



采购文件

采购项目编号：GZT-202505150182

采购项目名称：南海区教育系统 2025-2028 学年区直学校食堂大宗物资采购

采购方式：公开招标

采购人（章）：佛山市南海区教育局

采购代理机构（章）：广东宏正工程咨询有限公司

日期：2025 年 6 月 5 日

目 录

第一部分	投标邀请函	3
第二部分	采购项目内容	8
第三部分	投标人须知	41
第四部分	合同书格式	56
第五部分	投标文件格式	86
附件一	评审细则	104
附件二	外包装封面参考格式	129

第一部分 投标邀请函

南海区教育系统 2025-2028 学年区直学校食堂大宗物资采购

投标邀请函

南海区教育系统 2025-2028 学年区直学校食堂大宗物资采购的潜在投标人应在（佛山市南海区桂城街道海五路 6 号城智大厦 1 幢 10 层）获取采购文件，并于 2025 年 6 月 26 日 9 时 30 分（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

项目编号：GZT-202505150182

项目名称：南海区教育系统 2025-2028 学年区直学校食堂大宗物资采购

采购预算：本项目不设采购预算

资金来源：膳食经费（非财政性资金）

采购需求：（包括但不限于标的的名称、数量、简要技术需求或服务要求等）

1、标的名称：南海区教育系统 2025-2028 学年区直学校食堂大宗物资采购

2、标的数量：1 项

3、简要技术需求或服务要求：

包组号	品目名称	采购内容	中标家数
包组一	其他服务	肉类（含生鲜肉、冻肉、水产）	8 家
包组二	其他服务	粮油、干货、副食品（含学生奶、禽蛋类、豆制品）、早餐、点心	8 家
包组三	其他服务	蔬菜、水果	8 家

4、其他：

（1）具体要求详见采购文件中的“第二部分 采购项目内容”。

（2）本项目分为三个采购包组，兼投不兼中。投标人可参投所有采购包组或自行选择参投任意采购包组，但只允许获得 1 个采购包组的中标资格。本项目按包组号自然顺序（包组一、包组二、包组三）进行评审，如投标人获得某采购包组的中标资格，则其后续参加响应的其他采购包组，将不获中标推荐资格。

本项目评审结束后，如个别采购包组出现重新评审或重新采购等改变中标结果情形的，其他采购包的排序和评审结果均不作任何调整，且其他采购包组的中标人不具有该包组中标推荐资格。

合同履行期限：自合同签订之日起至 2028 年 7 月 31 日。

二、投标人的资格要求

1. 投标人应具备以下规定的条件：

1.1 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，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）；

1.2 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：供应商必须具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供以下四种证明材料之一即可）①提供 2023 年度或 2024 年度的财务状况报告，财务状况报告须由第三方会计师事务所出具，并能清晰显示第三方会计师事务所的印章和注册会计师签字盖章，且能反映审计结论；②基本开户银行出具的资信证明（要求：提供投标截止之日前 6 个月内（含投标截止时间当月）任意一个月出具的资信证明。如资信证明不能体现基本开户账户的，应另附开户许可证（无开户许可证的，可提供由银行开具的《基本存款账户信息》（公户账户主档）或其他相关证明资料）③专业担保机构出具的投标担保函。④提供《采购供应商资格信用承诺函》（详见投标文件格式）；

1.3 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力：供应商可提供但不限于以下举例的证明材料。（如经营场所、所拥有的设备、资源等图片描述或材料复印件）；

1.4 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：提供投标截止日前 6 个月内（含投标截止时间当月）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《采购供应商资格信用承诺函》（详见投标文件格式）；

1.5 参与本项目采购前三年内，在经营活动中没有重大违法记录：参照资格的声明函相关承诺格式内容进行承诺或提供《采购供应商资格信用承诺函》（详见投标文件格式）。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. 本项目的特定资格要求（仅分包二适用）：投标人必须具有有效《食品经营许可证》。
【如投标人的《食品经营许可证》与营业执照合并办理的，提供扫描营业执照二维码后的有效备案信息截图。】

3. 投标人未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“失信被执行人或重大税收违法失信主体”记录名单。（以采购代理机构于投标文件递交截止日当天在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）查询结果为准，如相关失信记录已失效，投标

人需提供相关证明资料)。

4. 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，不得参加同一合同项下的采购活动。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。

5. 本项目不接受联合体投标。

注：所提交的资格证明材料必须满足“关于资格的声明函”的要求。

三、获取采购文件

1、时间：2025年6月6日至2025年6月12日（采购文件的获取期限自开始之日起不得少于5个工作日），每天上午09:00至12:00，下午14:30至17:30（北京时间，法定节假日除外）

2、方式：采用电子邮件或现场报名的方式进行报名并获取采购文件。

3、现场获取采购文件地点：佛山市南海区桂城海五路6号城智大厦1栋10楼；

4、报名资料发送电子邮箱地址：nhhongzheng@126.com；

5、售价（元）：300

6、投标人必须凭银行出具的汇款凭证方可获取采购文件，不接受现金。（存款账户：①户名：广东宏正工程咨询有限公司；②开户银行：广发银行佛山南海桂城支行；③账号：110001519010000134；④款项来源：GZT-202505150182 采购文件费；⑤咨询电话0757-86300101；）

7、资料提供：营业执照复印件、汇款凭证、法定代表人证明书原件及法定代表人身份证复印件。如非法定代表人前来办理的，还需提供法定代表人授权委托书原件及授权代表身份证复印件（注明：“区直大宗物资采购+包组号”报名资料）。

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、开标时间：2025年6月26日9时30分（北京时间）（自采购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：佛山市南海区公共资源交易中心南海分中心开标1、2、3、4室（佛山市南海区桂城街道夏南路58号方舟一号建筑产业中心大楼二楼）。

五、公告期限

自本公告发布之日起5个工作日。

六、其他补充事宜

1、发布公告媒介：

- (1) 佛山市公共资源交易中心南海分中心网站
(<https://www.nanhai.gov.cn/fshq/bmdh/sydw/ggzyjyzx/znjj/>) ;
- (2) 中国采购与招标网 (<https://www.chinabidding.com.cn/>) ;
- (3) 广东宏正工程咨询有限公司网 (<https://www.gdhzec.com/>) ;

2、本项目实行网上答疑，凡对采购文件有任何疑问的（包括认为采购文件的服务或商务条款存在排他性或歧视性条款），请投标人在公示期间或者自期满之日起七个工作日内以书面形式向采购代理机构提出(发送邮件至 nhhongzheng@126.com 或传真至 0757-86368680),逾期不受理。答疑结果或相关的补充说明以修正/澄清公告形式及在指定媒体网站中公布，望投标人及时关注本项目的投标答疑情况。投标人因疏忽未及时登陆了解相关的答疑情况及补充说明而产生的不利后果由投标人自行承担。

3、本项目由采购人为各用户方（学校）进行统一组织采购，不属于政府采购范畴。

七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系。

1. 采购人信息

名称：佛山市南海区教育局
地址：广东省佛山市南海区桂城南新三路 3 号
联系方式：0757-86237720

2. 采购代理机构信息

名称：广东宏正工程咨询有限公司
地址：佛山市南海区桂城街道海五路 6 号城智大厦 1 幢 10 层（住所申报）
联系方式：0757-86300101

3. 项目联系方式

项目联系人：黄先生、张先生
电话：0757-86300101

发布人：广东宏正工程咨询有限公司

发布时间：2025 年 6 月 5 日

第二部分 采购项目内容

注：“二、采购项目商务要求”和“三、采购项目服务要求”中的“★”号条款为不可负偏离条款，投标人如不响应或负偏离将导致投标无效。

一、投标人资格

1. 投标人应具备以下规定的条件：

1.1 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，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）；

1.2 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：供应商必须具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供以下四种证明材料之一即可）①提供 2023 年度或 2024 年度的财务状况报告，财务状况报告须由第三方会计师事务所出具，并能清晰显示第三方会计师事务所的印章和注册会计师签字盖章，且能反映审计结论；②基本开户银行出具的资信证明（要求：提供投标截止之日前 6 个月内（含投标截止时间当月）任意一个月出具的资信证明。如资信证明不能体现基本开户账户的，应另附开户许可证（无开户许可证的，可提供由银行开具的《基本存款账户信息》（公户账户主档）或其他相关证明资料）③专业担保机构出具的投标担保函。④提供《采购供应商资格信用承诺函》（详见投标文件格式）；

1.3 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力：供应商可提供但不限于以下举例的证明材料。（如经营场所、所拥有的设备、资源等图片描述或材料复印件）；

1.4 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：提供投标截止日前 6 个月内（含投标截止时间当月）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《采购供应商资格信用承诺函》（详见投标文件格式）；

1.5 参与本项目采购前三年内，在经营活动中没有重大违法记录：参照资格的声明函相关承诺格式内容进行承诺或提供《采购供应商资格信用承诺函》（详见投标文件格式）。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. 本项目的特定资格要求（仅分包二适用）：投标人必须具有有效《食品经营许可证》。

【如投标人的《食品经营许可证》与营业执照合并办理的，提供扫描营业执照二维码后的有效备案信息截图。】

3. 投标人未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“失信被执行人或重大税收违法失信主体”记录名单。（以采购代理机构于响应文件递交截止日当天在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)查询结果为准，如相关失信记录已失效，投标人需提供相关证明资料）。

4. 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，不得参加同一合同项下的采购活动。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。

5. 本项目不接受联合体投标。

二、★采购项目商务要求（适用于各分包）

（一）报价要求

1、本项目的投标报价以投标折扣率方式进行填报。投标折扣率单位为“%”，小数点后保留两位有效数。投标折扣率不接受区间值，投标折扣率不得为 0.00%。

2、折扣率有效报价范围： $90.00\% \geq \text{投标折扣率} > 0.00\%$ ，报价精确到小数点后两位，中标折扣率为该投标人的响应时的折扣率报价。评审委员会认为投标人的报价明显不合理或者低于成本，有可能影响货物及服务质量和不能诚信履约的，或未按要求提交成本分析说明相关证明文件，评审委员会将视该投标人的投标文件未实质上响应采购文件要求，为无效响应。折扣率报价高于 90%时，作无效投标处理。（若投标人中标后，招标人发现中标人提供的资料存在虚假的，招标人有权取消其中标资格并追究相关责任。）

例子：白菜的结算基准价为 1.5 元/斤，中标折扣率为 90.00%，则最终的供货价格为 $1.5 \times 90.00\% = 1.35$ 元/斤。

（二）货款结算（本项目由中标人与服务区域的用户方（各中小学、幼儿园）签订合同，并按以下要求进行付款。）

1、每月的结算金额 = （汇总各类配送食材）每日的结算金额的总和 = Σ 经双方核定的各类货物的供货基准价格 $\times$ （各类配送食材）当日实际供货量 $\times$ 合同折扣率 $\times$ 量化评分% - 罚款（如有）。

2、本项目结算单价及合价必须为全包价，包括了市场调查、货物采购、检验检疫费、质量检测费、配送运输费、包装费、装卸费、搬运费、不合格货物的退换费用、人工费（社保、节假日慰问金等）、运营、保险、验收、售后服务、税费、其他伴随服务费用及合同实施过程中的应预见和不可预见费用等完成本招标内容所需的一切费用。投标人在投标时必须将以上费用全面考虑。用户不支付除货款外的任何费用，不改变投标折扣率。

3、供应商不得擅自变更货品（含商标、名称、产地、包装、规格和重量等），严格按用户方要求供应，否则用户方有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事前向用户方提出书面申请，并经用户方同意后方可改变。

4、如部分农产品需要由中标人进行简单加工的，如去皮、切块等简单加工的，其供货价由用户方和中标人协商为准。

5、付款方式

(1) 货款实行按月结算，原则上次月 15 号前（寒暑假除外）支付中标人上月的月度结算货款。中标人指定的收款账户必须符合法律法规要求，且以书面形式报用户方备案，一经确定，不得随意更改。由于银行更改账号、单位变更等原因确需更改的，要重新以书面形式备案，附上有关证明及单位法定代表人签名。

(2) 货款结算前，中标人需提交正式发票，收款方、出具发票方均必须与本合同中标人名称一致。货物收货确认清单（两人以上验收签字）。

(3) 所有的款项以转账的方式支付到中标人指定银行账号。

(4) 凭以下有效的文件支付合同款：

- ①合同（首次请款时提交）；
- ②当月的供货清单、食材品种归类表；
- ③中标人开具正式的发票；
- ④中标通知书（首次请款时提交）。

(5) 因用户方使用的是校园餐膳食经费，用户方在前款规定的付款时间为向学生提出费用收取的时间（不含财务部门统计审核的时间），在规定时间内提出费用收取后即视为用户方已经按期支付。

（三）供货基准价格核定方式

1、结算基准价的确定按以下条款（1）-（2）的顺序进行确认：

(1) 《佛山市发展和改革局》网站公布的清单内的食品：以佛山市发展和改革局公布的《佛山市五区农副产品市场零售价格表》和《超市农副产品价格信息》每月 1 日和 15 日对应南海区价格或不高于该水平的价格的平均价格为结算基准价。

(2) 《佛山市发展和改革局》网站没有公布的食品：则由用户方代表和中标人代表每月 1 日和 15 日，选择以下农贸市场对同类产品进行询价，若选取两家或以上农贸市场询价，则取平均值作为供货基准价格：①中南农产品交易中心（狮山）；②东方市场（桂城）；③桂江农产品综合批发市场（大沥）；④大德市场（西樵）；⑤洛浦市场（九江）；

2、中标人须在每月 20 日前提供当月结算基准价清单，结算基准价经双方确认后均不得随意修改。中标人应根据合同折扣率确认供货价格（含税费价），按采购人当月实际采购量制定每月结算清单，结算清单应在下个月 5 日前交采购人确认。

3、为保证食材供应价格贴合南海区实际物价水平，并严格贯彻厉行节约、反对浪费的原则，用户方有权向本包组内的其他供应商进行询价，并最终以经询价后的各类

食材的平均价格为结算基准价。中标人对确定的结算基准价应无条件服从。如中标人认为相关食材的结算基准价因企业自身经营状况无法满足履行的，对当月的食材配送服务，用户方有权从该包组的其他供应商处采购。因中标人的供货价高于其他供应商同类货物价格 5%，被用户方书面投诉达 3 次或以上的，用户方有权终止合同，报采购人取消其供货资格，并由采购人在同包组的其他供应商中摇珠产生新的供应商。

4、合同折扣率

中标人的投标折扣率即成为本项目的合同折扣率。

5、合同结算价

(1) 合同结算价=结算基准价×合同折扣率。

(2) 具体计价方式为：

每月的结算金额=（汇总各类配送食材）每日的结算金额的总和=Σ经双方核定的各类货物的供货基准价格×（各类配送食材）当日实际供货量×合同折扣率×量化评分%-罚款（如有）

(3) 当天采购量的总费用等于当天采购各种品种食材对应的结算基准价乘以实际采购的数量的乘积之和。

（四）服务期限

1、自合同签订之日起至 2028 年 7 月 31 日，合同由用户方与中标人一学年一签。

2、交货期：

2.1 用户方提前一天向中标人下订单，订单内容包括名称、规格、数量等。

2.2 中标人须在接到用户方订单之日的第二天的约定时间前将用户方所订购的货物送至用户方指定地点。如果用户方临时调整订购的货物种类、规格、数量等，中标人须在接到通知后在约定时间内将货物送达，待用户方验收、核对后，供货才算完成。

3、交货地点：用户方指定地点，并提供卸货服务。

4、供货期按周期划分，以学年为单位，约共 3 个周期。各服务片区用户方将根据供应商的服务质量，考核结果合格则与供应商续签下一周期的供货合同。

5、因中标人的供货价高于其他供应商同类货物价格 5%，被用户方书面投诉达 3 次或以上的，用户方有权终止合同，报采购人取消其供货资格，并由采购人在同包组的其他供应商中摇珠产生新的供应商。

（五）履约保证金

1、交纳时间：合同签订后 10 个工作日内；

2、缴纳金额：服务前向各用户方缴纳履约保证金人民币壹拾万元（¥100,000.00元）；

3、履约保证金形式：采用转账、支票、汇票、本票、银行保函等非现金形式缴纳或提交履约保证金。（若中标人选用银行保函形式，则出具保函的银行为国有银行或股份制商业银行；）

4、交纳方式：缴纳或提交到各用户方指定账户；如因中标人违约或过失导致用户方产生损失时，用户方以扣罚部分或全部履约保证金形式作为赔偿，扣罚处置后中标人需在五个工作日内补足。如该履约保证金不足以赔偿用户方损失时，用户方还有权继续对中标人进行追讨。

5、退还时间：在中标人完成其合同义务，包括任何保证义务后 30 日内，用户方一次性无息退还履约保证金。

（六）片区供货服务商的确认

1、包组一、二、三的供货方式为分片供应，将现有 20 所学校划分成 8 个片区，片区的供货单位在中标人中通过采购代理机构摇珠的方式随机产生。片区划分情况如下：

片区	学校	学生人数	片区合计
1	九江中学	2991	7946
	罗村高中	2793	
	九江职业技术学校	2162	
2	桂城中学	3622	7193
	石门中学	3571	
3	南海理工职业技术学校	3024	7081
	信息技术学校	4057	
4	南海中学	3800	7000
	第一职业学校	3200	
5	桂华中学	2227	7629
	里水高中	3009	
	狮山高中	2393	
6	狮山石门高级中学	3262	7043
	西樵高中	3601	
	星辉学校	180	
7	大沥高中	2270	7767
	南海卫校	2414	
	南海一中	3083	
8	南海实验学校	5324	7856
	艺术高中	2532	

注：（1）以上学生人数为参考人数。

（2）服务期限内，新增的区直学校需要食材配送供应商的，用户方可以在中标人中摇珠产生供应商。

2、摇珠规则

按片区的自然顺序进行摇珠，摇出的号码所代表的中标人为该片区的供货单位，代表中标人的珠子的号码以中标人递交响应文件的顺序来确定（例子：中标人 A 是第 11 个递交响应文件的，则代表其珠子的号码为 11）。

若实际中标人数量为 8 家时，所有号码参与片 1 的摇珠，每次摇出的号码则不再参加往后片区的摇珠。

若实际中标人数量（N 等于中标人数量）不足 8 家但满足 4 家或以上时，先对片 1 至片 N 进行摇珠，所有号码参与片 1 的摇珠，每次摇出的号码则不再参加往后片区的摇珠。片 1 至片 N 摇珠结束后，对片 N+1 至片 8 进行摇珠，所有号码参与片 N+1 的摇珠，每次摇出的号码则不再参加往后片区的摇珠。

供货期内若存在供货单位被取消供货资格的，则该片区的供货单位从现有的中标供货单位中通过摇珠随机产生。如其中一个包组的中标人资格全部被取消的，采购人有权重新组织采购。

三、采购项目服务要求

（一）项目概况

1、本项目为区直学校食堂大宗物资采购，旨在为南海区直 20 所学校食堂提供肉类（含生鲜肉、冻肉，水产），粮油、干货、副食品（含学生奶、禽蛋类、豆制品）、早餐、点心、蔬菜、水果等的供货配送服务，食材供应具体内容及需求如下（包括但不限于以下内容）：

包组号	采购内容	中标家数
包组一	肉类（含生鲜肉、冻肉、水产）	8 家
包组二	粮油、干货、副食品（含学生奶、禽蛋类、豆制品）、早餐、点心	8 家
包组三	蔬菜、水果	8 家

2、20 家学校的情况如下：

学校（用户方）	学生人数	学校（用户方）	学生人数
石门中学	3571	狮山高中	2393
南海中学	3800	大沥高中	2270
桂城中学	3622	里水高中	3009
狮山石门高级中学	3262	信息技术学校	4057
九江中学	2991	第一职业学校	3200
南海一中	3083	九江职业技术学校	2162
艺术高中	2532	南海理工职业技术学校	3024
桂华中学	2227	南海卫校	2414
罗村高中	2793	星辉学校	180
西樵高中	3601	南海实验学校	5324
合计		59515	

3、风险提示：

（1）采购人及用户方不保证供应商在供货期内所承担的业务额多少，可能存在片区部分用户方（学校）不再开设食堂以及片区内增加其学校的情况。若因供应量的增加，供应商供应能力不足时，用户可在其他入围供应商中随机选取进行短期补充，原供应商不得干预，也不得向用户索赔。

(2) 由于各服务片区用户方（学校）分别与各分包对应供应商签订某一片区的供货合同，任何一个投标人都应该充分具备同时提供该服务片区所有用户所需的所有货物的供货能力，同时也应考虑到由此造成的供货问题所产生的罚款甚至没收履约保证金的风险。

(3) 各分包各片区确定的供应商分别与用户方（学校）签订供应合同，费用与用户结算。

(4) 用户方（学校）根据实际情况，若涉及包组内的采购内容现存在合同未到期的情况的，到期后由本项目确定的成交供应商后进行配送。

4、投标人须具备必要的自检能力。采购人及用户方可不定期委托第三方具有资质的质检机构对中标人提供的货物进行抽检，若抽检发现有不合格产品，检测费用由该中标人支付，采购人及用户方有权终止合同，并将结果送交相关职能部门按规定进行处分。

（二）总体要求：

1. 所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品安全标准要求，保证无异味、无霉烂变质，每批鲜肉可以是来源于正规肉屠宰场，供货时须提交屠宰场的验收单及当批次有效的动物检疫证明和肉品品质检验合格证等证明文件复印件（原件备查），新鲜肉确保每日新鲜，为24小时内正规屠宰场宰杀的新鲜肉。每批鲜肉也可以是佛山市及周边城市政府指定的肉联厂发出的鲜肉并提供动物检疫证明和肉品品质检验合格证等证明文件复印件（原件备查），并注明保鲜期。如为冻肉的则应每批次提供产品检疫检验证明，进口冻肉应留存海关部门出具的入境货物检验检疫证明等证明文件。上述原件只有一份而无法提供给用户方的，查验原件后索取复印件留存。

2. 所有货物规格符合用户方明确的具体需求。

3. 如中标人不能按时、保质、保量供货，由用户方自行采购，并承担用户方由此造成的经济损失和接受违约处罚。

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

（三）肉类（含生鲜肉、冻肉，水产）质量要求（包组一适用）

1. 生鲜畜（猪、牛、羊等）肉类

(1) 来源：具有可追溯性，优先采购纳入“国家食品（产品）安全追溯平台”

的肉类，佛山市或周边城市定点屠宰场（厂）24小时内屠宰的新鲜肉。

（2）安全：经检疫和肉品品质检验合格，供货时提供由地方政府定点屠宰场出具的验收单、当批次动物检疫证明和肉品品质检验合格证明等证明文件复印件。供货时提供兽药残留检测合格报告。（3）新鲜度：品质新鲜，无霉烂变质，外观和质量等级符合国家食品安全标准要求。

（4）加工：按照规格要求进行分割、砍件、分条等。分割肉具有分割肉销售凭据。

（5）鲜肉：颜色均匀，肌肉呈淡红色或鲜红色（牛肉），脂肪洁白或淡黄色（牛、羊肉）；外表微干或微湿，触摸不粘手，切面有湿润而无黏性，有各种畜肉的特有光泽；肉质紧密，纤维清晰，鲜肉有坚韧性，指压后凹陷立即恢复；具有鲜肉的正常气味，无异味；无泥污、血污，肉边整齐，无碎肉、碎骨；按标准部位分割，精肉无多余脂肪。

（6）五花肉：肥瘦比例为3:7（三线肉），肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。

（7）猪蹄：去蹄壳，不带蹄筋，无毛、趾间黑垢，无松香等异味。

（8）鲜骨：骨管内充满骨髓，质硬，色黄，骨的折断处有光泽，骨髓与骨腔边缘紧密结合。

2. 生鲜禽（鸡、鸭、鹅等）肉类

（1）新鲜度：品质新鲜，无霉烂变质，外观和质量等级符合国家食品安全标准要求。

（2）鲜禽：有头颈，有腿翅，无内脏；喙有光泽、干燥、无粘液；眼球饱满，角膜有光泽；口腔粘膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异味；口腔及宰刀口无血污、杂质，无紫斑瘀血；腹内无过多脂肪，腹下刀口整齐、不过长；皮肤有光泽，微干或微湿，紧缩、不粘手；毛孔隆起，无长毛及毛、毛根；肌肉有光泽，呈鲜禽肉正常颜色，稍带微红；脂肪呈淡黄色或黄色；肌肉结实有弹性，指压后凹陷立即恢复，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰红色；有鲜禽肉正常气味，无异味。

（3）鸡壳：整鸡去肉，即鸡骨架，有颈无头，无内脏，骨架颜色纯正，外表微湿润，不粘手，具有鸡的正常气味。

（4）鸡腿：无残羽，无血水、血污、残骨，无伤斑、溃烂、炎症，允许有少量

红斑，无多余皮和脂肪。按部位分割，全腿 300g 左右，下腿 15g 左右，周边修整齐，形如琵琶。

(5) 鸡翅：无残羽，无黄衣，无伤斑和溃烂，无血水，允许有少量红斑点，允许修剪但最大范围不超弯关节处，全翅 200g 左右，翅中 100g 左右，按部位分割。

(6) 鸡脚：白色或灰白色无黄衣趾壳，外形完整，无断骨，脚垫上无黑斑或黄斑，无血污、血水。

3. 冰鲜禽、畜肉类（尽量减少使用冻品）

(1) 冻猪肉：肌肉有光泽、色红均匀、脂肪洁白、无霉点、肉质紧密、有坚实感、外表及切面微湿润、不粘手、无异味。

(2) 冻牛肉：肌肉红色均匀、有光泽、脂肪白色或微黄、肌肉外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强。

(3) 冻羊肉：肌肉色鲜艳、有光泽、脂肪白色、外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强。

(4) 冻鸡肉：眼球饱满或平坦、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红或灰白色等、肌肉切面有光泽、外表微湿润、不粘手、指压后凹陷恢复、且不能完全恢复。

(5) 鸡全翼、鸡中翼、鸡腿：大小均匀、无碎杂、有光泽、无异味、肉色淡红、无骨折和破皮、无黄衣、无异味、无鸡毛、大小均匀、无碎杂、无黄衣、无淤血斑、有光泽、肉质淡红、无异味。解冻后与鲜禽特征相同。

(6) 鸡爪：大小均匀、色泽乳白、无粘手、无异味、无黑斑、无碎杂。

(7) 鸡肾：呈鸡肾特有色泽、无病斑、外表及切面湿润、但不粘手、无污物及其它杂质、无异味，解冻后与鲜禽特征相同。

(8) 猪耳：无种猪耳、无毛或少毛、无异味、色泽正常，解冻后与鲜禽特征相同。

(9) 猪副产品：无冻干脱水发暗迹象，解冻后与鲜猪副产品特征相同。

(10) 猪肉丸、牛肉丸：新鲜瘦猪（牛）肉或碎杂肉或符合卫生标准的瘦肉。

4. 水产类（含生鲜及冷冻）包括但不限于以下要求：

(1) 安全：供货时提供兽药残留检测合格报告，符合以下标准：

样品类别	项目	指标($\mu\text{g/kg}$)	限量标准
水产品	孔雀石绿	不得检出	农业部公告第235号
	氯霉素	不得检出	农业部公告第235号
	呋喃它酮代谢物	不得检出	农业部公告第235号

	呋喃唑酮代谢物	不得检出	农业部公告第235号
	呋喃西林代谢物	不得检出	农业部公告第560号
	呋喃妥因代谢物	不得检出	农业部公告第560号
	氧氟沙星	不得检出	农业部公告第2292号
	恩诺沙星与环丙沙星之和	≤100	GB 31650 2019
	磺胺	≤100	GB 31650 2019
备注	以上标准如有更新，按最新标准执行。		

(2) 活鱼类：在水中游动自如，反应敏捷；体色青亮，手摸有黏滑感；鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞；鱼眼睛清亮，角膜透明，皮肤天然色泽明显；无伤残、无畸形、无病害。

(3) 鲜鱼类：鱼鳃盖紧闭，用手抠时感觉很紧，鳃的色泽鲜艳，鳃上无黏液，呈透明状，无异味；鱼眼澄清透明，向外凸出，黑白分明；鱼嘴紧闭，口腔清洁无污物；表皮有一层清洁透明的黏液，鳞片完整并紧附在鱼体上，不易脱落，腹内无胀气，腹色正常，质地坚硬，肛门紧缩，呈圆坑状；鱼体坚硬肉实，手感富有弹性，挺而不软，弯度小，用手压之有凹陷，抬手后立即复原，肉的横断面紧密，肋骨与背骨处的鱼肉组织坚实，不离刺；内脏鲜红，肠鳃坚韧有弹性，胆囊完整，腹腔清洁。根据采购人的需要，按照时间和规格要求进行宰杀、分割、砍件、分条等。

(4) 冻鱼类：体表色泽鲜亮，清洁无污物，具有海水鱼或淡水鱼固有气味；鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层；鳞片完整、不易脱落；眼球饱满，黑白分明，角膜透明；鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气，肛孔白色凹陷；冻得坚实，以硬物敲击能发出清晰的声音，体温为 6℃~8℃；解冻后与鲜品特征相同，用刀切开肉质坚实、有弹性，肉不离刺，背骨处无红线，胆囊完整无破裂。

5. 冷冻调制食品类（尽量减少使用冻品）

(1) 色泽：具有正常色泽，色泽较一致，无异色斑点。

(2) 风味：具有本品种应有的滋味、气味，无异味。

(3) 组织形态：组织新鲜，形态完整，同一级别大小基本一致。

(4) 杂质：不允许存在。

(5) 卫生要求：符合出口食品卫生要求。

(6) 冻结良好，产品中心温度-15℃以下。

(7) 包装：外包装完好，具有SC（食品生产许可证）编号，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。

6. 净含量要求

冷冻禽类（含整只或碎件）食品解冻后净重量不少于92%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于95%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于85%，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。每月随机抽查3次，计算净含量的平均数，平均数低于以上的净含量的按照实际发生数结算；所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

7. 货物重量验收：

（1）新鲜肉类直接称重验收。

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

7. 食品供应链要求：所有提供的货物必须具有可溯源的合法票证。

8. 采购检验报告具体要求如下：

食品类别	索取报告类别
鲜肉（畜类）	《动物检疫证明》和《肉品品质检验合格证》
鲜肉（禽类）	《动物检疫证明》
冷冻肉类产品（国产）	《动物检疫证明》、《肉品品质检验合格证》及每批次生产厂家的出厂检验合格报告和半年内该产品第三方有资质的单位出具的检验合格报告
冷冻肉类制品（国产）	每批次生产厂家的出厂检验合格报告和半年内该产品第三方有资质的单位出具的检验合格报告

（四）粮油、干货、副食品（含学生奶、禽蛋类、豆制品）、早餐、点心（包组二适用）

1. 食用油：

（1）外包装完好，生产厂家具有食品有效生产资质，保证新鲜非临期食品，标签符合最新的GB 7718及相关法律法规要求，具有 SC（食品生产许可证）编号，标明品名、净含量、重量、生产单位及地址、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品出厂检验合格报告，符合食品安全国家标准或相应食品类别的执行标准。

（2）具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

（3）气味、滋味：具有固定的气味和滋味，无异味。

（4）加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。

（5）以压榨花生油为主，不得提供转基因食用油、色拉油、棕榈油、非食用油或调和油。

2. 大米

(1) 符合大米国家标准（GB/T1354-2018）与粮食国家食品安全标准（GB2715-2016）或相应食品类别的执行标准。

(2) 包装规格：50公斤/包、30公斤/包、25公斤/包、15公斤/包。

(3) 生产厂家具有食品有效生产资质，外包装完好，保证新鲜非临期食品，标签符合最新的GB 7718及相关法律法规要求，具有SC（食品生产许可证）编号，标明品名、净含量、重量、生产单位及地址、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品出厂检验合格报告。

(4) 具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质等。

(5) 级别：一级。

(6) 配料表不含有添加剂。

(7) 不得使用早米、陈米。

3. 面粉

(1) 外包装完好，生产厂家具有食品有效生产资质，保证新鲜非临期食品，标签符合最新的GB 7718及相关法律法规要求，具有 SC（食品生产许可证）编号，标明品名、净含量、重量、生产单位及地址、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品出厂检验合格报告，符合食品安全国家标准或相应食品类别的执行标准。

(2) 新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、颗粒均匀、有自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团，用它制成的成品如馒头有麦香味、香甜入口不粘牙。

(3) 面条、面饼、方便面等面制成品符合食品安全国家标准。

4. 淀粉制品

(1) 外包装完好，生产厂家具有食品有效生产资质，保证新鲜非临期食品，标签符合最新的GB 7718及相关法律法规要求，具有 SC（食品生产许可证）编号，标明品名、净含量、重量、生产单位及地址、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品出厂检验合格报告，符合食品安全国家标准或相应食品类别的执行标准。

(2) 具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。

5. 干货副食

以下食品均应符合符合最新的GB 7718及相关法律法规要求，具有产品出厂检验合格报告，符合食品安全国家标准或相应食品类别的执行标准，生产厂家具有食品有效生产资质（初级食用农产品除外）。

（1）腊肉、腊肠：腊肉符合国家食品部门的有关标准，色泽鲜明，肌肉暗红色，脂肪透明呈乳白色，肉干燥结实，带有固有的腊式香味；腊肠的肠衣干燥，不发霉，无粘液，肠衣与肉馅紧密联在一起，表面紧而有弹性，色泽均匀，肥肉色白，瘦肉色红，无灰色斑点，气味芳香。

（2）鸡蛋：蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影；打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无霉味、酸味、臭味等不良异味。

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

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

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

（6）大豆：皮色呈各种大豆（黄豆、绿豆、黑豆）固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

（7）豆腐：呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。外包装有标签标识，具有SC（食品生产许可证）编号，标明品名、净含量、重量、生产单位及地址、生产日期、保质期或保存期、执行标准。

（8）油炸豆卜：金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味；取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。外包装有标签标识，具有SC（食品生产许可证）编号，标明品名、净含量、

重量、生产单位及地址、生产日期、保质期或保存期、执行标准。

(9) 腐竹：枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝具有腐竹固有的鲜香滋味。

(10) 腐乳：红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。

(11) 酱腌菜：具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。

(12) 酱类食品：具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。

(13) 调味品

酱油：酿造酱油（非复合酱油），色泽红褐，光亮清透，无霉花、浮沫、沉淀物；香气浓郁，滋味鲜美醇厚，咸度适中，无酸、苦、涩等异味和霉味。摇动瓶子产生的泡沫细腻、持久，挂碗现象好。

味精：无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

食醋：具有正常酿造食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无不良气味与异味；不浑浊，无悬浮物或沉淀物，无霉花、浮沫，无醋鳗、醋虱。

酒：无色、透明、无悬浮物和沉淀物。

生粉：色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有生粉的正常气味，无其他异味。

食盐：必须是碘盐；结晶整齐一致，粗细均匀；洁白，呈透明或半透明，坚硬光滑，干燥、不结块，无反卤吸潮现象，无杂质；咸味正，无苦、涩等异味。

食糖（分为白糖、红糖、冰糖、方糖等）：白糖色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常滋味和气味，无酸味、酒味等异味。干燥、不粘手，无肉眼可见的杂质，水溶液清晰透明无杂质。白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，晶粒松散，不结块，无碎末，糖质坚硬；绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润；冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎；方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹、铁边、断角，无突出砂粒，无霉斑。

（14）辛辣料

辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

6. 学生奶

（1）中标人必须按照《中华人民共和国食品安全法》、《乳品质量监督管理条例》、最新发布的《国家“学生饮用奶计划”推广管理办法》及相关法律法规和国家食品安全标准规定提供采购人所需学生奶，保证所供产品质量安全，随货物提供配送清单、产地证明（或购货凭证）和合格证明文件。

★（2）中标人供应的学生饮用奶必须由获得有效期内的中国学生饮用奶标志许可使用证书的生产企业所生产，学生奶须包装上须有中国学生饮用奶标志。

投标人如为该学生饮用奶的生产企业，投标时提供生产企业的中国学生饮用奶标志许可使用证书，或提供国家学生饮用奶计划网（<https://www.schoolmilk.cn>）查询该生产企业注册情况（反映行政区划、企业名称、注册文号及有效期限）的网页截图打印件。投标人如非该学生饮用奶的生产企业，投标时除提供生产企业的中国学生饮用奶标志许可使用证书，或提供国家学生饮用奶计划网（<https://www.schoolmilk.cn>）查询该生产企业注册情况（反映行政区划、企业名称、注册文号及有效期限）的网页截图打印件外，还须提供供货溯源证明材料复印件。

（3）中标人供应的学生饮用奶规格必须不低于 200ml/盒。

（4）中标人所供学生饮用奶产品应符合最新发布的《国家“学生饮用奶计划”推广管理办法》规定的供奶种类的相应团体标准。

（5）中标人所供学生饮用奶的配送、仓储管理、领取与分发、饮用、回收、应急等，应符合《学生饮用奶入校操作规范》团体标准。

（6）中标人所供学生饮用奶冷藏产品的物流包装、标志、运输、储存、追溯应符合《冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存》（GB/T 24616）规定，应按照《冷链信息物流管理要求》（GB/T 36088）建立冷链物流信息系统，数据、记录和有关凭证至少保存至产品保质期满后 6 个月。

（7）中标人所供学生饮用奶包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），用户方有权拒收包装所示内容不合规定或包装不完整清洁的产品。

7、对日常大批量采购的粮油、干货、副食品的范围要求

为保证食材的食用安全，及食材来源便于追溯，对日常大批量采购的大米和食用油，中标人应严格按以下表格范围要求进行采购及供应用户方：

序号	类别	品牌	生产厂家
1	粮食	福临门	中粮集团有限公司
2		金龙鱼	益海嘉里食品营销有限公司
3		北大荒	黑龙江省北大荒米业集团有限公司
4		太粮	太粮米业有限公司
5		华润五丰	华润五丰米业（中国）有限公司
6		十月稻田、柴火大院	十月稻田集团股份有限公司
7		乔府大院	五常市乔府大院农业股份有限公司
8		马坝油粘	佛山市中穗粮油有限公司
9		金健大米	金健米业股份有限公司
10	食用油	福临门	中粮集团有限公司
11		鲁花	山东鲁花集团有限公司
12		鹰唛	广东鹰唛食品有限公司
13		金龙鱼、胡姬花	益海嘉里金龙鱼粮油食品股份有限公司
14		多力	佳格投资（中国）有限公司
15		刀唛	深圳南顺油脂有限公司
16		道道全	道道全粮油股份有限公司
17		骆驼唛、狮球唛、厨宝	广东合兴食用油有限公司
18		龙大	龙大食品集团有限公司
19		长寿花	山东三星玉米产业科技有限公司

（五）蔬菜、水果质量要求（包组三适用）

1. 来源：无公害种植基地，优先采购纳入市区平台管理的食用农产品。
2. 安全：达到无公害蔬菜、水果质量标准，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》，提供农药残留检测合格报告。
3. 新鲜度：须为符合季节性的新鲜时令蔬菜、水果。
4. 成熟度：适中，无腐烂，肉质鲜嫩。
5. 水量：充足、饱满，但外观干爽，无过份萎蔫、皱皮。
6. 色泽：具有本品种固有的颜色、光泽，色泽一致、均匀。
7. 气味：具有本品种固有的清馨、甘辛香、甜酸香等气味，不得有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异味。

8. 形态：完整均匀、大小适中，不得有萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的异常形态。

9. 病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。

10. 机械伤：相同新鲜条件下无外力造成的挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。

11. 污染：不带泥沙污染，无运输造成的污染。

12. 加工：所有蔬菜在交付前须经过前期处理，使用率达到95%以上。

13. 蔬菜类要求：

（1）叶菜类：包括白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜。茎基部削平，无枯黄叶、病叶，无烧心焦边等现象，无抽苔（菜心除外）；结球叶菜要结球适度；菠菜和本地芹菜可带根；花椰菜花球洁白、无毛花，不带叶霉，无畸形花；青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色、无紫花、无枯蕾现象。

（2）根菜类：包括萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁甘蓝等。皮细光滑，不带茎叶和须根，无畸形、裂痕、糠心、软化、生芽等现象。

（3）薯芋类：包括马铃薯、薯蓣、芋、姜、豆薯等。不带须根、茎叶，无干瘪、畸形等现象；马铃薯无发芽，皮不变绿色。

（4）茄果类：包括番茄、茄子、甜椒、辣椒等。果实整洁，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果无裂蒂及果皮变硬现象，无畸形、异味。

（5）瓜果类：包括黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜等。无斑点、疤点、断裂、畸形、软化、变质等现象。

（6）葱蒜类：包括葱、蒜、韭菜、洋葱等。葱、青蒜类可保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶。

（7）水生菜类：包括茭白、马蹄、藕、荸荠、慈菇、菱角等。不干瘪，茭白不黑心。

（8）豆类：包括豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等。食豆仁类籽粒饱满、较均匀，无发芽。

（9）芽苗类：包括绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，不浸水。

（10）食用菌类：如蘑菇、草菇、香菇、木耳等。蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），无杂质，无畸形菇。

14. 水果类要求:

- (1) 柑桔类: 不空壳, 水分充足, 外表完美。
- (2) 梨果类: 色泽鲜, 大小适中, 无硬节, 有果把。
- (3) 浆果类: 无腐烂、变色、外形不完整、不成熟现象。
- (4) 瓜果类: 外表光亮无斑点, 有新鲜连接的秧, 形状正常, 无软塌处, 成熟。

(六) 货物包装及质量要求

1. 中标人应充分理解并认真遵循本采购文件的要求, 所提供的货物必须是满足采购文件要求。保证合同货品均为正规生产的新鲜、检验合格、无毒、无污染、无辐射、无侵权货品, 符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准, 有使用有效期的货品, 其剩余有效期不得少于标注有效期的二分之一。

2. ★中标人必须确保所有的食材不得含有转基因, 且所有食品的质量安全符合国家食品安全的规定, 并在每次供应食品时向用户方出具由质检部门提供的相应批次的检验报告。中标人需在投标文件中提供相应承诺函并加盖公章。

3. 货物有包装的, 货物的包装必须完整清洁(无损、无污、无皱), 用户方有权拒收包装不整齐、已拆封的商品, 其中粮油产品每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签, 并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

4. 中标人用于加工经营的场所和加工操作过程的卫生条件及对从业人员的卫生管理要求必须满足卫生部印发的《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》要求。

5. 用户方发现货品出现损坏(包括表面损坏), 或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的, 中标人必须无条件退货或更换货品。

(七) 预包装食品生产商要求

1、供应的食材为预包装食品的, 预包装食品生产商应持有效食品生产许可证, 且获证时间3年及以上。

2、持有效HACCP、ISO22000等质量管理体系认证的食品生产商, 优先选购;

3、预包装食品生产商因主体责任落实不到位, 出现抽检不合格被食品安全监管部门处罚的, 停止供应3个月; 同类产品一年内再次抽检不合格的被处罚, 用户方有权取消其供应资格; 其他原因被食品安全监管部门处罚的(如出厂检验、台账记录不到位等), 停止供应1个月; 同类问题再次被食品安全监管部门处罚的, 停止供应3个月直至取消供应资格。

(八) 溯源标准及要求

1. 中标人对食品供应链进行明确，所有食材的来源必须清晰，直接接触食品相关产品（包装材料）需要持有效全国工业产品生产许可证资质的企业生产，预包装食品要有以SC开头的生产许可证编号（2018年10月1日起，必须为以SC开头的生产许可证编号），生产食材的源头与中标人要有固定的合法的供应关系，严禁收购非标准产品供应。如该品牌商品无质量标准，则需由中标人按国家和行业的要求自行描述。为做到“来源可追溯、去向可查证”的目的，从源头上治理学校食堂食品隐患，优先采购已纳入“国家食品（产品）安全追溯平台（<http://www.chinatrace.org/>）”的重点品种（白酒、大米、小麦粉、肉制品、食用植物油和桶装水）或其他追溯平台，如佛山食品溯源平台等，中标人要严格按照“溯源标准”提供票证，鼓励利用信息化手段开展食品溯源工作，做到货到票证到，并将票据原件交学校食堂存档备查。验收中无票证、货与票证不相符的以及要素不全的，学校有权拒收，溯源的标准如下，如有最新规定，则遵从最新规定：

票证要求 食品种类	生产（供应）企业的 资质证明：（首次供 应时提供）	产品票证要求
肉类	《企业法人营业执照》副本、《食品生产许可证》（生产企业）或《食品经营许可证》（食品经营企业）。	1、每批次畜肉产品提供：《动物检疫证明》《肉品品质检验合格证明》；每批次禽肉产品：提供《动物检疫证明》或《动物产品检疫合格证》及代宰点开具的《代宰证明》或禽肉销售者开具的销售凭证；每批次水产品提供：含五个重点项目（孔雀石绿、呋喃唑酮、氧氟沙星、恩诺沙星和环丙沙星、磺胺）检测合格结果的《承诺达标合格证》或以上五个重点项目的检测合格报告；肉制品按大米、食用油等食品要求提供相关资料。 2、鲜肉类均为定点屠宰场（厂）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰场（厂）加盖验讫印章并出具《动物检疫证明》《肉品品质检验合格证》； 3、每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖中标人公章。
蔬菜瓜果	《企业法人营业执照》副本	1、蔬菜农药残留含量未超过食品安全标准限量检测报告； 2、每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、地址及联系方式、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖中标人公章。
粮油	《全国工业产品生产许可证》（生产相	1、每批次食品提供《出厂检验报告》； 2、大米每批次索取包含重金属镉等指标的产品检

	关产品企业)或《食品生产许可证》(食品生产企业)或《食品经营许可证》及《企业法人营业执照》副本。	验合格证明; 3、每年两次提供由第三方机构出具的《检验报告》(含政府产品质量监督部门出具《检验报告》)(监督抽检); 4、每次供货票据(供货发票与送货清单)应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容,并加盖中标人公章。 5、优先采购具有溯源信息的食材。
副食品	《企业法人营业执照》副本、《食品生产许可证》(生产企业)或《食品经营许可证》(食品经营企业)。	每次供货票据(供货发票与送货清单)应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容,并加盖中标人公章。

2. 抽查发现资质证照不全问题的处理:

2.1整批产品无有资质的机构出具上述食品类型的产品票证的全部退货;

2.2抽查发现部分产品无有资质的机构出具上述食品类型的产品票证,加抽15%,两次抽查数50%以上没有上述食品类型的产品票证的,全部退货;50%以下没有上述食品类型的产品票证的,将无食品类型的产品票证的货物退货;

2.3整批产品有上述食品类型的产品票证,随箱产品合格证不齐全的,加抽15%,两次抽查数50%以上没有产品合格证的,全部退货;50%以下没有产品合格证明的,将无产品合格证明的货物退货;

2.4肉制品无疾病控制或质量技术监督部门出具的当批次同类产品半年内有效检验报告,作退货处理;随箱产品合格证不齐全的,加抽15%,两次抽查数50%以上没有产品合格证的,全部退货;50%以下没有产品合格证明的,将无产品合格证明的货物退货。

2.5对不符合质量要求的货物由用户方使用单位验收人员提出清退,如双方对质量或重量有争议的,可送具有检验资质的部门检测,同时留样备检,对数量不足或部分退货的,责成中标人以不影响货物供应为前提尽快补送。如中标人退换不及时,中标人要按当天食品的总价双倍赔偿给用户方。(在退货过程中,对碍公共卫安全的食品,应按国家有关规定处理或进行协议销毁,不退货给中标人)

(九) 采购票证要求

1、供货时提供加盖中标人公章的货物清单(送货单)。

送货单格式

收货单位：				送货时间： 年 月 日			
序号	商品名称	单位	实收数量	单价	规格	金额	备注
1							
2							
3							
.....							
合计（大写）						元 整	
投诉电话：							
送货人：			收货人：				

2、中标人根据自身属性，按照采购地点类型以及当地市场监管部门的要求，提供相关证件凭证等。如有最新政策要求的，中标人应按新政策执行，并将相关政策文件交用户方收悉存档备案。

（十）配送服务要求

1. 在用户方未签收之前，货物的所有权和风险属于中标人，货物发生遗失、损坏由中标人负责。

2. 用户方提前一天以邮件、传真或电话、微信、QQ等方式向中标人下订单，订单内容包括所要采购的名称、规格、数量等。

3. 中标人根据用户方实际要求运送货物，按用户方要求进行加工。如食材混有异物或其他感观性异常等情况，发现一次中标人须向用户方支付所本期货品（含服务费）的三倍赔偿，如果赔偿金额不足五百元，应补足至五百元，赔偿金在供货结算款或履约保证金内扣除，同时计入日常考核。

4. 中标人必须在用户方指定时间内将用户方所订购的货物材料送至用户方指定的地点。若用户方临时修改订单内容的，中标人必须在接到通知后的90分钟内将货物材料送达，经用户方验收核对后才算完成送货（肉类、蔬菜、粮油、干货调味料适用）。

5. 中标人应当根据用户方实际情况，按与用户方的约定，在规定的时间内将规定的货物数量送到指定地点。除客观不可抗力外，中标人不得推迟送货。如确需延迟送货的，中标人应将延迟送货的原因告知用户方并征得用户方同意。由于中标人拖沓造成用户方利益受损的，用户方有权要求中标人赔偿，每期合同内出现第2次上述情况的，中标人须向用户方赔偿所订货品（含服务费）价值的3倍赔偿，赔偿金额不足五

百元，应补足至五百元，赔偿金额在供货结算款或履约保证金内扣除，同时计入日常考核。

6. 若用户方临时修改订单内容的，中标人必须在接到通知后的90分钟内将货物材料送达，经用户方验收核对后才算完成。

7. 除客观不可抗力外，中标人不得更改送货内容（包括但不限于商标、名称、产地、包装、规格和重量）。如确需变更供货内容的，中标人应将变更送货的原因告知用户方并征得用户方同意，经发现中标人有私自更改订单中货品时以违约论处，由此产生的一切损失和费用由中标人承担。每期合同内出现第2次上述情况的，中标人须向用户方赔偿所订货品（含服务费）价值的3倍赔偿，赔偿金额不足五百元，应补足至五百元，赔偿金额在供货结算款或履约保证金内扣除，同时计入日常考核。

8. 中标人的送货单必须详细注明商品的品牌、型号、单价、数量，送货单不得涂改。标记不清的，用户方将拒绝签收。结算期末中标人还应提供送货清单供用户方结算。

9. 中标人所供商品在保质期出现损坏的，中标人应承诺提供替换服务，因替换货物产生的费用由中标人负责。

10. 用户方发现新购货物不能正常使用的，中标人应无条件退换。中标人未能履行采购文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，用户方退货后将记录在案，并视为中标人违约，中标人须按当天当批货款的两倍向用户方支付违约金，违约金在供货结算款或履约保证金内扣除，情节严重的，用户方有权终止合同，取消其供应资格。

11. 中标人需将拟派的配送人员名单及为其统购的社保证明材料交用户方备案。履行合同时每月至少须提交一次配送人员名单及为其统购的社保证明材料交用户方备案。每次送货，中标人必须安排不少于2个送货员及不少于1辆专车负责送货。负责货物的运输、过秤，并协助用户方验收货物，货物的品种和重量以用户方验收的结果为准。中标人每天送货安排的送货员及其身份信息应与本合同中标人提供的人员名单保持一致，严禁安排非与中标人具有劳动关系的送货员进行送货。一经发现出现上述情形的，相关配送货物用户方有权拒收，每期合同内出现第2次上述情况的，中标人须向用户方赔偿所订货品（含服务费）价值的3倍赔偿，赔偿金额不足五百元，应补足至五百元，赔偿金额在供货结算款或履约保证金内扣除，同时计入日常考核。

12. 中标人指定的送货专员必须具有健康证明或从业人员健康检查合格资料、穿

着便于辨认的工衣和配戴胸卡，送货专员在校内活动必须严格遵守学校各项规章制度，不得做出有损用户方形象和利益的事情。

13. 中标人不得泄露用户方的商业秘密。泄密造成用户方损失的，中标人将承担由此产生的一切损失和法律责任。

14. ★送货车进入校区后时速不得超过5KM，送货车辆在校区内应主动避让师生，如属中标人车辆责任造成校内人员（师生）事故的，一切责任由中标人承担。中标人需在投标文件中提供相应承诺函并加盖公章。

15. 中标人应能够配合用户方及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证、食品经营许可证等。

16. 中标人应保证所提供的货物绝对质量可靠，如出现食物中毒事故，送卫生、检疫部门鉴定属于中标人责任的，一切责任由中标人承担，用户方有权无条件终止合同并没收其履约保证金。如货物非因用户方人为而出现质量问题由中标人包换或包退，所造成的经济损失由中标人负责。

（十一）货物配送车辆要求

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

2. 整个运输过程应科学合理，运输车辆配送前配送后应清洁消毒，保持车辆性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

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

4. 送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证运输过程冷链不中断（肉类、蔬菜适用）。

5. 在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟（肉类、蔬菜适用）。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。

6. ★为响应氢能产业创新发展在物流的场景应用，通过氢能车辆的零污染保鲜、高效补能、智能监控等优势，达到提升配送效率，降低配送成本，保证食材配送的新鲜度、安全性的最终目的。投标人应承诺如获得中标，在采购合同签订之日起三个月内，需投入采用不少于一辆氢

能车辆（可为中标人自有或租赁）配送食材。用户方将对中标人车辆投入使用情况按月进行考核。投标人需在投标文件中提供相应承诺函并加盖公章。

（十二）食品质量的基本检查

1. 食品应清洁，并符合企业相关验收标准；食品应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象；如货物不符合验收标准，有损伤、腐烂、有寄生虫现象的，中标人须全部回收。

2. 食品到达目的地时外包装完整。

3. 对食品检查如下：

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

3.2 食品包装必须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和SC认证等（肉类、蔬菜、粮油、干货调味料适用）。

3.3 中标人所提供的食品在运送途中必须使用专用的密封容器盛放，且所配送的食品不得互相堆叠，以保持食物应有的形状和不受污染。盛装、分送集体用餐的容器表面标签按照标准，应当标明集体用餐配送单位信息、加工时间和食用时限，冷藏保存的食品还应标注保存条件和食用方法。

3.4 所有食物均由中标人配送各学校指定地点，交负责人员签收并做好交接登记手续。负责人员在签收的同时，将随机抽取一份封存并做好相关的标识记录，中标人配送人员对此应予以确认，该封存食物封存时间将不少于48小时，且作为中标人所配送的食物品质依据之一，以备今后核查。

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

（十三）食品验收

1. 做好卸货前的检查。学校和中标人双方的验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。

2. 采取现场验收的方式，验收人员应认真检查物资的质量，按索票、验证—抽查—过磅（清点）—入库的程序完成验收，中标人可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给用户方的，查验原件后索取复印件留存。

3. 每批次每种货物均抽查验收。

4. 按前附产品质量描述对货物质量进行抽查。

5. 发现食品安全质量问题的处理：

5.1对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，中标人提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品的，一经发现，当日所送同批次产品全部退货。

5.2若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知学校食堂食材验收小组及中标人，将问题产品退货处理。

5.3用户方退货后将记录在案并视为中标人违约，中标人须向用户方支付当批货款的两倍作为违约金，违约金在供货结算款或履约保证金内扣除，同时用户方有权取消中标人供货资格。

6. 整批产品无或缺少《溯源标准及要求》中提及的相应票证的全部退货。

7. 退（补）货流程：对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或退货的，责成供应商以不影响学生伙食供应为前提尽快补送。

8. 货物的质量问题争议及解决办法：因货物的质量问题发生争议，由国家法定的质量鉴定单位进行质量鉴定。货物符合质量标准的，鉴定费由用户方承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由中标人承担，并且用户方有权追究中标人的相关责任。

9. 验收记录：对每次验收的物资均记录物资名称、数量、验收情况等事项，并由验收人和送货人双方签名确认。

10. 中标人不能按核定的供货价交付的某些商品、不能提供与其承诺相符的服务或中标人存在违反采购文件和合同的行为，用户方将取消其中标资格，解除本合同，没收全部履约保证金。中标人违约责任包括但不限于下列各项：

10.1 中标人不得将中标项目转让或分包给他人；

10.2 中标人在收到用户方订货要求后，在承诺的供货时间内不能供货或不能如数供货的；

10.3 中标人私自更改菜单中货品的；

10.4 中标人未能提供承诺的服务的；

- 10.5商品在保质期出现损坏的，中标人未能提供替换服务的；
- 10.6中标人的送货单没有详细注明商品的品牌、品种、单价、数量，送货单出现涂改、标记不清的；
- 10.7中标人泄露用户方的商业秘密，泄密造成用户方损失的；
- 10.8出现中标人联手哄抬物价现象的；
- 10.9向学校主管人员或验收货人进行物质、金钱行贿的；
- 10.10无正当理由拒绝供货次数或因供货价高于其他供应商同类货物价格5%，被用户方书面投诉达3次或以上的；
- 10.11中标人应严格遵守食品安全法等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消中标人的供货资格，解除本合同，没收全部履约保证金，中标人并承担由此造成的经济责任和法律责任：
- (1) 用非食品原料生产的食品，或用添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品。
 - (2) 检测发现致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品。
 - (3) 营养成分不符合食品安全标准限量的乳制品。
 - (4) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、参假掺杂或者感官性状异常的食品。
 - (5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。
 - (6) 未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品。
 - (7) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。
 - (8) 超过保质期的食品。
 - (9) 无标签的预包装食品。
 - (10) 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。
 - (11) 其他不符合食品安全标准或者要求的食品。
- 10.11 由于中标人的原因导致社会媒体对用户方作出负面报导。
11. 中标人提供有毒、变质等食品的，造成食品安全事故的必须立即上报，经有关单位鉴定原因后，如确实为中标人提供之食品问题，中标人需负担全部医药费，用户方有权解除供货合同，中标人同时承担相应的民事及刑事法律责任。

（十四）其他要求

1、★中标人必须在签订合同前5天内成功办理针对本项目的《食品安全责任保险》和《公众责任险》，供应商需在投标文件中提供相应承诺函。

2、采购农副产品的，同等条件下应优先采购贫困地区的农副产品。中标人必须做好统筹协调，确定并预留本单位食堂采购农副产品总额的不低于30%的比例定向采购贫困地区的农副产品。其他服务年度的具体预留比例，按当年发布的最新通知为准。

3、中标人在供货期间，用户方发现中标人在其他区域供应的货物出现问题，引起本项目用户方的社会舆论，中标人必须无条件配合用户方进行相关澄清工作，同时用户方有权视实际情况采取取消中标人供货资格、终止合同、另行从其他片区服务单位中签订合同进行供货，且无需对中标人作任何补偿或赔偿。

（十五）考核标准

1、用户方在服务期内对中标人实行供应月份的考核制度，同时中标人自觉接受和配合用户方及有关部门的定期或不定期检查。以下考核细则仅供参考，具体考核细则将由用户方根据实际情况制定，用户方对考核细则保持最终修改权和解释权。

2、考核得分满分为100分，考核得分=100分-考核扣分。考核得分（量化评分）影响整体结算金额，详见供货基准价格核定方式。

3、在服务期内，若中标人考核分数低于80分的情况累计达到2次或以上的情况，用户方有权单方解除合同，报采购人取消其供货资格，并由采购人在同包组的其他供应商中摇珠产生新的供应商。同时，不予退还中标人全额履约保证金，且由此产生的责任和经济损失由中标人自行承担。如出现前述情形，在用户方未确定新的服务单位前用户方仍需中标人提供配送服务的，中标人须按合同约定继续提供食材配送服务直至新的服务单位提供服务为止。同时如因特殊情况或其他不可抗力用户方未能在服务期满前确定新的服务单位，中标人须按合同约定的要求继续提供食材配送服务直至新的服务单位服务为止。

学校食堂供应商量化评分表（月考核表）

序号	项目	扣分事项	分值
1	质量要求	相应批次的食品未能提供对应合格检验证明或合格证明而产生退货的，每次扣3分。	
		食品质量不符合要求，出现质量问题，但未造成严重后果，每次扣5分。	

		未及时了解市场信息，提供社会负面影响大的食品，每次扣3分。	
		超范围或超剂量使用食品添加剂、发现使用劣质原料，违规使用抗生素、激素等有害物质，纳入教育系统食堂物资采购黑名单，解除《服务合同》。	/
		无法向学校提供上游企业票证，无法保证每批次进货能溯源，每次扣5分。	
		未按照标准严格采购，出现次、差、来历不明货物，每次扣5分。	
		未按照规定进行退、换货处理，每次扣5分。	
		学校因食品质量而拒收货物，每次扣5分。	
		供应商违反其单位的食品安全规章制度或没有按照相关规定使用检测设备进行检验检测，每次扣5分。	
2	原材料 价格	未按约定结算价供货的，每发现一项次扣5分。	
		群众监督对货物价格有特别异议的记录，每次扣1分。	
		供应商所供应的货物价格高于所属区发改部门在网上公示的价格的，每次扣1分。	
		未按规定供应周期进行报价的，每次扣2分。	
3	配送要 求	配送车辆、实际运输不符合采购文件及《服务合同》约定的，车厢内有异味，不整洁每次扣5分。	
		未在规定时间内完成配送、供货，每次扣10分。	
		实际配送食品少于订购数量且不能及时补充的，每次扣5分。	
		配送车辆内的食品没有包装或使用密闭容器盛放，容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定，送货单没有详细注明商品的品种、品种、单价、数量，送货单出现涂改，标记不清的情况的，每次扣5分。	
		高危易腐食品应未采用冷冻（藏）方式配送，实际配送的食品与订购货物种类、质量不符，未能及时更换的，每次扣5分。	
		配送人员没有出示健康证明或从业人员健康检查合格资料，没有穿着工衣和佩戴胸卡的，每次扣3分。	
		配送人员在校内活动违反学校有关规章制度（如：吸烟、车辆超速行驶、未按防疫要求佩戴口罩等行为），每次扣5分。	
		没有按照采购文件建立供货团队负责对学校食堂供货，扣3分。	
		没有按照学校要求将食品送到指定地点，每次扣3分。	

4	安全生 产管理 要求	没有建立、健全本单位安全生产责任制、安全生产规章制度和操作规程，或没有按相关职能部门规定操作，每次扣5分。	
		没有按照投标文件要求制订相关应急预案或没有按照应急预案执行的，每次扣5分。	
		造成食品安全事故或舆情的，解除《服务合同》，纳入教育系统食堂物资采购黑名单。	/
5	纪律要 求	未按要求及时、如实报告生产安全事故，解除《服务合同》，纳入教育系统食堂物资采购黑名单。	/
		提供资料弄虚作假的，每次扣5分。	
		出现供应商有联手哄抬物价现象的，一经核实，解除《服务合同》，纳入教育系统食堂物资采购黑名单。	/
		向学校人员或食堂人员进行物质、金钱行贿，一经核实，解除《服务合同》，纳入教育系统食堂物资采购黑名单。	/
6	诚信服 务	经营场地、设备、人员配置、经济实力与承诺不符，每次扣3分。	
		被学生、家长或社会人士投诉并经查证属实，每次扣5分。	
		拒绝学校提出的合理服务要求，每次扣5分。	
		存在转包行为，解除《服务合同》，纳入教育系统食堂物资采购黑名单。	/
7 补充	满意度 要求	行政部门日常监督检查，被通报批评的1次扣3分，警告的1次扣5分，罚款以上行政处罚的1次扣10分。	
		学校考评小组满意度意见（按满意度评分结果折算得分）。	
		被师生、家长投诉，情况属实的，每宗扣2分。	
		被媒体负面曝光的，解除《服务合同》，纳入教育系统食堂物资采购黑名单。	/
8	供应商 所在地 现场调 查	不能提供学校考核小组要求的材料，缺1份扣1分。	
		学校食堂考核小组对现场查验食品及设施，通报批评1次扣3分。	
9	其他	有违反采购文件及《服务合同》规定的其它违约事件的，每发现1次，需按违约性质并结合上述违约类别，每次扣5分。	
合计分值			
整体评价（最终得分=满分100分-合计分值）			

供应商对上述事项签名确认：

考核小组签名：

学校（盖章）：

年 月 日

第三部分 投标人须知

投标人须知一览表

序号	项 目	主 要 内 容
1	采购预算	本项目不设采购预算
2	资金来源	膳食经费（非财政性资金）
3	报价上限	投标报价以投标折扣率方式进行填报。投标折扣率单位为“%”，小数点后保留两位有效数。投标折扣率不接受区间值，投标折扣率不得为0.00%。 折扣率有效报价范围：90.00%≥投标折扣率>0.00%，报价精确到小数点后两位，中标折扣率为该供应商的响应时的折扣率报价，详见报价要求。
4	投标保证金 递交要求	一、投标保证金金额为： 包组一：人民币叁佰伍拾万元整(¥3,500,000.00 元)； 包组二：人民币叁佰万元整(¥3,000,000.00 元)； 包组三：人民币贰佰伍拾万元整(¥2,500,000.00 元)； 二、项目简称：“区直大宗物资采购+包组号” 三、投标人应按包组对各分包的投标保证金作独立递交。投标保证金可采用以下任意一种形式提交： （一）投标保证金以支票或汇票或本票形式提交的： 1. 须在递交投标文件时单独提交相关票据原件（票据复印件按“第五部分 投标文件格式”在投标文件中提供），且票据的剩余有效期须不少于5日。 （二）投标保证金以银行保函形式提交的： 1. 须在递交投标文件时单独提交保函原件。银行保函由中华人民共和国境内银行出具。保函有效期须自出具之日起至本项目投标有效期满后30天内持续有效。 （三）投标保证金以转账形式递交的： 1. 投标人将投标保证金缴款证明扫描件或复印件作为投标的组成部分，与投标文件一同递交，采购人在开标时检查各投标人的投标保证金，投标保证金由投标人以非现金形式一次性汇出，应在递交投标文件截止时间前到达广东宏正工程咨询有限公司指定账户，以收款银行确认到账为

	准。（否则投标无效） 户名：广东宏正工程咨询有限公司 账号：9550880002277300187 开户行：广发银行佛山南海桂城支行 2. 投标保证金的汇款单位应与投标人一致，否则，采购人将予以拒绝。 3. 投标保证金是否准确到账，以收款银行的回单为准，由于要素不清晰或未按以上要求而导致无效响应或不能参加投标的，所造成的后果由投标人负责。 特别提示： （1）投标人在划出款项时，千万记住核对保证金的金额（特别是元位金额）； （2）投标人须从存款账户一次性，不得分笔汇入指定账户； （3）投标人须在填写银行汇款凭证时，必须注明以下信息：项目名称全称，如填写银行汇款凭证时因填写字数限制未能填写项目名称全称的可填写项目简称； （4）投标人在汇款时必须要求银行工作人员在用途（或摘要或附言）栏输入以下信息：项目名称全称，如填写银行汇款凭证时因填写字数限制未能填写项目名称全称的可填写项目简称；（要在汇款系统上传送信息到收款方银行，用于收款银行识别该款项的用途）； （5）投标人在汇款时必须要求银行工作人员录入：项目名称全称，（如填写银行汇款凭证时因填写字数限制未能填写项目名称全称的可填写项目简称）、投标人账号、投标人开户行全称（要在汇款系统上传送信息到收款方银行，退保证金时，广东宏正工程咨询有限公司委托收款银行将投标人保证金从原路退还该款项给汇款人的存款账户）。 4. 对于未能按要求提交投标保证金的投标人，采购人将视为不响应采购文件而予以拒绝。 5. 保证金的退回： 1）未中标的投标人的投标保证金，采购代理机构将于采购人确认采购结果后五个工作日内通过电子银行电子汇兑方式直接将投标人的保证
--	---

		金划转回其原汇款账户内或将保函原件退还投标人。 2) 流标项目的投标人的投标保证金，约于该项目确定流标后五个工作日内通过电子银行电子汇兑方式直接将投标人的投标保证金（原额）划转回其原汇款账户内或将保函原件退还投标人。参与流标采购二次招标的投标人，需按二次招标的采购文件要求重新划汇投标保证金或出具保函。 3) 中标投标人的投标保证金于合同签订后五个工作日内无息退回。采购代理机构将通过银行电子汇兑方式直接将投标人的投标保证金划转回其原汇款账户内。以保函形式提交保证金的，于合同签订后五个工作日内将原件退回。
5	中标服务费要求	中标人应按本采购文件中的要求和规定的金额在收到中标通知 3 日内向采购代理机构交纳中标服务费。中标人中标后根据采购代理机构发出的《中标服务费收费通知书》要求支付中标服务费。凭中标服务费发票或缴款证明材料到采购代理机构指定地点领取《中标通知书》。 本项目各包组的中标人向采购代理机构缴纳采购代理服务费： 包组一：人民币壹万元整/家（RMB10000.00/家） 包组二：人民币捌仟元整/家（RMB8000.00/家） 包组三：人民币捌仟元整/家（RMB8000.00/家）
6	中标服务费缴交方式	中标服务费可以现金或支票或转账形式缴交。 采购代理机构账户： 开户银行：广东南海农村商业银行股份有限公司桂城支行 账户名称：广东宏正工程咨询有限公司 账号：8002 0000 0044 30372。
7	统一结算币种	均不计息,以人民币元结算
8	投标有效期	提交投标文件的截止之日起 90 天。中标人的投标有效期延续到合同终止日。
9	投标文件数量	投标人应各包组分别编制投标文件，各包组编制投标文件-资格审查部分一式九份（其中，正本一份和副本八份），投标文件一式九份（其中，正本一份和副本八份），开标一览表一份，电子光盘或 U 盘一份（不留密码，

		无病毒，不压缩。除投标文件中提供的图片及相关扫描文件外，其他内容应保留 EXCEL 格式或 WORD 文档等可编辑格式文件，电子文件与纸质文件内容不同，以盖章的纸质文件正本为准）。投标文件-资格审查部分、投标文件的每份文件必须分别固定装订成册（不得采用活页形式），并在文件封面上清楚地标明“正本”或“副本”字样。
10	递交投标文件时间	2025 年 6 月 26 日 8 时 30 分至 9 时 30 分（北京时间）
11	现场考察或者答疑会	本项目不组织现场考察或者召开标前答疑会。
12	有效通知载体	佛山市公共资源交易中心南海分中心网站 （ https://www.nanhai.gov.cn/fshq/bmdh/sydw/ggzyjyzx/znjj/ ）； 中国采购与招标网（ https://www.chinabidding.com.cn/ ）； 广东宏正工程咨询有限公司网（ https://www.gdhzec.com/ ）；

一、说 明

1. 适用范围

1.1. 本采购文件适用于投标邀请函中所述项目的采购。

2. 定义

2.1. “采购人”是指：佛山市南海区教育局。

2.2. “采购代理机构”是指：广东宏正工程咨询有限公司。

2.3. “招标采购单位”是指：采购人。

2.4. 合格的投标人

符合采购公告规定的资格要求。

其中， 投标人参加采购活动应当具备下列条件是指：

- （一）具有独立承担民事责任的能力；
- （二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （四）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （五）参加采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
- （六）法律、行政法规规定的其他条件。

2.5. “中标人”是指经法定程序确定并授予合同的投标人。

3. 合格的服务、货物

3.1 “服务”是指除货物和工程以外的其他采购对象，“合格的服务”是指供应商按采购文件的规定，依据中华人民共和国的相关法律、法规、规章以及相关国家标准、行业标准或地方（或企业）标准（如有）的规定或规范要求，向采购人提供的满足采购文件规定的需求或特定目标的服务。

3.2 “货物”是指供应商制造或组织符合采购文件要求的货物等。采购文件中没有提及招标货物来源地的，均应是本国货物。投标的货物必须是其合法生产的符合国家有关标准要求的货物，并满足本采购文件规定的规格、参数、质量、价格、有效期、售后服务等要求。

3.3 供应商须确保采购人在中华人民共和国接受和使用供应商所提供服务的全部或任何一部分时，或者在享有合同的全部或部分权益时，免受第三方以侵犯其合法权益（例如侵犯其专利权、商标权、著作权或其它知识产权等等）而提出的任何求偿责任起诉。否则，供应商须承担采购人与此相关的一切损失（包括且不限于：诉讼费、

律师费、经裁定由采购人承担的任何费用、导致采购人需重新采购所产生的一切费用及时间费用损失等）。

4. 投标费用

- 4.1. 投标人应承担所有与准备和参加投标有关的费用。不论投标的结果如何，采购代理机构和采购人均无义务和责任承担这些费用。
- 4.2. 中标人必须按规定向采购代理机构交纳中标服务费。中标服务费金额缴交方式及时间详见“投标人须知一览表”内容。

二、采购文件

5. 采购文件的构成

- 5.1. 采购文件由下列文件以及在招标过程中发出的修正和补充文件组成：

- (1) 投标邀请函
- (2) 采购项目内容
- (3) 投标人须知
- (4) 合同书格式
- (5) 投标文件格式
- (6) 评审细则

- 5.2. 投标人应认真阅读、并充分理解采购文件的全部内容（包括所有的补充、修改内容、重要事项、格式、条款和技术规范、参数及要求等）。投标人没有按照采购文件要求提交全部资料，或者投标没有对采购文件在各方面都做出实质性响应是投标人的风险，有可能导致其投标被拒绝，或被认定为无效投标或被确定为投标无效。

- 5.3. 本采购文件是编制投标文件、评标、定标及中标后签订合同的重要依据。

6. 采购文件的现场考察、答疑

- 6.1. 采购人或者采购代理机构可以在采购文件提供期限截止后，组织已获取采购文件的潜在投标人现场考察或者召开开标前答疑会。
- 6.2. 关于本项目是否组织现场考察或者召开开标前答疑会的情况详见《投标人须知一览表》的“现场考察或者开标前答疑会”内容。
- 6.3. 任何要求对采购文件进行答疑的投标人，均应以书面形式在公示期间或者自公示期满之日起七个工作日内通知广东宏正工程咨询有限公司。广东宏正工程咨询有限公司将组织采购人对投标人所要求答疑的内容均以网上公告形式予以答复。必

要时，将组织相关专家召开开标前答疑会，并将会议内容以网上公告的形式发布（答复中不包括问题的来源）。

- 6.4. 投标人在规定的时间内未对采购文件提出疑问的，将被视其为无异议。对采购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。

7. 采购文件的澄清或者修改

- 7.1. 采购人或者采购代理机构可以对已发出的采购文件进行必要的澄清或者修改，澄清或者修改内容在原公告发布媒体上发布澄清公告。澄清或者修改的内容为采购文件的组成部分。
- 7.2. 澄清或者修改的内容可能影响采购文件编制的，采购人或者采购代理机构在投标截止时间至少 15 日前，以书面形式通知所有获取采购文件的潜在投标人；不足 15 日的，采购人或者采购代理机构顺延提交投标文件的截止时间。

三、投标文件的编制和数量

8. 投标的语言

- 8.1. 投标人提交的投标文件以及投标人与采购人就有关投标的所有来往函电均应使用中文。投标人提交的支持文件或印刷的资料可以用另一种语言，但相应内容应附有中文翻译本，在解释投标文件的修改内容时以中文翻译本为准。对中文翻译有异议的，以权威机构的译本为准。

9. 投标文件编制

- 9.1. 投标人应当按照采购文件的要求编制投标文件。投标文件应当对采购文件提出的要求和条件作出明确响应。
- 9.2. 投标人对其投标文件的编制应按要求装订和封装。对未经装订的投标文件可能发生的文件散落或缺损，由此产生的后果由投标人承担。
- 9.3. 投标人应完整、真实、准确的填写采购文件中规定的所有内容。
- 9.4. 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及采购监督管理部门等对其中任何资料进行核实的要求。
- 9.5. 如果因为投标人投标文件填报的内容不详，或没有提供采购文件中所要求的全部资料及数据，由此造成的后果，其责任由投标人承担。
- 9.6. 投标报价是以投标人可独立履行项目合同义务，通过合理预测与准确核算后，可达致预期设计功能和常规使用效果，满足约定的验收标准和符合自身合法利益的

前提下所作出的综合性合理报价，对在投标文件和合同书中未有明确列述、投标方案遗漏失误、市场剧变因素、应预见和不可预见的费用等均视为已完全考虑到并包括在投标总价之内。

- 9.7. 投标人应预见其超出常规、具有特别意义、会引起竞争非议、有可能影响产品质量或者不能诚信履约的报价会对其投标有效性造成不良影响。投标人应自觉对其作出特别说明并提供相关证明材料以证明该报价的合理性。
- 9.8. 除非采购文件另有规定或许可，投标人提供的服务均以人民币进行报价。
- 9.9. 投标人应当遵循公平竞争的原则，不得恶意串通，不得妨碍其他投标人的竞争行为，不得损害采购人或者其他投标人的合法权益。
- 9.10. 在评标过程中发现投标人有上述情形的，评标委员会认定其投标无效，并书面报告采购人。
- 9.11. 投标人根据采购文件的规定和采购项目的实际情况，拟在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作分包的，应当在投标文件中载明分包承担主体，分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包。

10. 投标要求

- 10.1. 本项目只允许投标人有一个投标方案，每个投标人只能有一个报价。投标报价不得超过采购文件中规定的报价范围。

11. 本项目不接受联合体投标。

12. 投标人资格证明文件

- 12.1. 投标人应按采购文件的要求，提交证明其有资格参加投标和中标后有履行合同能力的文件，并作为其投标文件的组成部分。资格证明文件必须真实有效，复印件必须加盖单位公章。

13. 投标有效期

- 13.1. 投标有效期从提交投标文件的截止之日起算，具体单位时间详见《投标人须知一览表》的“投标有效期”内容。投标文件中承诺的投标有效期应当不少于采购文件中载明的投标有效期。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。

14. 投标保证金

- 14.1. 投标保证金应从投标人账户中汇出到采购文件中指定的账户，细节详见附件《采购项目投标保证金递交须知》。投标人应按采购文件规定的金额和期限交纳投标

保证金，投标保证金作为投标文件的组成部分。开标时应携带投标保证金入账单据以供备查。投标保证金的币种为人民币。

14.2. 凡未按规定交纳投标保证金的投标，为无效投标。

14.3. 有下列情形之一的，没收投标保证金，取消其中标资格；属于合同履行期间的，没收履约保证金，终止合同：

- (1) 已递交投标文件，并在截止时间之后，投标有效期内投标人撤销投标文件的；
- (2) 投标文件中提供伪造、虚假的材料或信息；
- (3) 在评标期间，使用不正当手段试图影响、改变评标结果；
- (4) 恶意串通或捏造事实，对其竞争对手进行诋毁、排挤、攻击；
- (5) 不按期签订合同，或拒绝、拖延、没有完全履行投标承诺和合同义务；
- (6) 擅自将合同项目或主体关键性内容分包转让他人；
- (7) 获中标候选人资格通知或公告后，无法如期按采购人要求履行承诺并提供合法有效的重要证明材料；
- (8) 违反采购法规，违反了诚实信用、公平竞争和如实告知原则，扰乱了采购程序；
- (9) 提供虚假、恶意质疑投诉材料或在一年内有三次以上查无实据的质疑投诉记录。

15. 投标文件的数量和签署

15.1. 投标人应按照各包组分别编制投标文件，各包组编制投标文件-资格审查部分一式九份（其中，正本一份和副本八份），投标文件一式九份（其中，正本一份和副本八份），开标一览表一份，电子光盘或U盘一份。

15.2. 投标文件的正本需打印或用不褪色墨水书写，并由法定代表人/负责人或经其正式授权的代表签字。授权代表须出具书面授权证明，其《法定代表人/负责人授权委托书》应附在投标文件中。

15.3. 投标文件中的任何重要的插字、涂改和增删，必须由法定代表人/负责人或经其正式授权的代表在旁边签章或签字才有效。

四、投标文件的递交

16. 投标的截止期

16.1. 提交投标文件的截止时间详见采购公告。

16.2. 投标人应当在采购文件要求提交投标文件的截止时间前，将投标文件密封送达投标地点。采购人或者采购代理机构收到投标文件后，如实记载投标文件的送达时间和密封情况，签收保存，并向投标人出具签收回执。任何单位和个人不得在

开标前开启投标文件。

17. 投标文件的密封和标记

- 17.1. 为方便开标时唱标，投标人应将《开标一览表》一份单独密封提交，并在信封上清晰标明“开标一览表”字样。若此《开标一览表》与投标文件中的《开标一览表》内容不一致，以投标文件正本为准。
- 17.2. 投标文件-资格审查部分、投标文件的每份文件必须分别固定装订成册（不得采用活页形式），并在文件封面上清楚地标明“正本”或“副本”字样。副本可采用正本的复印件。若副本与正本不一致，以正本为准。建议投标人将投标文件正本和所有的副本密封包装在同一个密封袋内。
- 17.3. 电子光盘或U盘一份单独密封提交，并在信封上清晰标明“投标文件电子版”字样。
- 17.4. 信封或投标文件外包装上应当注明采购项目名称、采购项目编号和“在 2025 年 月 日 时 分之前不得启封”的字样(可参考《附件三 外包装封面参考格式》)，封口处应加盖投标人印章或密封章。
- 17.5. 逾期送达或者未按照采购文件要求密封的投标文件，采购人、采购代理机构将拒收。投标人所提交的投标文件在评标结束后，无论中标与否都不退还。

18. 投标文件的补充、修改或者撤回

- 18.1. 投标人在投标截止时间前，可以对所递交的投标文件进行补充、修改或者撤回，并书面通知采购人或者采购代理机构。补充、修改的内容应当按照采购文件要求签署、盖章、密封后，作为投标文件的组成部分。
- 18.2. 投标人在投标截止时间前撤回已提交的投标文件的，自收到投标人书面撤回通知之日起5个工作日内，退还已收取的投标保证金，但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外。

五、开标、评标定标（详见后附《评审细则》）

六、确定评审结果

19. 中标通知

- 19.1. 中标结果将在指定媒体上公告，并向中标人签发《中标通知书》，不在中标名单之列者即默认为落标，对中标与落标原因不作任何解释。
- 19.2. 在未取得合法理由而获批复前，中标人擅自放弃中标资格，则须承担相应的违约责任，并赔偿采购人由此所造成的一切经济损失。

20. 合同签订与跟踪

- 20.1. 中标人须于中标通知书发出之日起 30 日内与采购人签订采购合同。采购合同须经采购代理机构鉴证，如对抗或拖延履行签订合同责任和义务时，将没收其投标保证金。合同标的、规格型号、数量、金额、服务承诺、履约方式等必须与采购文件和中标人的投标文件保持一致。采购人或代理机构不得在采购文件未约定的情况下向中标人提出不合理要求。
- 20.2. 采购合同履行中，采购人追加与合同标的相同的服务的采购金额不得超过原合同采购金额 10%，即内容只能是增加原合同规定的服务的数量，不能改变原合同其他条款，并应当在确保有采购资金支付的前提下方可与供应商签订补充合同。
- 20.3. 采购文件、中标人的投标文件及相关澄清材料，均作为合同订立的依据。对投标文件及澄清复件中出现歧义、不确定的内容等解释均以本项目评审专家的理解确认为准。
- 20.4. 合同生效后一切行为均适用于相关法律法规，履约期间有违约过错的一方，须承担相应的责任。

七、其他

21. 质疑与处理

- 21.1. 投标人认为采购文件、采购过程、中标或者成交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 7 个工作日内（潜在供应商已依法获取其可质疑的采购文件的，可以对该文件提出质疑。对采购文件提出质疑的，应当在采购文件公告期限届满之日起 7 个工作日内提出。）以实名书面形式向采购代理机构或采购人提交质疑申诉，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事实的确切来源，对捏造事实、滥用维权扰乱采购秩序的恶意质疑者或举证不全查无实据被驳回次数在一年内达三次以上，将纳入不良行为记录并承担相应的法律责任。若对采购方案中存有倾向性、歧视性等影响公平竞争的内容提出质疑的，应在公示期间或者自期满之日起七个工作日内以书面形式直接向委托采购代理机构提出，同时知会采购人。
- 21.2. 对中标候选人或投标人之间的投标行为提出质疑时，被质疑者对举证材料须给予书面澄清回复，其投标文件内容须公开接受任何形式的审查核实。
- 21.3. 对出现有违公平竞争、对中标候选人提出的质疑而未获有效解决等情况时，可

由相关责任归属部门组织会审，或提请评委会内的部分主要专家成员进行复审，复审时各相关当事人须同时列席并就质疑内容进行举证和接受质询，评委会最终的表决意见报经采购人批复后即作为复审结果，各当事人均予以尊重服从。

21.4. 质疑函范本

一、质疑供应商基本信息：

质疑供应商：_____

地址：_____ 邮编：_____

联系电话：_____

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：_____

质疑函制作说明：

1. 供应商提出质疑时，应提交质疑函和必要的证明材料。

2. 质疑供应商若委托代理人进行质疑的，质疑函应按要求列明“授权代表”的有

关内容，并在附件中提交由质疑供应商签署的授权委托书。授权委托书应载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

3. 质疑函的质疑事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。

4. 质疑函的质疑请求应与质疑事项相关。

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

21.5. 质疑受理机构联系方式

质疑受理机构名称：广东宏正工程咨询有限公司

质疑受理机构地址：佛山市南海区桂城街道海五路6号城智大厦1幢10层

质疑受理联系人：张先生、黄先生

质疑受理机构电话：0757-86300101（工作/接收时间：8：30-17：00）

质疑受理机构传真：0757-86368680 邮箱：nhhongzheng@126.com

22. 投诉

22.1. 质疑供应商对采购人、采购代理机构的质疑答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在质疑答复期满后15个工作日内向采购人的监督管理机构进行投诉。采购人的监督管理机构在收到投诉后30个工作日内，对投诉事项作出处理，并以书面形式通知投诉人和投诉事项有关的当事人；投诉应当有明确的请求和必要的证明材料，供应商投诉的事项不得超出已质疑的事项的范围；采购人的监督管理机构必要时可以进行调查取证或者组织质证，对依法进行调查取证的，投诉供应商与投诉有关的当事人应当如实反应情况，并提供相关材料；捏造事实、提供虚假材料或者以非法手段取得证明材料进行投诉的，应当予以驳回，并承担法律责任。

按如下联系方式向本项目监督管理部门提起投诉。

监督管理机构名称：中国共产党佛山市南海区教育局机关纪律检查委员会

地 址：佛山市南海区桂城街道南新三路3号

电 话：0757-86339151

邮 编：528200

传 真：-

22.2. 投诉书格式必须严格按照以下格式和有关投诉的规定进行。

投诉书

投诉人：_____法定代表人：_____

地址：_____电话：_____邮编：_____

电子邮箱：_____传真：_____

委托代理人姓名：_____职业：_____

住址：_____联系电话：_____

被投诉人：_____法定代表人：_____

地址：_____电话：_____邮编：_____

电子邮箱：_____传真：_____

我公司参加了_____年__月__日被投诉人组织的（采购人）（项目名称）（项目编号）的采购活动，我认为该项目的（采购文件、采购过程、中标（成交）结果）损害了我公司权益，对此，我公司于年月日向（采购代理机构或采购人）提出了质疑，（其于_____年__月__日作出书面答复，因对其作出的答复不满意）/（被质疑人未在法定期限内予以答复，按照采购有关规定），现向贵机关提起投诉：

1. 具体的投诉事项及事实依据；
2. 质疑和质疑答复情况的简要描述；
3. 投诉请求；

本投诉书正本两份，副本（ ）份并附电子文档。

附件：质疑函、质疑答复函、证据材料及相关证明材料(复印件)____份，共____页。

投诉投标人：（盖章）_____

法定代表人：（签字）_____

_____年__月__日

23. 终止招标

- 23.1. 如发生终止招标的情况，采购代理机构将及时在原公告发布媒体上发布终止公告，以书面形式通知已经获取采购文件的潜在投标人，并将项目实施情况和采购任务取消原因报告采购人。已经收取采购文件费用或者投标保证金的，将在终止采购活动后5个工作日内，退还所收取的采购文件费用和所收取的投标保证金及其在银行产生的孳息。

第四部分 合同书格式

合同书参考文本

采购项目

项目编号：_____

项目名称：南海区教育系统 2025-2028 学年区直学校食堂大宗物资采购

包组号：_____

学校食堂食材采购合同

项目名称:	南海区教育系统2025-2028学年区直学校食堂大宗物资采购
项目编号:	
包组号:	

甲方（学校）：_____

电话：_____ 经办人：_____

地址：_____

乙方（供货商）：_____

电话：_____ 经办人：_____

地址：_____

丙方：佛山市南海区教育局

电话：_____ 经办人：_____

根据采购南海区教育系统2025-2028学年区直学校食堂大宗物资采购（包组号：）的采购结果，根据《中华人民共和国民法典》和本项目采购文件的要求，经双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，一致同意签订本合同如下。

一、下列文件均为本协议不可分割部分：

在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）。

二、合同期限：自_____年_____月_____日起至_____年_____月_____日止，合同一学年一签。

本服务年度的服务期限为：_____年_____月_____日起至_____年_____月_____日止，一学年，合共两个学期。

三、项目主要内容及实现功能目标：

（一）项目概况

1、本项目为南海区教育系统2025-2028学年区直学校食堂大宗物资采购（包组号：）。目前甲方在校师生用餐人数_____人，其中学生_____人，教师_____人，职工_____人（用餐人数以实际为准）。

2、甲方和丙方不保证乙方在供货期内所承担的业务额多少，可能存在片区部分用户方（学校）不再开设食堂以及片区内增加其学校的情况乙方已知悉。若因供应量的增加，乙方供应能力不足时，甲方可在其他入围供应商中随机选取进行短期补充，乙方不得干预，也不得向甲方索赔。

3、由于各服务片区用户方（学校）分别与各分包对应供应商签订某一片区的供货合同，乙方应该充分具备同时提供该服务片区所有用户所需的所有货物的供货能力，同时也应考虑到由此造成的供货问题所产生的罚款甚至没收履约保证金的风险。

4、甲方根据实际情况，若涉及包组内的采购内容现存在合同未到期情况的，到期后由乙方进行配送。

5、乙方须具备必要的自检能力。甲方及丙方可不定期委托第三方具有资质的质检机构对乙方提供的货物进行抽检，若抽检发现有不合格产品，检测费用由该乙方支付，甲方及丙方有权终止合同，并将结果送交相关职能部门按规定进行处分。

（二）货款结算

1. 每月的结算金额=（汇总各类配送食材）每日的结算金额的总和=Σ经双方核定的各类货物的供货基准价格×（各类配送食材）当日实际供货量×合同折扣率×量化评分%-罚款（如有）。

2. 合同结算单价及合价必须为全包价，包括了市场调查、货物采购、检验检疫费、质量检测费、配送运输费、包装费、运输费、装卸费、不合格货物的退换、人工费（社保、节假日慰问金等）、运营、保险、验收、售后服务、税费、其他伴随服务费用及合同实施过程中的应预见和不可预见费用等完成本招标内容所需的一切费用。乙方在签订合同时已将以上费用全面考虑。甲方不支付除货款外的任何费用，不改变合同折扣率。

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

4. 如部分农产品需要由乙方进行简单加工的，如去皮、切块等简单加工的，其供货价由甲方和乙方协商为准。

5. 付款方式

(1) 货款实行按月结算,原则上次月15号前(寒暑假除外)支付乙方上月的月度结算货款。乙方指定的收款账户必须符合法律法规要求,且以书面形式报甲方备案,一经确定,不得随意更改。由于银行更改账号、单位变更等原因确需更改的,要重新以书面形式备案,附上有关证明及单位法定代表人签名。

(2) 货款结算前,乙方需提交正式发票,收款方、出具发票方均必须与本合同乙方名称一致。货物收货确认清单(两人以上验收签字)。

(3) 所有的款项以转账的方式支付到乙方指定银行账号。

(4) 凭以下有效的文件支付合同款:

- ①合同(首次请款时提交);
- ②当月的供货清单、食材品种归类表;
- ③乙方开具正式的发票;
- ④中标通知书(首次请款时提交)。

(5) 因甲方使用的是校园膳食经费,甲方在前款规定的付款时间为向学生提出报餐费用收取的时间(不含财务部门统计审核的时间),在规定时间内提出费用收取后即视为甲方已经按期支付。

(三) 合同折扣率

(大写) 百分之_____;

(小写) _____%。

(四) 供货基准价格核定方式

1、结算基准价的确定按以下条款(1) - (2)的顺序进行确认:

(1) 《佛山市发展和改革局》网站公布的清单内的食品:以佛山市发展和改革局公布的《佛山市五区农副产品市场零售价格表》和《超市农副产品价格信息》每月1日和15日对应南海区价格或不高于该水平的价格的平均价格为结算基准价。

(2) 《佛山市发展和改革局》网站没有公布的食品:则由甲方代表和乙方代表每月1日和15日,选择以下农贸市场对同类产品进行询价,若选取两家或以上农贸市场询价,则取平均值作为供货基准价格:①中南农产品交易中心(狮山);②东方市场(桂城);③桂江农产品综合批发市场(大沥);④大德市场(西樵);⑤洛浦市场(九江);

2、乙方须在每月20日前提供当月结算基准价清单,结算基准价经双方确认后均

不得随意修改。乙方应根据合同折扣率确认供货价格（含税费价），按采购人当月实际采购量制定每月结算清单，结算清单应在下个月 5 日前交采购人确认。

3、为保证食材供应价格贴合南海区实际物价水平，并严格贯彻厉行节约、反对浪费的原则，甲方有权向本包组内的其他供应商进行询价，并最终经询价后的各类食材的平均价格为结算基准价。乙方对确定的结算基准价应无条件服从。如乙方认为相关食材的结算基准价因企业自身经营状况无法满足履行的，对当月的食材配送服务，甲方有权从该包组的其他供应商处采购。因乙方的供货价高于其他供应商同类货物价格 5%，被甲方书面投诉达 3 次或以上的，甲方有权终止合同，报丙方取消其供货资格，并由丙方在同包组的其他供应商中摇珠产生新的供应商。

4、合同折扣率

乙方的投标折扣率即成为本项目的合同折扣率。

5、合同结算价

（1）合同结算价=结算基准价×合同折扣率。

（2）具体计价方式为：

每月的结算金额=（汇总各类配送食材）每日的结算金额的总和=Σ经双方核定的各类货物的供货基准价格×（各类配送食材）当日实际供货量×合同折扣率×量化评分%-罚款（如有）

（3）当天采购量的总费用等于当天采购各种品种食材对应的结算基准价乘以实际采购的数量的乘积之和。

四、配送时间及送货地点

（一）甲方提前一天向乙方下订单，订单内容包括名称、规格、数量等。

（二）乙方须在接到甲方订单之日的第二天____时____分前将甲方所订购的货物送至甲方指定地点。如果甲方临时调整订购的货物种类、规格、数量等，乙方须在接到通知后的90分钟内将货物送达，待甲方验收、核对后，供货才算完成。

五、产品质量要求

（一）总体要求：

1. 所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品安全标准要求，保证无异味、无霉烂变质，每批鲜肉可以是来源于正规肉屠宰场，供货时须提交屠宰场的验收单及当批次有效的动物检疫证明和肉品品质检验合格证等证明文件复印件（原件备查），新鲜肉确保每日新鲜，为24小时内正规屠宰场宰杀的新鲜肉。每批鲜肉也可以

是佛山市及周边城市政府指定的肉联厂发出的鲜肉并提供动物检疫证明和肉品品质检验合格证等证明文件复印件（原件备查），并注明保鲜期。如为冻肉的则应每批次提供产品检疫检验证明，进口冻肉应留存海关部门出具的入境货物检验检疫证明等证明文件。上述原件只有一份而无法提供给甲方的，查验原件后索取复印件留存。

2. 所有货物规格符合甲方明确的具体需求。

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

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

（二）肉类（含生鲜肉、冻肉，水产）质量要求（包组一适用）

1. 生鲜畜（猪、牛、羊等）肉类

（1）来源：具有可追溯性，优先采购纳入“国家食品（产品）安全追溯平台”的肉类，佛山市或周边城市定点屠宰场（厂）24小时内屠宰的新鲜肉。

（2）安全：经检疫和肉品品质检验合格，供货时提供由地方政府定点屠宰场出具的验收单、当批次动物检疫证明和肉品品质检验合格证明等证明文件复印件。供货时提供兽药残留检测合格报告。

（3）新鲜度：品质新鲜，无霉烂变质，外观和质量等级符合国家食品安全标准要求。

（4）加工：按照规格要求进行分割、砍件、分条等。分割肉具有分割肉销售凭据。

（5）鲜肉：颜色均匀，肌肉呈淡红色或鲜红色（牛肉），脂肪洁白或淡黄色（牛、羊肉）；外表微干或微湿，触摸不粘手，切面有湿润而无黏性，有各种畜肉的特有光泽；肉质紧密，纤维清晰，鲜肉有坚韧性，指压后凹陷立即恢复；具有鲜肉的正常气味，无异味；无泥污、血污，肉边整齐，无碎肉、碎骨；按标准部位分割，精肉无多余脂肪。

（6）五花肉：肥瘦比例为3:7（三线肉），肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。

（7）猪蹄：去蹄壳，不带蹄筋，无毛、趾间黑垢，无松香等异味。

(8) 鲜骨：骨管内充满骨髓，质硬，色黄，骨的折断处有光泽，骨髓与骨腔边缘紧密结合。

2. 生鲜禽（鸡、鸭、鹅等）肉类

(1) 新鲜度：品质新鲜，无霉烂变质，外观和质量等级符合国家食品安全标准要求。

(2) 鲜禽：有头颈，有腿翅，无内脏；喙有光泽、干燥、无粘液；眼球饱满，角膜有光泽；口腔粘膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异味；口腔及宰刀口无血污、杂质，无紫斑瘀血；腹内无过多脂肪，腹下刀口整齐、不过长；皮肤有光泽，微干或微湿，紧缩、不粘手；毛孔隆起，无长毛及毛、毛根；肌肉有光泽，呈鲜禽肉正常颜色，稍带微红；脂肪呈淡黄色或黄色；肌肉结实有弹性，指压后凹陷立即恢复，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰红色；有鲜禽肉正常气味，无异味。

(3) 鸡壳：整鸡去肉，即鸡骨架，有颈无头，无内脏，骨架颜色纯正，外表微湿润，不粘手，具有鸡的正常气味。

(4) 鸡腿：无残羽，无血水、血污、残骨，无伤斑、溃烂、炎症，允许有少量红斑，无多余皮和脂肪。按部位分割，全腿 300g 左右，下腿 15g 左右，周边修整齐，形如琵琶。

(5) 鸡翅：无残羽，无黄衣，无伤斑和溃烂，无血水，允许有少量红斑点，允许修剪但最大范围不超弯关节处，全翅 200g 左右，翅中 100g 左右，按部位分割。

(6) 鸡脚：白色或灰白色无黄衣趾壳，外形完整，无断骨，脚垫上无黑斑或黄斑，无血污、血水。

3. 冰鲜禽、畜肉类（尽量减少使用冻品）

(1) 冻猪肉：肌肉有光泽、色红均匀、脂肪洁白、无霉点、肉质紧密、有坚实感、外表及切面微湿润、不粘手、无异味。

(2) 冻牛肉：肌肉红色均匀、有光泽、脂肪白色或微黄、肌肉外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强。

(3) 冻羊肉：肌肉色鲜艳、有光泽、脂肪白色、外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强。

(4) 冻鸡肉：眼球饱满或平坦、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红或灰白色等、肌肉切面有光泽、外表微湿润、不粘手、指压后凹陷恢复、且不能完全恢复。

(5) 鸡全翼、鸡中翼、鸡腿：大小均匀、无碎杂、有光泽、无异味、肉色淡红、

无骨折和破皮、无黄衣、无异味、无鸡毛、大小均匀、无碎杂、无黄衣、无淤血斑、有光泽、肉质淡红、无异味。解冻后与鲜禽特征相同。

(6) 鸡爪：大小均匀、色泽乳白、无粘手、无异味、无黑斑、无碎杂。

(7) 鸡肾：呈鸡肾特有色泽、无病斑、外表及切面湿润、但不粘手、无污物及其它杂质、无异味，解冻后与鲜禽特征相同。

(8) 猪耳：无种猪耳、无毛或少毛、无异味、色泽正常，解冻后与鲜禽特征相同。

(9) 猪副产品：无冻干脱水发暗迹象，解冻后与鲜猪副产品特征相同。

(10) 猪肉丸、牛肉丸：新鲜瘦猪（牛）肉或碎杂肉或符合卫生标准的瘦肉。

4. 水产类（含生鲜及冷冻）包括但不限于以下要求：

(1) 安全：供货时提供兽药残留检测合格报告，符合以下标准：

样品类别	项目	指标($\mu\text{g/kg}$)	限量标准
水产品	孔雀石绿	不得检出	农业部公告第235号
	氯霉素	不得检出	农业部公告第235号
	呋喃它酮代谢物	不得检出	农业部公告第235号
	呋喃唑酮代谢物	不得检出	农业部公告第235号
	呋喃西林代谢物	不得检出	农业部公告第560号
	呋喃妥因代谢物	不得检出	农业部公告第560号
	氧氟沙星	不得检出	农业部公告第2292号
	恩诺沙星与环丙沙星之和	≤ 100	GB 31650 2019
	磺胺	≤ 100	GB 31650 2019
备注	以上标准如有更新，按最新标准执行。		

(2) 活鱼类：在水中游动自如，反应敏捷；体色青亮，手摸有黏滑感；鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞；鱼眼睛清亮，角膜透明，皮肤天然色泽明显；无伤残、无畸形、无病害。

(3) 鲜鱼类：鱼鳃盖紧闭，用手抠时感觉很紧，鳃的色泽鲜艳，鳃上无黏液，呈透明状，无异味；鱼眼澄清透明，向外凸出，黑白分明；鱼嘴紧闭，口腔清洁无污物；表皮有一层清洁透明的黏液，鳞片完整并紧附在鱼体上，不易脱落，腹内无胀气，腹色正常，质地坚硬，肛门紧缩，呈圆坑状；鱼体坚硬肉实，手感富有弹性，挺而不软，弯度小，用手压之有凹陷，抬手后立即复原，肉的横断面紧密，肋骨与背骨处的鱼肉组织坚实，不离刺；内脏鲜红，肠鳃坚韧有弹性，胆囊完整，腹腔清洁。根据采购人的需要，按照时间和规格要求进行宰杀、分割、砍件、分条等。

(4) 冻鱼类：体表色泽鲜亮，清洁无污物，具有海水鱼或淡水鱼固有气味；鳍

平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层；鳞片完整、不易脱落；眼球饱满，黑白分明，角膜透明；鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气，肛孔白色凹陷；冻得坚实，以硬物敲击能发出清晰的声音，体温为 6℃~8℃；解冻后与鲜品特征相同，用刀切开肉质坚实、有弹性，肉不离刺，背骨处无红线，胆囊完整无破裂。

5. 冷冻调制食品类（尽量减少使用冻品）

（1）色泽：具有正常色泽，色泽较一致，无异色斑点。

（2）风味：具有本品种应有的滋味、气味，无异味。

（3）组织形态：组织新鲜，形态完整，同一级别大小基本一致。

（4）杂质：不允许存在。

（5）卫生要求：符合出口食品卫生要求。

（6）冻结良好，产品中心温度-15℃以下。

（7）包装：外包装完好，具有SC（食品生产许可证）编号，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。

6. 净含量要求

冷冻禽类（含整只或碎件）食品解冻后净重量不少于92%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于95%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于85%，解冻时间为4 小时以内（室温20℃）。每月随机抽查3次，计算净含量的平均数，平均数低于以上的净含量的按照实际发生数结算；所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

7. 货物重量验收：

（1）新鲜肉类直接称重验收。

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

8. 食品供应链要求：所有提供的货物必须具有可溯源的合法票证。

9. 采购检验报告具体要求如下：

食品类别	索取报告类别
鲜肉（畜类）	《动物检疫证明》和《肉品品质检验合格证》
鲜肉（禽类）	《动物检疫证明》
冷冻肉类产品 （国产）	《动物检疫证明》、《肉品品质检验合格证》及每批次生产厂家的出厂检验合格报告和半年内该产品第三方有资质的单位出具的检验合格报告
冷冻肉类制品 （国产）	每批次生产厂家的出厂检验合格报告和半年内该产品第三方有资质的单位出具的检验合格报告

（二）粮油、干货、副食品（含学生奶、禽蛋类、豆制品）、早餐、点心（包组二适用）

1. 食用油：

（1）外包装完好，生产厂家具有食品有效生产资质，保证新鲜非临期食品，标签符合最新的GB 7718及相关法律法规要求，具有 SC（食品生产许可证）编号，标明品名、净含量、重量、生产单位及地址、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品出厂检验合格报告，符合食品安全国家标准或相应食品类别的执行标准。

（2）具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

（3）气味、滋味：具有固定的气味和滋味，无异味。

（4）加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。

（5）以压榨花生油为主，不得提供转基因食用油、色拉油、棕榈油、非食用油或调和油。

2. 大米

（1）符合大米国家标准（GB/T1354-2018）与粮食国家食品安全标准（GB2715-2016）或相应食品类别的执行标准。

（2）包装规格：50公斤/包、30公斤/包、25公斤/包、15公斤/包。

（3）生产厂家具有食品有效生产资质，外包装完好，保证新鲜非临期食品，标签符合最新的GB 7718及相关法律法规要求，具有SC（食品生产许可证）编号，标明品名、净含量、重量、生产单位及地址、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品出厂检验合格报告。

（4）具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质等。

（5）级别：一级。

（6）配料表不含有添加剂。

(7) 不得使用早米、陈米。

3. 面粉

(1) 外包装完好，生产厂家具有食品有效生产资质，保证新鲜非临期食品，标签符合最新的GB 7718及相关法律法规要求，具有 SC（食品生产许可证）编号，标明品名、净含量、重量、生产单位及地址、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品出厂检验合格报告，符合食品安全国家标准或相应食品类别的执行标准。

(2) 新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、颗粒均匀、有自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团，用它制成的成品如馒头有麦香味、香甜入口不粘牙。

(3) 面条、面饼、方便面等面制成品符合食品安全国家标准。

4. 淀粉制品

(1) 外包装完好，生产厂家具有食品有效生产资质，保证新鲜非临期食品，标签符合最新的GB 7718及相关法律法规要求，具有 SC（食品生产许可证）编号，标明品名、净含量、重量、生产单位及地址、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品出厂检验合格报告，符合食品安全国家标准或相应食品类别的执行标准。

(2) 具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。

5. 干货副食

以下食品均应符合符合最新的GB 7718及相关法律法规要求，具有产品出厂检验合格报告，符合食品安全国家标准或相应食品类别的执行标准，生产厂家具有食品有效生产资质（初级食用农产品除外）。

(1) 腊肉、腊肠：腊肉符合国家食品部门的有关标准，色泽鲜明，肌肉暗红色，脂肪透明呈乳白色，肉干燥结实，带有固有的腊式香味；腊肠的肠衣干燥，不发霉，无粘液，肠衣与肉馅紧密联在一起，表面紧而有弹性，色泽均匀，肥肉色白，瘦肉色红，无灰色斑点，气味芳香。

(2) 鸡蛋：蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影；打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无霉味、酸味、臭味等不良异味。

(3) 皮蛋：外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损；灯光透照蛋内容物凝固不动；打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的

棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。

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

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

(6) 大豆：皮色呈各种大豆（黄豆、绿豆、黑豆）固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

(7) 豆腐：呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。外包装有标签标识，具有SC（食品生产许可证）编号，标明品名、净含量、重量、生产单位及地址、生产日期、保质期或保存期、执行标准。

(8) 油炸豆卜：金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味；取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。外包装有标签标识，具有SC（食品生产许可证）编号，标明品名、净含量、重量、生产单位及地址、生产日期、保质期或保存期、执行标准。

(9) 腐竹：枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝具有腐竹固有的鲜香滋味。

(10) 腐乳：红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。

(11) 酱腌菜：具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。

(12) 酱类食品：具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。

(13) 调味品

酱油：酿造酱油（非复合酱油），色泽红褐，光亮清透，无霉花、浮沫、沉淀物；香气浓郁，滋味鲜美醇厚，咸度适中，无酸、苦、涩等异味和霉味。摇动瓶子产生的泡沫细腻、持久，挂碗现象好。

味精：无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

食醋：具有正常酿造食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无不良气味与异味；不浑浊，无悬浮物或沉淀物，无霉花、浮沫，无醋鳃、醋虱。

酒：无色、透明、无悬浮物和沉淀物。

生粉：色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有生粉的正常气味，无其他异味。

食盐：必须是碘盐；结晶整齐一致，粗细均匀；洁白，呈透明或半透明，坚硬光滑，干燥、不结块，无反卤吸潮现象，无杂质；咸味正，无苦、涩等异味。

食糖（分为白糖、红糖、冰糖、方糖等）：白糖色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常滋味和气味，无酸味、酒味等异味。干燥、不粘手，无肉眼可见的杂质，水溶液清晰透明无杂质。白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，晶粒松散，不结块，无碎末，糖质坚硬；绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润；冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎；方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹、铁边、断角，无突出砂粒，无霉斑。

（14）辛辣料

辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

6. 学生奶

（1）乙方必须按照《中华人民共和国食品安全法》、《乳品质量安全监督管理条例》、最新发布的《国家“学生饮用奶计划”推广管理办法》及相关法律法规和国家食品安全标准规定提供甲方所需学生奶，保证所供产品质量安全，随货物提供配送清单、产地证明（或购货凭证）和合格证明文件。

★（2）乙方供应的学生饮用奶必须由获得有效期内的中国学生饮用奶标志许可使用证书的生产企业所生产，学生奶须包装上须有中国学生饮用奶标志。

乙方如为该学生饮用奶的生产企业，投标时提供生产企业的中国学生饮用奶标志许可使用证书，或提供国家学生饮用奶计划网（<https://www.schoolmilk.cn>）查询该生产企业注册情况（反映行政区划、企业名称、注册文号及有效期限）的网页截图打印件。投标人如非该学生饮用奶的生产企业，投标时除提供生产企业的中国学生饮用奶标志许可使用证书，或提供国家学生饮用奶计划网（<https://www.schoolmilk.cn>）查询该生产企业注册情况（反映行政区划、企业名称、注册文号及有效期限）的网页截图打印件外，还须提供供货溯源证明材料复印件。

（3）乙方供应的学生饮用奶规格必须不低于 200ml/盒。

（4）乙方所供学生饮用奶产品应符合最新发布的《国家“学生饮用奶计划”推广管理办法》规定的供奶种类的相应团体标准。

（5）乙方所供学生饮用奶的配送、仓储管理、领取与分发、饮用、回收、应急等，应符合《学生饮用奶入校操作规范》团体标准。

（6）乙方所供学生饮用奶冷藏产品的物流包装、标志、运输、储存、追溯应符合《冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存》（GB/T 24616）规定，应按照《冷链信息物流管理要求》（GB/T 36088）建立冷链物流信息系统，数据、记录和有关凭证至少保存至产品保质期满后 6 个月。

（7）乙方所供学生饮用奶包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），甲方有权拒收包装所示内容不合规定或包装不完整清洁的产品。

7、对日常大批量采购的粮油、干货、副食品的范围要求

为保证食材的食用安全，及食材来源便于追溯，对日常大批量采购的大米和食用油，乙方应严格按以下表格范围要求进行采购及供应甲方：

序号	类别	品牌	生产厂家
1	粮食	福临门	中粮集团有限公司
2		金龙鱼	益海嘉里食品营销有限公司
3		北大荒	黑龙江省北大荒米业集团有限公司
4		太粮	太粮米业有限公司
5		华润五丰	华润五丰米业（中国）有限公司
6		十月稻田、柴火大院	十月稻田集团股份有限公司
7		乔府大院	五常市乔府大院农业股份有限公司
8		马坝油粘	佛山市中穗粮油有限公司
9		金健大米	金健米业股份有限公司
10	食用油	福临门	中粮集团有限公司

11		鲁花	山东鲁花集团有限公司
12		鹰唛	广东鹰唛食品有限公司
13		金龙鱼、胡姬花	益海嘉里金龙鱼粮油股份有限公司
14		多力	佳格投资（中国）有限公司
15		刀唛	深圳南顺油脂有限公司
16		道道全	道道全粮油股份有限公司
17		骆驼唛、狮球唛、厨宝	广东合兴食用油有限公司
18		龙大	龙大食品集团有限公司
19		长寿花	山东三星玉米产业科技有限公司

（二）蔬菜、水果质量要求（包组三适用）

1. 来源：无公害种植基地，优先采购纳入市区平台管理的食用农产品。
2. 安全：达到无公害蔬菜、水果质量标准，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》，提供农药残留检测合格报告。
3. 新鲜度：须为符合季节性的新鲜时令蔬菜、水果。
4. 成熟度：适中，无腐烂，肉质鲜嫩。
5. 水量：充足、饱满，但外观干爽，无过份萎蔫、皱皮。
6. 色泽：具有本品种固有的颜色、光泽，色泽一致、均匀。
7. 气味：具有本品种固有的清馨、甘辛香、甜酸香等气味，不得有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异味。
8. 形态：完整均匀、大小适中，不得有萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的异常形态。
9. 病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。
10. 机械伤：相同新鲜条件下无外力造成的挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。
11. 污染：不带泥沙污染，无运输造成的污染。
12. 加工：所有蔬菜在交付前须经过前期处理，使用率达到95%以上。
13. 蔬菜类要求：
 - （1）叶菜类：包括白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜。茎基部削平，无枯黄叶、病叶，无烧心焦边等现象，无抽苔（菜心除外）；结球叶菜要结球适度；菠菜和本地芹菜可带根；花椰菜花球洁白、无毛花，不带叶梗，无畸形花；青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色、无紫花、无枯蕾现象。
 - （2）根菜类：包括萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁甘蓝等。皮细光滑，不带茎叶

和须根，无畸形、裂痕、糠心、软化、生芽等现象。

(3) 薯芋类：包括马铃薯、薯蓣、芋、姜、豆薯等。不带须根、茎叶，无干瘪、畸形等现象；马铃薯无发芽，皮不变绿色。

(4) 茄果类：包括番茄、茄子、甜椒、辣椒等。果实整洁，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果无裂蒂及果皮变硬现象，无畸形、异味。

(5) 瓜果类：包括黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜等。无斑点、疤点、断裂、畸形、软化、变质等现象。

(6) 葱蒜类：包括葱、蒜、韭菜、洋葱等。葱、青蒜类可保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶。

(7) 水生菜类：包括茭白、马蹄、藕、荸荠、慈菇、菱角等。不干瘪，茭白不黑心。

(8) 豆类：包括豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等。食豆仁类籽粒饱满、较均匀，无发芽。

(9) 芽苗类：包括绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，不浸水。

(10) 食用菌类：如蘑菇、草菇、香菇、木耳等。蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），无杂质，无畸形菇。

14. 水果类要求：

(1) 柑桔类：不空壳，水分充足，外表完美。

(2) 梨果类：色泽鲜，大小适中，无硬节，有果把。

(3) 浆果类：无腐烂、变色、外形不完整、不成熟现象。

(4) 瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常，无软塌处，成熟。

六、货物包装及质量要求

(一) 乙方应充分理解并认真遵循本采购文件的要求，所提供的货物必须是满足采购文件要求。保证合同货品均为正规生产的新鲜、检验合格、无毒、无污染、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，有使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的二分之一。

(二) ★乙方必须确保所有的食材不得含有转基因，且所有食品的质量安全符合国家食品安全的规定，并在每次供应食品时向甲方出具由质检部门提供的相应批次的

检验报告。乙方需提供相应承诺函并加盖公章作为附件。

（三）货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），甲方有权拒收包装不整齐、已拆封的商品，其中粮油产品每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

（四）乙方用于加工经营的场所和加工操作过程的卫生条件及对从业人员的卫生管理要求必须满足卫生部印发的《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》要求。

（五）甲方发现货品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，乙方必须无条件退货或更换货品。

七、预包装食品生产商要求

（一）供应的食材为预包装食品的，预包装食品生产商应持有效食品生产许可证，且获证时间3年及以上。

（二）持有效HACCP、ISO22000等质量管理体系认证的食品生产商，优先选购；

（三）预包装食品生产商因主体责任落实不到位，出现抽检不合格被食品安全监管部门处罚的，停止供应3个月；同类产品一年内再次抽检不合格的被处罚，甲方有权取消其供货资格；其他原因被食品安全监管部门处罚的（如出厂检验、台账记录不到位等），停止供应1个月；同类问题再次被食品安全监管部门处罚的，停止供应3个月直至取消供应资格。

八、溯源标准及要求

（一）乙方对食品供应链进行明确，所有食材的来源必须清晰，直接接触食品相关产品（包装材料）需要持有效全国工业产品生产许可证资质的企业生产，预包装食品要有以SC开头的生产许可证编号（2018年10月1日起，必须为以SC开头的生产许可证编号），生产食材的源头与乙方要有固定的合法的供应关系，严禁收购非标准产品供应。如该品牌商品无质量标准，则需由乙方按国家和行业的要求自行描述。为做到“来源可追溯、去向可查证”的目的，从源头上治理学校食堂食品隐患，优先采购已纳入“国家食品（产品）安全追溯平台（<http://www.chinatrace.org/>）”的重点品种（白酒、大米、小麦粉、肉制品、食用植物油和桶装水）或其他追溯平台，如佛山食品溯源平台等，乙方要严格按照“溯源标准”提供票证，鼓励利用信息化手段开展食品溯源工作，做到货到票证到，并将票据原件交学校食堂存档备查。验收中无票证、货与票证不相符的以及要素不全的，学校有权拒收，溯源的标准如下，如有最新规定，则遵从最新规定：

票证要求 食品种类	生产（供应）企业的资质 证明：（首次供应时提供）	产品票证要求
肉类、水产类	《企业法人营业执照》副本、《食品生产许可证》（生产企业）或《食品经营许可证》（食品经营企业）。	1、每批次畜肉产品提供：《动物检疫证明》《肉品品质检验合格证明》；每批次禽肉产品：提供《动物检疫证明》或《动物产品检疫合格证》及代宰点开具的《代宰证明》或禽肉销售者开具的销售凭证；每批次水产品提供：含五个重点项目（孔雀石绿、呋喃唑酮、氧氟沙星、恩诺沙星和环丙沙星、磺胺）检测合格结果的《承诺达标合格证》或以上五个重点项目的检测合格报告；肉制品按大米、食用油等食品要求提供相关资料。 2、鲜肉类均为定点屠宰场（厂）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰场（厂）加盖验讫印章并出具《动物检疫证明》《肉品品质检验合格证》； 3、每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、地址及联系方式、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖乙方公章。
蔬菜瓜果	《企业法人营业执照》副本	1、蔬菜农药残留含量未超过食品安全标准限量检测报告； 2、每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、地址及联系方式、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖乙方公章。
粮油	《全国工业产品生产许可证》（生产相关产品企业）或《食品生产许可证》（食品生产企业）或《食品经营许可证》及《企业法人营业执照》副本。	3、每批次食品提供《出厂检验报告》； 4、大米每批次索取包含重金属镉等指标的产品检验合格证明； 3、每年两次提供由第三方机构出具的《检验报告》（含政府产品质量监督部门出具《检验报告》）（监督抽检）； 4、每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖乙方公章。 5、优先采购具有溯源信息的食材。
副食	《企业法人营业执照》副本、《食品生产许可证》（生产企业）或《食品经营许可证》（食品经营企业）。	每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖乙方公章。

（二）抽查发现资质证照不全问题的处理：

- 1、整批产品无有资质的机构出具上述食品类型的产品票证的全部退货；

2、抽查发现部分产品无有资质的机构出具上述食品类型的产品票证，加抽15%，两次抽查数50%以上没有上述食品类型的产品票证的，全部退货；50%以下没有上述食品类型的产品票证的，将无食品类型的产品票证的货物退货；

3、整批产品有上述食品类型的产品票证，随箱产品合格证不齐全的，加抽15%，两次抽查数50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货；

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

5、对不符合质量要求的货物由甲方使用单位验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的，可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成乙方以不影响货物供应为前提尽快补送。如乙方退换不及时，乙方要按当天食品的总价双倍赔偿给甲方。（在退货过程中，对有碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给乙方）

（三）采购票证要求

1、供货时提供加盖供应商公章的货物清单（送货单）。

送货单格式

收货单位：				送货时间： 年 月 日			
序号	商品名称	单位	实收数量	单价	规格	金额	备注
1							
2							
3							
.....							
合计（大写）						元 整	
投诉电话：							
送货人：			收货人：				

2、乙方根据自身属性，按照采购地点类型以及当地市场监督管理部门的要求，提供相关证件凭证等。如有最新政策要求的，乙方应按新政策执行，并将相关政策文件交

甲方收悉存档备案。

九、配送服务要求

（一）在甲方未签收之前，货物的所有权和风险属于乙方，货物发生遗失、损坏由乙方负责。

（二）甲方提前一天以邮件、传真或电话、微信、QQ等方式向乙方下订单，订单内容包括所要采购的名称、规格、数量等。

（三）乙方根据甲方实际要求运送货物，按甲方要求进行加工。如食材混有异物或其他感观性异常等情况，发现一次乙方须向甲方支付所本期货品（含服务费）的三倍赔偿，如果赔偿金额不足五百元，应补足至五百元，赔偿金在供货结算款或履约保证金内扣除，同时计入日常考核。

（四）乙方必须在甲方指定时间内将甲方所订购的货物材料送至甲方指定的地点。若甲方临时修改订单内容的，乙方必须在接到通知后的90分钟内将货物材料送达，经甲方验收核对后才算完成送货（肉类、蔬菜、粮油、干货调味料适用）。

（五）乙方应当根据甲方实际情况，按与甲方的约定，在规定的时间内将规定的货物数量送到指定地点。除客观不可抗力外，乙方不得推迟送货。如确需延迟送货的，乙方应将延迟送货的原因告知甲方并征得甲方同意。由于乙方拖沓造成甲方利益受损的，甲方有权要求乙方赔偿，每期合同内出现第2次上述情况的，乙方须向甲方赔偿所订货品（含服务费）价值的3倍赔偿，赔偿金额不足五百元，应补足至五百元，赔偿金额在供货结算款或履约保证金内扣除，同时计入日常考核。

（六）若甲方临时修改订单内容的，乙方必须在接到通知后的90分钟内将货物材料送达，经甲方验收核对后才算完成。

（七）除客观不可抗力外，乙方不得更改送货内容（包括但不限于商标、名称、产地、包装、规格和重量）。如确需变更供货内容的，乙方应将变更送货的原因告知甲方并征得甲方同意，经发现乙方有私自更改订单中货品时以违约论处，由此产生的一切损失和费用由乙方承担。每期合同内出现第2次上述情况的，乙方须向甲方赔偿所订货品（含服务费）价值的3倍赔偿，赔偿金额不足五百元，应补足至五百元，赔偿金额在供货结算款或履约保证金内扣除，同时计入日常考核。

（八）乙方的送货单必须详细注明商品的品牌、型号、单价、数量，送货单不得涂改。标记不清的，甲方将拒绝签收。结算期末乙方还应提供送货清单供甲方结算。

（九）乙方所供商品在保质期出现损坏的，乙方应承诺提供替换服务，因替换货

物产生的费用由乙方负责。

（十）甲方发现新购货物不能正常使用的，乙方应无条件退换。乙方未能履行采购文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，甲方退货后将记录在案，并视为乙方违约，乙方须按当天当批货款的两倍向甲方支付违约金，违约金在供货结算款或履约保证金内扣除，情节严重的，甲方可终止合同，取消其供应资格。

（十一）乙方需将拟派的配送人员名单及为其统购的社保证明材料交甲方备案。履行合同时每月至少须提交一次配送人员名单及为其统购的社保证明材料交甲方备案。每次送货，乙方必须安排不少于2个送货员及不少于1辆专车负责送货。负责货物的运输、过秤，并协助甲方验收货物，货物的品种和重量以甲方验收的结果为准。乙方每天送货安排的送货员及其身份信息应与本合同乙方提供的人员名单保持一致，严禁安排非与乙方具有劳动关系的送货员进行送货。一经发现出现上述情形的，相关配送货物甲方有权拒收，每期合同内出现第2次上述情况的，乙方须向甲方赔偿所订货品（含服务费）价值的3倍赔偿，赔偿金额不足五百元，应补足至五百元，赔偿金额在供货结算款或履约保证金内扣除，同时计入日常考核。

（十二）乙方指定的送货专员必须具有健康证明或从业人员健康检查合格资料、穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，送货专员在校内活动必须严格遵守学校各项规章制度，不得做出有损甲方形象和利益的事情。

（十三）乙方不得泄露甲方的商业秘密。泄密造成甲方损失的，乙方将承担由此产生的一切损失和法律责任。

（十四）★送货车进入校区后时速不得超过5KM，送货车辆在校区内应主动避让师生，如属乙方车辆责任造成校内人员（师生）事故的，一切责任由乙方承担。乙方需提供相应承诺函并加盖公章作为附件。

（十五）乙方应能够配合甲方及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证、食品经营许可证等。

（十六）乙方应保证所提供的货物绝对质量可靠，如出现食物中毒事故，送卫生、检疫部门鉴定属于乙方责任的，一切责任由乙方承担，甲方有权无条件终止合同并没收其履约保证金。如货物非因甲方人为而出现质量问题由乙方包换或包退，所造成的经济损失由乙方负责。

十、货物配送车辆要求

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

（二）整个运输过程应科学合理，运输车辆配送前配送后应清洁消毒，保持车辆性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

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

（四）送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证运输过程冷链不中断（肉类、蔬菜适用）。

（五）在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟（肉类、蔬菜适用）。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。

（六）为响应氢能产业创新发展在物流的场景应用，通过氢能车辆的零污染保鲜、高效补能、智能监控等优势，达到提升配送效率，降低配送成本，保证食材配送的新鲜度、安全性的最终目的。乙方在采购合同签订之日起三个月内，需投入采用不少于一辆氢能车辆（可为中标人自有或租赁）配送食材。甲方将对乙方车辆投入使用情况按月进行考核。

十一、食品质量的基本检查

（一）食品应清洁，并符合企业相关验收标准；食品应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象；如货物不符合验收标准，有损伤、腐烂、有寄生虫现象的，乙方须全部回收。

（二）食品到达目的地时外包装完整。

（三）对食品检查如下：

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

2. 食品包装必须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）

量、生产日期和保质期限以及规格和SC认证等（肉类、蔬菜、粮油、干货调味料适用）。

3. 乙方所提供的食品在运送途中必须使用专用的密封容器盛放，且所配送的食品不得互相堆叠，以保持食物应有的形状和不受污染。盛装、分送集体用餐的容器表面标签按照标准，应当标明集体用餐配送单位信息、加工时间和食用时限，冷藏保存的食品还应标注保存条件和食用方法。

4. 所有食物均由乙方配送各学校指定地点，交负责人员签收并做好交接登记手续。负责人员在签收的同时，将随机抽取一份封存并做好相关的标识记录，乙方配送人员对此应予以确认，该封存食物封存时间将不少于48小时，且作为乙方所配送的食物品质依据之一，以备今后核查。

5. 对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留样备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际缺少重量（或超标含水量）进行扣减。

十二、食品验收

（一）做好卸货前的检查。学校和乙方双方的验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。

（二）采取现场验收的方式，验收人员应认真检查物资的质量，按索票、验证一抽查一过磅（清点）一入库的程序完成验收，乙方可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给甲方的，查验原件后索取复印件留存。

（三）每批次每种货物均抽查验收。

（四）按前附产品质量描述对货物质量进行抽查。

（五）发现食品安全质量问题的处理：

1. 对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，乙方提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品的，一经发现，当日所送同批次产品全部退货。

2. 若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知学校食堂食材验收小组及乙方，将问题产品退货处理。

3. 甲方退货后将记录在案并视为乙方违约，乙方须向甲方支付当批货款的两倍作为违约金，违约金在供货结算款或履约保证金内扣除，同时甲方有权取消乙方供货资格。

（六）整批产品无或缺少《溯源标准及要求》中提及的相应票证的全部退货。

（七）退（补）货流程：对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的，可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或退货的，责成供应商以不影响学生伙食供应为前提尽快补送。

（八）货物的质量问题争议及解决办法：因货物的质量问题发生争议，由国家法定的质量鉴定单位进行质量鉴定。货物符合质量标准的，鉴定费由甲方承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担，并且甲方有权追究乙方的相关责任。

（九）验收记录：对每次验收的物资均记录物资名称、数量、验收情况等事项，并由验收人和送货人双方签名确认。

（十）乙方不能按核定的供货价交付的某些商品、不能提供与其承诺相符的服务或乙方存在违反采购文件和合同的行为，甲方有权取消其中标资格，解除本合同，没收全部履约保证金。乙方违约责任包括但不限于下列各项：

1. 乙方不得将中标项目转让或分包给他人；
2. 乙方在收到甲方订货要求后，在承诺的供货时间内不能供货或不能如数供货的；
3. 乙方私自更改菜单中货品的；
4. 乙方未能提供承诺的服务的；
5. 商品在保质期出现损坏的，乙方未能提供替换服务的；
6. 乙方的送货单没有详细注明商品的品牌、品种、单价、数量，送货单出现涂改、标记不清的；
7. 乙方泄露甲方的商业秘密，泄密造成甲方损失的；
8. 出现乙方联手哄抬物价现象的；
9. 向学校主管人员或验收货人进行物质、金钱行贿的；
10. 无正当理由拒绝供货次数或因供货价高于其他供应商同类货物价格5%，被用户方书面投诉达3次或以上的；
11. 乙方应严格遵守食品安全法等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，甲方有权取消乙方的供货资格，解除本合同，没收全部履约保证金，乙方并承担由此造成的经济责任和法律责任：

（1）用非食品原料生产的食品，或用添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品。

（2）检测发现致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品。

(3) 营养成分不符合食品安全标准限量的乳制品。

(4) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、参假掺杂或者感官性状异常的食品。

(5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。

(6) 未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品。

(7) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。

(8) 超过保质期的食品。

(9) 无标签的预包装食品。

(10) 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。

(11) 其他不符合食品安全标准或者要求的食品。

12. 由于乙方的原因导致社会媒体对甲方作出负面报导。

(十一) 乙方提供有毒、变质等食品的，造成食品安全事故的必须立即上报，经有关单位鉴定原因后，如确实为乙方提供之食品问题，乙方需负担全部医药费，甲方有权解除供货合同，乙方同时承担相应的民事及刑事法律责任。

十三、其他要求

1、★乙方必须在签订合同前5天内成功办理针对本项目的《食品安全责任保险》和《公众责任险》，供应商需提供相应承诺函作为附件。

2、采购农副产品的，同等条件下应优先采购贫困地区的农副产品。乙方必须做好统筹协调，确定并预留本单位食堂采购农副产品总额的不低于30%的比例定向采购贫困地区的农副产品。其他服务年度的具体预留比例，按当年发布的最新通知为准。

3、乙方在供货期间，甲方发现乙方在其他区域供应的货物出现问题，引起本项目甲方的社会舆论，乙方必须无条件配合甲方进行相关澄清工作，同时甲方有权视实际情况采取取消乙方供货资格、终止合同、另行从其他片区服务单位中签订合同进行供货，且无需对乙方作任何补偿或赔偿。

十四、考核标准

1、甲方在服务期内对乙方实行供应月份的考核制度，同时乙方自觉接受和配合甲方及有关部门的定期或不定期检查。以下考核细则仅供参考，具体考核细则将由甲方根据实际情况制定，甲方对考核细则保持最终修改权和解释权。

2、考核得分满分为100分，考核得分=100分-考核扣分。考核得分（量化评分）

影响整体结算金额，详见供货基准价格核定方式。

3、在服务期内，若乙方考核分数低于80分的情况累计达到2次或以上的情况，甲方有权单方解除合同，报丙方取消其供货资格，并由丙方在同包组的其他供应商中摇珠产生新的供应商。同时，不予退还乙方全额履约保证金，且由此产生的责任和经济损失由乙方自行承担。如出现前述情形，在甲方未确定新的服务单位前甲方仍需乙方提供配送服务的，乙方须按合同约定继续提供食材配送服务直至新的服务单位提供服务为止。同时如因特殊情况或其他不可抗力甲方未能在服务期满前确定新的服务单位，乙方须按合同约定的要求继续提供食材配送服务直至新的服务单位服务为止。

学校食堂供应商量化评分表（月考核表）

序号	项目	扣分事项	分值
1	质量要求	相应批次的食品未能提供对应合格检验证明或合格证明而产生退货的，每次扣3分。	
		食品质量不符合要求，出现质量问题，但未造成严重后果，每次扣5分。	
		未及时了解市场信息，提供社会负面影大的食品，每次扣3分。	
		超范围或超剂量使用食品添加剂、发现使用劣质原料，违规使用抗生素、激素等有害物质，纳入教育系统食堂物资采购黑名单，解除《服务合同》。	/
		无法向学校提供上游企业票证，无法保证每批次进货能溯源，每次扣5分。	
		未按照标准严格采购，出现次、差、来历不明货物，每次扣5分。	
		未按照规定进行退、换货处理，每次扣5分。	
		学校因食品质量而拒收货物，每次扣5分。	
		供应商违反其单位的食品安全规章制度或没有按照相关规定使用检测设备进行检验检测，每次扣5分。	
2	原材料价格	未按约定结算价供货的，每发现一项次扣5分。	
		群众监督对货物价格有特别异议的记录，每次扣1分。	
		供应商所供应的货物价格高于所属区发改部门在网上公示的价格的，每次扣1分。	
		未按规定供应周期进行报价的，每次扣2分。	

3	配送要求	配送车辆、实际运输不符合采购文件及《服务合同》约定的，车厢内有异味，不整洁每次扣5分。	
		未在规定时间内完成配送、供货，每次扣10分。	
		实际配送食品少于订购数量且不能及时补充的，每次扣5分。	
		配送车辆内的食品没有包装或使用密闭容器盛放，容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定，送货单没有详细注明商品的品种、品种、单价、数量，送货单出现涂改，标记不清的情况的，每次扣5分。	
		高危易腐食品应未采用冷冻（藏）方式配送，实际配送的食品与订购货物种类、质量不符，未能及时更换的，每次扣5分。	
		配送人员没有出示健康证明或从业人员健康检查合格资料，没有穿着工衣和佩戴胸卡的，每次扣3分。	
		配送人员在校内活动违反学校有关规章制度（如：吸烟、车辆超速行驶、未按防疫要求佩戴口罩等行为），每次扣5分。	
		没有按照采购文件建立供货团队负责对学校食堂供货，扣3分。	
		没有按照学校要求将食品送到指定地点，每次扣3分。	
4	安全生产管理要求	没有建立、健全本单位安全生产责任制、安全生产规章制度和操作规程，或没有按相关职能部门规定操作，每次扣5分。	
		没有按照投标文件要求制订相关应急预案或没有按照应急预案执行的，每次扣5分。	
		造成食品安全事故或舆情的，解除《服务合同》，纳入教育系统食堂物资采购黑名单。	/
5	纪律要求	未按要求及时、如实报告生产安全事故，解除《服务合同》，纳入教育系统食堂物资采购黑名单。	/
		提供资料弄虚作假的，每次扣5分。	
		出现供应商有联手哄抬物价现象的，一经核实，解除《服务合同》，纳入教育系统食堂物资采购黑名单。	/
		向学校人员或食堂人员进行物质、金钱行贿，一经核实，解除《服务合同》，纳入教育系统食堂物资采购黑名单。	/
6	诚信服务	经营场地、设备、人员配置、经济实力与承诺不符，每次扣3分。	
		被学生、家长或社会人士投诉并经查证属实，每次扣5分。	
		拒绝学校提出的合理服务要求，每次扣5分。	

		存在转包行为，解除《服务合同》，纳入教育系统食堂物资采购黑名单。	/
7 补充	满意度 要求	行政部门日常监督检查，被通报批评的1次扣3分，警告的1次扣5分，罚款以上行政处罚的1次扣10分。	
		学校考评小组满意度意见（按满意度评分结果折算得分）。	
		被师生、家长投诉，情况属实的，每宗扣2分。	
		被媒体负面曝光的，解除《服务合同》，纳入教育系统食堂物资采购黑名单。	/
8	供应商 所在地 现场调 查	不能提供学校考核小组要求的材料，缺1份扣1分。	
		学校食堂考核小组对现场查验食品及设施，通报批评1次扣3分。	
9	其他	有违反采购文件及《服务合同》规定的其它违约事件的，每发现1次，需按违约性质并结合上述违约类别，每次扣5分。	
合计分值			
整体评价（最终得分=满分100分-合计分值）			
供应商对上述事项签名确认：			
考核小组签名：			
学校（盖章）： 年 月 日			

十五、履约保证金

1. 交纳时间：合同签订后 10 个工作日内；
2. 缴纳金额：服务前向甲方缴纳履约保证金人民币壹拾万元（¥100,000.00 元）；
3. 履约保证金形式：采用转账、支票、汇票、本票、银行保函等非现金形式缴纳或提交履约保证金。（若乙方选用银行保函形式，则出具保函的银行为国有银行或股份制商业银行；）
4. 交纳方式：缴纳或提交到各甲方指定账户；如因乙方违约或过失导致甲方产生损失时，甲方以扣罚部分或全部履约保证金形式作为赔偿，扣罚处置后乙方需在五个工作日内补足。如该履约保证金不足以赔偿甲方损失时，甲方还有权继续对乙方进行追

讨。

5. 退还时间：在乙方完成其合同义务，包括任何保证义务后 30 日内，甲方一次性无息退还履约保证金。

十五、违约责任：

1. 乙方未按要求履行合同义务时，须从违约之日起每日按当月结算金额的 5% 比例向甲方支付违约金；逾期 30 日以上时，甲方有权终止合同，由此造成甲方的经济损失由乙方承担。违约金不足以弥补损失的，乙方应按全额赔偿。

2. 甲方未按要求履行合同义务时，或无故拖延验收、付款时，甲方须向乙方支付滞纳金，标准为每日按逾期当月应付款总额的 5% 累计。

十六、本协议一式五份，甲、乙双方各留两份，丙方留一份，具有同等法律效力。

十七、有关本协议的一切争议，甲方乙方首先应通过友好协商的方式解决，如双方不能通过友好协商解决，双方同意提交至原告方所在地人民法院起诉解决。

十八、本协议经双方签字盖章后生效，有效期自__年__月__日至__年__月__日止。

本协议的最终解释权在甲方。

甲方(盖章)：

法定代表人签字：

年 月 日

乙方(盖章)：

法定代表人签字：

年 月 日

丙方(盖章)：

法定代表人签字：

年 月 日

第五部分 投标文件格式

投标文件-资格审查部分

(正本/副本)

采购项目编号：GZT-202505150182

采购项目名称：南海区教育系统 2025-2028 学年区直学校食堂大宗物资采购

包组号：

投标人名称：_____

日期：_____年_____月_____日

关于资格的声明函

致佛山市南海区教育局：

关于贵方南海区教育系统 2025-2028 学年区直学校食堂大宗物资采购的投标邀请，本签字人愿意参加投标，如有欺诈、隐瞒事实违法行为，愿接受相关部门的依法处理。

一、我方对以下规定的条件及其他相关要求作以下承诺：

1. 我方(填“具有”/“不具有”)独立承担民事责任的能力；
2. 我方(填“具有”/“不具有”)良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
3. 我方(填“具有”/“不具有”)履行合同所必需的设备和专业技术能力；
4. 我方(填“有”/“无”)依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
5. 我方参加采购活动前三年内，在经营活动中(填“有”或“无”)重大违法记录；
6. 我方(填“符合”/“不符合”)法律、行政法规规定的其他条件。
7. 我方(填“没有”/“有”)被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体。
8. 我方(填“有”/“没有”)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，参加本项目的采购活动。

(注：投标人未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“失信被执行人或重大税收违法失信主体”记录名单。(以采购代理机构于响应文件递交截止日当天在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)查询结果为准，如相关失信记录已失效，投标人需提供相关证明资料))

二、我方按下表要求在本表后附所需资格证明资料(注：复印件/打印件均加盖投标人公章)，并承诺所提交资料和说明是准确和真实的。

序号	必须提交的资料	资料所在页码
1	有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明）。	
2	履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料：投标人可提供但不限于以下举例的证明材料(如经营场所、所拥有的设备、资源等图片描述或材料复印件)。	
3	财务状况报告。提供下列材料复印件之一即可： (1)经审计的 2023 或 2024 年度的财务报告(要求：由第三方会计师事务所出具，并能清晰显示第三方会计师事务所的印章和注册会计师签字盖章，	

	且能反映审计结论)； (2)基本开户银行出具的资信证明（要求：提供投标截止之日前6个月内（含投标截止时间当月）任意一个月出具的资信证明。如资信证明不能体现基本开户账户的，应另附开户许可证（无开户许可证的，可提供由银行开具的《基本存款账户信息》（公户账户主档）或其他相关证明资料）； (3)专业担保机构出具的投标担保函； (4)提供《采购供应商资格信用承诺函》（详见投标文件格式）。	
4	依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料：提供投标截止日前6个月内（含投标截止时间当月）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《采购供应商资格信用承诺函》（详见投标文件格式）。	
5	参加本项目采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录的书面声明（参照资格的声明函相关承诺格式内容进行承诺或提供《采购供应商资格信用承诺函》（详见投标文件格式））。	
6	（包组二适用）有效的《食品经营许可证》的复印件。【如投标人的《食品经营许可证》与营业执照合并办理的，提供扫描营业执照二维码后的有效案信息截图。】	

三、资格审查时，以《投标文件-资格审查部分》的资料内容为评审依据，《投标文件-资格审查部分》中所提供的资料不符合资格审查要求的，视为不通过资格审查。投标人应仔细检查所提交的资料，因资料错放或缺失等所造成的不良后果，由投标人自行承担。

投标人名称(加盖公章)：_____

投标人法定代表人/负责人（或法定代表人/负责人授权代表）签字：_____

地址：_____

电话：_____

传真：_____

附件：《采购供应商资格信用承诺函》参考格式

采购供应商资格信用承诺函

致：（采购人、采购代理机构）

我方参与（项目名称）（项目编号：_____）的采购活动，现承诺如下：

我方具有符合有关法律法规及采购文件资格要求规定：

有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。

履行合同所必需的设备和专业技术能力。

参加采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。

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。

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。

若我方以上承诺不实，自愿承担提供虚假材料谋取中标、成交的法律责任。

若我方以上承诺不实，自愿承担提供虚假材料谋取中标、成交的法律责任。

承诺单位（全称并加盖公章）：_____

日期：_____

说明：投标人可自行选择是否提供本承诺函及承诺的内容，若不提供本承诺函或承诺相应内容，应按采购文件资格要求提供相应的证明材料。

投 标 文 件

（正本/副本）

采购项目编号：GZT-202505150182

采购项目名称：南海区教育系统 2025-2028 学年区直学校食堂大宗物资采购

包组号：

投标人名称：_____

日期：_____年_____月_____日

符合性自查表

评审内容		采购文件要求	自查结论	证明资料
符合性检查	投标函	按对应格式文件填写、签署、盖章(原件)	☐ 通过 ☐ 不通过	见投标文件第 页
	法定代表人/负责人授权委托书	按对应格式文件签署、盖章(原件)	☐ 通过 ☐ 不通过	见投标文件第 页
	保证金	详见《投标保证金递交要求》	☐ 通过 ☐ 不通过	-----
	服务要求	实质性响应采购文件中的服务要求	☐ 通过 ☐ 不通过	见投标文件第 页
	商务要求	实质性响应采购文件中的商务要求	☐ 通过 ☐ 不通过	见投标文件第 页
	投标要求	本项目只允许投标人有一个投标方案，每个投标人只能有一个报价。投标报价不得超过采购文件中规定的报价范围。	☐ 通过 ☐ 不通过	见投标文件第 页
	其他	法律、法规和采购文件规定的其他无效情形。	☐ 通过 ☐ 不通过	-----

备注：以上材料将作为投标人合格性和有效性审核的重要内容之一，投标人按照要求在投标文件中对应如实提供，在对应的□打“☑”。

服务部分自评表

评审内容	内容	评 审 因 素	单项 满分	自评分	证明文件
服务部分 得分 (__分)					见投标文件第 页
					见投标文件第 页
					见投标文件第 页
					见投标文件第 页
					见投标文件第 页
					见投标文件第 页

商务部分自评表

评审内容	内容	评 审 因 素	单项 满分	自评分	证明文件
商务部分 得分 (__分)					见投标文件第 页
					见投标文件第 页
					见投标文件第 页
					见投标文件第 页
					见投标文件第 页

以上自评表可根据《服务部分评分标准》、《商务部分评分标准》内容自行填写，自行评价，仅为方便评委查阅，不作为实质性响应条款。

投标资料目录

序号	投 标 内 容	资 料 所 在 页 码
1		见投标文件第 页
2		见投标文件第 页
3		见投标文件第 页
4		见投标文件第 页
5		见投标文件第 页
6		见投标文件第 页
7		见投标文件第 页
8		见投标文件第 页
9		见投标文件第 页
10		见投标文件第 页
.....		

注：投标人可根据评审项目自行设定表格，本表格只作参考。

投标人情况介绍表

单位名称						
地址						
开户银行						
银行账户						
纳税人识别号						
主管部门		法定代表人		职务		
经济类型		授权代表		职务		
邮编		电话		传真		
单位简介及机构设置						
单位优势及特长						
单位概况	注册资本	万元	占地面积			
	职工总数	人	建筑面积			
	资产情况	净资产	万元	固定资产原值	万元	
		负债	万元	固定资产净值	万元	
财务状况	年度	主营收入 (万元)	收入总额 (万元)	利润总额 (万元)	净利润 (万元)	资产负债率

注：

- 1、根据本表内容相应进行文字描述，如单位性质、发展历程、经营规模及服务理念、主营业务、技术力量等。
- 2、如投标人此表数据或材料有虚假，一经查实，自行承担相关责任。

投标函

佛山市南海区教育局：

依据贵方南海区教育系统2025-2028学年区直学校食堂大宗物资采购的的采购服务的投标邀请，我方代表（姓名、职务）经正式授权并代表（投标人名称、地址）提交投标文件正本二份，副本八份。

在此，我方声明如下：

1. 同意并接受采购文件的各项要求，遵守采购文件中的各项规定，按采购文件的要求提供报价。
2. 投标有效期为从提交投标文件的截止之日起 90 天，中标人的投标有效期延续到合同终止日。
3. 我方已经详细地阅读了全部采购文件及其附件，包括澄清及参考文件(如果有的话)。我方已完全清晰理解采购文件的要求，不存在任何含糊不清和误解之处，同意放弃对这些文件所提出的异议和质疑的权利。
4. 我方已毫无保留地向贵方提供一切所需的证明材料。
5. 我方承诺在本次投标文件中提供的一切文件，无论是原件还是复印件均为真实和准确的，绝无任何虚假、伪造和夸大的成份，否则，愿承担相应的后果和法律责任。
6. 我方完全服从和尊重评委会所作的评定结果，同时清楚理解到报价最低并非意味着必定获得中标资格。
7. 我方同意按采购文件规定向采购代理机构缴纳中标服务费。
8. 我方确认知悉违反采购活动相关法律法规规定应承担的违法责任。

投标人名称(加盖公章)：_____

投标人法定代表人/负责人（或法定代表人/负责人授权代表）签字：_____

地址：_____

电话：_____ 传真：_____ 电子邮件：_____

开户银行：_____

账号：_____

日期：_____

法定代表人/负责人资格证明书

致佛山市南海区教育局：

_____同志，现任我单位_____职务，为法定代表人/负责人，特此证明。

签发日期：_____ 单位：_____ （盖章）

附：法定代表人/负责人的性别：_____ 年龄：_____ 身份证号码：_____

联系电话：_____

营业执照号码：_____ 经济性质：_____

主营（产）：_____

兼营（产）：_____

- 说明：1. 法定代表人/负责人为企业事业单位、国家机关、社会团体的主要行政负责人。
2. 内容必须填写真实、清楚、涂改无效，不得转让、买卖。
3. 将此证明书提交对方作为合同附件。

（为避免废标，请供应商务必提供本附件）

身份证复印件相片一面

身份证复印件国徽一面

法定代表人/负责人授权委托书

致佛山市南海区教育局：

兹授权_____同志，为我方签订经济合同及办理其他事务代理人，其权限是：_____。

授权单位：_____（盖章）法定代表人/负责人_____（签名或盖私章）

有效期限：至_____年_____月_____日 签发日期：

附：法定代表人/负责人授权代表的性别：_____ 年龄：_____ 职务：

身份证号码：

联系电话：

营业执照号码：_____ 经济性质：

主营（产）：

兼营（产）：

说明：1. 法定代表人/负责人为企业事业单位、国家机关、社会团体的主要行政负责人。

2. 内容必须填写真实、清楚、涂改无效，不得转让、买卖。

3. 将此证明书提交对方作为合同附件。

4. 授权权限：全权代表本公司参与上述采购项目的投标响应，负责提供与签署确认一切文书资料，以及向贵方递交的任何补充承诺。

5. 有效期限：与本公司响应文件中标注的投标有效期相同，自本单位盖公章之日起生效。

6. 投标签字代表为法定代表人/负责人，则本表不适用。

（为避免废标，请供应商务必提供本附件）

身份证复印件相片一面

身份证复印件国徽一面

开标一览表

采购项目编号：GZT-202505150182

采购项目名称：南海区教育系统 2025-2028 学年区直学校食堂大宗物资采购

投标折扣率	(大写) 百分之_____
	(小写) _____%
备注：其明细报价内容详见《投标明细报价表》。	

注：1. 投标报价以投标折扣率方式进行填报。投标折扣率单位为“%”，小数点后保留两位有效数。投标折扣率不接受区间值，投标折扣率不得为 0.00%。投标折扣率大写用中文汉字填写，如壹、贰、叁、肆、伍、陆、柒、捌、玖、拾、佰、仟、万、亿、元、角、分、零等；小写填报用阿拉伯数字填写。小数点后保留两位有效数。（示范写法：（大写）百分之捌拾柒点陆伍，（小写）87.65%）

2. 投标人须按要求填写所有信息，不得随意更改本表格式。

3. 本表除了附在投标文件中外，还须另外多制作一份，单独密封提交。

投标人法定代表人/负责人（或法定代表人/负责人授权代表）签字：

投标人名称(加盖公章)：

日期： 年 月 日

商务响应、偏离说明表

采购项目编号：

采购项目名称：

一、基本商务条款响应情况			
序号	条款名称	投标文件商务条款	是否偏离
1			
2			
3			
二、其他商务条款响应情况			
序号	主要商务条款		是否偏离
1	完全理解并接受对合格供应商、合格的产品、工程和技术要求		
2	完全理解并接受对供应商的各项须知、规约要求和责任义务		
3	同意接受合同范本所列举的各项条款		
4	同意按本项目要求缴付相关款项		
5	采购文件中的其他（非“★”项）商务条款均能完全响应		
6	同意接受采购人发布的补充通知中各项商务要求（如有）		
7	同意采购人以任何形式对我方提供的商务部分内容的真实性进行公开审查验证		
三、商务条款偏离情况说明（如有）：（对采购文件“采购项目商务要求”如有偏离应逐一描述，未填写视为完全响应）；			
四、不同意公开的商务部分内容：（★法律法规规定必须公开的信息，不得作为不同意公开的内容，否则视为实质性条款不响应，作无效投标处理）：			

填表要求：

1. 投标人应对上表内容一一予以响应，在“是否偏离”栏注明无偏离、正偏离或负偏离。若存在偏离，请在“商务条款偏离情况说明”栏中扼要说明正偏离或负偏离情况。
2. 若上述商务条款内容与“采购项目商务要求”列述不一致时，均以“采购项目商务要求”详细内容为准。

投标人法定代表人/负责人（或法定代表人/负责人授权代表）签字：_____

投标人名称(加盖公章)：_____

日期： 年 月 日

服务响应、偏离说明表

采购项目编号：

采购项目名称：

一、服务条款响应情况			
序号	条款名称	投标文件技术条款	是否偏离
1			
2			
3			
二、服务条款偏离情况说明（如有）： （对采购文件“采购项目技术要求”如有偏离应逐一描述，未填写视为完全响应）；			
三、不同意公开的技术部分内容（★法律法规规定必须公开的信息，不得作为不同意公开的内容，否则视为实质性条款不响应，作无效投标处理）：			

填表要求：

1. 投标人应对上表内容一一予以响应，在“是否偏离”栏注明无偏离、正偏离或负偏离。若存在偏离，请在“技术条款偏离情况说明”栏中扼要说明正偏离或负偏离情况。
2. 若上述技术条款内容与“采购项目服务要求”列述不一致时，均以“采购项目服务要求”详细内容为准。

投标人法定代表人/负责人（或法定代表人/负责人授权代表）签字：_____

投标人名称(加盖公章)：_____

日期： 年 月 日

业绩汇总表

序号	客户名称	项目名称	合同金额(万元)	合同签订时间	证明材料所在页码
1					
2					
3					
...					

注：1. 填写商务部分评分要求的项目业绩。

2. 根据本表中的业绩项目顺序，单独填列以下《单项业绩情况表》。

单项业绩情况表(序号：)

1	项目名称	
2	客户名称	
3	合同金额（万元）	
4	合同签订时间	
5	联系人及电话	

注：根据评审要求，本表后附业绩所要求的证明材料，复印件(打印件)加盖投标人公章。

服务团队情况表

职责分工	姓名	曾主持/参与的同类项目经历	年龄	证书名称	办公电话/手机

注：根据评审要求，本表后附相应人员的证明材料，复印件(打印件)加盖投标人公章。

评分所需或其他投标人认为须提交的资料

注：所提交的复印件/打印件必须加盖投标人公章。

服务方案

服务方案根据服务部分评分的顺序及相应内容，结合投标人实际能力进行编制。

服务方案必须科学合理、真实可行，能充分体现出自身专业优势。

服务方案格式自拟。

附件一 评审细则

评审细则

采购项目编号：GZT-202505150182

项目名称：南海区教育系统 2025-2028 学年区
直学校食堂大宗物资采购

一. 说明

1. 概述

根据国家及地方采购有关文件精神，在保证南海区教育系统 2025-2028 学年区直学校食堂大宗物资采购（以下简称项目）公开招标、公平、公正的基础上，结合项目的服务和商务需求，制定本评审细则，内容包括本次评标的评审过程和方法。

2. 定义

采 购 人：佛山市南海区教育局。

采购代理机构：广东宏正工程咨询有限公司。

3. 评标委员会组成

评标由采购代理机构参考采购法律、法规、规章、政策的规定组建的评标委员会负责。评标委员会成员由采购人代表和（技术、经济等）方面的评审专家组成，采购人代表人数、专家人数及专业构成按采购规定确定。

二. 评标须知

1. 关于评标纪律

（1）评标委员会成员不得与任何投标人或者与招标结果有利害关系的人进行私下接触，不得收受投标人、中介人、其他利害关系人的财物或者其他好处；

（2）评委应本着客观、公正的原则独立给出评价意见；

（3）评委之间不得相互串通进行评分；

（4）评委不得试图影响其他评委的评价意见。

2. 关于评标责任

（1）评委应在其书面评审意见上签字确认；

（2）评委对其所提出的评审意见承担个人责任。

（3）评标委员会成员不得参加开标活动。

3. 关于回避

有下列情形之一的，不得担任评标委员会成员，如事先不知情的，应在宣读投标人名称名单及评标纪律后主动提出回避：

（1）是投标人或者投标人主要负责人的近亲属；

（2）是该投标人的项目主管部门或是该投标人的行政监督部门的人员；

（3）与投标人有经济利益关系，可能影响对投标公正评审的；

（4）曾因在招标、评标以及其他与招标投标有关活动中从事违法行为而受过行政

处罚或刑事处罚的。

4. 关于保密

评标委员会成员和与评标活动有关的工作人员不得透露对投标文件的评审和比较、中标候选人的推荐情况以及评标有关的其他情况。

前款所称与评标活动有关的工作人员，是指评标委员会成员以外的因参与评标监督工作或者事务性工作而知悉有关评标情况的所有人员。

三. 评标原则

评标工作应参照《评标委员会和评标方法暂行规定》和地方关于采购的有关规定，遵循“公平、公正、科学、择优”的原则。

评标委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则作出结论。持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评标报告。

四. 开标

1. 递交投标文件时间截止后，采购人或者采购代理机构工作人员宣布投标文件递交情况，查询投标保证金的到账情况。

2. 采购人在《投标邀请函》中规定的日期、时间和地点组织公开开标，投标人须对各片区均作响应。开标由采购人或者采购代理机构主持。

3. 开标时，应当由采购人代表检查投标文件的密封情况；经确认无误后，由采购人或者采购代理机构工作人员当众拆封，宣布投标人名称、投标价格和采购文件规定的需要宣布的其他内容。

4. 投标人不足 3 家的，不开标，且将密封投标文件退还给投标人。

5. 开标过程由采购人或者采购代理机构负责记录，由参加开标的相关人员签字确认后随采购文件一并存档。

6. 在评审过程中评标委员会认为如有必要，投标人代表应按规定时间和要求内到达开标现场处理投标相关事宜，其现场所签署确认的文件均代表投标人的真实意愿和决定，并作为投标文件的补充内容具有不可撤消更改的法律效力。

五. 资格审查

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。采购人或采购代理机构主要审查投标人资格是否符合采购文件要求，若合格的投标人不足 4 家的，不再进行下一阶段的评审工作。参与资格性审查的采购人代表

或采购代理机构代表，不得参与下一阶段的评审工作。资格审查标准详见《资格审查标准》。

六. 符合性检查

1. 评标委员会对符合资格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足采购文件的实质性要求。符合性审查标准详见《符合性审查标准》。

2. 投标人存在下列情况之一的，投标无效：

- ① 未按照采购文件的规定提交投标保证金的；
- ② 投标文件未按采购文件要求签署、盖章的；
- ③ 报价超过采购文件中规定的报价范围的；
- ④ 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；
- ⑤ 法律、法规和采购文件规定的其他无效情形。

3. 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，应当要求投标人在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。

4. 在评标过程中发现投标人有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效：

- ① 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；
- ② 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- 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 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；
- ⑤ 不同投标人的投标文件相互混装；
- ⑥ 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

5. 对于投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应当以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正。

6. 投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

7. 投标文件报价出现前后不一致的，除采购文件另有规定外，按照下列规定修正：

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

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。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价按照前款的规定经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

8. 投标截止后投标人不足 4 家或者通过资格审查或符合性审查的投标人不足 4 家的，除采购任务取消情形外，按照以下方式处理：

① 采购文件存在不合理条款或者招标程序不符合规定的，采购人、采购代理机构改正后依法重新招标；

② 采购文件没有不合理条款、招标程序符合规定，需要采用其他采购方式采购的，采购人经上级部门审核，可采用其他采购方式进行采购。

七、综合比较与评价

1. 本次招标的评标方法采用综合评分法。

2. 评标委员会应当按照采购文件中规定的评标方法和标准，对符合性审查合格的投标文件进行商务和服务评估，综合比较与评价。

3. 评标时，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，并汇总每个投标人的得分。

4. 评分应考虑到投标文件与采购文件之间的细微偏差。细微偏差是指投标文件在实质上响应采购文件要求，但在个别地方存在漏项或者提供了不完整的技术信息和数据等情况，并且补正这些遗漏或者不完整不会对其他投标人造成不公平的结果。细微偏差不影响投标文件的有效性。在详细评审时对细微偏差作不利于该投标人的量化。

技术商务部分评分、价格部分评分应分别考虑下列因素(计算得分均保留小数点后 2 位，第 3 位四舍五入)：

评分项目	技术商务部分	价格部分
分数分配	90	10

(1) 技术商务部分评分（评审因素内容详见《技术商务部分评分标准》）

计算公式：技术商务部分得分＝各评委评分总和÷评委人数

（2）价格部分评分

采用低价优先法计算，具体计算规则详见《价格部分评分标准》。

（4）综合得分=技术商务部分得分+价格部分得分

5. 评标结果按评审后综合得分由高到低顺序排列。综合得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列；综合得分且投标报价相同的并列；投标文件满足采购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推荐中标候选人，详见“6. 各包组推荐中标候选人原则”。投标人在上述评审情况均相同时，采取随机抽取的方式确定。

6. 各包组推荐中标候选人原则：

（1）按包组的自然顺序进行评审。

（2）供应商在包组一、二、三其中一个包组中标后则不再获得其他包组的中标资格推荐。

（3）包组一：推荐综合得分排名第1至第8的供应商为中标候选人，如果合格供应商不超过8家（含8家）但满足4家或以上的，则推选全部合格供应商为中标候选人；

（4）包组二：推荐除在包组一中已被推荐为中标候选人的供应商外，综合得分排名第1至第8的供应商为中标候选人，如果合格供应商数量不超过8家（含8家）但满足4家或以上的，则推选全部合格供应商为中标候选人；

（5）包组三：推荐除在包组一、二中已被推荐为中标候选人的供应商外，综合得分排名第1至第8的供应商为中标候选人，如果合格供应商数量不超过8家（含8家）但满足4家或以上的，则推选全部合格供应商为中标候选人；

（6）若某包组合格供应商（除获得在其他包组已被推荐为中标候选人的供应商外）不足4家时，则该包组将重新组织采购活动。

7. 评标结果汇总完成后，除下列情形外，任何人不得修改评标结果：

- ① 分值汇总计算错误的；
- ② 分项评分超出评分标准范围的；
- ③ 评标委员会成员对客观评审因素评分不一致的；
- ④ 经评标委员会认定评分畸高、畸低的。

评标报告签署前，经复核发现存在以上情形之一的，评标委员会应当当场修改评标结果，并在评标报告中记载；评标报告签署后，采购代理机构发现存在以上情形之一的，应当组织原评标委员会进行重新评审，重新评审改变评标结果的，书面报告采

购人。

投标人对本条第一款情形提出质疑的，采购代理机构可以组织原评标委员会进行重新评审，重新评审改变评标结果的，应当书面报告采购人。

8. 评标委员会发现采购文件存在歧义、重大缺陷导致评标工作无法进行，或者采购文件内容违反国家有关强制性规定的，应当停止评标工作，与采购人或者采购代理机构沟通并作书面记录。采购人或者采购代理机构确认后，应当修改采购文件，重新组织采购活动。

八. 定标和授标

1. 采购代理机构应当在评标结束后 2 个工作日内将评标报告送采购人。

2. 采购人应当自收到评标报告之日起 5 个工作日内，在评标报告确定的中标候选人名单中，通过摇珠方式确定各分包 8 个服务片区的实际中标人。

3. 采购人或者采购代理机构应当自中标人确定之日起 2 个工作日内，在采购文件指定的媒体上公告中标结果。根据有关通知，对投标文件公示信息内容有关规定进行公示，实际公示内容在规定的范围内按采购文件评审要求的资料进行公示。

九. 附件

附件 1 资格审查标准

附件 2 符合性审查标准

附件 3 技术商务部分评分标准（包组一适用）

技术商务部分评分标准（包组二适用）

技术商务部分评分标准（包组三适用）

附件 4 价格部分评分标准

附件 1 资格审查标准（各包组适用）

评审内容	采购文件要求
投标人资格	1. 投标人应具备以下规定的条件： 1.1 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，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）； 1.2 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：供应商必须具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供以下四种证明材料之一即可） ①提供 2023 年度或 2024 年度的财务状况报告，财务状况报告须由第三方会计师事务所出具，并能清晰显示第三方会计师事务所的印章和注册会计师签字盖章，且能反映审计结论； ②基本开户银行出具的资信证明（要求：提供投标截止之日前 6 个月内（含投标截止时间当月）任意一个月出具的资信证明。如资信证明不能体现基本开户账户的，应另附开户许可证（无开户许可证的，可提供由银行开具的《基本存款账户信息》（公户账户主档）或其他相关证明资料） ③专业担保机构出具的投标担保函。 ④提供《采购供应商资格信用承诺函》（详见投标文件格式）； 1.3 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力：供应商可提供但不限于以下举例的证明材料。（如经营场所、所拥有的设备、资源等图片描述或材料复印件）； 1.4 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：提供投标截止日前 6 个月内（含投标截止时间当月）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《采购供应商资格信用承诺函》（详见投标文件格式）； 1.5 参与本项目采购前三年内，在经营活动中没有重大违法记录：参照资格的声明函相关承诺格式内容进行承诺或提供《采购供应商资格信用承诺函》（详见投标文件格式）。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. 本项目的特定资格要求（仅分包二适用）：投标人必须具有有效《食品经营许可证》。【如投标人的《食品经营许可证》与营业执照合并办理的，提供扫描营业执照二维码后的有效备案信息截图。】 3. 投标人未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“失信被

	执行人或重大税收违法失信主体”记录名单。（以采购代理机构于响应文件递交截止日当天在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）查询结果为准，如相关失信记录已失效，投标人需提供相关证明资料）。 4. 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，不得参加同一合同项下的采购活动。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。 5. 本项目不接受联合体投标。
--	---

注：所提交的资格证明材料必须满足“关于资格的声明函”的要求。

附件 2 符合性审查标准（各包组适用）

评审内容	采购文件要求
投标函	按对应格式文件填写、签署、盖章(原件)
法定代表人/负责人授权委托书	按对应格式文件签署、盖章(原件)
保证金	符合“投标人须知一览表”的“投标保证金递交要求”
服务要求	实质性响应采购文件中的服务要求
商务要求	实质性响应采购文件中的商务要求
投标要求	本项目只允许投标人有一个投标方案，每个投标人只能有一个报价。投标报价不得超过采购文件中规定的报价范围。
其他	法律、法规和采购文件规定的其他无效情形。

附件3 商务技术部分评分标准（包组一适用）

序号	内容	评审因素	单项满分
1	项目管理人员情况	拟委派本项目的管理人员： （1）具有高级食品安全管理员证书的，每个得 2.5 分，最高得 5 分； （2）具有中级食品安全管理员证书的，每个得 1 分，最高得 2 分。 【本项满分 5 分，须提供人员的相关证书、有效的健康证明或从业人员健康检查合格资料、近三个月（扣除发布采购公告当月往前顺推三个月）中任意一个月投标单位为上述人员统购的社保复印件作为证明材料。原件核查，如为电子证件的则提供证件打印件加盖投标人公章即可】	5
2	拟投入项目人员情况	根据投标人拟投入本项目人数情况进行综合评审： （1）拟投入本项目人数≥ 20人，得 5 分； （2）$20 > \text{拟投入本项目人数} \geq 15$人，得 3 分； （3）$15 > \text{拟投入本项目人数} \geq 10$人，得 1 分； （4）拟投入本项目人数$< 10$人，不得分。 【须提供人员有效的健康证明或从业人员健康检查合格资料、近三个月（扣除发布采购公告当月往前顺推三个月）中任意一个月投标单位为上述人员统购的社保复印件作为证明材料。原件核查，如为电子证件的则提供证件打印件加盖投标人公章即可】	5
3	配送能力	1、供应商配有物流运输队伍，自有或租赁配送车辆数量情况： 配送车辆为自有或租赁，每台得 1 分，最高得 4 分；在上述基础上，每再增加一台自有或租赁的配送车辆，每台得 0.5 分，最高得 2 分。本项合计最高得 6 分。 2、供应商上述自有或租赁的车辆中，具有冷藏车的，每拥有一台得 1 分，最高得 4 分。无或其他不得分。 【本项满分 10 分，显示投标人名称的自有配送车辆提供有效的机动车行驶证复印件；租赁（或法人名义的）配送车辆的提供有效的车辆租赁协议复印件和机动车行驶证复印件。原件核查否则不得分】	10

4	配送服务点面积	根据投标人提供的配送服务点总面积（包括行政服务点、分拣加工场所、检测检验场所）进行综合评分： 1、总面积≥ 1000平方米，得5分； 2、1000平方米$>$总面积≥ 800平方米，得3分； 3、800平方米$>$总面积≥ 500平方米，得1分； 总面积< 500平方米，不得分。 【必须为投标人名义自有或租赁的场地，若为租赁须提供房产证明材料或租赁合同复印件，若公司自有须提供房产证明材料或买卖房产合同复印件。上述资料不能体现面积的同时提供第三方测绘报告复印件并加盖投标人公章。不提供证明材料的不得分。原件核查否则不得分】	5
5	冷库情况	1、根据投标人的冷库情况实施综合评审： （1）冷库总容积≥ 1000立方米得4分； （2）1000立方米$>$冷库总容积≥ 600立方米得2分； （3）600立方米$>$冷库总容积≥ 200立方米得1分； 其他情况或没有冷库或不提供证明材料的不得分。 【须提供冷藏库建设合同（同时提供竣工验收投入使用证明材料），或产权证明，或租赁协议复印件等相关证明，用途须显示为冷藏库，且有显示容积，并提供原件核查，不提供不得分】 2、根据投标人提供的冷库定期消杀情况进行评价：投标人自行或委托第三方专业消杀机构为储藏场地进行定期有害生物消杀的得1分。 【投标人须提供以下证明材料：（1）提供为储藏场地进行定期有害生物消杀的承诺函（格式自拟）并加盖投标人公章；（2）自行进行消杀的，提供消杀设备设施购置发票（或设备租赁合同）、近3个月任意一次消杀情况记录等证明材料。（3）委托第三方专业消杀机构的，提供消杀近3个月任意一次消杀证明或消杀服务费用发票（发票购买方名称须与投标人一致）。以上材料提供原件核查，未提供或不满足上述要求的不得分】	5
6	自有检测能力	根据投标人自有或租赁的食品安全检验室仪器配置情况，每提供一项得1分，最高得5分。 【（1）食品安全检验室仪器包括但不限于食品综合分析仪；培养箱；显微	5

		镜；食品重金属检测仪；微生物检测仪；细菌检测仪；水分测定仪；食品安全综合检测仪；农药残留检测仪；本包组相关的检验室仪器(如肉类检测仪)。 (2) 须提供相应设备的购置发票复印件(或租赁合同)、检验仪器经第三方检测机构检验合格的证明材料(或有效期内设备校准证书复印件)、检测仪器清单及设备图片作为证明材料。其中,设备的购置发票(或租赁合同)、检验仪器经第三方检测机构检验合格的证明材料(或有效期内设备校准证书)原件核查,否则不得分】	
7	同类项目业绩	2022 年以来(以合同签订时间为准)以投标人名义独立承担 2000 人(含)以上的大型食堂肉类供货业绩,每家单位每年得 2.5 分;无或其他不得分,最高得 5 分。 【请同时提供合同复印件(如合同没有体现人数的,需提供加盖用户公章的食堂就餐人数证明资料)及用户满意度证明资料复印件作为证明材料,缺一不可。原件核查否则不得分】	5
8	供应来源保障	1、投标人提供自有或租赁的或者协议(委托或合作)的养殖基地(或屠宰场),得 2 分。 【提供图片和文字性说明、房屋产权证或场地租赁合同等相关证明文件的清晰扫描件)。若是委托或合作经营的,还须提供屠宰或合作协议等相关证明材料复印件加盖投标人公章;原件核查,未提供证明材料或证明材料不符合要求不得分】 2、投标人提供 2022 年至今供应商猪肉采购凭证复印件或供应商屠宰猪肉凭证复印件作为证明材料,每提供一份得 1 分,本项满分得 3 分。	5
9	针对本项目的投保情况	根据投标人针对本项目的食品安全责任险作出的投保承诺进行评审: 1. 承诺每年投保总额$\geq$人民币 5000 万元,且每次食品安全事故每人(人身伤害责任险)额度$\geq$人民币 50 万元的,得 3 分; 2. 人民币 3000 万元$\leq$承诺每年投保总额$<$人民币 5000 万元,且每次食品安全事故每人(人身伤害责任险)额度$\geq$人民币 50 万元的,得 1 分; 3. 其他情况或没有承诺的,得 0 分。 【须提供投标人针对本项目的食品安全责任险投保及保证该食品安全责任险有效期覆盖本项目服务期的承诺函并加盖公章作证明材料,投保承诺函原	3

		件核查，否则不得分。】	
10	配送方案	基于采购需求，根据投标人针对本项目为采购人提供的配送服务方案（包括但不限于配送流程及总体安排、企业管理制度、联络及跟踪服务等）进行评价： 1. 投标人对本项目的配送服务方案全面、科学、合理、针对性强，得 10 分； 2. 投标人对本项目的配送服务方案较全面、科学、合理、有一定针对性，得 6 分； 3. 投标人对本项目的配送服务方案基本全面、科学、合理，缺乏针对性，得 2 分； 4. 其他或不提供不得分。	10
11	食品安全方案	基于采购需求，根据投标人提供的食品安全及卫生保障方案进行综合评价： 1. 食品安全及卫生保障方案完善明确，环境卫生保障制度、人员健康管理制度齐全，食品安全保障技术先进、操作具体可行，得 10 分； 2. 食品安全及卫生保障方案完整具体，具备环境卫生保障及人员健康管理措施，有一定的食品安全保障方法，得 6 分； 3. 有方案，但无法切实保障食品安全，得 2 分； 4. 其他或不提供不得分。	10
12	应急处理方案	基于采购需求，根据投标人针对本项目的突发事件（包括但不限于：①用户紧急送货、②货物不及格、③堵车、事故、恶劣天气未能准时送达、④公共突发事件等）应急处理预案及措施方案进行综合评审： 1. 突发事件应急处理预案及措施完善合理，保障到位，有利于执行的，得 10 分； 2. 突发事件应急处理预案及措施较完善合理，保障较为到位，较有利于执行的，得 6 分； 3. 突发事件应急处理预案及措施不合理，保障和可行性较差的，得 2 分； 4. 其他或不提供不得分。	10
13	货物质量保证	基于采购需求，根据响应货物的来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施、出现产品质量问题退换货承诺进行评价： 1. 投标人货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施合理，	10

	措施	保证措施有力的，得 10 分； 2. 投标人货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施较为合理，有相应的保证措施的，得 6 分； 3. 投标人货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施不够合理，保证措施缺乏完善的，得 2 分； 4. 其他或不提供不得分。	
14	食材 质量 安全 追溯 能力	投标人加入了国家农产品质量安全追溯管理信息平台或省级农产品质量安全追溯管理平台的，得 2 分。 注：需提供平台显示相关信息页面的网页截图并加盖投标人公章，否则不得分。	2

附件3 商务技术部分评分标准（包组二适用）

序号	内容	评 审 因 素	单项 满分
1	项目 管理 人员 情况	拟委派本项目的管理人员： （1）具有高级食品安全管理员证书的，每个得 2.5 分，最高得 5 分； （2）具有中级食品安全管理员证书的，每个得 1 分，最高得 2 分。 【本项满分 5 分，须提供人员的相关证书、有效的健康证明或从业人员健康检查合格资料、近三个月（扣除发布采购公告当月往前顺推三个月）中任意一个月投标单位为上述人员统购的社保复印件作为证明材料。原件核查，如为电子证件的则提供证件打印件加盖投标人公章即可】	5
2	拟投 入项 目人 员情 况	根据投标人拟投入本项目人数情况进行综合评审： （1）拟投入本项目人数≥ 20人，得 5 分； （2）$20 > \text{拟投入本项目人数} \geq 15$人，得 3 分； （3）$15 > \text{拟投入本项目人数} \geq 10$人，得 1 分； （4）拟投入本项目人数$< 10$人，不得分。 【须提供人员有效的健康证明或从业人员健康检查合格资料、近三个月（扣除发布采购公告当月往前顺推三个月）中任意一个月投标单位为上述人员统购的社保复印件作为证明材料。原件核查，如为电子证件的则提供证件打印件加盖投标人公章即可】	5
3	配送 能力	1、供应商配有物流运输队伍，自有或租赁配送车辆数量情况： 配送车辆为自有或租赁，每台得 1 分，最高得 4 分；在上述基础上，每再增加一台自有或租赁的配送车辆，每台得 0.5 分，最高得 2 分。本项合计最高得 6 分。 2、供应商上述自有或租赁的车辆中，具有冷藏车的，每拥有一台得 1 分，最高得 4 分。无或其他不得分。 【本项满分 10 分，显示投标人名称的自有配送车辆提供有效的机动车行驶证复印件；租赁（或法人名义的）配送车辆的提供有效的车辆	10

		租赁协议复印件和机动车行驶证复印件。原件核查否则不得分】	
4	场地定期消杀	根据投标人提供的定期消杀情况进行评价：投标人自行或委托第三方专业消杀机构为储藏场地进行定期有害生物消杀的得3分。 【投标人须提供以下证明材料：（1）提供为储藏场地进行定期有害生物消杀的承诺函（格式自拟）并加盖投标人公章；（2）自行进行消杀的，提供消杀设备设施购置发票（或设备租赁合同）、消杀情况记录等证明材料。（3）委托第三方专业消杀机构的，提供消杀近3个月任意一次消杀证明或消杀服务费用发票（发票购买方名称须与投标人一致）。以上材料提供原件核查，未提供或不满足上述要求的不得分】	3
4	配送服务点面积	根据投标人提供的配送服务点总面积（包括行政服务点、分拣加工场所、检测检验场所）进行综合评分： 1、总面积≥ 1000平方米，得5分； 2、1000平方米$>$总面积≥ 800平方米，得2分； 3、800平方米$>$总面积≥ 500平方米，得1分； 总面积< 500平方米，不得分。 【必须为投标人名义自有或租赁的场地，若为租赁须提供房产证明材料或租赁合同复印件，若公司自有须提房产证明材料或买卖房产合同复印件。上述资料不能体现面积的同时提供第三方测绘报告复印件并加盖投标人公章。不提供证明材料的不得分。原件核查否则不得分】	5
5	自有检测能力	根据投标人自有或租赁的食品安全检验室仪器配置情况，每提供一项得1分，最高得5分。 【（1）食品安全检验室仪器包括但不限于食品综合分析仪；培养箱；显微镜；食品重金属检测仪；微生物检测仪；细菌检测仪；水分测定仪；食品安全综合检测仪；农药残留检测仪；本包组相关的检验室仪器（如油类检测仪）。（2）须提供相应设备的购置发票复印件（或租赁合同）、检验仪器经第三方检测机构检验合格的证明材料（或有效期内设备校准证书复印件）、检测仪器清单及设备图片作为证明材料。其中，设备的购置发票（或租赁合同）、检验仪器经第三方检测	5

		机构检验合格的证明材料（或有效期内设备校准证书）原件核查，否则不得分】	
6	同类项目业绩	2022 年以来（以合同签订时间为准）以投标人名义独立承担 2000 人（含）以上的大型食堂大米或食用油或副产品等供货业绩，每家单位每年得 2.5 分；无或其他不得分，最高得 5 分。 【请同时提供合同复印件（如合同没有体现人数的，需提供加盖用户公章的食堂就餐人数证明资料）及用户满意度证明资料 复印件作为证明材料，缺一不可。原件核查否则不得分】	5
7	供应来源保障	1、根据投标人提供自有或租赁或合作经营的在有效期内的粮储仓库，每有一个得 2 分，最高 2 分。 2、根据投标人提供的仓储总面积进行综合评审： （1）仓库总面积$\geq$1000 平方米，得 3 分； （2）500 平方米$\leq$仓库总面积$<$1000 平方米，得 2 分； （3）250 平方米$\leq$仓库总面积$<$500 平方米，得 1 分。 其他情况或无或不提供证明材料得 0 分。 注：提供图片和文字性说明、房屋产权证或场地租赁合同等相关证明文件的清晰扫描件）。若是合作经营的，还须合同协议等提供相关证明材料复印件加盖投标人公章；原件核查，未提供证明材料或证明材料不符合要求不得分。	5
8	针对本项目的投保情况	根据投标人针对本项目的食品安全责任险作出的投保承诺进行评审： 1. 承诺每年投保总额$\geq$人民币 5000 万元，且每次食品安全事故每人（人身伤害责任险）额度$\geq$人民币 50 万元的，得 5 分； 2. 人民币 3000 万元$\leq$承诺每年投保总额$<$人民币 5000 万元，且每次食品安全事故每人（人身伤害责任险）额度$\geq$人民币 50 万元的，得 2 分； 3. 其他情况或没有承诺的，得 0 分。 【须提供投标人针对本项目的食品安全责任险投保及保证该食品安全责任险有效期覆盖本项目服务期的承诺函并加盖公章作证明材料，投保承诺函原件核查，否则不得分。】	5

9	配送方案	基于采购需求，根据投标人针对本项目为采购人提供的配送服务方案（包括但不限于配送流程及总体安排、企业管理制度、联络及跟踪服务等）进行评价： 1. 投标人对本项目的配送服务方案全面、科学、合理、针对性强，得 10 分； 2. 投标人对本项目的配送服务方案较全面、科学、合理、有一定针对性，得 6 分； 3. 投标人对本项目的配送服务方案基本全面、科学、合理，缺乏针对性，得 2 分； 4. 其他或不提供不得分。	10
10	食品安全方案	基于采购需求，根据投标人提供的食品安全及卫生保障方案进行综合评价： 1. 食品安全及卫生保障方案完善明确，环境卫生保障制度、人员健康管理制度齐全，食品安全保障技术先进、操作具体可行，得 10 分； 2. 食品安全及卫生保障方案完整具体，具备环境卫生保障及人员健康管理措施，有一定的食品安全保障方法，得 6 分； 3. 有方案，但无法切实保障食品安全，得 2 分； 4. 其他或不提供不得分。	10
11	应急处理方案	基于采购需求，根据投标人针对本项目的突发事件（包括但不限于：①用户紧急送货、②货物不及格、③堵车、事故、恶劣天气未能准时送达、④公共突发事件等）应急处理预案及措施方案进行综合评审： 1. 突发事件应急处理预案及措施完善合理，保障到位，有利于执行的，得 10 分； 2. 突发事件应急处理预案及措施较完善合理，保障较为到位，较有利于执行的，得 6 分； 3. 突发事件应急处理预案及措施不合理，保障和可行性较差的，得 2 分； 4. 其他或不提供不得分。	10

12	货物 质量 保证 措施	基于采购需求，根据响应货物的来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施、出现产品质量问题退换货承诺进行评价： 1. 投标人货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施合理，保证措施有力的，得 10 分； 2. 投标人货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施较为合理，有相应的保证措施的，得 6 分； 3. 投标人货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施不够合理，保证措施缺乏完善的，得 2 分； 4. 其他或不提供不得分。	10
13	食材 质量 安全 追溯 能力	投标人加入了国家农产品质量安全追溯管理信息平台或省级农产品质量安全追溯管理平台的，得 2 分。 注：需提供平台显示相关信息页面的网页截图并加盖投标人公章，否则不得分。	2

附件 3 商务技术部分评分标准（包组三适用）

序号	内容	评 审 因 素	单项 满分
1	项目 管理 人员 情况	拟委派本项目的管理人员： （1）具有高级食品安全管理员证书的，每个得 2.5 分，最高得 5 分； （2）具有中级食品安全管理员证书的，每个得 1 分，最高得 2 分。 【本项满分 5 分，须提供人员的相关证书、有效的健康证明或从业人员健康检查合格资料、近三个月（扣除发布采购公告当月往前顺推三个月）中任意一个月投标单位为上述人员统购的社保复印件作为证明材料。原件核查，如为电子证件的则提供证件打印件加盖投标人公章即可】	5
2	拟投 入项 目人 员情 况	根据投标人拟投入本项目人数情况进行综合评审： （1）拟投入本项目人数≥ 20人，得 5 分； （2）$20 \text{ 人} > \text{拟投入本项目人数} \geq 15$人，得 3 分； （3）$15 \text{ 人} > \text{拟投入本项目人数} \geq 10$人，得 1 分； （4）拟投入本项目人数$< 10$人，不得分。 【须提供人员有效的健康证明或从业人员健康检查合格资料、近三个月（扣除发布采购公告当月往前顺推三个月）中任意一个月投标单位为上述人员统购的社保复印件作为证明材料。原件核查，如为电子证件的则提供证件打印件加盖投标人公章即可】	5
3	配送 能力	1、供应商配有物流运输队伍，自有或租赁配送车辆数量情况： 配送车辆为自有或租赁，每台得 1 分，最高得 4 分；在上述基础上，每再增加一台自有或租赁的配送车辆，每台得 0.5 分，最高得 2 分。本项合计最高得 6 分。 2、供应商上述自有或租赁的车辆中，具有冷藏车的，每拥有一台得 1 分，最高得 4 分。无或其他不得分。 【本项满分 10 分，显示投标人名称的自有配送车辆提供有效的机动	10

		车行驶证复印件；租赁（或法人名义的）配送车辆的提供有效的车辆租赁协议复印件和机动车行驶证复印件。原件核查否则不得分】	
4	配送服务点面积	根据投标人提供的配送服务点总面积（包括行政服务点、分拣加工场所、检测检验场所）进行评分： 1、总面积≥ 1000 平方米，得 5 分； 2、1000 平方米$>$总面积≥ 800 平方米，得 3 分； 3、800 平方米$>$总面积≥ 500 平方米，得 1 分； 总面积< 500 平方米，不得分。 【必须为投标人名义自有或租赁的场地，若为租赁须提供房产证明材料或租赁合同复印件，若公司自有须提房产证明材料或买卖合同复印件。上述资料不能体现面积的同时提供第三方测绘报告复印件并加盖投标人公章。不提供证明材料的不得分。原件核查否则不得分】	5
5	冷库情况	1、根据投标人的冷库情况实施综合评审： （1）冷库总容积≥ 1000 立方米得 4 分； （2）1000 立方米$>$冷库总容积≥ 600 立方米得 2 分； （3）600 立方米$>$冷库总容积≥ 200 立方米得 1 分； 其他情况或没有冷库或不提供证明材料的不得分。 【须提供冷藏库建设合同（同时提供竣工验收投入使用证明材料），或产权证明，或租赁协议复印件等相关证明，用途须显示为冷藏库，且有显示容积，并提供原件核查，不提供不得分】 2、根据投标人提供的冷库定期消杀情况进行评价：投标人自行或委托第三方专业消杀机构为储藏场地进行定期有害生物消杀的得 1 分。 【投标人须提供以下证明材料：（1）提供为储藏场地进行定期有害生物消杀的承诺函（格式自拟）并加盖投标人公章；（2）自行进行消杀的，提供消杀设备设施购置发票（或设备租赁合同）、消杀情况记录等证明材料。（3）委托第三方专业消杀机构的，提供消杀近 3 个月任意一次消杀证明或消杀服务费用发票（发票购买方名称须与投标人一致）。以上材料提供原件核查，未提供或不满足上述要求	5

		的不得分】	
6	自有检测能力	根据投标人自有或租赁的食品安全检验室仪器配置情况，每提供一项得 1 分，最高得 5 分。 【（1）食品安全检验室仪器包括但不限于食品综合分析仪；培养箱；显微镜；食品重金属检测仪；微生物检测仪；细菌检测仪；水分测定仪；食品安全综合检测仪；农药残留检测仪；本包组相关的检验室仪器（如糖度计）。（2）须提供相应设备的购置发票复印件（或租赁合同）、检验仪器经第三方检测机构检验合格的证明材料（或有效期内设备校准证书复印件）、检测仪器清单及设备图片作为证明材料。其中，设备的购置发票（或租赁合同）、检验仪器经第三方检测机构检验合格的证明材料（或有效期内设备校准证书）原件核查，否则不得分】	5
7	同类项目业绩	2022 年以来（以合同签订时间为准）以投标人名义独立承担 2000 人(含)以上的大型食堂蔬菜供货业绩，每家单位每年得 2.5 分；无或其他不得分，最高得 5 分。 【请同时提供合同复印件（如合同没有体现人数的，需提供加盖用户公章的食堂就餐人数证明资料）及用户满意度证明资料复印件作为证明材料，缺一不可。原件核查否则不得分】	5
8	供应来源保障	1、投标人提供自有或租赁或者协议供货（合作经营）的果蔬种植基地，每有一个得 2 分。 2、投标人提供的果蔬种植基地总面积： 1、种植基地总面积$\geq$1000 亩，得 3 分； 2、500 亩$\leq$种植基地总面积$<$1000 亩，得 2 分； 3、250 亩$\leq$种植基地总面积$<$500 亩，得 1 分。 无或不提供证明材料得 0 分。 注：提供图片和文字性说明、房屋产权证或场地租赁合同等相关证明文件的清晰扫描件）。若是协议供货（合作经营）的，还须提供合同协议等相关证明材料复印件加盖投标人公章；原件核查，未提供证明材料或证明材料不符合要求不得分。	5

9	针对本项目的投保情况	根据投标人针对本项目的食品安全责任险作出的投保承诺进行评审： 1. 承诺每年投保总额$\geq$人民币 5000 万元，且每次食品安全事故每人（人身伤害责任险）额度$\geq$人民币 50 万元的，得 3 分； 2. 人民币 3000 万元$\leq$承诺每年投保总额$<$人民币 5000 万元，且每次食品安全事故每人（人身伤害责任险）额度$\geq$人民币 50 万元的，得 1 分； 3. 其他情况或没有承诺的，得 0 分。 【须提供投标人针对本项目的食品安全责任险投保及保证该食品安全责任险有效期覆盖本项目服务期的承诺函并加盖公章作证明材料，投保承诺函原件核查，否则不得分。】	3
10	配送方案	基于采购需求，根据投标人针对本项目为采购人提供的配送服务方案（包括但不限于配送流程及总体安排、企业管理制度、联络及跟踪服务等）进行评价： 1. 投标人对本项目的配送服务方案全面、科学、合理、针对性强，得 10 分； 2. 投标人对本项目的配送服务方案较全面、科学、合理、有一定针对性，得 6 分； 3. 投标人对本项目的配送服务方案基本全面、科学、合理，缺乏针对性，得 2 分； 4. 其他或不提供不得分。	10
11	食品卫生安全方案	基于采购需求，根据投标人提供的食品安全及卫生保障方案进行综合评价： 1. 食品安全及卫生保障方案完善明确，环境卫生保障制度、人员健康管理制度齐全，食品安全保障技术先进、操作具体可行，得 10 分； 2. 食品安全及卫生保障方案完整具体，具备环境卫生保障及人员健康管理措施，有一定的食品安全保障方法，得 6 分； 3. 有方案，但无法切实保障食品安全，得 2 分； 4. 其他或不提供不得分。	10

12	应急处理方案	基于采购需求，根据投标人针对本项目的突发事件（包括但不限于：①用户紧急送货、②货物不及格、③堵车、事故、恶劣天气未能准时送达、④公共突发事件等）应急处理预案及措施方案进行综合评审： 1. 突发事件应急处理预案及措施完善合理，保障到位，有利于执行的，得 10 分； 2. 突发事件应急处理预案及措施较完善合理，保障较为到位，较有利于执行的，得 6 分； 3. 突发事件应急处理预案及措施不合理，保障和可行性较差的，得 2 分； 4. 其他或不提供不得分。	10
13	货物质量保证措施	基于采购需求，根据响应货物的来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施、出现产品质量问题退换货承诺进行评价： 1. 投标人货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施合理，保证措施有力的，得 10 分； 2. 投标人货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施较为合理，有相应的保证措施的，得 6 分； 3. 投标人货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施不够合理，保证措施缺乏完善的，得 2 分； 4. 其他或不提供不得分。	10
14	食材质量安全追溯能力	投标人加入了国家农产品质量安全追溯管理信息平台或省级农产品质量安全追溯管理平台的，得 2 分。 注：需提供平台显示相关信息页面的网页截图并加盖投标人公章，否则不得分。	2

附件 5 价格部分评分标准

价格评审占 10 分。

投标报价得分 = (评标基准价/投标报价) × 价格分值

注：满足采购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。

附件二 外包装封面参考格式

投标文件-资格审查部分 / 投标文件 / 开标一览表 / 投标文件电子版

采购项目编号：GZT-202505150182

采购项目名称：南海区教育系统 2025-2028 学年区直学校食堂大宗物资采购

包组号：_____

投标人名称：_____

投标人地址：_____

联系电话：_____

在 2025 年 月 日 时 分之前不得启封

注：以上“投标文件-资格审查部分/投标文件/开标一览表/投标文件电子版”标记的位置，根据“投标文件-资格审查部分”、“投标文件”、“开标一览表”、“投标文件电子版”实际内容分别标记于不同信封或文件袋中。