

公开招标文件

招标项目编号：GPCGD23A156FG008F.

招标项目名称：广东实验中学永平校区学生饭堂食材配送服
务项目

广东省政府采购中心编制

发布日期：2023 年 3 月 17 日

温馨提示

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

- 一、 本中心全面启用网上报名系统进行供应商报名，不设线下售卖采购文件，请登录**广东省政府采购中心**网站，在供应商报名系统（http://gpcgd.gd.gov.cn/page_enter.html）进行报名。
- 二、 如无另行说明，投标/报价文件递交时间为投标/报价文件递交截止时间之前 30 分钟内。
- 三、 **每个供应商每个项目的保证金缴纳账户是唯一的，本中心将根据唯一保证金缴纳账户的缴纳情况，确认供应商是否已按规定缴纳项目保证金。所以请各供应商缴纳保证金前务必核对正确的缴纳账户，错缴误缴导致未按项目缴纳保证金的情况将由供应商自行负责。**
- 四、 如投标/报价供应商以非独立法人注册的分公司名义代表总公司盖章和签署文件的，须提供总公司的营业执照副本复印件及总公司针对本项目投标/报价的授权书原件。
- 五、 为了提高政府采购效率，节约社会交易成本与时间，本中心希望获取了采购文件而决定不参加本次投标/报价的供应商，在投标/报价文件递交截止时间的 3 日前，按《投标/报价邀请函》中的联系方式，以书面形式告知集中采购机构。对您的支持与配合，谨此致谢。
- 六、 投标/投标人如需对项目提出询问或质疑，应按采购文件附件中的询问函和质疑函的格式提交。

总目录

- 第一部分 招标公告
- 第二部分 用户需求书
- 第三部分 投标人须知
- 第四部分 开标、评标、定标
- 第五部分 合同书文本
- 第六部分 投标文件格式

第一部分 招标公告

广东省政府采购中心（以下简称“招标代理机构”）受广东实验中学（以下简称“招标人”）的委托，对广东实验中学永平校区学生饭堂食材配送服务进行公开招标采购，欢迎符合资格条件的投标人参加。

一、项目编号：GPCGD23A156FG008F

二、项目名称：广东实验中学永平校区学生饭堂食材配送服务项目

三、招标预算：三年共计 2197.02 万元。

四、项目内容及需求：（采购项目技术规格、参数及要求）

1、招标内容：

广东实验中学永平校区学生饭堂位于广州市白云区永平街道，提供早、中餐、晚餐及宵夜；自签订合同日至合同期满，学生饭堂第 1 年就餐人数约 1080 人，第 2 年就餐人数约 2340 人，第 3 年就餐人数约 3420 人；本次招标对象为成熟度高、具有严谨管理体系的食材配送公司，为全体职工提供卫生、营养、可口的新鲜食材。

提示：每年可能会根据政策的变化，班级人数可能会有变化，一经投标即视为接受此风险。

投标人为广东实验中学永平校区学生饭堂提供配送的品种包括（但不限于）：果蔬、肉类（禽畜、河鲜、海鲜）、粮油、奶及奶制品、调料及干货等。本项目服务期为 1+1+1 年。自合同签订之日起一年，首次合同期满前2个月，在中标人提出顺延申请情况下，采购人进行综合评估、考核，经考核合格，则本合同按照采购人规定的时间续签1年。续签的1年合同期期满前2个月，在中标人提出顺延申请情况下，采购人进行综合评估、考核，经考核合格，则本合同按照采购人规定的时间再次续签1年。若中标人在每次有效服务期满前2个月不提出顺延申请或考核不合格或三年期满，则有效服务期期满之日起合同自动终止，采购人有权重新组织该服务项目的采购工作。

2、服务期：3 年，合同一年一签。

五、投标人资格：

1. 投标人必须是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，投标时提交有效的企业法人营业执照（或事业法人登记证）副本复印件。分支机构投标的，须提供总公司和分公司营业执照副本复印件，总公司出具给分支机构的授权书。

2. 投标人必须具有《食品经营许可证》，投标时提供证书复印件。

3. 本项目不接受联合体投标。

4. 已登记并获取本项目招标文件。

六符合资格的投标供应商应当在 2023 年 3 月 17 日起至 2023 年 3 月 24 日期间到广东省政府

采购中心报名。（本项目仅接受网上报名，供应商网上报名须知：供应商可登陆我中心网站供应商报名系统（http://gpcgd.gd.gov.cn/page_enter.html）进行供应商报名，办理步骤请点击系统内“供应商网上报名操作指南”。供应商于采购项目公告规定的报名时间内在该系统内选择需要报名的项目公告，填写好报名表后即为报名成功。）

七、投标截止时间：2023 年 4 月 11 日 9:30

八、投标文件递交地点：广州市越华路 112 号珠江国际大厦 309 室

九、开标时间：2023 年 4 月 11 日 9:30

十、开标地点：广州市越华路 112 号珠江国际大厦 309 室

十一、本次招标的投标保证金金额为 201008 元。请留意投标供应商须知缴纳保证金的相关条款。

招标代理机构联系人：栾先生

电话：020-83186830

联系地址：广州市越华路 112 号 3 楼

邮编：510030

邮箱：luansh@gd.gov.cn

招标人联系人：赵老师

电话：020-81505358

联系地址：

邮编：

广东省政府采购中心

2023 年 3 月 17 日

第二部分 用户需求书

《用户需求书》中标注有“★”号的条款必须实质性响应，负偏离（不满足要求）将导致投标无效。

一、项目概况

为了规范广东实验中学永平校区学生饭堂食材采购工作，确保食品安全、卫生，拟对广东实验中学永平校区学生饭堂的食品原材料等配送服务采用公开招标方式进行招标。

本项目服务期为 1+1+1 年。自合同签订之日起一年，首次合同期满前 2 个月，在中标人提出顺延申请情况下，采购人进行综合评估、考核，经考核合格，则本合同按照采购人规定的时间续签 1 年。续签的两年合同期期满前 2 个月，在中标人提出顺延申请情况下，采购人进行综合评估、考核，经考核合格，则本合同按照采购人规定的时间再次续签 1 年。若中标人在每次有效服务期满前 2 个月不提出顺延申请或考核不合格或三年期满，则有效服务期期满之日起合同自动终止，采购人有权重新组织该服务项目的采购工作。

提示：每年可能会根据政策的变化，班级人数可能会有变化，一经投标即视为接受此风险。

项目预算：三年共计 2197.02 万元。

本项目配送地点为：广州市白云区永平街道广东实验中学永平校区。

采购人在合约期内增减配送地点，经与中标人协商一致后，按此标书条款执行。

本次共确定 1 家食品原料配送公司。如配送地点发生变动，以采购人实际配送地点为准。

投标人为采购人提供配送的品种包括（但不限于）：果蔬、肉类（禽畜、河鲜、海鲜）、粮油、奶及奶制品、调料及干货等。

二、总体要求

1、★投标人配送的食品必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。投标时须提供相关承诺。

2、所供商品须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明；对食品供应链进行明确，所有食品的来源须清晰。投标人应对食品的来源和质量标准有详尽的描述。验收须提出行业标准和感官标准。如该品牌商品无质量标准，则需由投标人按国家和行业的要求自行描述。

3、投标人所提供的货物各项技术指标须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

4、所有货物指标要符合国家强制性标准要求，中标人应按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》做好索证工作，并提供给采购人存档备查。包括但不限于中标供应商、各级经销商、生产厂家的营业执照、《食品经营许可证》（复印件加盖公章）、《动物检疫合格证明》、《产品合格证》，本批次产品合格的《检验报告》、购物凭证或送货单、中标方与上游供应商的供货协议（复印件加盖公章）。

章)等,检验报告和证照须与送货货品、生产厂家、生产批次一致,检验报告和证照复印件须加盖与证照一致的单位公章和各级供应商公章。中标人供应的货品如有进口食品,食品添加剂,食品容器、包装材料和食品用工具及设备,须符合相应的国家卫生安全标准和卫生安全管理规定的规定,有口岸进口食品法定检验机构出具的检验合格证明,外包装配有中文标识。

5、中标人须负责货物的运输、质量检测等工作,所产生的费用由中标人负责,如中标人对采购人提出的质量问题有异议,中标人须提供该批次产品检验报告或委托广州市有关质检部门进行检验,所需费用由中标人承担,并承担采购人因此而造成的损失。中标人运输食品用的工具如容器和车辆应专用符合卫生安全标准,并保持清洁无污染和定期消毒。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,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,严禁与其他非食品混装、混运,运输冷冻食品应当有必要的保温或冷藏设备,运输过程须防止受到污染。

6、中标人按疫情防控要求落实相关工作,以确保为采购单位提供安全食材,若中标人疫情防控不到位,采购人有权立即取消其配送资格,责令限期退出,采购人有权追究中标人的法律责任和经济赔偿。

7.1 所有配送物料价格随行就市,中标人以每个月为一个定价周期给采购人提供食品报价表,原则上每月的 25 日(节假日相应后延)商讨确定下一周期各项物料的供货价格,每月 25 日 18:00 前把下月报价单上交采购人。所有配送食材价格的价格均以定价当日参照广州市菜篮子报价中心发布的《全市菜篮子平均零售价》(以下称菜篮子价格)执行,所有食材的结算价格均以结算定价乘以折扣率。若广州市菜篮子价格信息和广州市价格信息网中没有或近期没有的个别物品,若广州市菜篮子报价中心没有的产品价格信息以广州市价格信息网为准,若广州市菜篮子价格信息和广州市价格信息网中没有或近期没有的个别物品,则双方协商后再决定商品购买,并不能高于大型电商平台上的价格。若采购人发现中标人供应的食品供应的食品价格明显高于上述定价要求,经双方核实后或采购人有证据证明,采购人每次处以中标人月均货款 5% 的标准的违约金,违约金从下月账单中扣除。

7.2 投标人须对所有食材报出统一的折扣率。投标人肉类货物、蔬菜瓜果类货物、粮油类货物价=公布的广州菜篮子平均零售价格×折扣率。

7.3 供货期间如某批次出现质量问题,中标人须保证验收时发现质量问题 1 小时内无条件对该批次的全部货物进行换货,并接受对中标人以该批次 20%的罚款。一个月累计出现 2 次或 2 次以上质量问题的,将扣除该中标人该月供货款至少 10%的金额作为罚款,由采购人在该月的供货款中直接扣除。

7.4 中标人应承诺及时提供用户需求书所列的目录品种,中标人可以适当增加品种及相应报

价（仅作为商务参考，不作评分）。该增加品种在采购人有采购需求时并经审批后可列入采购范围，采购价格以双方协商解决。

7.5 供货价格须包含市场调查、货物采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格货物的退换、所有工作人员的工勤费用以及合同实施过程中的可预见及不可预见费用。

7.6 对于中标人提供的食品报价，原则上在一个定价周期内价格不再调整。

8、投标人具有自动食材下单系统（小程序或软件），采购方能在系统自行下单，订单内容包括肉菜食品的名称、规格、数量、价格等。

9、投标人在项目所在地（广州）至少有一个配送中心，提供具体地址（提供租赁合同或自有房产等相关证明）和负责人资料及联系方式。

10、中标人应指定专人负责送货，送货人应持有效的餐饮从业人员《健康证明》，随时接受采购人查验，送货时遵守采购人有关规章制度。

11、中标人须在接到采购人订单之日的第二天早上 5:30 前（或与采购人约定的时间）将采购人所订购的货物送至采购人指定地点。中标人应按照采购人对货物品质、规格及数量的要求按时供货，并采用与货物运输相适应的方式将货物运输到采购人指定地点，同时提供送货清单一式四份，甲乙双方工作人员现场清点并验收签名，以作结算凭证。

如果采购人临时改变订购的货物种类、规格、数量等，中标人须在接到通知后并在当天接到通知后 1 小时内将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。

所有货品按净重（除箱或所有包装物）计算重量，最终交易数量以双方签字确认的数量为准。

中标人负责货物过秤，并协助采购人验收货品后，中标人送货员须按照采购人仓管员要求把货品入仓（上架）规范存放。

12、中标人所供食材应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于各地政府定点屠宰厂（场），供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证原件，鲜肉确保每日新鲜（当日屠宰），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。各类熟食须注明供货渠道及包装方式。

13、中标人所提供的货物须符合卫生标准和营养要求，无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足采购人的要求，每次送交的所有货品都要注明来源。否则，采购人有权退货，中标人须在 60 分钟内予以退还补货，不能影响采购人的正常使用，由此产生的费用由中标人自行承担。如因更换所影响采购人正常工作给采购人造成经济损失的，中标人应承担赔偿责任。中标人在每一次送货时，要将肉菜等的卫生检验报告和货物供货清单随同交到采购人指定的负责人手中。

14、因中标人供应的食材或物品被政府有关部门抽检不合格，中标人应全力配合采购人接受政府部门的处理，并全额承当经济罚款和一切法律责任。如因中标人供应的食材和物品质量安全等原因造成采购人的损失，中标人须负责采购人因此而造成的损失，采购人还有权追究中标人的其他相

应责任。

15、中标人送货车辆应实行 1 小时配送圈运作，肉类、鱼类和冰鲜类等需冷藏保鲜的食品，用冷藏车配送，保证肉类中心温度控制在-2 至 7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。

16、响应机制：在合同执行过程中采购人可根据实际情况对需求进行调整，中标人能 0.5 小时内响应，1 小时内到达现场。

17、中标人应确保食品验收的场所、设备保持清洁。应当在固定的场所进行验收，定期清扫，保证无积尘、无食品残渣，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

18、对小量常用品的临时需求，能做到 1 小时内送到。对不合格产品，需及时更换，1 小时内送到。

19、采购人有权要求中标人配合相应货品的更换工作，保质期过期的货品，免费退换。因生产商原因停产、改变生产规格的，中标人凭生产商证明告知采购人，采购人经市场调查确认，选择替换品种、规格，与中标人协商定价后确认更换的品种、规格、价格。

20、特殊情况或紧急所需要食材，中标人无法在要求时间内提供的，委托采购人代买，货款由中标人支付。

21、中标人在合同履行期间内保证对采购人的货物供应，若中标后反悔或不能履行合同的，采购人有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。

22、按合同约定供货，中标人不得转包、分包，否则采购人有权单方面终止本合同，中标人承担由此给采购人造成的一切损失。

★投标人必须承诺，如果中标，经采购人同意后才能中途更换项目经理，并提供新人员身份证复印件及最近 1 年的社保缴交记录。（投标时提供承诺函）

23、中标人应做好本单位工作人员的教育工作，遵守采购人单位各项规定。

24、中标人除不可抗力因素外，不得因其他任何理由延迟送货。如遇特殊情况需推迟送货的，应提前通知采购人，并取得采购人的同意。因中标人延误交货时间的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用。中标人在指定的时间无法提供采购人下单的货品时，采购人有权自行采购，并由中标人承担由此产生的一切费用。

25、由采购人对货物进行认真验收，对不符合规格要求的商品，中标人须无条件退货、换货；中标人未能履行合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案，并有权要求中标人赔偿因此给采购人造成的一切损失并承担违约责任。情节严重的，采购人可单方面解除合同。

26、采购人有权进行不定期检查，有权对配送食材进行检测，必要时采取第三方有资质的检测机构来衡量食材质量问题，如果发现不符合合同规定的食品，采购人第一、二次给予书面警告，中标人要无条件收回所供应的食品并给予采购人书面答复说明原因，造成的损失由中标人负责，并在 1 小时内更换好所需食品。第三次取消中标单位食品配送资格，并将情况反应采购监管部门。

27、中标人被有效投诉 3 次或造成安全（监管和食品卫生）事故的，采购人可单方面解除合

同。

28、合同期内，中标人的所有工作人员在采购人校内发生的一切安全事故均由中标人负责，与学校无关。

29、为保证食品健康安全，要求投标人提供 2022 年 7 月 1 日以来由具备 CNAS 或 CMA 认证资质的第三方检测机构出具的鲜肉类、家禽类、蔬菜、水果、水产及干货的检测报告各 1 份。

①鲜肉类（检测项目须包含但不限于：铅、镉、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺）；

②家禽类（检测项目须包含但不限于：铅、总汞、总砷、克伦特罗、莱克多巴胺）；

③蔬菜类（检测项目须包含但不限于：铅、总砷、总汞、克百威、毒死蜱）；

④水果（检测项目须包含但不限于：滴滴涕、敌敌畏、六六六、多菌灵）；

⑤水产品（检测项目须包含但不限于：孔雀石绿、氯霉素、铅、镉）；

⑥干货（检测项目须包含但不限于：苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、铅、总砷）。

且要求投标人在中标后的服务期内不定期提供上述类别由具备 CNAS 或 CMA 认证资质的第三方检测机构出具合格的检测报告。

30. 投标人具有食品安全追溯系统，食材电子化过称，数据实时输入系统，检测结果实时上传，采购方可通过食品安全追溯系统来随时查看监督索证索票情况。

31. 为确保项目的服务质量，要求投标人具备以下条件：

投标人自有或合作的蔬菜种植基地和畜禽水产养殖基地面积总和在 500 亩（含）以上；

投标人的冷藏冷冻库容积不小于 1000 立方米。

投标人的仓库总计面积不少于 1500 平方米。

三、具体要求

（一）肉类（含生鲜、冻品、鱼类等）

1、产品总体质量要求：

①所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质。鲜肉确保每日新鲜，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，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所有鲜、冻产品为国内生产销售的产品，畜、禽产品需符合《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》相关要求，水产品需符合《GB 2733-2015 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》相关要求，质量需符合《GB/T 20575-2019 鲜、冻肉生产良好操作规范》有关要求；冷鲜肉需为定点屠宰场、肉联厂屠宰并经检验检疫合格，有符合国家标准的预包装，有标签标识等溯源信息。所供产品须有产品合格证和每批次的检验合格证或检疫证。投标时提供相关承诺。

▲③包装应清洁、卫生，无破损渗漏；标签须标明产品名称、净含量、生产商名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号等内容；剩余保质期在有效期前半年保质期内且不得少于原保质

期的二分之一。不接受在光身纸箱上加贴标签货品，所用内包装胶袋封口严实，装运过程不得有裂口现象。所有包装材料成分均要符合政府对食品级包装材料的卫生要求，不得含有任何有毒有害原料。到货时包装应完好无损。投标时提供相关承诺。④所有货物规格符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。

⑤冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

⑥家禽类交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行，提供《产品合格证》；肉制品须出具本批次产品有效的《卫生检疫报告》及《产品合格证》；水产品须出具贮存地的出入库检疫证明。

（二）鲜肉（猪肉、牛肉）

1、中标人所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，保证来源于正规肉联厂，供货时提交肉联厂产品合格证及当该批次有效的《动物检疫合格证明》加盖公章的复印件（原件核对）和《广州市分割肉销售凭证》，上述《动物检疫合格证明》的货主名称、《广州市分割肉销售凭证》的经销商名称及盖章信息须与投标人名称一致，鲜肉确保每日新鲜，供肉车辆必需有冷藏保鲜设备，保证肉品在配送过程中保持新鲜和不受污染，所供鲜肉不能临近保质期或超过保质期。

2、质量要求：

序号	品名	规格	质量描述
1	去皮五花肉	1×10kg 鲜肉	肥瘦比例为 3:7（三线肉），肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。
2	去皮上肉	1×10kg 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，脂肪洁白无霉点。
3	牛肉	1×10kg 鲜肉	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，但不粘手，良质牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原，肌纤维韧性强。
4	肉碎		肉品需到现场验收后，到场制作成肉碎。

1、供应产品的质量要求：

①米、油、面、豆类货物须符合卫生，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不结、

混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。散装粉、面需提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。散装湿粉类需提供本批次的自检报告和第三方检验报告。

②米、油：要提供 QS 认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码，需提供本批次的第三方检测报告和出厂检验报告。散装豆类：提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。供应方所提供产品质量须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

③中标人在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属中标人责任，中标人应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

（四）蔬菜类：

1、中标人每天的供应按采购人提出的品种要求和计划数量进行供应。

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

3、蔬菜类应保持较好的色泽和新鲜度，利用率达到 95%。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。蔬菜应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象。禁止采购超过保质期限的食品。

4、蔬菜包装与标志要求：

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

5、食品供应链要求：所有食品的来源须清晰。蔬菜来源应当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。

6、对蔬菜生产商的管理要求：菜地配有专用的农药喷洒用具及其他农用器具；蔬菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。

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

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

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

10、要求中标人的配送半径能够严格保证采购人在货物使用时间上的安排以及保证货物新鲜。

11、蔬菜卫生质量要求：卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

12、马铃薯无发芽，皮不变绿。

（五）干货

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

2、几种主要干货制品的质量标准：

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

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

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

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

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

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

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

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

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

④菇丁：是指未充分发育的香菇，个小，直径在 2cm 以下，味淡质差。

（7）腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。

一级品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。

二级品：颜色较一级品灰黄、干燥无碎块。

三级品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

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

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

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

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

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

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

(六) 几种主要水果质量标准：

(1) 柑橘类(脐橙、蜜橘、西柚、蜜柚等)：果实结实、有弹性，手掂有重量感，果形完整、有色泽、无疤痕、不萎缩、变色、受挤压变形，柚类无褐斑、黑点。

劣质品：果皮有疤痕，失水干缩，腐烂霉变。

(2) 苹果类(蛇果、青苹果、红富士等)：结实、多汁、有光泽，表面光滑，无压伤、疤痕，不干皱。

劣质品：腐烂发霉，果皮失水萎缩，有疤痕、有压伤。

(3) 梨类(鸭梨、雪梨、贡梨、香梨等)：结实、甜而多汁，个体均匀、不变色、干皱，无压伤。

劣质品：失水干皱，无光泽，果皮变黑，切开心发黑，有冻压伤。

(4) 水蜜桃：果皮粉红带绒毛，不过熟略硬，果肉香甜爽滑多汁。

劣质品：有压伤，开裂出水，变软过熟，腐烂。

(5) 樱桃：果形圆而小，大小均匀，带鲜绿果柄，有弹性，果肉鲜甜多汁。

劣质品：疤痕、萎缩、破裂、腐烂、过熟、冻伤。

(6) 浆果类(提子、葡萄、奇异果、猕猴桃、草莓)：果实结实饱满，大小均匀，无压伤。

劣质品：果粒脱落、开裂，压伤，破溃出水、腐烂。

(7) 瓜类(哈密瓜、香瓜、木瓜、西瓜等)：果形完整，结实、无开裂、压伤。

劣质品：有疤痕、压伤，出现黑斑，瓜身变软、腐烂。

(8) 热带水果类

(9) 火龙果：表皮鲜红，叶片鲜绿，结实而有弹性，果肉白、有黑色种子，口味淡甜。

劣质品：叶片发黄、干皱、颜色黯淡，表皮开裂、变软，果柄腐烂。

(10) 枇杷：果实尖圆、色橙红，结实有弹性，果肉甜香。

劣质品：腐烂、变软、疤痕。

(11) 芒果：果粒大小均匀，果皮光滑细腻，果肉幼滑甜香。

劣质品：表皮发黑或黑斑，失水萎缩，果柄处腐烂。

(12) 香蕉：果实象牙状，未成熟青绿色、成熟后鲜黄色，软糯香甜。每板香蕉不少于 5 只，中间 3 只长 15 厘米以上，单只至 80 克以上。

劣质品：表皮发黑，果柄腐烂，压伤、冻伤。

(13) 龙眼：果实小而圆，果皮浅咖啡色，果肉甜多汁。单果重 16—25 克。

劣质品：表皮发黑，爆裂、出水。

(14) 荔枝：果实心形，色泽鲜红带绿，口感结实有弹性，香甜味美，脆嫩多汁。

劣质品：表皮发黑，果实过软，失水干硬，爆裂。

(15) 洋桃：果实呈星形，色浅绿，成熟后金黄色，表皮有光泽，果肉晶莹，口味酸甜。

劣质品：表面有黑斑、疤痕、外伤、边缘变色发黑。

(16) 黑红布林：果实圆形或椭圆形，颜色黑或暗红，结实有弹性，有光泽，果肉黄或红色，味甜美。

劣质品：疤痕、果顶开裂，发霉，失水萎缩，过熟变软，冻伤。

(17) 菠萝：果皮厚、有突出果眼呈鳞状，果形椭圆，果肉黄色，肉质脆嫩爽甜，纤维少，冠顶叶青绿。

劣质品：通体金黄(已过熟)，果肉发软，果眼溢汁，表面发霉

四、产品配送

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

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

3、中标人送货车辆应实行 1 小时配送圈运作，肉类、鱼类和冰鲜类等需冷藏保鲜的食品，用冷藏车配送，保证肉类中心温度控制在-2 至 7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

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

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

4、为确保配送产品符合安全要求，要求投标人具有检测设备和检测场所，检测人员具有相关技术监督部门或职业技能鉴定部门颁发的资格证书。首次供应时，应提供中标人的营业执照副本、《食品流通许可证》或《食品经营许可证》等证照复印件交给采购人存档。每次供货时应向采购人提供该批次产品具有法定检测资质的质量检测部门出具的产品合格的《检测报告》、出厂自检合格的《检验报告》和送货验收清单，所提供的证照材料复印件和送货单须加盖公章。

五、交货时间、交货地点

1、中标人负责将所有物料配送到采购人指定的地点，物料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，由收货人员签名确认后，将作为有效结算单据。

2、中标人不负担采购人内部分发及内部分配送过程所造成的食材损伤、损耗及其它人为造成的问题。

3、中标人须按采购人订单规定的交货时间、地点，准确交货。

4、如需分批交货，中标人也应按照订单所注明的时间送货。

六、机动应急方案

1. 安全应急管理组织机构健全。

2. 按规定配备专职应急管理工作人员具体负责饭堂的应急管理工作。

3. 应急预案需有安全风险、事故类型和应急指挥体系与职责、监测预警、力量编组、处置程序、救援措施、保障要求等内容。

七、食品质量的基本检查及相应售后服务

1、食品应清洁，并符合企业相关验收标准；食品到达目的地时外包装完整，无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象；对温度有要求的食品应确定食品的温度与包装上指示温度一致，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。

2、对食品检查如下：

①采购的食品须符合食品卫生要求及国家有关标准，如无标准，按行业规范。采购生产、经营证明文件齐备，明确食品来源，并具有检验合格证明。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。禁止采购超过保质期限的食品。

②食品包装须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和 QS 认证等。

③对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留板备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减。

3、售后服务要求

对不符合采购要求的食品退换、临时需求须及时响应。

八、送货及验收方式

1、检验流程

一是要作好卸货前的检查。验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。二是应采取当场验收的方式，验收人须认真检验食品的质量要求，按索证→过磅→入库的程序完成验收；三是须进行抽查验收，抽查样本数视实际情况而定，一般不超过 10%。

2、验收工作人员应比较相关文件，以确保食品品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，采购人的验收人员应和中标人一起确认，并保留双方签字单据。

3、退（补）货流程

对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留板备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减。出现退（补）货情况，应及时报告。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，而不是退货给供应商。

4、验收记录

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

5、中标人应在送货前提前通知采购人送货时间，以便做好交收工作。如中标人未能按时交货的。采购人有权自行采购，并由中标人承担因此产生的一切损失和费用（包括直接经济损失和间接经济损失）。

6、中标人需在当天食材验收表上签名（至少两位现场送货人员），并上交当天的食材送货单和前一天的食材确认单。若单据有错误，应在第二天修正上交，并根据考核表扣分处理。

九、定价方式

1、所有配送物料价格随行就市，中标人以每个月为一个定价周期给采购人提供食品报价表，原则上每月的 25 日(节假日相应后延)商讨确定下一周期各项物料的供货价格，每月 25 日 18:00 前把下月报价单上交采购人。所有配送食材价格的价格均以定价当日参照广州市菜篮子报价中心发布的《全市菜篮子平均零售价》（以下称菜篮子价格）执行，所有食材的结算价格均以结算定价乘以折扣率。若广州市菜篮子价格信息和广州市价格信息网中没有或近期没有的个别物品，若广州市菜篮子报价中心没有的产品价格信息以广州市价格信息网为准，若广州市菜篮子价格信息和广州市价格信息网中没有或近期没有的个别物品，则双方协商后再决定商品购买，并不能高于大型电商平台上的价格。若采购人发现中标人供应的食品供应的食品价格明显高于上述定价要求，经双方核实后或采购人有证据证明，采购人每次处以中标人月均货款 5% 的标准的违约金，违约金从下月账单中扣除。

投标人肉类货物、蔬菜瓜果类货物、粮油类货物价=公布的广州菜篮子平均零售价格×折扣率

如：某投标人的投标报价是“折扣率=85%”，则投标人肉类货物、蔬菜瓜果类货物、粮油类货物价=菜篮子平均零售价格×85%。

如果评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，将要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人应能证明其报价合理性。

2、供货期间如某批次出现质量问题，供应商须保证验收时发现质量问题 1 小时内无条件对该批次的全部货物进行换货，并接受对供应商处以该批次 20%的罚款。一个月累计出现 2 次或 2 次以上质量问题的，将扣除该供应商该月供货款至少 10%的金额作为罚款，由采购人在该月的供货款中直接扣除。

3、投标人应承诺及时提供用户需求书所列的目录品种，投标人可以适当增加品种及相应报价（仅作为商务参考，不作评分）。该增加品种在采购人有采购需求时并经审批后可列入采购范围，采购价格以双方协商解决。

4、供货价格须包含市场调查、货物采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格货物的退换、所有工作人员的工勤费用以及合同实施过程中的可预见及不可预见费用。

十、付款方式

1、中标方应在签约之日起 5 天内向采购方支付履约保证金 20 万元（贰拾万元整），中标方在履约期间无违约行为或其它应扣款项，采购方在合同期限届满之日起 10 天内无息退还中标方。

2、货款按月结算，在办理付款手续之前双方须对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计，并核实无误。

3、采购人与中标人每月 1-5 日（节假日顺延）核对上月账单，经核对无误后，中标人按经双方确认的每天送货清单汇总金额后 10 个工作日内凭国家增值税发票向采购人申请付款，采购人在收到发票后 20 个工作日内将货款以转账方式付给中标人。

十一、检验及费用负担

1、如中标人不具备货物出厂检验能力，应按照就近的原则委托国家质检部门指定并同意公布的检验机构进行货物出厂检验。中标人具备货物出厂检验能力须按规定实施货物出厂检验，并向采购人提供每批货物检验资料。费用由中标人负担。

2、质量与检验：

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

②中标人将货物运达交货地点后，采购人负责清点接货，如因运输过程中发生短少事件，由中标人负责处理。

③中标人将货物运达交货地点后，采购人应立即派人员进行数量过磅或清点，按国家有关标准计算。

④对有质疑的货物可送有关检测部门进行质量确认，如质量有问题，则检测费用由中标人支付；

否则检测费用由采购人支付。

⑤中标人所供应的货物送达时，须提供地级以上卫生或质监部门的检验合格证明。

十二、退出机制

1、中标人按要求与采购人签订配送合同，在服务期满后自然退出。

2、在招投标过程中以弄虚作假等欺诈手段中标，或配送过程中由于情况变化不再符合准入条件的，采购人有权立即取消其配送资格，责令限期退出。

3、中标人在合同期间未按配送要求提供食材，影响正常就餐的，三次及以上者，采购人有权立即取消其配送资格，责令限期退出。

4、确认为中标人原因造成的食物中毒事故或配送食品质量引发重大食品安全事故，采购人有权立即取消其配送资格，责令限期退出，对所造成的损失有权追究中标人的法律责任和经济赔偿。

5、服务期限内如因相关法律法规等政府规范性文件要求，税收征管改革发展需要，机构撤并、改革等原因采购人有权单方面终止合同，支付实际发生服务期间费用。

6、中标人若疫情防控工作不到位，造成采购人不能正常就餐，采购人有权立即取消其配送资格，责令限期退出，对所造成的损失有权追究中标人的法律责任和经济赔偿。

7、采购人在服务期限内对中标人实行考核制度，每月考核期限内若扣分累计达到 30 分或以上，则视为中标人本月食材供应考核不合格，罚款 5000 元。若一个学期内累计考核不合格 2 次，罚款 10000 元。若一个学期内累计考核不合格 3 次，罚款 20000 元，采购人有权立即取消中标人配送资格，责令限期退出。考核所产生的罚款的金额在履约保证金中扣除。

附：考核标准

项目	序号	考核细则	扣分值	备注
价格	1	未按约定价格供货的，每发现一项次扣 5 分；		
	2	未在规定时间内上交报价信息及资料或单据不符合采购方要求，每次扣 5 分；		
	3	未按合同约定时限，根据市场价格变化调整价格的，扣 5 分；		
交货	4	违反招标文件和合同的规定，擅自更改供应货物品牌、规格和质量的，每项次扣 5 分；		
	5	未按采购人采购计划的品种、数量、时间供货的，每发生一次扣 5 分并警告一次；		
	6	违反招标文件和合同的规定，擅自更改运送人员的，每次扣 5 分；		
	7	提供虚假检验报告等相关票证的，每发现一项次扣 30 分；		
	8	未及时按要求随货提供相关票证的，每项次扣 2 分；		
	9	未按采购人指定秩序卸货的，每次扣 2 分；		
	10	发生退货情况，造成采购人伙食无法按时供应的，每发生一次扣 30 分并罚款 1 万元；		
	11	食材送货单、确认单、报价单等单据不及时上交或出错，每次扣 5 分；		
质量卫生	12	同一品种货物一次（含本数）以上发现质量不合格产品的，扣 5 分；		
	13	产品验收不合格，每拒收一批次扣 2 分；		
	14	把采购人验收不合格退货的货物重新配送给采购人的，每发现一次扣 5 分；		
	15	中标人在包装、运输、装卸等环节不符合食品卫生要求的，每发现一次扣 5 分；		
	16	货物出现质量问题，中标人不积极配合查找原因，不及时反馈处理结果的，每次扣 2 分；		
	17	对采购人提出的合理建议未能在约定期限内回复的，每次扣 2 分；		
	18	中标人组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时通知采购人，造成无法及时联系的，每次扣 2 分；		
	19	中标人自行未对食材进行检测，每次扣 1 分；		
	20	疫情防控工作不到位，每次扣 1 分		
其它	21	中标人工作人员不遵守采购人各项管理规定每次扣 5 分；		
扣分合计				
考核人				

注：考核次数：每月一次。

考核日期

考核人

附件：（对于采购需求写明“提供承诺”的条款，供应商可参照以下格式提供承诺）

承诺函

致： 采购人名称

对于_____项目（项目编号：_____），我方郑重承诺如下：

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

（一）星号条款

1.

2.

3.

.....

（二）非星号条款

1.

2.

3.

.....

特此承诺。

供应商名称（盖章）：

日期： 年 月 日

第三部分 投标人须知

一、 投标费用说明

1. 投标人应承担所有与准备和参加投标有关的费用。不论投标的结果如何，招标代理机构和招标人均无义务和责任承担这些费用。
2. 本次采购由采购人委托中标供应商支付采购代理费，中标价须包含采购代理费。中标供应商在收取《中标通知书》前应向集中采购机构交纳采购代理费（以到达集中采购机构开户银行帐户为准），该费用按照中标总金额以差额定率累进法（如下表）计算：

中标金额 (百万元)	1 以下	1-5	5-10	10-50	50-100	100-1000	1000 以上
费率	1.5%	0.8%	0.45%	0.25%	0.1%	0.05%	0.01%

例如：某服务招标项目中标金额为 400 万元，交易服务费金额计算如下：

$$100 \text{ 万元} \times 1.5\% = 1.5 \text{ 万元}$$

$$(400 - 100) \text{ 万元} \times 0.8\% = 2.4 \text{ 万元}$$

$$\text{收费} = 1.5 + 2.4 = 3.9 \text{ 万元}$$

3. 交易服务费以银行付款的形式用人民币一次性支付，收款银行帐号以招标代理机构发出的交纳交易服务费通知书中指定的银行帐号为准

二、 投标有效期

本项目投标有效期为投标截止日起至少90日历日。

三、 招标文件

3. 招标文件的构成

- 3.1 招标文件由下列文件以及在招标过程中发出的澄清更正文件组成：

- 1) 投标邀请函
- 2) 用户需求书
- 3) 投标人须知
- 4) 开标、评标、定标
- 5) 合同书文本
- 6) 投标文件格式
- 7) 在招标过程中由招标代理机构发出的澄清更正文件等

4. 招标文件的澄清更正

- 4.1 招标代理机构对招标文件进行必要的澄清更正的，澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，于投标截止时间的15天前在指定媒体上发布公告，并通知所有报名及购买招标文件的投标人，报名及购买招标文件的投标人在收到澄清更正通知后应按要求以书面形式（加盖单位公章，传真有效）予以确认，该澄清更正的内容为招标文件的组成部分；澄清

更正不足15天的，招标代理机构在征得当时已报名及购买招标文件的投标人同意并书面确认（加盖单位公章，传真有效）后，可不改变投标截止时间。

- 4.2 投标人在规定的时间内未对招标文件提出疑问、异议或要求澄清的，将视其为无异议。

四、 投标文件的编制和数量

5. 投标的语言

- 5.1 投标人提交的投标文件以及投标人与招标代理机构就有关投标的所有来往函电均应使用中文。投标人提交的支持文件或印刷的资料可以用另一种语言，但相应内容应附有中文翻译本，两种语言不一致时以中文翻译本为准。

6. 投标文件编制

- 6.1 投标人应当对投标文件进行装订，对未经装订的投标文件可能发生的文件散落或缺损，由此产生的后果由投标人承担。

- 6.2 投标人应认真阅读、并充分理解招标文件的全部内容（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），并应完整、真实、准确的填写招标文件中规定的所有内容。投标人没有按照招标文件要求提交全部资料，或者投标没有对招标文件在各方面都作出实质性响应是投标人的风险，有可能导致其投标被拒绝，或被认定为无效投标或被确定为投标无效。

- 6.3 投标人必须对投标文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件接受招标人或招标代理机构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。

- 6.4 如果因为投标人投标文件填报的内容不详，或没有提供招标文件中所要求的全部资料及数据，由此造成的后果，其责任由投标人承担。

7. 投标报价及计量

- 7.1 投标人所提供的货物和服务均应以人民币报价。

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

8. 投标保证金

- 8.1 投标人应按招标文件规定的金额和期限交纳投标保证金，投标保证金作为投标文件的组成部分。

- 8.2 投标（报价）保证金可以采用银行转账、支票、汇票、本票、银行保函（或《政府采购报价担保函》）等形式提交。保证金的到账（保函提交）截止时间应当与投标（响应）截止时间一致。

交纳办法如下：

（1）采用非保函方式提交保证金的

采用银行转账方式的保证金必须由投标人自有对公账户转出，不允许代缴；不接受银行柜台缴纳现金方式。保证金缴纳账户：投标人登录广东省政府采购中心网上报名系统进行

网上报名后，在8小时内，保证金管理系统为各报名投标人分别生成保证金缴纳账户并公布到网上报名系统中。账户生成后，系统会向报名联系人的手机发送通知短信，每个投标人每个项目的保证金缴纳账户是唯一的，所以请各投标人缴纳保证金前务必核对正确的缴纳账户（因运营商或手机限制，短信有可能延迟或被屏蔽，各投标人也可以自行登录系统查询账户）。投标人填写银行交款票据时，必须清晰填写招标项目编号和投标人全称。否则有可能造成保证金退还的延误。

递交投标文件现场除银行保函、担保函外，不收取其他任何形式的投标保证金。不按以下规程提交保证金的，我中心对保证金不能在投标（响应）截止时间前到帐不负责任：

- 1) 银行转账方式提交的：各投标人在投标截止前自行登录网上报名系统查看保证金缴纳账户并向该账户缴纳足额的保证金。
- 2) 支票方式提交的：在报价截止前 3 个工作日内向广东省政府采购中心财务部（广东省政府采购中心 3 楼，电话 020-83196865）提交支票，提交时请一并提供所投招标项目编号，以及在网上报名系统查找对应本单位对应的缴纳投标保证金账户，支票付款有效期至报价截止日。
- 3) 汇票、本票方式提交的：在报价截止前五个工作日内向广东省政府采购中心财务部（广东省政府采购中心 3 楼，电话 020-83196865）提交汇票、本票，提交时请一并提供所投招标项目编号，以及在网上报名系统查找对应本单位对应的缴纳保证金账户。汇票、本票有记载付款日期的，付款日期应当在报价截止前 3 个工作日。

(2) 采用保函方式提交保证金的

1) 采用银行保函提交的：

- ① 采用招标文件提供的格式或招标代理机构接受的其他格式；
- ② 由中华人民共和国境内的银行出具的银行保函；
- ③ 有效期超过投标有效期 30 天。

2) 采用政府采购投标（报价）担保函提交的：

- ① 采用招标代理机构接受的格式；
- ② 由专业担保机构出具的政府采购投标担保函；
- ③ 有效期超过投标（报价）有效期 30 天。

8.3 未中标的投标人保证金，在中标通知书发出后5个工作日内原额退还。

8.4 中标人的投标保证金，在中标人与招标人签订采购合同后5个工作日内原额退还。

8.5 有下列情形之一的，投标保证金将被依法不予退还并上交国库：

- 1) 投标人在招标文件规定的投标有效期内撤销其投标；

- 2) 中标人在规定期限内未签订合同。
- 9. 投标文件的数量和签署
 - 9.1 投标人应编制投标文件正本一份和副本伍份，投标文件的副本可采用正本的复印件。每套投标文件须清楚地标明“正本”、“副本”。若副本与正本不符，以正本为准。
 - 9.2 投标文件的正本需打印或用不褪色墨水书写，并由法定代表人或经其正式授权的代表签字或盖章。授权代表须出具书面授权证明，其《法定代表人授权书》应附在投标文件中。
 - 9.3 投标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字或盖章才有效。
- 10. 投标文件的密封和标记
 - 10.1 投标人应将投标文件正本和所有的副本分别单独密封包装，并在外包装上清晰标明“正本”、“副本”字样。
 - 10.2 为方便开标时唱标，投标人应按照《投标文件格式》的要求制作《唱标信封》并独立封装。
 - 10.3 信封或外包装上应当注明招标项目名称、招标项目编号和“在（招标文件中规定的开标日期和时点）之前不得启封”的字样，封口处应加盖投标人印章。
 - 10.4 不足以造成投标文件可从外包装内散出而导致投标文件泄密的，不认定为投标文件未密封。

五、 投标文件的递交

- 11. 投标文件的递交
 - 11.1 所有投标文件应在投标截止时间前送达开标地点。
 - 11.2 招标代理机构将拒绝以下情况的投标文件：
 - 1) 迟于投标截止时间递交的；
 - 2) 投标文件未密封的。
 - 11.3 招标代理机构不接受邮寄、电报、电话、传真方式投标。
- 12. 投标文件的修改和撤回
 - 12.1 投标人在投标截止时间前，可以对所递交的投标文件进行补充、修改或者撤回，并书面通知招标代理机构。补充、修改的内容应当按招标文件要求签署、盖章、密封后，并作为投标文件的组成部分。在投标截止时点之后，投标人不得对其投标文件做任何修改和补充。
 - 12.2 投标人所提交的投标文件在评标结束后，无论中标与否都不退还。

六、 开标、评标、定标

见招标文件第四部分

七、 询问、异议、投诉

- 13. 询问
 - 13.1 投标人对招标过程（招标文件、采购过程和中标结果）有疑问的，可以向招标人或招标代理机构提出询问，招标人或招标代理机构将及时作出答复，但答复的内容不涉及商业秘密。

询问可以口头方式提出，也可以书面方式提出，书面方式包括但不限于传真、信函、电子邮件。联系方式见《投标邀请函》中“招标人、招标代理机构的名称、地址和联系方式”。

14. 异议

- 14.1 投标人对招标过程或评标结果有异议或投诉的，可根据《中华人民共和国招标投标法》及有关法规的规定，向相关部门书面提出，但需对异议或投诉内容的真实性承担责任。异议或投诉必须是书面的，并加盖投标人公章及由法定代表人或其授权代表签署或盖章。
- 投标人对招标结果内容有异议的，应在公示发布之日起3个工作日内，按如下联系方式以书面形式向招标人或招标代理机构提出异议。招标代理机构应在收到投标人书面异议后3日内，对异议内容作出答复。

异议联系人：质疑联系人：黄小姐/龚小姐

电话：020-83187085/83196816；传真：/；邮箱：gpcgdzgke@gd.gov.cn (推荐使用)

地址：广州市越秀区越华路 112 号珠江国际大厦 3 楼质管科；邮编：510030

投诉机构：广东实验中学工会委员会

电话：020-81506126

地 址：广东省广州市荔湾区省实路 1 号

八、 合同的订立和履行

16. 合同的订立

- 16.1 招标人与中标人自中标通知书发出之日起三十日内，按招标文件要求和中标人投标文件承诺签订合同，但不得超出招标文件和中标人投标文件的范围、也不得再行订立背离合同实质性内容的其他协议。

17. 合同的履行

- 17.1 合同生效后，合同各方不得擅自变更、中止或者终止合同。合同需要变更的，招标人应将有关合同变更内容，以书面形式报监督管理机关备案；因特殊情况需要中止或终止合同的，招标人应将中止或终止合同的理由以及相应措施，以书面形式报监督管理机关备案。
- 17.2 合同履行中，招标人需追加与合同标的相同的货物、工程或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与中标人签订补充合同，但所补充合同的采购金额不得超过原采购金额的10%，签订补充合同的必须按规定备案。

九、 保密和披露

17. 投标人自获取招标文件之日起，须履行本招标项目下保密义务，不得将因本次招标获得的信息向第三人外传。
18. 招标人或代理机构有权将投标人提供的所有资料向有关政府部门或评审委员会披露。
19. 在招标人或采购中心认为适当时、国家机关调查、审查、审计时以及其他符合法律规定的情形下，招标人或采购中心无须事先征求投标人同意而可以披露关于采购过程、合同文本、签署情况的资料、投标人的名称及地址、投标文件的有关信息以及补充条款等，但应当在

合理的必要范围内。对任何已经公布过的内容或与之内容相同的资料，以及投标人已经泄露或公开的，无须再承担保密责任。

十、适用法律

20. 招标人、招标代理机构及投标人进行的本次采购活动适用《中华人民共和国招标投标法》及其配套的法规、规章、政策。

第四部分 开标、评标、定标

一、 开标

- 1 招标代理机构在《投标邀请函》中规定的日期、时间和地点组织公开开标。
- 2 开标时，由投标人或其推选的代表检查投标文件的密封情况，经确认无误后由招标工作人员当众拆封，宣读投标人名称、《报价一览表》内容。
- 3 招标代理机构做好开标记录，开标记录由各投标人代表签字确认。投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为招标人、招标代理机构相关工作人员有需要回避情形的，应当场提出询问或者回避申请。投标人未参加开标的，视同认可开标结果。

二、 评标委员会

4. 本次招标依法组建评标委员会。

三、 评标注意事项

5. 评标委员会将按照招标文件确定的评标方法进行评标。对招标文件中描述有歧义或前后不一致的地方，评标委员会有权按法律法规的规定进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个投标人。
6. 对于投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应当以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正。
7. 投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。
8. 有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效：
 - 8.1 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；
 - 8.2 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
 - 8.3 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员为同一人；
 - 8.4 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
 - 8.5 不同投标人的投标文件相互混装；
 - 8.6 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

四、 评标方法、步骤及标准

9. 本次评标采用综合评分法。
10. 投标人资格审查和符合性审查
 - 10.1 评标委员会根据《投标人资格审查表》（附表一）内容逐条对投标文件的资格性进行评审，审查每份投标文件是否满足投标人资格要求。
 - 10.2 评标委员会根据《符合性审查表》（附表二）内容逐条对投标文件进行符合性评审，审

查每份投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求。对符合性评审认定意见不一致的，评标委员会按简单多数原则表决决定。

10.3 只有全部满足《投标人资格审查表》及《符合性审查表》所列各项要求的投标才是有效投标，只要不满足上述所列各项要求之一的，将被认定为无效投标。无效投标不能进入技术、商务及价格评审。

10.4 对各投标人进行资格审查和符合性审查过程中，对初步被认定为无效投标者应实行及时告知，由评标委员会主任或招标人代表将集体意见现场及时告知投标当事人，以让其核证、澄清事实。

11. 技术、商务及价格评审

11.1 评分总值最高为 100 分，评分分值（权重）分配如下：

评分项目	技术评分	商务评分	价格评分
权重	45	25	30

11.2 技术评审

技术评分项明细及各单项所占权重详见附表三：《技术评审表》；

11.3 商务评审

商务评分项明细及各单项所占权重详见附表三：《商务评审表》；

11.3 价格评审

11.4.1 投标报价错误的处理原则：

- 1) 投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；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。同时出现上述两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。
- 2) 对投标漏项处理：投标人漏项报价，作非实质性响应投标处理。
- 3) 以上修正后的报价应当经投标人采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字确认，并对投标人产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

11.4.2 评标价的确定：按上述条款的原则校核修正后的价格为评标价。

11.4.3 计算基准价的确定：各有效投标供应商的评标价中，取算术平均值作为评标基准价。

11.4.4 计算价格评分：当评标价等于评标基准价时的价格评分为 30 分，评标价每高于评标基准价 1%，扣 1 分；每低于评标基准价 1%，扣 0.5 分，扣至 0 分为止，中间采用插值法计算，得分精确到小数点后两位。

11.5 评标总得分及统计：各评委的评分的算术平均值即为该投标人的技术评分、商务评分、价

格评分。然后，根据比价原则评出价格评分。将技术评分、商务评分和价格评分相加得出评标总得分（评标总得分分值按四舍五入原则精确到小数点后两位）。

12. 中标人的确定
- 12.1 推荐中标候选投标人名单：本项目推荐三名中标候选人。将各有效投标人按其评标总得分由高到低顺序排列。评标总得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。评标总得分且投标报价相同的，按技术评分由高到低顺序排列。评标总得分、投标报价、技术评分均相同的，由评委会采取随机抽取的方式确定。排名第一的投标人为第一中标候选人，排名第二的投标人为第二中标候选人，排名第三的投标人为第三中标候选人。
- 12.2 中标价的确定：除了按 11.4.1 修正并经投标人确认的投标报价作为中标价外，中标价以开标时公开唱读额为准。
- 12.3 招标人依据评标委员会推荐的中标候选人确定中标人，招标人应当自收到评标报告之日起 3 日内公示中标候选人。该项目中标候选人结果公示无异议后，原则上确定第一中标候选人为中标人，最终以中标通知书为准。
13. 发布中标结果
- 13.1 招标代理机构将在下列媒体发布本项目中标候选人公示，公示无异议后发布中标公告：广东省政府采购中心网 (<http://gpcgd.gd.gov.cn>)。
- 13.2 在《中标结果公告》发布的同时，招标代理机构以书面形式向中标人发出经招标人确认的《中标通知书》，中标人应以书面形式回复，确认收到。
- 13.3 《中标通知书》是合同的一个组成部分，对招标人和中标人具有同等法律效力；《中标通知书》发出后，招标人改变中标结果，或者中标人放弃中标的，均应承担相应的法律责任。

附表一：投标人资格审查表

投标人资格审查表

审 查 项 目	要 求
资 格 性 审 查	具体要求详见招标文件“第一部分 投标邀请函”中的“五、投标人资格”

注：1. 每一项符合的打“√”，不符合的打“×”。

2. “结论”一栏填写“通过”或“不通过”；任何一项出现“×”的，结论为不通过；不通过的为无效投标。

3. 未通过资格审查的投标人，不进入符合性审查及技术商务评审。

附表二：符合性审查表

符合性审查表

审查项目	要求
符合性审查	1. 投标折扣率是固定且唯一的，未超过 100%。
	2. 对标的服务没有报价漏项。
	3. 按要求缴纳了投标保证金。
	4. 提交投标函。投标文件完整且编排有序，投标内容基本完整，无重大错漏，并按要求签署、盖章。法定代表人/负责人资格证明书及授权委托书，按对应格式文件签署、盖章(原件)。
	5. “★”号条款满足招标文件要求。
	6. 投标文件未含有招标人不可接受的附加条件。
	7. 如有报价修正的，投标人按规定要求书面确认。
	8. 未出现视为投标人串标投标所列的情形。
	9. 投标有效期为投标截止日起不少于 90 天。

注：1. 每一项符合的打“√”，不符合的打“×”。

- “结论”一栏填写“通过”或“不通过”；任何一项出现“×”的，结论为不通过；不通过的为无效投标。
- 汇总时出现不同意见的，评委会按简单多数原则表决决定。
- 如果评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，将要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

附表三：技术评审表

序号	内容	单项分值	评分规则
1	重要条款响应程度	4	用户需求书中标注▲的条款，共计 2 项。每满足一项得 2 分。本项最多得 4 分。
2	配送服务方案	7	<p>根据投标人的配送服务方案（应包括但不限于货源、采购渠道、供货保障、品质监控、日常管理组织、物流配送方案及各种规章制度等服务内容）进行评审：</p> <p>1、货源、采购渠道、供货保障、品质监控内容清晰、完整、详细，日常管理组织、物流配送方案及各种规章制度完善、合理、可行性高的，得 7 分；</p> <p>2、货源、采购渠道、供货保障、品质监控内容较清晰、较完整、较详细，日常管理组织、物流配送方案及各种规章制度较完善、较合理、可行性较好的，得 4 分；</p> <p>3、货源、采购渠道、供货保障、品质监控内容不清晰、不完整，日常管理组织、物流配送方案及各种规章制度不完善、不合理、可行性差的，得 1 分；</p> <p>不提供配送服务方案不得分。</p>
2	质量、安全保障措施方案	7	<p>根据投标人的质量、安全保障措施方案（包括但不限于货物的来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量、安全保障措施）进行评审：</p> <p>1、质量、安全保障措施方案详细、对各个环节的保障能够分析透彻、针对性强的，得 7 分；</p> <p>2、质量、安全保障措施方案不够详细、对各个环节的保障分析较透彻、针对性较强的，得 4 分；</p> <p>3、质量、安全保障措施方案不详细、对各个环节的保障分析模糊、针对性差的，得 1 分；</p> <p>不提供质量、安全保障措施方案不得分。</p>
3	投标人的运输能力	7	<p>1、投标人自有或租赁冷链车辆 10 辆（含）以上，且总运输能力大于 50 吨（含）的，得 7 分；</p> <p>2、投标人自有或租赁冷链车辆 6 辆（含）以上，且总运输能力大于 30 吨（含）的，得 4 分；</p> <p>3、投标人自有或租赁冷链车辆 2 辆（含）以上，且总运输能力大于 10 吨（含）的，得 1 分；</p> <p>4、其他情况或不提供证明资料的不得分。</p> <p>备注：①投标人自有车辆：提供有效的机动车行驶证复印件和机动车登记证书复印件，车辆应为投标人所有；②投标人租赁车辆：提供有效的车辆租赁协议复印件、《机动车行驶证》复印件。如车辆租赁期不能覆盖合同期的，投标人还应提交承诺函（格式自拟），承诺租赁到期后将继续租赁（或购买）不低于投标时运载能力的运输车辆，确保合同期提供及时、稳定的物资配送服务。</p>
4	投诉处理方案	5	<p>针对项目需求，就投标人制定的投诉处理方案进行评价：</p> <p>1、方案完整、计划安排科学、操作具体，可行性高，得 5 分；</p> <p>2、方案较完整、计划安排较科学，操作基本可行，得 3 分；</p>

			3、方案不完整、计划安排不科学、操作不可行，得 1 分； 4、无相关说明不得分。
5	投标人的配送能力	4	投标人在项目所在地（广州）有 1 个配送中心的，得 4 分；在项目所在地（广州）没有配送中心的，得 0 分。备注：投标人须提供租赁合同或房产证或承诺函（承诺中标后设置，格式自拟）等相关证明材料，并加盖公章。
6	自动食材下单系统（小程序或软件）	4	投标人具有自动食材下单系统（小程序或软件）的，得 4 分；无不得分。备注：投标人提供自动食材下单系统（小程序或软件）的计算机软件著作权登记证书，或购买合同、发票复印件，并加盖公章。
7	食品安全（质量）追溯系统	4	投标人具有可实现食品安全（质量）追溯管理功能系统的，得 4 分；未具备食品安全（质量）追溯管理功能系统的，不得分。备注：投标人提供追溯系统的计算机软件著作权登记证书，或购买合同、发票复印件，并加盖公章。
8	应急响应	3	1、承诺采购人需应急供应时，在 1 小时（含）内将货物送达采购人配送地点，得 3 分； 2、承诺采购人需应急供应时，在 1 小时（不含）-2 小时（含）内将货物送达采购人配送地点，得 1 分； 3、承诺采购人需应急供应时，送达时间大于 2 小时，或未承诺应急供应送达时间，不得分。 备注：①投标人须提供对本项目应急响应的承诺函，格式自定。②投标人提交的《配送服务方案》相关应急保障内容，应与本项目应急响应时间相匹配。《方案》不能有效证明其应急响应时效的，此项不能计为有效得分。
合计		45	

附表四：商务评审表

商务评审表

序号	内容	单项分值	评分细则
1	企业管理体系认证情况	3	<p>(1) 具有食品安全管理体系认证证书或具有 HACCP 食品安全管理体系认证证书的得 1 分；</p> <p>(2) 具有职业健康安全管理体系认证证书的得 1 分。</p> <p>(3) 具有供应链安全管理体系认证证书得 1 分。</p> <p>提供证书复印件加盖投标人公章，并须同时提供在“全国认证认可信息公共服务平台”对体系证书的信息查询截图作为评审依据，已失效或撤销或暂停或不提供证书复印件的对应项不得分。</p>
2	同类项目业绩	8	<p>投标人自 2020 年 1 月 1 日以来（以合同签订时间为准）承担过的食堂（饭堂）食材配送项目业绩。每提供一个有效业绩得 1 分，最高得 8 分，未提供不得分。</p> <p>要求同时提供合同关键页（包括采购内容、采购金额、签约日期、双方盖章）、相应合同的项目合格或以上评价文件及相应合同处于合同期限内的收付款证明文件（每份合同至少提供一张付款证明文件）的复印件作为评审依据。</p>
3	用户评价	8	<p>投标人提供符合上述要求的 2020 年 1 月 1 日以来的项目（必须为以上业绩情况中有效计分的业绩，须提供评价单位的联系人及联系方式）。获得项目用户考核评价为正面评价（优秀、优良、良好、满意或相当于类似评价）。每份得 1 分，最高得 8 分，同一项目不同年份的合同按一份计算，不重复计算分数（注：提供合同甲方或甲方项目主管部门盖章的评价文件，不提供不得分）</p>
4	投标人冷藏冷冻库	2	<p>冷藏冷冻库容积满足： 1. 冷藏冷冻库容积≥ 1000 立方米，得 2 分； 2. 其他情况或未提供冷藏冷冻库证明文件不得分。</p> <p>注：需提供房产证明或租赁合同，须体现以立方米为单位的容积面积，不是以立方米为单位的须自行换算为立方米，容积证明文件需提供第三方测绘机构出具的测绘报告复印件，否则不得分。</p>
5	投标人种植基地与养殖基地	2	<p>种植基地与养殖基地面积总和满足： 1. 种植基地与养殖基地面积总和≥ 500 亩，得 2 分； 2. 其他情况不得分。</p> <p>注：如是自有的，需提供基地产权证明复印件；如是租赁的，需提供基地租赁合同（复印件）；须体现以亩为单位的面积。证明材料如未体现面积的，还须提供其它体现面积的证明材料。面积不是以亩体现的，须自行换算，并提供公式。</p>
6	质量检测情况	2	<p>投标人提供 2022 年以来的蔬菜、肉类、禽类、水产、蛋类、粮油具有 CNAS 或 CMA 认证资质的第三方检测报告（检测结论须为合格），每提供一类检测报告复印件得 0.5 分，最高得 2 分。 注：同一类提供多份检测报告只计一次分值。</p>

合计	25	
----	----	--

第五部分 合同书格式

合 同 书

项目名称：广东实验中学永平校区学生饭堂食材配送服务项目
目

签订日期：二〇二 年 月 日

甲方（甲方）：广东实验中学

电 话：_____ 邮箱：_____

地 址：

乙 方（供货人）：

电 话：_____ 邮箱：_____

地 址：

项目名称：

采购编号：

根据_____项目的采购结果，按照《中华人民共和国政府采购法》，《民法典》的规定，经双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，一致同意签订本合同如下。

第一条、供货内容、时间及价格

1、乙方负责根据甲方需要，向甲方永平校区学生饭堂提供食品配送服务，提供配送的品种包括（但不限于）果蔬、肉类（禽畜、河鲜、海鲜）、粮油、奶及奶制品、调料及干货等

2、本项目服务期为 1+1+1 年。自合同签订之日起一年，首次合同期满前 2 个月，在乙方提出顺延申请情况下，甲方进行综合评估、考核，经考核合格，则本合同按照甲方规定的时间续签 1 年。续签的两年合同期期

满前 2 个月，在乙方提出顺延申请情况下，甲方进行综合评估、考核，经考核合格，则本合同按照甲方规定的时间再次续签 1 年。若乙方在每次有效服务期满前 2 个月不提出顺延申请或考核不合格或三年期满，则有效服务期期满之日起合同自动终止，甲方有权重新组织该服务项目的采购工作。

3、价格确定：

（1）所有配送物料价格随行就市，乙方以每个月为一个定价周期给甲方提供食品报价表，原则上每月的 25 日（节假日相应后延）商讨确定下一周期各项物料的供货价格，每月 25 日 18:00 前把下月报价单上交甲方。所有配送食材价格的价格均以定价当日参照广州市菜篮子报价中心发布的《全市菜篮子平均零售价》（以下称菜篮子价格）执行，所有食材的结算价格均以结算定价乘以折扣率。若广州市菜篮子价格信息和广州市价格信息网中没有或近期没有的个别物品，若广州市菜篮子报价中心没有的产品价格信息以广州市价格信息网为准，若广州市菜篮子价格信息和广州市价格信息网中没有或近期没有的个别物品，则双方协商后再决定商品购买，并不能高于大型电商平台上的价格。若甲方发现乙方供应的食品供应的食品价格明显高于上述定价要求，经双方核实后或甲方有证据证明，甲方每次处以乙方月均货款 5% 的标准的违约金，违约金从下月账单中扣除。

（2）乙方须对所有食材报出统一的折扣率。乙方肉类货物、蔬菜瓜果类货物、粮油类货物价=公布的广州菜篮子平均零售价格×折扣率。

（3）供货期间如某批次出现质量问题，乙方须保证验收时发现质量

问题 1 小时内无条件对该批次的全部货物进行换货，并接受对乙方以该批次 20%的罚款。一个月累计出现 2 次或 2 次以上质量问题的，将扣除该乙方该月供货款至少 10%的金额作为罚款，由甲方在该月的供货款中直接扣除。

（4）乙方应承诺及时提供用户需求书所列的目录品种，乙方可以适当增加品种及相应报价（仅作为商务参考，不作评分）。该增加品种在甲方有采购需求时并经审批后可列入采购范围，采购价格以双方协商解决。

（5）供货价格须包含市场调查、货物采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格货物的退换、所有工作人员的工勤费用以及合同实施过程中的可预见及不可预见费用。

（6）对于乙方提供的食品报价，原则上在一个定价周期内价格不再调整。

第二条、货物质量

（一）总体要求

1、乙方配送的食品必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。投标时须提供相关承诺。

2、所供商品须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明；对食品供应链进行明确，所有食品的来源须清晰。乙方应对食品的来源和质量标准有详尽的描述。验收须提出行业标准和感官标准。如该品牌商品无质量标准，则需由乙方按国家和行业的要求自行描述。

3、乙方所提供的货物各项技术指标须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

4、所有货物指标要符合国家强制性标准要求，乙方应按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》做好索证工作，并提供给甲方存档备查。包括但不限于中标供应商、各级经销商、生产厂家的营业执照、《食品经营许可证》(复印件加盖公章)、《动物检疫合格证明》、《产品合格证》，本批次产品合格的《检验报告》、购物凭证或送货单、中标方与上游供应商的供货协议(复印件加盖公章)等，检验报告和证照须与送货货品、生产厂家、生产批次一致，检验报告和证照复印件须加盖与证照一致的单位公章和各级供应商公章。乙方供应的货品如有进口食品，食品添加剂，食品容器、包装材料和食品用工具及设备，须符合相应的国家卫生安全标准和卫生安全管理规定的规定，有口岸进口食品法定检验机构出具的检验合格证明，外包装配有中文标识。

5、乙方须负责货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由乙方负责，如乙方对甲方提出的质量问题有异议，乙方须提供该批次产品检验报告或委托广州市有关质检部门进行检验，所需费用由乙方承担，并承担甲方因此而造成的损失。乙方运输食品用的工具如容器和车辆应专用符合卫生安全标准，并保持清洁无污染和定期消毒。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，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，严禁与其他非食品混装、混运，运输冷冻食品应当有必要的保温或冷藏设备，运输过程须防止受到污染。

6、乙方按疫情防控要求落实相关工作，以确保为采购单位提供安全食材，若乙方疫情防控不到位，甲方有权立即取消其配送资格，责令限期退出，甲方有权追究乙方的法律责任和经济赔偿。

7.1 所有配送物料价格随行就市，乙方以每个月为一个定价周期给甲方提供食品报价表，原则上每月的 25 日（节假日相应后延）商讨确定下一周期各项物料的供货价格，每月 25 日 18:00 前把下月报价单上交甲方。所有配送食材价格的价格均以定价当日参照广州市菜篮子报价中心发布的《全市菜篮子平均零售价》（以下称菜篮子价格）执行，所有食材的结算价格均以结算定价乘以折扣率。若广州市菜篮子价格信息和广州市价格信息网中没有或近期没有的个别物品，若广州市菜篮子报价中心没有的产品价格信息以广州市价格信息网为准，若广州市菜篮子价格信息和广州市价格信息网中没有或近期没有的个别物品，则双方协商后再决定商品购买，并不能高于大型电商平台上的价格。若甲方发现乙方供应的食品供应的食品价格明显高于上述定价要求，经双方核实后或甲方有证据证明，甲方每次处以乙方月均货款 5% 的标准的违约金，违约金从下月账单中扣除。

7.2 乙方须对所有食材报出统一的折扣率。乙方肉类货物、蔬菜瓜果类货物、粮油类货物价=公布的广州菜篮子平均零售价格×折扣率。

7.3 供货期间如某批次出现质量问题，乙方须保证验收时发现质量问题 1 小时内无条件对该批次的全部货物进行换货，并接受对乙方以该批次 20%的罚款。一个月累计出现 2 次或 2 次以上质量问题的，将扣除该乙方该月供货款至少 10%的金额作为罚款，由甲方在该月的供货款中直接扣除。

7.4 乙方应承诺及时提供用户需求书所列的目录品种，乙方可以适当

增加品种及相应报价（仅作为商务参考，不作评分）。该增加品种在甲方有采购需求时并经审批后可列入采购范围，采购价格以双方协商解决。

7.5 供货价格须包含市场调查、货物采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格货物的退换、所有工作人员的工勤费用以及合同实施过程中的可预见及不可预见费用。

7.6 对于乙方提供的食品报价，原则上在一个定价周期内价格不再调整。

8、乙方具有自动食材下单系统（小程序或软件），采购方能在系统自行下单，订单内容包括肉菜食品的名称、规格、数量、价格等。

12、乙方在项目所在地（广州）至少有一个配送中心，提供具体地址（提供租赁合同或自有房产等相关证明）和负责人资料及联系方式。

13、乙方应指定专人负责送货，送货人应持有效的餐饮从业人员《健康证明》，随时接受甲方查验，送货时遵守甲方有关规章制度。

14、乙方须在接到甲方订单之日的第二天早上 5:30 前（或与甲方约定的时间）将甲方所订购的货物送至甲方指定地点。乙方应按照甲方对货物品质、规格及数量的要求按时供货，并采用与货物运输相适应的方式将货物运输到甲方指定地点，同时提供送货清单一式四份，甲乙双方工作人员现场清点并验收签名，以作结算凭证。

如果甲方临时改变订购的货物种类、规格、数量等，乙方须在接到通知后并在当天接到通知后 1 小时内将货物送达，待甲方验收、核对后，供货才算完成。

所有货品按净重（除箱或所有包装物）计算重量，最终交易数量以双方签字确认的数量为准。

乙方负责货物过秤，并协助甲方验收货品后，乙方送货员须按照甲方

仓管员要求把货品入仓（上架）规范存放。

12、乙方所供食材应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于各地政府定点屠宰厂（场），供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证原件，鲜肉确保每日新鲜（当日屠宰），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。各类熟食须注明供货渠道及包装方式。

13、乙方所提供的货物须符合卫生标准和营养要求，无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足甲方的要求，每次送交的所有货品都要注明来源。否则，甲方有权退货，乙方须在 60 分钟内予以退还补货，不能影响甲方的正常使用，由此产生的费用由乙方自行承担。如因更换所影响甲方正常工作给甲方造成经济损失的，乙方应承担赔偿责任。乙方在每一次送货时，要将肉菜等的卫生检验报告和货物供货清单随同交到甲方指定的负责人手中。

14、因乙方供应的食材或物品被政府有关部门抽检不合格，乙方应全力配合甲方接受政府部门的处理，并全额承当经济罚款和一切法律责任。如因乙方供应的食材和物品质量安全等原因造成甲方的损失，乙方须负责甲方因此而造成的损失，甲方还有权追究乙方的其他相应责任。

15、乙方送货车辆应实行 1 小时配送圈运作，肉类、鱼类和冰鲜类等需冷藏保鲜的食品，用冷藏车配送，保证肉类中心温度控制在-2 至 7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。

16、响应机制：在合同执行过程中甲方可根据实际情况对需求进行调整，乙方能 0.5 小时内响应，1 小时内到达现场。

17、乙方应确保食品验收的场所、设备保持清洁。应当在固定的场所进行验收，定期清扫，保证无积尘、无食品残渣，无霉斑、鼠迹、苍蝇、

蟑螂，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

18、对小量常用品的临时需求，能做到 1 小时内送到。对不合格产品，需及时更换，1 小时内送到。

19、甲方有权要求乙方配合相应货品的更换工作，保质期过期的货品，免费退换。因生产商原因停产、改变生产规格的，乙方凭生产商证明告知甲方，甲方经市场调查确认，选择替换品种、规格，与乙方协商定价后确认更换的品种、规格、价格。

20、特殊情况或紧急所需要食材，乙方无法在要求时间内提供的，委托甲方代买，货款由乙方支付。

21、乙方在合同履行期间内保证对甲方的货物供应，若中标后反悔或不能履行合同的，甲方有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

22、按合同约定供货，乙方不得转包、分包，否则甲方有权单方面终止本合同，乙方承担由此给甲方造成的一切损失。

乙方必须承诺，经甲方同意后才能中途更换项目经理，并提供新人员身份证复印件及最近 1 年的社保缴交记录。

23、乙方应做好本单位工作人员的教育工作，遵守甲方单位各项规定。

24、乙方除不可抗力因素外，不得因其他任何理由延迟送货。如遇特殊情况需推迟送货的，应提前通知甲方，并取得甲方的同意。因乙方延误交货时间的（甲方要求推迟的除外），甲方有权自行采购，并由乙方承担由此产生的一切损失和费用。乙方在指定的时间无法提供甲方下单的货品时，甲方有权自行采购，并由乙方承担由此产生的一切费用。

25、由甲方对货物进行认真验收，对不符合规格要求的商品，乙方须无条件退货、换货；乙方未能履行合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，甲方退货后将记录在案，并有权要求乙方赔偿因

此给甲方造成的一切损失并承担违约责任。情节严重的，甲方可单方面解除合同。

26、甲方有权进行不定期检查，有权对配送食材进行检测，必要时采取第三方有资质的检测机构来衡量食材质量问题，如果发现不符合合同规定的食品，乙方要无条件收回所供应的食品并给予甲方书面答复说明原因，造成的损失由乙方负责，并在 1 小时内更换好所需食品。第三次取消中标单位食品配送资格，并将情况反应采购监管部门。

27、乙方被有效投诉 3 次或造成安全（监管和食品卫生）事故的，甲方可单方面解除合同。

28、合同期内，乙方的所有工作人员在甲方校内发生的一切安全事故均由乙方负责，与学校无关。

29、为保证食品健康安全，要求乙方提供 2022 年 7 月 1 日以来由具备 CNAS 或 CMA 认证资质的第三方检测机构出具的鲜肉类、家禽类、蔬菜、水果、水产及干货的检测报告各 1 份。

①鲜肉类（检测项目须包含但不限于：铅、镉、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺）；

②家禽类（检测项目须包含但不限于：铅、总汞、总砷、克伦特罗、莱克多巴胺）；

③蔬菜类（检测项目须包含但不限于：铅、总砷、总汞、克百威、毒死蜱）；

④水果（检测项目须包含但不限于：滴滴涕、敌敌畏、六六六、多菌灵）；

⑤水产品（检测项目须包含但不限于：孔雀石绿、氯霉素、铅、镉）；

⑥干货（检测项目须包含但不限于：苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、铅、总砷）。

且要求乙方在中标后的服务期内不定期提供上述类别由具备 CNAS 或 CMA 认证资质的第三方检测机构出具合格的检测报告。

30. 乙方具有食品安全追溯系统, 食材电子化过称, 数据实时输入系统, 检测结果实时上传, 采购方可通过食品安全追溯系统来随时查看监督索证索票情况。

三、具体要求

(一) 肉类(含生鲜、冻品、鱼类等)

1、产品总体质量要求:

①所供货物应保持较好的外观和质量等级, 符合国家食品部门的有关标准, 保证无异味、无霉烂变质。鲜肉确保每日新鲜, 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, 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所有鲜、冻产品为国内生产销售的产品, 畜、禽产品需符合《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》相关要求, 水产品需符合《GB 2733-2015 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》相关要求, 质量需符合《GB/T 20575-2019 鲜、冻肉生产良好操作规范》有关要求; 冷鲜肉需为定点屠宰场、肉联厂屠宰并经检验检疫合格, 有符合国家标准的预包装, 有标签标识等溯源信息。。所供产品须有产品合格证和每批次的检验合格证或检疫证。

③包装应清洁、卫生, 无破损渗漏; 标签须标明产品名称、净含量、生产商名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号等内容; 剩余保质期在有效期前半年保质期内且不得少于原保质期的二分之一。不接受在光身纸箱上加贴标签货品, 所用内包装胶袋封口严实, 装运过程不得有裂口现

象。所有包装材料成分均要符合政府对食品级包装材料的卫生要求，不得含有任何有毒有害原料。到货时包装应完好无损。

④所有货物规格符合甲方提交的日采购计划中明确的具体需求。

⑤冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

⑥家禽类交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行，提供《产品合格证》；肉制品须出具本批次产品有效的《卫生检疫报告》及《产品合格证》；水产品须出具贮存地的出入库检疫证明。

（二）鲜肉（猪肉、牛肉）

1、乙方所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，保证来源于正规肉联厂，供货时提交肉联厂产品合格证及当该批次有效的《动物检疫合格证明》加盖公章的复印件（原件核对）和《广州市分割肉销售凭证》，上述《动物检疫合格证明》的货主名称、《广州市分割肉销售凭证》的经销商名称及盖章信息须与乙方名称一致，鲜肉确保每日新鲜，供肉车辆必需有冷藏保鲜设备，保证肉品在配送过程中保持新鲜和不受污染，所供鲜肉不能临近保质期或超过保质期。

2、质量要求：

序号	品名	规格	质量描述
1	去皮五花肉	1×10kg 鲜肉	肥瘦比例为 3:7（三线肉），肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密有弹性，有坚实感，用手指按压

			凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。
2	去皮上肉	1 × 10kg 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，脂肪洁白无霉点。
3	牛肉	1 × 10kg 鲜肉	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，但不粘手，良质牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原，肌纤维韧性强。
4	肉碎		肉品需到现场验收后，到场制作成肉碎。

1、供应产品的质量要求：

①米、油、面、豆类货物须符合卫生，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。散装粉、面需提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。散装湿粉类需提供本批次的自检报告和第三方检验报告。

②米、油：要提供 QS 认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码，需提供本批次的第三方检测报告和出厂检验报告。散装豆类：提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。供应方所提供产品质量须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

③乙方在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属乙方责任，乙方应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

（四）蔬菜类：

1、乙方每天的供应按甲方提出的品种要求和计划数量进行供应。

2、属季节问题，若出现品种不能满足甲方需求的情况，可与甲方协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类）。

3、蔬菜类应保持较好的色泽和新鲜度，利用率达到 95%。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。蔬菜应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象。禁止采购超过保质期限的食品。

4、蔬菜包装与标志要求：

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

5、食品供应链要求：所有食品的来源须清晰。蔬菜来源应当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。

6、对蔬菜生产商的管理要求：菜地配有专用的农药喷洒用具及其他农用具；蔬菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。

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

8、对蔬菜生产商水源要求：菜地应有清洁无污染的灌溉水源；灌溉水井设有防护设施。灌溉水源需经检测验证符合规定要求，并一年内在蔬菜

种植过程对水源进行 2 次监测。

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

10、要求乙方的配送半径能够严格保证甲方在货物使用时间上的安排以及保证货物新鲜。

11、蔬菜卫生质量要求：卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

12、马铃薯无发芽，皮不变绿。

（五）干货

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

2、几种主要干货制品的质量标准：

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

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

（3）黄花菜：又名金针菜，干燥、有清香味，菜色黄亮、身条长而粗

壮、条杆粗细均匀者为佳。

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

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

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

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

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

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

④菇丁：是指未充分发育的香菇，个小，直径在 2cm 以下，味淡质差。

(7) 腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。

一级品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。

二级品：颜色较一级品灰黄、干燥无碎块。

三级品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

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

(9) 蹄筋：猪蹄筋的质量首先从蹄筋抽取的部位区别，后蹄筋体长而

圆、粗状、光滑的品质好。前蹄筋体短而扁细、品质较差、保管完好的蹄筋应呈白色、无杂质，干、硬度高。

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

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

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

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

(六) 几种主要水果质量标准：

(1) 柑橘类(脐橙、蜜橘、西柚、蜜柚等)：果实结实、有弹性，手掂有重量感，果形完整、有色泽、无疤痕、不萎缩、变色、受挤压变形，柚类无褐斑、黑点。

劣质品：果皮有疤痕，失水干缩，腐烂霉变。

(2) 苹果类(蛇果、青苹果、红富士等)：结实、多汁、有光泽，表面光滑，无压伤、疤痕，不干皱。

劣质品：腐烂发霉，果皮失水萎缩，有疤痕、有压伤。

(3) 梨类(鸭梨、雪梨、贡梨、香梨等)：结实、甜而多汁，个体均匀、不变色、干皱，无压伤。

劣质品：失水干皱，无光泽，果皮变黑，切开心发黑，有冻压伤。

(4) 水蜜桃：果皮粉红带绒毛，不过熟略硬，果肉香甜爽滑多汁。

劣质品：有压伤，开裂出水，变软过熟，腐烂。

(5) 樱桃：果形圆而小，大小均匀，带鲜绿果柄，有弹性，果肉鲜甜多汁。

劣质品：疤痕、萎缩、破裂、腐烂、过熟、冻伤。

(6) 浆果类(提子、葡萄、奇异果、猕猴桃、草莓)：果实结实饱满，大小均匀，无压伤。

劣质品：果粒脱落、开裂，压伤，破溃出水、腐烂。

(7) 瓜类(哈密瓜、香瓜、木瓜、西瓜等)：果形完整，结实、无开裂、压伤。

劣质品：有疤痕、压伤，出现黑斑，瓜身变软、腐烂。

(8) 热带水果类

(9) 火龙果：表皮鲜红，叶片鲜绿，结实而有弹性，果肉白、有黑色种子，口味淡甜。

劣质品：叶片发黄、干皱、颜色黯淡，表皮开裂、变软，果柄腐烂。

(10) 枇杷：果实尖圆、色橙红，结实有弹性，果肉甜香。

劣质品：腐烂、变软、疤痕。

(11) 芒果：果粒大小均匀，果皮光滑细腻，果肉幼滑甜香。

劣质品：表皮发黑或黑斑，失水萎缩，果柄处腐烂。

(12) 香蕉：果实象牙状，未成熟青绿色、成熟后鲜黄色，软糯香甜。每板香蕉不少于 5 只，中间 3 只长 15 厘米以上，单只至 80 克以上。

劣质品：表皮发黑，果柄腐烂，压伤、冻伤。

(13) 龙眼：果实小而圆，果皮浅咖啡色，果肉甜多汁。单果重 16—25 克。

劣质品：表皮发黑，爆裂、出水。

（14）荔枝：果实心形，色泽鲜红带绿，口感结实有弹性，香甜味美，脆嫩多汁。

劣质品：表皮发黑，果实过软，失水干硬，爆裂。

（15）洋桃：果实呈星形，色浅绿，成熟后金黄色，表皮有光泽，果肉晶莹，口味酸甜。

劣质品：表面有黑斑、疤痕、外伤、边缘变色发黑。

（16）黑红布林：果实圆形或椭圆形，颜色黑或暗红，结实有弹性，有光泽，果肉黄或红色，味甜美。

劣质品：疤痕、果顶开裂，发霉，失水萎缩，过熟变软，冻伤。

（17）菠萝：果皮厚、有突出果眼呈鳞状，果形椭圆，果肉黄色，肉质脆嫩爽甜，纤维少，冠顶叶青绿。

劣质品：通体金黄(已过熟)，果肉发软，果眼溢汁，表面发霉

第三条、产品配送

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

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

3、乙方送货车辆应实行 1 小时配送圈运作，肉类、鱼类和冰鲜类等需冷藏保鲜的食品，用冷藏车配送，保证肉类中心温度控制在-2 至 7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，

无软化现象。

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

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

4、为确保配送产品符合安全要求，要求乙方具有检测设备和检测场所，检测人员具有相关技术监督部门或职业技能鉴定部门颁发的资格证书。首次供应时，应提供乙方的营业执照副本、《食品流通许可证》或《食品经营许可证》等证照复印件交给甲方存档。每次供货时应向甲方提供该批次产品具有法定检测资质的质量检测部门出具的产品合格的《检测报告》、出厂自检合格的《检验报告》和送货验收清单，所提供的证照材料复印件和送货单须加盖公章。

第四条、交货时间、交货地点

1、乙方负责将所有物料配送到甲方指定的地点，物料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，由收货人员签名确认后，将作为有效结算单据。

2、乙方不承担甲方内部分发及内部分发配送过程所造成的食材损伤、损耗及其它人为造成的问题。

3、乙方须按甲方订单规定的交货时间、地点，准确交货。

4、如需分批交货，乙方也应按照订单所注明的时间送货。

第五条、食品表面质量的基本检查

1、食品应清洁，并符合企业相关验收标准；食品到达目的地时外包装完整，无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象；对温度有要求的食

品应确定食品的温度与包装上指示温度一致，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。

2、对食品检查如下：

①采购的食品须符合食品卫生要求及国家有关标准，如无标准，按行业规范。采购生产、经营证明文件齐备，明确食品来源，并具有检验合格证明。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。禁止采购超过保质期限的食品。

②食品包装须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和 QS 认证等。

③对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留板备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减。

3、售后服务要求

对不符合采购要求的食品退换、临时需求须及时响应。

第六条、送货及验收方式

1、检验流程

一是要作好卸货前的检查。验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。二是应采取当场验收的方式，验收人须认真检验食品的质量要求，按索证→过磅→入库的程序完成验收；三是须进行抽查验收，抽查样本数视实际情况而定，一般不超过 10%。

2、验收工作人员应比较相关文件，以确保食品品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，甲方的验收人员应和乙方一起确认，并保留双方签

字单据。

3、退（补）货流程

对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留板备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减。出现退（补）货情况，应及时报告。在退货过程中，对碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，而不是退货给供应商。

4、验收记录

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

6、乙方应在送货前提前通知甲方送货时间，以便做好交收工作。如乙方未能按时交货的。甲方有权自行采购，并由乙方承担因此产生的一切损失和费用（包括直接经济损失和间接经济损失）。

6、乙方需在当天食材验收表上签名（至少两位现场送货人员），并上交当天的食材送货单和前一天的食材确认单。若单据有错误，应在第二天修正上交，并根据考核表扣分处理。

第七条、付款方式

1、中标方应在签约之日起 5 天内向采购方支付履约保证金 20 万元(贰拾万元整)，中标方在履约期间无违约行为或其它应扣款项，采购方在合同期限届满之日起 10 天内无息退还中标方。

2、货款按月结算，在办理付款手续之前双方须对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计，并核实无误。

3、甲方与乙方每月 1-5 日（节假日顺延）核对上月账单，经核对无误后，乙方按经双方确认的每天送货清单汇总金额后 10 个工作日内凭国家增值税发票向甲方申请付款，甲方在收到发票后 20 个工作日内将货款

以转账方式付给乙方。

第八条、检验及费用负担

1、如乙方不具备货物出厂检验能力，应按照就近的原则委托国家质检部门指定并同意公布的检验机构进行货物出厂检验。乙方具备货物出厂检验能力须按规定实施货物出厂检验，并向甲方提供每批货物检验资料。费用由乙方负担。

2、质量与检验：

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

②乙方将货物运达交货地点后，甲方负责清点接货，如因运输过程中发生短少事件，由乙方负责处理。

③乙方将货物运达交货地点后，甲方应立即派人员进行数量过磅或清点，按国家有关标准计算。

④对有质疑的货物可送有关检测部门进行质量确认，如质量有问题，则检测费用由乙方支付；否则检测费用由甲方支付。

⑤乙方所供应的货物送达时，须提供地级以上卫生或质监部门的检验合格证明。

第九条、争议解决

本合同未尽事宜，甲、乙双方应友好协商解决。因本合同引起的或与本合同有关的争议，均提请中国广州仲裁委员会并按照该会仲裁规则进行仲裁，仲裁裁决是终局的，对双方均有约束力。双方均同意以本合同中载明的签约所在地作为送达地址。

第十条、其他约定

1、双方同意坚决拒绝商业贿赂:

(1) 若甲方员工要求乙方给予任何形式的不当利益,乙方有权拒绝且向甲方投诉,甲方查实后必将公正处理,并为乙方保密。

(2) 若乙方以任何形式的利益贿赂甲方员工,以图获任何不正当利益,甲方有权立即单方面解除本合同,并要求乙方支付相当于平均一个月货款的违约金。

2、在甲乙双方对本合同签字盖章前,乙方需向甲方提交以下资料的复印件:《营业执照》复印件、《一般纳税人资格证》复印件、《银行开户证明》复印件、《食品经营许可证》复印件等,乙方应在其提供的复印件上加盖公章,且必须保证所提供的资料(证件)在本合同有效期内始终保持真实、合法、有效。

3、退出机制:

1、乙方按要求与甲方签订配送合同,在服务期满后自然退出。

2、在招投标过程中以弄虚作假等欺诈手段中标,或配送过程中由于情况变化不再符合准入条件的,甲方有权立即取消其配送资格,责令限期退出。

3、乙方在合同期间未按配送要求提供原料,影响正常就餐的,三次及以上者,甲方有权立即取消其配送资格,责令限期退出。

4、确认为乙方原因造成的食物中毒事故或配送食品质量引发重大食品安全事故,甲方有权立即取消其配送资格,责令限期退出,对所造成的损失有权追究乙方的法律责任和经济赔偿。

5、服务期限内如因相关法律法规等政府规范性文件要求，税收征管改革发展需要，机构撤并、改革等原因甲方有权单方面终止合同，支付实际发生服务期间费用。

6、乙方若疫情防控工作不到位，造成甲方不能正常就餐，甲方有权立即取消其配送资格，责令限期退出，对所造成的损失有权追究乙方的法律责任和经济赔偿。

7、甲方在服务期限内对乙方实行考核制度，每月考核期限内若扣分累计达到 30 分或以上，则视为乙方本月食材供应考核不合格，罚款 5000 元。若一个学期内累计考核不合格 2 次，罚款 10000 元。若一个学期内累计考核不合格 3 次，罚款 20000 元，甲方有权立即取消乙方配送资格，责令限期退出。考核所产生的罚款的金额在履约保证金中扣除。

考核标准

附：考核标准

项目	序号	考核细则	扣分值	备注
价格	1	未按约定价格供货的，每发现一项次扣 5 分；		
	2	未在规定时间内上交报价信息及资料或单据不符合采购方要求，每次扣 5 分；		
	3	未按合同约定时限，根据市场价格变化调整价格的，扣 5 分；		
交货	4	违反招投标文件和合同的规定，擅自更改供应货物品牌、规格和质量的，每项次扣 5 分；		

	5	未按甲方采购计划的品种、数量、时间供货的，每发生一次扣 5 分并警告一次；		
	6	违反招标文件和合同的规定，擅自更改运送人员的，每次扣 5 分；		
	7	提供虚假检验报告等相关票证的，每发现一项次扣 30 分；		
	8	未及时按要求随货提供相关票证的，每项次扣 2 分；		
	9	未按甲方指定秩序卸货的，每次扣 2 分；		
	10	发生退货情况，造成甲方伙食无法按时供应的，每发生一次扣 30 分并罚款 1 万元；		
	11	食材送货单、确认单、报价单等单据不及时上交或出错，每次扣 5 分；		
质 量 卫 生	12	同一品种货物一次（含本数）以上发现质量不合格产品的，扣 5 分；		
	13	产品验收不合格，每拒收一批次扣 2 分；		
	14	把甲方验收不合格退货的货物重新配送给甲方的，每发现一次扣 5 分；		
	15	乙方在包装、运输、装卸等环节不符合食品卫生要求的，每发现一次扣 5 分；		
	16	货物出现质量问题，乙方不积极配合查找原因，不及时反馈处理结果的，每次扣 2 分；		
	17	对甲方提出的合理建议未能在约定期限内回复的，每次扣 2 分；		
	18	乙方组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时通知甲方，造成无法及时联系的，		

		每次扣 2 分;		
	19	乙方自行未对食材进行检测, 每次扣 1 分;		
	20	疫情防控工作不到位, 每次扣 1 分		
其它	21	乙方工作人员不遵守甲方各项管理规定每次扣 5 分;		
扣分合计				
考核人				

注: 考核次数: 每月一次。

考核日期

考核人

第十一条、本合同自双方法定代表人（负责人）或其授权代表人签字，并加盖双方公章之日起生效。

第十二条、除本合同另有约定外，任一方需解除本协议的，应提前 30 日通知另一方。否则，违约方应承担双方因此遭受的直接损失。

第十三条、本合同所有附件、招标文件、投标文件、中标通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

第十四条、在执行本合同过程中，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。

第十五条、本合同一式肆份，甲、乙双方各执贰份。

（以下无正文）

甲方:

乙方:

代表:

代表:

日期：202 年 月 日

日期：202 年 月 日

签约地：广州市

第六部分 投标文件格式

目录

1.	自查表	68
2.	报价表	72
3.	投标函	73
4.	资格证明文件	75
5.	财务报表	78
6.	同类项目业绩介绍	78
7.	一般商务条款偏离表	79
8.	实施计划	80
9.	唱标信封（独立封装）	83

注：请投标人按照以下要求的格式、内容、顺序制作投标文件，并请编制目录及页码，否则可能将影响对投标文件的评价。

广东省政府采购

投标文件

(正本/副本)

招标项目名称： 广东实验中学永平校区学生饭堂食材配送
服务项目

招标项目编号： GPCGD23A156FG008F

(子包号)： _____

投标人名称： _____

日期： _____年____月____日

1. 自查表

1.1 资格性/符合性自查表

评审内容	招标文件要求 (详见《资格性和符合性审查表》各项)	自查结论	证明资料
资格性审查		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见报价文件第 () 页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见报价文件第 () 页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见报价文件第 () 页
		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见报价文件第 () 页
符合性审查	1. 投标(报价)总金额是固定价且是最唯一的。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见报价文件第 () 页
	2. 对标的服务没有报价漏项。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见报价文件第 () 页
	3. 按要求缴纳了投标保证金。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见报价文件第 () 页
	4. 提交投标函。投标文件完整且编排有序, 投标内容基本完整, 无重大错漏, 并按要求签署、盖章。法定代表人/负责人资格证明书及授权委托书, 按对应格式文件签署、盖章(原件)。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见报价文件第 () 页
	5. “★”号条款满足招标文件要求。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见报价文件第 () 页
	6. 投标文件未含有招标人不可接受的附加条件。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见报价文件第 () 页
	7. 如有报价修正的, 投标人按规定要求书	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见报价文件第 () 页

	面确认。	通过	页
	8. 未出现视为投标人串标投标所列的情形。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见报价文件第（ ）页
	9. 投标有效期为投标截止日起不少于 90 天。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见报价文件第（ ）页

注：以上材料将作为投标人有效性审核的重要内容之一，投标人必须严格按照其内容及序列要求在投标文件中对应如实提供，对资格性和符合性证明文件的任何缺漏和不符合项将会直接导致无效投标！

1.1.1 “★”条款自查表

序号	“★”条款要求	证明文件（如有）
1		见投标文件（） 页
2		见投标文件（） 页
3		见投标文件（） 页
4		见投标文件（） 页
5		见投标文件（） 页
6		见投标文件（） 页
7		见投标文件（） 页
8		见投标文件（） 页
9		见投标文件（） 页
.....		见投标文件（） 页

注：1. 此表内容必须与投标文件中所介绍的内容一致。

1.2 技术评审自查表

序号	评审分项	自评得分	证明文件（如有）
1			见投标文件（）页
2			见投标文件（）页
3			见投标文件（）页
4			见投标文件（）页
5			见投标文件（）页
6			见投标文件（）页
7			见投标文件（）页
8			见投标文件（）页
9			见投标文件（）页
...			

注：投标人应根据《技术评审表》的各项内容填写此表，如自评得分与证明材料不一致，评标委员会将有可能做出对投标人不利的评定。

1.3 商务评审自查表

序号	评审分项	自评得分	证明文件（如有）
1			见投标文件（）页
2			见投标文件（）页
3			见投标文件（）页
4			见投标文件（）页
5			见投标文件（）页
6			见投标文件（）页
7			见投标文件（）页
8			见投标文件（）页
9			见投标文件（）页
...			

注：投标人应根据《商务评审表》的各项内容填写此表，如自评得分与证明材料不一致，评标委员会将有可能做出对投标人不利的评定。

2. 报价表

2.1 报价一览表

招标项目名称： 广东实验中学永平校区学生饭堂食材配送服务项目 项目编号：
GPCGD23A156FG008F 子包号：

序号	折扣率（%）	备注
1	大写： <u>百分之 </u> 小写： <u> </u> %	货物价格=货物标准价×中标折扣率

投标人肉类货物、蔬菜瓜果类货物、粮油类货物价=当日公布的广州菜篮子平均零售价格×折扣率

注：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。

投标供应商名称（盖章）：

日期： 年 月 日

3. 投标函

投 标 函

致：广东省政府采购中心

为响应你方组织的广东实验中学永平校区学生饭堂食材配送服务的招标[招标项目编号为：GPCGD23A156FG008F]，我方愿参与投标。

我方确认收到贵方提供的广东实验中学永平校区学生饭堂食材配送服务 招标文件的全部内容。

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

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

在此提交的投标文件，正本一份，副本伍份。

我方已完全明白招标文件的所有条款要求，并申明如下：

（一）按招标文件提供的全部货物与相关服务的投标总价详见《报价一览表》。

（二）本投标文件的有效期为投标截止时间起 90 天。如中标，有效期将延至合同终止日为止。在此提交的资格证明文件均至投标截止日有效，如有在投标有效期内失效的，我方承诺在中标后补齐一切手续，保证所有资格证明文件能在签订合同时直至合同终止日有效。

（三）我方明白并同意，在规定的开标日之后，投标有效期之内撤回投标或中标后不按规定与招标人签订合同或不提交履约保证金，则贵方将不予退还投标保证金。

（四）我方同意按照贵方可能提出的要求而提供与投标有关的任何其它数据、信息或资料。

（五）我方理解贵方不一定接受最低投标价或任何贵方可能收到的投标。

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

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

（八）我方投标报价已包含应向知识产权所有权人支付的所有相关税费，并保证招标人
在中国使用我方提供的服务时，如有第三方提出侵犯其知识产权主张的，责任由我方承担。

（九）我方接受招标人委托向贵方支付交易服务费，项目总报价已包含交易服务费，如
果被确定为中标人，承诺向贵方足额支付。

（十）我方与其他投标人不存在单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系。

（十一）我方对在本函及投标文件中所作的所有承诺承担法律责任。

（十二）所有与本招标有关的函件请发往下列地址：

地 址：_____. 邮政编码：_____.

电 话：_____.

传 真：_____.

代表姓名：_____. 职 务：_____.

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章：_____

投标人名称（盖章）：_____

日期： 年 月 日

4. 资格证明文件

4.1 营业执照副本（复印件）

4.2 法定代表人证明书

（投标人可使用下述格式，也可使用市场监督管理局统一印制的法定代表人证明书格式；对于银行、保险、电信、邮政、铁路等行业以及获得总公司投标授权的分公司，可以提供投标分支机构负责人身份证明书）

法定代表人证明书

_____ 现任我单位 _____ 职务，为法定代表人，特此证明。

有效期限：_____

附：代表人性别：_____ 年龄：_____ 身份证号码：_____

注册号码：_____ 企业类型：_____

经 营 范 围：_____。

投标人（盖章）：

地 址：

法定代表人（签字或盖章）：

职 务：

4.3 法定代表人授权书格式

（对于银行、保险、电信、邮政、铁路等行业以及获得总公司投标授权的分公司，可以提供投标分支机构负责人授权书）

法定代表人授权书

致：广东省政府采购中心

本授权书声明：_____是注册于_____（国家或地区）的_____（投标人名称）的法定代表人，现任_____职务，有效证件号码：_____。现授权_____（姓名、职务）作为我公司的全权代理人，就广东实验中学永平校区学生饭堂食材配送服务项目采购[招标项目编号为GPCGD23A156FG008F]的投标和合同执行，以我方的名义处理一切与之有关的事宜。

本授权书于_____年____月____日签字生效，特此声明。

投标人（盖章）：

地 址：

法定代表人（签字或盖章）：

职 务：

被授权人（签字或盖章）：

职 务：

4.4 资格性审查要求的其他资质证明文件

1.

2.

3.

4.5 名称变更

投标人如果有名称变更的，应提供由工商管理部门出具的变更证明文件。

5. 财务报表

投标人应根据评审表要求提交相应年度的经独立会计师事务所出具的审计报告及经审计的财务报表（财务报表包含资产负债表、利润表及现金流量表等）。

6. 同类项目业绩介绍

序号	客户名称	项目名称及合同金额（万元）	实施时间	联系人及电话
1				
2				
3				
...				

注：根据评审表的要求提交相应资料。

7. 一般商务条款偏离表

序号	一般商务条款序号	条款内容	是否响应	偏离说明
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

注：请在“偏离说明”栏内扼要说明偏离情况，如无偏离则不需列明。

报价投标人名称（盖章）：_____

日期： 年 月 日

8. 实施计划

8.1 服务方案

投标人应按招标文件要求的内容和顺序，对完成整个项目提出相应的实施方案。对含糊不清或欠具体明确之处，评委会可视为投标人履约能力不足或响应不全。

组织实施方案的内容应包括：

- 8.1.1 对项目的理解（项目概述、目标、服务范围、招标人的义务及配合条件）
- 8.1.2 针对本项目的组织实施方案
- 8.1.3 进度计划和保证项目完成的具体措施
- 8.1.4 项目整体验收计划
- 8.1.5 培训计划
- 8.1.6 投标人认为必要说明的其它内容。

8.2 项目人员安排

8.2.1 拟任执行管理及技术人员情况

职责分工	姓名	现职务	曾主持/参与的同类项目经历	职称	专业工龄	联系电话
总负责人						
其他主要技术人员						
	...					

注：根据评审表的要求提交相应资料。

8.2.2 专业人员的时间计划表

本项目拟安排人员的进驻时间、工作明细时间、工作量等。

8.3 履约进度计划表

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

8.4 需要招标人提供的附加条件

序号	投标人需要招标人提供的附加条件

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

8.5 其它重要事项说明及承诺

（如有，请扼要叙述）

9. 交易服务费支付承诺书

交易服务费支付承诺书

致：广东省政府采购中心

如果我方在贵中心组织的(广东实验中学永平校区学生饭堂食材配送服务项目)招标中获中标（招标项目编号：GPCGD23A156FG008F），我方保证在收取《中标通知书》前，按招标文件对交易服务费支付方式的约定，承担本项目交易服务费。

我方如违约，愿凭贵中心开出的违约通知，从我方提交的投标保证金中支付，不足部分由招标人在支付我方的中标合同款中代为扣付；以银行保函（或《政府采购投标担保函》）方式提交投标保证金时，同意和要求投标保函开立银行（或开立《政府采购投标担保函》的担保机构）应**广东省政府采购中心**的要求办理支付手续。

特此承诺！

投标人法定名称（公章）：

投标人法定地址：

投标人授权代表（签字或盖章）：

电 话：

传 真：

承诺日期：

10. 唱标信封（独立封装）

将以下内容单独密封装入“唱标信封”。

- 10.1 《报价一览表》《投标明细报价表》（从投标文件正本中复印并盖章）
- 10.2 优惠或折扣说明（如有）
- 10.3 《投标保函》原件，或《政府采购投标担保函》原件或交付投标保证金（非保函形式）的银行回单复印件
- 10.3 《交易服务费支付承诺书》原件

附件（以下格式文件由投标人根据需要选用）

投标保函

（不符合招标文件要求的保函有被拒收的风险）

开具日期： 年 月 日

不可撤销保函第_____号

致：广东省政府采购中心

本保函作为_____（*投标人名称*）（以下简称投标人）响应招标项目编号 GPCGD23A156FG008F 的广东实验中学永平校区学生饭堂食材配送服务项目的投标邀请提供的投标保证金，_____（*开具银行名称*）在此无条件及不可撤销地具结保证并承诺，本行或其后继者或受让人一旦收到贵方提出的下述任何一种情况的书面通知（贵方不需要说明理由，不需要提供证明），立即无条件地向贵方支付人民币（大写）_____元整 [保 金 金 额] （（ 小 写 ） ￥ _____元 ）：

1. 从开标之日起到投标有效期满前，投标人撤回投标；
2. 投标人未能按中标通知书的要求与招标人签订合同；
3. 中标人未能按《投标人须知》的要求在规定期限内提交履约保证金。

本保函自出具之日起至该投标有效期满后 30 天内持续有效，除非贵方提前终止或解除本保函。如果贵方和投标人同意需延长本保函有效期，只需在到期日前书面通知本行，本保函在任何延长的有效期内保持有效。本保函适用于中华人民共和国法律并按其进行解释。

银行名称（打印）（公章）：

银行地址：

邮政编码：

联系电话：

传真号：

法定代表人或其授权的代理人亲笔签字：

法定代表人或其授权的代理人姓名和职务（打印）：姓名_____职务_____

询问函、异议函、投诉书格式

说明：本部分格式为投标人提交询问函、异议函、投诉函时使用，不属于投标文件格式的组成部分。

1：询问函格式

询问函

广东省政府采购中心：

我单位已报名并准备参与（项目名称）项目（采购文件编号：_____）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

2: 异议函格式

异议函

一、异议投标人基本信息

异议投标人:

地址: 邮编:

联系人: 联系电话:

授权代表:

联系电话:

地址: 邮编:

二、异议项目基本情况

异议项目的名称:

异议项目的编号: 包号:

招标人名称:

招标文件获取日期:

三、异议事项具体内容

异议事项 1:

事实依据:

.....

法律依据:

.....

异议事项 2

.....

四、与异议事项相关的异议请求

请求:

签字(签章): 公章:

日期:

异议函制作说明:

1. 投标人提出异议时, 应提交异议函和必要的证明材料。
2. 异议投标人若委托代理人进行异议的, 异议函应按要求列明“授权代表”的有关内容, 并在附件中提交由异议投标人签署的授权委托书。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. 异议投标人若对项目的某一分包进行异议, 异议函中应列明具体分包号。

4. 异议函的异议事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。
5. 异议函的异议请求应与异议事项相关。
6. 异议投标人为自然人的，异议函应由本人签字；异议投标人为法人或者其他组织的，异议函应由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

3: 投诉书格式

投 诉 书

一、投诉相关主体基本情况

投诉人:

地 址: 邮编:

法定代表人/主要负责人:

联系电话:

授权代表: 联系电话:

地 址: 邮编:

被投诉人 1:

地 址: 邮编:

联系人: 联系电话:

被投诉人 2

.....

相关投标人:

地 址: 邮编:

联系人: 联系电话:

二、投诉项目基本情况

招标项目名称:

招标项目编号: 包号:

招标人名称:

代理机构名称:

招标文件公告: 是/否 公告期限:

招标结果公告: 是/否 公告期限:

三、异议基本情况

投诉人于 ____ 年 ____ 月 ____ 日, 向 提出异议, 异议事项为:

.....
招标人/代理机构于 ____ 年 ____ 月 ____ 日, 就异议事项作出了答复/没有在法定期限内作出答复。

四、投诉事项具体内容

投诉事项 1:

事实依据:

.....
法律依据:

.....
投诉事项 2

.....

五、与投诉事项相关的投诉请求

请求:

签字(签章):

公章:

日期:

投诉书制作说明：

1. 投诉人提起投诉时，应当提交投诉书和必要的证明材料，并按照被投诉人和与投诉事项有关的投标人数量提供投诉书副本。

2. 投诉人若委托代理人进行投诉的，投诉书应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由投诉人签署的授权委托书。授权委托书应当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. 投诉人若对项目的某一分包进行投诉，投诉书应列明具体分包号。

4. 投诉书应简要列明异议事项，异议函、异议答复等作为附件材料提供。

5. 投诉书的投诉事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。

6. 投诉书的投诉请求应与投诉事项相关。

7. 投诉人为自然人的，投诉书应当由本人签字；投诉人为法人或者其他组织的，投诉书应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。