2027年钟村街敬老院购买饭堂肉菜食材供应服务项目

（项目编号：PJZB2026-031-GZ）

竞争性磋商文件

采购人：广州市番禺区钟村街敬老院

招标代理机构：广州番建招标采购有限公司

编制日期：2026年11月

温馨提示！！！

（本提示内容非磋商文件的组成部分，仅为善意提醒。如有不一致的地方，以磋商文件为准）

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磋商文件要求**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，应按磋商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 18

第五章 合同文本 34

第六章　响应文件格式 62

第七章 磋 商 须 知 83

一、说 明 83

二、竞争性磋商文件 85

三、响应文件的编制 79

四、响应文件的递交 88

五、竞争性磋商流程 89

七、询问、质疑、投诉 92

八、合同的订立及履行 93

附录：参考格式 95

第一章 磋商邀请

项目概况

2027年钟村街敬老院购买饭堂肉菜食材供应服务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磋商文件，并于2026年11月30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：PJZB2026-031-GZ

项目名称：2027年钟村街敬老院购买饭堂肉菜食材供应服务项目

采购方式：竞争性磋商

预算金额：2,200,000.00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	2027年钟村街敬老院购买饭堂肉菜食材供应服务项目	1(项)	详见竞争性磋商文件	2200000.00	/

合同履行期限：自合同约定之日起一年，或供货价款累计结算总金额达到合同金额时，合同自动终止。

二、申请人的资格要求：

1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，提供下列材料：

①具有独立承担民事责任的能力：提供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提供自然人身份证明复印件；如国家另有规定的，则从其规定。（分支机构投标，须取得具有法人资格的总公司（总所）出具给分支机构的授权书，并提供总公司（总所）和分支机构的营业执照（执业许可证）复印件。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。）

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（详见第六章 响应供应商资格声明函）。

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（详见第六章 响应供应商资格声明函）。

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（详见第六章 响应供应商资格声明函）。

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（详见第六章 响应供应商资格声明函）。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）

2.落实政府采购政策需满足的资格要求：本采购整体专门面向中小微企业采购。全部服务的承接方须为符合采购标的对应行业（批发业）划分标准的中小微企业（监狱企业、残疾人福利单位视同小型、微型企业）。需提供《中小企业声明函》或属于监狱企业的证明材料或《残疾人福利性单位声明函》。

3.本项目特定的资格要求：

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

②单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加本采购项目（或采购包） 投标（响应）。为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参与本项目投标（响应）。提供书面声明函（详见第六章 响应供应商资格声明函）。

③供应商具有有效的《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）。提供许可证的复印件（或扫描件）。

④已办理投标登记并成功购买本磋商文件的供应商。

⑤本项目不接受联合体投标。

三、获取磋商文件

时间：2026年11月18日至2026年11月25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300元/份。

四、响应文件提交

截止时间：2026年11月30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：2026年11月30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。

（3）本项目相关公告、通知在以下媒体发布：中国招标投标公共服务平台（网址：http://www.cebpubservice.com/）、广州番建招标采购有限公司网站（网址：www.gzpjzb.com）。相关公告在法定媒体上公布之日即视为有效送达，不再另行通知。本项目的磋商文件请登录广州番建招标采购有限公司网站下载（网址：https://www.gzpjzb.com/）。

八、凡对本次磋商提出询问，请按以下方式联系。

1.采购人信息

名　　称：广州市番禺区钟村街敬老院
地　　址：广州市番禺区钟村街福翠路201号
联系方式：简小姐020-23830138

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：刘工
电　　话：020-39938983

广州市番禺区钟村街敬老院
广州番建招标采购有限公司
2026年11月18日

第二章 磋商资料表

该资料表的条款项号是与第七章《磋商须知》条款项号对应的，或增加的条款，是对第七章《磋商须知》的补充、修改和完善，如果有矛盾的话，应以本资料表为准。

条款项号	内 容	
一、说明		
2.2	采购人名称：广州市番禺区钟村街敬老院	
2.3	采购代理机构联系方式： 联系人：刘工 联系电话：020-39938983 联系部门：招标部 联系地址：广州市番禺区桥南街汇景大道378号2楼	
6.3	招标代理服务费	1.收费**依据及标准：** ①收费依据：根据财政部关于印发《政府采购代理机构管理暂行办法》的通知（财库〔2018〕2 号）的规定，现约定本项目的采购招标代理服务费由本项目的中标（成交）供应商支付。 ②收费标准：参照原中华人民共和国国家发展计划委员会颁发的计价格[2002]1980 号文的规定计取，本项目招标代理服务费为：人民币贰万肆仟陆佰元整（**¥**24,600.00）。 2.缴纳形式：招标代理服务费由中标（成交）人在领取中标（成交）通知书前一次性向采购代理机构交纳（可用现金或转账等付款方式），收款账户信息如下： 收款单位名称：广州番建招标采购有限公司 开户银行：中国建设银行股份有限公司广州番禺东兴支行 账号：4405 0153 1420 0000 0312 注：采用转账方式缴纳招标代理服务费的，需备注项目名称或项目编号。 3.响应供应商应签署第六章所附格式的招标代理服务费承诺书，作为响应文件的一部分。 4.成交供应商在领取《成交通知书》原件前应向采购代理机构缴纳招标代理服务费。凭领取人身份证复印件并加盖公章及授权委托书领取《成交通知书》。如采用转账方式缴纳的，须同时递交招标代理服务费缴费凭证复印件并加盖公章。
二、竞争性磋商文件		
9.1	现场考察或磋商前答疑会：不举行。	
三、响应文件的编制		
13.1	报价中不得包含磋商文件要求以外的内容，否则，在评标时不予核减。若针对本项目产品（服务）报价有缺漏项的，缺漏项部分的价格视为已包含在报价中，成交后不作任何调整。成交供	

条款项号	内　　容
	应商需按照磋商文件要求提供货物或服务。
13.2.1	（境外货物）进口环节关税和增值税：无。
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 2200000 元。
/	本项目相关公告在以下媒体发布: 中国招标投标公共服务平台（网址：http://www.cebpubservice.com/）、广州番建招标采购有限公司网站（网址：www.gzpjzb.com）。相关公告在法定媒体上公布之日即视为有效送达，不再另行通知。本项目的磋商文件请登录广州番建招标采购有限公司网站下载（网址：https://www.gzpjzb.com/）。

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	55%	35%	10%	100%
分值	55分	35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国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	一、响应报价符合磋商文件要求。 二、报价执行《关于推动解决政府采购异常低价问题的通知》（财库【2026】2号）的规定： （1）根据《关于推动解决政府采购异常低价问题的通知》财库〔2026〕2号规定，评审过程中出现下列情形之一的，评审委员会将启动异常低价响应审查程序： 1.投标（响应）报价低于全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值50%的，即投标（响应）报价<全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值×50%； 2.投标（响应）报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价50%的，即投标（响应）报价<通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价×50%； 3.投标（响应）报价低于采购项目最高限价45%的，即投标（响应）报价<采购项目最高限价×45%； 4.评审委员会基于专业判断，认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。 5.相关法律法规对供应商报价有规定的，从其规定。 （2）评审委员会启动异常低价投标审查后，供应商在评审现场合理的时间内对投标价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等。其中，属于第3项情形，供应商已随投标文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，在评审现场可不再重复提交。供应商应能证明其报价合理性。供应商不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，评审委员会应当将其作为无效投标处理。
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。	

评审标准

技术评分标准

序号	评审项目	分值	评分细则
1	食材保障方案	15	根据供应商提供的食材保障方案（包括但不限于①拟配送食材的生长环境；②加工、包装、保存、配送、验收各环节的质量保证等方面） 进行评审： 1、每提供一项上述内容得 1 分，最高得 2 分。 2、如供应商提供的方案已包含上述所有内容，则根据以下评审标准进行评审： （1）食材保障方案描述详细具体、可行性高，能充分保障食材质量及安全，完全满足且优于采购需求，得 13 分； （2）食材保障方案描述较详细具体、可行性较高，较能保障食材质量及安全，完全满足采购需求，得 9 分； （3）食材保障方案描述基本完善、基本可行，基本能保障食材质量及安全，基本满足采购需求，得 5 分； （4）食材保障方案描述一般、可行性一般，不能保障食材质量及安全，不满足采购需求，得 1 分。 注：本项最高得 15 分，不符合或不提供不得分。
2	应急方案	15	根据供应商出现突发事件应急预案（包括但不限于①灾害性天气、突然停电、停水应急采购、食品中毒等情况的应急预案及相应的措施；②人员车辆调配、应急响应时限、操作流程、保障措施等）进行评审： 1、每提供一项上述内容得 1 分，最高得 2 分。 2、如供应商提供的方案已包含上述所有内容，则根据以下评审标准进行评审： （1）方案描述详细、合理，应急处理流程具体完善，可行性高，针对性强，完全满足且优于采购需求，得 13 分； （2）方案描述较详细、合理，应急处理流程较完善，可行性较高，针对性较强，完全满足采购需求，得 9 分； （3）方案描述基本合理，应急处理流程基本完善，基本可行，基本具有针对性，基本满足采购需求，得 5 分； （4）方案描述一般，应急处理流程一般，不够可行，不具有针对性，不满足采购需求，得 1 分。 注：本项最高得 15 分，不符合或不提供不得分。
3	产品质量问题退换货方案	15	根据供应商的产品质量问题退换货方案（包括但不限于①退换货承诺；②退换货流程、退换货便利性说明等）进行评审： 1、每提供一项上述内容得 1 分，最高得 2 分。 2、如供应商提供的方案已包含上述所有内容，则根据以下评审标准进行评审： （1）退换货流程清晰，便利程度高，退换货承诺全面、科学、合理的，完全满足且优于采购需求，得 13 分； （2）退换货流程较清晰，便利程度较高，退换货承诺较全面、科学、合理的，完全满足采购需求，得 9 分； （3）退换货流程基本清晰，便利程度中等，退换货承诺基本全面的，基本满足采购需求，得 5 分；

			（4）退换货流程一般，便利程度一般，退换货承诺不够全面，不满足采购需求，得 1 分。 注：本项最高得 15 分，不符合或不提供不得分。
4	配送服务方案	10	根据供应商的配送服务方案（包括但不限于①对本项目的工作计划；②配送管理方案、运输服务方案等）进行评审： 1、每提供一项上述内容得 1 分，最高得 2 分。 2、如供应商提供的方案已包含上述所有内容，则根据以下评审标准进行评审：（1）工作计划详细可行，方案具体完善，完全满足且优于本项目采购需求的，得 8 分；（2）工作计划较详细可行，方案较具体完善，完全满足本项目采购需求的，得 6 分；（3）工作计划基本详细可行，方案基本完善，基本满足本项目采购需求的，得 3 分；（4）工作计划不够详细，方案不够完善，不满足本项目采购需求的，得 1 分。 注：本项最高得 10 分，不符合或不提供不得分。
合计		**55 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	评分细则
1	同类项目业绩	7	供应商2023年1月1日（以合同签订时间为准）至今具有同类项目（合同内容包含食材配送）业绩，每个得1分，最高得7分。 注：需提供合同关键页（含签订合同双方的单位名称、合同内容、含签订合同双方的落款盖章的关键页）复印件，不符合或不提供不得分。
2	供应商实力	5	供应商获得以下认证，且在全国认证认可信息公共服务平台（www.cnca.gov.cn）上查询的证书状态为有效，每提供一个得1分，最高得5分。 1、质量管理体系认证证书； 2、环境管理体系认证证书； 3、职业健康安全管理体系认证证书； 4、食品安全管理体系认证证书； 5、危害分析与关键控制点体系认证证书； 注：需提供有效期内的相关证书复印件及查询截图，不符合或不提供不得分。因成立时间不够3个月未能获得以上证书且提供说明的，可对应得分。
3	供货保障能力	3	供应商拟投入本项目使用的冷藏配送运输车辆的情况：每提供一辆配送冷藏车得1分，本项最高得3分。 注：如为自有车辆，需同时提供车辆登记证书复印件及车辆图片（含车牌）；如为租赁车辆，需同时提供租赁合同（或协议）复印件及车辆图片（含车牌）；不符合或不提供不得分。
4	农产品安全溯源	3	供应商具有相关农产品安全溯源系统，得3分。 注：如为自有系统，需提供计算机软件著作权登记证书复印件，著作权人需为供应商；如系统为购买（或租赁）的，需同时提供合同（或协议）及计算机软件著作权登记证书复印件；不符合或不提供不得分。
5	仓库情况	3	1、供应商具备冷藏功能的仓库，得1.5分。 2、供应商具备加工（分拣）配送的场地，得1.5分。 注:本项最高得3分。场地（仓库）自有的，需同时提供产权证明复印件（或自建证明文件复印件）和场地（仓库）实景照片；场地（仓库）非自有的，需同时提供租赁合同（或协议）扫描件和场地（仓库）实景照片。不符合或不提供不得分。
6	食品检测能力	6	根据供应商拟投入本项目的自有食材检测设备或委托第三方食材检测进行评审： 1、兽药残留检测仪； 2、食品亚硝酸盐检测仪； 3、农药残留快速检测仪； 4、水产品质量安全快速检测箱； 5、抗生素检测仪； 6、肉类水分测定仪。 每具有一个得1分，最高得6分，同类设备不重复得分。 注：若为自有，需同时提供购买设备的发票复印件和设备照片；若为租赁（合作），需同时提供租赁（合作）协议复印件和设备照片，租赁（合作）协议中须能体现上述检验设备。如名称不完全一致，须提供检测仪器的功能说明文件并

			可佐证其具有上述检测仪器同等功能的，可对应得分，不符合或不提供不得分。
7	食品安全责任保险	3	供应商有为提供的食材购买公众责任险或购买食品安全责任险的，得3分。 注：需提供有效期内的保险合同复印件或提供承诺函（承诺成交后为本项目购买以上保险，承诺函格式及内容供应商自拟），不符合或不提供不得分。
8	项目团队人员	5	1、供应商拟投入本项目的项目负责人，具有食品安全管理员证书（或食品安全管理人员考试合格证）的，得3分。 2、供应商拟投入本项目的食品检验员，具有食品检验检测相关证书（或考试合格证明）的，得2分。 注：本项最高得5分。需提供以上人员相关证书复印件及投标截止前六个月内任意一个月投标单位为以上人员购买社保的证明文件复印件。不符合或不提供不得分。
合计		**35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 0 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

说明：

1.供应商必须对包组内所有内容进行投标，不允许只对包组内的部分内容进行投标。

2.用户需求书中，带“★”的条款为必须完全响应指标，负偏离将导致无效投标。

3.如标有“▲”的条款均为评审的重要评分指标，供应商若有部分“▲”条款未响应或不满足，将导致其响应性评审严重扣分。

一、项目概况：

项目内容

服务范围	预算（元）	投标折扣率最高限价
钟村街敬老院饭堂肉菜供应和钟村街颐康中心长者饭堂肉菜供应	2,200,000.00	100.00%
注：因政府上级文件要求或执行相关政策等原因造成本项目终止的，由采购人通知供应商终止本合同，采购人对此不承担任何责任。		

本项目采购预算为暂估数，实际操作中因为用餐人数的变化，每天用餐人数会有不同程度的增减，食材供货按每月实际采购量进行结算。供应商应自行考虑其投标成本风险，采购人不保证具体的采购数量及合同供货金额，采购数量按合同履行过程中实际供货量为准。实际供货数量以采购人每次提供的订单为准，采购人按照实际的采购数量进行结算。

（一）需执行的标准、规范、质量及安全

（1）执行相关国家标准、行业标准、地方标准等标准、规范。供应商所供的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可证》等相关法律法规及行政许可的要求。

（2）所供食材中的化学性危害物质的含量必须在《食品安全国家标准食品中污染物限量》标准范围内。所供食材中的农药残留限量必须在《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》标准范围内。

（3）所供食材必须符合国家行业生产及经营许可的要求，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明；对食材供应链进行明确，所有食材的来源必须清晰，提供正规品牌的商品。所供食材应当来源于受地方政府监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，生产食材的源头与成交供应商要有固定的合法的供应关系，严禁向采购人供应不满足食品安全国家标准的食材。在合同期内采购人将不定期核查成交供应商的食材来源证明，包括但不限于食材制造商的食品生产许可证，以及反映成交供应商与食材生产厂家之间具有合法供应关系的协议。成交供应商须配合采购人及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证、食品生产许可证或食品经营许可证等。

（4）成交供应商应当建立食材安全追溯体系，记录和保存所有供应商品进货查验等方面的信息，记录信息应当真实准确完整，保证食材来源可查、可追溯，责任清晰。成交供应商须严格执行索证索票制度。按照食品经营管理相关规范建立健全质量管理体系，在食材采购、验收、贮存、销售、运输等环节采取有效的质量控制措施，保障经营过程中的质量安全。成交供应商提供的食材应根据品类做每日抽检，且留样24小时以备检查。

（5）成交供应商所提供的食材为非转基因食品。成交供应商所供应的产品必须符合“无公害食品/

无公害农产品”的相关规定，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要求的质量标准，必须及时更换并承担违约责任。食材的各项技术指标必须完全符合国家有关质量检测及产品出厂标准。成交供应商负责食材的质量检测，所产生的费用由成交供应商负责。采购人不定期（每年不少于两次）对供应的食材委托有资质的质检部门检测，费用由成交供应商负责，并提供合格的检测结果给采购人留存备案。

（6）因食材质量问题而发生争议，由广州市的相关质检部门进行检测。采购人与成交供应商认为有需要，可以共同提出或分别提出质量检测要求。产品符合食品安全质量标准的，检测费由采购人承担；不符合食品安全质量标准的，检测费由成交供应商承担。

（7）成交供应商造成食品安全事故的，引起食物中毒或肠道病等事件，成交供应商承担一切责任并赔偿一切损失，成交供应商须负担所有的医药费、住院费及误工费，如发生死亡事件的，还需按国家相关规定进行赔付（如家属抚恤金等费用）。成交供应商被有效投诉3次或造成食品安全事故的，采购人均有权解除合同。

（8）保险：供应商需为本项目投保公众责任险或食品安全责任险。

（二）报价及定价要求

（1）关于“投标折扣率”的说明：

各供应商应根据基准价的确定依据报出一个适用于各类食材品种的折扣率：

投标折扣率必须为固定报价(00.00％)，不接受区间报价（例如00.00％～00.00％）；且投标折扣率在0％-100％范围内取值，若报价超出此范围则投标无效。

例如：某品种的基准价为100元，所报的投标折扣率为80％，该品种的结算单价计算为：100元×80％=80元。最后结算单价为80元。

（2）★供应商须承诺如在本项目中获得成交资格，在合同供货过程中不得变更成交折扣率，否则采购人有权解除合同。（提供承诺函，格式自拟）

（3）基准价说明：各类品种的基准价，已包括食材价格、包装、运输、人工、交通、运营、保险、装卸、退换、验收、售后服务、税费、其他伴随服务费用及合同实施过程中的应预见和不可预见费用等完成本招标内容所需的一切费用。

（4）本项目采用先定价后供货的方式。成交供应商于每月的15日（如遇节假日则顺延至下一个工作日）根据食材定价方式中的要求提供下月采购的各类食材的报价，同时提供报价的证明材料，该价格经采购人审核通过后作为下月订购该品种的基准价进行供货。采购人审核后如发现有缺漏的，成交供应商必须在两个工作日内补全。

（5）若因市场价格升降幅度较大时，成交供应商可在下月1日或10日向采购人提出价格调整申请并提供相关证明材料，采购人核查通过后可按调整后的价格作为当月的基准价。

（6）食材定价方式：

①基准价第一确定依据

首先，根据“广州菜篮子价格”中公布的“中心城区菜篮子平均零售价”、“广州米袋子行情”、“瓜果和牛奶”的价格。

定价时间：每月15日作为“基准价第一确定依据”的定价日，如果当天网站没有公布零售价格，则选择该日期前最邻近一天公布的价格。成交供应商须提供网页打印页并对相关产品进行圈记（打印页中须能清楚显示产品价格的所属日期、网站查询的路径、打印时间等）。该价格经采购人审核通过后作为下月订购该品种的基准价。

常规配送服务：月结算金额＝∑（当月各类品种的基准价×成交折扣率×当月对应的实际供货量）。

临时应急配餐配送服务：月结算金额＝∑（当月各类品种的基准价×当月对应的实际供货量）。

②基准价第二确定依据

1）第一确定依据中未公布的食材，或其公布的食材品种没有细化分类，以致不能完全匹配所需采购的食材，成交供应商从以下2个现场核价点范围中对需采购的食材进行价格核查，并取其平均价作为基准价。核查的食材须与实际供货的食材为同一规格、同一品质的商品，并按采购人制定的食材报价单格式填报食材价格。

现场核价点范围：

a.番禺清河市场（地址：番禺区清河东路石岗东村段2号）；

b.沃尔玛（钟村店）（地址：番禺区钟村镇105国道）。

2）成交供应商在填报食材报价单时，必须按照国家标准、行业标准、地方标准等对该品类的分级规定，对于不同级别的食材分别进行报价。

如普通鲜鸡蛋依据《鲜鸡蛋、鲜鸭蛋分级SB/T10638-2011》标准，鲜鸡蛋品质分为AA级、A级和B级三个等级，鲜鸡蛋的重量分级为XL、L、M和S四个级别，供应商根据采购人的采购需求在报价中须分别就不同品质对应不同重量的级别分别进行报价。

3）定价时间：价格核查时间为每月1日至19日，成交供应商须提供核查时间内现场核价点食材价格的现场照片。所提供的现场照片，须附有拍照时间和拍照地点的水印且能清晰显示食材的规格尺寸等信息。

4）采购人审核成交供应商提供的报价单，如因报价单填写不符合要求的，成交供应商在两个工作日内重新提交报价单；如因价格审核不通过的，由双方共同前往核价点进行核查，并以共同核查的价格作为该食材的基准价，成交供应商不得有异议。

经采购人审核通过后的报价，作为下月订购该品种的基准价。

常规配送服务：月结算金额＝∑（当月各类品种的基准价×成交折扣率×当月对应的实际供货量）。

临时应急配餐配送服务：月结算金额＝∑（当月各类品种的基准价×当月对应的实际供货量）

③基准价第三确定依据

按采购人要求采购本市本区对接的国家乡村振兴重点帮扶县农副产品。

月结算金额=当月食材交易记录的价格。

（7）★基准价第一、第二、第三确定依据中均未公布或无法核查到的食材品种，由双方协商定价。如双方协商不能达成一致时，由双方共同前往食材销售地点进行价格核查，并以共同核查的价格作为该食材最终的基准价执行。对此成交供应商不得有异议，否则采购人有权解除合同。（提供承诺函，格式自拟）

（8）新增食材品种的定价：如在食材配送中有未定基准价的食材品种，由成交供应商在配送后的两个工作日内按上述基准价确定依据进行报价。经采购人审核通过后，作为该食材品种的基准价。结算金额按照各确定依据结算的公式计算。

（9）成交供应商核价的食材规格、品质须与实际供货的食材为同一规格或同一品质的商品，若发现核价的食材与实际供货的食材出现规格、品质不相同，有恶意抬高核定价情形的，根据《中华人民共和国产品质量法》的规定，按照销售者销售产品，掺假，以次充好的情形报市场监督管理部门处理。同时按照供应商提供假冒产品的情形，根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第七十二条的规定，报政府采购监管部门处理，同时采购人有权解除合同。

（三）供货要求

（1）食材具体需求量以采购人的通知为准，采购人有权根据实际需要调整食材的品牌、品类和

数量，或者终止或变更某类食品的采购。成交供应商须严格按采购人要求进行供应，不得随意变更食材，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，并经采购人同意后方可变更。在收到订单后1小时以内，如不作任何的沟通或反馈，该订货单视作成交供应商完全接受。

（2）采购人在送货的前4小时或提前一天以微信、邮件、书面、电话等方式通知成交供应商，成交供应商收到送货消息后必需立即作出回应。订单内容包括：品种、品牌、规格、数量、送货时间、送货地点等。凡是提前4小时发出通知的送货清单的均为常规配送服务，成交供应商均必须按订单内容准确供货。发出通知的时间不足4小时的为临时应急加急采购配送服务。

（3）★供应商承诺，如成交在服务期间须按照采购人采购清单和服务需求提供服务，不能因为采购人临时通知或单次采购量少而拒绝配送（含全部拒绝或部分拒绝）。确有特殊情况不能配送的，需与采购人沟通并经过采购人同意。如有拒绝配送的情况或出现缺货的情况发生，在同一个月内发生第一次、第二次警告并要求整改，第三次仍发生该情况的，每次扣除当月货款的5%；在同一个月内发生该情况超过三次（不含三次）的，采购人有权解除合同，一切损失由成交供应商自行承担。（提供承诺函，格式自拟）

（4）对零星稀缺特别食品的采购，在成交供应商未能提供（或未在规定时间内提供），可由采购人委托第三方进行采购，并由成交供应商代支付货款。

（5）成交供应商须保证配送物品的准确性，不得弄虚作假（包括但不限于不按时、不按质、不按量、不按订购品种等），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三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。成交供应商的送货单必须详细注明商品的品牌、品种、单价、数量、规格、等级，送货单不得涂改。标记不清的，采购人将拒绝签收。

（6）成交供应商实际供应的重量与采购人订单要求相差不能超过3％。各品种超出规定的部分根据采购人要求由成交供应商带回，不纳入结算，短缺的部分由成交供应商在一小时内补足。

（7）成交供应商在合同履行期间内保证对采购人的食材供应，成交后不得拒绝采购人要求供应食材的配送任务。成交供应商在服务期内没能达到投标文件承诺的服务要求的，成交供应商未按要求履行协议义务时，或成交供应商的资质在服务期内发生变化不再符合要求的，采购人均有权解除合同，由此造成采购人的一切经济损失由成交供应商承担。

（8）所有标明生产日期、保持期或保存期、保质期的，供货时的剩余保质期（或保持期或保存期）不得少于三分之二。成交供应商提供的食材在保质期内出现质量问题的，成交供应商须提供替换服务，因替换食材产生的费用由成交供应商负责。

（9）食材有包装的，食材的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），包装食品上标识齐全，有原产地标识，制造商名称和厂址、食材名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和SC（或QS）认证。采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。采购人发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致食材性质改变的，成交供应商必须无条件退货或更换商品。

（10）采购人发现采购食材不能正常食用的，成交供应商应无条件退换。成交供应商未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人有权要求无条件退货或换货，并对成交供应商处以当次供应食品货款两倍的罚款，罚款在供货结算款内扣除，除要承担因此产生的一切损失和费用外，按照《中华人民共和国政府采购法实施条例》第七十二条的规定，报政府采购监管部门处理。

（11）合格率：成交供应商须保障所提供的食材种类的多样性和季节性，以保证新鲜感。成交供

应商提供的所有食材应是经过初加工挑选的货品、各类食材符合供货要求，其中水果类、蔬菜类、鲜活类合格率达97%以上，其它各类食材合格率达100%。质量符合国家相关食品安全卫生标准。

（12）一经发现供应以下食品，除全部退货外，采购人有权解除合同，成交供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任（包括但不限于医药费、误工费、律师费、诉讼费、仲裁费、保全费、保全担保费、鉴定费、公证费、公告费等），且甲方有权要求乙方支付当月服务价款的20%作为违约金：

①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，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（或保持期或保存期）的。

（13）初加工服务要求

1）成交供应商应根据采购人要求为本项目提供食材的初加工服务，包括但不限于：

①鲜肉、家禽类初加工服务。如：排骨剁块、家禽宰杀去毛等。

②蔬菜、水果清洗，去除蔬菜、水果壳面沾附的泥沙、尘埃和微生物。蔬菜还需修整切分。去掉蔬菜的非食用部分，使可食部分达到97%以上。

2）供应商应设有长期固定的冷藏库、冷冻库、食品检测实验室、食材加工点，食品检测实验室应配套以下设备：食品安全检测仪、农药残留检测仪、气相色谱仪、液相色谱仪、气质联用仪。

食材加工点应具有：果蔬清洗、肉类食品切割流水线、肉类分割线等。同时配套以下加工设备：

①生鲜肉类切割加工设备：猪肉分割台、锯骨机；

②洗菜设备：洗菜机、清洗去皮机。

（四）配送运输要求

（1）所有食材运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，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。

（2）运输容器：框、箱、袋等要求清洁、干燥、牢固、透气、无污染、无异味等问题，每个品种单独包装。不得使用泡沫箱、金属丝、生熟混装，必须按《中华人民共和国食品安全法》的相关规定执行。散装食品应分类包装并做好密封措施，不能直接外露，防止交叉污染及环境污染。

（3）冷藏、冷冻食材必须用专用冷藏、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运行正常，保持安全的冷藏、冷冻温度。

（4）送货车辆采用冷藏车或冷冻车配送，保证冷冻肉中心温度控制在-2℃～7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。食材到达目的地时外包装箱干爽,无软化现象。

（5）卸货要求：成交供应商按采购人指定秩序卸货。卸货过程中轻拿轻放，食材堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染。在卸货过程中应保证冷藏食材脱离冷链时间不得超过20分钟，冷冻食材脱离冷链时间不得超过30分钟。

（6）采购人在接收成交供应商的食材时，发现食材有明显腐烂、受到污染，食材没有合格标志的，包装明显破损等不符合要求的，采购人当场有权拒收该批食材，成交供应商应立即按照合同的约定重新组织送货，否则视为成交供应商违约不能交货。

（7）成交供应商提供全年7×24小时食材配送服务。如遇法定节假日，成交供应商需正常保障采购人食材配送的服务需求。除不可抗力，成交供应商不得因其他任何理由延迟送货。因成交供应商原因延误交货时间的，采购人有权自行采购，并由成交供应商承担由此产生的一切损失和费用。

（8）成交供应商需投入相应车辆应用于本项目配送，每台车上须配备成交供应商的验收人员配合采购人完成验收工作。

（五）人员要求

（1）各采购包的成交供应商须为本采购包投入人员包括：项目负责人、食品安全管理员、检验人员、食材配送人员以及一名的现场驻场人员，提供相关人员资质证书、健康证及供应商为其缴纳的社保证明。成交供应商为本项目配备的所有服务人员必须具有成交供应商为其缴纳的社保证明。采购人将进行不定期抽查，如发现成交供应商没有为本项目的服务人员缴纳社保证明的，采购人有权解除合同。

（2）项目负责人必须每周到场跟进服务不少于两次，连续7天没有到采购人现场跟进服务情况的，采购人有权解除合同。服务期内项目负责人不得更换。如发生确需更换项目负责人的，须书面向采购人提出申请：①每申请更换一次项目负责人，采购人将扣除成交供应商当月货款的3 %；②对擅自更换项目负责人的，每更换一次，采购人将扣除成交供应商当月货款的5%。

（3）成交供应商为本采购包投入人员的人员名单（含简历、任职岗位），经采购人审查确认后备案。现场驻场人员如需更换应重新报备并经采购人同意。

（4）现场驻场人员工作职责及要求：

现场驻场人员的工作时间按采购人的要求执行，是专职服务于本项目的人员，不得兼职或兼顾其他项目的人员，自行配备办公设备（包括但不限于电脑等）。驻场人员必须具有健康证、成交供应商单位的社保。其工作职责如下：

①驻场人员须服从采购人的管理，配合采购人的工作安排。

②现场驻场人员负责与采购人进行每天的接单、核单工作，及完成每月的价格核查工作以及重大活动的现场食材供应保障服务。

（5）现场驻场人员还须负责临时应急加急采购的配送服务，成交供应商须为应急采购配备运输车辆，在接到采购人应急采购通知后马上响应，在40分钟内将所需食材送达采购人指定地方。

（6）★成交供应商承诺，派驻的驻场人员是被授权以成交供应商公司的名义处理一切与本项目工作有关的事宜。如驻场人员达不到采购人的工作要求，在采购人提出更换人员要求后，成交供应商必须在7个工作日内完成人员更换。（提供承诺函，格式自拟）

（7）出现质量问题时，成交供应商管理人员须在2小时内到达现场处理。成交供应商积极配合查找原因，按采购人要求反馈处理结果。

（8）成交供应商指定的配送人员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，送货专员在采购人单位活动必须严格遵守采购人单位各项规章制度，不得做出有损采购人形象和利益的事情。配送人员必须无传染性疾病、无未愈合的伤口，且持有健康证明。

（9）本项目所有人员的聘请、变动，须报采购人备案。

（10）成交供应商工作人员须遵守法律法规和采购人的管理制度，如有违法违规人员，采购人有权责令成交供应商将其更换。如成交供应商有违法纵容、煽动工人怠工、罢工等过激行为的，或因成

交供应商无视员工权益引致员工有怠工、罢工等过激行为的，采购人有权终止合同，并依法追究成交单位相关责任。

（六）保密要求

成交供应商在实施食材供货期间，不得将供货的品种、供货数量、采购人相关信息及项目信息泄露给其他企业或者个人，成交供应商必须指派相对固定的人员和车辆完成食材配送服务，并需将配送人员和车辆的详细资料报采购人备案，食材配送人员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。如需要更换配送人员和车辆，必须事先通知采购人并将其个人及车辆资料送采购人审核，审核合格者才能更换。

（七）合同解除期间的食材保障要求

★成交供应商接到采购人解除合同通知后，在采购人未签订新的食材配送合同之前，成交供应商须按采购人要求继续供应食材，成交供应商必须无条件配合采购人和下一任成交供应商做好食材配送各方面的交接工作，确保食材配送工作的平稳过渡。若成交供应商未经采购人同意，单方面不履行合同的，扣除未结算货款。（提供承诺函，格式自拟）

（八）供应商月度考核表

序号	考核细则	扣分值	备注
1	擅自更改供应食材品牌、规格和质量的，每发现一项次扣3分。		
2	未按每天采购计划的品种、数量供应，或短斤缺两，或降低食材等级，或食材内藏有冰袋、沙袋、垫板等非正常、非合理的增重物品等的，每发现一项次扣2分。		
3	未按采购人通知的时间供货的（包括常规配送、临时应急加急采购配送、补货、换货），每次扣2分。		
4	出现拒绝配送的情况，每次扣10分。		
5	出现缺货的情况，每次扣2分。		
6	发生迟到、缺货或退货等情况，造成采购人伙食无法按时供应的，每次扣10分。		
7	未按要求随货提供采购人要求的相关票证、食材来源证明的，每项次扣2分。		
8	所使用的运输容器、运输载具、运输包装等不符合规定的，每发生一次扣1分。		
9	冷藏、冷冻食材没有用专用冷藏、冷冻载具运输，每发生一次扣3分。		
10	用专用冷藏、冷冻载具运输冷藏、冷冻食材，保温设备在整个运输过程中运行不正常，没有保持安全的冷藏、冷冻温度，每发生一次扣3分。		
11	冷冻食材到达目的地时，外包装箱不干爽，有软化现象的，每发生一次扣2分。		
12	未按采购人指定秩序卸货的，每发生一次扣1分。		
13	送货车辆在卸货过程中，冷藏食材脱离冷链时间超过20分钟，冷冻食材脱离冷链时间超过30分钟，每发生一次扣3分。		
14	配送人员患有传染性疾病或有未愈合的伤口或无持有健康证明，每发生一次扣3分。		
15	成交供应商没有落实对食品操作间、配送车辆等消杀要求，没有落实员工每日体温监测要求，或没有按采购人要求提交配送员的核酸病毒检测报告等，每发现一宗扣2分。		
16	包装食品上没有或标识不全，没有原产地标识，制造商名称和厂址、食材名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和SC（或QS）认证的。每发现一宗扣2分。		

17	食材的保质期（或保持期或保存期）期限少于原有的三分之二，每发现一宗扣3分。		
18	产品验收不合格（包括但不限于食材不新鲜、有异味、有明显腐烂变质、受到污染，食材没有合格标志的，包装明显破损等，不符合国家有关标准及合同要求的），每发现一宗扣5分。		
19	食材出现质量问题，成交供应商不积极配合查找原因，没有按采购人要求反馈处理结果的，每次扣10分。		
20	未按食材定价方式中的定价要求、报价时间，提供需采购的食材的报价，或没有按要求提供报价的证明材料，每次扣3分。		
21	采购人审核报价后，如发现有缺漏的，或新增食材品种报价，成交供应商没有在两个工作日内补全的，从第三个工作日开始计算，每1个工作日扣2分。		
22	不遵守采购人的各项管理规定，或泄露采购人内部情况，每次扣8分。		
23	现场驻场人员达不到采购人的工作要求，在采购人提出更换人员要求后，成交供应商在7个工作日内没有完成人员更换，扣5分。		
24	现场驻场人员达不到采购人的工作要求，第一次提出警告，第二次及以上，每次扣2分，最高扣10分。		
25	对采购人提出的要求，未能在约定期限内回复的，每次扣2分。		
26	成交供应商组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时通知采购人，造成无法及时联系的，每次扣1分。		
一票否决项			
序号	考核项目	有/无	备注
1	在合同供货过程中变更成交折扣率。		
2	不执行经采购人审核通过的基准价。		
3	食品原料质量问题而引起的食物中毒事件。		
4	要求检测的商品未经检测，且未按要求限时整改。		
5	提供虚假检验报告、相关票证和虚假发票，用虚假食材入库单。		
6	商品由他人代送，经整改无效。		
7	以贿赂或类似贿赂的形式讨好采购人、食材验收人等利害关系人的行为。		
序号	**考核及扣除货款规则**		
1	若出现“一票否决项”中的情形之一的，当月考核直接为0分。		
2	基本分为100分，采购人按月对成交供应商进行考核。在合同期内，90分或以上的不扣当月货款；89分≥月考核分≥80分，每扣1分在当月货款中扣除1000元；月考核分低于80分的，扣除当月支付总金额的5%；合同期内累计两次考核低于80分，采购人有权解除合同。		
3	出现无故拒绝配送的情况或出现缺货的情况，在同一个月内第三次发生，从第三次开始每次扣除当月货款的5%。		
4	验收时发现质量或规格问题，一个月累计出现3次或者3次以上质量或规格问题的，采购人扣除该月货款的5%。		
5	同一品种食材在合同期内累计出现2次或者2次以上质量或规格问题的，采购人扣除该月（出现第		

	2次质量或规格问题的当月）货款的5%。
6	成交供应商供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人对成交供应商处以当次供应食品货款两倍的罚款，罚款在供货结算款内扣除。
7	经采购人检测认定，农药含量出现1次超标情况的，处以成交供应商人民币3000元罚款，罚款在供货结算款内扣除。
8	每申请更换一次项目负责人，采购人扣除成交供应商当月货款的3%。
9	擅自更换项目负责人的，每更换一次，采购人扣除成交供应商当月货款的5%。
扣分合计：	
扣款合计：	
考核人：	
考核月份： 考核时间：	

（九）发生解除合同的情形

（1）成交供应商被有效投诉3次或造成食品安全事故的，采购人均有权解除合同。

（2）在合同供货过程中变更成交折扣率，采购人有权解除合同。

（3）成交供应商不执行经采购人审核通过的基准价，采购人有权解除合同。

（4）出现无故或出现缺货的情况，在同一个月内发生该情况超过三次（不含三次）的，采购人有权解除合同。

（5）核价的食材与实际供货的食材出现规格、品质不相同，有恶意抬高核定价情形的，采购人有权解除合同。

（6）一经发现供应以下食品，采购人有权解除合同，成交供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任（包括但不限于医药费、误工费、律师费、诉讼费、仲裁费、保全费、保全担保费、鉴定费、公证费、公告费等），且甲方有权要求乙方支付当月服务价款的20%作为违约金：

①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，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。

（7）成交供应商在服务期内没能达到投标文件承诺的服务要求的，成交供应商未按要求履行协议义务时，或成交供应商的资质在服务期内发生变化不再符合要求的，采购人均有权解除合同，由此造成采购人的一切经济损失由成交供应商承担。

（8）采购人进行不定期抽查，如发现成交供应商没有为本项目的服务人员缴纳社保证明的，采购人有权解除合同。

（9）成交供应商有违法纵容、煽动工人怠工、罢工等过激行为的，或因成交供应商无视员工权益引致员工有怠工、罢工等过激行为的，采购人有权终止合同，并依法追究成交单位相关责任。

（10）经采购人检测认定，农药含量出现3次以上超标情况的，采购人有权解除合同。

（11）合同期内累计两次考核低于80分，采购人有权解除合同。

（12）项目负责人连续7天没有到采购人现场跟进服务情况的，采购人有权解除合同。

二、付款方式

每月支付一次。供应商于每月10日前提供以下有效文件向采购人申请支付上月款项：（1）上月的供货清单以及经采购人确认的各类食材基准价；（2）结算清单；（3）成交供应商开具的正式发票（发票中的食材名称与实际供货的食材名称必须一致，否则不予结算）；（4）请款函（5）合同复印件；（6）成交通知书复印件。供应商迟延提交请款材料的，采购人有权顺延支付，且无需承担违约责任。

采购人的付款时间为向政府采购支付部门提出办理支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已经按期支付。

注：为确保合同履行过程中双方遵守诚信原则，采购人预留5%作为履约保证金或由供应商在签订本合同后【3】日之内提供采购人认可的银行出具的合同总价5%且期限到合同期满不可撤销的履约保函。提供履约保证金的，供应商完成本合同全部服务内容且经采购人审核通过后三个月内，供应商不存在违反本合同约定行为、存在虚假结算、行贿、受贿等情形的，采购人于5个工作日内无息退还履约保证金金额。

三、验收要求

（一）验收流程

1、项目验收依次序对照执行标准:符合中华人民共和国国家和履约地相关安全质量标准、行业规范标准；符合招标文件和响应承诺中各方共同认可的各项要求；符合货物来源国官方颁布标准；上述各类标准与法规必须是有关官方机构最新发布的现行标准版本。

2、成交供应商按采购人指定的时间地点负责将所有食材配送到位，食材经采购人当场验收质量和数量后，将订货单一并交于当日采购人指定的收货人员，相关负责人员签名确认后，将作为有效结算单据。

3、做好卸货前的检查。双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对食材的外观质量进行初步了解。食材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，车厢内无不良异味。冷藏、冷冻食材必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食材没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食材应清洁，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食材的质量，按索票——验证——抽查——过磅的程序完成验收。

4、每批次每种食材均须抽查验收，对数量在50箱以上（含50箱）的抽查率为10%以上，50箱以下的抽查率为15%以上。

5、验收工作人员应按招标文件食材质量要求对食材质量进行抽查，对比相关文件，以确保食材品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食材有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况，对食材损坏情况进行拍照并存档。对于食材验收的全部信息数据，采购人使用单位验收人员应和成交供应商送货人员一起确认，并保留双方签字单据。如已抽查完毕，但采购人工作人员在食材使用过程中发现食材有损坏或品种、规格、数量及和等级等不符合采购要求的（采购人人为因素造成的除外），采购人应在相关单据上记录所有实际情况，并对其不符合采购要求的情况进行拍照并存档，并立即联系成交供应商到现场共同核实情况，经双方核实后，采购人对其不符合采购要求的的该批次产品进行退货，成交供应商需在一小时内按照采购人的采购要求重新配送对应数量的食材至采购人处。

6、抽查发现食材安全质量问题的处理：（1）对危及人身安全的食材质量问题采取零容忍措施，

一经发现，当日所送同批次食材全部退货。 （2）若抽查未发现问题，而采购人在加工食用前发现部分食材质量有问题，应立即通知采购人使用单位及食材验收小组与成交供应商沟通，将问题食材退货处理。 （3）供货期间如某批次出现质量问题，采购人有权根据实际情况不支付或少支付食材货款。成交供应商必须保证验收时发现质量或规格问题1小时内无条件对该批次的全部食材进行换货。一个月累计出现3次或者3次以上质量或规格问题的，采购人扣除该月货款的5%。同一品种食材如合同期累计出现2次或者2次以上质量或规格问题的，采购人扣除该月（出现第2次质量或规格问题的当月）货款的5%。

7、验收发现资质证照不全问题的处理：（1）没有政府部门出具的动物检疫合格证明的整批食材全部退货处理。（2）预包装食材没有合格证明的，全部退货。

（二）退（补）货流程对不符合质量要求的食材由采购人使用单位验收人员提出清退，如双方对质量或数量有争议的可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成成交供应商以不影响采购人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材，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给成交供应商。

（三）验收记录 对每次验收的食材均记录食材名称、数量、验收情况等事项，并由送货人、验收人签名确认，作报账依据和存档备案。

四、供应商要求

（1）供应商需具有相应的体系认证，具有同类项目经验，为采购人提供优质的服务。

（2）供应商具有专业、充足的服务团队人员，所有人员经过培训合格。

（3）供应商应能对本项目服务的实施提供更多有针对性的特色服务承诺，包括服务机构直接跟踪能力、应急服务能力、抗风险能力、完成采购人及领导安排的其他相关工作等。

（4）供应商提供服务的过程中不能出现违法、违规、违反办事程序的情形。

（5）未经采购人同意，不允许供应商分包或转包采购人服务事宜。

（6）供应商须针对本项目采购需求提供食材保障方案；突发事件应急预案；产品质量问题退换货方案；应急保障方案；配送服务方案，方案内容应科学合理、详细具体，符合采购需求。

6.1食材保障方案，包括针对本项目采购需求制定的：①拟配送食材的生长环境；②加工、包装、保存、配送、验收各环节的质量保证等方面；

6.2突发事件应急预案，包括针对本项目采购需求制定的：①灾害性天气、突然停电、停水应急采购、食品中毒等情况的应急预案及相应的措施；②人员车辆调配、应急响应时限、操作流程、保障措施等；

6.3产品质量问题退换货方案，包括针对本项目采购需求制定的：①退换货承诺；②退换货流程、退换货便利性说明等；

6.4配送服务方案，包括针对本项目采购需求制定的：①对本项目的工作计划；②配送管理方案、运输服务方案等。

五、产品质量要求

序号	产品质量要求
1	**肉类、家禽类产品质量要求（需满足的质量、安全、技术规格、物理特性）：** （1）肉类、家禽类确保每日新鲜、无异味。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。 （2）色泽：肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪乳白色。 （3）组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，肉质紧密，有坚韧性。 （4）粘度：外表湿润，不粘手，外表湿润，切面有渗出液，不粘手。 （5）气味：猪肉、牛肉、家禽具有肉类固有的气味，无异味，煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚

于表面澄清透明或稍有浑浊，脂肪团聚于表面。

（6）产品质量标准

序号	品名	质量要求
1	五花肉	鲜肉，肥瘦比例为7:3，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。
2	去皮上肉	鲜肉，肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。
3	瘦肉	脂肪含量低于5%。肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。
4	肉眼	新鲜、肥瘦比例7:3，肉呈均匀的红色，有光泽。
5	猪手	必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准。
6	猪心	无异味，交货以干净、新鲜要求为标准。
7	猪肝	整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，微实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜，无胆汁污染，略有鱼腥味。
8	猪肚	新鲜、无寄生虫、炎症水疱、薄膜，无胆汁污染，略有鱼腥味。
9	猪耳朵	必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准。
10	牛肉	鲜肉，肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手。
11	牛腩	新鲜、无注水情况、有光泽、不粘手。
12	光鸡	鲜鸡，表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，重约0.6-1kg，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，因品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。
13	乌鸡	新鲜、无注水情况、去除一切毛杂物，重约0.6-1kg，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。
14	光鸭	鲜鸭表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，重约0.6-1kg，外表微湿润，不粘手。
15	鹅	鲜鹅、去除一切毛污物，表皮光滑，新鲜肥嫩皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。
16	乳鸽	新鲜、无注水情况、去除一切毛污物，皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。
17	香菇贡丸	15g/粒(500g约40粒)。具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。符合国家有关标准，其中水分（%）≤60，蛋白质（%）≥10，脂肪（%）≤25,淀粉含量（%）≤10。
18	牛肉丸	15g/粒(500g约40粒)。具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。符合国家有关标准，其中水分（%）≤60，蛋白质（%）≥10，脂肪（%）≤25,淀粉含量（%）≤10。
19	鱼丸	具有良好的弹性，水煮后用水捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。
20	猪肉丸	15g/粒(500g约40粒)。具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。符合国家有关标准，其中水分（%）≤60，蛋白质（%）≥10，脂肪（%）≤25淀粉含量（%）≤10。
21	鸡翅	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
22	冻鸡腿	交货以干净、新鲜、无异味。
23	冻鸡脚	交货以干净、新鲜、无异味。
24	扇骨	形状扁平如扇子，肉体冻实坚硬，无冻化现象。
25	脊骨	肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。

2 **水果类产品质量标准（需满足的质量、安全、技术规格、物理特性）：**

(1)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。
(2)成交供应商所提供的果品应符合国家规定的绿色果品要求。应是优质、洁净，其品质、营养价值和卫生安全指标应严格符合国家的规定及相关食品卫生标准。

序号	品名	质量要求
1	苹果	具有本品种特有的外形，大小均匀，果面光滑有光泽，具有本品种应有的自然色泽；无斑点或极少果锈，不起皱，无裂口，无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑；果身重，硬朗。
2	梨子	果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄；果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害；重身结实，味道爽甜。
3	香蕉	果实丰满，果形端正，梳炳完整，单果均匀；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑。无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥。
4	橙子	大小均匀，皮光滑并有光泽，手感重，无机械损伤。难剥离，果汁多，味可口无萎蔫。柑桔：果实大近似球形，无异状突起瘤、无病虫害所呈现的绿斑、黑斑，无霉烂，无机械伤，果面清新洁净，大小均匀，果实无萎蔫，色泽自然。
5	大蕉	果实丰满，果形端正，梳炳完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑。无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥。
6	火龙果	外形为长圆形或卵圆形，表皮红色，具卵状而顶端急尖的鳞片，果长10-12厘米。

3

肉类、家禽类采购参考清单（附件仅为参考，具体按采购人的实际订货单为准）

（1）猪肉

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	带皮上肉	2	带皮花肉	3	去皮上肉
4	去皮花肉	5	带皮猪踭	6	去皮猪踭
7	赤肉	8	枚肉	9	枚柳
10	一字枚	11	肉眼	12	猪展
13	鲜排骨	14	肋排	15	肉排
16	猪手、脚	17	龙骨	18	筒骨
19	尾脊骨	20	猪头骨	21	扇骨
22	肥肉	23	猪颈肉	24	圆蹄
25	蹄筋	26	猪肝	27	猪心
28	猪肚	29	猪腰	30	猪俐
31	猪尾	32	小肚	33	大肠
34	大肠头	35	粉肠	36	猪皮
37	猪肺	38	生肠	39	猪红
40	大油	41	猪肉滑		

（2）牛肉

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	牛肉	2	牛霖	3	牛百叶
4	牛展	5	牛柳	6	牛坑腩
7	牛碎腩	8	牛肉滑	9	腌牛肉片
10	牛心	11	牛骨头		

（3）禽鸟

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	光鸡	2	清远麻鸡	3	江西鸡
4	老鸡	5	竹丝鸡	6	正宗走地鸡
7	水鸭	8	番鸭	9	光鸭
10	鹌鹑	11	乳鸽		

4 **水果类采购参考清单（附件仅为参考，具体按采购人的实际订货单为准）**

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	龙眼	2	西瓜	3	荔枝
4	香蕉	5	苹果	6	芒果
7	提子	8	柠檬	9	梨
10	柚子	11	草莓	12	菠萝
13	火龙果	14	橙	15	黄皮
16	柿子	17	石榴	18	奇异果
19	桔子	20	哈蜜瓜	21	李子
22	百香果	23	皇帝蕉	24	杨桃

5

蔬菜、瓜类质量要求（需满足的质量、安全、技术规格、物理特性）：

（1）所有蔬菜、瓜类必须符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质，外观干爽。

（2）所有蔬菜、瓜类必须保证食用安全，绝无农药等有害物质的留存。

（3）所有蔬菜、瓜类在交付采购人前必须经过前期处理，使用率达到95％以上。

（4）瓜、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，成交供应商必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

（5）所供蔬菜应保证是24小时内收成，提供检验报告书，保持较好色泽及新鲜度。供应商需随送货单（送货单包含产地）向采购人提供农药残留检测报告书（广州市无公害农产品质量监督检验站提供的检验报告），及每天供货公司提供的《无公害叶菜类检测记录表》原始单及复印件。

（6）成交供应商提供的蔬菜必须保证每日新鲜，保证产品由蔬菜农场生产供应，且取得无公害认证，并符合食品卫生安全法要求的质量要求及农药残留不超过国家限量标准。经采购人检测认定，如农药含量超标要求成交供应商无条件退货或换货，出现1次含量超标情况的，处以成交供应商人民币3000元罚款，罚款在供货结算款内扣除。出现3次以上含量超标情况的，采购人有权解除合同。

（7）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；

（8）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；

（9）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；

（10）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。

（11）产品质量标准

类别	包含品种	质量要求
叶菜类	白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜。	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，无抽薹(菜心除外)；结球的叶菜应结球紧实；菠菜和本地芹菜可带根。花椰菜、青花菜属于同一品种，形状正常，肉质致密、新鲜，不带叶柄，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；花椰菜花球洁白，无毛花，青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色，无紫花、无枯蕾现象。
茄果类	番茄、茄子、甜椒、辣椒等	色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。
瓜类	黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜等。	形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜，无明显机械伤。
根菜类	萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁甘蓝等。	皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密。新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫害斑，不带泥沙，不带茎叶、须根。
薯芋类	马铃薯、薯蓣、芋、	色泽一致，不带泥沙，不带茎叶、须根，无机械和病虫害

<table>
<tr><td></td><td><table>
<tr><td></td><td>姜、豆薯等。</td><td>斑，无腐烂、干瘪。马铃薯皮不能变绿色。</td></tr>
<tr><td>葱蒜类</td><td>大葱、分葱、四季葱等。</td><td>允许葱和大蒜的青蒜保留干净须根，去老叶，韭菜去根去老叶，蒜头、洋葱要去枯叶；可食部分质地细嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。</td></tr>
<tr><td>豆类</td><td>豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等。</td><td>形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。食荚类：豆荚新鲜幼嫩，均匀。食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质</td></tr>
<tr><td>水生类</td><td>茭白、藕、荸荠、慈菇、菱角等。</td><td>属同一品种规格，肉质鲜嫩，成熟度适中，无泥土、杂质、机械伤，不干瘪，不腐烂霉变，茭白不黑心。</td></tr>
<tr><td>多年生类</td><td>竹笋、黄花菜、芦笋等。</td><td>属同一品种规格，幼嫩，无病虫害斑，无明显机械伤。黄花菜鲜花不能直接煮食。</td></tr>
<tr><td>芽苗类</td><td>绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等。</td><td>芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。</td></tr>
<tr><td>食用菌类</td><td>蘑菇、草菇、香菇、木耳等</td><td>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。</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>6</td><td>水产、冰鲜类产品质量要求（需满足的质量、安全、技术规格、物理特性）：
（1）水产、冰鲜类确保每日新鲜、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。
（2）色泽：肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪乳白色。
（3）组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，肉质紧密，有坚韧性。
（4）粘度：外表湿润，不粘手，外表湿润，切面有渗出液，不粘手。
（5）气味：水产、冰鲜鱼无臭味。
（6）成交供应商提供的水产类保证每日新鲜。
（7）产品质量标准
①鱼类要求：鱼体健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。无添加孔雀石绿、无汽油味残留。
②冷冻肉类：冷冻肉要求肉体冻实而且坚硬，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；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。
③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℃）。
④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℃）。</td></tr>
<tr><td>7</td><td>干货、副食品和调味品质量要求（需满足的质量、安全、技术规格、物理特性）：
酿造酱油:合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把这酱油倒在瓶子里后，摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。有SC或QS标志质量，并且符合国家或行业相关标准。
酿造食醋:具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。有SC或QS标志质量，并且符合国家或行业相关标准。
酿造酒:酒液应是无色、透明、无悬浮物和沉淀物的液体。有SC或QS标志质量，并且符合国家或行业相关标准。
酱腌菜具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。有SC或QS标志质量，并且符合国家或行业相关标准。
酱类食品:具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。有SC或QS标志质量，并且符合国家或行业相关标准。
淀粉制品:具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。生粉色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。有SC或QS标志质量，并且符合国家或行业相关标准。
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。有SC或QS标志质量，并且符合国家或行业相关标准。
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</td></tr>
</table>

	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。 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。 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。 油炸豆卜:为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。 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。 腐乳:红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其他异味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。 黄豆:非转基因，大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。 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。 食糖:食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。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。红糖: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。 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。 面粉:包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。面粉等级为中筋面粉（即普通面粉），产品有SC（或QS）标志，具有产品合格证。要新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、均匀、有自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团、用它制成的成品如馒头有麦香味、香甜入口不粘牙、符合国家食品卫生标准。 牛奶：质量标准要求符合国家相关行业标准，营养丰富、绿色安全、无异味、无霉烂变质，从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。食用方便，保质期长，包装完整、无破损。提供生产厂商的《工业产品生产许可证》，所供货的商品在供货时其剩余保质期不少于三分之二。
8	**粮油类质量要求（需满足的质量、安全、技术规格、物理特性）：** （1）油类质量要求： 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，并根据采购人需求的食用油等级保质保量完成供货。

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。
气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。
不得混有其他食用油或非食用油。卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。
油类执行标准：《食用调和油》、《花生油》等国家标准
（2）米类质量要求：（按国家标准执行）
大米品种要求以籼米、粳米为主。
大米的质量标准：一级优质
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。

9

蔬菜、瓜类采购参考清单（附件仅为参考，具体按采购人的实际订货单为准）

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	潺菜	37	红尖椒	73	雪里红
2	苋菜	38	鲜淮山	74	榨菜丝
3	通心菜	39	土豆	75	什锦菜
4	春菜	40	莲藕	76	无叶酸菜
5	小白菜	41	西红柿	77	酸笋片
6	小塘菜	42	白萝卜	78	鲜木耳
7	菜心	43	红萝卜	79	绿色海带丝
8	奶白菜	44	青萝卜	80	带皮玉米棒
9	菠菜	45	冬瓜	81	去皮玉米棒
10	芥菜	46	苦瓜	82	荷兰豆
11	芥兰菜	47	白瓜	83	甜豆
12	西洋菜	48	青瓜	84	玉豆
13	生菜	49	茄瓜	85	白豆角
14	油麦菜	50	青木瓜	86	青豆角
15	枸杞叶	51	半生熟木瓜	87	番薯
16	椰菜	52	节瓜	88	蒜苔
17	苦麦菜	53	水瓜	89	青蒜
18	枸杞菜	54	丝瓜	90	干葱头
19	大白菜	55	南瓜	91	马蹄肉
20	潮州白菜	56	云南小瓜	92	鲜玉米粒
21	长白菜	57	浦瓜	93	鲜笋
22	京包菜	58	鲜草菇	94	洋葱
23	菜花	59	鲜冬菇	95	香芋
24	西芹	60	茶树菇	96	蒜头
25	正宗香芹	61	鸡腿菇	97	蒜米
26	椰子/个	62	鲜平菇	98	姜肉
27	香菜	63	金针菇	99	生姜
28	韭菜	64	百合/包	100	鲜沙姜
29	韭黄	65	酸豆角	101	绿豆芽
30	韭菜花	66	萝卜干	102	黄豆芽
31	生葱	67	萝卜条	103	本地新土豆
32	北方京葱	68	榨菜粒	104	无土番茄
33	莴笋	69	有叶酸菜	105	茅根/湿
34	西兰花	70	咸梅菜	106	竹蔗
35	圆椒	71	甜梅菜	107	沙葛
36	尖椒	72	榨菜/件	108	粉葛

10

水产、冰鲜类采购参考清单（附件仅为参考，具体按采购人的实际订货单为准）

（1）鱼类

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	鲩鱼	2	生鱼	3	鲮鱼肉

	4	大扁鱼	5	金昌鱼	6	大鱼骨
	7	大头鱼	8	塘虱鱼	9	大鱼尾
	10	福寿鱼	11	太阳鱼	12	钳鱼
	13	鲈鱼	14	鲫鱼	15	黄骨鱼

（2）海鲜

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	红杉鱼	2	黄花鱼	3	（大条）带鱼
4	秋刀鱼	5	多春鱼	6	马头鱼
7	南仓鱼	8	池鱼		

（3）冷冻类

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	冻鸡胸肉	2	冻猪手	3	冻鱿鱼
4	鸡中亦	5	冻猪脚	6	冻猪肚
7	冻鸡壳	8	冻猪耳	9	冻带鱼
10	冻无皮花肉	11	冻有皮花肉	12	冻鱿鱼须
13	鸡亦尖	14	冻前排	15	冻红珊鱼
16	冻鸡肾	17	冻肋排	18	冻南昌鱼(中)
19	冻鸡脚	20	冻小排	21	冻鱿鱼亦
22	小鸡腿	23	冻筒骨	24	冰鲜秋刀鱼
25	大鸡腿	26	冻青豆/粒	27	金锣肋排
28	冻猪舌	29	冻玉米/粒	30	冻兔肉
31	冻猪肚	32	冻鸭肾	33	冻龙骨
34	冻扇骨	35	冰鲜红珊鱼	36	冻南仓鱼

11

干货、副食品、调味品、粮油类采购参考清单（附件仅为参考，具体按采购人的实际订货单为准）

（1）粮、油类

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	籼米	2	调和油	3	粳米
4	花生油	5	干面条	6	干米粉
7	面粉				

（2）熟食

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	烧鹅	2	烧骨	3	卤水鸭
4	烧鸭	5	烧鸡亦	6	凤爪
7	烧肉	8	豉油鸡	9	鸭下巴
10	梅叉	11	盐焗鸡	12	鸭/鹅脚亦
13	上叉	14	猪手	15	卤水肾
16	烧排骨	17	鹅肠	18	猪肚

（3）蛋类

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	咸蛋	2	皮蛋	3	鸡蛋

（4）腊味

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	腊肠	2	腊肉	3	腊鸭

（5）干货

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	大花生米	2	黑木耳	3	干辣椒粉
4	黄豆	5	散装粉丝	6	茴香
7	眉豆	8	薏米	9	云耳
10	扁豆	11	干淮山	12	蜜枣
13	乌豆	14	莲子	15	白芝麻

	16	绿豆	17	红豆	18	椰蓉
	19	无沙紫菜	20	霸王花	21	干尖椒
	22	白木耳	23	金针菜	24	马蹄粉
	25	胡椒粉	26	干海带	27	生地
	28	花椒	29	当归片	30	熟地
	31	干香菇	32	红枣	33	白冰糖
	34	支竹	35	党参	36	黄、红片糖
	37	白果肉	38	草果	39	胡椒粒
	40	虾米	41	丁香	42	桂皮
	43	陈皮	44	枸杞子	45	香叶
	46	南北杏	47	干腐皮	48	国产食粉
	49	干沙姜	50	无花果	51	食粉/盒
	52	干瑶柱	53	甘草	54	黄姜粉
	55	沙参	56	豆蔻	57	沙姜粉
	58	南姜粉	59	冬菜	60	豆沙/桶
	61	莲蓉	62	椰子酱/汁	63	蛋糕油
	64	老干妈	65	依仕	66	香麻油
	67	花椒油	68	橄榄菜	69	白菜干
	70	罗汉果	71	榄角	72	八角
	（6）豆制品					
	序号	**名称**	**序号**	**名称**	**序号**	**名称**
	1	豆腐/板	2	香干	3	豆腐皮
	4	白豆干	5	大豆卜	6	客家豆腐
	7	黄豆干	8	小豆卜	9	炸面筋
	10	千叶豆腐		/		/
	（7）调味品、配料					
	序号	**名称**	**序号**	**名称**	**序号**	**名称**
	1	生抽	2	柱候酱	3	味椒盐
	4	老抽	5	海鲜酱	6	醋／醋精
	7	蚝油	8	辣椒酱	9	米醋
	10	浙醋	11	陈醋	12	鱼露
	13	头曲酒	14	玖瑰露酒	15	花雕酒
	16	西红茄汁	17	辣椒油	18	吉士粉
	19	鲍鱼汁	20	沙糖	21	生粉
	22	糯米粉	23	粘米粉	24	黄牛油
	25	猪油	26	盐焗鸡粉	27	阳江姜豆
	28	鸡粉	29	味精	30	碱盐
	31	卤水汁	32	豆瓣酱	33	桂花急汁
	34	味汁	35	腐乳		/
	（8）奶制品					
	序号	**名称**	**序号**	**名称**	**序号**	**名称**
	1	纯牛奶	2	酸牛奶	3	益生菌奶
	4	各种风味牛奶				

12	**肉类、家禽类供货要求：** （1）成交供应商提供的肉类、家禽类保证每日新鲜，提供的猪肉牛肉均为广州市定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的产品，所有产品并可追溯。家禽类必须来源于受地方政府相关部门监管的家禽供应场；分割肉提供由政府疾控部门或卫生检验部门出具的有效期内的分割证明。 （2）所提供的鲜肉、骨必须是经过肉检（卫生部门检疫）的当日屠宰的新鲜肉，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、无腐烂变质，无添加瘦肉精，必须是广州市及周边城市政府指定的肉联厂发出的放心肉，供货时须提供放心肉证、肉联厂的验收单及当批有效的动物检疫合格证，分割的猪肉每次送货时均提供有猪肉分割证，鲜肉确保

	每日新鲜（当时屠宰）、无异味，并注明保鲜期。 （3）供肉车辆有冷藏保鲜设备，保证肉品在配送过程中保持新鲜和不受污染。 （4）肉类生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》、《动物防疫条件合格证》或《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。 （5）鲜肉、家禽类，根据采购人需求进行加工服务。如：鲜肉需切片、丝和肉沫等；家禽需杀好去毛等服务。 （6）所有产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。
13	**水果类供货要求：** （1）水果供应链要求：所有水果的来源必须清晰。供应商需随送货单向采购人提供农药残留检测报告书。 （2）包装容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味。每件包装按《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。
14	**蔬菜、瓜类供货要求：** （1）所有食品的来源必须清晰。蔬菜应当来源于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。 （2）瓜、果、蔬菜必须是优质货品，蔬菜必须保证是24小时内收成，必须提供检疫报告书，保持较好色泽及新鲜度；不得含有残留农药或污染物，成交供应商必须保证所供应的蔬菜符合卫生标准，卫生指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。各种蔬菜都应具有本品种固有的气味、形态、颜色、光泽及蔬菜的成熟度和鲜嫩程度，没有腐烂变质及其他异常味道，不能提供萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害等异常蔬菜。 （3）容器（框、箱、袋）要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味。每件包装按《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。
15	**水产、冰鲜类供货要求：** （1）供应商须清晰地列出产品品牌、名称、制造商名称和厂址、型号、生产日期和保质期限、包装类型、包装方式、包装净重量、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有生产许可标识。 （2）运输容器：框、箱、袋等要求清洁、干燥、牢固、透气、无污染、无异味等问题，每个品种单独包装。不得使用泡沫箱、金属丝、生熟混装，必须按《中华人民共和国食品安全法》的相关规定执行。散装食品应分类包装并做好密封措施，不能直接外露，防止交叉污染及环境污染。 （3）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。 （4）每次交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明（随车同行）：《检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》、《贮存地的出入库检疫证明》。 （5）所有产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。
16	**干货、副食品、调味品、粮油类供货要求：** （1）成交供应商必须确保食材质优量足，达到采购人要求。提供的所有食材都应是优质产品并为制造厂原厂产品。 （2）所提供大米、面食、食用油等必须有明显SC（或QS）标志。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。具有产品合格证。 （3）标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。 （4）副食品、干货的质量基本标准要求符合国家行业标准，干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整、无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。采购人可根据实际情况对需要的干货、副食品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的副食品采购人有权拒绝接受。 （5）熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。熟食（特别是鲜制熟食）它的保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质。

	（6）蛋类：必须来自于非疫区鸡场所生产的蛋，新鲜，无裂纹、无异味。包装完整，鸡蛋的破损率应不超过1.5%，包括有裂纹的蛋。 （7）不得使用的含酸性磷酸铝钠、硅铝酸钠和辛烯基琥珀酸铝淀粉的食品添加剂，不得购入含硫酸铝钾、硫酸铝铵的食品。 （8）提供的食材须具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变），无虫蛀结块挂丝或杂质，杂质不超标。 （9）食用油要求： 提供的食用油生产厂家信誉良好，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)和是否用转基因油料生产，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。 食用油生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》，《食品生产许可证》或《食品经营许可证》（经销商或者代理商须提供），《全国工业产品生产许可证》或《食品生产许可证》（生产制造商须提供）。 （10）大米要求： 包装规格：50KG/包、30KG/包、15KG/包。 资质证明：a.生产（供应）企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》，《食品经营许可证》（经销商或者代理商须提供）、《全国工业产品生产许可证》或《食品生产许可证》（生产制造商须提供）。 b.《产品质量检验报告》由政府产品质量监督部门出具，每季度一次。 c.《出厂检验报告》交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格报告单。
17	**（一）临时应急加急采购供货种类：** 按照采购人的应急采购需求，能够提供采购人所应急需要的各类食材货物，包括但不限于蔬菜、瓜果、水产、冰鲜、肉类、干货、副食品等，提供各类急需的食材必须无条件响应。 **（二）临时应急加急采购要求:**（1）特殊情况下如发生临时应急加急配送服务（包含但不限于节假日、活动及突发事件等情况发生加餐的），成交供应商须为采购人增加配送服务的次数，以及随订随送的服务。个别突击加急送货，采购人审核基准价时可视情况考虑因加急运输费用增加成本等因素，经双方协商后再予定价。（2）成交供应商应按照采购人的应急采购需求，能够提供采购人所应急需要的各类食材货物，包括但不限于肉类、家禽类、水产、冰鲜类、干货、副食品、调味品、粮油类、蔬菜、瓜类、水果类等，提供各类急需的食材必须无条件响应。（3）应急食材的质量应严格按照各类食材的要求执行。
18	**★临时应急加急采购食材的时限要求:鉴于采购人临时应急加急采购的紧急需求，成交供应商须承诺对采购人的应急执行供货要求，须随订随送，在接到应急采购通知后须马上响应，食材须在40分钟内送达采购人指定地方。（须提供承诺函，格式自拟）**

第五章　合同文本

合 同 书

（合同格式仅为参考文本，合同签订双方可根据项目的具体要求进行修订）

项目编号：PJZB2026-031-GZ

项目名称：2027 年钟村街敬老院购买饭堂肉菜食材供应服务项目

签订日期：_____

采购合同书

甲方（采购人）： 合同编号：

乙方（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、服务期限、服务内容

1、合同预算金额：_____元

2、中标（成交）折扣率：_____%

3、服务期限：自合同约定之日起一年，或供货价款累计结算总金额达到合同金额时，合同自动终止。

4、配送地点：甲方指定地点。

5、甲方实际应支付的货款以实际产生的采购量乘以相应基准价再乘以成交折扣率进行结算；若在服务期限内，甲方累计支付的货款金额达到预算金额，视作合同期结束，合同自动终止；若服务期限到期，采购金额未达到预算金额，也视作合同期结束，合同自动终止。

6、乙方在合同供货过程中不得变更成交折扣率，否则甲方有权解除合同。

7、基准价说明：各类品种的基准价，已包括食材价格、包装、运输、人工、交通、运营、保险、装卸、退换、验收、售后服务、税费、其他伴随服务费用及合同实施过程中的应预见和不可预见费用等一切费用。

8、本合同采用先定价后供货的方式。乙方于每月的15日（如遇节假日则顺延至下一个工作日）根据食材定价方式中的要求提供下月采购的各类食材的报价，同时提供报价的证明材料，该价格经甲方审核通过后作为下月订购该品种的基准价进行供货。甲方审核后如发现有缺漏的，乙方必须在两个工作日内补全。

9、若因市场价格升降幅度较大时，乙方可在下月1日或10日向甲方提出价格调整申请并提供相关证明材料，甲方核查通过后可按调整后的价格作为当月的基准价。

10、食材定价方式：

①基准价第一确定依据

首先，根据“广州菜篮子价格”中公布的“中心城区菜篮子平均零售价”、“广州米袋子行情”、“瓜果和牛奶”的价格。

定价时间：每月15日作为“基准价第一确定依据”的定价日，如果当天网站没有公布零售价格，则选择该日期前最邻近一天公布的价格。乙方须提供网页打印页并对相关产品进行圈记（打印页中须能清楚显示产品价格的所属日期、网站查询的路径、打印时间等）。该价格经甲方审核通过后作为下月订购该品种的基准价。

常规配送服务:月结算金额＝Σ（当月各类品种的基准价×成交折扣率×当月对应的实际供货量）。

临时应急配餐配送服务：月结算金额＝Σ（当月各类品种的基准价×当月对应的实际供货量）。

②基准价第二确定依据

1）第一确定依据中未公布的食材，或其公布的食材品种没有细化分类，以致不能完全匹配所需采

购的食材，乙方从以下2个现场核价点范围中对需采购的食材进行价格核查，并取其平均价作为基准价。核查的食材须与实际供货的食材为同一规格、同一品质的商品，并按甲方制定的食材报价单格式填报食材价格。

现场核价点范围：

a.番禺清河市场（地址：番禺区清河东路石岗东村段2号）；

b.沃尔玛（钟村店）（地址：番禺区钟村镇105国道）。

2）乙方在填报食材报价单时，必须按照国家标准、行业标准、地方标准等对该品类的分级规定，对于不同级别的食材分别进行报价。

如普通鲜鸡蛋依据《鲜鸡蛋、鲜鸭蛋分级SB/T10638-2011》标准，鲜鸡蛋品质分为AA级、A级和B级三个等级，鲜鸡蛋的重量分级为XL、L、M和S四个级别，乙方根据甲方的采购需求在报价中须分别就不同品质对应不同重量的级别分别进行报价。

3）定价时间：价格核查时间为每月1日至19日，乙方须提供核查时间内现场核价点食材价格的现场照片。所提供的现场照片，须附有拍照时间和拍照地点的水印且能清晰显示食材的规格尺寸等信息。

4）甲方审核乙方提供的报价单，如因报价单填写不符合要求的，乙方在两个工作日内重新提交报价单；如因价格审核不通过的，由双方共同前往核价点进行核查，并以共同核查的价格作为该食材的基准价，乙方不得有异议。

经甲方审核通过后的报价，作为下月订购该品种的基准价。

常规配送服务:月结算金额＝Σ（当月各类品种的基准价×成交折扣率×当月对应的实际供货量）。

临时应急配餐配送服务：月结算金额＝Σ（当月各类品种的基准价×当月对应的实际供货量）

③基准价第三确定依据

按甲方要求采购本市本区对接的国家乡村振兴重点帮扶县农副产品。

月结算金额=当月食材交易记录的价格。

11、基准价第一、第二、第三确定依据中均未公布或无法核查到的食材品种，由双方协商定价。如双方协商不能达成一致时，由双方共同前往食材销售地点进行价格核查，并以共同核查的价格作为该食材最终的基准价执行。对此乙方不得有异议，否则甲方有权解除合同。

12、新增食材品种的定价：如在食材配送中有未定基准价的食材品种，由乙方在配送后的两个工作日内按上述基准价确定依据进行报价。经甲方审核通过后，作为该食材品种的基准价。结算金额按照各确定依据结算的公式计算。

13、乙方核价的食材规格、品质须与实际供货的食材为同一规格或同一品质的商品，若发现核价的食材与实际供货的食材出现规格、品质不相同，有恶意抬高核定价情形的，根据《中华人民共和国产品质量法》的规定，按照销售者销售产品，掺假，以次充好的情形报市场监督管理部门处理。同时按照乙方提供假冒产品的情形，根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第七十二条的规定，报政府采购监管部门处理，同时甲方有权解除合同。

二、付款方式

1、甲方每月支付一次。乙方于每月 10 日前提供以下有效文件向甲方申请支付上月款项：（1）上月的供货清单以及经甲方确认的各类食材基准价；（2）结算清单；（3）乙方开具的正式发票（发票中的食材名称与实际供货的食材名称必须一致，否则不予结算）；（4）请款函；（5）合同复印件；（6）成交通知书复印件。乙方迟延提交请款材料的，甲方有权顺延支付，且无需承担任何违约责任。

2、为确保合同履行过程中合同双方遵守诚信原则，甲方预留 5%作为履约保证金或由乙方在本合

同签订之日起【3】日之内提供甲方认可的银行出具的合同总价 5%且期限到合同期满不可撤销的履约保函。提供履约保证金的，乙方完成本合同全部服务内容且经采购人审核通过后三个月内，乙方不存在违反本合同约定行为、虚假结算、行贿、受贿等情形的，甲方于 5 个工作日内无息退还履约保证金金额。

甲方的付款时间为向政府采购支付部门提出办理支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为甲方已经按期支付。

三、执行的标准、规范、质量及安全

1、执行相关国家标准、行业标准、地方标准等标准、规范。乙方所供的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可证》等相关法律法规及行政许可的要求。

2、所供食材中的化学性危害物质的含量必须在《食品安全国家标准食品中污染物限量》标准范围内。所供食材中的农药残留限量必须在《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》标准范围内。

3、所供食材必须符合国家行业生产及经营许可的要求，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明；对食材供应链进行明确，所有食材的来源必须清晰，提供正规品牌的商品。所供食材应当来源于受地方政府监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，生产食材的源头与乙方要有固定的合法的供应关系，严禁向甲方供应不满足食品安全国家标准的食材。在合同期内甲方将不定期核查乙方的食材来源证明，包括但不限于食材制造商的食品生产许可证，以及反映乙方与食材生产厂家之间具有合法供应关系的协议。乙方须配合甲方及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证、食品生产许可证或食品经营许可证等。

4、乙方应当建立食材安全追溯体系，记录和保存所有乙方品进货查验等方面的信息，记录信息应当真实准确完整，保证食材来源可查、可追溯，责任清晰。乙方须严格执行索证索票制度。按照食品经营管理相关规范建立健全质量管理体系，在食材采购、验收、贮存、销售、运输等环节采取有效的质量控制措施，保障经营过程中的质量安全。乙方提供的食材应根据品类做每日抽检，且留样 24 小时以备检查。

5、乙方所提供的食材为非转基因食品。乙方所供应的产品必须符合“无公害食品/无公害农产品”的相关规定，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要求的质量标准，必须及时更换并承担违约责任。食材的各项技术指标必须完全符合国家有关质量检测及产品出厂标准。乙方负责食材的质量检测，所产生的费用由乙方负责。甲方不定期（每年不少于两次）对供应的食材委托有资质的质检部门检测，费用由乙方负责，并提供合格的检测结果给甲方留存备案。

6、因食材质量问题而发生争议，由广州市的相关质检部门进行检测。甲方与乙方认为有需要，可以共同提出或分别提出质量检测要求。产品符合食品安全质量标准的，检测费由甲方承担；不符合食品安全质量标准的，检测费由乙方承担。

7、乙方造成食品安全事故的，引起食物中毒或肠道病等事件，乙方承担一切责任并赔偿一切损失，乙方须负担所有的医药费、住院费及误工费，如发生死亡事件的，还需按国家相关规定进行赔付

（如家属抚恤金等费用）。乙方被有效投诉 3 次或造成食品安全事故的，甲方均有权解除合同。

8、保险：乙方需为本项目投保食品安全责任险。

四、供货要求

1、食材具体需求量以甲方的通知为准，甲方有权根据实际需要调整食材的品牌、品类和数量，或者终止或变更某类食品的采购。乙方须严格按甲方要求进行供应，不得随意变更食材，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，并经甲方同意后方可变更。在收到订单后 1 小时以内，如不作任何的沟通或反馈，该订货单视作乙方完全接受。

2、甲方在送货的前 4 小时或提前一天以微信、邮件、书面、电话等方式通知乙方，乙方收到送货消息后必需立即作出回应。订单内容包括：品种、品牌、规格、数量、送货时间、送货地点等。凡是提前 4 小时发出通知的送货清单的均为常规配送服务，乙方均必须按订单内容准确供货。发出通知的时间不足 4 小时的为临时应急加急采购配送服务。

3、乙方承诺在服务期间须按照甲方采购清单和服务需求提供服务，不能因为甲方临时通知或单次采购量少而拒绝配送（含全部拒绝或部分拒绝）。确有特殊情况不能配送的，需与甲方沟通并经过甲方同意。如有拒绝配送的情况或出现缺货的情况发生，在同一个月内发生第一次、第二次警告并要求整改，第三次仍发生该情况的，每次扣除当月货款的 5%；在同一个月内发生该情况超过三次（不含三次）的，甲方有权解除合同，一切损失由乙方自行承担。

4、对零星稀缺特别食品的采购，在乙方未能提供（或未在规定时间内提供），可由甲方委托第三方进行采购，并由乙方代支付货款。

5、乙方须保证配送物品的准确性，不得弄虚作假（包括但不限于不按时、不按质、不按量、不按订购品种等），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三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。乙方的送货单必须详细注明商品的品牌、品种、单价、数量、规格、等级，送货单不得涂改。标记不清的，甲方将拒绝签收。

6、乙方实际供应的重量与甲方订单要求相差不能超过 3%。各品种超出规定的部分根据甲方要求由乙方带回，不纳入结算，短缺的部分由乙方在一小时内补足。

7、乙方在合同履行期间内保证对甲方的食材供应，成交后不得拒绝甲方要求供应食材的配送任务。乙方在服务期内没能达到投标文件承诺的服务要求的，乙方未按要求履行协议义务时，或乙方的资质在服务期内发生变化不再符合要求的，甲方均有权解除合同，由此造成甲方的一切经济损失由乙方承担。

8、所有标明生产日期、保持期或保存期、保质期的，供货时的剩余保质期（或保持期或保存期）不得少于三分之二。乙方提供的食材在保质期内出现质量问题的，乙方须提供替换服务，因替换食材产生的费用由乙方负责。

9、食材有包装的，食材的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），包装食品上标识齐全，有原产地标识，制造商名称和厂址、食材名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和 SC（或 QS）

认证。甲方有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。甲方发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致食材性质改变的，乙方必须无条件退货或更换商品。

10、甲方发现采购食材不能正常食用的，乙方应无条件退换。乙方未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，甲方有权要求无条件退货或换货，并对乙方处以当次供应食品货款两倍的罚款，罚款在供货结算款内扣除，除要承担因此产生的一切损失和费用外，按照《中华人民共和国政府采购法实施条例》第七十二条的规定，报政府采购监管部门处理。

11、合格率：乙方须保障所提供的食材种类的多样性和季节性，以保证新鲜感。乙方提供的所有食材应是经过初加工挑选的货品、各类食材符合供货要求，其中水果类、蔬菜类、鲜活类合格率达 97%以上，其它各类食材合格率达 100%。质量符合国家相关食品安全卫生标准。

12、一经发现供应以下食品，除全部退货外，甲方有权解除合同，乙方并承担由此造成的经济责任和法律责任（包括但不限于医药费、误工费、律师费、诉讼费、仲裁费、保全费、保全担保费、鉴定费、公证费、公告费等），且甲方有权要求乙方支付当月服务价款的 20%作为违约金：

①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，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（或保持期或保存期）的。

13、初加工服务要求

1）乙方应根据甲方要求为本项目提供食材的初加工服务，包括但不限于：

①鲜肉、家禽类初加工服务。如：排骨剁块、家禽宰杀去毛等。

②蔬菜、水果清洗，去除蔬菜、水果壳面沾附的泥沙、尘埃和微生物。蔬菜还需修整切分。去掉蔬菜的非食用部分，使可食部分达到 97%以上。

2）乙方应设有长期固定的冷藏库、冷冻库、食品检测实验室、食材加工点，食品检测实验室应配套以下设备：食品安全检测仪、农药残留检测仪、气相色谱仪、液相色谱仪、气质联用仪。

食材加工点应具有：果蔬清洗、肉类食品切割流水线、肉类分割线等。同时配套以下加工设备：

①生鲜肉类切割加工设备：猪肉分割台、锯骨机；

②洗菜设备：洗菜机、清洗去皮机。

五、配送运输要求

1、所有食材运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，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。

2、运输容器：框、箱、袋等要求清洁、干燥、牢固、透气、无污染、无异味等问题，每个品种单独包装。不得使用泡沫箱、金属丝、生熟混装，必须按《中华人民共和国食品安全法》的相关规定执行。散装食品应分类包装并做好密封措施，不能直接外露，防止交叉污染及环境污染。

3、冷藏、冷冻食材必须用专用冷藏、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运行正常，保持安全的冷藏、冷冻温度。

4、送货车辆采用冷藏车或冷冻车配送，保证冷冻肉中心温度控制在-2℃～7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。食材到达目的地时外包装箱干爽,无软化现象。

5、卸货要求：乙方按甲方指定秩序卸货。卸货过程中轻拿轻放，食材堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染。在卸货过程中应保证冷藏食材脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻食材脱离冷链时间不得超过 30 分钟。

6、甲方在接收乙方的食材时，发现食材有明显腐烂、受到污染，食材没有合格标志的，包装明显破损等不符合要求的，甲方当场有权拒收该批食材，乙方应立即按照合同的约定重新组织送货，否则视为乙方违约不能交货。

7、乙方提供全年 7×24 小时食材配送服务。如遇法定节假日，乙方需正常保障甲方食材配送的服务需求。除不可抗力，乙方不得因其他任何理由延迟送货。因乙方原因延误交货时间的，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。

8、乙方需投入相应车辆应用于本项目配送，每台车上须配备乙方的验收人员配合甲方完成验收工作。

六、人员要求

1、乙方须为本采购包投入人员包括：项目负责人、食品安全管理员、检验人员、食材配送人员，以及一名的现场驻场人员，提供相关人员资质证书、健康证及乙方为其缴纳的社保证明。乙方为本项目配备的所有服务人员必须具有乙方为其缴纳的社保证明。甲方将进行不定期抽查，如发现乙方没有为本项目的服务人员缴纳社保证明的，甲方有权解除合同。

2、项目负责人必须每周到场跟进服务不少于两次，连续 7 天没有到甲方现场跟进服务情况的，甲方有权解除合同。服务期内项目负责人不得更换。如发生确需更换项目负责人的，须书面向甲方提出申请：①每申请更换一次项目负责人，甲方将扣除乙方当月货款的 3 %；②对擅自更换项目负责人的，每更换一次，甲方将扣除乙方当月货款的 5%。

3、乙方为本采购包投入人员的人员名单（含简历、任职岗位），经甲方审查确认后备案。现场驻场人员如需更换应重新报备并经甲方同意。

4、现场驻场人员工作职责及要求：

现场驻场人员的工作时间按甲方的要求执行，是专职服务于本项目的人员，不得兼职或兼顾其他

项目的人员，自行配备办公设备（包括但不限于电脑等）。驻场人员必须具有健康证、乙方单位的社保。其工作职责如下：

①驻场人员须服从甲方的管理，配合甲方的工作安排。

②现场驻场人员负责与甲方进行每天的接单、核单工作，及完成每月的价格核查工作以及重大活动的现场食材供应保障服务。

5、现场驻场人员还须负责临时应急加急采购的配送服务，乙方须为应急采购配备运输车辆，在接到甲方应急采购通知后马上响应，在 40 分钟内将所需食材送达甲方指定地方。

6、乙方承诺，派驻的驻场人员是被授权以乙方公司的名义处理一切与本项目工作有关的事宜。如驻场人员达不到甲方的工作要求，在甲方提出更换人员要求后，乙方必须在 7 个工作日内完成人员更换。

7、出现质量问题时，乙方管理人员须在 2 小时内到达现场处理。乙方积极配合查找原因，按甲方要求反馈处理结果。

8、乙方指定的配送人员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，送货专员在甲方单位活动必须严格遵守甲方单位各项规章制度，不得做出有损甲方形象和利益的事情。配送人员必须无传染性疾病、无未愈合的伤口，且持有健康证明。

9、本项目所有人员的聘请、变动，须报甲方备案。

10、乙方工作人员须遵守法律法规和甲方的管理制度，如有违法违规人员，甲方有权责令乙方将其更换。如乙方有违法纵容、煽动工人怠工、罢工等过激行为的，或因乙方无视员工权益引致员工有怠工、罢工等过激行为的，甲方有权终止合同，并依法追究乙方相关责任。

七、保密要求

乙方在实施食材供货期间，不得将供货的品种、供货数量、甲方相关信息及项目信息泄露给其他企业或者个人，乙方必须指派相对固定的人员和车辆完成食材配送服务，并需将配送人员和车辆的详细资料报甲方备案，食材配送人员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。如需要更换配送人员和车辆，必须事先通知甲方并将其个人及车辆资料送甲方审核，审核合格者才能更换。

八、合同解除期间的食材保障要求

乙方接到甲方解除合同通知后，在甲方未签订新的食材配送合同之前，乙方须按甲方要求继续供应食材，乙方必须无条件配合甲方和下一任乙方做好食材配送各方面的交接工作，确保食材配送工作的平稳过渡。若乙方未经甲方同意，单方面不履行合同的，扣除未结算货款。

九、验收要求

（一）验收流程

1、项目验收依次序对照执行标准:符合中华人民共和国国家和履约地相关安全质量标准、行业规范标准；符合招标文件和响应承诺中各方共同认可的各项要求；符合货物来源国官方颁布标准；上述各类标准与法规必须是有关官方机构最新发布的现行标准版本。

2、乙方按甲方指定的时间地点负责将所有食材配送到位，食材经甲方当场验收质量和数量后，

将订货单一并交于当日甲方指定的收货人员，相关负责人员签名确认后，将作为有效结算单据。

3、做好卸货前的检查。双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对食材的外观质量进行初步了解。食材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，车厢内无不良异味。冷藏、冷冻食材必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食材没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食材应清洁，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食材的质量，按索票——验证——抽查——过磅的程序完成验收。

4、每批次每种食材均须抽查验收，对数量在 50 箱以上（含 50 箱）的抽查率为 10%以上，50 箱以下的抽查率为 15%以上。

5、验收工作人员应按招标文件食材质量要求对食材质量进行抽查，对比相关文件，以确保食材品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食材有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况，对食材损坏情况进行拍照并存档。对于食材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。如已抽查完毕，但甲方工作人员在食材使用过程中发现食材有损坏或品种、规格、数量及和等级等不符合采购要求的（甲方人为因素造成的除外），甲方应在相关单据上记录所有实际情况，并对其不符合采购要求的情况进行拍照并存档，并立即联系乙方到现场共同核实情况，经双方核实后，甲方对其不符合采购要求的的该批次产品进行退货，乙方需在一小时内按照甲方的采购要求重新配送对应数量的食材至甲方处。

6、抽查发现食材安全质量问题的处理：

（1）对危及人身安全的食材质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次食材全部退货。

（2）若抽查未发现问题，而甲方在加工食用前发现部分食材质量有问题，应立即通知甲方使用单位及食材验收小组与乙方沟通，将问题食材退货处理。

（3）供货期间如某批次出现质量问题，甲方有权根据实际情况不支付或少支付食材货款。乙方必须保证验收时发现质量或规格问题 1 小时内无条件对该批次的全部食材进行换货。一个月累计出现 3 次或者 3 次以上质量或规格问题的，甲方扣除该月货款的 5%。同一品种食材如合同期累计出现 2 次或者 2 次以上质量或规格问题的，甲方扣除该月（出现第 2 次质量或规格问题的当月）货款的 5%。

7、验收发现资质证照不全问题的处理：

（1）没有政府部门出具的动物检疫合格证明的整批食材全部退货处理。

（2）预包装食材没有合格证明的，全部退货。

（二）退（补）货流程对不符合质量要求的食材由甲方使用单位验收人员提出清退，如双方对质量或数量有争议的可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成乙方以不影响甲方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材，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给乙方。

（三）验收记录对每次验收的食材均记录食材名称、数量、验收情况等事项，并由送货人、验收

人签名确认，作报账依据和存档备案。

十、产品质量要求

<table>
<tr><td>序号</td><td>产品质量要求</td></tr>
<tr><td>1</td><td>
肉类、家禽类产品质量要求（需满足的质量、安全、技术规格、物理特性）：
（1）肉类、家禽类确保每日新鲜、无异味。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。
（2）色泽：肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪乳白色。
（3）组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，肉质紧密，有坚韧性。
（4）粘度：外表湿润，不粘手，外表湿润，切面有渗出液，不粘手。
（5）气味：猪肉、牛肉、家禽具有肉类固有的气味，无异味，煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面澄清透明或稍有浑浊，脂肪团聚于表面。
（6）产品质量标准
<table>
<tr><th>序号</th><th>品名</th><th>质量要求</th></tr>
<tr><td>1</td><td>五花肉</td><td>鲜肉，肥瘦比例为7:3，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。</td></tr>
<tr><td>2</td><td>去皮上肉</td><td>鲜肉，肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。</td></tr>
<tr><td>3</td><td>瘦肉</td><td>脂肪含量低于5%。肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。</td></tr>
<tr><td>4</td><td>肉眼</td><td>新鲜、肥瘦比例7:3，肉呈均匀的红色，有光泽。</td></tr>
<tr><td>5</td><td>猪手</td><td>必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准。</td></tr>
<tr><td>6</td><td>猪心</td><td>无异味，交货以干净、新鲜要求为标准。</td></tr>
<tr><td>7</td><td>猪肝</td><td>整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，微实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜，无胆汁污染，略有鱼腥味。</td></tr>
<tr><td>8</td><td>猪肚</td><td>新鲜、无寄生虫、炎症水疱、薄膜，无胆汁污染，略有鱼腥味。</td></tr>
<tr><td>9</td><td>猪耳朵</td><td>必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准。</td></tr>
<tr><td>10</td><td>牛肉</td><td>鲜肉，肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手。</td></tr>
<tr><td>11</td><td>牛腩</td><td>新鲜、无注水情况、有光泽、不粘手。</td></tr>
<tr><td>12</td><td>光鸡</td><td>鲜鸡，表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，重约0.6-1kg，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，因品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。</td></tr>
<tr><td>13</td><td>乌鸡</td><td>新鲜、无注水情况、去除一切毛杂物，重约0.6-1kg，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。</td></tr>
<tr><td>14</td><td>光鸭</td><td>鲜鸭表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，重约0.6-1kg，外表微湿润，不粘手。</td></tr>
<tr><td>15</td><td>鹅</td><td>鲜鹅、去除一切毛污物，表皮光滑，新鲜肥嫩皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。</td></tr>
<tr><td>16</td><td>乳鸽</td><td>新鲜、无注水情况、去除一切毛污物，皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。</td></tr>
<tr><td>17</td><td>香菇贡丸</td><td>15g/粒(500g约40粒)。具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。符合国家有关标准，其中水分（%）≤60，蛋白质（%）≥10，脂肪（%）≤25,淀粉含量（%）≤10。</td></tr>
<tr><td>18</td><td>牛肉丸</td><td>15g/粒(500g约40粒)。具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。符合国家有关标准，其中水分（%）≤60，蛋白质（%）≥10，脂肪（%）≤25,淀粉含量（%）≤10。</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

	19	鱼丸	具有良好的弹性，水煮后用水捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。
	20	猪肉丸	15g/粒(500g约40粒)。具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。符合国家有关标准，其中水分（%）≤60，蛋白质（%）≥10，脂肪（%）≤25淀粉含量（%）≤10。
	21	鸡翅	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
	22	冻鸡腿	交货以干净、新鲜、无异味。
	23	冻鸡脚	交货以干净、新鲜、无异味。
	24	扇骨	形状扁平如扇子，肉体冻实坚硬，无冻化现象。
	25	脊骨	肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。

水果类产品质量标准（需满足的质量、安全、技术规格、物理特性）：

(1)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。

(2)乙方所提供的果品应符合国家规定的绿色果品要求。应是优质、洁净，其品质、营养价值和卫生安全指标应严格符合国家的规定及相关食品卫生标准。

序号	品名	质量要求
1	苹果	具有本品种特有的外形，大小均匀，果面光滑有光泽，具有本品种应有的自然色泽；无斑点或极少果锈，不起皱，无裂口，无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑；果身重，硬朗。
2	梨子	果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄；果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害；重身结实，味道爽甜。
3	香蕉	果实丰满，果形端正，梳炳完整，单果均匀；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑。无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥。
4	橙子	大小均匀，皮光滑并有光泽，手感重，无机械损伤。难剥离，果汁多，味可口无萎蔫。柑桔：果实大近似球形，无异状突起瘤、无病虫害所呈现的绿斑、黑斑，无霉烂，无机械伤，果面清新洁净，大小均匀，果实无萎蔫，色泽自然。
5	大蕉	果实丰满，果形端正，梳炳完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑。无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥。
6	火龙果	外形为长圆形或卵圆形，表皮红色，具卵状而顶端急尖的鳞片，果长10-12厘米。

肉类、家禽类采购参考清单（附件仅为参考，具体按甲方的实际订货单为准）

（1）猪肉

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	带皮上肉	2	带皮花肉	3	去皮上肉
4	去皮花肉	5	带皮猪踁	6	去皮猪踁
7	赤肉	8	枚肉	9	枚柳
10	一字枚	11	肉眼	12	猪展
13	鲜排骨	14	肋排	15	肉排
16	猪手、脚	17	龙骨	18	筒骨
19	尾脊骨	20	猪头骨	21	扇骨
22	肥肉	23	猪颈肉	24	圆蹄
25	蹄筋	26	猪肝	27	猪心
28	猪肚	29	猪腰	30	猪俐
31	猪尾	32	小肚	33	大肠
34	大肠头	35	粉肠	36	猪皮
37	猪肺	38	生肠	39	猪红
40	大油	41	猪肉滑		

（2）牛肉

	序号	**名称**	**序号**	**名称**	**序号**	**名称**
	1	牛肉	2	牛霖	3	牛百叶
	4	牛展	5	牛柳	6	牛坑腩
	7	牛碎腩	8	牛肉滑	9	腌牛肉片
	10	牛心	11	牛骨头		
	（3）禽鸟					
	序号	**名称**	**序号**	**名称**	**序号**	**名称**
	1	光鸡	2	清远麻鸡	3	江西鸡
	4	老鸡	5	竹丝鸡	6	正宗走地鸡
	7	水鸭	8	番鸭	9	光鸭
	10	鹌鹑	11	乳鸽		

4

水果类采购参考清单（附件仅为参考，具体按甲方的实际订货单为准）

序号	**名称**	**序号**	**名称**	**序号**	**名称**
1	龙眼	2	西瓜	3	荔枝
4	香蕉	5	苹果	6	芒果
7	提子	8	柠檬	9	梨
10	柚子	11	草莓	12	菠萝
13	火龙果	14	橙	15	黄皮
16	柿子	17	石榴	18	奇异果
19	桔子	20	哈蜜瓜	21	李子
22	百香果	23	皇帝蕉	24	杨桃

5

蔬菜、瓜类质量要求（需满足的质量、安全、技术规格、物理特性）：

（1）所有蔬菜、瓜类必须符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质，外观干爽。

（2）所有蔬菜、瓜类必须保证食用安全，绝无农药等有害物质的留存。

（3）所有蔬菜、瓜类在交付甲方前必须经过前期处理，使用率达到95%以上。

（4）瓜、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，乙方必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

（5）所供蔬菜应保证是24小时内收成，提供检验报告书，保持较好色泽及新鲜度。乙方需随送货单（送货单包含产地）向甲方提供农药残留检测报告书（广州市无公害农产品质量监督检验站提供的检验报告），及每天供货公司提供的《无公害叶菜类检测记录表》原始单及复印件。

（6）乙方提供的蔬菜必须保证每日新鲜，保证产品由蔬菜农场生产供应，且取得无公害认证，并符合食品卫生安全法要求的质量要求及农药残留不超过国家限量标准。经甲方检测认定，如农药含量超标要求乙方无条件退货或换货，出现1次含量超标情况的，处以乙方人民币3000元罚款，罚款在供货结算款内扣除。出现3次以上含量超标情况的，甲方有权解除合同。

（7）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；

（8）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；

（9）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；

（10）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。

（11）产品质量标准

类别	**包含品种**	**质量要求**
叶菜类	白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜。	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，无抽薹(菜心除外)；结球的叶菜应结球紧实；菠菜和本地芹菜可带根。花椰菜、青花菜属于同一品种，形状正常，肉质致密、新鲜，不带叶柄，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；花椰菜花球洁白，无毛花，青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色，无紫花、无枯蕾现象。

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>茄果类</td><td>番茄、茄子、甜椒、辣椒等</td><td>色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。</td></tr>
<tr><td>瓜类</td><td>黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜等。</td><td>形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜，无明显机械伤。</td></tr>
<tr><td>根菜类</td><td>萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁甘蓝等。</td><td>皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密。新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫害斑，不带泥沙，不带茎叶、须根。</td></tr>
<tr><td>薯芋类</td><td>马铃薯、薯蓣、芋、姜、豆薯等。</td><td>色泽一致，不带泥沙，不带茎叶、须根，无机械和病虫害斑，无腐烂、干瘪。马铃薯皮不能变绿色。</td></tr>
<tr><td>葱蒜类</td><td>大葱、分葱、四季葱等。</td><td>允许葱和大蒜的青蒜保留干净须根，去老叶，韭菜去根去老叶，蒜头、洋葱要去枯叶；可食部分质地细嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。</td></tr>
<tr><td>豆类</td><td>豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等。</td><td>形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。食荚类：豆荚新鲜幼嫩，均匀。食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质</td></tr>
<tr><td>水生类</td><td>茭白、藕、荸荠、慈菇、菱角等。</td><td>属同一品种规格，肉质鲜嫩，成熟度适中，无泥土、杂质、机械伤，不干瘪，不腐烂霉变，茭白不黑心。</td></tr>
<tr><td>多年生类</td><td>竹笋、黄花菜、芦笋等。</td><td>属同一品种规格，幼嫩，无病虫害斑，无明显机械伤。黄花菜鲜花不能直接煮食。</td></tr>
<tr><td>芽苗类</td><td>绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等。</td><td>芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。</td></tr>
<tr><td>食用菌类</td><td>蘑菇、草菇、香菇、木耳等</td><td>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。</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>6</td><td>水产、冰鲜类产品质量要求（需满足的质量、安全、技术规格、物理特性）：
（1）水产、冰鲜类确保每日新鲜、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。
（2）色泽：肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪乳白色。
（3）组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，肉质紧密，有坚韧性。
（4）粘度：外表湿润，不粘手，外表湿润，切面有渗出液，不粘手。
（5）气味：水产、冰鲜鱼无臭味。
（6）乙方提供的水产类保证每日新鲜。
（7）产品质量标准
①鱼类要求：鱼体健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。无添加孔雀石绿、无汽油味残留。
②冷冻肉类：冷冻肉要求肉体冻实而且坚硬，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；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。
③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℃）。
④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℃）。</td></tr>
<tr><td>7</td><td>干货、副食品和调味品质量要求（需满足的质量、安全、技术规格、物理特性）：
酿造酱油:合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把这酱油倒在瓶子里后，摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。有SC或QS标志质量，并且符合国家或行业相关标准。
酿造食醋:具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。有SC或QS标志质量，并且符合国家或行业相关标准。
酿造酒:酒液应是无色、透明、无悬浮物和沉淀物的液体。有SC或QS标志质量，并且符合国家或行业相关标准。
酱腌菜具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。有SC或QS</td></tr>
</table>

	标志质量，并且符合国家或行业相关标准。 酱类食品:具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。有SC或QS标志质量，并且符合国家或行业相关标准。 淀粉制品:具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。生粉色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。有SC或QS标志质量，并且符合国家或行业相关标准。 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。有SC或QS标志质量，并且符合国家或行业相关标准。 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。 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。 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。 油炸豆卜:为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。 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。 腐乳:红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其他异味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。 黄豆:非转基因，大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。 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。 食糖:食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。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。红糖: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。 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。 面粉:包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。面粉等级为中筋面粉（即普通面粉），产品有SC（或QS）标志，具有产品合格证。要新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、均匀、有自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团、用它制成的成品如馒头有麦香味、香甜入口不粘牙、符合国家食品卫生标准。

	牛奶：质量标准要求符合国家相关行业标准，营养丰富、绿色安全、无异味、无霉烂变质，从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。食用方便，保质期长，包装完整、无破损。提供生产厂商的《工业产品生产许可证》，所供货的商品在供货时其剩余保质期不少于三分之二。
8	**粮油类质量要求（需满足的质量、安全、技术规格、物理特性）：** （1）油类质量要求： 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，并根据甲方需求的食用油等级保质保量完成供货。 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。 气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。不得混有其他食用油或非食用油。卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。 油类执行标准：《食用调和油》、《花生油》等国家标准 （2）米类质量要求：（按国家标准执行） 大米品种要求以籼米、粳米为主。 大米的质量标准：一级优质 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。
9	**蔬菜、瓜类采购参考清单（附件仅为参考，具体按甲方的实际订货单为准）**

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	潺菜	37	红尖椒	73	雪里红
2	苋菜	38	鲜淮山	74	榨菜丝
3	通心菜	39	土豆	75	什锦菜
4	春菜	40	莲藕	76	无叶酸菜
5	小白菜	41	西红柿	77	酸笋片
6	小塘菜	42	白萝卜	78	鲜木耳
7	菜心	43	红萝卜	79	绿色海带丝
8	奶白菜	44	青萝卜	80	带皮玉米棒
9	菠菜	45	冬瓜	81	去皮玉米棒
10	芥菜	46	苦瓜	82	荷兰豆
11	芥兰菜	47	白瓜	83	甜豆
12	西洋菜	48	青瓜	84	玉豆
13	生菜	49	茄瓜	85	白豆角
14	油麦菜	50	青木瓜	86	青豆角
15	枸杞叶	51	半生熟木瓜	87	番薯
16	椰菜	52	节瓜	88	蒜苔
17	苦麦菜	53	水瓜	89	青蒜
18	枸杞菜	54	丝瓜	90	干葱头
19	大白菜	55	南瓜	91	马蹄肉
20	潮州白菜	56	云南小瓜	92	鲜玉米粒
21	长白菜	57	浦瓜	93	鲜笋
22	京包菜	58	鲜草菇	94	洋葱
23	菜花	59	鲜冬菇	95	香芋
24	西芹	60	茶树菇	96	蒜头
25	正宗香芹	61	鸡腿菇	97	蒜米
26	椰子/个	62	鲜平菇	98	姜肉
27	香菜	63	金针菇	99	生姜
28	韭菜	64	百合/包	100	鲜沙姜
29	韭黄	65	酸豆角	101	绿豆芽
30	韭菜花	66	萝卜干	102	黄豆芽
31	生葱	67	萝卜条	103	本地新土豆

	32	北方京葱	68	榨菜粒	104	无土番茄
	33	莴笋	69	有叶酸菜	105	茅根/湿
	34	西兰花	70	咸梅菜	106	竹蔗
	35	圆椒	71	甜梅菜	107	沙葛
	36	尖椒	72	榨菜/件	108	粉葛

10

水产、冰鲜类采购参考清单（附件仅为参考，具体按甲方的实际订货单为准）

（1）鱼类

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	鲩鱼	2	生鱼	3	鲮鱼肉
4	大扁鱼	5	金昌鱼	6	大鱼骨
7	大头鱼	8	塘虱鱼	9	大鱼尾
10	福寿鱼	11	太阳鱼	12	钳鱼
13	鲈鱼	14	鲫鱼	15	黄骨鱼

（2）海鲜

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	红杉鱼	2	黄花鱼	3	（大条）带鱼
4	秋刀鱼	5	多春鱼	6	马头鱼
7	南仓鱼	8	池鱼		

（3）冷冻类

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	冻鸡胸肉	2	冻猪手	3	冻鱿鱼
4	鸡中亦	5	冻猪脚	6	冻猪肚
7	冻鸡壳	8	冻猪耳	9	冻带鱼
10	冻无皮花肉	11	冻有皮花肉	12	冻鱿鱼须
13	鸡亦尖	14	冻前排	15	冻红珊鱼
16	冻鸡肾	17	冻肋排	18	冻南昌鱼(中)
19	冻鸡脚	20	冻小排	21	冻鱿鱼亦
22	小鸡腿	23	冻筒骨	24	冰鲜秋刀鱼
25	大鸡腿	26	冻青豆/粒	27	金锣肋排
28	冻猪舌	29	冻玉米/粒	30	冻兔肉
31	冻猪肚	32	冻鸭肾	33	冻龙骨
34	冻扇骨	35	冰鲜红珊鱼	36	冻南仓鱼

11

干货、副食品、调味品、粮油类采购参考清单（附件仅为参考，具体按甲方的实际订货单为准）

（1）粮、油类

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	籼米	2	调和油	3	粳米
4	花生油	5	干面条	6	干米粉
7	面粉				

（2）熟食

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	烧鹅	2	烧骨	3	卤水鸭
4	烧鸭	5	烧鸡亦	6	凤爪
7	烧肉	8	豉油鸡	9	鸭下巴
10	梅叉	11	盐焗鸡	12	鸭/鹅脚亦
13	上叉	14	猪手	15	卤水肾
16	烧排骨	17	鹅肠	18	猪肚

（3）蛋类

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	咸蛋	2	皮蛋	3	鸡蛋

（4）腊味

序号	名称	序号	名称	序号	名称

1	腊肠	2	腊肉	3	腊鸭
（5）干货					
序号	**名称**	**序号**	**名称**	**序号**	**名称**
1	大花生米	2	黑木耳	3	干辣椒粉
4	黄豆	5	散装粉丝	6	茴香
7	眉豆	8	薏米	9	云耳
10	扁豆	11	干淮山	12	蜜枣
13	乌豆	14	莲子	15	白芝麻
16	绿豆	17	红豆	18	椰蓉
19	无沙紫菜	20	霸王花	21	干尖椒
22	白木耳	23	金针菜	24	马蹄粉
25	胡椒粉	26	干海带	27	生地
28	花椒	29	当归片	30	熟地
31	干香菇	32	红枣	33	白冰糖
34	支竹	35	党参	36	黄、红片糖
37	白果肉	38	草果	39	胡椒粒
40	虾米	41	丁香	42	桂皮
43	陈皮	44	枸杞子	45	香叶
46	南北杏	47	干腐皮	48	国产食粉
49	干沙姜	50	无花果	51	食粉/盒
52	干瑶柱	53	甘草	54	黄姜粉
55	沙参	56	豆蔻	57	沙姜粉
58	南姜粉	59	冬菜	60	豆沙/桶
61	莲蓉	62	椰子酱/汁	63	蛋糕油
64	老干妈	65	依仕	66	香麻油
67	花椒油	68	橄榄菜	69	白菜干
70	罗汉果	71	榄角	72	八角
（6）豆制品					
序号	**名称**	**序号**	**名称**	**序号**	**名称**
1	豆腐/板	2	香干	3	豆腐皮
4	白豆干	5	大豆卜	6	客家豆腐
7	黄豆干	8	小豆卜	9	炸面筋
10	千叶豆腐		/		/
（7）调味品、配料					
序号	**名称**	**序号**	**名称**	**序号**	**名称**
1	生抽	2	柱候酱	3	味椒盐
4	老抽	5	海鲜酱	6	醋 / 醋精
7	蚝油	8	辣椒酱	9	米醋
10	浙醋	11	陈醋	12	鱼露
13	头曲酒	14	玖瑰露酒	15	花雕酒
16	西红茄汁	17	辣椒油	18	吉士粉
19	鲍鱼汁	20	沙糖	21	生粉
22	糯米粉	23	粘米粉	24	黄牛油
25	猪油	26	盐焗鸡粉	27	阳江姜豆
28	鸡粉	29	味精	30	碱盐
31	卤水汁	32	豆瓣酱	33	桂花急汁
34	味汁	35	腐乳		/
（8）奶制品					
序号	**名称**	**序号**	**名称**	**序号**	**名称**
1	纯牛奶	2	酸牛奶	3	益生菌奶
4	各种风味牛奶				

12	**肉类、家禽类供货要求：** （1）乙方提供的肉类、家禽类保证每日新鲜，提供的猪肉牛肉均为广州市定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的产品，所有产品并可追溯。家禽类必须来源于受地方政府相关部门监管的家禽供应场；分割肉提供由政府疾控部门或卫生检验部门出具的有效期内的分割证明。 （2）所提供的鲜肉、骨必须是经过肉检（卫生部门检疫）的当日屠宰的新鲜肉，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、无腐烂变质，无添加瘦肉精，必须是广州市及周边城市政府指定的肉联厂发出的放心肉，供货时须提供放心肉证、肉联厂的验收单及当批有效的动物检疫合格证，分割的猪肉每次送货时均提供有猪肉分割证，鲜肉确保每日新鲜（当时屠宰）、无异味，并注明保鲜期。 （3）供肉车辆有冷藏保鲜设备，保证肉品在配送过程中保持新鲜和不受污染。 （4）肉类生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》、《动物防疫条件合格证》或《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。 （5）鲜肉、家禽类，根据甲方需求进行加工服务。如：鲜肉需切片、丝和肉沫等；家禽需杀好去毛等服务。 （6）所有产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。
13	**水果类供货要求：** （1）水果供应链要求：所有水果的来源必须清晰。乙方需随送货单向甲方提供农药残留检测报告书。 （2）包装容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味。每件包装按《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。
14	**蔬菜、瓜类供货要求：** （1）所有食品的来源必须清晰。蔬菜应当来源于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。 （2）瓜、果、蔬菜必须是优质货品，蔬菜必须保证是24小时内收成，必须提供检疫报告书，保持较好色泽及新鲜度；不得含有残留农药或污染物，乙方必须保证所供应的蔬菜符合卫生标准，卫生指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。各种蔬菜都应具有本品种固有的气味、形态、颜色、光泽及蔬菜的成熟度和鲜嫩程度，没有腐烂变质及其他异常味道，不能提供萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害等异常蔬菜。 （3）容器（框、箱、袋）要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味。每件包装按《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。
15	**水产、冰鲜类供货要求：** （1）乙方须清晰地列出产品品牌、名称、制造商名称和厂址、型号、生产日期和保质期限、包装类型、包装方式、包装净重量、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有生产许可标识。 （2）运输容器：框、箱、袋等要求清洁、干燥、牢固、透气、无污染、无异味等问题，每个品种单独包装。不得使用泡沫箱、金属丝、生熟混装，必须按《中华人民共和国食品安全法》的相关规定执行。散装食品应分类包装并做好密封措施，不能直接外露，防止交叉污染及环境污染。 （3）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。 （4）每次交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明（随车同行）：《检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》、《贮存地的出入库检疫证明》。 （5）所有产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。
16	**干货、副食品、调味品、粮油类供货要求：** （1）乙方必须确保食材质优量足，达到甲方要求。提供的所有食材都应是优质产品并为制造厂原厂产品。 （2）所提供大米、面食、食用油等必须有明显SC（或QS）标志。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。具有产品合格证。 （3）标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、

	质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。 （4）副食品、干货的质量基本标准要求符合国家行业标准，干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整、无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。甲方可根据实际情况对需要的干货、副食品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的副食品甲方有权拒绝接受。 （5）熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。熟食（特别是鲜制熟食）它的保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质。 （6）蛋类：必须来自于非疫区鸡场所生产的蛋，新鲜，无裂纹、无异味。包装完整，鸡蛋的破损率应不超过1.5%，包括有裂纹的蛋。 （7）不得使用的含酸性磷酸铝钠、硅铝酸钠和辛烯基琥珀酸铝淀粉的食品添加剂，不得购入含硫酸铝钾、硫酸铝铵的食品。 （8）提供的食材须具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变），无虫蛀结块挂丝或杂质，杂质不超标。 （9）食用油要求： 提供的食用油生产厂家信誉良好，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)和是否用转基因油料生产，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，乙方将承担全部责任。食用油生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》，《食品生产许可证》或《食品经营许可证》（经销商或者代理商须提供），《全国工业产品生产许可证》或《食品生产许可证》（生产制造商须提供）。 （10）大米要求： 包装规格：50KG/包、30KG/包、15KG/包。 资质证明：a.生产（供应）企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》，《食品经营许可证》（经销商或者代理商须提供）、《全国工业产品生产许可证》或《食品生产许可证》（生产制造商须提供）。 b.《产品质量检验报告》由政府产品质量监督部门出具，每季度一次。 c.《出厂检验报告》交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格报告单。

十一、供应商月度考核表

序号	考核细则	扣分值	备注
1	擅自更改供应食材品牌、规格和质量的，每发现一项次扣3分。		
2	未按每天采购计划的品种、数量供应，或短斤缺两，或降低食材等级，或食材内藏有冰袋、沙袋、垫板等非正常、非合理的增重物品等的，每发现一项次扣2分。		
3	未按采购人通知的时间供货的（包括常规配送、临时应急加急采购配送、补货、换货），每次扣2分。		
4	出现拒绝配送的情况，每次扣10分。		
5	出现缺货的情况，每次扣2分。		
6	发生迟到、缺货或退货等情况，造成采购人伙食无法按时供应的，每次扣10分。		
7	未按要求随货提供采购人要求的相关票证、食材来源证明的，每项次扣2分。		
8	所使用的运输容器、运输载具、运输包装等不符合规定的，每发生一次扣1分。		
9	冷藏、冷冻食材没有用专用冷藏、冷冻载具运输，每发生一次扣3分。		
10	用专用冷藏、冷冻载具运输冷藏、冷冻食材，保温设备在整个运输过程中运行不正常，没有保持安全的冷藏、冷冻温度，每发生一次扣3分。		
11	冷冻食材到达目的地时，外包装箱不干爽，有软化现象的，每发生一次扣2分。		
12	未按采购人指定秩序卸货的，每发生一次扣1分。		
13	送货车辆在卸货过程中，冷藏食材脱离冷链时间超过20分钟，冷冻食材脱离冷链时间超过30分钟，每发生一次扣3分。		
14	配送人员患有传染性疾病或有未愈合的伤口或无持有健康证明，每发生一次扣3分。		
15	成交供应商没有落实对食品操作间、配送车辆等消杀要求，没有落实员工每日体温监测要求，或没有按采购人要求提交配送员的核酸病毒检测报告等，每发现一宗扣2分。		

16	包装食品上没有或标识不全，没有原产地标识，制造商名称和厂址、食材名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和SC（或QS）认证的。每发现一宗扣2分。		
17	食材的保质期（或保持期或保存期）期限少于原有的三分之二，每发现一宗扣3分。		
18	产品验收不合格（包括但不限于食材不新鲜、有异味、有明显腐烂变质、受到污染，食材没有合格标志的，包装明显破损等，不符合国家有关标准及合同要求的），每发现一宗扣5分。		
19	食材出现质量问题，成交供应商不积极配合查找原因，没有按采购人要求反馈处理结果的，每次扣10分。		
20	未按食材定价方式中的定价要求、报价时间，提供需采购的食材的报价，或没有按要求提供报价的证明材料，每次扣3分。		
21	采购人审核报价后，如发现有缺漏的，或新增食材品种报价，成交供应商没有在两个工作日内补全的，从第三个工作日开始计算，每1个工作日扣2分。		
22	不遵守采购人的各项管理规定，或泄露采购人内部情况，每次扣8分。		
23	现场驻场人员达不到采购人的工作要求，在采购人提出更换人员要求后，成交供应商在7个工作日内没有完成人员更换，扣5分。		
24	现场驻场人员达不到采购人的工作要求，第一次提出警告，第二次及以上，每次扣2分，最高扣10分。		
25	对采购人提出的要求，未能在约定期限内回复的，每次扣2分。		
26	成交供应商组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时通知采购人，造成无法及时联系的，每次扣1分。		
一票否决项			
序号	考核项目	有/无	备注
1	在合同供货过程中变更成交折扣率。		
2	不执行经采购人审核通过的基准价。		
3	食品原料质量问题而引起的食物中毒事件。		
4	要求检测的商品未经检测，且未按要求限时整改。		
5	提供虚假检验报告、相关票证和虚假发票，用虚假食材入库单。		
6	商品由他人代送，经整改无效。		
7	以贿赂或类似贿赂的形式讨好采购人、食材验收人等利害关系人的行为。		
序号	**考核及扣除货款规则**		
1	若出现“一票否决项”中的情形之一的，当月考核直接为0分。		
2	基本分为100分，采购人按月对成交供应商进行考核。在合同期内，90分或以上的不扣当月货款；89分≥月考核分≥80分，每扣1分在当月货款中扣除1000元；月考核分低于80分的，扣除当月支付总金额的5%；合同期内累计两次考核低于80分，采购人有权解除合同。		
3	出现无故拒绝配送的情况或出现缺货的情况，在同一个月内第三次发生，从第三次开始每次扣除当月货款的5%。		
4	验收时发现质量或规格问题，一个月累计出现3次或者3次以上质量或规格问题的，采购人扣除该月货款的5%。		
5	同一品种食材在合同期内累计出现2次或者2次以上质量或规格问题的，采购人扣除该月（出现第2次质量或规格问题的当月）货款的5%。		
6	成交供应商供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人对成交供应商处以当次供应食品货款两倍的罚款，罚款在供货结算款内扣除。		
7	经采购人检测认定，农药含量出现1次超标情况的，处以成交供应商人民币3000元罚款，罚款在供货结算款内扣除。		
8	每申请更换一次项目负责人，采购人扣除成交供应商当月货款的3%。		
9	擅自更换项目负责人的，每更换一次，采购人扣除成交供应商当月货款的5%。		
扣分合计：			
扣款合计：			
考核人：			
考核月份：			

考核时间：

十二、发生解除合同的情形

（1）乙方被有效投诉 3 次或造成食品安全事故的，甲方均有权解除合同。

（2）在合同供货过程中变更成交折扣率，甲方有权解除合同。

（3）乙方不执行经甲方审核通过的基准价，甲方有权解除合同。

（4）出现无故或出现缺货的情况，在同一个月内发生该情况超过三次（不含三次）的，甲方有权解除合同。

（5）核价的食材与实际供货的食材出现规格、品质不相同，有恶意抬高核定价情形的，甲方有权解除合同。

（6）一经发现供应以下食品，甲方有权解除合同，乙方并承担由此造成的经济责任和法律责任（包括但不限于医药费、误工费、律师费、诉讼费、仲裁费、保全费、保全担保费、鉴定费、公证费、公告费等），且甲方有权要求乙方支付当月服务价款的 20%作为违约金：

①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，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。

（7）乙方在服务期内没能达到投标文件承诺的服务要求的，乙方未按要求履行协议义务时，或乙方的资质在服务期内发生变化不再符合要求的，甲方均有权解除合同，由此造成甲方的一切经济损失由乙方承担。

（8）甲方进行不定期抽查，如发现乙方没有为本项目的服务人员缴纳社保证明的，甲方有权解除合同。

（9）乙方有违法纵容、煽动工人怠工、罢工等过激行为的，或因乙方无视员工权益引致员工有怠工、罢工等过激行为的，甲方有权终止合同，并依法追究成交单位相关责任。

（10）经甲方检测认定，农药含量出现 3 次以上超标情况的，甲方有权解除合同。

（11）合同期内累计两次考核低于 80 分，甲方有权解除合同。

（12）项目负责人连续 7 天没有到甲方现场跟进服务情况的，甲方有权解除合同。

十三、应急供货要求

1、临时应急加急采购供货种类：

按照甲方的应急采购需求，能够提供甲方所应急需要的各类食材货物，包括但不限于蔬菜、瓜果、水产、冰鲜、肉类、干货、副食品等，提供各类急需的食材必须无条件响应。

2、临时应急加急采购要求:

（1）特殊情况下如发生临时应急加急配送服务（包含但不限于节假日、活动及突发事件等情况发生加餐的），乙方须为甲方增加配送服务的次数，以及随订随送的服务。个别突击加急送货，甲方审核基准价时可视情况考虑因加急运输费用增加成本等因素，经双方协商后再予定价。

（2）乙方应按照甲方的应急采购需求，能够提供甲方所应急需要的各类食材货物，包括但不限于肉类、家禽类、水产、冰鲜类、干货、副食品、调味品、粮油类、蔬菜、瓜类、水果类等，提供各类急需的食材必须无条件响应。

（3）应急食材的质量应严格按照各类食材的要求执行。

3、临时应急加急采购食材的时限要求:鉴于甲方临时应急加急采购的紧急需求，乙方须承诺对甲方的应急执行供货要求，须随订随送，在接到应急采购通知后须马上响应，食材须在 40 分钟内送达甲方指定地方。

十四、其他要求

1、乙方需具有相应的体系认证，具有同类项目经验，为甲方提供优质的服务。

2、乙方具有专业、充足的服务团队人员，所有人员经过培训合格。

3、乙方应能对本项目服务的实施提供更多有针对性的特色服务承诺，包括服务机构直接跟踪能力、应急服务能力、抗风险能力、完成甲方及领导安排的其他相关工作等。

4、乙方在合同期限内不能出现违法、违规、违反办事程序的情形。

5、未经甲方同意，不允许乙方分包或转包甲方服务事宜。

十五、违约责任

1、乙方提供的服务不符合采购文件、响应文件或本合同规定的，甲方有权拒收，并且乙方每次须向甲方支付本合同总价 5%的违约金。乙方发生上述情况达三次的，甲方有权解除合同，要求乙方支付本合同总价 20%的违约金并承担由此导致的甲方全部损失。

2、乙方未能按本合同规定的服务期限履行合同，从逾期之日起每日按本合同总价万分之五的数额向甲方支付违约金；逾期 15 天以上的，甲方有权解除合同，要求乙方支付本合同总价 20%的违约金，由此造成甲方经济损失的由乙方承担。

3、乙方提供服务过程中侵害第三方知识产权、隐私权等合法权益的，由此产生的一切后果由乙方承担，与甲方无关。因此导致第三方向甲方主张权利的，甲方有权解除合同，要求乙方支付本合同总价 20%的违约金并承担由此导致的甲方全部损失。

4、乙方违约的，除承担违约责任外，还应承担由此导致的甲方全部损失，包括但不限于甲方因涉诉或主张权利支出的诉讼费、律师费、保全费、担保费、鉴定费、公证费、公告费等。

5、其他违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。

十六、不可抗力

1、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

修订补充合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

2、因政府上级文件要求或执行相关政策等原因造成本项目终止的，由甲方发文通知乙方终止本合同，甲方对此不承担任何责任。自甲方发文终止项目之日起，根据乙方实际已完成的工作量评估核算甲方实际需支付的服务费。

十七、争议解决的方式

1、合同履行过程中如一方提议对合同做修改或补充，必须在所需更改的内容生效十日以前提出，经双方同意并鉴定、补充合同书后进行。

2、合同执行过程中双方如有争议，应友好协商解决，协商不成，双方同意向甲方所在地人民法院提出诉讼。

十八、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。

十九、其它

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

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、往来信函）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。

二十、合同生效

1、本合同在甲乙双方法定代表人或其授权代表签字盖章后生效。

2、本合同一式捌份，具有同等法律效力，甲方执陆份，乙方执贰份。

（以下无正文）

甲方（盖章）： 乙方（盖章）：

代表： 代表：

地址： 地址：

签定日期： 年 月 日签定日期： 年 月 日

第六章　响应文件格式

包装封面参考

响 应 文 件

口 报价信封

口 正本

口 副本

项目编号：PJZB2026-031-GZ

项目名称：2027 年钟村街敬老院购买饭堂肉菜食材供应服务项目

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：2027年钟村街敬老院购买饭堂肉菜食材供应服务项目

项目编号：PJZB2026-031-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	供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“记录失信被执行人或重大税收违法失信主体或政府采购严重违法失信行为记录”名单；不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。(以资格审查人员于投标(响应）截止时间当天在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）及中国政府采购网（http://www.ccgp.gov.cn/）查询结果为准，如相关失信记录已失效，供应商需提供相关证明资料）				
9	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				
10	具有有效的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》。				
11	已办理投标登记并成功购买本磋商文件的供应商。				
12	本项目不接受联合体投标。				
13	法定代表人授权委托书				
14	法定代表人证明书				
15	实质性条款响应一览表				
	二、技术文件				
1	报价表（首次报价）				
2	中小企业声明函				
3	监狱企业的证明文件				
4	残疾人福利性单位声明函				
5	政策功能情况表（如有）				
6	用户需求书响应一览表				
7	技术方案				
8	响应供应商认为需要提供的其它技术资料				
	三、商务文件				
1	响应供应商基本情况表				
2	业绩情况一览表				

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2027年钟村街敬老院购买饭堂肉菜食材供应服务项目的竞争性磋商文件（项目编号：PJZB2026-031-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__2027年钟村街敬老院购买饭堂肉菜食材供应服务项目（项目编号：PJZB2026-031-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）具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

（五）参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录：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）

（六）落实政府采购政策需满足的资格要求。

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，不再参加该采购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（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，不再参与本项目投标。

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 2027 年钟村街敬老院购买饭堂肉菜食材供应服务项目（项目编号：PJZB2026-031-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：2027年钟村街敬老院购买饭堂肉菜食材供应服务项目

项目编号：PJZB2026-031-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	**★供应商须承诺如在本项目中获得成交资格，在合同供货过程中不得变更成交折扣率，否则采购人有权解除合同。（提供承诺函，格式自拟）**			
2	**★基准价第一、第二、第三确定依据中均未公布或无法核查到的食材品种，由双方协商定价。如双方协商不能达成一致时，由双方共同前往食材销售地点进行价格核查，并以共同核查的价格作为该食材最终的基准价执行。对此成交供应商不得有异议，否则采购人有权解除合同。（提供承诺函，格式自拟）**			
4	**★供应商承诺，如成交在服务期间须按照采购人采购清单和服务需求提供服务，不能因为采购人临时通知或单次采购量少而拒绝配送（含全部拒绝或部分拒绝）。确有特殊情况不能配送的，需与采购人沟通并经过采购人同意。如有拒绝配送的情况或出现缺货的情况发生，在同一个月内发生第一次、第二次警告并要求整改，第三次仍发生该情况的，每次扣除当月货款的5%；在同一个月内发生该情况超过三次（不含三次）的，采购人有权解除合同，一切损失由成交供应商自行承担。（提供承诺函，格式自拟）**			
5	**★成交供应商承诺，派驻的驻场人员是被授权以成交供应商公司的名义处理一切与本项目工作有关的事宜。如驻场人员达不到采购人的工作要求，在采购人提出更换人员要求后，成交供应商必须在7个工作日内完成人员更换。**			

	（提供承诺函，格式自拟）			
6	★成交供应商接到采购人解除合同通知后，在采购人未签订新的食材配送合同之前，成交供应商须按采购人要求继续供应食材，成交供应商必须无条件配合采购人和下一任成交供应商做好食材配送各方面的交接工作，确保食材配送工作的平稳过渡。若成交供应商未经采购人同意，单方面不履行合同的，扣除未结算货款。（提供承诺函，格式自拟）			
7	★临时应急加急采购食材的时限要求:鉴于采购人临时应急加急采购的紧急需求，成交供应商须承诺对采购人的应急执行供货要求，须随订随送，在接到应急采购通知后须马上响应，食材须在 40 分钟内送达采购人指定地方。（须提供承诺函，格式自拟）			

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：2027年钟村街敬老院购买饭堂肉菜食材供应服务项目

项目编号：PJZB2026-031-GZ

响应供应商名称	投标折扣率 （%）	服务期
		自合同约定之日起一年,或供货价款累计结算总金额达到合同金额时，合同自动终止。

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：2027年钟村街敬老院购买饭堂肉菜食材供应服务项目

项目编号：PJZB2026-031-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（磋商文件中明确的所属行业）；承接企业为（企业名称），从业人员____人，营业收入为_____万元，资产总额为_____万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

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

……

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

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：2027年钟村街敬老院购买饭堂肉菜食材供应服务项目

项目编号：PJZB2026-031-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用户需求书条款逐条应答并按要求填写下表。

项目名称：2027年钟村街敬老院购买饭堂肉菜食材供应服务项目

项目编号：PJZB2026-031-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. 服务保障方案。
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：PJZB2026-031-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：PJZB2026-031-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）**	**□增值税普通发票**	**□增值税专用发票**
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： 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； 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。		

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：PJZB2026-031-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。

费率 成交金额	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：

100万元×1.5%=1.5万元

（500-100）万元×1.1%=4.4万元

（850-500）万元×0.8%=2.8万元

合计收费=1.5+4.4+2.8=8.7（万元）

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：

100 万元×1.5%=1.5 万元

（500-100）万元×0.8%=3.2 万元

（850-500）万元×0.45%=1.575 万元

合计收费=1.5+3.2+1.575=6.275（万元）

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注明磋商邀请中指明的项目名称、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**中指明的地点。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供应商认为磋商文件的内容损害其权益的，应在收到磋商文件之日或者磋商文件公告期届满之日起七个工作日内。（注：供应商购买磋商文件之日早于磋商文件公告期限届满之日的，则以供应商购买磋商文件之日为质疑时效期间的起算日期；否则，以磋商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2027年钟村街敬老院购买饭堂肉菜食材供应服务项目（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：_____

磋商文件获取日期：_____

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）

<table>
<tr><td>项目编号</td><td colspan="2"></td><td>购买文件日期</td><td>20　年　月　日</td></tr>
<tr><td>项目名称</td><td colspan="2"></td><td>文件价格（元/套）</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="8">购买文件
单位信息</td><td>单位名称（或自然人姓名）</td><td></td><td>固定电话</td><td></td></tr>
<tr><td>单位地址</td><td></td><td>邮箱
（非常重要！请确保正确）</td><td></td></tr>
<tr><td>法定代表人</td><td>姓名：_____(□先生　□小姐)</td><td>身份证号码：</td><td>手机：
固定电话：</td></tr>
<tr><td rowspan="2">项目联系人</td><td rowspan="2">姓名：_____(□先生　□小姐)</td><td>身份证号码：</td><td>手机：
固定电话：</td></tr>
<tr><td>身份证号码：</td><td>传真：</td></tr>
<tr><td>购买文件经办人</td><td>姓名：_____(□先生　□小姐)</td><td>身份证号码：</td><td>手机：</td></tr>
<tr><td colspan="2">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）</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">营业范围（必填）
（注：个人或政府机构等没有营业范围的除外）</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>声明</td><td colspan="4">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。</td></tr>
</table>

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：