、服务要求的，磋商结束后，磋商小组要求所有作出实质性响应的有效供应商应在规定的时间内提交最后报价；
- 26.7 如出现竞争性磋商文件不能详细列明采购标的的技术、服务要求，需经磋商由供应商最终设计方案或解决方案的，磋商结束后，磋商小组按照少数服从多数的原则，投票推荐3家以上供应商的设计方案或者解决方案在规定的时间内提交最后报价（最后报价时间由磋商小组视磋商进程决定）。
- 26.8 最后报价：磋商小组在磋商结束后，要求所有参加磋商的供应商在规定的时间内密封提交最后报价及有关承诺（最后报价提交时间视磋商进程由磋商小组决定）。最后报价是供应商响应文件的有效组成部分。最后报价是供应商响应文件的有效组成部分。如谈判小组没有对谈判文件作实质性变动增加新的需求，后一轮报价不得高于或者等于前一轮报价。

- 26.9 磋商小组认为响应供应商的报价明显低于其他通过资格、符合性审查响应供应商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在磋商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；响应供应商不能证明其报价合理性的，磋商小组应当将其作为无效投标处理。
- 26.10 报价修正误差的原则如下：
- 26.10.1 响应文件中的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
- 26.10.2 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以报价表的总价为准，并修改单价；
- 26.10.3 报价表中的投标总价金额与报价明细表（如有）中的投标报价合计金额不一致的，以报价表中的投标总价金额为准。
- 26.10.4 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。
- 同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。磋商小组按上述修正误差的原则调整的价格对其响应供应商具有约束力。如果响应供应商不接受修正后的价格，其报价将被拒绝。
- 26.10.5 对不同文字文本响应文件的解释发生异议的，以中文文本为准；
- 26.11 评审报告应当由磋商小组全体人员签字认可。磋商小组成员对评审报告有异议的，磋商小组按照少数服从多数的原则推荐成交候选人，采购程序继续进行。对评审报告有异议的磋商小组成员，应当在报告上签署不同意见并说明理由，由磋商小组书面记录相关情况。磋商小组成员拒绝在报告上签字又不书面说明其不同意见和理由的，视为同意评审报告。
- 26.12 出现下列情形之一的，采购人终止竞争性磋商采购活动：
- 26.12.1 因情况变化，不再符合规定的竞争性磋商采购方式适用情形的；
- 26.12.2 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- 26.12.3 除法律法规规定的情形外，在采购过程中符合要求的供应商或者报价未超过采购预算的供应商不足3家的。
- 26.13 最后报价是供应商响应文件的有效组成部分。符合“市场竞争不充分的科研项目，以及需要扶持的科技成果转化项目”情形的，提交最后报价的供应商可以为2家。
- 26.14 政府购买服务项目（含政府和社会资本合作项目），在采购过程中符合要求的供应商（社会资本）只有2家的，竞争性磋商采购活动可以继续进行。

27 评审方法和标准

- 27.1 磋商结束后，所有作出实质性响应的有效供应商应在规定的时间内集中密封提交最后报价（最后报价时间视磋商进程由磋商小组决定），最后报价是供应商响应文件的有效组成部分。
- 27.2 磋商小组将按照**磋商资料表**中确定的评标方法和本竞争性磋商文件第三章中的评审标准进行评标（评审）。
- 27.3 除**磋商资料表**另有规定的，磋商小组根据综合评分情况按照评审得分由高到低推荐3名成交候选人。综合得分（总得分）相同的，按下列的先后顺序确定排序（如综合得分相同的，则投标报价较低的排名在前；如综合得分和投标报价均相同的，则技术部分得分较高的排

名在前；以此类推）：（1）投标报价（由低到高）；（2）技术部分得分（由高到低）；（3）商务部分得分（得分由高到低）。（注：如综合得分及上述（1）至（3）得分均相同的，则由磋商小组采用摇珠的方式确认排名的前后）。除磋商资料表另有规定的，推荐综合得分排名第一的响应供应商为第一成交候选人，排名第二的响应供应商为第二成交候选人。第二成交候选人报价高于第一成交候选人报价20%以上的，只推荐1名成交候选人。第一成交候选人无正当理由不得随意放弃成交资格。成交候选人放弃成交资格的，采购人可以按照评审报告推荐的成交候选人名单排序，确定下一候选人为成交人，也可以重新开展政府采购活动。

- 27.4 采用综合评分法的，单一产品采购项目提供相同品牌产品或非单一产品采购项目多家响应供应商提供的核心产品品牌相同的，且通过资格、符合性审查的不同响应供应商参加同一合同项下投标的，按一家响应供应商计算，评审后得分最高的同品牌响应供应商获得成交供应商推荐资格；评审得分相同的，按27.3中的顺序确定，其他同品牌响应供应商不作为成交候选人。
- 27.5 磋商小组提交评审报告和推荐成交意见报采购人确认，采购人在收到评审报告后在规定时间内，按照评审报告中推荐的成交候选人顺序确定成交供应商，也可以事先授权磋商小组直接确定成交供应商。

六、成交结果

28 确定成交结果

- 28.1 成交供应商确定后，采购代理机构将发布采购信息公告的媒体上发布成交结果公告。不在成交名单之列者即为未成交供应商，采购代理机构不再以其他方式另行通知。
- 28.2 成交结果公告后，采购代理机构同时向成交供应商发出《成交通知书》，向采购人及未成交供应商发出《成交结果通知书》，《成交通知书》对成交供应商和采购人具有同等法律效力。
- 28.3 《成交通知书》将作为授予合同资格的合法依据，是合同的一个组成部分。

七、询问、质疑、投诉

29 询问

- 29.1 供应商对政府采购活动事项有疑问的，可以向采购人提出询问，询问可以口头方式提出，也可以书面方式提出。
- 29.2 如采用书面方式提出询问，供应商为自然人的，询问函应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人或授权代表签字或者盖章，并加盖公章。响应供应商递交询问函时非法定代表人亲自办理的需提供法定代表人授权委托书（应载明授权代表的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项）及授权代表身份证复印件。
- 29.3 采购人在三个工作日内对供应商依法提出的询问作出答复。

30 质疑

30.1 质疑期限：

30.1.1 供应商认为采购文件的内容损害其权益的，应在收到采购文件之日或者采购文件公告期届满之日起七个工作日内。（注：供应商购买采购文件之日早于采购文件公告期限届满之日的，则以供应商购买采购文件之日为质疑时效期间的起算日期；否则，以采购文件公告期限届满之日为质疑时效期间的起算日期）

30.1.2 供应商认为采购过程损害其权益的，应在各采购程序环节结束之日起七个工作日内。

30.1.3 供应商认为中标或者成交结果损害其权益的，应在中标或者成交结果公告期限届满之日起七个工作日内。

30.1.4 提交要求：

30.1.4.1 以书面形式向采购人或者采购代理机构一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。

30.1.4.2 以联合体形式参加政府采购活动的，其质疑应当由组成联合体的所有供应商共同提出。

30.1.4.3 质疑函内容：应包括供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话、质疑项目的名称及编号、具体且明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求、事实依据、必要的法律依据、提出质疑的日期。供应商为自然人的，质疑函应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人或授权代表签字或者盖章，并加盖公章。响应供应商递交质疑函时非法定代表人亲自办理的需提供法定代表人授权委托书（应载明授权代表的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项）及授权代表身份证复印件。

30.1.4.4 供应商捏造事实、提供虚假材料或者以非法手段取得证明材料不能作为质疑的证明材料。

30.1.4.5 采购人在收到供应商的书面质疑后7个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑供应商和其他有关供应商，但答复内容不涉及商业秘密。质疑供应商须提供相关证明材料，包括但不限于权益受损害的情况说明及受损害的原因、证据内容等，并对质疑内容的真实性承担责任。

30.1.5 采购人或采购代理机构接收以书面形式递交的质疑函，接收质疑函的联系人、联系方式和通讯地址详见2.3。

30.2 投诉

30.2.1 质疑供应商对采购人或者采购代理机构的质疑答复不满意，或采购人或者采购代理机构未在规定的期限内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级监管部门提出投诉。

八、合同的订立及履行

31 合同的订立

31.1 除非磋商资料表另有规定，采购人应当自成交通知书发出之日起二十日内，按照竞争性磋商文件要求和成交供应商响应文件承诺签订政府采购合同。

- 31.2 成交供应商拒绝签订政府采购合同的，采购人可以按照按照评标报告推荐的成交候选人名单排序，确定下一候选人作为成交供应商并签订政府采购合同，也可以重新开展采购活动。拒绝签订政府采购合同的成交供应商不得参加对该项目重新开展的采购活动。
- 31.3 成交供应商被依法认定成交无效的，合格供应商符合法定数量时，采购人依法从合格的成交候选人中另行确定成交供应商，否则重新组织采购活动
- 31.4 自政府采购合同签订之日起2个工作日内，采购人应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。
- 31.5 政府采购合同签订之日起七个工作日内，采购人应将政府采购合同副本报同级监管部门备案和有关部门备案。

32 合同的履行

- 32.1 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，可以与响应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合同采购金额的百分之十。

33 履约保证金

- 33.1 成交供应商应按照竞争性磋商文件中要求的金额及提交方式形式向采购人提交履约保证金。（如有）

附录：参考格式

格式 1：询问函格式

询问函

广州番建招标采购有限公司/（采购人单位名称）：

我单位已投标登记并准备参与广州市番禺区桥南街可逸江畔幼儿园饭堂农副食品配送供应商采购项目（项目采购编号：_____）的投标（或报价）活动，现有以下几个内容（或条款）存在疑问（或无法理解），特提出询问。

一、_____（事项一）

（1）_____（问题或条款内容）

（2）_____（说明疑问或无法理解原因）

（3）_____（建议）

二、_____（事项二）

.....

随附相关证明材料如下：（目录）。

询问人：（公章）

法定代表人（授权代表）：

地址/邮编：

电话/传真：

_____年__月__日

格式 2：质疑函格式

质疑函范本

一、质疑供应商基本信息

质疑供应商：_____

地址：_____ 邮编：_____

联系人：_____ 联系电话：_____

授权代表：_____

联系电话：_____

地址：_____ 邮编：_____

二、质疑项目基本情况

质疑项目的名称：_____

质疑项目的编号：_____ 包号：_____

采购人名称：_____

采购文件获取日期：_____

三、质疑事项具体内容

质疑事项1：_____

事实依据：_____

法律依据：_____

质疑事项2

.....

四、与质疑事项相关的质疑请求

请求：_____

签字(签章)：_____ 公章：_____

日期：_____

附件：_____

序号	证明材料名称	证明材料来源	证明对象
1			
2			
.....			

质疑函制作说明：

1. 供应商提出质疑时，应提交质疑函和必要的证明材料。
2. 质疑供应商若委托代理人进行质疑的，质疑函应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由质疑供应商签署的授权委托书。授权委托书应载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。
3. 质疑函的质疑事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。
4. 质疑函的质疑请求应与质疑事项相关。
5. 质疑供应商为自然人的，质疑函应由本人签字；质疑供应商为法人或者其他组织的，质疑函应由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。
6. 供应商应在提交的证明材料中对质疑点的内容作出相应的标识或以醒目的方式标明。

格式 3. 磋商文件发售登记表（投标登记表）

磋商文件发售登记表（投标登记表）

（投标登记表，请各响应供应商认真填写以下所有资料，并保证信息的完整性和准确性。如自然人参加投标的，则填写自然人相关信息）

项目编号			购买文件日期	20 年 月 日
项目名称			文件价格（元/套）	
购买文件 单位信息	单位名称（或自然人姓名）		固定电话	
	单位地址		邮箱 （非常重要！请确保正确）	
	法定代表人	姓名：_____（ <input type="checkbox"/> 先生 <input type="checkbox"/> 小姐）	身份证号码：	手机： 固定电话：
	项目联系人	姓名：_____（ <input type="checkbox"/> 先生 <input type="checkbox"/> 小姐）	身份证号码：	手机： 固定电话：
			身份证号码：	传真：
	购买文件经办人	姓名：_____（ <input type="checkbox"/> 先生 <input type="checkbox"/> 小姐）	身份证号码：	手机：
	纳税人识别号或统一社会信用代码（必填） （注：个人、没有纳税人识别号或统一社会信用代码的政府机构、事业单位除外）			
营业范围（必填） （注：个人或政府机构等没有营业范围的除外）				
声明	采购代理机构通过上述“邮箱”发送至购买文件单位的该项目相关文件，视为有效送达。			

对上述内容已确认无误，购买文件经办人签名或加盖单位公章：

代理机构经办人签名：