**广东省政府采购**

**公开招标文件**

**采购计划编号：442000105-2024-00258**

**采购项目编号：JXZS20240705GK892**

**项目名称：古镇政府饭堂食材配送服务**

**采购人：中山市古镇镇党政综合办公室**

**采购代理机构：深圳市建星项目管理顾问有限公司中山分公司**

**第一章投标邀请**

深圳市建星项目管理顾问有限公司中山分公司受中山市古镇镇党政综合办公室的委托，采用公开招标方式组织采购古镇政府饭堂食材配送服务。欢迎符合资格条件的国内供应商参加投标。

**一.项目概述**

**1.名称与编号**

项目名称：古镇政府饭堂食材配送服务

采购计划编号：442000105-2024-00258

采购项目编号：JXZS20240705GK892

采购方式：公开招标

预算金额：6,300,000.00元

**2.项目内容及需求情况（采购项目技术规格、参数及要求）**

采购包1(古镇政府饭堂食材配送服务):

采购包预算金额：6,300,000.00元

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 品目号 | 品目名称 | 采购标的 | 数量（单位） | 技术规格、参数及要求 | 是否允许进口产品 |
| 1-1 | 其他服务 | 饭堂食材配送 | 1(项) | 详见第二章 | 否 |

本采购包不接受联合体投标

合同分包：不允许合同分包

合同履行期限：自合同签订之日起满1年或费用总额达到本项目采购预算上限金额，以先到者为期限，本合同随之终止。

**二.投标人的资格要求**

**1.投标人应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，提供下列材料：**

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

2）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：提供投标截止到日前6个月内任意1个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，提供相应证明材料，或提 供《政府采购供应商资格信用承诺函》（格式详见公告附件）。

3）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：投标时提供2022年的年度财务状况报告或2023年以来任何一个月的财务报表或基本开户行出具的资信证明，或提供《政府采购供应商资格信用承诺函》（格式详见公告附件）。

4）履行合同所必需的设备和专业技术能力：提供承诺函（格式自拟，承诺内容包括但不限于：“我方具有履行本项目合同所必需的设备及专业技术能力”）或提供《设备和专业技术能力情况表》（格式自拟，需同时提供设备和专业技术能力（人员）两类信息）。

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

**2.落实政府采购政策需满足的资格要求：**

采购包1（古镇政府饭堂食材配送服务）：投标人须为符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定和《中小企业划型标准规定》（工信部联企业[2011]300号）的中型、小型、微型企业。（本项目采购标的对应行业：批发业）注：中小微企业以供应商填写的《中小企业声明函》（见投标文件格式）为判定标准；残疾人福利性单位以投标人填写的《残疾人福利性单位声明函》（见投标文件格式）为判定标准；监狱企业须投标人提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，否则不予认定。

**3.本项目特定的资格要求：**

采购包1（古镇政府饭堂食材配送服务）：

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）。 投标函相关承诺要求内容。

3)投标人须具有有效的《食品药品经营许可证》或《食品经营许可证》或同等含义的相关证书。（提供有效的证书复印件加盖公章）。

**三.获取招标文件**

时间：详见招标公告及其变更公告（如有）

地点：详见招标公告及其变更公告（如有）

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

售价：免费

**四.提交投标文件截止时间、开标时间和地点：**

提交投标文件截止时间和开标时间：详见招标公告及其变更公告（如有）

（自招标文件开始发出之日起至投标人提交投标文件截止之日止，不得少于20日）

地点：详见招标公告及其变更公告（如有）

**五.公告期限、发布公告的媒介：**

1、公告期限：自本公告发布之日起不得少于5个工作日。

2、发布公告的媒介：中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)、广东省政府采购网(https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/)；

**六.本项目联系方式：**

**1.采购人信息**

名称：中山市古镇镇党政综合办公室

地址：中山市古镇镇东兴东路1号106室

联系方式：0760-22356988

**2.采购代理机构信息**

名称：深圳市建星项目管理顾问有限公司中山分公司

地址：中山市东区中山五路南弘业大厦207

联系方式：0760-88329996

**3.项目联系方式**

项目联系人：陈艳霞、蒋双

电话：0760-88329996

**4.技术支持联系方式**

云平台联系方式：020-88696588

采购代理机构：深圳市建星项目管理顾问有限公司中山分公司

**第二章 采购需求**

**一、项目概况：**

**一、项目概况：**

(一)总则

1 .本次招标的项目及范围为：古镇政府饭堂食材配送服务。

2 .为提高采购效率和服务质量，采购人通过公开招标的形式，确定1家饭堂食材配送供应商。

3 .本项目采购预算仅作参考，最终按实际供货量结算。

4 .合同期限：自合同签订之日起满1年或费用总额达到本项目采购预算上限金额，以先到者为期限，本合同随之终止。在合同期限内，供应商必须给与采购人享受最优惠待遇，即在配送期限内，若给予其他同类客户更优惠的待遇，应通知采购人同时享受。

5 .签订合同后，供应商每天按采购人的时间要求(如有特殊要求的按特殊要求时间送货)将货物送至采购人指定地点，取货次数不定。

6 .配送方式：根据实际情况临时与计划并存。

7 .投标人必须对本项目所有内容进行投标。

8 .中标人不得将本采购项目以任何方式转包或分包给他人。

9 .本招标文件中所列食品之品牌、制造商名称等仅供参考，没有限制性，投标人所提供食品的技术指标不能低于招标文件所提出的要求。

10 .招标文件中凡有“★”标识的内容条款被视为重要的响应要求、技术指标要求和性能要求。供应商必须对此作出回答并完全满足这些要求不可以出现任何负偏离，如果出现负偏离则将被视为无效投标。

(二)采购范围

本项目采购内容包括但不限于：畜禽肉类及其制品、水产类、蔬菜类、米面类及其制品、食用油、调味料、蛋类及其制品、豆类及其制品、干货等，并根据采购人需要提供配餐服务（熟食盒饭等），采购人可以根据实际需要调整，详见以下清单：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **（一）酱油\干货** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 序号 | 货品名称 | | | | | | | | | | | 单位 | | | | | | | 规格 | | | | | | | | | 序号 | | | | | | | | 货品名称 | | | | | | | | | 单位 | | | | 规格 | | | | | | | | |
| 1 | 907g李锦记财神蚝油 | | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | 1\*12 | | | | | | | | | 90 | | | | | | | | 枸杞 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 2 | 250g美味源盐局鸡粉 | | | | | | | | | | | 盒 | | | | | | | 1\*16 | | | | | | | | | 91 | | | | | | | | 黑豆 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 3 | 6kg李锦记海鲜酱 | | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | 1\*2 | | | | | | | | | 92 | | | | | | | | 头菜 | | | | | | | | | 罐 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 4 | 1kg华鹏橄榄菜 | | | | | | | | | | | 罐 | | | | | | | 1\*6 | | | | | | | | | 93 | | | | | | | | 雪梨干 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 5 | 620ml大红浙醋 | | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | 1\*12 | | | | | | | | | 94 | | | | | | | | 火炭母 | | | | | | | | | 元 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 6 | 225g台山虾酱 | | | | | | | | | | | 瓶 | | | | | | | 1\*12 | | | | | | | | | 95 | | | | | | | | 沙参 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 7 | 70g乌江榨菜 | | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | 1\*100 | | | | | | | | | 96 | | | | | | | | 发菜 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 8 | 500g美味鲜白醋 | | | | | | | | | | | 瓶 | | | | | | | 1\*12 | | | | | | | | | 97 | | | | | | | | 虾米 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 9 | 490ml凤仙花醋精 | | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | 1\*12 | | | | | | | | | 98 | | | | | | | | 红豆 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 10 | 2.8kg常香南乳 | | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | 1\*4 | | | | | | | | | 99 | | | | | | | | 青/红花椒 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 11 | 400ml高达金牌椰浆 | | | | | | | | | | | 罐 | | | | | | | 1\*24 | | | | | | | | | 100 | | | | | | | | 226ml李锦记蒜蓉酱 | | | | | | | | | 瓶 | | | | 1\*12 | | | | | | | | |
| 12 | 410ml雀巢三花淡奶 | | | | | | | | | | | 罐 | | | | | | | 1\*48 | | | | | | | | | 101 | | | | | | | | 桂圆肉 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 13 | 4.75kg冰糖 | | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | 1\*1 | | | | | | | | | 102 | | | | | | | | 花旗参 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 14 | 4.75kg冰片糖 | | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | 1\*1 | | | | | | | | | 103 | | | | | | | | 虾皮 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 15 | 410ml李锦记蒸鱼鼓油 | | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | 1\*12 | | | | | | | | | 104 | | | | | | | | 玉竹 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 16 | 400g阳光豆鼓 | | | | | | | | | | | 盒 | | | | | | | 1\*40 | | | | | | | | | 105 | | | | | | | | 面粉 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*25kg | | | | | | | | |
| 17 | 2kg厨邦鸡粉 | | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | 1\*6 | | | | | | | | | 106 | | | | | | | | 猪皮 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 18 | 5L甘竹花生油 | | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | 1\*4 | | | | | | | | | 107 | | | | | | | | 鱿鱼酥 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 19 | 710g卡夫酱 | | | | | | | | | | | 瓶 | | | | | | | 1\*12 | | | | | | | | | 108 | | | | | | | | 天麻 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 20 | 3kg油辣椒 | | | | | | | | | | | 罐 | | | | | | | 1\*1 | | | | | | | | | 109 | | | | | | | | 无花果 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 21 | 500g咖喱膏 | | | | | | | | | | | 瓶 | | | | | | | 1\*12 | | | | | | | | | 110 | | | | | | | | 白茅根 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 22 | 350g咖喱粉 | | | | | | | | | | | 瓶 | | | | | | | 1\*12 | | | | | | | | | 111 | | | | | | | | 20L元宝油 | | | | | | | | | 桶 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 23 | 靓绿豆 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | 1\*25kg | | | | | | | | | 112 | | | | | | | | 云耳 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 24 | 黄豆 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | 1\*25kg | | | | | | | | | 113 | | | | | | | | 500g糯米粉 | | | | | | | | | 包 | | | | 1\*20 | | | | | | | | |
| 25 | 500g星湖麦芽酚 | | | | | | | | | | | 罐 | | | | | | | 1\*1 | | | | | | | | | 114 | | | | | | | | 1.2kg剁椒 | | | | | | | | | 件 | | | | 1\*6 | | | | | | | | |
| 26 | 有衣花生 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | 1\*50 | | | | | | | | | 115 | | | | | | | | 6kg海天柱候酱 | | | | | | | | | 件 | | | | 1\*2 | | | | | | | | |
| 27 | 450ml陈醋 | | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | 1\*20 | | | | | | | | | 116 | | | | | | | | 5kg顿可辣椒油 | | | | | | | | | 罐 | | | | 1\*4 | | | | | | | | |
| 28 | 2.3kg家乐烧汁 | | | | | | | | | | | 罐 | | | | | | | 1\*6 | | | | | | | | | 117 | | | | | | | | 800g黄豆酱 | | | | | | | | | 件 | | | | 1\*6 | | | | | | | | |
| 29 | 眉豆 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | 1\*50 | | | | | | | | | 118 | | | | | | | | 300g江门面鼓 | | | | | | | | | 件 | | | | 1\*20 | | | | | | | | |
| 30 | 1kg双桥幼味精 | | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | 1\*10 | | | | | | | | | 119 | | | | | | | | 海带 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 31 | 350g鹰唛奶 | | | | | | | | | | | 罐 | | | | | | | 1\*48 | | | | | | | | | 120 | | | | | | | | 830g潘泰辣鸡酱 | | | | | | | | | 件 | | | | 1\*12 | | | | | | | | |
| 32 | 610ml红米酒 | | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | 1\*12 | | | | | | | | | 121 | | | | | | | | 5L顿可麻油 | | | | | | | | | 件 | | | | 1\*4 | | | | | | | | |
| 33 | 454g双釜食粉 | | | | | | | | | | | 盒 | | | | | | | 1\*24 | | | | | | | | | 122 | | | | | | | | 432ml红腰豆 | | | | | | | | | 件 | | | | 1\*24 | | | | | | | | |
| 34 | 23g富景香麻鸡盐焗料 | | | | | | | | | | | 盒 | | | | | | | 1\*120 | | | | | | | | | 123 | | | | | | | | 500g兰花一品鲜 | | | | | | | | | 件 | | | | 1\*12 | | | | | | | | |
| 35 | 660g风球沙司 | | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | 1\*12 | | | | | | | | | 124 | | | | | | | | 茶树菇 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 36 | 335g广合腐乳 | | | | | | | | | | | 瓶 | | | | | | | 1\*36 | | | | | | | | | 125 | | | | | | | | 淡菜仔 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 37 | 赤小豆 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | 1\*50 | | | | | | | | | 126 | | | | | | | | 500g海天草菇老抽 | | | | | | | | | 件 | | | | 1\*12 | | | | | | | | |
| 38 | 脱皮花生 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | 1\*50 | | | | | | | | | 127 | | | | | | | | 250g椒盐 | | | | | | | | | 包 | | | | 1\*30 | | | | | | | | |
| 39 | 5kg风球辣椒油 | | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | 1\*4 | | | | | | | | | 128 | | | | | | | | 十三香 | | | | | | | | | 盒 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 40 | 350ml新的橙汁 | | | | | | | | | | | 瓶 | | | | | | | 1\*6 | | | | | | | | | 129 | | | | | | | | 果皮 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 41 | 2.23kg家乐黑椒汁 | | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | 1\*6 | | | | | | | | | 130 | | | | | | | | 剑花 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 42 | 1.68ml厨邦出口生抽 | | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | 1\*6 | | | | | | | | | 131 | | | | | | | | 粉丝 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 43 | 500g普通盐 | | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | 1\*50 | | | | | | | | | 132 | | | | | | | | 454g胡椒粉 | | | | | | | | | 包 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 44 | 1号风车生粉 | | | | | | | | | | | 袋 | | | | | | | 1\*50 | | | | | | | | | 133 | | | | | | | | 600ml古越花雕酒 | | | | | | | | | 件 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 45 | 18斤冠华米粉 | | | | | | | | | | | 袋 | | | | | | | 1\*1 | | | | | | | | | 134 | | | | | | | | 500g肉宝王 | | | | | | | | | 罐 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 46 | 50kg砂糖 | | | | | | | | | | | 袋 | | | | | | | 1\*100 | | | | | | | | | 135 | | | | | | | | 砂姜 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 47 | 25kg荷花生粉 | | | | | | | | | | | 袋 | | | | | | | 1\*50 | | | | | | | | | 136 | | | | | | | | 菜干 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 48 | 1kg家乐鸡汁 | | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | 1\*6 | | | | | | | | | 137 | | | | | | | | 250g维他奶 | | | | | | | | | 件 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 49 | 1kg四季宝花生酱 | | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | 1\*6 | | | | | | | | | 138 | | | | | | | | 500g肠粉 | | | | | | | | | 件 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 50 | 1.4kg酸姜 | | | | | | | | | | | 罐 | | | | | | | 1\*8 | | | | | | | | | 139 | | | | | | | | 230中邦蒜蓉酱 | | | | | | | | | 件 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 51 | 1.4kg酸荞 | | | | | | | | | | | 罐 | | | | | | | 1\*8 | | | | | | | | | 140 | | | | | | | | 620ml蚬介 | | | | | | | | | 支 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 52 | 蜜枣 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | 1\*50 | | | | | | | | | 141 | | | | | | | | 公鱼干 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 53 | 木棉花 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | 1\*1 | | | | | | | | | 142 | | | | | | | | 400g大红袍 | | | | | | | | | 包 | | | | 1\*40 | | | | | | | | |
| 54 | 扁豆 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | 1\*50 | | | | | | | | | 143 | | | | | | | | 黑糯米 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 55 | 提子干 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | 1\*1 | | | | | | | | | 144 | | | | | | | | 西米 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*25kg | | | | | | | | |
| 56 | 冬菇 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | 1\*1 | | | | | | | | | 145 | | | | | | | | 水晶粉 | | | | | | | | | 包 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 57 | 虫草花 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | 1\*1 | | | | | | | | | 146 | | | | | | | | 500g瓜英 | | | | | | | | | 瓶 | | | | 1\*6 | | | | | | | | |
| 58 | 炸腐竹 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | 1\*1 | | | | | | | | | 147 | | | | | | | | 金针 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 59 | 白果 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | 1\*1 | | | | | | | | | 148 | | | | | | | | 海蜇 | | | | | | | | | 件 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 60 | 煲汤袋 | | | | | | | | | | | 个 | | | | | | | 1\*30 | | | | | | | | | 149 | | | | | | | | 雪耳 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 61 | 竹余 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | 1\*1 | | | | | | | | | 150 | | | | | | | | 八角 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 62 | 白灼 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | 1\*1 | | | | | | | | | 151 | | | | | | | | 桃胶 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 63 | 白莲子 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | 1\*1 | | | | | | | | | 152 | | | | | | | | 茨实 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 64 | 鸡骨草 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | 1\*1 | | | | | | | | | 153 | | | | | | | | 6kg酸梅酱 | | | | | | | | | 件 | | | | 1\*2 | | | | | | | | |
| 65 | 萝卜干 | | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | 1\*1 | | | | | | | | | 154 | | | | | | | | 北芪 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 66 | 紫菜 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | 1\*1 | | | | | | | | | 155 | | | | | | | | 菊花 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 67 | 红枣 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | 1\*20 | | | | | | | | | 156 | | | | | | | | 金银花 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 68 | 罐头鱼 | | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | 1\*24 | | | | | | | | | 157 | | | | | | | | 牛蒡 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 69 | 百合干 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | 1\*1 | | | | | | | | | 158 | | | | | | | | 决明子 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 70 | 500g五柳菜 | | | | | | | | | | | 罐 | | | | | | | 1\*1 | | | | | | | | | 159 | | | | | | | | 海底椰 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 71 | 五指毛桃 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | 1\*1 | | | | | | | | | 160 | | | | | | | | 黄枝子 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 72 | 453g安多夫松肉粉 | | | | | | | | | | | 瓶 | | | | | | | 1\*6 | | | | | | | | | 161 | | | | | | | | 小茴/桂皮 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 73 | 榄角 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | 1\*1 | | | | | | | | | 162 | | | | | | | | 草果 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 74 | 荷叶 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | 1\*1 | | | | | | | | | 163 | | | | | | | | 香叶 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 75 | 薏米 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | 1\*30kg | | | | | | | | | 164 | | | | | | | | 白芝麻 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 76 | 八宝米 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | 1\*25kg | | | | | | | | | 165 | | | | | | | | 罗汉果 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 77 | 610ml红桥卤水汁 | | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | 1\*12 | | | | | | | | | 166 | | | | | | | | 低筋面粉 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*25KG | | | | | | | | |
| 78 | 610ml桂花急汁 | | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | 1\*12 | | | | | | | | | 167 | | | | | | | | 120g炸粉 | | | | | | | | | 盒 | | | | 1\*24 | | | | | | | | |
| 79 | 23g美味源盐焗鸡粉 | | | | | | | | | | | 盒 | | | | | | | 1\*1 | | | | | | | | | 168 | | | | | | | | 金华火腿 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 80 | 辣椒干 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | 1\*1 | | | | | | | | | 169 | | | | | | | | 450ml二曲 | | | | | | | | | 件 | | | | 1\*24 | | | | | | | | |
| 81 | 3.79kg沙律酱 | | | | | | | | | | | 罐 | | | | | | | 1\*4 | | | | | | | | | 170 | | | | | | | | 400gOK汁 | | | | | | | | | 支 | | | | 1\*12 | | | | | | | | |
| 82 | 500g粘米粉 | | | | | | | | | | | 包 | | | | | | | 1\*20 | | | | | | | | | 171 | | | | | | | | 归片 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 83 | 瑶柱 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | 1\*1 | | | | | | | | | 172 | | | | | | | | 腐皮 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 84 | 党参 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | 1\*1 | | | | | | | | | 173 | | | | | | | | 荷包豆 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 85 | 425g玉米羹 | | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | 1\*24 | | | | | | | | | 174 | | | | | | | | 黄姜粉 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 86 | 400g红九九 | | | | | | | | | | | 包 | | | | | | | 1\*40 | | | | | | | | | 175 | | | | | | | | 红曲米 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 87 | 7kg豆瓣酱 | | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | 1\*2 | | | | | | | | | 176 | | | | | | | | 小米 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*25kg | | | | | | | | |
| 88 | 750ml鱼露 | | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | 1\*12 | | | | | | | | | 177 | | | | | | | | 五香粉 | | | | | | | | | 斤 | | | | 1\*1 | | | | | | | | |
| 89 | 南杏 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | 1\*1 | | | | | | | | | 178 | | | | | | | | 280g老干妈 | | | | | | | | | 瓶 | | | | 1\*24 | | | | | | | | |
| **（二）家畜类** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **（三）家禽类** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 序号 | | | | | | 货品名称 | | | | | | | | | 单位 | | | | | | | | | | | | | | | 序号 | | | | | | | | | | 货品名称 | | | | | | | | | | | 单位 | | | | | | | |
| 1 | | | | | | 牛肉 | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | 小三黄鸡 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | |
| 2 | | | | | | 排骨 | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | 草鸭 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | |
| 3 | | | | | | 上肉 | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | 鸡中翼 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | |
| 4 | | | | | | 瘦肉 | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | 鸡腿 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | |
| 5 | | | | | | 排骨头 | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | 鸡脚 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | |
| 6 | | | | | | 五花 | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | 全鸡翼 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | |
| 7 | | | | | | 猪手 | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | 鸡肾 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | |
| 8 | | | | | | 猪肝 | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | 三黄鸡 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | |
| 9 | | | | | | 无皮上肉 | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | | 9 | | | | | | | | | | 鸡乸 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | |
| 10 | | | | | | 猪尾 | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | | 10 | | | | | | | | | | 乳鸽 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | |
| 11 | | | | | | 面肉 | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | | 11 | | | | | | | | | | 鸡肾 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | |
| 12 | | | | | | 粉肠 | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | 草鹅 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | |
| 13 | | | | | | 猪心 | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| 14 | | | | | | 猪肚群 | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| 15 | | | | | | 猪骨 | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| 16 | | | | | | 有皮五花 | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| 17 | | | | | | 猪肺 | | | | | | | | | 只 | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| 18 | | | | | | 羊肉 | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **（四）蔬菜类** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 序号 | | | | | | | 货品名称 | | | | | | | | | | | 单位 | | | | | | | | | | | | | | 序号 | | | | | | | | | 货品名称 | | | | | | | 单位 | | | | | | | | | | |
| 1 | | | | | | | 白菜仔 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 44 | | | | | | | | | 青瓜 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | 白萝卜 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 45 | | | | | | | | | 青椒 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | 鲜百合 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 46 | | | | | | | | | 青萝卜 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | 菜心 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 47 | | | | | | | | | 雀菜 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | 草菇 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 48 | | | | | | | | | 沙葛 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | 冲菜丝 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 49 | | | | | | | | | 绍菜 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | 葱肉 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 50 | | | | | | | | | 深薯 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | 大蕉 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 51 | | | | | | | | | 生菜 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | 大蒜 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 52 | | | | | | | | | 胜瓜 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | 冬菇 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 53 | | | | | | | | | 薯仔肉 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | 冬瓜 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 54 | | | | | | | | | 四季豆 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | 豆腐 | | | | | | | | | | | 板 | | | | | | | | | | | | | | 55 | | | | | | | | | 粟米 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | 豆腐卜 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 56 | | | | | | | | | 粟米粒 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | 豆角 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 57 | | | | | | | | | 酸菜 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | 多头菜 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 58 | | | | | | | | | 蒜肉 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | 番茄 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 59 | | | | | | | | | 蒜心 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | 海带 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 60 | | | | | | | | | 娃娃菜 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | 红椒 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 61 | | | | | | | | | 莴笋 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | 红萝卜 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 62 | | | | | | | | | 莴笋肉 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | 红薯 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 63 | | | | | | | | | 西兰花 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 21 | | | | | | | 淮山 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 64 | | | | | | | | | 西芹 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | 姜肉 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 65 | | | | | | | | | 西洋菜 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 23 | | | | | | | 蕉芋 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 66 | | | | | | | | | 香芹 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 24 | | | | | | | 节瓜 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 67 | | | | | | | | | 香生菜 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 25 | | | | | | | 芥菜 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 68 | | | | | | | | | 香芋 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 26 | | | | | | | 芥菜仔 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 69 | | | | | | | | | 秀珍菇 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 27 | | | | | | | 芥兰 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 70 | | | | | | | | | 芽菜 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 28 | | | | | | | 金针菇 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 71 | | | | | | | | | 芫茜 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | 京葱 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 72 | | | | | | | | | 洋葱 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | 韭菜 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 73 | | | | | | | | | 椰菜 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | 韭黄 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 74 | | | | | | | | | 椰菜花 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 32 | | | | | | | 辣椒 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 75 | | | | | | | | | 油麦菜 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 33 | | | | | | | 辣椒壳 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 76 | | | | | | | | | 圆椒 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 34 | | | | | | | 兰豆肉 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 77 | | | | | | | | | 珍珠粟米 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 35 | | | | | | | 栗子 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 78 | | | | | | | | | 珍珠粟米粒 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 36 | | | | | | | 莲藕 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 79 | | | | | | | | | 指天椒 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 37 | | | | | | | 杜远凉瓜 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 80 | | | | | | | | | 竹芋 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 38 | | | | | | | 马果 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 81 | | | | | | | | | 羊肚菌 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 39 | | | | | | | 麦菜 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 82 | | | | | | | | | 荔枝菌 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 40 | | | | | | | 南瓜 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 83 | | | | | | | | | 海带苗 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 41 | | | | | | | 平菇 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 84 | | | | | | | | | 雨衣甘兰 | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |
| 42 | | | | | | | 茄瓜 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | | 85 | | | | | | | | | 食用菊 | | | | | | | 朵 | | | | | | | | | | |
| 43 | | | | | | | 青豆 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| **（五）成品(熟食)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 序号 | | | | | | 货品名称 | | | 规格 | | | | | 单位 | | | | | | | | | | | 序号 | | | | | | | | 货品名称 | | | | | | | | | | 规格 | | | | | | | | | | | | 单位 | | | | |
| 1 | | | | | | 烧肉 | | | 500g | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | 炸云吞 | | | | | | | | | | 500g | | | | | | | | | | | | 斤 | | | | |
| 2 | | | | | | 蒜香骨 | | | 500g | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | 鱼饼 | | | | | | | | | | 500g | | | | | | | | | | | | 斤 | | | | |
| 3 | | | | | | 卤好猪耳仔 | | | 500g | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | 9 | | | | | | | | 粟米鱼饼 | | | | | | | | | | 500g | | | | | | | | | | | | 斤 | | | | |
| 4 | | | | | | 烧鸡 | | | 500g | | | | | 只 | | | | | | | | | | | 10 | | | | | | | | 烧鸭 | | | | | | | | | | 500g | | | | | | | | | | | | 斤 | | | | |
| 5 | | | | | | 盐焗鸡 | | | 500g | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | 11 | | | | | | | | 蜜汁叉烧 | | | | | | | | | | 500g | | | | | | | | | | | | 斤 | | | | |
| 6 | | | | | | 炸豆腐 | | | 500g | | | | | 斤 | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | |
| **（六）半成品** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 序号 | | | 货品名称 | | | | | | | | 规格 | | | | | | | | | | 单位 | | | | | | | | | | 序号 | | | | | | | 货品名称 | | | | | | | | 规格 | | | | | | 单位 | | | | | | |
| 1 | | | 虾仁 | | | | | | | | 500g | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | 14 | | | | | | | 多味鱼 | | | | | | | | 500g | | | | | | 斤 | | | | | | |
| 2 | | | 墨鱼丸 | | | | | | | | 500g | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | 15 | | | | | | | 猪肉胶 | | | | | | | | 500g | | | | | | 斤 | | | | | | |
| 3 | | | 炸凤爪 | | | | | | | | 500g | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | 16 | | | | | | | 蟹柳 | | | | | | | | 450G | | | | | | 包 | | | | | | |
| 4 | | | 猪扒 | | | | | | | | 500g | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | 17 | | | | | | | 三文治 | | | | | | | | 2.5KG | | | | | | 条 | | | | | | |
| 5 | | | 梅香咸鱼 | | | | | | | | 500g | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | 18 | | | | | | | 封鱼干 | | | | | | | | 360g | | | | | | 条 | | | | | | |
| 6 | | | 东莞脆皮腊肠 | | | | | | | | 500g | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | | | | 19 | | | | | | | 牛仔骨 | | | | | | | | 500g | | | | | | 斤 | | | | | | |
| 7 | | | 烟鸭胸 | | | | | | | | 1包\*1kg | | | | | | | | | | 包 | | | | | | | | | | 20 | | | | | | | 虾球 | | | | | | | | 500g | | | | | | 斤 | | | | | | |
| 8 | | | 烟肉 | | | | | | | | 500g | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | 21 | | | | | | | 墨鱼饼 | | | | | | | | 500G | | | | | | 包 | | | | | | |
| 9 | | | 咸蛋黄 | | | | | | | | 100\*17g | | | | | | | | | | 包 | | | | | | | | | | 22 | | | | | | | 猪柳 | | | | | | | | 500g | | | | | | 斤 | | | | | | |
| 10 | | | 日本豆腐 | | | | | | | | 90g | | | | | | | | | | 包 | | | | | | | | | | 23 | | | | | | | 菊花酿鲮鱼 | | | | | | | | 500g | | | | | | 条 | | | | | | |
| 11 | | | 冻大肠 | | | | | | | | 10KG | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | | | | 24 | | | | | | | 高级鸡肉肠 | | | | | | | | 1包\*340 | | | | | | 包 | | | | | | |
| 12 | | | 冻猪肚 | | | | | | | | 10KG | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | | | | 25 | | | | | | | 四海鱼蛋 | | | | | | | | 500g | | | | | | 斤 | | | | | | |
| 13 | | | 肥牛 | | | | | | | | 500g | | | | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | 26 | | | | | | | 和兴速冻鱼皮角 | | | | | | | | 350g | | | | | | 盒 | | | | | | |
| **（七）鱼类** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 序号 | | 货品名称 | | | | | | | 规格 | | | | | | | 单位 | | | | | | | | | | | | | 序号 | | | | | | | | | 货品名称 | | | | 规格 | | | | | | | | | | | 单位 | | | | | |
| 1 | | 鲮鱼肉 | | | | | | | 500g | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | 10 | | | | | | | | | 金仓鱼 | | | | 500g | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | |
| 2 | | 腰带 | | | | | | | 500g | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | 11 | | | | | | | | | 大鱼头 | | | | 500g | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | |
| 3 | | 鲫鱼 | | | | | | | 500g | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | 大鱼腩 | | | | 500g | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | |
| 4 | | 金仓鱼 | | | | | | | 500g | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | 13 | | | | | | | | | 仓鱼 | | | | 500g | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | |
| 5 | | 黄花鱼 | | | | | | | 500g | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | 14 | | | | | | | | | 塘鲺 | | | | 500g | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | |
| 6 | | 大鱼 | | | | | | | 500g | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | 15 | | | | | | | | | 边鱼 | | | | 500g | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | |
| 7 | | 鲮鱼腩 | | | | | | | 500g | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | 16 | | | | | | | | | 缩骨大头 | | | | 500g | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | |
| 8 | | 鲩鱼 | | | | | | | 500g | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | 17 | | | | | | | | | 海鲈 | | | | 500g | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | |
| 9 | | 大鱼骨 | | | | | | | 500g | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | | | | 18 | | | | | | | | | 脆肉鲩 | | | | 500g | | | | | | | | | | | 斤 | | | | | |
|  | | **（八）海鲜类** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 序号 | | 货品名称 | | | | | | | | 规格 | | | | | | | 单位 | | | | | | | | | | 序号 | | | | | | | | | | 货品名称 | | | | | | | 规格 | | | | | | 单位 | | | | | | | | |
| 1 | | 沙虾 | | | | | | | | 500g | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | 蟹 | | | | | | | 500g | | | | | | 斤 | | | | | | | | |
| 2 | | 毛蟹 | | | | | | | | 500g | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | 生蚝 | | | | | | | 500g | | | | | | 斤 | | | | | | | | |
| 3 | | 明虾 | | | | | | | | 500g | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | 蚬肉 | | | | | | | 500g | | | | | | 斤 | | | | | | | | |
| 4 | | 白贝 | | | | | | | | 500g | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | | 9 | | | | | | | | | | 桂虾 | | | | | | | 500g | | | | | | 斤 | | | | | | | | |
| 5 | | 小龙虾 | | | | | | | | 500g | | | | | | | 斤 | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |
| **（九）点心** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 序号 | | | | | | | | 货品名称 | | | | | | | | | | | | | | | | 单位 | | | | | | | | | | | | | | | 序号 | | | | 货品名称 | | | | | | | | | | | 单位 | | | | |
| 1 | | | | | | | | 甘笋凤凰卷 | | | | | | | | | | | | | | | | 只 | | | | | | | | | | | | | | | 32 | | | | 银丝包 | | | | | | | | | | | 只 | | | | |
| 2 | | | | | | | | 燕麦馒头 | | | | | | | | | | | | | | | | 只 | | | | | | | | | | | | | | | 33 | | | | 菠萝包 | | | | | | | | | | | 只 | | | | |
| 3 | | | | | | | | 奶馒头 | | | | | | | | | | | | | | | | 只 | | | | | | | | | | | | | | | 34 | | | | 餐包 | | | | | | | | | | | 只 | | | | |
| 4 | | | | | | | | 流沙包 | | | | | | | | | | | | | | | | 只 | | | | | | | | | | | | | | | 35 | | | | 肠仔包 | | | | | | | | | | | 只 | | | | |
| 5 | | | | | | | | 叉烧包 | | | | | | | | | | | | | | | | 只 | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | | | 肉松包 | | | | | | | | | | | 只 | | | | |
| 6 | | | | | | | | 核桃包 | | | | | | | | | | | | | | | | 只 | | | | | | | | | | | | | | | 37 | | | | 葱油饼 | | | | | | | | | | | 只 | | | | |
| 7 | | | | | | | | 椰丝包 | | | | | | | | | | | | | | | | 只 | | | | | | | | | | | | | | | 38 | | | | 芝麻球 | | | | | | | | | | | 只 | | | | |
| 8 | | | | | | | | 生肉包 | | | | | | | | | | | | | | | | 只 | | | | | | | | | | | | | | | 39 | | | | 鲜奶蛋挞 | | | | | | | | | | | 只 | | | | |
| 9 | | | | | | | | 菜肉包 | | | | | | | | | | | | | | | | 只 | | | | | | | | | | | | | | | 40 | | | | 生炒糯米饭 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | |
| 10 | | | | | | | | 牛肉包 | | | | | | | | | | | | | | | | 只 | | | | | | | | | | | | | | | 41 | | | | 点心腩排 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | |
| 11 | | | | | | | | 杂粮包 | | | | | | | | | | | | | | | | 只 | | | | | | | | | | | | | | | 42 | | | | 豉汁凤爪 | | | | | | | | | | | 斤 | | | | |
| 12 | | | | | | | | 奶黄包 | | | | | | | | | | | | | | | | 只 | | | | | | | | | | | | | | | 43 | | | | 梅菜包 | | | | | | | | | | | 只 | | | | |
| 13 | | | | | | | | 糯米卷 | | | | | | | | | | | | | | | | 只 | | | | | | | | | | | | | | | 44 | | | | 紫薯包 | | | | | | | | | | | 只 | | | | |
| 14 | | | | | | | | 煎饺 | | | | | | | | | | | | | | | | 只 | | | | | | | | | | | | | | | 45 | | | | 黑芝麻包 | | | | | | | | | | | 只 | | | | |
| 15 | | | | | | | | 韭菜饺 | | | | | | | | | | | | | | | | 只 | | | | | | | | | | | | | | | 46 | | | | 香茜饺 | | | | | | | | | | | 只 | | | | |
| 16 | | | | | | | | 菠菜饺 | | | | | | | | | | | | | | | | 只 | | | | | | | | | | | | | | | 47 | | | | 叉烧酥 | | | | | | | | | | | 只 | | | | |
| 17 | | | | | | | | 贫婆子 | | | | | | | | | | | | | | | | 只 | | | | | | | | | | | | | | | 48 | | | | 抹茶蛋糕卷 | | | | | | | | | | | 件 | | | | |
| 18 | | | | | | | | 黄金糕 | | | | | | | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | | | | | | | | | 49 | | | | 牛奶馒头 | | | | | | | | | | | 个 | | | | |
| 19 | | | | | | | | 红豆糕 | | | | | | | | | | | | | | | | 底 | | | | | | | | | | | | | | | 50 | | | | 芝士蛋卷 | | | | | | | | | | | 个 | | | | |
| 20 | | | | | | | | 绿豆糕 | | | | | | | | | | | | | | | | 底 | | | | | | | | | | | | | | | 51 | | | | 翡翠蛋糕 | | | | | | | | | | | 个 | | | | |
| 21 | | | | | | | | 大马拉糕 | | | | | | | | | | | | | | | | 底 | | | | | | | | | | | | | | | 52 | | | | 鸡仔饼 | | | | | | | | | | | 个 | | | | |
| 22 | | | | | | | | 萝卜糕 | | | | | | | | | | | | | | | | 底 | | | | | | | | | | | | | | | 53 | | | | 葡挞 | | | | | | | | | | | 只 | | | | |
| 23 | | | | | | | | 芋头糕 | | | | | | | | | | | | | | | | 底 | | | | | | | | | | | | | | | 54 | | | | 招牌三文治 | | | | | | | | | | | 个 | | | | |
| 24 | | | | | | | | 马蹄糕 | | | | | | | | | | | | | | | | 底 | | | | | | | | | | | | | | | 55 | | | | 椰丝奶油包 | | | | | | | | | | | 个 | | | | |
| 25 | | | | | | | | 白糖糕 | | | | | | | | | | | | | | | | 底 | | | | | | | | | | | | | | | 56 | | | | 核桃酥 | | | | | | | | | | | 个 | | | | |
| 26 | | | | | | | | 糯米糕 | | | | | | | | | | | | | | | | 底 | | | | | | | | | | | | | | | 57 | | | | 虎皮蛋卷 | | | | | | | | | | | 个 | | | | |
| 27 | | | | | | | | 黑米糕 | | | | | | | | | | | | | | | | 底 | | | | | | | | | | | | | | | 58 | | | | 黄金火腿包 | | | | | | | | | | | 个 | | | | |
| 28 | | | | | | | | 红枣糕 | | | | | | | | | | | | | | | | 底 | | | | | | | | | | | | | | | 59 | | | | 肉松小贝 | | | | | | | | | | | 个 | | | | |
| 29 | | | | | | | | 千层糕 | | | | | | | | | | | | | | | | 底 | | | | | | | | | | | | | | | 60 | | | | 日式木鱼丝包 | | | | | | | | | | | 个 | | | | |
| 30 | | | | | | | | 椰汁糕 | | | | | | | | | | | | | | | | 底 | | | | | | | | | | | | | | | 61 | | | | 手工光酥饼 | | | | | | | | | | | 个 | | | | |
| 31 | | | | | | | | 桂花糕 | | | | | | | | | | | | | | | | 底 | | | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | |
| **（十）蛋类** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 序号 | | | | | | | 货品名称 | | | | | | | | | | | | | | | | 规格 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 单位 | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | | | | | 鸡蛋 | | | | | | | | | | | | | | | | 46-48斤 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 件 | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | 皮蛋 | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 只 | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | 咸蛋 | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 只 | | | | | | | | | | | | |
| **（十一）粉面类** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 序号 | | | | 货品名称 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 单位 | | | | 序号 | | | | | | | | 货品名称 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 单位 | | |
| 1 | | | | 面筋 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 斤 | | | | 4 | | | | | | | | 肠粉 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 斤 | | |
| 2 | | | | 面 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 斤 | | | | 5 | | | | | | | | 芝麻粉 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 斤 | | |
| 3 | | | | 河粉 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 斤 | | | | 6 | | | | | | | | 陈村粉 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 斤 | | |
| **（十二）水果** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 序号 | | | | | 货品名称 | | | | | | | | 规格 | | | | | | | 单位 | | | | | | | | 序号 | | | | | | | 货品名称 | | | | | | | | | | | | 规格 | | | | | | | | | | 单位 | |
| 1 | | | | | 苹果 | | | | | | | | 500g | | | | | | | 斤 | | | | | | | | 10 | | | | | | | 青脆李 | | | | | | | | | | | | 500g | | | | | | | | | | 斤 | |
| 2 | | | | | 冬枣 | | | | | | | | 500g | | | | | | | 斤 | | | | | | | | 11 | | | | | | | 香蕉 | | | | | | | | | | | | 500g | | | | | | | | | | 斤 | |
| 3 | | | | | 火龙果 | | | | | | | | 500g | | | | | | | 斤 | | | | | | | | 12 | | | | | | | 香瓜 | | | | | | | | | | | | 500g | | | | | | | | | | 斤 | |
| 4 | | | | | 冰糖橙 | | | | | | | | 500g | | | | | | | 斤 | | | | | | | | 13 | | | | | | | 柚子 | | | | | | | | | | | | 500g | | | | | | | | | | 斤 | |
| 5 | | | | | 油桃 | | | | | | | | 500g | | | | | | | 斤 | | | | | | | | 14 | | | | | | | 青皮柑 | | | | | | | | | | | | 500g | | | | | | | | | | 斤 | |
| 6 | | | | | 番石榴 | | | | | | | | 500g | | | | | | | 斤 | | | | | | | | 15 | | | | | | | 西瓜 | | | | | | | | | | | | 500g | | | | | | | | | | 斤 | |
| 7 | | | | | 雪梨 | | | | | | | | 500g | | | | | | | 斤 | | | | | | | | 16 | | | | | | | 杨桃 | | | | | | | | | | | | 500g | | | | | | | | | | 斤 | |
| 8 | | | | | 哈密瓜 | | | | | | | | 500g | | | | | | | 斤 | | | | | | | | 17 | | | | | | | 橘子 | | | | | | | | | | | | 500g | | | | | | | | | | 斤 | |
| 9 | | | | | 红香梨 | | | | | | | | 500g | | | | | | | 斤 | | | | | | | | 18 | | | | | | | 沃柑 | | | | | | | | | | | | 500g | | | | | | | | | | 斤 | |

采购包1（古镇政府饭堂食材配送服务）**1.主要商务要求**

|  |  |
| --- | --- |
| 标的提供的时间 | 自合同签订之日起满1年或费用总额达到本项目采购预算上限金额，以先到者为期限，本合同随之终止。 |
| 标的提供的地点 | 采购人指定地点 |
| 付款方式 | 1期：支付比例100%,按每月实际供货量结算，每月供货完毕采购人在6个月内向中标人发出书面开票收款通知，中标人在收到通知后向采购人提交经采购人确认的收货单和等额发票，采购人收到相应发票后30日内支付该笔货款。  如项目发生合同融资，采购人应当将合同款项支付到合同约定收款账户。 |
| 验收要求 | 1期：1.中标人所供的各类食品须符合国家《产品质量法》、《食品卫生法》等相关法律法规的要求，确保所供副食品优质新鲜，符合卫生防疫部门、检验检疫部门的各项合格指标，有完整的销售合格标注或证书。中标人供应的蔬菜食品，须符合国家农产品安全质量无公害蔬菜安全要求、食品中污染限量、食品中农药最大残留限量等规定和采购人的有关质量要求，严格遵守《无公害 农产品管理办法》。供应商的肉类、禽蛋类、水产类食品须符合相关环境保护等方面的法律要求，符合采购人提出的有关要求和质量标准，以及国家有关食品安全标准和规定的要求。★2.中标人所供蔬菜类必须保证是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；每批次蔬菜必须保证新鲜且须提供加盖公章的残留农药检测记录单给采购人。★3.中标人所供畜禽肉类必须保证是经过肉检 (卫生部门检疫) 的当日屠宰的新鲜肉，提供检疫证明。★4.中标人所供水产类必须保证是鲜活且当日屠宰，并经过卫生部门检疫。5.蔬果类、畜禽肉类，水产类等须按采购人要求每天提供检测报告给采购人。6.中标人所供烧味供应商必须保证为有资质的商铺，加工场地卫生条件良好，采用当日屠宰的新鲜肉制作。7.中标人所供冷冻类和干货类商品应保持较好的外观，达到相应的等级，必须是在保质期内。★8.投标人需承诺所供的物品必须符合国家有关标准，保证鲜嫩、无异味、无霉烂变质、无破损，如果采购人在初步验收中发现中标人送货的货物质量有问题，有权要求中标人对有问题的货物立刻进行更换，中标人必须在接到采购人通知后60分钟内对有问题的货物进行更换并交到采购人指定地点，超过60分钟，可扣罚当天有问题退货的物品价格的2倍货款，当月连续发生3次货物质量问题或超过60分钟更换货物，或累计发生6次货物质量问题或超过60分钟更换货物，采购人有权终止中标人合同。如因中标人提供的有问题的货物，影响采购人当天不能按时就餐的，扣罚中标人当天货物价格的3倍货款，连续3天（次）以上的，扣罚当月的货款，连续3天（次）以上累计5天（次）以上影响采购人按时就餐的，采购人有权立即终止中标人合同。★9.如因中标人送货质量问题造成采购人人员食物中毒、发生食品安全事故等后果，由中标人负全部经济和法律责任。10.详见附表一内容。 |
| 履约保证金 | 收取比例：1.59%,说明：10万元整，履约保证金采用银行转账或银行保函或履约保函（保险）的方式提交。履约保证金可以以履约保函（保险）形式提供，目前"广东政府采购智慧云平台金融服务中心(https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/)已实现电子履约保函（保险）在线办理功能，有意愿供应商可自行办理提供。  履约保证金可以以履约保函（保险）形式提供，目前"广东政府采购智慧云平台金融服务中心(https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/)已实现电子履约保函（保险）在线办理功能，有意愿供应商可自行办理提供。 |
| 其他 | 其他要求:，(一)投标报价要求 1．本项目采用“投标折扣率”进行报价，折扣率报价幅度不得高于100%和不小于0%，且不能为负数，超出此报价幅度的报价视为无效报价，作无效投标处理。供应商应结合经济增长物价上涨及自身成本报价，确定报价幅度。配送价为全包价，以元人民币为结算单位，包含食材的购置、检验、粗加工、分拣、包装、仓储、运输、装卸、堆放、保险、损耗、退换、售后服务、雇员费用、管理费和全额税费等，以及合同实施过程中的应预见和不可预见的一切费用。中标人不能因为开发票等手续再向采购人申请款项。 2．折扣率定义：以最新食品市场价单价结合投标人对物价水平的预期，综合考虑本次采购所有物品食品的物价变动而作出的报价，而中标人所报的折扣率将作为采购人在采购期间购买货物的款项计算依据。举例：采购人需要采购大米500斤，根据最新市场价 (不得高于古镇壹加壹、古四市场等场所市场售价)的价格，以3.7元/斤为例，若中标折扣率为：90%，采购人实际需要支付给中标人的款项如下：500斤\*3.7元/斤\*90%=1665元。3．供货基准单价确定：供货价由中标人根据食材市场价格进行报价（不得高于古镇壹加壹、古四市场等商场市场价），壹加壹、古四市场都没有的商品参照镇内其他市场价格，实际采购价以供货折扣价为准，每月为一个报价周期，中标人需提前7天以上一式两份将最新报价给采购人审核，所报价格不得高于最新市场价（不得高于古镇壹加壹、古四市场等场所市场售价），采购人进行市场复核审批，审批后的协议价为最新食材供应结算价，价格周期内供货价格不得有任何变动。 4．中标人应按第3款要求，每月向采购人提供一次供货基准单价(即供货食品价目表)。供货食品价目表的货物价格在一个定价周期(一般为一个月)内价格不再调整。5．采购时应按以下原则确认实际供货价： 1)实际采购价格≤市场货物价格×(投标时承诺的折扣率%)。 2)报价包含履行合同所有相关服务的所需的服务费用。 3)报价均应包含所有的税费。 4)供货商免费配送货物到采购单位，须于每天早上5:45分前送达货物，最迟不超过6:15时，送货人员须协助收货验货并整理入库，如因送货延误影响正常供餐的扣除扣罚中标人当天货物价格货款。 6．如生产商或批发商统一调整价格或新增食品，投标人须及时书面通知采购人并附相关资料。价格下调时，应给予采购人相同的价格下调幅度经采购人审核后执行新的价格。 ★7.采购人有权随时抽查中标人的供货食品入货台账或进行市场调查，发现中标人有虚报或隐瞒供货食品市场价存在欺骗行为，每次扣当月配菜款3%，若当月累计3次，采购人有权取消其中标资格，终止合同并有权拒绝支付尚未支付的项目费用。8.采购人因临时任务采购食材的，中标人须于60分钟内完成配送，如因配送延迟导致出餐延误的扣除当天配菜款的2倍货款。（二）在合同期限内，供应商必须给与采购人享受最优惠待遇，即在配送期限内，若给予其他同类客户更优惠的待遇，应通知采购人同时享受。签订合同后，供应商每天按采购人的时间要求(如有特殊要求的按特殊要求时间送货)将货物送至采购人指定地点，取货次数不定。 （三）本招标文件中所列食品之品牌、制造商名称仅供参考没有限制性，投标人所提供食品的技术指标不能低于招标文件所提出的要求。（四）根据国家省市区的相关规定，中标人应积极配合采购人完成应急或政府采购脱贫农副产品政策的执行，采购人每年在一年的预算金额中预留30%的份额（遇各年度的预算金额需要调整的，以财政部门核准的预算金额为准），用于通过“脱贫地区农副产品网络销售平台”（即“832扶贫平台“）采购农副产品，具体采购产品类别、数量、预算及时间等按采购人实际需求购买。“832扶贫平台”采购农副产品，结算按照“832扶贫平台”上公示的价格进行据实结算。如签订的合同内容与最新的政策要求有违背的，中标人应无条件服从并积极配合采购人。 |

**2.技术标准与要求**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品目名称 | 标的名称 | 单位 | 数量 | 分项预算单价（元） | 分项预算总价（元） | 所属行业 | 技术要求 |
| 1 | 其他服务 | 饭堂食材配送 | 项 | 1.00 | 6,300,000.00 | 6,300,000.00 | 批发业 | 详见附表一 |

**附表一：饭堂食材配送**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|  | 1 | 一、配送要求  1.配送地点及时间要求   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 序号 | 单位 | 地址 | 配送时间 | | 1 | 古镇政府饭堂一饭堂 | 中山市古镇镇东兴东路1号 | 按采购人实际使用需求，于每日早上5:45前或下午4:00前送货到达采购人指定地点。 | | 2 | 古镇政府饭堂二饭堂 | 中山市古镇镇东兴东路3号 | 按采购人实际使用需求，于每日早上5:45前或下午4:00前送货到达采购人指定地点。 |   2．中标人首次供应时，应提供《营业执照》、《税务登记证》、《中华人民共和国组织机构代码证》或《三证合一》、资质证书等证照正副本复印件并加盖公章给采购人备案。  3．中标人应采用适合的包装物，保证运输过程食品原材料完整、不受污染。  4．中标人应安排专职人员进行配送，相关人员须佩戴工作牌、口罩等。  5．★保证配送品种斤两的准确性，如验收发现配送的食材数量或重量不足，当日配送所有食材均按单品最高不足数量或重量的比例同等扣减，并扣罚当次扣减食材总金额的10倍违约金；以采购人的验收数量为准，中标人每次随货送上一式两份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证，同时提供货物相关检测报告给采购人。  6．中标人应免费配送所有食材到采购人指定地点。  7．送货时间要求：一般为每天早上5:45分前或下午4:00前，海鲜配送时间为早上8:30前，按采购人的要求将食品送至采购人指定地点，中标人按采购人要求在饭堂做好食材的粗加工。  8．因部分饭堂储存条件有限，需一天配送2次的，中标人须按采购人要求于每天上午5:45和下午4点前送达指定地点。  9．中标人如送货迟到超过30分钟，视为中标人违约，采购人有权要求中标人支付当天总菜款的10％作为违约金，如当月累计迟到达3次或以上，采购人有权要求中标人限期整改，并扣除当月货款的10%作为违约金。如累计迟到到达6次或以上，采购人有权单方面终止合同并扣除当月货款的10%作为违约金。  10．★配送方式：根据实际情况**计划内**和**临时配送**并存。为保障采购人的用餐需要，中标人应予以全力配合，能提供临时食材配送或饭盒配餐服务。采购人对应急食品及政府扶贫农副产品采购有自主权，采购人有权直接采购，不受中标人和本项目制约，所涉及的采购费用在当月货款中抵扣，中标人应配合采购人做好食品或农副产品的运输、储藏和分配等工作。如有需要，须协助采购人在“脱贫地区农副产品网络销售平台(简称“832平台”)”进行登记操作及填报相关内容。  11.★投标人承诺中标后在配送的所有肉、菜等大宗农副产品均需录入中山市蔬菜肉菜流通溯源系统，确保配送产品均能追溯上级合法来源。（投标文件中提供给书面承诺并加盖投标人公章）  12.最终供货食品类别及数量以采购人提前通知的数量为准。  二、包装、运输、保管及保险  1.包装必须与运输方式相适应，由于不适当的包装而造成货物在运输过程中有任何损坏、丢失由中标人负责，包装方式的确定及包装费用均由中标人负责，货物在现场的保管由中标人负责，直至验收完毕。  2.包装应足以承受整个过程中的运输、转运、装卸、储存等，充分考虑到运输途的各种情(如暴露于恶劣气候等)和中山地区的气候特点，以及露天存放的需要。  3.中标人保证所提供的食品都是正规合法符合国家相关规定的食品，每种食品的信息应与订购清单一致。保证不送出长期积压污损的食品。  4.投入的配送车辆须为专用的食品类运输车辆，保证卫生清洁，每日配送食材前须消毒，确保食材未被二次污染，采购人有权不定期检查消毒记录。  三、服务要求  1.中标人送货到指定饭堂后，送货人员须配合饭堂工作人员按照规定严格验收、过秤、点数入库，中标人送货时应随货送上一式多联的送货淸单（当天配送货物必须当天出送货单，如无法当天出送货单应经采购人同意，否则扣减当天配菜款的10%）、货物汇总单和货物检测报告，并经饭堂工作人员签字确认，计算出毎天金额，作为中标人送货凭证。  ★2.中标人提供24小时免费上门供货服务，一般情况下，采购人下单后，中标人收到采购人下单确认后，按约定时间将食材配送到采购人指定地点。遇到特殊情况，需紧急配送食材的，自接到需求通知起投标人承诺60分钟内送达指定地点，临时食材需求必须在60分钟内送达。中标人必须听从采购人的调度指挥。（投标文件中提供给书面承诺并加盖投标人公章）  ★3.中标人所送的食品，必须保证质量，价格根据市场行情，涨跌合理定价，根据同样、同等肉类、蔬菜规格。采购人有权随时抽查中标人的供货食品入货台账或进行市场调查，发现中标人有虚报或隐瞒供货食品市场价存在欺骗行为，每次扣当月配菜款3%，若当月累计3次，采购人有权终止合同。并有权拒绝支付尚未支付的项目货款，中标人应按本合同货款费用总额的30%向采购人支付违约金。中标人每月报价一次，在与饭堂调查认可落实之后的单价不得随意改动。（投标文件中提供给书面承诺并加盖投标人公章）  4.中标人须向采购人提供其公司资质、人员配备、健康状况、硬件设施、检测设施等相关资料。  5.采购人饭堂工作人员及时收集干部员工对饭堂食品质量评价，将存在问题及时反馈给供应商，如属食品质量问题，中标人应马上整改，确保提供优质食品，否则采购人有权按违约处理。  6.供应商掺杂使假、以次充好等情况，采购人有权拒收该批食品，情节严重可立即中止合同，并要求赔偿。  7.售后服务要求：  1)如果采购人发现中标人所供食品原材料不符合质量要求或存在其他质量问题，有权要求中标人对有问题的货物立刻进行更换，中标人必须在接到采购人通知后60分钟内对有问题的货物进行更换并交到采购人指定地点，超过60分钟，可扣罚当天问题货物的2倍货款。  2)中标人须安排专人负责全程跟进本项目，并指派1名固定项目负责人，与采购人对接本项目工作，中标人应于每月5日前(节假日顺延)向采购人报送上月协议服务统计表和有关资料，中标人应保存好所有的单据和资料，随时接受采购人的检查且按照合同约定及时响应需求，安排配送，并承担相应的售后服务。  3)在合同履约过程中，如中标人出现货物数量缺斤少两、质量问题等，采购人提出整改，整改次数达月累计2次或年累计6次的，视为中标人违约，采购人有权取消其中标资格，终止合同并有权拒绝支付尚未支付的项目费用。  **四、食材验收标准**  （1）酱油\干货标准：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 序号 | 货品名称 | 单位 | 规格 | 品类 | 验收标准 | | 1 | 907g李锦记财神蚝油 | 件 | 1\*12 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 2 | 250g美味源盐局鸡粉 | 盒 | 1\*16 | 酱料 | 包装完好，无结晶，无开封，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 3 | 6kg李锦记海鲜酱 | 件 | 1\*2 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 4 | 1kg华鹏橄榄菜 | 罐 | 1\*6 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 5 | 620ml大红浙醋 | 件 | 1\*12 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 6 | 225g台山虾酱 | 瓶 | 1\*12 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 7 | 70g乌江榨菜 | 件 | 1\*100 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 8 | 500g美味鲜白醋 | 瓶 | 1\*12 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 9 | 490ml凤仙花醋精 | 件 | 1\*12 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 10 | 2.8kg常香南乳 | 件 | 1\*4 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 11 | 400ml高达金牌椰浆 | 罐 | 1\*24 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 12 | 410ml雀巢三花淡奶 | 罐 | 1\*48 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 13 | 4.75kg冰糖 | 件 | 1\*1 | 酱料 | 包装完好，无杂质无受潮，大小均匀，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 14 | 4.75kg冰片糖 | 件 | 1\*1 | 酱料 | 包装完好，无杂质无受潮，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 15 | 410ml李锦记蒸鱼鼓油 | 件 | 1\*12 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 16 | 400g阳光豆鼓 | 盒 | 1\*40 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 17 | 2kg厨邦鸡粉 | 件 | 1\*6 | 酱料 | 包装完好，无结晶，无受潮，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 18 | 5L甘竹花生油 | 件 | 1\*4 | 酱料 | 包装完好，无沉淀物，色泽金黄，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 19 | 710g卡夫酱 | 瓶 | 1\*12 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 20 | 3kg油辣椒 | 罐 | 1\*1 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 21 | 500g咖喱膏 | 瓶 | 1\*12 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 22 | 350g咖喱粉 | 瓶 | 1\*12 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 23 | 靓绿豆 | 斤 | 1\*25kg | 干货 | 无虫，饱满，无发霉。（优等级） | | 24 | 黄豆 | 斤 | 1\*25kg | 干货 | 无虫，饱满，大粒。（优等级） | | 25 | 500g星湖麦芽酚 | 罐 | 1\*1 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 26 | 有衣花生 | 斤 | 1\*50 | 干货 | 个头均匀，无油溢味。（优等级） | | 27 | 450ml陈醋 | 件 | 1\*20 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 28 | 2.3kg家乐烧汁 | 罐 | 1\*6 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 29 | 眉豆 | 斤 | 1\*50 | 干货 | 无虫，饱满，无发霉。（优等级） | | 30 | 1kg双桥幼味精 | 件 | 1\*10 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 31 | 350g鹰唛奶 | 罐 | 1\*48 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 32 | 610ml红米酒 | 件 | 1\*12 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 33 | 454g双釜食粉 | 盒 | 1\*24 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 34 | 23g富景香麻鸡盐焗料 | 盒 | 1\*120 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 35 | 660g风球沙司 | 件 | 1\*12 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 36 | 335g广合腐乳 | 瓶 | 1\*36 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 37 | 赤小豆 | 斤 | 1\*50 | 干货 | 干爽洁净，饱满，粒状均匀，无发霉。（优等级） | | 38 | 脱皮花生 | 斤 | 1\*50 | 干货 | 个头均匀，无油溢味。（优等级） | | 39 | 5kg风球辣椒油 | 件 | 1\*4 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 40 | 350ml新的橙汁 | 瓶 | 1\*6 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 41 | 2.23kg家乐黑椒汁 | 件 | 1\*6 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 42 | 1.68ml厨邦出口生抽 | 件 | 1\*6 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 43 | 500g普通盐 | 件 | 1\*50 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 44 | 1号风车生粉 | 袋 | 1\*50 | 酱料 | 包装完好，雪白无受潮，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 45 | 18斤冠华米粉 | 袋 | 1\*1 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 46 | 50kg砂糖 | 袋 | 1\*100 | 酱料 | 包装完好，幼砂糖，无杂质，雪白，无受潮，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 47 | 25kg荷花生粉 | 袋 | 1\*50 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 48 | 1kg家乐鸡汁 | 件 | 1\*6 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 49 | 1kg四季宝花生酱 | 件 | 1\*6 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 50 | 1.4kg酸姜 | 罐 | 1\*8 | 酱料 | 包装完好，无腐坏无变质，酸度适中，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 51 | 1.4kg酸荞 | 罐 | 1\*8 | 酱料 | 包装完好，无腐坏无变质，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 52 | 蜜枣 | 斤 | 1\*50 | 干货 | 金丝蜜枣，无糖浆，个头均匀。（优等级） | | 53 | 木棉花 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 完整无烂，无发霉，无杂质。（优等级） | | 54 | 扁豆 | 斤 | 1\*50 | 干货 | 干爽洁净，饱满，粒状均匀，无发霉。（优等级） | | 55 | 提子干 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 饱满，粒状均匀，无发霉。（优等级） | | 56 | 冬菇 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 菇菌盖宜厚实，大小均匀，浓香，无发霉。（优等级） | | 57 | 虫草花 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干爽黄净，无杂质，无异味。（优等级） | | 58 | 炸腐竹 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干爽洁净，无发霉。（优等级） | | 59 | 白果 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 新鲜，大小均匀，无异味。（优等级） | | 60 | 煲汤袋 | 个 | 1\*30 | 干货 | 安全，卫生耐用。 | | 61 | 竹余 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干爽洁净，无异味，无发霉。（优等级） | | 62 | 白灼 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干爽洁净，无异味，无发霉，无酸味。（优等级） | | 63 | 白莲子 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 去芯，粗大饱满完整，无发霉，无酸味。（优等级） | | 64 | 鸡骨草 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 根粗、茎叶全，无发霉，无杂质。（优等级） | | 65 | 萝卜干 | 件 | 1\*1 | 干货 | 无异味，淡爽口。（优等级） | | 66 | 紫菜 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 无染色，无发霉，无异味。（优等级） | | 67 | 红枣 | 斤 | 1\*20 | 干货 | 新疆红枣，软身，糖分充足。（优等级） | | 68 | 罐头鱼 | 件 | 1\*24 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 69 | 百合干 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干爽洁净，无黑色，无异味，无发霉。（优等级） | | 70 | 500g五柳菜 | 罐 | 1\*1 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 71 | 五指毛桃 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 根部，够黄够香，干爽洁净。（优等级） | | 72 | 453g安多夫松肉粉 | 瓶 | 1\*6 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 73 | 榄角 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 色泽黑亮，无异味，无发霉，无杂质。（优等级） | | 74 | 荷叶 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干爽无异味，大块，无烂叶。（优等级） | | 75 | 薏米 | 斤 | 1\*30kg | 干货 | 无虫，大粒，无碎，无异味。（优等级） | | 76 | 八宝米 | 斤 | 1\*25kg | 干货 | 干爽洁净，无虫，无发霉。（优等级） | | 77 | 610ml红桥卤水汁 | 件 | 1\*12 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 78 | 610ml桂花急汁 | 件 | 1\*12 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 79 | 23g美味源盐焗鸡粉 | 盒 | 1\*1 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 80 | 辣椒干 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干爽洁净，无虫，无发霉。（优等级） | | 81 | 3.79kg沙律酱 | 罐 | 1\*4 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 82 | 500g粘米粉 | 包 | 1\*20 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 83 | 瑶柱 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干爽洁净，够干够实身，大小均匀，淡口。（优等级） | | 84 | 党参 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干爽洁净，无发霉。（优等级） | | 85 | 425g玉米羹 | 件 | 1\*24 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 86 | 400g红九九 | 包 | 1\*40 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 87 | 7kg豆瓣酱 | 件 | 1\*2 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 88 | 750ml鱼露 | 件 | 1\*12 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 89 | 南杏 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 无腐坏无异味，干净。（优等级） | | 90 | 枸杞 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 红润干爽，大小均匀，无杂质。（优等级） | | 91 | 黑豆 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 无虫，饱满，无发霉。（优等级） | | 92 | 头菜 | 罐 | 1\*1 | 干货 | 密封，无异味，淡爽口。（优等级） | | 93 | 雪梨干 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干爽洁净，无黑色，无异味，无发霉。（优等级） | | 94 | 火炭母 | 元 | 1\*1 | 干货 | 无变质，无发霉，无异味。（优等级） | | 95 | 沙参 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干爽洁净，无发霉，无杂质。（优等级） | | 96 | 发菜 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干爽无异味，无发霉。（优等级） | | 97 | 虾米 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干爽洁净，大小均匀，鲜香，无发霉。（优等级） | | 98 | 红豆 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干爽洁净，大小均匀，无发霉。（优等级） | | 99 | 青/红花椒 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干爽无异味，无发霉。（优等级） | | 100 | 226ml李锦记蒜蓉酱 | 瓶 | 1\*12 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 101 | 桂圆肉 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干爽洁净，无糖浆，无异味。（优等级） | | 102 | 花旗参 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干爽洁净，无发黑，味香。（优等级） | | 103 | 虾皮 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 外表土黄，气味香而浓，无发霉，无异味，无酸味。（优等级） | | 104 | 玉竹 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 长圆柱形，略扁，少有分支，白净，无发霉，无杂质。（优等级） | | 105 | 面粉 | 斤 | 1\*25kg | 酱料 | 包装完好，雪白无杂质，无受潮无结晶，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 106 | 猪皮 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 大块完整，无发霉，无杂质。（优等级） | | 107 | 鱿鱼酥 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干爽洁净，味香，无发霉，无杂质。（优等级） | | 108 | 天麻 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 质硬而紧，无发黑无发霉。（优等级） | | 109 | 无花果 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干爽洁净，无异味，无发霉，无虫。（优等级） | | 110 | 白茅根 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 无变质，无发霉，无异味。（优等级） | | 111 | 20L元宝油 | 桶 | 1\*1 | 酱料 | 包装完好，色泽金黄，无沉淀物，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 112 | 云耳 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干爽洁净，无碎，无发霉，无酸味。（优等级） | | 113 | 500g糯米粉 | 包 | 1\*20 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 114 | 1.2kg剁椒 | 件 | 1\*6 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 115 | 6kg海天柱候酱 | 件 | 1\*2 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 116 | 5kg顿可辣椒油 | 罐 | 1\*4 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 117 | 800g黄豆酱 | 件 | 1\*6 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 118 | 300g江门面鼓 | 件 | 1\*20 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 119 | 海带 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干海带，无发霉，无腐坏，无沙粒。（优等级） | | 120 | 830g潘泰辣鸡酱 | 件 | 1\*12 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 121 | 5L顿可麻油 | 件 | 1\*4 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 122 | 432ml红腰豆 | 件 | 1\*24 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 123 | 500g兰花一品鲜 | 件 | 1\*12 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 124 | 茶树菇 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 无虫，无发霉，无腐烂，不要胶皮圈和橡皮筋。（优等级） | | 125 | 淡菜仔 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 无变质，无发霉，无异味。（优等级） | | 126 | 500g海天草菇老抽 | 件 | 1\*12 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 127 | 250g椒盐 | 包 | 1\*30 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 128 | 十三香 | 盒 | 1\*1 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 129 | 果皮 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 无发霉无杂质无异味。（优等级） | | 130 | 剑花 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干爽洁净，无发霉，无异味，无酸味。（优等级） | | 131 | 粉丝 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 无异味，无发霉，无杂质。（优等级） | | 132 | 454g胡椒粉 | 包 | 1\*1 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 133 | 600ml古越花雕酒 | 件 | 1\*1 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 134 | 500g肉宝王 | 罐 | 1\*1 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 135 | 砂姜 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 无异味，无发霉，无杂质。（优等级） | | 136 | 菜干 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 无杂质，无发霉，无异味，干爽洁净。（优等级） | | 137 | 250g维他奶 | 件 | 1\*1 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 138 | 500g肠粉 | 件 | 1\*1 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 139 | 230中邦蒜蓉酱 | 件 | 1\*1 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 140 | 620ml蚬介 | 支 | 1\*1 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 141 | 公鱼干 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干爽洁净，味香，无发霉，无杂质。（优等级） | | 142 | 400g大红袍 | 包 | 1\*40 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 143 | 黑糯米 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 色泽黑，光滑，完整无碎粒，大小均匀，无发霉。（优等级） | | 144 | 西米 | 斤 | 1\*25kg | 干货 | 干爽洁净，大小均匀，无发霉。（优等级） | | 145 | 水晶粉 | 包 | 1\*1 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 146 | 500g瓜英 | 瓶 | 1\*6 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 147 | 金针 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干爽黄净，无酸味，不带黑。（优等级） | | 148 | 海蜇 | 件 | 1\*1 | 干货 | 无变质，无发霉，无异味。（优等级） | | 149 | 雪耳 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干爽洁净，无碎，无发霉，无酸味。（优等级） | | 150 | 八角 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 清香，干爽洁净，无发霉，无洗水。（优等级） | | 151 | 桃胶 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干爽洁净，无发霉，无异味。（优等级） | | 152 | 茨实 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 球形，完整无破粒，无发霉，无杂质。（优等级） | | 153 | 6kg酸梅酱 | 件 | 1\*2 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 154 | 北芪 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干爽洁净，无异味，无发霉，无杂质。（优等级） | | 155 | 菊花 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干爽洁净，金黄味香，无发霉。（优等级） | | 156 | 金银花 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 无变质，无发霉，无异味。（优等级） | | 157 | 牛蒡 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 无变质，无发霉，无异味。（优等级） | | 158 | 决明子 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 无变质，无发霉，无异味。（优等级） | | 159 | 海底椰 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 白色透明肉质，外皮不松散脱落，无碎，无发霉，无酸味。（优等级） | | 160 | 黄枝子 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 无变质，无发霉，无异味。（优等级） | | 161 | 小茴/桂皮 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 卷筒状，无损坏，无发霉。（优等级） | | 162 | 草果 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 红棕色，干燥，无发霉，大小均匀。（优等级） | | 163 | 香叶 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 叶子灰绿，无菌斑，香气浓郁，无发霉。（优等级） | | 164 | 白芝麻 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干爽洁净，味香，无发霉。（优等级） | | 165 | 罗汉果 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 圆形，大果，黄褐色，果质结实，大小均匀。（优等级） | | 166 | 低筋面粉 | 斤 | 1\*25KG | 酱料 | 包装完好，雪白无杂质，无受潮无结晶，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 167 | 120g炸粉 | 盒 | 1\*24 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 168 | 金华火腿 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 真空保证，色泽鲜亮，味香，无发霉。（优等级） | | 169 | 450ml二曲 | 件 | 1\*24 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 170 | 400gOK汁 | 支 | 1\*12 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 | | 171 | 归片 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 柔韧，黄白色，香味浓郁，无杂质。（优等级） | | 172 | 腐皮 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干爽洁净，完整无断，无异味，无发霉，无杂质。（优等级） | | 173 | 荷包豆 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干爽洁净，无异味，无发霉，无杂质。（优等级） | | 174 | 黄姜粉 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 淡黄色，无硫磺味，无发霉，无杂质。（优等级） | | 175 | 红曲米 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 干爽洁净，无异味，无发霉，无杂质。（优等级） | | 176 | 小米 | 斤 | 1\*25kg | 干货 | 干爽洁净，金黄，无发霉，无杂质。（优等级） | | 177 | 五香粉 | 斤 | 1\*1 | 干货 | 无变质，无发霉，无异味。（优等级） | | 178 | 280g老干妈 | 瓶 | 1\*24 | 酱料 | 包装完好，生产日期新，如保质期3年，生产日期为1年内，以此类推。 |   **（2）家畜类标准：**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 序号 | 货品名称 | 单位 | 验收标准 | | 1 | 牛肉 | 斤 | 新鲜屠宰，无住水，肉质红润粘手。 | | 2 | 排骨 | 斤 | 大猪排骨，无脊骨无异味无发白无注水。 | | 3 | 上肉 | 斤 | 前腿带皮上肉，无注水无发白无异味无变质。 | | 4 | 瘦肉 | 斤 | 新鲜无异味无发白无注水无变质。 | | 5 | 排骨头 | 斤 | 新鲜多肉，砍小块，无异味。 | | 6 | 五花 | 斤 | 肥瘦适中，排骨以下的五花，无毛无注水无异味。 | | 7 | 猪手 | 斤 | 新鲜无疤，无腐烂无异味无变质无毛。 | | 8 | 猪肝 | 斤 | 完整猪肝，无注水无发白无异味无变质。 | | 9 | 无皮上肉 | 斤 | 前腿去皮上肉，无注水无发白无异味无变质。 | | 10 | 猪尾 | 斤 | 无毛无异味无变质。 | | 11 | 面肉 | 斤 | 无毛无异味无变质。 | | 12 | 粉肠 | 斤 | 干水粉肠，厚度适中，无异味无变质。 | | 13 | 猪心 | 斤 | 新鲜无异味无发白无注水无变质。 | | 14 | 猪肚群 | 斤 | 新鲜无异味无发白无注水无变质。 | | 15 | 猪骨 | 斤 | 新鲜无毛无异味无发白无注水无变质。 | | 16 | 有皮五花 | 斤 | 肥瘦适中，排骨以下的五花，无毛无注水无异味。 | | 17 | 猪肺 | 只 | 完整猪肺，光滑无发白无异味无变质。 | | 18 | 羊肉 | 斤 | 新鲜屠宰，无住水，肉质红润粘手。 |   **（3）家禽类标准：**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 序号 | 货品名称 | 单位 | 验收标准 | | 1 | 草鸭 | 斤 | 开肚净重4-5斤，新鲜且清理干净，无发白无异味无变质无腐烂，宰杀时间不得超于2小时。 | | 2 | 鸡中翼 | 斤 | 必须有进口检疫及格证，无淤血无异味无变色无变质无霉质无杂质。（一斤大概10-12只）。 | | 3 | 鸡腿 | 斤 | 必须有进口检疫及格证，无异味无变色无变质无霉质无杂质。 | | 4 | 鸡脚 | 斤 | 必须有进口检疫及格证，进口大鸡脚，无异味无变质无变色无霉烂无杂质。 | | 5 | 全鸡翼 | 斤 | 必须有进口检疫及格证，无异味无变色无变质无霉质无杂质。 | | 6 | 鸡肾 | 斤 | 必须有进口检疫及格证，无异味无变色无变质无霉质无杂质。 | | 7 | 三黄鸡 | 斤 | 开肚净重2.5斤-3斤，新鲜且清理干净，高脚三黄鸡，无发白无异味无变质无腐烂，宰杀时间不得超于2小时。 | | 8 | 鸡乸 | 斤 | 开肚净重2.5斤-3斤，新鲜且清理干净，无发白无异味无变质无腐烂，宰杀时间不得超于2小时。 | | 9 | 乳鸽 | 斤 | 净重0.4-0.6两，新鲜屠宰，无毛无发白无异味。 | | 10 | 草鹅 | 斤 | 开肚净重6-7斤，新鲜且清理干净，无发白无异味无变质无腐烂，宰杀时间不得超于2小时。 |   **（4）蔬菜类标准：**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 序号 | 货品名称 | 单位 | 验收标准 | | 1 | 白菜仔 | 斤 | 嫩身新鲜，实心，无黄叶无泡水无腐烂。 | | 2 | 白萝卜 | 斤 | 新鲜直身，无黄叶无黑心无棉心无裂口无腐烂。 | | 3 | 鲜百合 | 斤 | 洁白新鲜，保证完好，无发黄无漏气。 | | 4 | 菜心 | 斤 | 宁夏菜心，青绿新鲜，无泡水无腐烂无黄叶无黄口，规格：长度不超过20公分，头茎1.5公分以上。 | | 5 | 草菇 | 斤 | 新鲜，大小均匀，无泥无异味发烂尾。 | | 6 | 冲菜丝 | 斤 | 味道适中，不要太咸，香口爽脆。 | | 7 | 葱肉 | 斤 | 青绿新鲜，无黄叶无泡水，直身，不要隔夜。 | | 8 | 大蕉 | 斤 | 本地大蕉，皮光滑无完整，肉质饱满，无淤色。 | | 9 | 大蒜 | 斤 | 新鲜大条，无烂尾无裂头，无异味无发臭，无浸水。 | | 10 | 冬菇 | 斤 | 新鲜，无异味、无注水、无泡水、无发黄、无腐烂。 | | 11 | 冬瓜 | 斤 | 黑皮冬瓜，无棉心无黄点，光滑。 | | 12 | 豆腐 | 板 | 新鲜制造，白净，干水，整块完整，有豆制香味。 | | 13 | 豆腐卜 | 斤 | 新鲜豆腐现炸，大小均匀，品牌粮油制作。 | | 14 | 豆角 | 斤 | 新鲜青绿，直身，大条嫩身。 | | 15 | 多头菜 | 斤 | 青绿，形状均匀，大小均匀，无烂身，无异味。 | | 16 | 番茄 | 斤 | 新鲜肉柿，剪口青绿，无皱皮无疤无腐烂无裂口，1个三两以上。 | | 17 | 海带 | 斤 | 新下海带，青绿色泽光滑。 | | 18 | 红椒 | 斤 | 新鲜青绿直身，顶口青绿，无腐烂无皱皮。 | | 19 | 红萝卜 | 斤 | 新鲜直身，无裂口无压痕无腐烂。 | | 20 | 红薯 | 斤 | 一个大概2两-4两，新鲜松香，无生水无生虫，光滑无烂。 | | 21 | 淮山 | 斤 | 新鲜无疤痕，无腐烂无沙泥 | | 22 | 姜肉 | 斤 | 新鲜，无泡水无烂，山东大肉姜。 | | 23 | 蕉芋 | 斤 | 本地蕉芋，无淤泥，多肉。 | | 24 | 节瓜 | 斤 | 新鲜青绿嫩身，直身，7两以上一个。 | | 25 | 芥菜 | 斤 | 新鲜青绿嫩身，无黄叶无泡水无烂。 | | 26 | 芥菜仔 | 斤 | 大小均匀，新鲜青绿嫩身，无黄叶无泡水无烂。 | | 27 | 芥兰 | 斤 | 泡箱芥兰远，新鲜青绿嫩身，无黄叶无泡水无腐烂，长度不超过20公分。 | | 28 | 金针菇 | 斤 | 新鲜，无异味、无注水、无泡水、无发黄、无腐烂。 | | 29 | 京葱 | 斤 | 青绿，无黄叶，无皱皮。 | | 30 | 韭菜 | 斤 | 青绿干净，无泥巴无泡水。 | | 31 | 韭黄 | 斤 | 新鲜，雪白大条，无异味无腐烂无泡水，顶口新鲜。 | | 32 | 辣椒 | 斤 | 新鲜青绿直身，顶口青绿，无腐烂无皱皮。 | | 33 | 辣椒壳 | 斤 | 新鲜，无浸水无异味无烂身。 | | 34 | 兰豆肉 | 斤 | 去头去豆丝，肉质饱满，青绿新鲜。 | | 35 | 栗子 | 斤 | 金黄新鲜，无异味无酸臭。 | | 36 | 莲藕 | 斤 | 嫩身，爽脆，新鲜，不黑色。 | | 37 | 杜远凉瓜 | 斤 | 无皱皮无烂，直身，青绿 | | 38 | 马果 | 斤 | 雪白，无泡水无发黄无隔夜。 | | 39 | 麦菜 | 斤 | 新鲜青绿嫩身，柔软，无黄叶无烂无泡水。 | | 40 | 香南瓜 | 斤 | 无疤无坑光滑，2斤-4斤一个，要松，新鲜无腐烂。 | | 41 | 平菇 | 斤 | 新鲜，无异味、无注水、无泡水、无发黄、无腐烂。 | | 42 | 茄瓜 | 斤 | 新鲜柔软，无皱皮无弯曲无烂无压坏。 | | 43 | 青豆 | 斤 | 新鲜，大小均匀，无浸水无异味。 | | 44 | 青瓜 | 斤 | 青绿，嫩身，带花青瓜，无压烂无腐烂无皱皮。 | | 45 | 青椒 | 斤 | 新鲜青绿直身，顶口青绿，无腐烂无皱皮。 | | 46 | 青萝卜 | 斤 | 青绿，直身，无压烂无腐烂无皱皮。 | | 47 | 雀菜 | 斤 | 青绿，直身，完整无压烂无腐烂无皱皮。 | | 48 | 沙葛 | 斤 | 爽脆，大小均匀，无泥，无棉心，无烂心。 | | 49 | 绍菜 | 斤 | 青绿，直身，无压烂无腐烂无皱皮。 | | 50 | 深薯 | 斤 | 新鲜松香，无生水无生虫，光滑无烂。 | | 51 | 生菜 | 斤 | 新鲜青绿，无红口无黄叶无泡水，无蓝色颗粒保鲜剂。 | | 52 | 胜瓜 | 斤 | 本地肉瓜，柔软，青绿，新鲜，无烂，直身。 | | 53 | 薯仔肉 | 斤 | 黄肉土豆，新鲜光滑，无发芽无疤无黑心无腐烂。 | | 54 | 四季豆 | 斤 | 青绿嫩身，无虫无泡水无裂口，饱满。 | | 55 | 粟米 | 斤 | 鲜甜，肉质饱满，无异味，嫩身。 | | 56 | 粟米粒 | 斤 | 新鲜，无异味无泡水，嫩身。 | | 57 | 酸菜 | 斤 | 无异味无臭味无沙。 | | 58 | 蒜肉 | 斤 | 无发芽无异味无隔夜不发黄。 | | 59 | 蒜心 | 斤 | 新鲜，青绿，韧性清脆，不干蔫，不皱皮。 | | 60 | 娃娃菜 | 斤 | 新鲜雪白，实心，无黑点无泡水无腐烂，切口无发黄。 | | 61 | 莴笋 | 斤 | 新鲜，嫩绿，无黄叶无发黄无腐烂无异味无泡水。 | | 62 | 莴笋肉 | 斤 | 新鲜，嫩绿，无黄叶无发黄无腐烂无异味无泡水。 | | 63 | 西兰花 | 斤 | 青绿新鲜，无泡水无虫无黑点顶头短。 | | 64 | 西芹 | 斤 | 新鲜大棵，饱满尾短，无泡水。 | | 65 | 西洋菜 | 斤 | 新鲜嫩身，无黄叶无腐烂无泡水。 | | 66 | 香芹 | 斤 | 叶绿肉白，无泡水无腐烂无起心。 | | 67 | 香生菜 | 斤 | 新鲜青绿柔软，无泡水无腐烂无黄叶。 | | 68 | 香芋 | 斤 | 光滑无烂，起粉，1斤2两以上 | | 69 | 秀珍菇 | 斤 | 新鲜，无异味、无注水、无泡水、无发黄、无腐烂。 | | 70 | 芽菜 | 斤 | 无异味，雪白，不要发青发黄，少壳。 | | 71 | 芫茜 | 斤 | 新鲜大条，无烂尾无裂头，无异味无发臭，无浸水。 | | 72 | 洋葱 | 斤 | 新鲜，无干衣无疤痕无腐烂。 | | 73 | 椰菜 | 斤 | 京包，新鲜，无腐烂无泡水无黄口，青绿光滑。 | | 74 | 椰菜花 | 斤 | 台山菜花，新鲜雪白无虫无腐烂无黄叶无黑点无头。 | | 75 | 油麦菜 | 斤 | 新鲜青绿，无红口无泡水无烂叶无黄叶。 | | 76 | 圆椒 | 斤 | 新鲜青绿，顶口青绿，无腐烂无皱皮。 | | 77 | 珍珠粟米 | 斤 | 去皮无虫，有肉饱满，新鲜无隔夜，嫩身。 | | 78 | 珍珠粟米粒 | 斤 | 去皮无虫，有肉饱满，新鲜无隔夜，嫩身。 | | 79 | 指天椒 | 斤 | 新鲜，大只，无皱皮，剪口青绿。 | | 80 | 竹芋 | 斤 | 大条，直身，雪白，无弯曲，无烂身。 | | 81 | 羊肚菌 | 斤 | 个大，菌身黄褐色4厘米左右，圆顶。 | | 82 | 荔枝菌 | 斤 | 长达十厘米，肥壮，菌尖是小伞。 | | 83 | 海带苗 | 斤 | 海带孢子体大型，褐色，扁平带状。 | | 84 | 雨衣甘兰 | 斤 | 新鲜，叶嫩，完整。 | | 85 | 食用菊 | 朵 | 新鲜，花黄色，具香气，味甘淡，完整。 |   **（5）成品(熟食)标准：**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 序号 | 货品名称 | 规格 | 单位 | 验收标准 | | 1 | 烧肉 | 500g | 斤 | 带排骨烧腩，脆皮，无异味无变质，肥瘦适中。 | | 2 | 蒜香骨 | 500g | 斤 | 新鲜肉排骨原材料，金黄香脆，骨肉分离，品牌调味料腌制。 | | 3 | 卤好猪耳仔 | 500g | 斤 | 新鲜，切好，光滑完整，爽口，品牌调味料腌制。 | | 4 | 烧鸡 | 500g | 只 | 新鲜，整只，光滑完整，肉滑味香，品牌调味料腌制。 | | 5 | 盐焗鸡 | 500g | 斤 | 新鲜，整只，光滑完整，肉滑味香，品牌调味料腌制。 | | 6 | 炸豆腐 | 500g | 斤 | 新鲜豆腐原材料，品牌粮油现炸。 | | 7 | 炸云吞 | 500g | 斤 | 新鲜猪肉原材料，品牌粮油现炸。 | | 8 | 鱼饼 | 500g | 斤 | 无刺，新鲜鲮鱼肉原材料，品牌粮油现炸。 | | 9 | 粟米鱼饼 | 500g | 斤 | 无刺，新鲜鲮鱼肉和玉米原材料，品牌粮油现炸。 | | 10 | 烧鸭 | 500g | 斤 | 新鲜，整只，光滑完整，皮脆肉香，品牌调味料腌制。 | | 11 | 蜜汁叉烧 | 500g | 斤 | 新鲜，光泽，选用梅头叉烧，肉滑味香，彩田蜜糖、李锦记蜜汁烤肉酱腌制。 |   **（6）半成品标准：**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 序号 | 货品名称 | 规格 | 单位 | 验收标准 | | 1 | 虾仁 | 500g | 斤 | 必须具备检疫及格证，40/60规格，肉质通透，无异味，无冰，解冻成数高。 | | 2 | 墨鱼丸 | 500g | 斤 | 必须具备检疫及格证，无异味，品牌生产，保质期新鲜。 | | 3 | 炸凤爪 | 500g | 斤 | 必须具备检疫及格证，皮酥肉嫩，色泽饱满 | | 4 | 猪扒 | 500g | 斤 | 必须具备检疫及格证，新鲜猪肉原材料，无异味，品牌调味料腌制。 | | 5 | 梅香咸鱼 | 500g | 斤 | 新鲜干爽，无异味无虫无发霉，鱼肉无红暗斑。 | | 6 | 东莞脆皮腊肠 | 500g | 件 | 新鲜干爽，色彩鲜丽，并有爽脆、香醇、咸味均匀。 | | 7 | 烟鸭胸 | 1包\*1kg | 包 | 具有生产合格证，肉质光泽，大小均匀。 | | 8 | 烟肉 | 500g | 斤 | 必须具备检疫及格证，无异味无变质色泽鲜艳。 | | 9 | 咸蛋黄 | 100\*17g | 包 | 合格生产许可证，蛋完整,无破损,无变质无过期。 | | 10 | 日本豆腐 | 90g | 包 | 合格生产许可证，无异味无变质,包装完好。 | | 11 | 冻大肠 | 10KG | 件 | 必须具备检疫及格证，无异味无发黑，品牌生产，保质期新鲜。 | | 12 | 冻猪肚 | 10KG | 件 | 必须具备检疫及格证，无异味无发黑，品牌生产，保质期新鲜。 | | 13 | 肥牛 | 500g | 斤 | 必须具备检疫及格证，无异味无发黑，品牌生产，保质期新鲜。 | | 14 | 多味鱼 | 500g | 斤 | 干爽洁净，无异味无发霉无发黑 | | 15 | 猪肉胶 | 500g | 斤 | 必须具备检疫及格证，新鲜猪肉原材料，无异味，品牌调味料腌制。 | | 16 | 蟹柳 | 450G | 包 | 具有生产合格证，品牌生产，保质期新鲜。 | | 17 | 三文治 | 2.5KG | 条 | 合格生产许可证，无异味无变质,包装完好。 | | 18 | 封鱼干 | 360g | 条 | 干爽洁净，无异味无发霉无发黑 | | 19 | 牛仔骨 | 500g | 斤 | 必须具备检疫及格证，无异味无发黑，切片，保质期新鲜。 | | 20 | 虾球 | 500g | 斤 | 无虾线，活虾现做，鲜嫩可口，零添加剂 | | 21 | 墨鱼饼 | 500G | 包 | 无异味无发黑，品牌生产，保质期新鲜。 | | 22 | 猪柳 | 500g | 斤 | 必须具备检疫及格证，新鲜猪肉原材料，无异味，品牌调味料腌制。 | | 23 | 菊花酿鲮鱼 | 500g | 条 | 新鲜现做，品牌调味料酿制。 | | 24 | 高级鸡肉肠 | 1包\*340 | 包 | 必须具备检疫及格证，新鲜鸡肉原材料，无异味，品牌调味料腌制。 | | 25 | 四海鱼蛋 | 500g | 斤 | 无异味无发黑无变质，品牌生产，保质期新鲜。 | | 26 | 和兴速冻鱼皮角 | 350g | 盒 | 无异味无发黑无变质，品牌生产，保质期新鲜。 |   **（7）鱼类标准：**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 序号 | 货品名称 | 规格 | 单位 | 验收标准 | | 1 | 鲮鱼肉 | 500g | 斤 | 纯手工切肉手剁鲮鱼肉，无异味无变质无霉质。 | | 2 | 腰带 | 500g | 斤 | 新鲜光泽银色发亮，无异味开肚清干净。 | | 3 | 鲫鱼 | 500g | 斤 | 鱼净重一斤以上，须新鲜，清洗干净，肉质雪白鲜灵，无红肉无鱼鳞无蒙眼无白头无异味无变质腐烂，无干尾。 | | 4 | 金仓鱼 | 500g | 斤 | 无烂肚，鱼身光滑新鲜无异味。 | | 5 | 黄花鱼 | 500g | 斤 | 无烂肚，鱼身光滑新鲜无异味。 | | 6 | 大鱼 | 500g | 斤 | 鱼净重5-7斤（不得低于5斤），清洗干净，肉质雪白鲜灵，无红肉无鱼鳞无蒙眼无白头无异味无变质腐烂，无干尾。 | | 7 | 鲮鱼腩 | 500g | 斤 | 肉质鲜，去鳞，新鲜无异味无变质 | | 8 | 鲩鱼 | 500g | 斤 | 鱼净重3-5斤，须新鲜，清洗干净，肉质雪白鲜灵，无红肉无鱼鳞无蒙眼无白头无异味无变质腐烂，无干尾。 | | 9 | 大鱼骨 | 500g | 斤 | 新鲜无异味。 | | 10 | 金仓鱼 | 500g | 斤 | 无烂肚，鱼身光滑新鲜无异味。 | | 11 | 大鱼头 | 500g | 斤 | 2斤左右鱼头，新鲜无隔夜，去鳞，去鱼鳃。 | | 12 | 大鱼腩 | 500g | 斤 | 每个大鱼腩1.5斤以上，肉质雪白鲜灵，新鲜无异味无红肉无变质腐烂。 | | 13 | 仓鱼 | 500g | 斤 | 无烂肚，鱼身光滑新鲜无异味。 | | 14 | 塘鲺 | 500g | 斤 | 无烂肚，鱼身光滑新鲜无异味。 | | 15 | 边鱼 | 500g | 斤 | 无烂肚，鱼身光滑新鲜无异味。 | | 16 | 缩骨大头 | 500g | 斤 | 无烂肚，鱼身光滑新鲜无异味。 | | 17 | 海鲈 | 500g | 斤 | 无烂肚，鱼身光滑新鲜无异味。 | | 18 | 脆肉鲩 | 500g | 斤 | 起骨，肉脆，清洗干净，肉质雪白鲜灵，无红肉无鱼鳞无蒙眼无白头无异味无变质腐烂，无干尾。 |   **（8）海鲜类标准：**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 序号 | 货品名称 | 规格 | 单位 | 验收标准 | | 1 | 沙虾 | 500g | 斤 | 活虾，一斤大概40-50只 | | 2 | 毛蟹 | 500g | 斤 | 母蟹，2.5两以上，有膏，新鲜。 | | 3 | 明虾 | 500g | 斤 | 活虾，一斤大概40-50只。 | | 4 | 白贝 | 500g | 斤 | 大只湛江白贝，白身无异味。 | | 5 | 小龙虾 | 500g | 斤 | 大只小龙虾，鲜红生猛活虾。 | | 6 | 蟹 | 500g | 斤 | 母蟹，2.5两以上，有膏，新鲜。 | | 7 | 生蚝 | 500g | 斤 | 大只湛江生蚝，够肥，开壳，干净。 | | 8 | 蚬肉 | 500g | 斤 | 新鲜无异味无臭味，够肥。 | | 9 | 桂虾 | 500g | 斤 | 活虾，一斤大概40-50只 |   **（9）点心标准：**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 序号 | 货品名称 | 单位 | 材料 | 验收标准 | | 1 | 甘笋凤凰卷 | 只 | 25克面粉、萝卜渣10克、奶粉1克、麦黄酱5克、油1克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 2 | 燕麦馒头 | 只 | 25克面粉、荞麦3克、糖1.5克、油1克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 3 | 奶馒头 | 只 | 25克面粉、牛奶3克、糖1.5克、油1克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 4 | 流沙包 | 只 | 25克面粉、咸蛋黄20克、糖1.5克、奶粉1克、麦皇酱5克、油1克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 5 | 叉烧包 | 只 | 25克面粉、叉烧10克、叉烧欠10克、糖1.5克、油1克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 6 | 核桃包 | 只 | 25克面粉、红糖1.5克、核桃仁10克、黄油1克、奶粉3克、牛奶3克、麦皇酱3克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 7 | 椰丝包 | 只 | 25克面粉、糖1.5克、椰丝5克、肥肉丁3克、花生沫3克、糖2克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 8 | 生肉包 | 只 | 25克面粉、糖1.5克、鲜肉10克、姜2克、冬菇1克、菜2克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 9 | 菜肉包 | 只 | 25克面粉、糖1.5克、鲜肉5克、萝卜1克、椰菜10克、榨菜2克、油1克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 10 | 牛肉包 | 只 | 25克面粉、糖1.5克、牛肉15克、豆腐1克、姜蒜葱1克、蛋液1克、油1克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 11 | 杂粮包 | 只 | 25克面粉、糖1.5克、杂粮20克、油1克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 12 | 奶黄包 | 只 | 25克面粉、糖1.5克、牛奶10克、奶粉3克、玉米粉2克、黄油1克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 13 | 糯米卷 | 只 | 25克面粉、糖1.5克、糯米20克、腊肉3克、虾米0.5克、油1克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 14 | 煎饺 | 只 | 10克面皮、鲜肉30克、韭菜30克、萝卜3克、味料0.5克、油1克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 15 | 韭菜饺 | 只 | 10克面皮、鲜肉30克、韭菜30克、萝卜丁3克、味料0.5克、油1克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 16 | 菠菜饺 | 只 | 10克面皮、菠菜10克、姜蒜1克、味料0.5克、油1克、鲜肉10克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 17 | 贫婆子 | 只 | 糯米粉1.5克、澄面5克、糖1克、豆沙20克、油1克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 18 | 黄金糕 | 件 | 椰粉1克、木薯粉10克、蛋黄3克、糖1.5克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 19 | 红豆糕 | 底 | 马蹄粉20克、糖2克、红豆10克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 20 | 绿豆糕 | 底 | 马蹄粉20克、糖2克、绿豆10克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 21 | 大马拉糕 | 底 | 面粉240克、木薯淀粉160克、干酵母5克、糖110克、油15克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 22 | 萝卜糕 | 块 | 萝卜20克、粘米粉20克、澄面5克、腊味10克、虾米0.5克、糖盐0.5克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 23 | 芋头糕 | 块 | 芋头20克、粘米粉20克、澄面5克、腊味10克、虾米0.5克、糖盐0.5克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 24 | 马蹄糕 | 块 | 马蹄20克、马蹄粉30克、糖2克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 25 | 白糖糕 | 块 | 米糕粉30克、糖2克、干酵母0.2克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 26 | 糯米糕 | 块 | 面粉20克、木薯粉3克、红糖2克、泡打粉1克、油1克、干酵母0.1克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 27 | 黑米糕 | 块 | 黑米粉80克、粘米粉20克糯米粉20克、蛋2只、糖40克、油10克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 28 | 红枣糕 | 块 | 红枣40克、马蹄粉25克、糖3克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 29 | 千层糕 | 块 | 炼奶5克、马蹄粉25克、糖2克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 30 | 椰汁糕 | 块 | 椰汁20克、吉利片0.5克、糖2克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 31 | 桂花糕 | 块 | 干桂花1克、糖2克、吉利片0.5克、椰汁20克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 32 | 银丝包 | 只 | 25克面粉、糖1.5克、麦片20克、麦皇酱5克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 33 | 菠萝包 | 只 | 25克面粉、糖1.5克、油1克、酥皮面粉10克、油5克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 34 | 餐包 | 只 | 25克面粉、糖1.5克、油1克、叉烧10克、叉烧欠10克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 35 | 肠仔包 | 只 | 25克面粉、糖1.5克、油1克、鸡肉肠半条 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 36 | 肉松包 | 只 | 25克面粉、糖1.5克、油1克、肉松10克、麦皇欠15克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 37 | 葱油饼 | 只 | 100克面粉、糖0.5克、油3克、葱2克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 38 | 芝麻球 | 只 | 糯米粉40克、糖3克、芝麻1克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 39 | 鲜奶蛋挞 | 只 | 蛋挞皮1只、牛奶5克、蛋20克、糖1.5克、淡奶10克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 40 | 生炒糯米饭 | 斤 | 腊味40克、糯米饭500克、杂菇5克、花生10克、油5克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 41 | 点心腩排 | 斤 | 萝卜500、腩排500克、花椒八角桂皮辣椒干共50克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 42 | 豉汁凤爪 | 斤 | 凤爪500克、花生20克、叉烧欠50克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 43 | 梅菜包 | 只 | 25克面粉、糖1.5克、油1克、鲜肉10克、梅菜20克、蚝油1克、油1克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 44 | 紫薯包 | 只 | 25克面粉、紫薯40克、奶粉10克、油1克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 45 | 黑芝麻包 | 只 | 25克面粉、黑芝麻20克、玉米淀粉5克、油1克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 46 | 香茜饺 | 只 | 木薯淀粉20克、澄面5克、香茜5克、鲜肉15克、蚝油1克、油1克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 47 | 叉烧酥 | 只 | 25克面粉、黄油5克、叉烧肉10克、叉烧欠15克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 50 | 抹茶蛋糕卷 | 件 | 25克面粉、蛋30克、糖1.5克、抹茶粉0.5克、奶油1克、牛奶1克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 51 | 牛奶馒头 | 个 | 25克面粉、糖1.5克、油1克、牛奶10克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 52 | 芝士蛋卷 | 个 | 20克面粉、黄油5克、蛋30克、糖1.5克、芝士10克、奶油1克、牛奶3克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 53 | 翡翠蛋糕 | 个 | 20克面粉、黄油5克、蛋30克、糖1.5克、奶油1克、牛奶3克、糯米粉10克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 54 | 鸡仔饼 | 个 | 20克面粉、麦芽糖3克、肥肉丁2克、南乳1克、芝麻1克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 55 | 葡挞 | 只 | 蛋挞皮1只、蛋黄10克、牛奶5克、淡奶油6克、炼乳2克、糖1.5克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 56 | 招牌三文治 | 个 | 方包100克、火腿片80克、肉松20克、沙拉酱10克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 57 | 椰丝奶油包 | 个 | 面粉25克、黄油1克、椰丝10克、奶油30克、糖1.5克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 58 | 核桃酥 | 个 | 面粉25克、油1克、核桃丁5克、蛋10克、糖2克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 59 | 虎皮蛋卷 | 个 | 面粉20克、蛋30克、糖1.5克、奶油1克、牛奶3克、油2克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 60 | 黄金火腿包 | 个 | 面粉35克、蛋100克、糖2克、火腿片40克、沙拉20克、油2克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 61 | 肉松小贝 | 个 | 面粉20克、肉松40克、沙拉30克、海苔10克、糖1.5克、蛋20克、油1克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 62 | 日式木鱼丝包 | 个 | 面粉35克、糖2克、黄油1克、木鱼花丝10克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 | | 63 | 手工光酥饼 | 个 | 面粉5克、糖2克、玉米油20克、糯米粉10克、南乳5克、糖2克 | 手工制作，品牌烘焙原材料，品牌粮油调味料。 |   **（10）蛋类标准：**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 序号 | 货品名称 | 规格 | 单位 | 验收标准 | | 1 | 鸡蛋 | 46-48斤 | 件 | 新鲜无破壳无腐败蛋无劣蛋无散黄蛋 | | 2 | 皮蛋 |  | 只 | 松花蛋，无铅，无霉斑 | | 3 | 咸蛋 |  | 只 | 光滑无裂缝无发黑，洗干净味道够咸 |   **（11）粉面类标准：**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 序号 | 货品名称 | 单位 | 验收标准 | | 1 | 面筋 | 斤 | 无隔夜，新鲜制，无添加剂，用品牌粮油制。 | | 2 | 面 | 斤 | 无隔夜，新鲜制，无添加剂，用品牌粮油制。 | | 3 | 河粉 | 斤 | 无隔夜，新鲜制，白色干爽无异味无添加剂，用品牌粮油制。 | | 4 | 肠粉 | 斤 | 无隔夜，新鲜制，白色干爽无异味无添加剂，用品牌粮油制。 | | 5 | 芝麻粉 | 斤 | 无隔夜，新鲜制，白色干爽无异味无添加剂，用品牌粮油制。 | | 6 | 陈村粉 | 斤 | 无隔夜，新鲜制，白色干爽无异味无添加剂，用品牌粮油制。 |   **（12）水果标准**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 序号 | 货品名称 | 规格 | 单位 | 验收标准 | | 1 | 苹果 | 500g | 斤 | 新鲜富士苹果，无淤烂无黑疤无腐烂无黑心无虫无皱皮，甜度6，规格：6公分左右。 | | 2 | 冬枣 | 500g | 斤 | 新鲜水分足，无空心无花皮无皱皮无腐烂无虫无淤烂，甜度7，规格：2-3两一个。 | | 3 | 火龙果 | 500g | 斤 | 新鲜水分足，无皱皮无淤烂无腐烂，甜度8，规格：4-6两一个。 | | 4 | 冰糖橙 | 500g | 斤 | 新鲜水分足，不干水，无淤烂无皱皮无坏皮无裂口，甜度10，规格：2.5两-3两一个。 | | 5 | 油桃 | 500g | 斤 | 新鲜水分足，无淤烂无黑皮无腐烂无黑心无虫无花皮，甜度8，规格：2-3两一个。 | | 6 | 番石榴 | 500g | 斤 | 新鲜水分足，无皱皮无虫无淤黑无腐烂无伤疤，脆，爽，甜，新鲜顶口，规格：半斤-一斤一个。 | | 7 | 雪梨 | 500g | 斤 | 新鲜水分足，无淤黑无黑心无干水无干顶无伤疤无皱皮，甜度6，3-4两一个。 | | 8 | 哈密瓜 | 500g | 斤 | 新鲜水分足，无异味无虫无裂无疤无腐烂，瓜顶青绿，脆，爽，甜。 | | 9 | 红香梨 | 500g | 斤 | 新鲜水分足，无淤黑无黑心无干水无干顶无伤疤无皱皮，甜度6，3-4两一个。 | | 10 | 青脆李 | 500g | 斤 | 新鲜水分足，无皱皮无腐烂无裂痕无虫无淤烂，甜酸度3比7。 | | 11 | 香蕉 | 500g | 斤 | 香，滑，甜,七成熟，无淤烂无异味无疤痕无虫无裂口，甜度8，2-4两一只。 | | 12 | 香瓜 | 500g | 斤 | 水分足，香，甜，光滑，无异味无腐烂无虫无疤痕无裂口，瓜顶青绿，甜度7，一个一斤以上。 | | 13 | 柚子 | 500g | 斤 | 新鲜水分足，甜度7。 | | 14 | 青皮柑 | 500g | 斤 | 皮薄肉厚，新鲜水分足，甜度7。 | | 15 | 西瓜 | 500g | 斤 | 水分充足，鲜红脆甜，无腐烂无裂痕，顶口青绿，甜度9。 | | 16 | 杨桃 | 500g | 斤 | 新鲜水分足，无皱皮无腐烂无裂痕无虫无淤烂，甜酸度3比7。 | | 17 | 沙糖橘 | 500g | 斤 | 新鲜水分足，无黑疤无淤烂，甜酸度3比7，规格：1斤大概12个 | | 18 | 沃柑 | 500g | 斤 | 新鲜水分足，不要干水，光滑无皱皮无淤烂，甜酸度3比7。 |   每天食材验收审核详见下表：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **古镇政府饭堂食材配送服务验收审核表** | | | | | | **日期：年月日** | | | | | | 序号 | 审核内容 | | 合格 | 不合格 | | 1 | 食品在指定时间内送到目的地。 | |  |  | | 2 | 食品采用冷藏、保鲜车进行运送。 | |  |  | | 3 | 食品无异味、无霉烂变质。 | |  |  | | 4 | 食品数量和重量满足要求。 | |  |  | | 5 | 食品均鲜嫩、无隔夜过期。 | |  |  | | 6 | 食材等级、质量是否达标（验收标准参考附表一“食材验收标准”）。 | |  |  | | 货物清单（详见附件），验收情况说明： | | | | | | 供应商名称：  供应商签字： | | 收货单位：  验收人员签字： | | |   五、供货期服务质量考核  采购人每月进行一次对中标人的服务和管理情况进行考核，采用扣分制，扣分累计达到20分及以上为不合格，采购人有权终止合同并扣罚当月货款10%，取消中标人的配送资格。  具体考核细则详见下表：（采购人可以结合实际需要对服务质量评价内容进行修改或调整）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 序号 | 考核  项目 | 标准内容 | 评分细则 | | 扣除分数 | | 1 | 食材安全管理制度 | 1、是否建立食材安全管理组织和岗位责任制；  2、是否明确和落实食材安全责任；  3、是否建立从业人员健康管理制度和健康档案制度；  4、是否建立采购查验和索证索票制度；  5、是否按要求建立健全其他食材安全管理制度。 | 主要检查：食材安全管理组织和岗位责任制度、从业人员健康管理制度和健康档案制度、采购查验和索证索票制度等，每发现一处不完整规范扣1分。 | |  | | 2 | 从业人员健康合格证明情况 | 是否均取得有效健康合格证明。 | 每发现1人无有效健康合格证明扣2分。 | |  | | 3 | 接触食材的搬运操作人员情况 | 是否患有有碍食材安全的疾病。 | 每发现1人不符合要求扣2分。 | |  | | 4 | 是否规范佩戴口罩；接触食材之前是否洗手、消毒。 | 每发现1人不符合要求扣1分。 | |  | | 5 | 食材安全培训情况 | 是否组织从业人员参加食材安全培训并建立培训档案。 | 无定期食材安全培训并建立培训档案扣2分； | |  | | 6 | 配送货物足秤度 | 是否存在货物短斤缺两的情况。 | 单项不足秤(误差超过500g，下同)扣2分；两项不足秤扣5分；单项误差超过1000g的，扣5分，当日送货误差超过1500g扣10分。 | |  | | 7 | 货物检验检疫 | 配送货物检验检疫报告出具情况。 | 全部品种必须出具合格证，缺一份扣3分。 | |  | | 8 | 食材原料情况 | 1、是否经营或使用病死、毒死、死因不明的禽、畜、水产动物肉类及制品；  2、是否经营或者使用未经检疫检验或者检疫检验不合格的肉类及其制品；  3、是否在食材制作加工中使用非食用物质或滥用食材添加剂；  4、是否经营或者使用其他禁止生产经营的食材。  5、供应食材是否新鲜，是否有过期食材。 | 每发现一次扣5分。每出现一次质量不合格，能在30分钟内及时调换合格的，扣2分；超过30分钟的扣5分。蔬菜及水果的使用率低于95%，每出现一次扣2分。 | |  | | 9 | 订单准确性 | 实际配送货物与配送清单一致性 | 每发现一品种不准确扣1分。 | |  | | 10 | 食材贮存情况 | 1、贮存食材的场所是否存放有毒有害物品及个人生活物品；  2、食材是否分类、分架、隔墙、离地存放；  3、冷藏、冷冻设备中是否做到成品、半成品、原料分开存放，并明显标识。 | 每发现一处不规范扣2分。 | |  | | 11 | 配送工具及配送时间、地点等情况 | 1、是否使用冷藏车配送食材。 | 没有每次扣6分 | |  | | 2、是否按采购人指定时间内配送。 | 与约定时间相比，延迟20分钟以内扣2分；延迟20分钟以上、30分钟以内扣5分；延迟30分钟以上扣10分 | |  | | 3、是否安排专人配送并配合厨房收货。 | 没有每次扣3分。 | |  | | 12 | 如发生临时增加的盒饭配餐情况 | 1、是否按采购人要求搭配盒饭。 | 没有每次扣6分 | |  | | 2、是否按采购人要求置饭盒，且包装无渗漏。 | 没有每次扣6分 | |  | | 3、配送的盒饭是否安全、卫生，无因食后引起不良反应。 | 每发生一次扣6分 | |  | | 4、是否按采购人指定时间内配送。 | 与约定时间相比，延迟20分钟以内扣2分；延迟20分钟以上、30分钟以内扣5分；延迟30分钟以上扣10分。 | |  | | 5、是否安排专人配送配餐盒饭。 | 没有每次扣3分。 | |  | | 13 | 留样规定送检情况情况 | 是否按规定留样和每日按照采购人指定的时间内（每天早8时前）送样至相关食材检验机构检测。 | 每不符合一次扣5分。 | |  | | 服务质量 | 中标人服务配合度，即配合采购能力、服务态度、特殊需求配合程度等。 | 每出现1次不满意的扣2分。 | |  | | 供货价格 | 是否投标文件承诺的优惠价；货物价格与中山市菜篮子信息发布价格比较情况。 | 如发生供货价高于投标文件承诺的优惠价，或高于市场一般价格的情况，单项每次扣2分。 | |  | | 投诉情况 | 有效投诉（属服务范围内的）。 | 每宗扣5分；不及时处理每宗再扣3分 | |  | | 整改情况 | 未安规定时间进行整改或整改后仍未达到要求。 | 每宗扣10分。 | |  | | 总体评价：  （可附页） | | | | | | | 被考核单位负责人签名（盖章）：  日期： | | | | 考核人员签名：  日期： | | | 备注：采用扣分制，扣分累计达到20分及以上为不及格。如考核不及格，采购人有权终止合同，扣除相应的罚款，并取消中标人的配送资格。 | | | | | |   六、卫生要求  1.拟投入的配送车辆须为专用的食品类运输车辆，保证卫生清洁，每日配送食材前须消毒，确保食材未被二次污染，采购人有权不定期检查消毒记录。配送人员须有有效的健康合格证明且固定，不可随意更 换，若有变动须提前向采购人报备。配送时应 佩戴口罩。  2.中标人要切实加强对全体配送工作人员的自身安全防护要求，落实个人防护常态化。  3.中标人配送人员须配合采购人做好有关卫生工作检查。  4.投标文件中附上拟投入人员清单。合同签订时需要为本项目设置固定的食材交货人员。  七、采购人配合条件  投标人可在招标文件中列明在项目实施过程中要求采购人提供的配合条件。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。  打“▲”号条款为重要技术参数，若有部分“▲”条款未响应或不满足，将导致其响应性评审加重扣分，但不作为无效投标条款。 | |

**第三章 投标人须知**

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

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

**一、名词解释**

1.采购代理机构：本项目是指深圳市建星项目管理顾问有限公司中山分公司，负责整个采购活动的组织，依法负责编制和发布招标文件，对招标文件拥有最终的解释权，不以任何身份出任评标委员会成员。

2.采购人：本项目是指中山市古镇镇党政综合办公室，是采购活动当事人之一，负责项目的整体规划、技术方案可行性设计论证与实施，作为合同采购方（用户）的主体承担质疑回复、履行合同、验收与评价等义务。

3.投标人：是指在云平台项目采购系统完成本项目投标登记并提交电子投标文件的供应商。

4.“评标委员会”是指根据《中华人民共和国政府采购法》等法律法规规定，由采购人代表和有关专家组成以确定中标供应商或者推荐中标候选人的临时组织。

5.“中标供应商”是指经评标委员会评审确定的对招标文件做出实质性响应，经采购人按照规定在评标委员会推荐的中标候选人中确定的或评标委员会受采购人委托直接确认的投标人。

6.招标文件：是指包括招标公告和招标文件及其补充、变更和澄清等一系列文件。

7.电子投标文件：是指使用云平台提供的投标客户端制作加密并上传到系统的投标文件。（投标客户端制作投标文件时，生成的后缀为“.标书”的文件）

8.备用电子投标文件：是指使用云平台提供的投标客户端制作电子投标文件时，同时生成的同一版本的备用投标文件。（投标客户端制作投标文件时，生成的后缀为“.备用标书”的文件）

9.电子签名和电子印章：是指获得国家工业和信息化部颁发的《电子认证服务许可证》、国家密码管理局颁发的《电子认证服务使用密码许可证》的资质，具备承担因数字证书原因产生纠纷的相关责任的能力，且在广东省内具有数量基础和服务能力的依法设立的电子认证服务机构签发的电子签名和电子签章认证证书（即CA数字证书）。供应商应当到相关服务机构办理并取得数字证书介质和应用。电子签名包括单位法定代表人、被委托人及其他个人的电子形式签名；电子印章包括机构法人电子形式印章。电子签名及电子印章与手写签名或者盖章具有同等的法律效力。签名（含电子签名）和盖章（含电子印章）是不同使用场景，应按招标文件要求在投标（响应）文件指定位置进行签名（含电子签名）和盖章（含电子印章），对允许采用手写签名的文件，应在纸质文件手写签名后，提供文件的彩色扫描电子文档进行后续操作。

10.“全称”、“公司全称”、“加盖单位公章”及“公章”：在电子投标（响应）文件及相关的其他电子资料中，涉及“全称”或“公司全称”的应在对应文件编辑时使用文本录入方式，或在纸质投标（响应）文件上进行手写签名，或通过投标客户端使用电子印章完成；涉及“加盖单位公章”和“公章”应使用投标人单位的数字证书并通过投标客户端使用电子印章完成。

11.“投标人代表签字”及“授权代表”：在电子投标（响应）文件及相关的其他电子资料中，涉及“投标人代表签字”或“授权代表”应在投标（响应）文件编辑时使用文本录入方式，或在纸质投标（响应）文件上进行手写签名，或通过投标客户端使用电子签名完成。

12.“法定代表人”：在电子投标（响应）文件及相关的其他电子资料中，涉及“法定代表人”应在纸质投标（响应）文件上进行手写签名，或通过投标客户端使用电子签名完成。

13.日期、天数、时间：未有特别说明时，均为公历日（天）及北京时间。

**二、须知前附表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 本表与招标文件对应章节的内容若不一致，以本表为准。 | | |
| 序号 | 条款名称 | 内容及要求 |
| 1 | 采购包情况 | 本项目共1个采购包 |
| 2 | 开标方式 | 远程电子开标 |
| 3 | 评标方式 | 现场电子评标 （供应商应当审慎标记各评审项的应答部分，标记内容清晰且完整，否则将自行承担不利后果） |
| 4 | 评标办法 | 采购包1：综合评分法 |
| 5 | 报价形式 | 采购包1：总价 |
| 6 | 报价要求 | 各采购包报价不超过预算总价 |
| 7 | 现场踏勘 | 否 |
| 8 | 投标有效期 | 从提交投标（响应）文件的截止之日起90日历天 |
| 9 | 投标保证金 | 采购包1：保证金人民币：0.00元整。  开户单位： 无  开户账号： 无  开户银行： 无  支票提交方式： 无  汇票、本票提交方式： 无  投标保证金有效期∶与投标有效期一致。  投标保函提交方式：供应商可通过"广东政府采购智慧云平台金融服务中心"(http://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/)，申请办理投标（响应）担保函、保险（保证）凭证，成功出函的等效于现金缴纳投标保证金。 |
| 10 | 投标文件要求 | **一、电子投标文件（必须提供）：**  （1）加密的电子投标文件 1 份（需在递交投标文件截止时间前成功上传至云平台项目采购系统）。  （2）非加密电子版文件 U 盘(或光盘)0份，加密的电子投标文件与非加密的电子投标文件必须完全一致。  **非加密电子版投标文件使用情形:** 当无法使用 CA 证书在云平台项目采购系统进行电子投标文件开标解密时，供应商须在代理机构指引下启用非加密电子版投标文件。  **二、纸质投标文件（代理机构自行选择）：**（3）纸质投标文件正本0份，纸质投标文件副本0份。纸质投标文件应与电子投标文件一致（递交的纸质文件需密封完好，注明“正本”和“副本”字样，正本和副本分别封装。如果正本与副本不符，应以正本为准。）。**纸质投标文件使用情形：**当项目采购系统出现故障，无法使用电子投标文件评标时，代理机构可根据云平台发布的通知指引，根据实际情况使用纸质投标文件评标。 在电子投标文件能正常使用的情况下，不得因供应商未提交纸质投标文件而认定供应商投标无效。 |
| 11 | 中标候选供应商推荐家数 | 采购包1：3家 |
| 12 | 中标供应商数量 | 采购包1：1家 |
| 13 | 有效供应商家数 | 采购包1：3家  此人数约定了开标与评标过程中的最低有效供应商家数，当家数不足时项目将不得开标、不得评标或直接废标。 |
| 14 | 项目兼投兼中（兼投不兼中）规则 | 无：- |
| 15 | 中标供应商确定方式 | 采购人按照评审报告中推荐的成交候选人确定中标（成交）人。 |
| 16 | 代理服务费 | 收取。  采购机构代理服务收费标准：采购机构代理服务收费标准：按原计价格[2002]1980号文《招标代理服务收费管理暂行办法》中规定的“服务类”计费标准下浮30%收取。 |
| 17 | 代理服务费收取方式 | 向中标/成交供应商收取 |
| 18 | 其他 | 其他，（一）关于中小微企业开展政府采购质押融资业务的相关规定： 1）根据《中国人民银行中山市中心支行、中山市 财政局、中山市经济和信息化局、中山市人民政府金融工作局关于印发<中山市政府采购支持中小微企业质押融资的实施 意见>的通知》（中人银发【2017】82号）规定，凡通过政府采购法定程序取得我市政府采购合同的中小微企业，均可向 辖内开展政府采购质押融资业务的银行机构申请办理融资业务。中山市辖内开展政府采购质押融资业务的银行机构报备的 联系方式如下： 政府采购质押融资业务的银行机构联系人名单 序号 银行机构 经办部门 联系人 联系方式 1 中国农业发展 银行中山市分行 客户业务部 邹可仕 18802598981 信贷与风险管理部 陈小龙 15889891688 2 中国工商银行中山分行 普惠金融事业部 陈炳菁 18928108782 普惠金融事业部 杨培鹏 15900085352 3 中国农业银行中山分行 普惠金融事业 部 赖思韵 22644682 4 广发银行中山分行 普惠金融部 林光宇 88862643 5 中国邮政储蓄银行中山市分行 小企业金融部 黄嘉霖 13824720741 6 中山农村商业银行 总行公司业务部 杜保森 88884181 7 平安银行中山分行 普惠金融部 林晓冰 13823931817 8 兴业银行中山分行 企业金融部 刘中芳 0760-88368666-203172 9 招商银行中山分行 公司金融事业 部 唐庆颖 13924998608 10 中国光大银行中山分行 公司业务管理部 张梓颖 0760-88858067 11 广州银行中山分行 公 司金融部 杨顺龙 88776919 12 中信银行中山分行 普惠金融部 陈廷忠 15113386853 普惠金融部 余超贤 1591829182 9 13 渤海银行中山分行 公司金融部 李建夏 13631124024、0760-87911816 分行营业部 徐艺 13928142042、0760 -87911808 14 华夏银行中山分行 营销管理部 叶怡 28137855 15 东莞银行中山分行 业务部 赵荣耀 13042854636/86 939959 16 东亚银行（中国）有限公司中山支行 中山支行 王涛 89986282/18926998881 17 浦发银行中山分行 交易 银行部 付涛 0760-89982303 2）中小微企业有融资需求的，可通过应收账款融资服务平台（网址：www.crcrfsp.com ）和中山市社会征信和金融服务一体化系统（网址：www.zsythxt.zs.gov.cn）向辖内特定或非特定银行机构咨询并提出 融资申请。 3）采购人应当及时在应收账款融资服务平台（网址：www.crcrfsp.com）确认债权债务关系，支持中小微 企业融资。 4）中小微企业与银行机构签订政府采购质押融资合同的，由采购人牵头与中小微企业和银行机构三方签署《 政府采购合同项下政府采购资金唯一回款账户确认函》，确保合同款支付到中小微企业在融资银行机构开立的回款账号。 5）财政部门根据《政府采购法》等相关法规、规章规定，对参加政府采购活动的供应商的不良行为予以记录，并纳入中 山市社会征信和金融服务一体化系统，供银行机构融资授信时审慎性参考。 （二）政府采购合同融资：参与政府采购的中小微企业供应商，凭借中标（成交）通知书或政府采购合同向金融机构申请融资，金融机构以供应商信用审查和政府采购 信誉为基础，按便捷贷款程序和优惠利率，为其发放无财产抵押贷款。详见《中山市财政局 中山市金融工作局 中国人民 银行中山市中心支行关于开展中山市政府采购合同融资工作的通知》，网址：https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/freecms/sit e/guangdong/tzggzlm/info/ 2021/5738699.html。 |
| 19 | 开标解密时长 | 30分钟。  说明：具体情况根据开标时现场代理机构人员设置为准 |
| 20 | 专门面向中小企业采购 | 采购包1：面向中小企业，采购包专门预留 |

**三、说明**

**1.总则**

采购人、采购代理机构及投标人进行的本次采购活动适用《中华人民共和国政府采购法》及其配套的法规、规章、政策。

投标人应仔细阅读本项目招标公告及招标文件的所有内容（包括变更、补充、澄清以及修改等，且均为招标文件的组成部分），按照招标文件要求以及格式编制投标文件，并保证其真实性，否则一切后果自负。

本次公开招标项目，是以招标公告的方式邀请非特定的投标人参加投标。

**2.适用范围**

本招标文件仅适用于本次招标公告中所涉及的项目和内容。

**3.进口产品**

若本项目允许采购进口产品，供应商应保证所投产品可履行合法报通关手续进入中国关境内。

若本项目不允许采购进口产品，如供应商所投产品为进口产品，其响应将被认定为响应无效。

**4.投标的费用**

不论投标结果如何，投标人应承担所有与准备和参加投标有关的费用。采购代理机构和采购人均无义务和责任承担相关费用。

**5.以联合体形式投标的，应符合以下规定：**

5.1联合体各方均应当满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，并在投标文件中提供联合体各方的相关证明材料。

5.2 联合体各方之间应签订共同投标协议书并在投标文件中提交，明确约定联合体各方承担的工作和相应的责任。联合体各方签订共同投标协议书后，不得再以自己名义单独在同一项目（采购包）中投标，也不得组成新的联合体参加同一项目（采购包）投标，若违反规定则其参与的所有投标将视为无效投标。

5.3 联合体应以联合协议中确定的牵头方名义登录云平台项目采购系统进行项目投标，录入联合体所有成员单位的全称并使用成员单位的电子印章进行联投确认，联合体名称需与共同投标协议书签署方一致。对于需交投标保证金的，以牵头方名义缴纳。

5.4联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。

5.5联合体各方均应满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件。根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第二十二条，联合体中有同类资质的供应商按照联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的供应商确定资质等级。

5.6联合体各方应当共同与采购人签订采购合同，就合同约定的事项对采购人承担连带责任。

**6.关联企业投标说明**

6.1 对于不接受联合体投标的采购项目（采购包）：法定代表人或单位负责人为同一个人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加同一项目或同一采购包的投标。如同时参加，则其投标将被拒绝。

6.2 对于接受联合体投标的采购项目（采购包）：除联合体外，法定代表人或单位负责人为同一个人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加同一项目或同一采购包的投标。如同时参加，则评审时将同时被拒绝。

**7.关于中小微企业投标**

中小微企业响应是指在政府采购活动中，供应商提供的货物均由中小微企业制造、工程均由中小微企业承建或者服务均由中小微企业承接，并在响应文件中提供《中小企业声明函》。本条款所称中小微企业，是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。 中小企业划分见《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300号) 。

根据财库〔2014〕68号《财政部 司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》，监狱企业视同小微企业。监狱企业是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地(设区的市)监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。监狱企业投标时，提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件，不再提供《中小企业声明函》。

根据财库〔2017〕141号《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》，在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》所列条件。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。符合条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时，应当提供《残疾人福利性单位声明函》，并对声明的真实性负责。

**8.纪律与保密事项**

8.1投标人不得相互串通投标报价，不得妨碍其他投标人的公平竞争，不得损害采购人或其他投标人的合法权益，投标人不得以向采购人、评标委员会成员行贿或者采取其他不正当手段谋取中标。

8.2在确定中标供应商之前，投标人不得与采购人就投标价格、投标方案等实质性内容进行谈判，也不得私下接触评标委员会成员。

8.3在确定中标供应商之前，投标人试图在投标文件审查、澄清、比较和评价时对评标委员会、采购人和采购代理机构施加任何影响都可能导致其投标无效。

8.4获得本招标文件者，须履行本项目下保密义务，不得将因本次项目获得的信息向第三人外传，不得将招标文件用作本次投标以外的任何用途。

8.5由采购人向投标人提供的图纸、详细资料、样品、模型、模件和所有其它资料，均为保密资料，仅被用于它所规定的用途。除非得到采购人的同意，不能向任何第三方透露。开标结束后，应采购人要求，投标人应归还所有从采购人处获得的保密资料。

8.6采购人或采购代理机构有权将供应商提供的所有资料向有关政府部门或评审小组披露。

8.7在采购人或采购代理机构认为适当时、国家机关调查、审查、审计时以及其他符合法律规定的情形下，采购人或采购代理机构无须事先征求供应商同意而可以披露关于采购过程、合同文本、签署情况的资料、供应商的名称及地址、响应文件的有关信息以及补充条款等，但应当在合理的必要范围内。对任何已经公布过的内容或与之内容相同的资料，以及供应商已经泄露或公开的，无须再承担保密责任。

**9.语言文字以及度量衡单位**

9.1除招标文件另有规定外，投标文件应使用中文文本，若有不同文本，以中文文本为准。投标文件提供的全部资料中，若原件属于非中文描述，应提供具有翻译资质的机构翻译的中文译本。前述翻译机构应为中国翻译协会成员单位，翻译的中文译本应由翻译人员签名并加盖翻译机构公章，同时提供翻译人员翻译资格证书。中文译本、翻译机构的成员单位证书及翻译人员的资格证书可为复印件。

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

9.3投标人所提供的货物和服务均应以人民币报价，货币单位：元。

**10. 现场踏勘（如有）**

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

10.2投标人自行承担踏勘现场发生的责任、风险和自身费用。

10.3采购人在踏勘现场中介绍的资料和数据等，只是为了使投标人能够利用招标人现有的资料。招标人对投标人由此而作出的推论、解释和结论概不负责。

**四、招标文件的澄清和修改**

1.采购代理机构对招标文件进行必要的澄清或者修改的，在指定媒体上发布更正公告。澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，更正公告在投标截止时间至少15日前发出；不足15日的，代理机构顺延提交投标文件截止时间。

2.更正公告及其所发布的内容或信息（包括但不限于：招标文件的澄清或修改、现场考察或答疑会的有关事宜等）作为招标文件的组成部分，对投标人具有约束力。一经在指定媒体上发布后，更正公告将作为通知所有招标文件收受人的书面形式。

3.如更正公告有重新发布电子招标文件的，供应商应登录云平台项目采购系统下载最新发布的电子招标文件制作投标文件。

4.投标人在规定的时间内未对招标文件提出疑问、质疑或要求澄清的，将视其为无异议。对招标文件中描述有歧义或前后不一致的地方，评标委员会有权进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个投标人。

**五、投标要求**

**1.投标登记**

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

**2.投标文件的制作**

2.1投标文件中，所有内容均以电子文件编制，其格式要求详见第六章说明。如因不按要求编制导致系统无法检索、读取相关信息时，其后果由投标人承担。由于本项目采用电子化投标，请充分考虑设备、网络环境、人员对系统熟悉度等因素，合理安排投标文件制作、提交时间，建议至少提前一天完成制作、提交工作。

2.2投标人应使用云平台提供的投标客户端编制、标记、加密投标文件，成功加密后将生成指定格式的电子投标文件和电子备用投标文件。所有投标文件不能进行压缩处理。关于电子投标报价（如有报价）说明如下：

(1)投标人应按照“第二章采购需求”的需求内容、责任范围以及合同条款进行报价。并按“开标一览表”和“分项报价表”规定的格式报出总价和分项价格。投标总价中不得包含招标文件要求以外的内容，否则，在评审时不予核减。

(2)投标报价包括本项目采购需求和投入使用的所有费用，包括但不限于主件、标准附件、备品备件、施工、服务、专用工具、安装、调试、检验、培训、运输、保险、税款等。

2.3 如有对多个采购包投标的，要对每个采购包独立制作电子投标文件。

2.4投标人不得将同一个项目或同一个采购包的内容拆开投标，否则其报价将被视为非实质性响应。

2.5投标人须对招标文件的对应要求给予唯一的实质性响应，否则将视为不响应。

2.6招标文件中，凡标有“★”的地方均为实质性响应条款，投标人若有一项带“★”的条款未响应或不满足，将按无效投标处理。

2.7投标人必须按招标文件指定的格式填写各种报价，各报价应计算正确。除在招标文件另有规定外（如：报折扣、报优惠率等），计量单位应使用中华人民共和国法定计量单位，以人民币填报所有报价。

2.8投标文件以及投标人与采购人、代理机构就有关投标的往来函电均应使用中文。投标人提交的支持性文件和印制的文件可以用另一种语言，但相应内容应翻译成中文，在解释投标文件时以中文文本为准。

2.9投标人应按招标文件的规定及附件要求的内容和格式完整地填写和提供资料。投标人必须对投标文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件接受采购人和政府采购监督管理部门对其中任何资料进行核实（核对原件）的要求。采购人核对发现有不一致或供应商无正当理由不按时提供原件的，应当书面知会代理机构，并书面报告本级人民政府财政部门。

**3.投标文件的提交**

3.1在投标文件提交截止时间前，投标人须将电子投标文件成功完整上传到云平台项目采购系统，且取得投标回执。时间以云平台项目采购系统服务器从中国科学院国家授时中心取得的北京时间为准，投标截止时间结束后，系统将不允许投标人上传投标文件，已上传投标文件但未完成传输的文件系统将拒绝接收。

3.2代理机构对因不可抗力事件造成的投标文件的损坏、丢失的，不承担责任。

3.3出现下述情形之一，属于未成功提交投标文件，按无效投标处理：

（1）至提交投标文件截止时，投标文件未完整上传的。

（2）投标文件未按投标格式中注明需签字盖章的要求进行签名（含电子签名）和加盖电子印章，或签名（含电子签名）或电子印章不完整的。

（3）投标文件损坏或格式不正确的。

**4.投标文件的修改、撤回与撤销**

4.1在提交投标文件截止时间前，投标人可以修改或撤回未解密的电子投标文件，并于提交投标文件截止时间前将修改后重新生成的电子投标文件上传至系统，到达投标文件提交截止时间后，将不允许修改或撤回。

4.2在提交投标文件截止时间后，投标人不得补充、修改和更换投标文件。

**5.投标文件的解密**

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

**6.投标保证金**

6.1投标保证金的缴纳

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

如采用转账、支票、本票、汇票形式提交的，投标保证金从投标人基本账户递交，由深圳市建星项目管理顾问有限公司中山分公司代收。具体操作要求详见深圳市建星项目管理顾问有限公司中山分公司有关指引，递交事宜请自行咨询深圳市建星项目管理顾问有限公司中山分公司；请各投标人在投标文件递交截止时间前按须知前附表规定的金额递交至深圳市建星项目管理顾问有限公司中山分公司，到账情况以开标时深圳市建星项目管理顾问有限公司中山分公司查询的信息为准。

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

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

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

6.2投标保证金的退还：

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

（2）未中标的投标人投标保证金，自中标通知书发出之日起5个工作日内退还。

（3）中标供应商的投标保证金，自政府采购合同签订之日起5个工作日内退还。

备注：但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外。

6.3有下列情形之一的，投标保证金将不予退还：

（1）提供虚假材料谋取中标、成交的；

（2）投标人在招标文件规定的投标有效期内撤销其投标；

（3）中标后，无正当理由放弃中标资格；

（4）中标后，无正当理由不与采购人签订合同；

（5）法律法规和招标文件规定的其他情形。

**7.投标有效期**

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

7.2出现特殊情况需延长投标有效期的，采购人或采购代理机构可于投标有效期满之前要求投标人同意延长有效期，要求与答复均以书面形式通知所有投标人。投标人同意延长的，应相应延长其投标保证金（如有）的有效期，但不得要求或被允许修改或撤销其投标文件；投标人可以拒绝延长有效期，但其投标将会被视为无效，拒绝延长有效期的投标人有权收回其投标保证金（如有）。采用投标保函方式替代保证金的，投标有效期超出保函有效期的，采购人或者采购代理机构应提示投标人重新开函，未获得有效保函的投标人其投标将会被视为无效。

**8.样品（演示）**

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

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

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

**9.除招标文件另有规定外，有下列情形之一的，投标无效：**

9.1投标文件未按照招标文件要求签署、盖章；

9.2不符合招标文件中规定的资格要求；

9.3投标报价超过招标文件中规定的预算金额或最高限价；

9.4投标文件含有采购人不能接受的附加条件；

9.5有关法律、法规和规章及招标文件规定的其他无效情形。

**六、开标、评标和定标**

**1.开标**

1.1 开标程序

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

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

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

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

如在电子开标过程中出现无法正常解密的，代理机构可根据实际情况开启上传备用电子投标文件通道。系统将对上传的备用电子投标文件的合法性进行验证，若发现提交的备用电子投标文件与加密的电子投标文件版本不一致（即两份文件不是通过投标客户端同时加密生成的），系统将拒绝接收，视为无效投标。如供应商无法在代理规定的时间内完成备用电子投标文件的上传，投标将被拒绝，作无效投标处理。

1.2开标异议

投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出询问或者回避申请。投标人未参加开标的，视同认可开标结果。

1.3 投标截止时间后，投标人不足须知前附表中约定的有效供应商家数的，不得开标。同时，本次采购活动结束。

1.4开标时出现下列情况的，视为投标无效处理：

（1）经检查数字证书无效的；

（2）因投标人自身原因，未在规定时间内完成电子投标文件解密的；

（3）如需使用备用电子投标文件解密时，在规定的解密时间内无法提供备用电子投标文件或提供的备用电子投标文件与加密的电子投标文件版本不一致（即两份文件不是通过投标客户端同时加密生成的）。

**2.评审（详见第四章）**

**3.定标**

3.1中标公告：

中标供应商确定之日起2个工作日内， 采购人或采购代理机构将在中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)、广东省政府采购网(https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/)上以公告的形式发布中标结果，中标公告的公告期限为 1 个工作日。中标公告同时作为采购代理机构通知除中标供应商外的其他投标人没有中标的书面形式，采购代理机构不再以其它方式另行通知。

3.2中标通知书：

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

3.3终止公告：

项目废标后，采购人或采购代理机构将在中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)、广东省政府采购网(https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/)、上发布终止公告，终止公告的公告期限为1个工作日。

**七、询问、质疑与投诉**

**1.询问**

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

**2.质疑**

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

(1)对招标文件提出质疑的，为获取招标文件之日或者招标文件公告期限届满之日；

(2)对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；

(3)对中标结果提出质疑的，为中标结果公告期限届满之日。

2.2质疑函应当包括下列主要内容：

(1)质疑供应商和相关供应商的名称、地址、邮编、联系人及联系电话等；

(2)质疑项目名称及编号、具体明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；

(3)认为采购文件、采购过程、中标和成交结果使自己的合法权益受到损害的法律依据、事实依据、相关证明材料及证据来源；

(4)提出质疑的日期。

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

2.4以联合体形式参加政府采购活动的，其质疑应当由联合体成员委托主体提出。

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

2.6质疑联系方式如下：

质疑联系人：蒋小姐

电话：0760-88329996

传真：/

邮箱：287383130@qq.com

地址：中山市东区中山五路南弘业大厦207

邮编：528400

**3.投诉**

质疑人对采购人或采购代理机构的质疑答复不满意或在规定时间内未得到答复的，可以在答复期满后15个工作日内，按如下联系方式向本项目监督管理部门提起投诉。

政府采购监督管理机构名称：中山市财政局政府采购监管科

地 址：广东省中山市兴中道63号101室

电 话：0760-88266297、88266299

邮 编：528400

传 真：0760-88266215

**八、合同签订和履行**

**1.合同签订**

1.1采购人应当自《中标通知书》发出之日起三十日内，按照招标文件和中标供应商投标文件的约定，与中标供应商签订合同。所签订的合同不得对招标文件和中标供应商投标文件作实质性修改。超过30天尚未完成政府采购合同签订的政府采购项目，采购人应当登录广东省政府采购网，填报未能依法签订政府采购合同的具体原因、整改措施和预计签订合同时间等信息。

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

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

1.4采购人应当自政府采购合同签订之日起2个工作日内，将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

1.5采购人应当自政府采购合同签订之日起2个工作日内，登录广东省政府采购网上传政府采购合同扫描版，如实填报政府采购合同的签订时间。依法签订的补充合同，也应在补充合同签订之日起2个工作日内公开并备案采购合同。

**2.合同的履行**

2.1政府采购合同订立后，合同各方不得擅自变更、中止或者终止合同。政府采购合同需要变更的，采购人应将有关合同变更内容，以书面形式报政府采购监督管理机关备案；因特殊情况需要中止或终止合同的，采购人应将中止或终止合同的理由以及相应措施，以书面形式报政府采购监督管理机关备案。

2.2政府采购合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的货物、工程或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与中标供应商签订补充合同，但所补充合同的采购金额不得超过原采购金额的10%。依法签订的补充合同，也应在补充合同签订之日起2个工作日内登录广东省政府采购网上传备案。

**第四章 评标**

**一、评标要求**

**1.评标方法**

采购包1(古镇政府饭堂食材配送服务)：综合评分法,是指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。（最低报价不是中标的唯一依据。）

**2.评标原则**

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

2.2具体评标事项由评标委员会负责，并按招标文件的规定办法进行评审。

2.3合格投标人不足须知前附表中约定的有效供应商家数的，不得评标。

**3.评标委员会**

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

3.2评标应遵守下列评标纪律：

（1）评标情况不得私自外泄，有关信息由深圳市建星项目管理顾问有限公司中山分公司统一对外发布。

（2）对深圳市建星项目管理顾问有限公司中山分公司或投标人提供的要求保密的资料，不得摘记翻印和外传。

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

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

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

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

**4.有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效；**

4.1不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

4.2不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

4.3不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

4.4不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

4.5不同投标人的投标文件相互混装；

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

4.7投标人上传的电子投标文件使用该项目其他投标人的数字证书加密的或加盖该项目的其他投标人的电子印章的。

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

**5.投标无效的情形**

详见资格性审查、符合性审查和招标文件其他投标无效条款。

**6.定标**

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

**7.价格修正**

对报价的计算错误按以下原则修正：

（1）投标文件中开标一览表内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准；

（2）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

（3）单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价。

（4）总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。但是单价金额计算结果超过预算价的，对其按无效投标处理。

（5）若投标客户端上传的电子报价数据与电子投标文件价格不一致的，以电子报价数据为准。

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

**二.政府采购政策落实**

**1.节能、环保要求**

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

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

**2.对小型、微型企业、监狱企业或残疾人福利性单位给予价格扣除**

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

**3.价格扣除相关要求**

采购包1（古镇政府饭堂食材配送服务）：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 情形 | 适用对象 | 价格扣除比例 | 计算公式 |
| 注：（1）上述评标价仅用于计算价格分，成交金额以实际投标价为准。 （2）组成联合体的大中型企业和其他自然人、法人或者其他组织、与小型、微型企业之间不得存在投资关系。 | | | | |

（1）所称小型和微型企业应当符合以下条件：

在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。

符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。

提供本企业（属于小微企业）制造的货物或者提供其他小型或微型企业制造的货物/提供本企业（属于小微企业）承接的服务。

（2）符合中小企业扶持政策的投标人应填写《中小企业声明函》；监狱企业须投标人提供由监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件；残疾人福利性单位应填写《残疾人福利性单位声明函》，否则不认定价格扣除。

说明：投标人应当对其出具的《中小企业声明函》真实性负责，投标人出具的《中小企业声明函》内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标。

（3）投标（响应）供应商统一在一份《中小企业声明函》中说明联合体各方的中小微情况：包括联合体各方均为小型、微型企业的，及中小微企业作为联合体一方参与政府采购活动，且共同投标协议书中约定，小型、微型企业的协议合同金额占到联合体协议合同总金额30%以上的。

**三、评审程序**

**1.资格性审查和符合性审查**

资格性审查。公开招标采购项目开标结束后，采购人或采购代理机构应当依法对投标人的资格进行审查，以确定投标人是否具备投标资格。（详见后附表一资格性审查表）

符合性审查。评标委员会依据招标文件的规定，从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应。（详见后附表二符合性审查表）

资格性审查和符合性审查中凡有其中任意一项未通过的，评审结果为未通过，未通过资格性审查、符合性审查的投标人按无效投标处理。

对各投标人进行资格审查和符合性审查过程中，对初步被认定为无效投标者，由评标委员会组长或采购人代表将集体意见及时告知投标当事人。

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

合格投标人不足3家的，不得评标。

表一资格性审查表：

采购包1（古镇政府饭堂食材配送服务）：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 资格审查内容 | |
| 1 | 具有独立承担民事责任的能力 | 在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人， 投标（响应）时提交有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明） 副本复印件。分支机构投标的，须提供总公司和分公司营业执照副本复印件，总公司出具给分支机构的授权书。 |
| 2 | 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录 | 提供投标截止到日前6个月内任意1个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，提供相应证明材料，或提 供《政府采购供应商资格信用承诺函》（格式详见公告附件）。 |
| 3 | 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度 | 投标时提供2022年的年度财务状况报告或2023年以来任何一个月的财务报表或基本开户行出具的资信证明，或提供《政府采购供应商资格信用承诺函》（格式详见公告附件）。 |
| 4 | 履行合同所必需的设备和专业技术能力 | 提供承诺函（格式自拟，承诺内容包括但不限于：“我方具有履行本项目合同所必需的设备及专业技术能力”）或提供《设备和专业技术能力情况表》（格式自拟，需同时提供设备和专业技术能力（人员）两类信息）。 |
| 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 | 参照投标函相关承诺格式内容。 重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。（根据财库〔2022〕3号文，“较大数额罚款”认定为200万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于200万元的，从其规定） |
| 6 | 信用记录 | 供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“记录失信被执行人或重大税收违法失信主体或政府采购严重违法失信行为”记录名单；不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（以资格审查人员于投标（响应）截止时间当天在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）及中国政府采购网（http://www.ccgp.gov.cn/）查询结果为准，如相关失信记录已失效，供应商需提供相关证明资料）。 |
| 7 | 供应商必须符合法律、行政法规规定的其他条件 | 单位负责人为同一人或者存在直接控股、 管理关系的不同供应商，不得同时参加本采购项目（或采购包） 投标（响应）。 为本项目提供整体设计、 规范编制或者项目管理、 监理、 检测等服务的供应商， 不得再参与本项目投标（响应）。 投标函相关承诺要求内容。 |
| 8 | 食品经营许可 | 投标人须具有有效的《食品药品经营许可证》或《食品经营许可证》或同等含义的相关证书。（提供有效的证书复印件加盖公章）。 |
| 9 | 本采购包专门面向中小企业采购 | 投标人须为符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定和《中小企业划型标准规定》（工信部联企业[2011]300号）的中型、小型、微型企业。（本项目采购标的对应行业：批发业）注：中小微企业以供应商填写的《中小企业声明函》（见投标文件格式）为判定标准；残疾人福利性单位以投标人填写的《残疾人福利性单位声明函》（见投标文件格式）为判定标准；监狱企业须投标人提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，否则不予认定。 |

表二符合性审查表：

采购包1（古镇政府饭堂食材配送服务）：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 评审点要求概况 | 评审点具体描述 |
| 1 | 投标有效期 | 提供《投标函》，投标有效期为投标截止之日起不少于90天。 |
| 2 | 签署盖章 | 投标文件按照招标文件规定签署、盖章。 |
| 3 | 法定代表人及授权委托书 | 按要求提供有效的法定代表人及法定代表人授权委托书。 |
| 4 | 投标报价 | 投标（报价）是固定价且是唯一的，符合招标文件报价要求。 |
| 5 | “★”号条款的响应 | 完全响应并满足招标文件标注“★”号条款的要求。 |
| 6 | 投标报价无重大漏项或重大不合理 | 投标报价无重大漏项或重大不合理。 |
| 7 | 无招标文件或法律、法规、规章规定属于无效投标的其他情形 | 无招标文件或法律、法规、规章规定属于无效投标的其他情形。 |

**2.投标文件澄清**

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

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

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

2.2评标委员会不接受投标人主动提出的澄清、说明或补正。

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

**3.详细评审**

采购包1(古镇政府饭堂食材配送服务):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 评审因素 | 评审标准 | |
| 分值构成 | 商务部分35.0分  技术部分50.0分  报价得分15.0分 | |
| 技术部分 | 项目组织方案 (5.0分) | 投标人提供的项目组织方案（包括：运输、装卸及售后服务等）合理性：（1）投标人提供运输、装卸及售后服务项目方案详细、科学、非常合理的，得5分；（2）投标人提供运输、装卸及售后服务项目方案详细程度一般、科学性一般，合理性一般的，得3分；（3）投标人提供运输、装卸及售后服务项目方案详细程度不够，科学性欠缺，合理性不够的，得2分；（4）投标人提供运输、装卸及售后服务项目方案详细程度、科学性、合理性差，得1分；（5）未提供相关方案不得分。 |
| 管理制度 (5.0分) | 根据投标人各项管理制度是否健全、规范、科学（包括人员管理、卫生管理、安全管理、物资管理、出品管理、价格管理、服务管理等）进行评审：（1）各项管理制度健全、规范、科学（包括人员管理、卫生管理、安全管理、物资管理、出品管理、价格管理、服务管理等），得5分；（2）各项管理制度大部分健全、良好（包括人员管理、卫生管理、安全管理、物资管理、出品管理、价格管理、服务管理等），得3分；（3）各项管理制度一般健全（包括人员管理、卫生管理、安全管理、物资管理、出品管理、价格管理、服务管理等），得2分：（4）各项管理制度差、不健全，得1分。（5）未提供相关方案不得分。 |
| 应急预案 (8.0分) | 根据投标人提供的如疑似中毒事件处理、供货数量临时增减情况处理、临时增加的配餐情况处理、恶劣天气处理方案等应急预案进行评分（包括最终处理时长、就近处理能力、人员配备等）：（1）应急措施、应急预案及应急流程非常合理，完全能应对突发情况、处理时间迅速，得8分；（2）应急措施、应急预案及应急流程较合理，基本能应对突发情况、处理时间较快，得6分；（3）应急措施、应急预案及应急流程较简单，较能应对突发情况、处理时间缓慢，得4分；（4）应急预案或应急措施不齐全，得2分。（5）未提供相关方案不得分。 |
| 供货渠道的稳定性 (6.0分) | 根据供投标人供货渠道的稳定性进行评审：（1）投标人具有水产养殖基地、家禽养殖基地及蔬菜种植基地，每具有一个基地得2分，最高得6分。投标文件中须提供自有或租赁或有合作协议（协议要求100%覆盖本项目的服务期限）的相关证明文件复印件并加盖投标人公章。 |
| 食品安全保障及检测设备能力 (10.0分) | 根据投标人食材的可追溯情况、食品检测室、检测设备、食品检测记录情况、食品留样制度进行评审：（1）有完善的食材可追溯体系、系统、食品检测记录管理，有食品检测室且食材检测设备齐全，可有效的保障食材的质量，有科学、合理的食品留样制度，得10分；（2）有较完善的食材可追溯体系、系统、食品检测记录管理，有食品检测室且食材检测设备较齐全，可基本保障食材的质量，有较科学、较合理的食品留样制度，得8分；（3）有基本的食材可追溯体系、系统、食品检测记录管理，有食品检测室且食材检测设备基本齐全，食品留样制度一般，得6分；（4）食材可追溯体系、系统、食品检测记录管理差，有食品检测室但食材检测设备不齐全，食品留样制度差，得4分；（5）无食材可追溯体系、系统、食品检测记录管理或无食品检测室、食材检测设备或无留样制度，得0分。 注：投标文件提供检测室现场图片及相关具有证明、智能信息化管理系统界面截图、可扫描的溯源检测二维码、检测设备购买发票或租赁合同复印件等证明资料加盖投标人公章。 |
| 仓储能力及售后服务（一） (8.0分) | 投标人自有或租赁冷藏库情况：（1）投标人提供的冷藏库存储量、环境完全满足项目需求，响应时间快，得8分；（2）投标人提供的冷藏库存储量、环境较满足项目需求，响应时间较快，得6分；（3）投标人提供的冷藏库存储量、环境一般，响应时间一般，得4分；（4）投标人提供的冷藏库存储量、环境差，响应时间慢，得2分。（5）没有提供的不得分。 注：提供可证明自有或租赁的冷藏库证明材料复印件及实景图片加盖投标人公章，未按要求提供不得分。 |
| 仓储能力及售后服务（二） (8.0分) | 投标人自有或租赁配送仓库情况：（1）投标人提供的服务配送便利、处理能力强、配送仓库供货便利，有派专人跟进对接，响应时间快，得8分；（2）投标人提供的服务配送便利、处理能力能满足招标文件需要、有派专人跟进对接，响应时间较快，得6分；（3）投标人提供的服务配送便利、处理能力一般，有派专人跟进对接，响应时间一般，得4分；（4）投标人提供的服务配送及供货便利优势较差，有派专人跟进对接，响应时间较差，得2分。（5）没有提供的不得分。 注：提供可证明自有或租赁的配送仓库证明材料复印件及仓库实景图片加盖投标人公章，未按要求提供不得分。 |
| 商务部分 | 商务条款响应程度 (2.0分) | （1）投标文件完整，对招标文件用户需求书“主要商务要求”响应内容全面、具体，完全满足或高于招标文件的要求，得2分；（2）投标文件较完整，对招标文件用户需求书“主要商务要求”响应内容较全面、具体，基本满足招标文件要求，得1分；（3）投标文件有缺陷，内容顺序混乱，对招标文件用户需求书“主要商务要求”响应内容不全面，得0.5分；（4）无或不满足招标文件要求，得0分。 |
| 认证认可 (3.0分) | 投标人具有有效的质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、食品安全管理体系认证证书、HACCP体系认证、售后服务体系认证证书的，每提供一个得0.5分，最高得3分。（注：投标文件中提供认证证书复印件及国家认证认可监督管理委员会官方网站（http://www.cnca.gov.cn/）查询结果为有效的截图加盖投标人公章，不按要求提供不得分） |
| 供货食品卫生检测情况 (10.0分) | 投标人提供自招标公告发布日前5个月内自行送检的由带有CMA或CNAS标识的第三方检测机构出具的合格，且每个品类共有3次及以上连续月份的农副产品检测报告，食材品类包括:食用油类、大米类、猪肉家禽类、水产类、蔬菜类、乳制品类、冷冻类、豆制品类、水果类、干货类、面点类、鸡蛋类、调味品类。投标文件中提供检测报告复印件,涵盖上述食材每类得0.8分，最高得10分。注：同一类别不重复得分，出具的检测报告委托的送检单位须与投标人名称一致，报告必须由具有CMA或CNAS认证的第三方检测机构出具,投标文件须提供检测报告复印件加盖投标人公章，未按要求提供的不得分。投标人因成立时间不足三个月未能提供3次不同月份检测报告的，按成立实际月份提供视为满足要求。 |
| 配送运输能力 (5.0分) | 投标人拟投入本项目的配送车辆：提供普通箱式运货车或冷藏运货车，每提供一辆得1分（其中普通箱式货车最多不得超过2辆），本项最高得5分。 注：如为投标人自有车辆的，须提供投标人名义的行驶证和车辆图片复印件并加盖投标人公章；租赁车辆的，须同时提供以投标人名义签订的租赁合同及出租单位名义的行驶证和车辆图片复印件并加盖投标人公章，租赁合同的有效期须包含本项目的服务期限，不按要求提供的不得分。若投标人未具备普通箱式运货车及冷藏运货车的，投标文件提供承诺书视为满足评审要求，否则不得分。（承诺书原件须加盖公章，格式自行编制，承诺书内容包括但不限于：若我单位中标，签订合同前保证按要求配备普通箱式运货车及冷藏运货车，并提供车辆行驶证或租赁合同原件供采购人核查，否则视为我单位放弃中标资格。）承诺书中须列出拟投入普通箱式运货车及冷藏运货车的数量，否则不得分。 |
| 食品安全保障保险 (2.0分) | 投标人承诺中标后为采购人购买食品安全责任保险或公众责任保险：（1）年总投保额1000万元（含）以上得2分；（2）年总投保额800万元（含）-1000万元得1分；（3）年总投保额500万元（含）-800万元得0.5分；（4）年总投保额500万元以下或无提供得0分。注：提供书面承诺函并加盖投标人公章，格式自行编制，未按要求提供不得分。 |
| 业绩 (7.0分) | 投标人提供2022年1月1日以来（以合同签订时间为准）承接的已完成或正在履行的同类业绩，每提供一个得0.5分，最高得7分。注：投标文件中提供合同关键页复印件并加盖投标人公章，未按要求提供不得分。 |
| 用户评价 (6.0分) | 结合上述满足要求的有效业绩中，投标人获得用户单位出具的用户评价为正面评价（优秀、优良、良好、满意或类似评价），每提供一份用户评价得0.5分，满分6分。注：1、同一客户或同一项目提供多项用户满意度评价的，按一项计算；2、投标文件中提供用户方盖章的用户评价复印件加盖投标人公章，否则不得分。 |
| 投标报价 | 投标报价得分 (15.0分) | 投标报价得分＝（评标基准价/投标报价）×价格分值【注：满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价。】最低报价不是中标的唯一依据。因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。 |

**4.汇总、排序**

采购包1：

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

**5.中标价的确定**

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

**6.其他无效投标的情形：**

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

(2)投标文件提供虚假材料的。

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

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

(5)投标文件含有采购人不能接受的附加条件的。

(6)法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

**第五章 合同文本**

**广东省政府采购**

**合　同　书**

采购计划编号：

项目编号：

项目名称：

**甲方： 乙方：**

电话： 电话：

传真： 传真：

地址： 地址：

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(合同编)》的规定，经双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，一致同意遵守本合同如下。

一、乙方协议采购供应服务的价格

1、本合同中协议采购价格是指甲方进行协议采购方式采购时，实际采购价格≤市场货物价格×(投标时承诺的折扣率%)。

供货折扣率为： ％。

2、供货基准单价的确定：供货价由乙方根据食材市场价格进行报价（不得高于古镇壹加壹、古镇古四市场等商场市场售价），壹加壹和古四市场都没有的商品参照镇内其他市场价格，实际采购价以供货折扣价为准，每月为一个报价周期，乙方需提前7天以上一式两份将最新报价给甲方审核，所报价格不得高于最新市场价（不得高于古镇壹加壹、古四市场等场所市场售价），甲方进行市场复核审批，审批后的协议价为最新食材供应结算价，价格周期内供货价格不得有任何变动。

3.在合同期限内，乙方必须给于甲方享受最优惠待遇，即在配送期限内，若给予其他同类客户更优惠的待遇，应通知甲方同时享受。签订合同后，乙方每天按甲方的时间要求(如有特殊要求的按特殊要求时间送货)将货物送至甲方指定地点，取货次数不定。

3、供货价格要求及调整

1)如生产商或批发商统一调整价格或新增食品，乙方须及时书面通知甲方并附生产商或批发商调价通知等相关资料。价格下调时，应给予甲方相同的价格下调幅度；价格上调时，须提供生产商或批发商调价通知书等书面证明材料原件，经甲方审核并书面确认同意后执行新的价格。

2)合同服务期内，每月向甲方至少提供一次供货基准单价(即供货食品价目表)。供货食品价目表的货物价格在一个定价周期(一般为一个月)内价格不再调整。

3)甲方有权随时抽查乙方的供货食品入货台帐或进行市场调查，发现乙方有虚报或隐瞒供货食品市场价存在欺骗行为，每次扣当月配菜款3%，若当月累计3次，甲方有权取消其中标资格，终止合同并有权拒绝支付尚未支付的项目费用。

4）甲方因临时任务采购食材的，乙方须于60分钟内完成配送，如因配送延迟导致出餐延误的扣除当天配菜款的2倍货款。

二、合同期限

本合同有效期(即协议采购供应服务期限)为 年 月 日起至 年 月 日。自合同签订之日起满1年或费用总额达到本项目采购预算上限金额，以先到者为期限，本合同随之终止。

三、配送要求

1.配送地点及时间要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 单位 | 地址 | 配送时间 |
| 1 | 古镇政府饭堂一饭堂 | 中山市古镇镇东兴东路1号 | 按甲方实际使用需求，于每日早上5:45前或下午4:00前送货到达甲方指定地点。 |
| 2 | 古镇政府饭堂二饭堂 | 中山市古镇镇东兴东路3号 | 按甲方实际使用需求，于每日早上5:45前或下午4:00前送货到达甲方指定地点。 |

2．乙方首次供应时，应提供《营业执照》、《税务登记证》、《中华人民共和国组织机构代码证》或《三证合一》、资质证书等证照正副本复印件并加盖公章给甲方备案。

3．乙方应采用适合的包装物，保证运输过程食品原材料完整、不受污染。

4．乙方应安排专职人员进行配送，相关人员须佩戴工作牌、口罩等。

5．保证配送品种斤两的准确性，如验收发现配送的食材数量或重量不足，当日配送所有食材均按单品最高不足数量或重量的比例同等扣减，并扣罚当次食材总金额的10倍违约金；以甲方的验收数量为准，乙方每次随货送上一式两份的送货清单、汇总单、食材检测报告，供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证，同时提供货物相关检测报告给甲方。

6．乙方应免费配送所有食材到甲方指定地点。

7．送货时间要求：一般为每天早上5:45分前或下午4:00前，海鲜配送时间为早上8:30前，按甲方的要求将食品送至甲方指定地点，乙方按甲方要求在饭堂做好食材的粗加工。

8．因部分饭堂储存条件有限，需一天配送2次的，乙方须按甲方要求于每天上午5:45和下午4点前送达指定地点。

9．乙方如送货迟到超过30分钟，视为乙方违约，甲方有权要求乙方支付当天总菜款的10％作为违约金，如当月累计迟到到达3次或以上，甲方有权要求乙方限期整改，并扣除当月货款的10%作为违约金。如累计迟到到达6次或以上，甲方有权单方面终止合同并扣除当月货款的10%作为违约金。

10.★配送方式：根据实际情况**计划内**和**临时配送**并存。为保障甲方的用餐需要，乙方应予以全力配合，能提供临时食材配送或饭盒配餐服务。甲方对应急食品及政府扶贫农副产品采购有自主权，甲方有权直接采购，不受乙方和本项目制约，所涉及的采购费用在当月货款中抵扣，乙方应配合甲方做好食品或农副产品的运输、储藏和分配等工作。如有需要，须协助甲方在“脱贫地区农副产品网络销售平台(简称“832平台”)”进行登记操作及填报相关内容。

11.乙方配送的所有肉、菜等大宗农副产品均需录入中山市蔬菜肉菜流通溯源系统，确保配送产品均能追溯上级合法来源。

12.最终供货食品类别及数量以甲方提前通知的数量为准。

四、包装、装卸、运输、保管及保险

1.包装必须与运输方式相适应，由于不适当的包装而造成货物在运输过程中有任何损坏、丢失由乙方负责，包装方式的确定及包装费用均由乙方负责，货物在现场的保管由乙方负责，直至验收完毕。

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

3.乙方保证所提供的食品都是正规合法符合国家相关规定的食品，每种食品的信息应与订购清单一致。保证不送出长期积压污损的食品。

4.投入的配送车辆须为专用的食品类运输车辆，保证卫生清洁，每日配送食材前须消毒，确保食材未被二次污染，甲方有权不定期检查消毒记录。

五、甲方的权利

1.享受乙方提供的供货服务；

2.如发现服务期间的服务质量存在问题，有权要求服务商加强管理，提高服务质量，甚至更换服务人员，直至满意为止；

3.对乙方提供的供货服务报价进行商议；

4.向乙方追究违约行为。

六、甲方的义务

1.按时查验已交收的服务；

2.不得向乙方提出除协议供货服务采购以外的要求；

3.注意保护乙方的合法权益，不得假借政府采购之名为其他单位或个人采购；

4.充分利用供货资格服务制度规定的价格让利和服务条件，监督乙方履行约定的应尽义务。

七、乙方的权利

1.要求甲方按时结清供货服务采购款项；

2.拒绝甲方提出的除协议服务以外的要求；

八、乙方的义务

1.依据招标文件要求和乙方投标文件的承诺，及时向甲方按时提供全新且符合国家规范的供货服务，不得在中标合同内容之外，提出任何附加条款，不得将协议服务任务转给别的供应商；

2.保证供货服务质量，未经甲方同意，不得擅自改变服务条款；

3.乙方须设置1名协固定项目负责人，并书面告知甲方的联络人的姓名及联络方式，如发生变更的，需要提前书面通知甲方，否则相关的法律后果由乙方自行承担。乙方应于每月5日前(节假日顺延)向甲方报送上月协议服务统计表和有关资料。乙方应保存 好所有的单据和资料，随时接受甲方的检查；

4.乙方对外宣传、刊登广告时涉及协议服务问题的，要按甲方统一规定执行；

5.在协议供货服务资格有效期内，供货服务的价格为为供应商投标时所承诺的价格；

6.乙方应妥善保管好所有的采购单据和资料(包含电子资料)，并承诺能随时提供给甲方；

7.所供的物品必须符合“中华人民共和国食品卫生法”要求。

8.所供商品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。猪肉类、牛肉类、禽类均能提 供相应的卫生检验证明。

9.所供货物必须各项技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准且均在有效期内。

10.乙方必须负责中标货物的运输、搬运、质量检测等工作，所产生的费用由乙方负责。

11.物品具体需求量以实际供应前一天由甲方的通知为准。

12.乙方不得将中标项目转包、分包，否则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。

13.乙方须开具国家正式发票。乙方按乙方品的销售额开具发票。

九、售后服务

1.如果甲方发现乙方所供食品原材料不符合质量要求或存在其他质量问题，有权要求乙方对有问题的货物立刻进行更换，乙方必须在接到甲方通知后30分钟内对有问题的货物进行更换并交到甲方指定地点，超过30分钟，可扣罚当天总菜款的10％。

2.乙方须安排专人负责全程跟进本项目，并指派1名固定项目负责人，与甲方对接本项目工作，乙方应于每月5日前(节假日顺延)向甲方报送上月协议服务统计表和有关资料，乙方应保存好所有的单据和资料，随时接受甲方的检查且按照合同约定及时响应需求，安排配送，并承担相应的售后服务。

3.在合同履约过程中，如乙方出现货物数量缺斤少两、质量问题等，甲方提出整改，整改次数达月累计2次或年累计6次的，视为乙方违约，甲方有权取消其中标资格，终止合同并有权拒绝支付尚未支付的项目费用。

十、履约保证金

为了保证乙方配送的食品安全，本项目设履约保证金，履约保证金为人民币10万元整，乙方须在签定合同前从乙方账号汇出并到达甲方指定的账户或采用银行保函或履约保函（保险）方式提交。此项保证金不计息，在双方解除合同或终止合同时由甲方无息退还给乙方。履约保证金是作为对乙方违反《中华人民共和国食品卫生法》或违反有关管理规定没有按合同提供货物与服务至承包期满或在合同期内给甲方造成各种损失的违约金。

十一、付款方式

按每月实际供货量结算，每月供货完毕甲方在6个月内向乙方发出书面开票收款通知，乙方在收到通知后向甲方提交经甲方确认的收货单和等额发票，甲方收到相应发票后30日内支付该笔货款。

十二、服务要求

1.乙方送货到指定饭堂后，送货人员须配合饭堂工作人员按照规定严格验收、过秤、点数入库，乙方送货时应随货送上一式多联的送货淸单（当天配送货物必须当天出送货单，如无法当天出送货单应经甲方同意，否则扣减当天配菜款的10%）、货物汇总单和货物检测报告，并经饭堂工作人员签字确认，计算出毎天金额，作为乙方送货凭证。

2.乙方提供24小时免费上门供货服务，一般情况下，甲方下单后，乙方收到甲方下单确认后，按约定时间将食材配送到甲方指定地点。遇到特殊情况，甲方因临时任务采购食材的，乙方须于60分钟内完成配送，如因配送延迟导致出餐延误的扣除当天配菜款的2倍货款。乙方必须听从甲方的调度指挥。

3.乙方所送的食品，必须保证质量，价格根据市场行情，涨跌合理定价，根据同样、同等肉类、蔬菜规格。甲方有权随时抽查乙方的供货食品入货台账或进行市场调查，发现乙方有虚报或隐瞒供货食品市场价存在欺骗行为，每次扣当月配菜款3%，若当月累计3次，甲方有权取消其中标资格，终止合同并有权拒绝支付尚未支付的项目费用。乙方应按本合同货款费用总额的30%向甲方支付违约金。乙方每月报价一次，在与饭堂调查认可落实之后的单价不得随意改动。

4.乙方须向甲方提供其公司资质、人员配备、健康状况、硬件设施、检测设施等相关资料。

5.甲方饭堂工作人员及时收集干部员工对饭堂食品质量评价，将存在问题及时反馈给供应商，如属食品质量问题，乙方应马上整改，确保提供优质食品，否则甲方有权按违约处理。

6.供应商掺杂使假、以次充好等情况，甲方有权拒收该批食品，情节严重可立即中止合同，并要求赔偿。

十三、争议及解决

如甲乙双方在履行合同发生纠纷，应尽量协商解决，若协商失败，任何一方可到中山市第二人民法院申请诉讼。

十四、合同生效

本合同经双方授权代表签字盖章后，并且乙方按合同规定向甲方递交有效的食品风险保证金后生效。

十五、其他

1.本合同未尽之事宜，经甲乙双方同意可以增补。补充的条款或协议与本合同具有同样的法律效力。

2.中标通知书、投标文件、招标文件及本合同之所有附件均为本合同的有效组成部份，与本合同具有同样法律效力，解释的顺序以文件生成时间在后的为准。

3.在执行本合同的过程中，所有经甲乙双方签署确认的文件(包括会议纪要、补充协议、合同修改书、往来信函等)均为本合同的有效组成部份，其生效日期为双方均签字盖章或确认之日期。

4.除甲方事先以书面形式确认同意外，乙方不得部份或全部转让其应履行的合同项下的义务。

5.本合同一式 份，甲乙双方各执 份，采购代理机构执1份，均具有同等法律效力。

6.本合同合计页A4纸张，缺页之合同为无效合同。

(以下无正文)

**甲方（盖章）： 乙方（盖章）：**

**代表： 代表：**

签订地点：

签订日期：　　　年　　月　　日签订日期：　　　年　　月　　日

开户名称：

银行帐号：

开户行：

**第六章 投标文件格式与要求**

投标人应提交证明其有资格参加投标和中标后有能力履行合同的相关文件，并作为其投标文件的一部分，所有文件必须真实可靠、不得伪造，否则将按相关规定予以处罚。

1.法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明：

法人包括企业法人、机关法人、事业单位法人和社会团体法人；其他组织主要包括合伙企业、非企业专业服务机构、个体工商户、农村承包经营户；自然人是指《中华人民共和国民法典》（以下简称《民法典》）规定的具有完全民事行为能力、能够承担民事责任和义务的公民。如投标人是企业（包括合伙企业），要提供在工商部门注册的有效“企业法人营业执照”或“营业执照”；如投标人是事业单位，要提供有效的“事业单位法人证书”；投标人是非企业专业服务机构的，如律师事务所，会计师事务所要提供执业许可证等证明文件；如投标人是个体工商户，要提供有效的“个体工商户营业执照”；如投标人是自然人，要提供有效的自然人身份证明。

这里所指“其他组织”不包括法人的分支机构，由于法人分支机构不能独立承担民事责任，不能以分支机构的身份参加政府采购，只能以法人身份参加。“但由于银行、保险、石油石化、电力、电信等行业具有其特殊性，如果能够提供其法人给予的相应授权证明材料，可以参加政府采购活动”。

2.财务状况报告，依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料（详见资格性审查表要求）

3.具有履行合同所必须的设备和专业技术能力的声明。

4.投标人参加政府采购前三年内在经营活动中没有重大违法记录书面声明函。

5.信用记录查询

（1）查询渠道：通过“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)和“中国政府采购网”（www.ccgp.gov.cn）进行查询；

（2）查询截止时点：提交投标文件截止日当天；

（3）查询记录：对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单、信用报告进行查询；

采购人或采购代理机构应当按照查询渠道、查询时间节点、查询记录内容进行查询，并存档。对信用记录查询结果中显示投标人被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人作无效投标处理。

6. 按照招标文件要求，投标人应当提交的资格、资信证明文件。

**投标文件封面**

**（项目名称）**

**投标文件封面**

**（正本/副本）**

**采购计划编号：442000105-2024-00258**

**采购项目编号：JXZS20240705GK892**

**所投采购包：第 包**

**（投标人名称）**

**年 月 日**

**投标文件目录**

一、投标函

二、开标一览表

三、分项报价表

四、政策适用性说明

五、法定代表人证明书

六、法定代表人授权书

七、投标保证金

八、提供具有独立承担民事责任的能力的证明材料

九、资格性审查要求的其他资质证明文件

十、承诺函

十一、中小企业声明函

十二、监狱企业

十三、残疾人福利性单位声明函

十四、联合体共同投标协议书

十五、投标人业绩情况表

十六、技术和服务要求响应表

十七、商务条件响应表

十八、履约进度计划表

十九、各类证明材料

二十、采购代理服务费支付承诺书

二十一、需要采购人提供的附加条件

二十二、询问函、质疑函、投诉书格式

二十三、项目实施方案、质量保证及售后服务承诺等

二十四、附件

二十五、政府采购履约担保函、采购合同履约保险凭证

**格式一：**

**投标函**

致：深圳市建星项目管理顾问有限公司中山分公司

你方组织的“古镇政府饭堂食材配送服务”项目的招标[采购项目编号为：JXZS20240705GK892]，我方愿参与投标。

我方确认收到贵方提供的“古镇政府饭堂食材配送服务”项目的招标文件的全部内容。

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

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

我方已完全明白招标文件的所有条款要求，并申明如下：

（一）按招标文件提供的全部货物与相关服务的投标总价详见《开标一览表》。

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

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

（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《采购需求》及《合同书》中的全部任务。

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

（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，并保证采购人在中国使用我方提供的货物时，如有第三方提出侵犯其知识产权主张的，责任由我方承担。

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

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

（十二）我方未被列入法院失信被执行人名单中。

（十三）我方承诺遵守《中华人民共和国劳动民法典》有关规定和《中华人民共和国妇女权益保障法》中关于“劳动和社会保障权益”的有关要求。

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

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

（2）我方符合法律、行政法规规定的其他条件。

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

（十五）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。

（十六）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：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_电子邮箱：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

代表姓名：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_职 务：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

投标人名称（盖章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

**格式二：**

**开标一览表**

注：投标供应商应在投标客户端【报价部分】进行填写，投标客户端软件将自动根据供应商填写信息在线生成开标一览表，若在投标文件中出现非系统生成的开标一览表，且与投标客户端生成的开标一览表信息内容不一致，以投标客户端在线填写报价并生成的内容为准。（下列表样仅供参考）

采购项目编号：

项目名称：

投标人名称：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 采购项目名称/采购包名称 | 投标报价（元/%） | 交货或服务期 | 交货或服务地点 |
| 1 |  |  |  |  |

投标人签章：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

**格式三：**

**分项报价表**

注：投标供应商应在投标客户端【报价部分】进行填写，投标客户端软件将自动根据供应商填写信息在线生成分项报价表，若在投标文件中出现非系统生成的分项报价表，且与投标客户端生成的分项报价表信息内容不一致，以投标客户端在线填写报价并生成的内容为准。（下列表样仅供参考）

采购项目编号：

项目名称：

投标人名称：

采购包：

货币及单位：人民币/元

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 品目号 | 序号 | 货物名称 | 规格型号 | 品牌 | 产地 | 制造商名称 | 单价 | 数量 | 总价 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

投标人签章：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

**格式四：**

**政策适用性说明**

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

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

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

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

投标人名称（盖章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

**格式五：**

（投标人可使用下述格式，也可使用广东省工商行政管理局统一印制的法定代表人证明书格式）

**法定代表人证明书**

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

有效期限：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

注册号码：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_企业类型：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

经营范围：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

投标人名称（盖章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

法定代表人（签字或盖章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

职务：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

**格式六：**

**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：深圳市建星项目管理顾问有限公司中山分公司

本授权书声明：\_\_\_\_\_\_\_\_是注册于 （国家或地区）的（投标人名称）的法定代表人，现任\_\_\_\_\_\_\_\_职务，有效证件号码：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_。现授权 （姓名、职务） 作为我公司的全权代理人，就“古镇政府饭堂食材配送服务”项目采购[采购项目编号为JXZS20240705GK892]的投标和合同执行，以我方的名义处理一切与之有关的事宜。

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

投标人（盖章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

法定代表人（签字或盖章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

职务：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

被授权人（签字或盖章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

职务：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

**格式七：**

**投标保证金**

采购文件要求递交投标保证金的，投标人应在此提供保证金的凭证的复印件。

**格式八：**

**提供具有独立承担民事责任的能力的证明材料**

**格式九：**

**资格性审查要求的其他资质证明文件**

具有履行合同所必需的设备和专业技术能力

**格式十：**

（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：中山市古镇镇党政综合办公室

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

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

（一）星号条款

1.

2.

3.

.........

（二）三角号条款

1.

2.

3.

.........

（三）非星号、非三角号条款

1.

2.

3.

.........

特此承诺。

供应商名称（盖章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

**格式十一：**

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

中小企业声明函（所投产品制造商为中小企业时提交本函，所属行业应符合采购文件中明确的本项目所属行业）

**中小企业声明函（货物）**

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，提供的货物全部由符合政策要求的中小企业制造。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

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

2.（标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）行业；制造商为（企业名称），从业人员\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_人，营业收入为\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_万元，资产总额为\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_万元1，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。

企业名称（盖章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

1：从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报

2：投标人应当对其出具的《中小企业声明函》真实性负责，投标人出具的《中小企业声明函》内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标。在实际操作中，投标人希望获得中小企业扶持政策支持的，应从制造商处获得充分、准确的信息。对相关制造商信息了解不充分，或者不能确定相关信息真实、准确的，不建议出具《中小企业声明函》。

中小企业声明函（承建本项目工程为中小企业或者承接本项目服务为中小企业时提交本函，所属行业应符合采购文件中明确的本项目所属行业）

**中小企业声明函（工程、服务）**

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，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1.（标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）行业；承建（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1，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2.（标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）行业；承建（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1，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。

企业名称（盖章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

1：从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

2：投标人应当自行核实是否属于小微企业，并认真填写声明函，若有虚假将追究其责任。

**格式十二：**

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

**监狱企业**

提供由监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

**格式十三：**

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

**残疾人福利性单位声明函**

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

注：本函未填写或未勾选视作未做声明。

**格式十四：**

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

**联合体共同投标协议书**

立约方：（甲公司全称）

（乙公司全称）

（……公司全称）

（甲公司全称）、（乙公司全称）、（……公司全称）自愿组成联合体，以一个投标人的身份共同参加（采购项目名称）（采购项目编号）的响应活动。经各方充分协商一致，就项目的响应和合同实施阶段的有关事务协商一致订立协议如下：

一、联合体各方关系

（甲公司全称）、（乙公司全称）、（……公司全称）共同组成一个联合体，以一个投标人的身份共同参加本项目的响应。（甲公司全称）、（乙公司全称）、（……公司全称）作为联合体成员，若中标，联合体各方共同与（采购人）签订政府采购合同。

二、联合体内部有关事项约定如下：

1.（甲公司全称）作为联合体的牵头单位，代表联合体双方负责投标和合同实施阶段的主办、协调工作。

2.联合体将严格按照文件的各项要求，递交投标文件，切实执行一切合同文件，共同承担合同规定的一切义务和责任，同时按照内部职责的划分，承担自身所负的责任和风险，在法律上承担连带责任。

3.如果本联合体中标，（甲公司全称）负责本项目\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_部分，（乙公司全称）负责本项目\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_部分。

4.如中标，联合体各方共同与（采购人）签订合同书，并就中标项目向采购人负责有连带的和各自的法律责任；

5.联合体成员（公司全称）为（请填写：小型、微型）企业，将承担合同总金额\_\_\_\_\_%的工作内容（联合体成员中有小型、微型企业时适用）。

三、联合体各方不得再以自己名义参与本采购包响应，联合体各方不能作为其它联合体或单独响应单位的项目组成员参加本采购包响应。因发生上述问题导致联合体响应成为无效报价，联合体的其他成员可追究其违约责任和经济损失。

四、联合体如因违约过失责任而导致采购人经济损失或被索赔时，本联合体任何一方均同意无条件优先清偿采购人的一切债务和经济赔偿。

五、本协议在自签署之日起生效，有效期内有效，如获中标资格，合同有效期延续至合同履行完毕之日。

六、本协议书正本一式\_\_\_\_\_份，随投标文件装订\_\_\_\_\_份，送采购人\_\_\_\_\_份，联合体成员各一份；副本一式\_\_\_\_\_份，联合体成员各执\_\_\_\_\_份。

甲公司全称：\_\_\_\_（盖章）\_\_\_\_\_\_\_\_，乙公司全称：\_\_\_\_（盖章）\_\_\_\_\_\_\_\_，……公司全称：\_\_\_\_（盖章）\_\_\_\_\_\_\_\_，

\_\_\_\_年\_\_\_\_月 \_\_\_\_日，\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日，\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

注：1．联合响应时需签本协议，联合体各方成员应在本协议上共同盖章确认。

2．本协议内容不得擅自修改。此协议将作为签订合同的附件之一。

**格式十五：**

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

**投标人业绩情况表**

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

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

**格式十六：**

**《技术和服务要求响应表》**

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

说明：

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

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

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

4.“备注”处可填写偏离情况的说明。

**格式十七：**

**《商务条件响应表》**

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

说明：

1. “采购文件规定的商务条件”项下填写的内容应与招标文件中采购需求的 “商务要求”的内容保持一致。

2. 投标人应当如实填写上表“投标文件响应的具体内容”处内容，对采购文件规定的商务条件作出明确响应，并列明具体响应数值或内容，只注明符合、满足等无具体内容表述的，将视为未实质性满足招标文件要求。投标人需要说明的内容若需特殊表达，应先在本表中进行相应说明，再另页应答，否则投标无效。

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

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

5.“备注”处可填写偏离情况的说明。

**格式十八：**

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

**履约进度计划表**

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

**格式十九：**

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

**各类证明材料**

1.招标文件要求提供的其他资料。

2.投标人认为需提供的其他资料。

**格式二十：**

**采购代理服务费支付承诺书**

致：深圳市建星项目管理顾问有限公司中山分公司

如果我方在贵采购代理机构组织的古镇政府饭堂食材配送服务招标中获中标（采购项目编号：JXZS20240705GK892），我方保证在收取《中标通知书》时，按招标文件对代理服务费支付方式的约定，承担本项目代理服务费。

我方如违约，愿凭贵单位开出的违约通知，从我方提交的投标保证金中支付，不足部分由采购人在支付我方的中标合同款中代为扣付；以投标担保函（或保险保函）方式提交投标保证金时，同意和要求投标担保函开立银行或担保机构、保险保函开立的保险机构应深圳市建星项目管理顾问有限公司中山分公司的要求办理支付手续。

特此承诺！

投标人法定名称（公章）；\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

投标人法定地址：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

投标人授权代表（签字或盖章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

电 话：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

传 真：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

承诺日期：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**格式二十一：**

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

**需要采购人提供的附加条件**

|  |  |
| --- | --- |
| 序号 | 投标人需要采购人提供的附加条件 |
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |

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

**格式二十二：**

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

**询问函、质疑函、投诉书格式**

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

**询问函**

深圳市建星项目管理顾问有限公司中山分公司

我单位已登记并准备参与“古镇政府饭堂食材配送服务”项目（采购项目编号：JXZS20240705GK892 ）的投标活动，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）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

法定代表人或授权代表（签字或盖章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

地址/邮编：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

电话/传真：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

**质疑函**

一、质疑供应商基本信息

质疑供应商：

地址：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_邮编：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

联系：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_联系电话：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

授权代表：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

联系电话：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_邮编：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

二、质疑项目基本情况

质疑项目的名称：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

质疑项目的编号：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 包号：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

采购人名称：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

采购文件获取日期：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

三、质疑事项具体内容

质疑事项1：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

事实依据：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

法律依据：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

质疑事项2：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

……

四、与质疑事项相关的质疑请求

请求：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

签字(签章)：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 公章：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

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.质疑供应商若对项目的某一分包进行质疑，质疑函中应列明具体采购包号。

4.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。

5.质疑函的质疑请求应与质疑事项相关。

6.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。

**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：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

……

相关供应商：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_邮编：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

联系人：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_联系电话：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

二、投诉项目基本情况

采购项目名称：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

采购项目编号： \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_包号：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

采购人名称：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

代理机构名称：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

采购文件公告:是/否 公告期限：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

采购结果公告:是/否 公告期限：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

三、质疑基本情况

投诉人于 \_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日,向提出质疑，质疑事项为：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

采购人/代理机构于\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日,就质疑事项作出了答复/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：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

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供应商数量提供投诉书副本。

2.投诉人若委托代理人进行投诉的，投诉书应按照要求列明“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.投诉书应简要列明质疑事项，质疑函、质疑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。

**格式二十三：**

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

项目实施方案、质量保证及售后服务承诺等内容和格式自拟。

**格式二十四：**

附件（以下格式文件由供应商根据需要选用）

**政府采购投标（响应）担保函**

编号：【 】号

（采购人）：

鉴于\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_（以下简称“投标（响应）人”）拟参加编号为\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_的（以下简称“本项目”）投标（响应），根据本项目采购文件，投标（响应）人参加投标（响应）时应向你方交纳投标（响应）保证金，且可以投标保险凭证的形式交纳投标（响应）保证金。应投标（响应）人的申请，我方以保险的方式向你方提供如下投标保证保险凭证：

一、保险责任的情形及保证金额

（一）在投标（响应）人出现下列情形之一时，我方承担保险责任：

1.中标（成交）后投标（响应）人无正当理由不与采购人签订《政府采购合同》；

2.采购文件规定的投标（响应）人应当缴纳保证金的其他情形。

（二）我方承担保险责任的最高金额为人民币\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_元（大写）即本项目的投标（响应）保证金金额。

二、保证的方式及保证期间

我方保证的方式为：连带责任保证。

我方的保证期间为：本保险凭证自\_\_年\_\_月\_\_日起生效，有效期至开标日后的90天内。

三、承担保证责任的程序

1.你方要求我方承担保证责任的，应在本保函保证期间内向我方发出索赔通知。索赔通知应写明要求索赔的金额，支付款项应到达的账号、户名和开户行，并附有证明投标（响应）人发生我方应承担保证责任情形的事实材料。

2.我方在收到索赔通知及相关证明材料后，在15个工作日内进行审查，符合应承担保证责任情形的，我方按照你方的要求代投标（响应）人向你方支付相应的索赔款项。

四、保证责任的终止

1.保证期间届满，你方未向我方书面主张保证责任的，自保证期间届满次日起，我方保证责任自动终止。

2.我方按照本保函向你方履行了保证责任后，自我方向你方支付款项（支付款项从我方账户划出）之日起，保证责任终止。

3.按照法律法规的规定或出现我方保证责任终止的其它情形的，我方在本保函项下的保证责任终止。

五、免责条款

1.依照法律规定或你方与投标（响应）人的另行约定，全部或者部分免除投标（响应）人投标（响应）保证金义务时，我方亦免除相应的保证责任。

2.因你方原因致使投标（响应）人发生本保函第一条第（一）款约定情形的，我方不承担保证责任。

3.因不可抗力造成投标（响应）人发生本保函第一条约定情形的，我方不承担保证责任。

4.你方或其他有权机关对采购文件进行任何澄清或修改，加重我方保证责任的，我方对加重部分不承担保证责任，但该澄清或修改经我方事先书面同意的除外。

六、争议的解决

因本保函发生的纠纷，由你我双方协商解决，协商不成的，通过诉讼程序解决，诉讼管辖地法院为 法院。

七、保函的生效

本保函自我方加盖公章之日起生效。

保证人：\_\_\_\_\_\_\_（公章）\_\_\_\_\_\_\_

联系人：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

联系电话：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日

**格式二十五：**

**政府采购履约担保函**

编号：

（采购人）：

鉴于贵方在\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_项目（项目编号为\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_以下简称“项目”）的采购中，确定\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_为中标人/供应商，拟签订/已签订项目相关采购合同（以下简称“主合同”）。依据主合同的约定，供应商应向贵方交纳履约保证金，且可以履约担保函的形式交纳履约保证金。应供应商的申请，我方以保证的方式向贵方提供如下履约保证金担保：

一、保证金额

我方的保证范围是主合同约定的合同价款总额的\_\_\_%，数额为\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_（大写），币种为人民币（即主合同履约保证金金额）。

二、我方保证的方式为：连带责任保证。

三、我方保证的期间为：本保函自开立之日起生效，至 年 月 日止。

四、在本保函的有效期内，如被保证人违反上述合同或协议约定的义务，我方将在收到你方提交的本保函文件及符合下列全部条件的索赔通知后 30 个工作日内以上述保证金额为限支付你方索赔金额:

(一)索赔通知文件必须以书面形式提出，列明索赔金额，并由你方法定代表人(负责人)或授权代理人签字并加盖公章;

(二)索赔通知文件必须同时附有:

1.一项书面声明，声明索赔款项并未由被保证人或其代理人直接或间接地支付给你方;

2.证明被保证人违反上述合同或协议约定的义务以及有责任支付你方索赔金额的证据。

(三)索赔通知文件必须在本保函有效期内到达以下地址：

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_。

五、本保函保证金额将随被保证人逐步履行保函项下合同约定或法定的义务以及我方按你方索赔通知文件要求分次支付而相应递减。

六、本保函项下的权利不得转让，不得设定担保。受益人未经我方书面同意转让本保函或其项下任何权利，我方在本保函项下的义务与责任全部消灭。

七、本保函项下的合同或基础交易不成立、不生效、无效、被撤销、被解除，本保函无效;被保证人基于保函项下的合同或基础交易或其他原因的抗辩，我方均有权主张。

八、因本保函发生争议协商解决不成，按以下第 (一)种方式解决:

(一)向我方所在地的人民法院起诉。

(二)提交 此栏空白 仲裁委员会(仲裁地点为此栏空白)按照申请仲裁时该会现行有效的仲裁规则进行仲裁。仲裁裁决是终局的，对双方均有约束力。

九、本保函适用中华人民共和国法律。

十、其他条款:

1.本保函有效期届满或提前终止，本保函自动失效，我方在本保函项下的义务与责任自动全部消灭，此后提出的任何索赔均为无效索赔，我方无义务作出任何赔付。

2.所有索赔通知必须在我方工作时间内到达本保函规定的地址。

十一、本保函自我方盖章之日起生效。

保证人：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(盖章)

联系地址：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

联系电话：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

开立日期：\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日

**采购合同履约保险凭证**

致被保险人\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_：

鉴于你方\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_（招标方/被保险人）接受投保人\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_（投标方）参加\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_（采购）项目的投标，向投保人签发中标通知书，投保人在我公司投保《采购合同履约保证保险》，我公司接受投保人的请求，在保险责任范围内，愿意就投保人履行与你方订立的采购合同，向你方提供如下保证保险：

一、我公司对上述采购项目出具的《采购合同履约保证保险》保单号：

二、上述保单项下我公司的保险金额（最高限额）：人民币 （￥： 元）

上述全部保险单的保险金额随投保人逐步履行采购合同约定的义务或我公司的赔付而递减。

三、本保险的保险期间自\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日\_\_\_时起至\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日\_\_\_时止，共计\_\_\_天。

四、本保险合同仅承担履约保证责任：在本保险期限内，供应商在《采购合同》的履约过程中，因下列情形给你方造成直接损失的，在收到你方提交的符合保险合同约定的全部条件的书面文件，我公司依据保险合同有关约定并与你方达成一致赔偿意见后 30 个工作日内以上述保险金额为限，支付你方索赔金额。

（一）投保人未按照采购合同约定的时间、地点交付采购标的；

（二）投保人供应采购标的的规格、型号、数量、质量等不符合《采购合同》的约定。

五、索赔文件

（一）经被保险人有权人签字、加盖被保险人公章的书面索赔声明正本，索赔声明须注明本保险凭证对应的保单号并申明如下事实：

（1）投保人未履行采购合同相关义务；

（2）投保人的违约事实。

（二）保险单正本；

（三）《采购合同》副本及与采购项目进展、质量、缺陷有关的证明文件（包括《中标通知书》、投标书及其附录、会议纪要、其他合同文件等）；

（四）保险人要求投保人、被保险人所能提供的与确认保险事故的性质、原因、损失程度等有关的其他证明和资料；

（五）仲裁机构出具的裁决书或法院出具的裁定书、判决书等生效法律文书（适用于仲裁或诉讼确认损失的方式）；

六、未经保险人书面同意，本保险凭证与保险合同不得转让、质押，否则保险人在本保险凭证与保险合同项下的保险责任自动解除。

七、本保证保险发生争议协商解决不成，向保险人所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

八、本保证保险适用的保险条款为《\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_》。

九、保险责任免除及其他本保险凭证未载明事宜以保险合同约定为准。

十、本保险凭证自保险人加盖保单专用章起生效。

保证人：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(盖章)

地址：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

开立日期：\_\_\_\_年\_\_月\_\_日