

# 广东省政府采购

## 公开招标文件 (征求意见稿)

采购计划编号：440605-2024-09696

采购项目编号：沥采 2024044

项目名称：大沥镇 2 个机关食堂 2025-2026 年食材配送服务项目

采购人：佛山市南海区大沥镇党政和人大办公室

采购代理机构：佛山市伟源招标代理有限公司

### 第一章 投标邀请

佛山市伟源招标代理有限公司受佛山市南海区大沥镇党政和人大办公室的委托，采用公开招标方式组织采购大沥镇 2 个机关食堂 2025-2026 年食材配送服务项目。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：大沥镇 2 个机关食堂 2025-2026 年食材配送服务项目

采购计划编号：440605-2024-09696

采购项目编号：沥采 2024044

采购方式：公开招标

预算金额：19,000,000.00 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(大沥镇政府机关食堂非冰鲜肉类配送服务):

采购包预算金额：6,720,000.00 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 | 品目预算(元)      | 是否允许进口产品 |
|-----|--------|--------------------|--------|------------|--------------|----------|
| 1-1 | 其他批发服务 | 大沥镇政府机关食堂非冰鲜肉类配送服务 | 1(项)   | 详见第二章      | 6,720,000.00 | 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：合同约定之日起 2 年，合同每年签订 1 次，每年的合同金额为 3,360,000.00 元（以实际发生为准）。实际执行的结束时间为“采购金额累计达到采购包采购预算”或“合同履约期满”，以先到者为准。

采购包 2(大沥镇政府机关食堂蔬果配送服务):

采购包预算金额：3,640,000.00 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 | 品目预算(元)      | 是否允许进口产品 |
|-----|--------|-----------------|--------|------------|--------------|----------|
| 2-1 | 其他批发服务 | 大沥镇政府机关食堂蔬果配送服务 | 1(批)   | 详见第二章      | 3,640,000.00 | 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：合同约定之日起 2 年，合同每年签订 1 次，每年的合同金额为 1,820,000.00 元（以实际发生为准）。实际执行的结束时间为“采购金额累计达到采购包采购预算”或“合同履约期满”，以先到者为准。

采购包 3(大沥镇政府机关食堂粮油、副食品、配料、干货、冰鲜肉类配送服务):

采购包预算金额：3,640,000.00 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 | 品目预算(元)      | 是否允许进口产品 |
|-----|--------|------------------------------|--------|------------|--------------|----------|
| 3-1 | 其他批发服务 | 大沥镇政府机关食堂粮油、副食品、配料、干货、冰鲜肉类配送 | 1(项)   | 详见第二章      | 3,640,000.00 | 否        |

|  |  |    |  |  |  |  |
|--|--|----|--|--|--|--|
|  |  | 服务 |  |  |  |  |
|--|--|----|--|--|--|--|

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：合同约定之日起 2 年，合同每年签订 1 次，每年的合同金额为 1,820,000.00 元（以实际发生为准）。实际执行的结束时间为“采购金额累计达到采购包采购预算”或“合同履约期满”，以先到者为准。

采购包 4(大沥智慧城市运行中心食堂食材配送服务):

采购包预算金额：5,000,000.00 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 | 品目预算（元）      | 是否允许进口产品 |
|-----|--------|--------------------|--------|------------|--------------|----------|
| 4-1 | 其他批发服务 | 大沥智慧城市运行中心食堂食材配送服务 | 1(项)   | 详见第二章      | 5,000,000.00 | 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：合同约定之日起 2 年，合同每年签订 1 次，每年的合同金额为 2,500,000.00 元（以实际发生为准）。实际执行的结束时间为“采购金额累计达到采购包采购预算”或“合同履约期满”，以先到者为准。

## 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）扫描件。
- 2) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：提供下列材料之一：（1）提供投标截止日前 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；（2）提供《政府采购供应商资格信用承诺函》（格式见招标公告附件）。
- 3) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：提供 2023 年度经审计的财务状况报告（成立不足一年的单位可以提供投标截止前上一季度或月份财务会计报表）或基本开户行出具的资信证明或财政部门认可的政府采购专业担保机构出具的担保函或提供《政府采购供应商资格信用承诺函》（格式见招标公告附件）。
- 4) 履行合同所必需的设备和专业技术能力：提供具备履行合同所必须的设备和专业技术能力的证明资料或提供声明/承诺函（格式自拟）。
- 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（报价）函相关承诺格式内容或提供《政府采购供应商资格信用承诺函》（格式见招标公告附件）。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（大沥镇政府机关食堂非冰鲜肉类配送服务）：采购包整体专门面向小微企业采购。投标人须为小微企业。监狱企业、残疾人福利单位视同小型、微型企业。符合小微企业划分标准的个体工商户，视同小微企业。注：（1）采购标的对应的小微企业划分标准所属行业为：批发业。（2）小微企业（个体工商户）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。（3）残疾人福利性单位以供应商填写的《残疾人福利性单位声明函》（见投标文件格式）为判定标准。（4）监狱企业须供应商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。

采购包2（大沥镇政府机关食堂蔬果配送服务）：采购包整体专门面向中小企业采购。投标人须为中小微型企业。监狱企业、残疾人福利单位视同小型、微型企业。符合中小微企业划分标准的个体工商户，视同中小微企业。注：（1）采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为：批发业。（2）中小微型企业（个体工商户）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。（3）残疾人福利性单位以供应商填写的《残疾人福利性单位声明函》（见投标文件格式）为判定标准。（4）监狱企业须供应商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。

采购包3（大沥镇政府机关食堂粮油、副食品、配料、干货、冰鲜肉类配送服务）：采购包整体专门面向中小企业采购。投标人须为中小微型企业。监狱企业、残疾人福利单位视同小型、微型企业。符合中小微企业划分标准的个体工商户，视同中小微企业。注：（1）采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为：批发业。（2）中小微型企业（个体工商户）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。（3）残疾人福利性单位以供应商填写的《残疾人福利性单位声明函》（见投标文件格式）为判定标准。（4）监狱企业须供应商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。

采购包4（大沥智慧城市运行中心食堂食材配送服务）：采购包整体专门面向中小企业采购。投标人须为中小微型企业。监狱企业、残疾人福利单位视同小型、微型企业。符合中小微企业划分标准的个体工商户，视同中小微企业。注：（1）采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为：批发业。（2）中小微型企业（个体工商户）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。（3）残疾人福利性单位以供应商填写的《残疾人福利性单位声明函》（见投标文件格式）为判定标准。（4）监狱企业须供应商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（大沥镇政府机关食堂非冰鲜肉类配送服务）：

1)供应商未被列入“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn))“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单”记录名单；不处于中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](http://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。（以采购代理机构于投标（响应）截止时间当天在“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://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（报价）函相关承诺要求内容。

3)投标人具有有效的《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许可信息截图。

采购包2（大沥镇政府机关食堂蔬果配送服务）：

1)供应商未被列入“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn))“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单”记录名单；不处于中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](http://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。（以采购代理机构于投标（响应）截止时间当天在“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://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(报价)函相关承诺要求内容。

采购包3(大沥镇政府机关食堂粮油、副食品、配料、干货、冰鲜肉类配送服务):

1)供应商未被列入“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn))“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单”记录名单;不处于中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](http://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。(以采购代理机构于投标(响应)截止时间当天在“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://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(报价)函相关承诺要求内容。

3)投标人具有有效的《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许可信息截图。

采购包4(大沥智慧城市运行中心食堂食材配送服务):

1)供应商未被列入“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn))“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单”记录名单;不处于中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](http://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。(以采购代理机构于投标(响应)截止时间当天在“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://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(报价)函相关承诺要求内容。

3)投标人具有有效的《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许可信息截图。

### 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](http://www.ccgp.gov.cn))、广东省政府采购网(<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/>);广东省公共资源交易平台(<https://ygp.gdzwfw.gov.cn>)、佛山市

公共资源交易中心南海分中心网站

(<http://www.nanhai.gov.cn/fsnhq/bmdh/sydw/ggzyjyzx/jyxx/zfcg/>)、佛山市伟源招标代理有限公司网站 ([www.fsweiyuan.com](http://www.fsweiyuan.com))

## 六.本项目联系方式:

### 1.采购人信息

名称: 佛山市南海区大沥镇党政和人大办公室

地址: 佛山市南海区大沥镇新城大道北 1 号

联系方式: 0757-85551221

### 2.采购代理机构信息

名称: 佛山市伟源招标代理有限公司

地址: 佛山市南海区桂城南桂东路 38 号房地产发展大厦主楼 9 楼 3 号

联系方式: 0757-86230148

### 3.项目联系方式

项目联系人: 佛山市伟源招标代理有限公司

电话: 0757-86230148

### 4.技术支持联系方式

云平台联系方式: 020-88696588

开标评标服务专线: 020-88696599

采购代理机构: 佛山市伟源招标代理有限公司

## 第二章 采购需求

### 一、项目概况:

1.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(响应)无效。

2.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(响应)条款。

3.有下列情形之一的,视为投标人串通投标,其投标无效;

3.1 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制;

3.2 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜;

3.3 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;

3.4 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;

3.5 不同投标人的投标文件相互混装;

3.6 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;

3.7 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。

4.采购标的对应的中小企业划分标准所属行业:

4.1 依据《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定享受扶持政策获得政府采购合同的,小微企业不得将合同分包给大中型企业,中型企业不得将合同分包给大型企业。

4.2 各采购包采购标的对应的所属行业:批发业

4.3 采购标的对应的中小企业划分标准:从业人员 200 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中,从业人员 20 人及以上,且营业收入 5000 万元及以上的为中型

企业；从业人员 5 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为小型企业；从业人员 5 人以下或营业收入 1000 万元以下的为微型企业

**5.本项目分为 4 个采购包，投标人可同时参投多个采购包，但只能获得其中一个采购包的中标候选人资格。按采购包的顺序进行评审，投标人在前一个采购包中获得中标候选人资格的，可参与往后采购包的评审但不再获得推荐成为中标候选人资格。**

## **二、其他商务要求（适用于所有采购包）：**

### **★（一）投标报价及结算方式**

1、本项目的结算支付均以人民币为货币单位。

2、投标报价：

（1）投标人根据自身情况进行报价，报价方式为报投标折扣率。

（2）投标折扣率有效报价范围： $0.00\% < \text{投标折扣率} \leq 100.00\%$ ，报价最多保留小数点后两位，不接受区间报价（例如  $70.00\% \sim 80.00\%$ ）；该折扣率为所有食材的统一折扣且折扣率在合同执行期间固定不变。

（3）投标人如获得中标资格并签订合同，投标折扣率即成为本项目的合同折扣率。

3、结算基准价：

（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》（南海区）每月 1 日和 15 日（如当月 1 日和 15 日没有对应价格的，则顺延至最近的一个工作日）对应价格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：每月一次由采购人和中标人共同到采购人考察后的两家超市或农副市场进行定价，各种所需的食品结算基准价以两家超市或农副市场的均价为准。

（3）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。中标人应根据中标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。

4、合同结算价：合同结算价=结算基准价×合同折扣率。具体计价方式为：当天产生的采购人需要支付的费用=中标人当天采购量的总费用×合同折扣率。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。

**例子：猪肉的结算基准价为 15 元/斤，中标折扣率为 85%，则每斤猪肉最终的结算价格为  $15 \text{ 元} \times 85\% = 12.75 \text{ 元/斤}$ 。**

5、合同结算价为含税费价并包括初加工自然损耗费用、市场调查、食材采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格食材的退换、人工费（社保、节假日慰问金等）、运营、保险、验收、售后服务、税费、其他伴随服务费用以及合同实施过程中的可预见及不可预见费用等完成本合同内容所需的一切费用，服务期间采购人不再向中标人支付任何费用。

6、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，应当要求其在投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。

### **★（二）知识产权和保密要求**

1、中标人须确保采购人在中华人民共和国境内接受和使用中标人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）为由向采购人提出的任何求偿请求。

否则，中标人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）。

2、中标人在项目履约过程中所获悉的国家秘密、工作秘密、商业秘密或者其他应当保密的信息，均有保密义务且不受合同有效期所限，直至该信息成为公开信息。泄露、不正当使用国家秘密、工作秘密、商业秘密或者其他应当保密的信息，应当承担相应责任。

#### 采购包 1（大沥镇政府机关食堂非冰鲜肉类配送服务）1.主要商务要求

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 标的提供的时间 | ★合同约定之日起 2 年，合同每年签订 1 次，每年的合同金额为 3,360,000.00 元（以实际发生为准）。实际执行的结束时间为“采购金额累计达到采购包采购预算”或“合同履约期满”，以先到者为准。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 标的提供的地点 | ★大沥镇政府食堂（佛山市南海区大沥镇新城大道北 1 号）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 付款方式    | <p>1 期：支付比例 100%，★（一）服务费用按月结算支付，在办理付款手续之前双方须对配送食材的品种、数量、单价、金额以及扣罚等进行统计，经双方核实无误后进行结算支付。★（二）每月服务费用按当月考核得分的百分数支取：考核得分 90 分以上（含 90 分），则中标人获得该月份结算金额的 100%的服务费用；考核得分 80 分以上（含 80-89 分），则中标人获得该月份结算金额的 90%的服务费用；考核得分不达 80 分的，则中标人只获得该月份结算金额的 60%的服务费用，若经整改后，下月考核得分仍不达 90 分或以上，则中标人仍只获得该月份当结算金额的 60%的服务费用。</p> <p>★（三）中标人在完成当月配送服务后，于次月 10 日前凭国家正式发票向采购人申请付款采购人收到申请并通过后，支付单位在 15 个工作日内办理相关结算支付手续。★（四）合同款项支付方为佛山市南海区大沥镇党政和人大办公室。每期付款须由中标人提出书面申请，获得采购人书面文件认可之后，由支付方审批确认后支付费用。所有的款项以转账的方式支付到中标人指定银行账号。中标人须在每次收款前按支付方要求出具等额的正式、合法完税发票。收款方、出具发票方均必须与中标人名称一致。合同支付手续的办理，均必须按支付方支付制度执行。★（五）因采购人使用的是财政资金，采购人在前款规定的付款时间为向政府财政支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已经按期支付。</p> <p>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。</p> |
| 验收要求    | 1 期：（一）验收流程：(1)做好卸货前的检查。双方                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对食材的外观质量进行初步了解。食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。需要冷藏或冷冻运输的肉类必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，包装呈干爽状态。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。</p> <p>(2)采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查物资的质量，按索票——验证——抽查——过磅——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采购人的查验原件后索取复印件留存。</p> <p>(3)每批次每种食材均抽查验收，抽查率为 15%。</p> <p>(4)验收工作人员应按招标文件产品质量要求对食材质量进行抽查，比较相关文件，以确保食品品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对食材损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，采购人使用单位验收人员应和中标人人员一起确认，并保留双方签字单据。</p> <p>★（二）抽查发现食品安全质量问题的处理：</p> <p>(1)对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，如水产品中发现河豚鱼或发现腐败变质肉类等，从履约保证金中没收 1 万元。</p> <p>(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，应立即通知采购人使用单位伙食物资验收小组及中标人，将问题产品退货处理。</p> <p>★（三）抽查发现资质证照不全问题的处理：</p> <p>(1)整批产品有省地市出具的动植物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽 15%，两次抽查数 50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的食材退货。</p> <p>(2)发现私宰肉或伪造相关证明文件的处理：没收全部履约保证金，自动终止合同，并保留进一步追究责任的权利。</p> <p>（四）退（补）货流程：对不符合质量要求的食材由采购人使用单位验收人员提出清退，如双方对质量或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采购人使用单位肉类供应为前提尽快补送，若中标人无法补齐数量的，由采购人自行采购，中标人应承担采购人由此造成的经济损失,并在履约保证金中以缺货金额的 10%在予以扣罚。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，不退货给中标人。</p> <p>★（五）验收记录：对每次验收的食材均记录食材名称、数量、</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | 验收情况等事项，并由中标人的送货人和采购人指派的收货人双方签名确认。★（六）年度验收要求：年度合同期内，考核没有存在以下情况的，视为年度验收合格，可续签下一年度合同，否则视为不合格，且不予续签下一年度合同：①累计出现三次月度考核为B级。②累计出现两次月度考核为C级。③累计出现两次月度考核为B级和一次月度考核为C级。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 履约保证金 | 收取比例：5%,说明：★（一）合同签订后7天内，向佛山市南海区大沥镇党政和人大办公室支付合同金额的5%作为履约保证金。★（二）履约保证金提交形式：银行转账或履约保函（银行履约保函或专业担保公司担保）方式缴纳。采用保函方式的，保函的有效期限须至少涵盖项目实施全过程。采用银行转账的，中标人应将履约保证金经由中标人的银行存款账户，一次性汇入采购人指定的账户。★（三）履约保证金的退回：以银行转账的履约保证金在服务期满后30天内到采购人处办理退还手续，由采购人一次性无息退还给中标人。履约保证金以保函形式提交的，服务期满后保函自动失效，不存在退回。★（四）采用银行转账方式递交履约保证金的，如在合同执行期间因中标人违约导致履约金被部分扣除的，中标人必须在采购人书面通知后3个工作日内将扣除部分履约保证金补齐。如中标人未能按时补齐履约保证金，采购人有权没收余下的履约保证金并终止合同。采用保函方式递交履约保证金的，如在合同执行期间因中标人违约导致履约金被部分扣除的，需要被扣除的该部分履约保证金则直接在中标人该季度的服务费中抵扣。★（五）在合同执行期间履约保函失效的，中标人必须在3个工作日内重新提交有效的履约保函给采购人，如未在规定时间内提交的，采购人将有权终止合同。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( <a href="https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/">https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/</a> )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    | 其他商务要求详见上文【第二章 采购需求中的“二、其他商务要求（适用于所有采购包）”】，对于投标文件格式《商务条件响应表》中“采购文件规定的商务条件”，建议逐条复制商务要求相关条款原文。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## 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）    | 权重 %  | 所属行业 | 技术要求 |
|----|------|------|----|------|--------------|--------------|-------|------|------|
| 1  | 其他批发 | 大沥镇政 | 项  | 1.00 | 6,720,000.00 | 6,720,000.00 | 100.0 | 批发业  | 详见附表 |

|  |    |                |  |  |  |  |  |  |   |
|--|----|----------------|--|--|--|--|--|--|---|
|  | 服务 | 府机关食堂非冰鲜肉类配送服务 |  |  |  |  |  |  | 一 |
|--|----|----------------|--|--|--|--|--|--|---|

备注：最终综合总报价=（各产品报价×各项产品权重）的相加值

**附表一：大沥镇政府机关食堂非冰鲜肉类配送服务**

| 参数性质 | 序号                                    | 具体技术(参数)要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |    |   |                       |   |                                       |
|------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|---|-----------------------|---|---------------------------------------|
|      | 1                                     | <div>1、项目概况</div> <div>对大沥镇政府机关食堂确定一家中标人，为食堂进行非冰鲜肉类配送服务，包括食用农产品、预包装食品和散装食品等。采购预算参考过往供应量设定，采购包就餐人数约 600 人，具体数量和品种需根据当天或每月的实际发生数确定，按实结算。具体内容及需求如下：</div> <table><tr><th>序号</th><th>品目</th></tr><tr><td>1</td><td>新鲜肉类（如猪牛羊、生禽、水产等新鲜产品）</td></tr><tr><td>2</td><td>熟食（如烧肉、烧排骨、叉烧、烧鸭、烧鹅、白切鸡、酱油鸡、盐焗鸡、卤水肉等）</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 序号 | 品目 | 1 | 新鲜肉类（如猪牛羊、生禽、水产等新鲜产品） | 2 | 熟食（如烧肉、烧排骨、叉烧、烧鸭、烧鹅、白切鸡、酱油鸡、盐焗鸡、卤水肉等） |
| 序号   | 品目                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |    |   |                       |   |                                       |
| 1    | 新鲜肉类（如猪牛羊、生禽、水产等新鲜产品）                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |    |   |                       |   |                                       |
| 2    | 熟食（如烧肉、烧排骨、叉烧、烧鸭、烧鹅、白切鸡、酱油鸡、盐焗鸡、卤水肉等） |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |    |   |                       |   |                                       |
|      | 2                                     | <div>2、食材要求及标准</div> <div>数量验收标准：</div> <div>（1）配送量大于订单量时按订单量验收，配送量小于订单量 85%的，则告知中标人必须在 1 小时内补齐，若无法补齐数量，则由采购人自行采购，采购人自行采购费用在中标人当月的结算金额中进行扣减，并按该自行采购金额的 10%在履约保证金中进行扣罚。</div> <div>（2）配送品种必须与订单品种一致。</div> <div>质量验收标准：</div> <div>（1）标准：本项目所指的食材及服务应符合招标文件的所述的标准；如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准；这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。</div> <div>（2）中标人应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的食材必须是满足招标文件要求。保证合同食材均为正规生产的新鲜检验合格、无毒、无辐射、无侵权食材，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，使用有效期的食材，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。</div> <div>（3）食材有包装的，其包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的食材。</div> <div>（4）采购人发现食材出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致食材性质改变的，中标人必须无条件退货或更换。</div> |    |    |   |                       |   |                                       |

|          |                                                                                                                                                         | <p>(5) 中标人保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产的多样性和季节性，以保证新鲜感，并在投标文件中列出相关品目。</p> <p>(6) 中标人保证提供的肉均为佛山市或广州市内定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》或《动物检疫合格证明》，新鲜肉类要有佛山市或广州市内工商行政管理部门的电脑单据作为依据。</p> <p>(7) 中标人应能够配合采购人及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料：</p> <p>1) 鲜猪肉等—分割肉销售凭据、动物防疫合格证（产品 B）；</p> <p>2) 鲜牛肉等—畜产品检验合格证；</p> <p>3) 三鸟—动物防疫合格证（动物 B）。</p> <p>4) 中标人提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，一经发现，除按采购人要求无条件退货或换货外，还将承担一下违约责任：</p> <p>①中标人提供假冒伪劣、过期、变质食品的，要求无条件退货或换货外，中标人应支付当次食材配送金额 2 倍的违约金，违约金可在结算款内进行抵扣。</p> <p>②中标人提供的食材造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为中标人提供之食品问题，中标人除需负担全数之医药费、没收履约保证金外，采购人有权终止合同，中标人同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。</p>                                                                                                                    |    |        |      |     |                                                                                                                                                         |                                             |     |                   |    |                                     |          |                                                        |    |                    |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----|-------------------|----|-------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------|----|--------------------|
|          | 3                                                                                                                                                       | <p><b>3、具体要求</b></p> <p><b>3.1.肉类：</b>包括单不限于猪肉、牛肉、羊肉、鸡、鸭</p> <p><b>(1) 鲜猪肉</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>品名</th><th>质量验收标准</th><th>扣秤标准</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>鲜瘦肉</td><td>肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫。弹性良好，压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉正常气味，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。若有注水，按 10-20%扣秤，注明湿收。</td><td rowspan="5">根据实际情况，实际需求者，临场与中标人协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。</td></tr> <tr> <td>五花肉</td><td>带皮的肥瘦肉，肌肉与脂肪多层相间。</td></tr> <tr> <td>排骨</td><td>带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实，完整，不得剔降，骨肉不分离。</td></tr> <tr> <td>猪肝<br/>猪心</td><td>肝叶完整、暗红、质地柔软、湿润、有光泽、边缘薄心冠脂肪洁白、组织结实有弹性、用手可挤出鲜红的血液和血凝结块。</td></tr> <tr> <td>猪腰</td><td>表面有一层光亮的薄膜、呈浅红色，柔软</td></tr> </tbody> </table> | 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标准 | 鲜瘦肉 | 肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫。弹性良好，压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉正常气味，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。若有注水，按 10-20%扣秤，注明湿收。 | 根据实际情况，实际需求者，临场与中标人协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。 | 五花肉 | 带皮的肥瘦肉，肌肉与脂肪多层相间。 | 排骨 | 带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实，完整，不得剔降，骨肉不分离。 | 猪肝<br>猪心 | 肝叶完整、暗红、质地柔软、湿润、有光泽、边缘薄心冠脂肪洁白、组织结实有弹性、用手可挤出鲜红的血液和血凝结块。 | 猪腰 | 表面有一层光亮的薄膜、呈浅红色，柔软 |
| 品名       | 质量验收标准                                                                                                                                                  | 扣秤标准                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |        |      |     |                                                                                                                                                         |                                             |     |                   |    |                                     |          |                                                        |    |                    |
| 鲜瘦肉      | 肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫。弹性良好，压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉正常气味，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。若有注水，按 10-20%扣秤，注明湿收。 | 根据实际情况，实际需求者，临场与中标人协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |        |      |     |                                                                                                                                                         |                                             |     |                   |    |                                     |          |                                                        |    |                    |
| 五花肉      | 带皮的肥瘦肉，肌肉与脂肪多层相间。                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |        |      |     |                                                                                                                                                         |                                             |     |                   |    |                                     |          |                                                        |    |                    |
| 排骨       | 带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实，完整，不得剔降，骨肉不分离。                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |        |      |     |                                                                                                                                                         |                                             |     |                   |    |                                     |          |                                                        |    |                    |
| 猪肝<br>猪心 | 肝叶完整、暗红、质地柔软、湿润、有光泽、边缘薄心冠脂肪洁白、组织结实有弹性、用手可挤出鲜红的血液和血凝结块。                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |        |      |     |                                                                                                                                                         |                                             |     |                   |    |                                     |          |                                                        |    |                    |
| 猪腰       | 表面有一层光亮的薄膜、呈浅红色，柔软                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |        |      |     |                                                                                                                                                         |                                             |     |                   |    |                                     |          |                                                        |    |                    |

|  |  |              |                                                                                                                                                                                     |                                             |
|--|--|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
|  |  |              | 有光泽、有弹性。                                                                                                                                                                            |                                             |
|  |  | 猪肚           | 呈浅白、色泽光润、不带肥油、内部干净、无异物、极小味道。                                                                                                                                                        |                                             |
|  |  | 猪手           | 腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑、肉质有弹性。                                                                                                                              |                                             |
|  |  | (2) 鲜牛肉、鲜羊肉  |                                                                                                                                                                                     |                                             |
|  |  | 品名           | 质量验收标准                                                                                                                                                                              | 扣秤标准                                        |
|  |  | 鲜牛肉          | 肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无寄生虫，无注水。                                                                                                                   | 根据实际情况，实际需求者，临场与中标人协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。 |
|  |  | 牛腩           | 肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密面细腻，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。                                                                                                                                    |                                             |
|  |  | 鲜羊肉          | 肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻、有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。                                                                                                                                    |                                             |
|  |  | (3) 鲜鸭       |                                                                                                                                                                                     |                                             |
|  |  | 品名           | 质量验收标准                                                                                                                                                                              | 扣秤标准                                        |
|  |  | 鲜鸭           | 表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味。                                                                                                                        | 根据实际情况，实际需求者，临场与中标人协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。 |
|  |  | (4) 鲜鸡       |                                                                                                                                                                                     |                                             |
|  |  | 品名           | 质量验收标准                                                                                                                                                                              | 扣秤标准                                        |
|  |  | 鲜鸡           | 具有该品种应有的外形特征、大小符合要求、鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露。母鸡要求饲养不少于 120 天，扇鸡要求饲养不少于 200 天。 | 根据实际情况，实际需求者，临场与中标人协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收  |
|  |  | 3.2.水产类      |                                                                                                                                                                                     |                                             |
|  |  | (1) 活鲜：鱼类、虾类 |                                                                                                                                                                                     |                                             |
|  |  | 品            | 质量验收标准                                                                                                                                                                              | 扣秤标                                         |

|    |                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |  |   |    |                                                                                                                         |                         |    |                                                          |                     |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|---|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----|----------------------------------------------------------|---------------------|
|    |                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <table><tr><td>名</td><td></td><td>准</td></tr><tr><td>鱼类</td><td>游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无嘴烂及其它外表损伤。鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀。<br/>鱼头：净鱼头不低于 1.5 斤/个，具体要求按照招标人实际需求供应。</td><td>根据实际情况，实际需求者，临场与中标人协议扣秤</td></tr><tr><td>虾类</td><td>游水快，对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度；虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色。</td><td>1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。</td></tr></table> | 名 |  | 准 | 鱼类 | 游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无嘴烂及其它外表损伤。鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀。<br>鱼头：净鱼头不低于 1.5 斤/个，具体要求按照招标人实际需求供应。 | 根据实际情况，实际需求者，临场与中标人协议扣秤 | 虾类 | 游水快，对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度；虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色。 | 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。 |
| 名  |                                                                                                                         | 准                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |  |   |    |                                                                                                                         |                         |    |                                                          |                     |
| 鱼类 | 游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无嘴烂及其它外表损伤。鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀。<br>鱼头：净鱼头不低于 1.5 斤/个，具体要求按照招标人实际需求供应。 | 根据实际情况，实际需求者，临场与中标人协议扣秤                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |  |   |    |                                                                                                                         |                         |    |                                                          |                     |
| 虾类 | 游水快，对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度；虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色。                                                                | 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |  |   |    |                                                                                                                         |                         |    |                                                          |                     |
|    |                                                                                                                         | <p><b>3.3.熟食类</b></p> <p>应符合《食品安全国家标准熟肉制品生产卫生规范》(GB 19303-2023)。</p> <p>说明：</p> <p>（1）肉类必须为放心肉，严禁私宰肉，必须具有检验、检疫验讫标志、肉品品质检验证明并经药物检测合格的产品。</p> <p>（2）食材需在屠宰厂（场）进行预包装，预包装应当符合国家有关标准，且包装物上需标注可溯源的标签、标识等相关信息。</p> <p>（3）中标人在每次配送时必须向采购人提供该批次食材的检验检疫证明、检验合格证、分割销售凭据（原件），如未能提供证明的，采购人有权拒绝签收该批次食材，并要求中标人在 60 分钟内进行更换。</p> <p>（4）票证要求：肉制品的生产厂家必须具有肉制品《食品生产许可证》。</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |  |   |    |                                                                                                                         |                         |    |                                                          |                     |
|    | 4                                                                                                                       | <p><b>4、对中标人的要求：</b></p> <p>(1)中标人必须依据有关法律法规和文件的要求，建立健全的食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等保证食品安全的规章制度，对职工进行食品安全知识培训，加强食品检验工作。鼓励企业符合良好生产规范要求，实施危害分析与关键控制点体系，使用食品质量安全溯源系统（软件来源须合法），提高食品安全管理水平。鼓励企业自有或有合作的养殖基地。中标人应有切实可行的应急保障措施以应对紧急配送、安全（监管和食品卫生）事故，能够建立起一套科学、规范、高效的客户投诉处理机制。</p> <p>(2)必须明确产品质量安全责任人。</p>                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |  |   |    |                                                                                                                         |                         |    |                                                          |                     |
|    | 5                                                                                                                       | <p><b>5、配送要求：</b></p> <p><b>5.1 配送时间：</b></p> <p>中标人分别于每个工作日早上 6:00 前（包括早餐、午餐）（其它时间采购人如有特殊配送要求的，应在采购人指定时间</p>                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |  |   |    |                                                                                                                         |                         |    |                                                          |                     |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p>内完成配送)把所需食材送达指点地点,并提供配送清单。如不符合验收要求一律退货,并分别在当天上午的 8:00 前完成补充或更换所需品。</p> <p><b>5.2 配送地点:</b><br/>大沥镇政府食堂(佛山市南海区大沥镇新城大道北 1 号)。</p> <p><b>5.3 配送要求:</b><br/>(1) 所有食材运输必须采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件的运载工具。运输片猪肉的,还应当设置吊挂设施。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。<br/>(2) 需要冷藏、冷冻运输食品必须用专用冷藏、冷冻载具进行运输,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。<br/>(3) 整个运输过程应科学合理,运输车辆应定期清洁,保持性能稳定,符合规定的温度要求,使运输食品处于恒定的环境中。<br/>(4) 配送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。食材到达目的地时外包装箱干爽,无软化现象。<br/>(5) 卸货要求:配送车辆应保持清洁;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,记录配送车辆温度,并存档。在卸货过程中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟,冷冻食品脱离冷链时间不得超过 30 分钟。</p> <p><b>5.4 服务人员要求:</b><br/>(1) 中标人需为本项目配备一名项目负责人,负责与采购人沟通协调工作及食材供应的全面日常管理工作。<br/>(2) 中标人必须明确产品质量安全责任人。配备足够的食品安全专业技术人员、质量安全检测人员、食品安全管理人员、物流管理人员等食品经营有关的人员。<br/>(3) 每次配送食材,中标人必须安排不少于 2 个配送人员(含司机)分别负责送货,负责食材的运输、过秤,并协助采购人使用单位验收食材。中标人指定的配送人员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡,其行为必须严格遵守采购人各项规章制度,不得做出有损采购人使用单位形象和利益的事情。<br/>(4) 合同生效后,中标人须提供配送团队成员的运送人员姓名、联系电话、身份证号码以及健康证号信息给采购人备案。<br/>(5) 采购人有权以书面形式要求中标人在 3 个工作日内更换不能按规定履行合同的人员。<br/>(6) 中标人对其投入的服务人员的人身安全承担全部责任。</p> |
| 6 | <b>6、其他</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>6.1 其他要求:</b></p> <p>(1) 提供的猪肉牛肉羊肉均为定点屠宰厂(场)经检疫和肉品品质检验合格的产品,具有由定点屠宰厂(场)加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》或《动物检疫合格证明》。所有食材均可追溯。</p> <p>(2) 所有肉类根据采购人需求进行粗加工,达到半成品或成品状态。例如:五花肉切条;鱼去鳞、去内脏、去鳃、去牙、洗净;鱿鱼去眼睛、去牙齿、洗净等。</p> <p>(3) 所有鲜活水产品类必须在采购人检验鲜活合格后,中标人须派出至少 2 人在采购人指定地点进行免费加工,且在早上 10 点前加工完毕。</p> <p>(4) 母鸡要求饲养不少于 120 天,扇鸡要求饲养不少于 200 天,若中标人提供的鸡肉烹饪后鸡肉肉质松散,达不到采购人要求的,采购人有权要求中标人在下一次配送的时候进行改进调整,直到达到采购人要求为止。</p> <p>★(5) 所有的食材为非转基因食品。</p> <p>(6) 在采购人未签收之前,食材的所有权和风险属于中标人,食材发生遗失、损坏由中标人负责。</p> <p>(7) 投标人应针对本项目制定以下方案:项目实施总体计划思路和分析(包括对项目的需求的理解和分析,服务的重点、目标及计划);配送计划安排(包括但不限于包装、保存、运输各环节的工作安排);出现产品质量问题退换货方案(退换货流程,退换货过程便捷性的说明、补货时间承诺等);应急方案(特殊情况包括:紧急配送、安全事故等);保证食品安全的规章制度(包括食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等)、职工食品安全知识培训制度。</p> <p><b>6.2 管理要求</b></p> <p>(1) 中标人应按合同约定供货,中标人不得转包、分包,否则采购人有权单方面终止合同,项目另行处理,中标人承担由此造成的经济损失,履约保证金不退还。</p> <p>(2) 中标人应遵守采购人单位的各项规定。</p> <p>(3) 中标人除不可抗力外,不得因其他任何理由延迟配送。采购人使用单位如遇特殊情况需推迟配送,应提前通知中标人。因中标人原因延误配送日期的(采购单位要求推迟的除外),采购人使用单位有权自行采购,并由中标人承担由此产生的一切损失和费用,并在履约保证金中以所缺食材金额的 10%在予以扣罚。</p> <p>(4) 中标人不得变更供应食材,应严格按采购人要求(如商标、名称、产地、规格和重量等)和投标相关承诺(食材质量要求等)供应,否则,采购人使用单位有权拒收。</p> <p>(5) 采购人使用单位按合同对食材进行认真验收,对不符合规格要求的食材,中标人必须无条件退货;中标人未能履行招标文件和合同所定事项,或供应不合格的、假冒伪劣、以</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>次充好的食材或配送时的食材与中标人投标文件中的承诺不符，采购人使用单位退货后将记录在案，除按《考核制度标准》第 9 条、第 10 条扣分外，并在履约保证金中以所缺食材金额的 10%在予以扣罚，中标人除要承担采购人因此产生的一切损失和费用外，情节严重的采购人可取消其供应资格。</p> <p>（6）中标人须按所供应食材的销售额开具国家正式发票。</p> <p>（7）中标人被有效投诉 3 次或造成安全（监管和食品卫生）事故的取消供应资格。</p> <p>（8）食品溯源要求。中标人对食品供应链进行明确，所有食品的来源必须清晰，包装食品要有以 SC 开头的生产许可编号。生产食品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。投标文件要求对食品的来源和质量标准要有详尽的描述，并提出验收的行业标准和感官标准。如该食材无质量标准，则需由投标人按国家和行业的要求自行描述。在配送期内，食材价款总结算金额累计达到本采购包预算金额，本项目合同终止。</p> <p>（9）本采购包食堂的管理单位和支付单位为佛山市南海区大沥镇党政和人大办公室。</p> <p>★（10）在服务期内，根据上级采购脱贫地区农副产品工作要求，如采购人需定向采购脱贫地区的农副产品的，具体采购工作由采购人根据上级相关部门的要求和安排进行采购实施，可由采购人自行按规定采购，或由中标人按规定进行采购，中标人应无条件配合采购人定向采购脱贫地区的农副产品。脱贫地区的农副产品价格按“脱贫地区农副产品网络销售平台”（<a href="https://www.fupin832.com/">https://www.fupin832.com/</a>）和相关政策文件的要求确定。定向采购的脱贫地区农副产品金额包含在本采购包预算金额内。</p> <p>（11）投标人应具有食材快速检验检测的能力，所供食材必须符合行业生产及经营标准，货真价实，均能满足采购人的需求。</p> <p><b>6.3 综合考核标准</b></p> <p>采购人对中标人原则上实行月度考核，视考核情况是否进行服务费的支付或继续合同的履行：</p> <p>（1）每月服务费用按考核得分的百分数支取：如月度考核为 A 级的，则中标人获得该月份结算金额的 100%的服务费用；如月度考核为 B 级的，则中标人获得该月份结算金额的 90%的服务费用；如月度考核为 C 级的，则中标人只获得该月份结算金额的 60%的服务费用，若经整改后，下月考核仍达不到 A 级的，则中标人仍只获得该月份结算金额的 60%的服务费用。</p> <p>（2）年度合同期内，考核存在以下情况的，采购人可单方面终止合同，中标人无条件接受：</p> <p>①累计出现三次月度考核为 B 级。</p> <p>②累计出现两次月度考核为 C 级。</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|             |     | <p>③累计出现两次月度考核为 B 级和一次月度考核为 C 级。</p> <p>（3）合同期内，采购人有权对考核内容进行调整。</p> <p>（4）当 2 年服务合同期满，合同自动无条件终止。</p> <p>考核制度标准：</p> <p>1) 考核表</p> <table><tr><th colspan="5">月度考核表（ 年 月）</th></tr><tr><td colspan="3">被考核单位：</td><td colspan="2">被考核单位</td></tr><tr><td colspan="3">代表签名：</td><td colspan="2"></td></tr><tr><th>项 目</th><th>序 号</th><th>考核细则</th><th>扣分 值</th><th>备注</th></tr><tr><td rowspan="1">价 格</td><td>1</td><td>未按约定结算基准价配送的，每次实际配送单价超过当月结算基准价单价 10%（含）以内扣 15 分，10%（不含）至 20%（不含）扣 20 分，20%（含）以上扣 25 分；</td><td></td><td></td></tr><tr><td rowspan="8">交 货</td><td>2</td><td>未经采购人同意私自更改订单中食材，每发生一次扣 10 分并警告一次；</td><td></td><td></td></tr><tr><td>3</td><td>未按采购人指定时间内完成配送、供应或加工的，每次扣 10 分；</td><td></td><td></td></tr><tr><td>4</td><td>提供虚假检验报告等相关票证的，每发现一项次扣 30 分；</td><td></td><td></td></tr><tr><td>5</td><td>未及时按要求随货提供相关票证的，每项次扣 5 分；</td><td></td><td></td></tr><tr><td>6</td><td>未按采购人指定秩序卸货的，每次扣 2 分；</td><td></td><td></td></tr><tr><td>7</td><td>无正当理由拒绝配送或因中标人的原因导致采购人无法正常用餐的，每发生一次扣 30 分；</td><td></td><td></td></tr><tr><td>8</td><td>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食材种类、质量不符，未能及时更换的，每次扣 5 分。</td><td></td><td></td></tr><tr><td rowspan="3">质 量</td><td>9</td><td>食品质量不符合要求，出现质量问题，每次扣 5 分。</td><td></td><td></td></tr><tr><td>10</td><td>未按照标准严格采购，出现次、差、来历不明食材，每次扣 2 分。</td><td></td><td></td></tr><tr><td>11</td><td>把采购人验收不合格退货的食材重新配送给采购人的，每</td><td></td><td></td></tr></table> | 月度考核表（ 年 月）               |    |  |  |  | 被考核单位： |  |  | 被考核单位 |  | 代表签名： |  |  |  |  | 项 目 | 序 号 | 考核细则 | 扣分 值 | 备注 | 价 格 | 1 | 未按约定结算基准价配送的，每次实际配送单价超过当月结算基准价单价 10%（含）以内扣 15 分，10%（不含）至 20%（不含）扣 20 分，20%（含）以上扣 25 分； |  |  | 交 货 | 2 | 未经采购人同意私自更改订单中食材，每发生一次扣 10 分并警告一次； |  |  | 3 | 未按采购人指定时间内完成配送、供应或加工的，每次扣 10 分； |  |  | 4 | 提供虚假检验报告等相关票证的，每发现一项次扣 30 分； |  |  | 5 | 未及时按要求随货提供相关票证的，每项次扣 5 分； |  |  | 6 | 未按采购人指定秩序卸货的，每次扣 2 分； |  |  | 7 | 无正当理由拒绝配送或因中标人的原因导致采购人无法正常用餐的，每发生一次扣 30 分； |  |  | 8 | 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食材种类、质量不符，未能及时更换的，每次扣 5 分。 |  |  | 质 量 | 9 | 食品质量不符合要求，出现质量问题，每次扣 5 分。 |  |  | 10 | 未按照标准严格采购，出现次、差、来历不明食材，每次扣 2 分。 |  |  | 11 | 把采购人验收不合格退货的食材重新配送给采购人的，每 |  |  |
|-------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----|--|--|--|--------|--|--|-------|--|-------|--|--|--|--|-----|-----|------|------|----|-----|---|----------------------------------------------------------------------------------------|--|--|-----|---|------------------------------------|--|--|---|---------------------------------|--|--|---|------------------------------|--|--|---|---------------------------|--|--|---|-----------------------|--|--|---|--------------------------------------------|--|--|---|----------------------------------------------------------|--|--|-----|---|---------------------------|--|--|----|---------------------------------|--|--|----|---------------------------|--|--|
| 月度考核表（ 年 月） |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                           |    |  |  |  |        |  |  |       |  |       |  |  |  |  |     |     |      |      |    |     |   |                                                                                        |  |  |     |   |                                    |  |  |   |                                 |  |  |   |                              |  |  |   |                           |  |  |   |                       |  |  |   |                                            |  |  |   |                                                          |  |  |     |   |                           |  |  |    |                                 |  |  |    |                           |  |  |
| 被考核单位：      |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 被考核单位                     |    |  |  |  |        |  |  |       |  |       |  |  |  |  |     |     |      |      |    |     |   |                                                                                        |  |  |     |   |                                    |  |  |   |                                 |  |  |   |                              |  |  |   |                           |  |  |   |                       |  |  |   |                                            |  |  |   |                                                          |  |  |     |   |                           |  |  |    |                                 |  |  |    |                           |  |  |
| 代表签名：       |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                           |    |  |  |  |        |  |  |       |  |       |  |  |  |  |     |     |      |      |    |     |   |                                                                                        |  |  |     |   |                                    |  |  |   |                                 |  |  |   |                              |  |  |   |                           |  |  |   |                       |  |  |   |                                            |  |  |   |                                                          |  |  |     |   |                           |  |  |    |                                 |  |  |    |                           |  |  |
| 项 目         | 序 号 | 考核细则                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 扣分 值                      | 备注 |  |  |  |        |  |  |       |  |       |  |  |  |  |     |     |      |      |    |     |   |                                                                                        |  |  |     |   |                                    |  |  |   |                                 |  |  |   |                              |  |  |   |                           |  |  |   |                       |  |  |   |                                            |  |  |   |                                                          |  |  |     |   |                           |  |  |    |                                 |  |  |    |                           |  |  |
| 价 格         | 1   | 未按约定结算基准价配送的，每次实际配送单价超过当月结算基准价单价 10%（含）以内扣 15 分，10%（不含）至 20%（不含）扣 20 分，20%（含）以上扣 25 分；                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                           |    |  |  |  |        |  |  |       |  |       |  |  |  |  |     |     |      |      |    |     |   |                                                                                        |  |  |     |   |                                    |  |  |   |                                 |  |  |   |                              |  |  |   |                           |  |  |   |                       |  |  |   |                                            |  |  |   |                                                          |  |  |     |   |                           |  |  |    |                                 |  |  |    |                           |  |  |
| 交 货         | 2   | 未经采购人同意私自更改订单中食材，每发生一次扣 10 分并警告一次；                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                           |    |  |  |  |        |  |  |       |  |       |  |  |  |  |     |     |      |      |    |     |   |                                                                                        |  |  |     |   |                                    |  |  |   |                                 |  |  |   |                              |  |  |   |                           |  |  |   |                       |  |  |   |                                            |  |  |   |                                                          |  |  |     |   |                           |  |  |    |                                 |  |  |    |                           |  |  |
|             | 3   | 未按采购人指定时间内完成配送、供应或加工的，每次扣 10 分；                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                           |    |  |  |  |        |  |  |       |  |       |  |  |  |  |     |     |      |      |    |     |   |                                                                                        |  |  |     |   |                                    |  |  |   |                                 |  |  |   |                              |  |  |   |                           |  |  |   |                       |  |  |   |                                            |  |  |   |                                                          |  |  |     |   |                           |  |  |    |                                 |  |  |    |                           |  |  |
|             | 4   | 提供虚假检验报告等相关票证的，每发现一项次扣 30 分；                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                           |    |  |  |  |        |  |  |       |  |       |  |  |  |  |     |     |      |      |    |     |   |                                                                                        |  |  |     |   |                                    |  |  |   |                                 |  |  |   |                              |  |  |   |                           |  |  |   |                       |  |  |   |                                            |  |  |   |                                                          |  |  |     |   |                           |  |  |    |                                 |  |  |    |                           |  |  |
|             | 5   | 未及时按要求随货提供相关票证的，每项次扣 5 分；                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                           |    |  |  |  |        |  |  |       |  |       |  |  |  |  |     |     |      |      |    |     |   |                                                                                        |  |  |     |   |                                    |  |  |   |                                 |  |  |   |                              |  |  |   |                           |  |  |   |                       |  |  |   |                                            |  |  |   |                                                          |  |  |     |   |                           |  |  |    |                                 |  |  |    |                           |  |  |
|             | 6   | 未按采购人指定秩序卸货的，每次扣 2 分；                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                           |    |  |  |  |        |  |  |       |  |       |  |  |  |  |     |     |      |      |    |     |   |                                                                                        |  |  |     |   |                                    |  |  |   |                                 |  |  |   |                              |  |  |   |                           |  |  |   |                       |  |  |   |                                            |  |  |   |                                                          |  |  |     |   |                           |  |  |    |                                 |  |  |    |                           |  |  |
|             | 7   | 无正当理由拒绝配送或因中标人的原因导致采购人无法正常用餐的，每发生一次扣 30 分；                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                           |    |  |  |  |        |  |  |       |  |       |  |  |  |  |     |     |      |      |    |     |   |                                                                                        |  |  |     |   |                                    |  |  |   |                                 |  |  |   |                              |  |  |   |                           |  |  |   |                       |  |  |   |                                            |  |  |   |                                                          |  |  |     |   |                           |  |  |    |                                 |  |  |    |                           |  |  |
|             | 8   | 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食材种类、质量不符，未能及时更换的，每次扣 5 分。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                           |    |  |  |  |        |  |  |       |  |       |  |  |  |  |     |     |      |      |    |     |   |                                                                                        |  |  |     |   |                                    |  |  |   |                                 |  |  |   |                              |  |  |   |                           |  |  |   |                       |  |  |   |                                            |  |  |   |                                                          |  |  |     |   |                           |  |  |    |                                 |  |  |    |                           |  |  |
|             | 质 量 | 9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 食品质量不符合要求，出现质量问题，每次扣 5 分。 |    |  |  |  |        |  |  |       |  |       |  |  |  |  |     |     |      |      |    |     |   |                                                                                        |  |  |     |   |                                    |  |  |   |                                 |  |  |   |                              |  |  |   |                           |  |  |   |                       |  |  |   |                                            |  |  |   |                                                          |  |  |     |   |                           |  |  |    |                                 |  |  |    |                           |  |  |
| 10          |     | 未按照标准严格采购，出现次、差、来历不明食材，每次扣 2 分。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                           |    |  |  |  |        |  |  |       |  |       |  |  |  |  |     |     |      |      |    |     |   |                                                                                        |  |  |     |   |                                    |  |  |   |                                 |  |  |   |                              |  |  |   |                           |  |  |   |                       |  |  |   |                                            |  |  |   |                                                          |  |  |     |   |                           |  |  |    |                                 |  |  |    |                           |  |  |
| 11          |     | 把采购人验收不合格退货的食材重新配送给采购人的，每                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                           |    |  |  |  |        |  |  |       |  |       |  |  |  |  |     |     |      |      |    |     |   |                                                                                        |  |  |     |   |                                    |  |  |   |                                 |  |  |   |                              |  |  |   |                           |  |  |   |                       |  |  |   |                                            |  |  |   |                                                          |  |  |     |   |                           |  |  |    |                                 |  |  |    |                           |  |  |

|  |  |                                      |    |                                                                                                                  |  |  |
|--|--|--------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  |                                      |    | 发现一次扣 10 分；                                                                                                      |  |  |
|  |  |                                      | 12 | 中标人在包装、运输、装卸等环节不符合食品卫生要求的，每发现一次扣 10 分；                                                                           |  |  |
|  |  | 配<br>送                               | 13 | 配送车辆、实际运输不符合招标文件及合同约定的，车厢内有异味，不整洁每次扣 3 分。                                                                        |  |  |
|  |  |                                      | 14 | 人员没有出示健康证，没有穿着工衣和配戴胸卡的，每次扣 2 分。                                                                                  |  |  |
|  |  |                                      | 15 | 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，配送单没有详细注明食材的品牌、品种、单价、数量，配送单出现涂改，标记不清的情况的，每次扣 2 分。                     |  |  |
|  |  | 安<br>全<br>生<br>产<br>管<br>理<br>要<br>求 | 16 | 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 2 分。                                                          |  |  |
|  |  |                                      | 17 | 没有相关应急预案的，每次扣 2 分。                                                                                               |  |  |
|  |  | 其<br>他                               | 18 | 监管部门的日常监督检查，被通报批评 1 次扣 5 分。                                                                                      |  |  |
|  |  |                                      | 19 | 中标人组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时通知采购人，造成无法及时联系的，每次扣 2 分；                                                         |  |  |
|  |  |                                      | 20 | 采购人认为应当对中标人进行考核的其他内容或有符合招标文件及合同规定的退出机制的违约行为，具体违约行为： <u>发生紧急事件，中标人不配合处理、处理不及时或处理失误导致出现负面影响的，视事件严重程度扣 10-30 分。</u> |  |  |
|  |  | 扣分合计                                 |    |                                                                                                                  |  |  |
|  |  | 整体评价（最终得分=满分 100 分-扣分合计）             |    |                                                                                                                  |  |  |
|  |  | 考核小组签名：                              |    |                                                                                                                  |  |  |

|    |                                                                                                  |  |                   |                 |                   |         |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------|-----------------|-------------------|---------|
|    |                                                                                                  |  | 考核单位（盖章）<br>年 月 日 |                 |                   |         |
|    |                                                                                                  |  | 2) 对应服务评价：        |                 |                   |         |
|    |                                                                                                  |  | 服务评价              | A 满意            | B 基本满意            | C 差     |
|    |                                                                                                  |  | 考核分数              | 90 分(含 90 分)或以上 | 80 分以上（含 80-89 分） | 79 分或以下 |
| 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。<br>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。 |  |                   |                 |                   |         |

采购包 2（大沥镇政府机关食堂蔬果配送服务）**1.主要商务要求**

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 标的提供的时间 | ★合同约定之日起 2 年，合同每年签订 1 次，每年的合同金额为 1,820,000.00 元（以实际发生为准）。实际执行的结束时间为“采购金额累计达到采购包采购预算”或“合同履行期满”，以先到者为准。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 标的提供的地点 | ★大沥镇政府食堂（佛山市南海区大沥镇新城大道北 1 号）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 付款方式    | <p><b>1 期：支付比例 100%,★（一）</b>服务费用按月结算支付，在办理付款手续之前双方须对配送食材的品种、数量、单价、金额以及扣罚等进行统计，经双方核实无误后进行结算支付。★（二）每月服务费用按当月考核得分的百分数支取：考核得分 90 分以上（含 90 分），则中标人获得该月份结算金额的 100%的服务费用；考核得分 80 分以上（含 80-89 分），则中标人获得该月份结算金额的 90%的服务费用；考核得分不达 80 分的，则中标人只获得该月份结算金额的 60%的服务费用，若经整改后，下月考核得分仍不达 90 分或以上，则中标人仍只获得该月份当结算金额的 60%的服务费用。</p> <p>★（三）中标人在完成当月配送服务后，于次月 10 日前凭国家正式发票向采购人申请付款采购人收到申请并通过后，支付单位在 15 个工作日内办理相关结算支付手续。★（四）合同款项支付方为佛山市南海区大沥镇党政和人大办公室。每期付款须由中标人提出书面申请，获得采购人书面文件认可之后，由支付方审批确认后支付费用。所有的款项以转账的方式支付到中标人指定银行账号。中标人须在每次收款前按支付方要求出具等额的正式、合法完税发票。收款方、出具发票方均必须与中标人名称一致。合同支付手续的办理，均必须按支付方支付制度执行。★（五）因采购人使用的是财政资金，采购人在前款规定的付款时间为向政府财政支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已经按期</p> |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | <p>支付。</p> <p>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。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 验收要求 | <p><b>1 期：（一）验收流程：</b>（1）做好卸货前的检查。双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对食材的外观质量进行初步了解。食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。需要冷藏或冷冻运输的蔬果必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，包装呈干爽状态。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。（2）采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查物资的质量，按索票——验证——抽查——过磅——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采购人的查验原件后索取复印件留存。（3）每批次每种食材均抽查验收，抽查率为 15%。（4）验收工作人员应按招标文件产品质量要求对食材质量进行抽查，比较相关文件，以确保食品品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对食材损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，采购人使用单位验收人员应和中标人人员一起确认，并保留双方签字单据。★（二）抽查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，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，如农药超标、发生霉变等，从履约保证金中没收 1 万元。（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，应立即通知采购人使用单位伙食物资验收小组及中标人，将问题产品退货处理。（三）退（补）货流程：对不符合质量要求的食材由采购人使用单位验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成中标人以不影响采购人使用单位肉类供应为前提尽快补送，若中标人无法补齐数量的，由采购人自行采购，中标人应承担采购人由此造成的经济损失，并在履约保证金中以缺货金额的 10% 在予以扣罚。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，不退货给中标人。★（四）验收记录：对每次验收的食材均记录食材名称、数量、验收情况等事项，并由中标人的送货人和采购人指派的收货人双方签名确认。★（五）年度验收要求：年度合同期内，考核没有存在以下情况的，视为年度验收合格，可续签下一</p> |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | 年度合同，否则视为不合格，且不予续签下一年度合同：①累计出现三次月度考核为 B 级。②累计出现两次月度考核为 C 级。③累计出现两次月度考核为 B 级和一次月度考核为 C 级。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 履约保证金 | 收取比例：5%,说明：★（一）合同签订后 7 天内，向佛山市南海区大沥镇党政和人大办公室支付合同金额的 5%作为履约保证金。★（二）履约保证金提交形式：银行转账或履约保函（银行履约保函或专业担保公司担保）方式缴纳。采用保函方式的，保函的有效期限须至少涵盖项目实施全过程。采用银行转账的，中标人应将履约保证金经由中标人的银行存款账户，一次性汇入采购人指定的账户。★（三）履约保证金的退回：以银行转账的履约保证金在服务期满后 30 天内到采购人处办理退还手续，由采购人一次性无息退还给中标人。履约保证金以保函形式提交的，服务期满后保函自动失效，不存在退回。★（四）采用银行转账方式递交履约保证金的，如在合同执行期间因中标人违约导致履约金被部分扣除的，中标人必须在采购人书面通知后 3 个工作日内将扣除部分履约保证金补齐。如中标人未能按时补齐履约保证金，采购人有权没收余下的履约保证金并终止合同。采用保函方式递交履约保证金的，如在合同执行期间因中标人违约导致履约金被部分扣除的，需要被扣除的该部分履约保证金则直接在中标人该季度的服务费中抵扣。★（五）在合同执行期间履约保函失效的，中标人必须在 3 个工作日内重新提交有效的履约保函给采购人，如未在规定时间内提交的，采购人将有权终止合同。<br>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<br>( <a href="https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/">https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/</a> )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    | 其他商务要求详见上文【第二章 采购需求中的“二、其他商务要求（适用于所有采购包）”】，对于投标文件格式《商务条件响应表》中“采购文件规定的商务条件”，建议逐条复制商务要求相关条款原文。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

## 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）    | 权重 %  | 所属行业 | 技术要求  |
|----|--------|------------|----|------|--------------|--------------|-------|------|-------|
| 1  | 其他批发服务 | 大沥镇政府机关食堂蔬 | 批  | 1.00 | 3,640,000.00 | 3,640,000.00 | 100.0 | 批发业  | 详见附表一 |

|  |  |               |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|---------------|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  | 果配<br>送服<br>务 |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|---------------|--|--|--|--|--|--|--|

备注：最终综合总报价=（各产品报价×各项产品权重）的相加值

附表一：大沥镇政府机关食堂蔬果配送服务

|      |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |    |   |                                 |   |                                    |
|------|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|---|---------------------------------|---|------------------------------------|
| 参数性质 | 序号                                 | 具体技术(参数)要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |    |   |                                 |   |                                    |
|      | 1                                  | <div>1、项目概况</div> <div>对大沥镇政府机关食堂确定一家中标人，为食堂进行蔬菜、水果配送服务。采购预算参考过往供应量设定，采购包就餐人数约 600 人，具体数量和品种需根据当天或每月的实际发生数确定，按实结算。具体内容及需求如下：</div> <table><tr><td>序号</td><td>品目</td></tr><tr><td>1</td><td>新鲜蔬菜（如叶菜类、豆芽类、葱蒜类、瓜果类、根菜类、豆荚类等）</td></tr><tr><td>2</td><td>新鲜水果（如苹果、橙子、柑橘、香蕉、梨、番石榴、香瓜、柿子、芒果等）</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 序号 | 品目 | 1 | 新鲜蔬菜（如叶菜类、豆芽类、葱蒜类、瓜果类、根菜类、豆荚类等） | 2 | 新鲜水果（如苹果、橙子、柑橘、香蕉、梨、番石榴、香瓜、柿子、芒果等） |
| 序号   | 品目                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |    |   |                                 |   |                                    |
| 1    | 新鲜蔬菜（如叶菜类、豆芽类、葱蒜类、瓜果类、根菜类、豆荚类等）    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |    |   |                                 |   |                                    |
| 2    | 新鲜水果（如苹果、橙子、柑橘、香蕉、梨、番石榴、香瓜、柿子、芒果等） |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |    |   |                                 |   |                                    |
|      | 2                                  | <div>2、食材要求及标准</div> <div>数量验收标准：</div> <div>（1）配送量大于订单量时按订单量验收，配送量小于订单量 85%的，则告知中标人必须在 1 小时内补齐，若无法补齐数量，则由采购人自行采购，采购人自行采购费用在中标人当月的结算金额中进行扣减，并按该自行采购金额的 10%在履约保证金中进行扣罚。</div> <div>（2）配送品种必须与订单品种一致。</div> <div>质量验收标准：</div> <div>（1）标准：本项目所指的食材及服务应符合招标文件的所述的标准；如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准；这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。</div> <div>（2）中标人应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的食材必须是满足招标文件要求。保证合同食材均为正规生产的新鲜检验合格、无毒、无辐射、无侵权食材，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，使用有效期的食材，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。</div> <div>（3）食材有包装的，其包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的食材。</div> <div>（4）采购人发现食材出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致食材性质改变的，中标人必须无条件退货或更换。</div> <div>（5）中标人保证所提供蔬果的多样性和季节性，以保证新鲜感，并在投标文件中列出相关品目。</div> <div>（5）中标人提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，一</div> |    |    |   |                                 |   |                                    |

|  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |   | <p>经发现，除按采购人要求无条件退货或换货外，还将承担一下违约责任：</p> <p>①中标人提供假冒伪劣、过期、变质食品的，要求无条件退货或换货外，中标人应支付当次食材配送金额 2 倍的违约金，违约金可在结算款内进行抵扣。</p> <p>②中标人提供的食材造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为中标人提供之食品问题，中标人除需负担全数之医药费、没收履约保证金外，采购人有权终止合同，中标人同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | 3 | <p><b>3、具体要求</b></p> <p>（1）新鲜度：</p> <p>1）水量：充足、但无过份萎蔫、皱皮。</p> <p>2）色泽：正常、无变色、光泽、学亮鲜艳。</p> <p>3）硬度：叶菜挺立、瓜菜饱满、结实、无空心、根菜略硬。</p> <p>4）机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害：挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。</p> <p>5）病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。</p> <p>6）形状：枝叶丰满、大小适中、曲线谐调。</p> <p>7）成熟度：适中、无未熟过识、腐烂。</p> <p>8）污染：无污染、残留农药、运输造成的污染。（随车提供农药检测证明）</p> <p>9）有包装：应完整、干净。</p> <p>10）叶菜类：挺实、全味正、颜色好、无过多黄叶、腐烂叶与多泥根，水份充足、无萎蔫、不成熟现象。</p> <p>11）瓜菜类：个大、成熟、新鲜、外皮无斑点、有新鲜绿秧、无软化、变质现象。</p> <p>12）根菜类：挺实、无软化、腐烂、带泥过多、色泽正常、形状正常、无生芽现象。</p> <p>13）水果：应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤，带有芳香味。</p> <p>（2）卫生质量要求符合食品安全国家标准中农药最大残留限量。</p> <p>（3）配送重量须达到采购人的订单需求重量，可使用达九成，严重不符合质量标准者可拒收及更换。</p> |
|  | 4 | <p><b>4、对中标人的要求：</b></p> <p>(1)中标人必须依据有关法律法规和文件的要求，建立健全的食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等保证食品安全的规章制度，对职工进行食品安全知识培训，加强食品检验工作。鼓励企业符合良好生产规范要求，实施危害分析与关键控制点体系，使用食品质量安全溯源系统（软件来源须合法），提高食品安全管理水平。鼓励企业自有或有合作的种植基地。中标人应有切实可行的应急保障措施以应对紧急配送、安全（监管和食品卫生）事故，能够建立起一套科学、规范、高效的客户投诉处理机制。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |   | (2)必须明确产品质量安全责任人。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | 5 | <p><b>5、配送要求：</b></p> <p><b>5.1 配送时间：</b><br/>         中标人分别于每个工作日早上 6:00 前（包括早餐、午餐）（其它时间采购人如有特殊配送要求的，应在采购人指定时间内完成配送）把所需食材送达指点地点，并提供配送清单。如不符合验收要求一律退货，并分别在当天上午的 8:00 前完成补充或更换所需品。</p> <p><b>5.2 配送地点：</b><br/>         大沥镇政府食堂（佛山市南海区大沥镇新城大道北 1 号）。</p> <p><b>5.3 配送要求：</b><br/>         （1）所有食材运输必须采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生的运载工具，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。<br/>         （2）需要冷藏或冷冻运输的蔬果必须用专用冷藏、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。<br/>         （3）整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。<br/>         （4）配送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，保证需要冷藏或冷冻运输的蔬果在运输过程冷链不中断。食材到达目的地时外包装箱干爽,无软化现象。<br/>         （5）卸货要求：配送车辆应保持清洁；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，记录配送车辆温度，并存档。在卸货过程中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过 30 分钟。</p> <p><b>5.4 服务人员要求：</b><br/>         （1）中标人需为本项目配备一名项目负责人，负责与采购人沟通协调工作及食材供应的全面日常管理工作。<br/>         （2）中标人必须明确产品质量安全责任人。配备足够的食品安全专业技术人员、质量安全检测人员、食品安全管理人员、物流管理人员等食品经营有关的人员。<br/>         （3）每次配送食材，中标人必须安排不少于 2 个配送人员（含司机）分别负责送货，负责食材的运输、过秤，并协助采购人使用单位验收食材。中标人指定的配送人员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，其行为必须严格遵守采购人各项规章制度，不得做出有损采购人使用单位形象和利益的事情。<br/>         （4）合同生效后，中标人须提供配送团队成员的运送人</p> |

|  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |   | <p>员姓名、联系电话、身份证号码以及健康证号信息给采购人备案。</p> <p>(5) 采购人有权以书面形式要求中标人在 3 个工作日内更换不能按规定履行合同的人员。</p> <p>(6) 中标人对其投入的服务人员的人身安全承担全部责任。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | 6 | <p><b>6、其他</b></p> <p><b>6.1 其他要求：</b></p> <p>(1) 所有的蔬菜根据采购人需求进行初加工，达到半成品或成品状态。例如：凉瓜开边、去籽；西红柿去蒂；土豆去皮、切丝；洋葱剥皮等。</p> <p>★(2) 所有的食材为非转基因食品。</p> <p>(3) 在采购人未签收之前，食材的所有权和风险属于中标人，食材发生遗失、损坏由中标人负责。</p> <p>(4) 投标人应针对本项目制定以下方案：项目实施总体计划思路和分析（包括对项目的需求的理解和分析，服务的重点、目标及计划）；配送计划安排（包括但不限于包装、保存、运输各环节的工作安排）；出现产品质量问题退换货方案（退换货流程，退换货过程便捷性的说明、补货时间承诺等）；应急方案（特殊情况包括：紧急配送、安全事故等）；保证食品安全的规章制度（包括食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等）、职工食品安全知识培训制度。</p> <p><b>6.2 管理要求</b></p> <p>(1) 中标人应按合同约定供货，中标人不得转包、分包，否则采购人有权单方面终止合同，项目另行处理，中标人承担由此造成的经济损失，履约保证金不退还。</p> <p>(2) 中标人应遵守采购人单位的各项规定。</p> <p>(3) 中标人除不可抗力外，不得因其他任何理由延迟配送。采购人使用单位如遇特殊情况需推迟配送，应提前通知中标人。因中标人原因延误配送日期的（采购单位要求推迟的除外），采购人使用单位有权自行采购，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用，并在履约保证金中以所缺食材金额的 10% 在予以扣罚。</p> <p>(4) 中标人不得变更供应食材，应严格按采购人要求（如商标、名称、产地、规格和重量等）和投标相关承诺（食材质量要求等）供应，否则，采购人使用单位有权拒收。</p> <p>(5) 采购人使用单位按合同对食材进行认真验收，对不符合规格要求的食材，中标人必须无条件退货；中标人未能履行招标文件和合同所定事项,或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的食材或配送时的食材与中标人投标文件中的承诺不符，采购人使用单位退货后将记录在案，除按《考核制度标准》第 9 条、第 10 条扣分外，并在履约保证金中以所缺食材金额的 10% 在予以扣罚，中标人除要承担采购人因此产生的一切损失和费用外，情节严重的采购人可取消其供应资格。</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>(6) 中标人须按所供应食材的销售额开具国家正式发票。</p> <p>(7) 中标人被有效投诉 3 次或造成安全（监管和食品卫生）事故的取消供应资格。</p> <p>(8) 食品溯源要求。中标人对食品供应链进行明确，所有食品的来源必须清晰，包装食品要有以 SC 开头的生产许可编号。生产食品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。投标文件要求对食品的来源和质量标准要有详尽的描述，并提出验收的行业标准和感官标准。如该食材无质量标准，则需由投标人按国家和行业的要求自行描述。在配送期内，食材价款总结算金额累计达到本采购包预算金额，本项目合同终止。</p> <p>(9) 本采购包食堂的管理单位和支付单位为佛山市南海区大沥镇党政和人大办公室。</p> <p>★(10) 在服务期内，根据上级采购脱贫地区农副产品工作要求，如采购人需定向采购脱贫地区的农副产品的，具体采购工作由采购人根据上级相关部门的要求和安排进行采购实施，可由采购人自行按规定采购，或由中标人按规定进行采购，中标人应无条件配合采购人定向采购脱贫地区的农副产品。脱贫地区的农副产品价格按“脱贫地区农副产品网络销售平台”（<a href="https://www.fupin832.com/">https://www.fupin832.com/</a>）和相关政策文件的要求确定。定向采购的脱贫地区农副产品金额包含在本采购包预算金额内。</p> <p>(11) 投标人应具有食材快速检验检测的能力，所供食材必须符合行业生产及经营标准，货真价实，均能满足采购人的需求。</p> <p><b>6.3 综合考核标准</b></p> <p>采购人对中标人原则上实行月度考核，视考核情况是否进行服务费的支付或继续合同的履行：</p> <p>(1) 每月服务费用按考核得分的百分数支取：如月度考核为 A 级的，则中标人获得该月份结算金额的 100% 的服务费用；如月度考核为 B 级的，则中标人获得该月份结算金额的 90% 的服务费用；如月度考核为 C 级的，则中标人只获得该月份结算金额的 60% 的服务费用，若经整改后，下月考核仍达不到 A 级的，则中标人仍只获得该月份结算金额的 60% 的服务费用。</p> <p>(2) 年度合同期内，考核存在以下情况的，采购人可单方面终止合同，中标人无条件接受：</p> <p>① 累计出现三次月度考核为 B 级。</p> <p>② 累计出现两次月度考核为 C 级。</p> <p>③ 累计出现两次月度考核为 B 级和一次月度考核为 C 级。</p> <p>(3) 合同期内，采购人有权对考核内容进行调整。</p> <p>(4) 当 2 年服务合同期满，合同自动无条件终止。</p> <p>考核制度标准：</p> <p><b>1) 考核表</b></p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| 月度考核表（ 年 月）     |        |                                                                                        |         |    |
|-----------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|
| 被考核单位：<br>代表签名： |        |                                                                                        | 被考核单位   |    |
| 项<br>目          | 序<br>号 | 考核细则                                                                                   | 扣分<br>值 | 备注 |
| 价<br>格          | 1      | 未按约定结算基准价配送的，每次实际配送单价超过当月结算基准价单价 10%（含）以内扣 15 分，10%（不含）至 20%（不含）扣 20 分，20%（含）以上扣 25 分； |         |    |
| 交<br>货          | 2      | 未经采购人同意私自更改订单中食材，每发生一次扣 10 分并警告一次；                                                     |         |    |
|                 | 3      | 未按采购人指定时间内完成配送、供应或加工的，每次扣 10 分；                                                        |         |    |
|                 | 4      | 提供虚假检验报告等相关票证的，每发现一项次扣 30 分；                                                           |         |    |
|                 | 5      | 未及时按要求随货提供相关票证的，每项次扣 5 分；                                                              |         |    |
|                 | 6      | 未按采购人指定秩序卸货的，每次扣 2 分；                                                                  |         |    |
|                 | 7      | 无正当理由拒绝配送或因中标人的原因导致采购人无法正常用餐的，每发生一次扣 30 分；                                             |         |    |
|                 | 8      | 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食材种类、质量不符，未能及时更换的，每次扣 5 分。                               |         |    |
|                 | 9      | 食品质量不符合要求，出现质量问题，每次扣 5 分。                                                              |         |    |
| 质<br>量          | 10     | 未按照标准严格采购，出现次、差、来历不明食材，每次扣 2 分。                                                        |         |    |
|                 | 11     | 把采购人验收不合格退货的食材重新配送给采购人的，每发现一次扣 10 分；                                                   |         |    |
|                 | 12     | 中标人在包装、运输、装卸等环节不符合食品卫生要求的，每发现一次扣 10 分；                                                 |         |    |
|                 | 13     | 配送车辆、实际运输不符合招                                                                          |         |    |

|  |  |                        |      |                                                                                                                |     |  |
|--|--|------------------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
|  |  | 送                      |      | 标文件及合同约定的,车厢内有异味,不整洁每次扣3分。                                                                                     |     |  |
|  |  |                        | 14   | 人员没有出示健康证,没有穿着工衣和配戴胸卡的,每次扣2分。                                                                                  |     |  |
|  |  |                        | 15   | 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,配送单没有详细注明食材的品牌、品种、单价、数量,配送单出现涂改,标记不清的情况的,每次扣2分。                     |     |  |
|  |  | 安全生<br>产管<br>理要<br>求   | 16   | 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2分。                                                          |     |  |
|  |  |                        | 17   | 没有相关应急预案的,每次扣2分。                                                                                               |     |  |
|  |  | 其他                     | 18   | 监管部门的日常监督检查,被通报批评1次扣5分。                                                                                        |     |  |
|  |  |                        | 19   | 中标人组织机构发生调整,或经营场所、联系人、联系方式变更,未及时通知采购人,造成无法及时联系的,每次扣2分;                                                         |     |  |
|  |  |                        | 20   | 采购人认为应当对中标人进行考核的其他内容或有符合招标文件及合同规定的退出机制的违约行为,具体违约行为: <u>发生紧急事件,中标人不配合处理、处理不及时或处理失误导致出现负面影响的,视事件严重程度扣10-30分。</u> |     |  |
|  |  | 扣分合计                   |      |                                                                                                                |     |  |
|  |  | 整体评价(最终得分=满分100分-扣分合计) |      |                                                                                                                |     |  |
|  |  | 考核小组签名:                |      |                                                                                                                |     |  |
|  |  | 考核单位(盖章)<br>年 月 日      |      |                                                                                                                |     |  |
|  |  | 2) 对应服务评价:             |      |                                                                                                                |     |  |
|  |  | 服务评价                   | A 满意 | B 基本满意                                                                                                         | C 差 |  |

|    |                                                                                                             |          |                     |                      |             |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------|----------------------|-------------|
|    |                                                                                                             | 考核<br>分数 | 90 分(含 90 分)<br>或以上 | 80 分以上(含<br>80-89 分) | 79 分或<br>以下 |
| 说明 | <p>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。</p> <p>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。</p> |          |                     |                      |             |

采购包 3（大沥镇政府机关食堂粮油、副食品、配料、干货、冰鲜肉类配送服务）**1.主要商务要求**

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 标的提供的时间 | ★合同约定之日起 2 年，合同每年签订 1 次，每年的合同金额为 1,820,000.00 元（以实际发生为准）。实际执行的结束时间为“采购金额累计达到采购包采购预算”或“合同履约期满”，以先到者为准。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 标的提供的地点 | ★大沥镇政府食堂（佛山市南海区大沥镇新城大道北 1 号）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 付款方式    | <p>1 期：支付比例 100%，★（一）服务费用按月结算支付，在办理付款手续之前双方须对配送食材的品种、数量、单价、金额以及扣罚等进行统计，经双方核实无误后进行结算支付。★（二）每月服务费用按当月考核得分的百分数支取：考核得分 90 分以上（含 90 分），则中标人获得该月份结算金额的 100%的服务费用；考核得分 80 分以上（含 80-89 分），则中标人获得该月份结算金额的 90%的服务费用；考核得分不达 80 分的，则中标人只获得该月份结算金额的 60%的服务费用，若经整改后，下月考核得分仍不达 90 分或以上，则中标人仍只获得该月份当结算金额的 60%的服务费用。</p> <p>★（三）中标人在完成当月配送服务后，于次月 10 日前凭国家正式发票向采购人申请付款采购人收到申请并通过后，支付单位在 15 个工作日内办理相关结算支付手续。★（四）合同款项支付方为佛山市南海区大沥镇党政和人大办公室。每期付款须由中标人提出书面申请，获得采购人书面文件认可之后，由支付方审批确认后支付费用。所有的款项以转账的方式支付到中标人指定银行账号。中标人须在每次收款前按支付方要求出具等额的正式、合法完税发票。收款方、出具发票方均必须与中标人名称一致。合同支付手续的办理，均必须按支付方支付制度执行。★（五）因采购人使用的是财政资金，采购人在前款规定的付款时间为向政府财政支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已经按期支付。</p> <p>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。</p> |
| 验收要求    | 1 期：（一）验收流程：(1)做好卸货前的检查。双方                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对食材的外观质量进行初步了解。食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。 (2) 采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查物资的质量，按索票——验证——抽查——过磅——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采购人的查验原件后索取复印件留存。 (3) 每批次每种食材均抽查验收，抽查率为 15%。 (4) 验收工作人员应按招标文件产品质量要求对食材质量进行抽查，比较相关文件，以确保食品品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对食材损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，采购人使用单位验收人员应和中标人人员一起确认，并保留双方签字单据。</p> <p>★（二）抽查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，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，如农药超标、食材发生霉变等，从履约保证金中没收 1 万元。 (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，应立即通知采购人使用单位伙食物资验收小组及中标人，将问题产品退货处理。 ★（三）抽查发现资质证照不全问题的处理： (1) 畜禽冻肉类整批产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明的全部退货。 (2) 抽查发现部分畜禽冻肉类产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明，加抽 15%，两次抽查数 50% 以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50% 以下没有动植物检疫合格证明的，将无动植物检疫合格证明的食材退货。 (3) 整批产品有省地市出具的动植物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽 15%，两次抽查数 50% 以上没有产品合格证的，全部退货；50% 以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的食材退货。 (4) 发现私宰肉或伪造相关证明文件的处理：没收全部履约保证金，自动终止合同，并保留进一步追究责任的权利。 (四) 退（补）货流程：对不符合质量要求的食材由采购人使用单位验收人员提出清退，如双方对质量或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采购人使用单位肉类供应为</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | <p>前提尽快补送，若中标人无法补齐数量的，由采购人自行采购，中标人应承担采购人由此造成的经济损失，并在履约保证金中以缺货金额的 10%在予以扣罚。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，不退货给中标人。★</p> <p>（五）验收记录：对每次验收的食材均记录食材名称、数量、验收情况等事项，并由中标人的送货人和采购人指派的收货人双方签名确认。★（六）年度验收要求：年度合同期内，考核没有存在以下情况的，视为年度验收合格，可续签下一年度合同，否则视为不合格，且不予续签下一年度合同：①累计出现三次月度考核为 B 级。②累计出现两次月度考核为 C 级。③累计出现两次月度考核为 B 级和一次月度考核为 C 级。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 履约保证金 | <p>收取比例：5%,说明：★（一）合同签订后 7 天内，向佛山市南海区大沥镇党政和人大办公室支付合同金额的 5%作为履约保证金。★（二）履约保证金提交形式：银行转账或履约保函（银行履约保函或专业担保公司担保）方式缴纳。采用保函方式的，保函的有效期限须至少涵盖项目实施全过程。采用银行转账的，中标人应将履约保证金经由中标人的银行存款账户，一次性汇入采购人指定的账户。★（三）履约保证金的退回：以银行转账的履约保证金在服务期满后 30 天内到采购人处办理退还手续，由采购人一次性无息退还给中标人。履约保证金以保函形式提交的，服务期满后保函自动失效，不存在退回。★（四）采用银行转账方式递交履约保证金的，如在合同执行期间因中标人违约导致履约金被部分扣除的，中标人必须在采购人书面通知后 3 个工作日内将扣除部分履约保证金补齐。如中标人未能按时补齐履约保证金，采购人有权没收余下的履约保证金并终止合同。采用保函方式递交履约保证金的，如在合同执行期间因中标人违约导致履约金被部分扣除的，需要被扣除的该部分履约保证金则直接在中标人该季度的服务费中抵扣。★（五）在合同执行期间履约保函失效的，中标人必须在 3 个工作日内重新提交有效的履约保函给采购人，如未在规定时间内提交的，采购人将有权终止合同。</p> <p>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<br/>(<a href="https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/">https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/</a>)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。</p> |
| 其他    | <p>其他商务要求详见上文【第二章 采购需求中的“二、其他商务要求（适用于所有采购包）”】，对于投标文件格式《商务条件响应表》中“采购文件规定的商</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|  |                        |
|--|------------------------|
|  | 务条件”，建议逐条复制商务要求相关条款原文。 |
|--|------------------------|

| 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）    | 权重 %  | 所属行业 | 技术要求  |
| 1         | 其他批发服务 | 大沥镇政府机关食堂粮油、副食品、配料、干货、冰鲜肉类配送服务 | 项  | 1.00 | 3,640,000.00 | 3,640,000.00 | 100.0 | 批发业  | 详见附表一 |

备注：最终综合总报价=（各产品报价×各项产品权重）的相加值

附表一：大沥镇政府机关食堂粮油、副食品、配料、干货、冰鲜肉类配送服务

| 参数性质 | 序号                                                                                                                               | 具体技术(参数)要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |    |   |                   |   |                                   |   |                                                                                            |   |                                                                                                                                  |   |                      |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|---|-------------------|---|-----------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------|
|      | 1                                                                                                                                | <div><div>1、项目概况</div><div>对大沥镇政府机关食堂确定一家中标人，为食堂进行粮油、副食品、配料、干货、冰鲜肉类等配送服务以及小型围餐的食材配送服务，包括食用农产品、预包装食品和散装食品等。采购预算参考过往供应量设定，采购包就餐人数约 600 人，具体数量和品种需根据当天或每月的实际发生数确定，按实结算。具体内容及需求如下（包括但不限于）：</div><table><tr><th>序号</th><th>品目</th></tr><tr><td>1</td><td>粮（如大米、糯米、黑糯米、小米等）</td></tr><tr><td>2</td><td>油（如花生油、菜油、葵花籽油、大豆油、玉米胚油、橄榄油、调和油等）</td></tr><tr><td>3</td><td>副食品（如包子、馒头、春卷、面条、饺子、云吞、糯米鸡、饼干、蛋糕、奶类及奶制品、豆制品、肉罐头、鱼罐头、蛋类、陈村粉、桂林米粉、沙河粉、饮料、腊味（如腊肉、腊肠、腊鸭、火腿等）等）</td></tr><tr><td>4</td><td>配料（如食盐、白糖、红糖、冰糖、生粉、生抽、老抽、番茄酱、噏汁、卤水、蚝油、鱼露、豆豉、面豉、腐乳、虾酱、豆瓣酱、柱侯酱、海鲜酱、辣椒酱、沙茶酱、黄豆酱、甜面酱、陈醋、白醋、米醋、五香粉、盐焗鸡粉、胡椒粉、十三香、孜然、味精、鸡精、麻油、料酒、浓缩汤料等）</td></tr><tr><td>5</td><td>干货（如干香菇、干木耳、干紫菜、红枣等）</td></tr></table></div> | 序号 | 品目 | 1 | 粮（如大米、糯米、黑糯米、小米等） | 2 | 油（如花生油、菜油、葵花籽油、大豆油、玉米胚油、橄榄油、调和油等） | 3 | 副食品（如包子、馒头、春卷、面条、饺子、云吞、糯米鸡、饼干、蛋糕、奶类及奶制品、豆制品、肉罐头、鱼罐头、蛋类、陈村粉、桂林米粉、沙河粉、饮料、腊味（如腊肉、腊肠、腊鸭、火腿等）等） | 4 | 配料（如食盐、白糖、红糖、冰糖、生粉、生抽、老抽、番茄酱、噏汁、卤水、蚝油、鱼露、豆豉、面豉、腐乳、虾酱、豆瓣酱、柱侯酱、海鲜酱、辣椒酱、沙茶酱、黄豆酱、甜面酱、陈醋、白醋、米醋、五香粉、盐焗鸡粉、胡椒粉、十三香、孜然、味精、鸡精、麻油、料酒、浓缩汤料等） | 5 | 干货（如干香菇、干木耳、干紫菜、红枣等） |
| 序号   | 品目                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |    |   |                   |   |                                   |   |                                                                                            |   |                                                                                                                                  |   |                      |
| 1    | 粮（如大米、糯米、黑糯米、小米等）                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |    |   |                   |   |                                   |   |                                                                                            |   |                                                                                                                                  |   |                      |
| 2    | 油（如花生油、菜油、葵花籽油、大豆油、玉米胚油、橄榄油、调和油等）                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |    |   |                   |   |                                   |   |                                                                                            |   |                                                                                                                                  |   |                      |
| 3    | 副食品（如包子、馒头、春卷、面条、饺子、云吞、糯米鸡、饼干、蛋糕、奶类及奶制品、豆制品、肉罐头、鱼罐头、蛋类、陈村粉、桂林米粉、沙河粉、饮料、腊味（如腊肉、腊肠、腊鸭、火腿等）等）                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |    |   |                   |   |                                   |   |                                                                                            |   |                                                                                                                                  |   |                      |
| 4    | 配料（如食盐、白糖、红糖、冰糖、生粉、生抽、老抽、番茄酱、噏汁、卤水、蚝油、鱼露、豆豉、面豉、腐乳、虾酱、豆瓣酱、柱侯酱、海鲜酱、辣椒酱、沙茶酱、黄豆酱、甜面酱、陈醋、白醋、米醋、五香粉、盐焗鸡粉、胡椒粉、十三香、孜然、味精、鸡精、麻油、料酒、浓缩汤料等） |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |    |   |                   |   |                                   |   |                                                                                            |   |                                                                                                                                  |   |                      |
| 5    | 干货（如干香菇、干木耳、干紫菜、红枣等）                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |    |   |                   |   |                                   |   |                                                                                            |   |                                                                                                                                  |   |                      |

|  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |                                       |
|--|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------|
|  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 6  | 冰鲜肉类(如猪牛羊、生禽、水产等冰鲜产品)                 |
|  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 7  | 新鲜肉类（如猪牛羊、生禽、水产等新鲜产品）                 |
|  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 8  | 熟食（如烧肉、烧排骨、叉烧、烧鸭、烧鹅、白切鸡、酱油鸡、盐焗鸡、卤水肉等） |
|  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 9  | 新鲜蔬菜（如叶菜类、豆芽类、葱蒜类、瓜果类、根菜类、豆荚类等）       |
|  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 10 | 新鲜水果（如苹果、橙子、柑橘、香蕉、梨、番石榴、香瓜、柿子、芒果等）    |
|  | 2 | <p><b>2、食材要求及标准</b></p> <p><b>2.1 数量验收标准：</b></p> <p>（1）配送量大于订单量时按订单量验收，配送量小于订单量85%的，则告知中标人必须在 1 小时内补齐，若无法补齐数量，则由采购人自行采购，采购人自行采购费用在中标人当月的结算金额中进行扣减，并按该自行采购金额的 10%在履约保证金中进行扣罚。</p> <p>（2）配送品种必须与订单品种一致。</p> <p><b>2.2 质量验收标准：</b></p> <p>（1）标准：本项目所指的食材及服务应符合招标文件的所述的标准；如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准；这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。</p> <p>（2）中标人应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的食材必须是满足招标文件要求。保证合同食材均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）检验合格、无毒、无辐射、无侵权食材，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，使用有效期的食材，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。</p> <p>（3）食材有包装的，其包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的食材。</p> <p>（4）采购人发现食材出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致食材性质改变的，中标人必须无条件退货或更换。</p> <p>（5）中标人保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产、蔬菜、水果的多样性和季节性，以保证新鲜感，并在投标文件中列出相关品目。</p> <p>（6）中标人保证提供的肉均为佛山市或广州市内定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》或《动物检疫合格证明》，新鲜肉类要有佛山市或广州市内工商行政管理部门的电脑单据作为依据。</p> <p>（7）中标人应能够配合采购人及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料：</p> <p>1）鲜猪肉等一分割肉销售凭据、动物防疫合格证（产品 B）；</p> <p>2）鲜牛肉等一畜产品检验合格证；</p> <p>3）冻肉一动物防疫合格证；</p> |    |                                       |

|          |                                                                                                                                                        | <p>4) 三鸟一动物防疫合格证(动物B)。</p> <p>5) 中标人提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的,一经发现,除按采购人要求无条件退货或换货外,还将承担一下违约责任:</p> <p>①中标人提供假冒伪劣、过期、变质食品的,要求无条件退货或换货外,中标人应支付当次食材配送金额2倍的违约金,违约金可在结算款内进行抵扣。</p> <p>②中标人提供的食材造成食品安全事故的,经有关单位鉴定原因后,如确实为中标人提供之食品问题,中标人除需负担全数之医药费、没收履约保证金外,采购人有权终止合同,中标人同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |        |      |     |                                                                                                                                                        |                                            |     |                   |    |                                     |          |                                                        |    |                            |    |                              |    |                                                        |    |        |      |     |                                                  |             |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----|-------------------|----|-------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------|----|----------------------------|----|------------------------------|----|--------------------------------------------------------|----|--------|------|-----|--------------------------------------------------|-------------|
|          | 3                                                                                                                                                      | <p><b>3、具体要求</b></p> <p><b>3.1.肉类:</b> 包括单不限于猪肉、牛肉、羊肉、鸡、鸭</p> <p><b>(1) 鲜猪肉</b></p> <table border="1"> <tr> <th>品名</th><th>质量验收标准</th><th>扣秤标准</th></tr> <tr> <td>鲜瘦肉</td><td>肌肉红色均匀,有光泽,脂肪洁白。外表微干或微湿润,放血状况良好,肉边整齐,无破碎肉,无黏液渗出或很干的表皮,无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫。弹性良好,压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉正常气味,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。若有注水,按10-20%扣秤,注明湿收。</td><td rowspan="7">根据实际情况,实际需求者,临场与中标人协议扣秤1-5%,严重不符合质量标准者可拒收。</td></tr> <tr> <td>五花肉</td><td>带皮的肥瘦肉,肌肉与脂肪多层相间。</td></tr> <tr> <td>排骨</td><td>带肉的排骨,排骨带少量肉,不带肥油,厚实,完整,不得剔降,骨肉不分离。</td></tr> <tr> <td>猪肝<br/>猪心</td><td>肝叶完整、暗红、质地柔软、湿润、有光泽、边缘薄心冠脂肪洁白、组织结实有弹性、用手可挤出鲜红的血液和血凝结块。</td></tr> <tr> <td>猪腰</td><td>表面有一层光亮的薄膜、呈浅红色,柔软有光泽、有弹性。</td></tr> <tr> <td>猪肚</td><td>呈浅白、色泽光润、不带肥油、内部干净、无异物、极小味道。</td></tr> <tr> <td>猪手</td><td>腿骨,圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔,带部分肌肉、干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑、肉质有弹性。</td></tr> </table> <p><b>(2) 鲜牛肉、鲜羊肉</b></p> <table border="1"> <tr> <th>品名</th><th>质量验收标准</th><th>扣秤标准</th></tr> <tr> <td>鲜牛肉</td><td>肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复,切面有光泽及微湿润,极小渗出物;具有浓郁的牛肉气味,脂</td><td>根据实际情况,实际需求</td></tr> </table> | 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标准 | 鲜瘦肉 | 肌肉红色均匀,有光泽,脂肪洁白。外表微干或微湿润,放血状况良好,肉边整齐,无破碎肉,无黏液渗出或很干的表皮,无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫。弹性良好,压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉正常气味,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。若有注水,按10-20%扣秤,注明湿收。 | 根据实际情况,实际需求者,临场与中标人协议扣秤1-5%,严重不符合质量标准者可拒收。 | 五花肉 | 带皮的肥瘦肉,肌肉与脂肪多层相间。 | 排骨 | 带肉的排骨,排骨带少量肉,不带肥油,厚实,完整,不得剔降,骨肉不分离。 | 猪肝<br>猪心 | 肝叶完整、暗红、质地柔软、湿润、有光泽、边缘薄心冠脂肪洁白、组织结实有弹性、用手可挤出鲜红的血液和血凝结块。 | 猪腰 | 表面有一层光亮的薄膜、呈浅红色,柔软有光泽、有弹性。 | 猪肚 | 呈浅白、色泽光润、不带肥油、内部干净、无异物、极小味道。 | 猪手 | 腿骨,圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔,带部分肌肉、干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑、肉质有弹性。 | 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标准 | 鲜牛肉 | 肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复,切面有光泽及微湿润,极小渗出物;具有浓郁的牛肉气味,脂 | 根据实际情况,实际需求 |
| 品名       | 质量验收标准                                                                                                                                                 | 扣秤标准                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |        |      |     |                                                                                                                                                        |                                            |     |                   |    |                                     |          |                                                        |    |                            |    |                              |    |                                                        |    |        |      |     |                                                  |             |
| 鲜瘦肉      | 肌肉红色均匀,有光泽,脂肪洁白。外表微干或微湿润,放血状况良好,肉边整齐,无破碎肉,无黏液渗出或很干的表皮,无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫。弹性良好,压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉正常气味,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。若有注水,按10-20%扣秤,注明湿收。 | 根据实际情况,实际需求者,临场与中标人协议扣秤1-5%,严重不符合质量标准者可拒收。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |        |      |     |                                                                                                                                                        |                                            |     |                   |    |                                     |          |                                                        |    |                            |    |                              |    |                                                        |    |        |      |     |                                                  |             |
| 五花肉      | 带皮的肥瘦肉,肌肉与脂肪多层相间。                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |        |      |     |                                                                                                                                                        |                                            |     |                   |    |                                     |          |                                                        |    |                            |    |                              |    |                                                        |    |        |      |     |                                                  |             |
| 排骨       | 带肉的排骨,排骨带少量肉,不带肥油,厚实,完整,不得剔降,骨肉不分离。                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |        |      |     |                                                                                                                                                        |                                            |     |                   |    |                                     |          |                                                        |    |                            |    |                              |    |                                                        |    |        |      |     |                                                  |             |
| 猪肝<br>猪心 | 肝叶完整、暗红、质地柔软、湿润、有光泽、边缘薄心冠脂肪洁白、组织结实有弹性、用手可挤出鲜红的血液和血凝结块。                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |        |      |     |                                                                                                                                                        |                                            |     |                   |    |                                     |          |                                                        |    |                            |    |                              |    |                                                        |    |        |      |     |                                                  |             |
| 猪腰       | 表面有一层光亮的薄膜、呈浅红色,柔软有光泽、有弹性。                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |        |      |     |                                                                                                                                                        |                                            |     |                   |    |                                     |          |                                                        |    |                            |    |                              |    |                                                        |    |        |      |     |                                                  |             |
| 猪肚       | 呈浅白、色泽光润、不带肥油、内部干净、无异物、极小味道。                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |        |      |     |                                                                                                                                                        |                                            |     |                   |    |                                     |          |                                                        |    |                            |    |                              |    |                                                        |    |        |      |     |                                                  |             |
| 猪手       | 腿骨,圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔,带部分肌肉、干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑、肉质有弹性。                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |        |      |     |                                                                                                                                                        |                                            |     |                   |    |                                     |          |                                                        |    |                            |    |                              |    |                                                        |    |        |      |     |                                                  |             |
| 品名       | 质量验收标准                                                                                                                                                 | 扣秤标准                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |        |      |     |                                                                                                                                                        |                                            |     |                   |    |                                     |          |                                                        |    |                            |    |                              |    |                                                        |    |        |      |     |                                                  |             |
| 鲜牛肉      | 肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复,切面有光泽及微湿润,极小渗出物;具有浓郁的牛肉气味,脂                                                                                                       | 根据实际情况,实际需求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |        |      |     |                                                                                                                                                        |                                            |     |                   |    |                                     |          |                                                        |    |                            |    |                              |    |                                                        |    |        |      |     |                                                  |             |

|  |  |                 |                                                                                                                                                                                 |                                            |
|--|--|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|  |  |                 | 肪白色或乳白色，无寄生虫，无注水。                                                                                                                                                               | 者，临场与中标人协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。            |
|  |  | 牛腩              | 肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。                                                                                                                                |                                            |
|  |  | 鲜羊肉             | 肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻、有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。                                                                                                                                |                                            |
|  |  | (3) 鲜鸭          |                                                                                                                                                                                 |                                            |
|  |  | 品名              | 质量验收标准                                                                                                                                                                          | 扣秤标准                                       |
|  |  | 鲜鸭              | 表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味。                                                                                                                    | 根据实际情况，实际需求者，临场与中标人协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。 |
|  |  | (4) 鲜鸡          |                                                                                                                                                                                 |                                            |
|  |  | 品名              | 质量验收标准                                                                                                                                                                          | 扣秤标准                                       |
|  |  | 鲜鸡              | 具有该品种应有的外形特征、大小符合要求、鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露。母鸡要求饲养不少于120天，扇鸡要求饲养不少于200天。 | 根据实际情况，实际需求者，临场与中标人协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。 |
|  |  | 3.2.冻品类、冻肉、冻副产品 |                                                                                                                                                                                 |                                            |
|  |  | (1) 冻品类、冻肉      |                                                                                                                                                                                 |                                            |
|  |  | 品名              | 质量验收标准                                                                                                                                                                          | 扣秤标准                                       |
|  |  | 鲜猪肉丸            | 新鲜瘦猪肉或碎杂肉或符合卫生标准的瘦肉。                                                                                                                                                            | 外包装箱需完好、且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明          |
|  |  | 鲜牛肉丸            | 新鲜瘦牛肉或碎杂肉或符合卫生标准的瘦肉。                                                                                                                                                            |                                            |
|  |  | 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、外包装箱完好。                                                                                                                          |                                            |
|  |  | 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。                                                                               | 显著拒收。                                  |
|  |  | 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、外包装箱完好。                                            |                                        |
|  |  | 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、外包装箱完好。母鸡要求饲养不少于 120 天，扇鸡要求饲养不少于 200 天。 |                                        |
|  |  | (2) 冻副食品 |                                                                                                           |                                        |
|  |  | 品名       | 质量验收标准                                                                                                    | 扣秤标准                                   |
|  |  | 鸡中翼      | 无黄衣、大小均匀、无异味、无碎杂、有光泽、无明显淤块、无破皮、外表色泽正常、肉质淡红、无鸡毛，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。                         | 外包装箱需完好、且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收。 |
|  |  | 鸡爪       | 大小均匀、色泽乳白、无粘手、无异味、无黑斑、无碎架爪底部。                                                                             |                                        |
|  |  | 鸡全翼鸡腿    | 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、无淤血斑、有光泽、肉质淡红、无异味。解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。    |                                        |
|  |  | 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。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。                                  |                                        |
|  |  | 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。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。                                                    | 根据实际情况，实际需求者，临场与中                      |
|  |  | 猪副产品     | 无冻干脱水发暗迹象、其它同鲜猪肉副产品。                                                                                      |                                        |
|  |  | 龙骨       | 剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油。                                                                                  |                                        |
|  |  | 汤骨       | 腿骨，圆管形，浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉干净、完整。品质新鲜，去蹄壳，不带蹄筋，无毛，无趾间                                                       |                                        |

|                     |  |     |                                                                                                                                                                                           |                                        |
|---------------------|--|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
|                     |  |     | 黑垢，无松香。无黑斑、无指甲、表面光滑、肉质有弹性。                                                                                                                                                                | 标人协议扣秤                                 |
|                     |  | 猪肺  | 肉呈红色，有光泽。                                                                                                                                                                                 | 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。                    |
|                     |  | 猪大肠 | 呈浅黄、无黑斑、柔软、表面光滑湿润、无异物、极小味道。                                                                                                                                                               |                                        |
| <b>3.3.水产类</b>      |  |     |                                                                                                                                                                                           |                                        |
| <b>(1) 活鲜：鱼类、虾类</b> |  |     |                                                                                                                                                                                           |                                        |
|                     |  | 品名  | 质量验收标准                                                                                                                                                                                    | 扣秤标准                                   |
|                     |  | 鱼类  | 游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无嘴烂及其它外表损伤。鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀。<br>鱼头：净鱼头不低于 1.5 斤/个，具体要求按照招标人实际需求供应。                                                                   | 根据实际情况，实际需求者，临场与中标人协议扣秤                |
|                     |  | 虾类  | 游水快，对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度；虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色。                                                                                                                                  | 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。                    |
| <b>(2) 冰鲜</b>       |  |     |                                                                                                                                                                                           |                                        |
|                     |  | 品名  | 质量验收标准                                                                                                                                                                                    | 扣秤标准                                   |
|                     |  | 冰鲜鱼 | 鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层，天然色泽显明而不浑浊。眼球不突出，透明重复冰冻的鱼鳞呈暗色，解冻后，有光泽，有一层清洁透明的黏液，鳞片完整、不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，鱼眼澄清透明，眼球饱满凸出，角膜透明，鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气、裂现象、肛孔白色凹陷，肉质坚实，有弹性，骨肉不分离。解冻后与鲜品特征相同。<br>外包装箱完好无破损，有生产日期。 | 外包装箱需完好、且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收。 |
|                     |  | 虾类  | 头尾完整，有一定弯曲度，虾身较挺，半透明不发红，外壳有光泽，稍湿润，气味正常。                                                                                                                                                   |                                        |
|                     |  | 冰鱿鱼 | 色鲜艳，皮微红，有光泽，多粘液，体形完整，肌肉柔软光滑，有弹性。                                                                                                                                                          |                                        |
| <b>3.4.熟食类</b>      |  |     |                                                                                                                                                                                           |                                        |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>应符合《食品安全国家标准熟肉制品生产卫生规范》(GB 19303-2023)。</p> <p>说明：</p> <p>（1）肉类必须为放心肉，严禁私宰肉，必须具有检验、检疫验讫标志、肉品品质检验证明并经药物检测合格的产品。</p> <p>（2）食材需在屠宰厂（场）进行预包装，预包装应当符合国家有关标准，且包装物上需标注可溯源的标签、标识等相关信息。</p> <p>（3）中标人在每次配送时必须向采购人提供该批次食材的检验检疫证明、检验合格证、分割销售凭据（原件），如未能提供证明的，采购人有权拒绝签收该批次食材，并要求中标人在 60 分钟内进行更换。</p> <p>（4）冻品及其他带有包装的食品,其质量卫生标准除符合国家规定的质量卫生标准外,还应包括以下方面：</p> <p>1）凡是冻肉类产品必须包装完整并有生产厂址和生产日期；</p> <p>2）冻肉类产品中如涉及该产品类别必须满足产品卫生检疫标准的，需提供产品卫生检疫证明文件，如冻 3 号肉和冻肋排等；</p> <p>3）冻肉类产品质量必须符合验收标准(如新鲜度等)；</p> <p>4）冻肉类产品中间不能有过多冰块；</p> <p>5）冻肉类产品重量必须和包装箱上标明的重量一致；</p> <p>6）验货时，拆箱检查，如含水量太多称重时适当按比例扣除冰块的重量。称重时要扣除纸箱、以货品净重为准。如果外包装箱上标有净重，按净重入库，如果没有净重标识，按 5%扣除含冰量；</p> <p>7）如出现肉制品风干、变色之冻品不能收货。</p> <p>（5）票证要求：畜禽冻肉类和肉制品的生产厂家必须具有肉制品《食品生产许可证》。</p> <p><b>3.5.蔬果类：</b></p> <p>（1）新鲜度：</p> <p>1）水量：充足、但无过份萎蔫、皱皮。</p> <p>2）色泽：正常、无变色、光泽、学亮鲜艳。</p> <p>3）硬度：叶菜挺立、瓜菜饱满、结实、无空心、根菜略硬。</p> <p>4）机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害：挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。</p> <p>5）病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。</p> <p>6）形状：枝叶丰满、大小适中、曲线谐调。</p> <p>7）成熟度：适中、无未熟过熟、腐烂。</p> <p>8）污染：无污染、残留农药、运输造成的污染。（随车提供农药检测证明）</p> <p>9）有包装：应完整、干净。</p> <p>10）叶菜类：挺实、全味正、颜色好、无过多黄叶、腐烂</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|    | <p>叶与多泥根，水份充足、无萎蔫、不成熟现象。</p> <p>11) 瓜菜类：个大、成熟、新鲜、外皮无斑点、有新鲜绿秧、无软化、变质现象。</p> <p>12) 根菜类：挺实、无软化、腐烂、带泥过多、色泽正常、形状正常、无生芽现象。</p> <p>13) 水果：应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤，带有芳香味。</p> <p>(2) 卫生质量要求符合食品安全国家标准中农药最大残留限量。</p> <p>(3) 配送重量须达到采购人的订单需求重量，可使用达九成，严重不符合质量标准者可拒收及更换。</p> <p>3.6.副食品、配料、干货质量要求：</p> <p>1) 食材有包装的，其包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的食材。</p> <p>2) 采购人发现食材出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致食材性质改变的，中标人必须无条件退货或更换。</p> <p>3) 中标人保证所提供的非精酒类饮料的多样性和季节性，以保证新鲜感。其他非精酒类饮料生产日期至配送日期不得超过 120 日。</p> <p>4) 散装食品的盛放容器、销售工具、接触的包装材料及用于遮盖的防护材料，应使用安全、无毒、无害、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒的材料制作，易于清洁和保养，并符合食品安全标准。</p> <p>3.7.粮油类主要食材质量要求（包括但不限于以下内容）：</p> <p>1) 大米</p> <p>a.大米品种要求：籼米一级。</p> <table><tr><th>序号</th><th colspan="2">内容</th><th>质量标准</th></tr><tr><td>1</td><td rowspan="2">碎米</td><td>碎米总量%</td><td>≤15.0</td></tr><tr><td>2</td><td>其中：小碎米含量%</td><td>≤1.0</td></tr><tr><td>3</td><td colspan="2">加工精度</td><td>精碾</td></tr><tr><td>4</td><td colspan="2">不完善粒含量%</td><td>≤3.0</td></tr><tr><td>5</td><td colspan="2">水份含量%</td><td>≤14.5</td></tr><tr><td>6</td><td rowspan="2">最大限度杂质</td><td>总量%</td><td>≤0.25</td></tr><tr><td>7</td><td>其中：无机杂质含量%</td><td>≤0.02</td></tr><tr><td>8</td><td colspan="2">黄粒米含量%</td><td>≤1.0</td></tr><tr><td>9</td><td colspan="2">互混率%</td><td>≤5.0</td></tr><tr><td>10</td><td colspan="2">色泽、气味</td><td>正常</td></tr><tr><td>11</td><td colspan="2">六六六（以成品粮计）mg/kg</td><td>≤0.05</td></tr><tr><td>12</td><td colspan="2">滴滴涕（以成品粮计）mg/kg</td><td>≤0.05</td></tr><tr><td>13</td><td colspan="2">黄曲霉毒素 B1 μg/kg</td><td>≤10</td></tr><tr><td>14</td><td colspan="2">汞（以 Hg 计）mg/kg</td><td>≤0.02</td></tr><tr><td>15</td><td colspan="2">标签检验</td><td>符合 GB7718 标</td></tr></table> | 序号         | 内容          |  | 质量标准 | 1 | 碎米 | 碎米总量% | ≤15.0 | 2 | 其中：小碎米含量% | ≤1.0 | 3 | 加工精度 |  | 精碾 | 4 | 不完善粒含量% |  | ≤3.0 | 5 | 水份含量% |  | ≤14.5 | 6 | 最大限度杂质 | 总量% | ≤0.25 | 7 | 其中：无机杂质含量% | ≤0.02 | 8 | 黄粒米含量% |  | ≤1.0 | 9 | 互混率% |  | ≤5.0 | 10 | 色泽、气味 |  | 正常 | 11 | 六六六（以成品粮计）mg/kg |  | ≤0.05 | 12 | 滴滴涕（以成品粮计）mg/kg |  | ≤0.05 | 13 | 黄曲霉毒素 B1 μg/kg |  | ≤10 | 14 | 汞（以 Hg 计）mg/kg |  | ≤0.02 | 15 | 标签检验 |  | 符合 GB7718 标 |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|--|------|---|----|-------|-------|---|-----------|------|---|------|--|----|---|---------|--|------|---|-------|--|-------|---|--------|-----|-------|---|------------|-------|---|--------|--|------|---|------|--|------|----|-------|--|----|----|-----------------|--|-------|----|-----------------|--|-------|----|----------------|--|-----|----|----------------|--|-------|----|------|--|-------------|
| 序号 | 内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            | 质量标准        |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |             |
| 1  | 碎米                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 碎米总量%      | ≤15.0       |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |             |
| 2  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 其中：小碎米含量%  | ≤1.0        |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |             |
| 3  | 加工精度                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            | 精碾          |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |             |
| 4  | 不完善粒含量%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            | ≤3.0        |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |             |
| 5  | 水份含量%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            | ≤14.5       |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |             |
| 6  | 最大限度杂质                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 总量%        | ≤0.25       |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |             |
| 7  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 其中：无机杂质含量% | ≤0.02       |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |             |
| 8  | 黄粒米含量%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            | ≤1.0        |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |             |
| 9  | 互混率%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            | ≤5.0        |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |             |
| 10 | 色泽、气味                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            | 正常          |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |             |
| 11 | 六六六（以成品粮计）mg/kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            | ≤0.05       |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |             |
| 12 | 滴滴涕（以成品粮计）mg/kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            | ≤0.05       |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |             |
| 13 | 黄曲霉毒素 B1 μg/kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            | ≤10         |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |             |
| 14 | 汞（以 Hg 计）mg/kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            | ≤0.02       |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |             |
| 15 | 标签检验                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            | 符合 GB7718 标 |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |             |

|  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |     |
|--|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----|
|  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  | 准要求 |
|  |   | <p><b>b.大米质量标准：</b></p> <p>要有以 SC 开头的生产许可编号，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准（GB/T1354）籼米一级要求与国家相关粮食卫生标准。</p> <p>具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异等，符合国家粮食卫生标准。</p> <p><b>2）食用油</b></p> <p><b>a.基本要求：</b>外包装完好，要有以 SC 开头的生产许可编号，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。</p> <p><b>b.气味、滋味：</b>具有固有的气味和滋味，无异味。</p> <p><b>c.加热试验（280℃）</b>油色不得变深，无析出物。</p> <p><b>d.不得混有其他食用油或非食用油。</b></p> <p><b>e.卫生标准和动植物检疫项目，</b>按照国家有关规定执行。</p> |  |     |
|  | 4 | <p><b>4、对中标人的要求：</b></p> <p>(1)中标人必须依据有关法律法规和文件的要求，建立健全的食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等保证食品安全的规章制度，对职工进行食品安全知识培训，加强食品检验工作。鼓励企业符合良好生产规范要求，实施危害分析与关键控制点体系，使用食品质量安全溯源系统（软件来源须合法），提高食品安全管理水平。鼓励企业自有或有合作的种植养殖基地。中标人应有切实可行的应急保障措施以应对紧急配送、安全（监管和食品卫生）事故，能够建立起一套科学、规范、高效的客户投诉处理机制。</p> <p>(2)必须明确肉类产品质量安全责任人。</p>                                                                                                                                                                                                                        |  |     |
|  | 5 | <p><b>5、配送要求：</b></p> <p><b>5.1.配送时间：</b></p> <p>中标人分别于每个工作日早上 6:00 前（包括早餐、午餐）（其它时间采购人如有特殊配送要求的，应在采购人指定时间内完成配送）把所需食材送达指点地点，并提供配送清单。如不符合验收要求一律退货，并分别在当天上午的 8:00 前完成补充或更换所需品。</p> <p><b>5.2.配送地点：</b></p> <p>大沥镇政府食堂（佛山市南海区大沥镇新城大道北 1 号）。</p> <p><b>5.3.配送要求：</b></p> <p>（1）所有食材运输必须采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件的运载工具。运输片猪肉的，还应当设置吊挂设施。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。</p>                                                                                                                            |  |     |

|  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |   | <p>(2) 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。</p> <p>(3) 整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。</p> <p>(4) 配送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，保证冷冻肉中心温度控制在-2℃~7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。食材到达目的地时外包装箱干爽,无软化现象。</p> <p>(5) 卸货要求：配送车辆应保持清洁；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，记录配送车辆温度，并存档。在卸货过程中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过 30 分钟。</p> <p><b>5.4.服务人员要求：</b></p> <p>(1) 中标人需为本项目配备一名项目负责人，负责与采购人沟通协调工作及食材供应的全面日常管理工作。</p> <p>(2) 中标人必须明确产品质量安全责任人。配备足够的食品安全专业技术人员、质量安全检测人员、食品安全管理人员、物流管理人员等食品经营有关的人员。</p> <p>(3) 每次配送食材，中标人必须安排不少于 2 个配送人员（含司机）分别负责送货，负责食材的运输、过秤，并协助采购人使用单位验收食材。中标人指定的配送人员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，其行为必须严格遵守采购人各项规章制度，不得做出有损采购人使用单位形象和利益的事情。</p> <p>(4) 合同生效后，中标人须提供配送团队成员的运送人员姓名、联系电话、身份证号码以及健康证号信息给采购人备案。</p> <p>(5) 采购人有权以书面形式要求中标人在 3 个工作日内更换不能按规定履行合同的人员。</p> <p>(6) 中标人对其投入的服务人员的人身安全承担全部责任。</p> |
|  | 6 | <p><b>6、其他</b></p> <p><b>6.1 其他要求：</b></p> <p>(1) 提供的猪肉牛肉羊肉均为定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》或《动物检疫合格证明》。所有食材均可追溯。</p> <p>(2) 所有肉类根据采购人需求进行粗加工，达到半成品或成品状态。例如：五花肉切条；鱼去鳞、去内脏、去鳃、去牙、洗净；鱿鱼去眼睛、去牙齿、洗净等。</p> <p>(3) 所有鲜活水产品类必须在采购人检验鲜活合格后，中标人须派出至少 2 人在采购人指定地点进行免费加工，且在</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>早上 10 点前加工完毕。</p> <p>（4）母鸡要求饲养不少于 120 天，扇鸡要求饲养不少于 200 天，若中标人提供的鸡肉烹饪后鸡肉肉质松散，达不到采购人要求的，采购人有权要求中标人在下一次配送的时候进行改进调整，直到达到采购人要求为止。</p> <p>（5）所有的蔬菜类根据采购人需求进行初加工，达到半成品或成品状态。例如：凉瓜开边、去籽；西红柿去蒂；土豆去皮、切丝；洋葱剥皮等。</p> <p>★（6）所有的食材为非转基因食品。</p> <p>（7）在采购人未签收之前，食材的所有权和风险属于中标人，食材发生遗失、损坏由中标人负责。</p> <p>（8）投标人应针对本项目制定以下方案：项目实施总体规划思路和分析（包括对项目的需求的理解和分析，服务的重点、目标及计划）；配送计划安排（包括但不限于包装、保存、运输各环节的工作安排）；出现产品质量问题退换货方案（退换货流程，退换货过程便捷性的说明、补货时间承诺等）；应急方案（特殊情况包括：紧急配送、安全事故等）；保证食品安全的规章制度（包括食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等）、职工食品安全知识培训制度。</p> <p><b>6.2 管理要求</b></p> <p>（1）中标人应按合同约定供货，中标人不得转包、分包，否则采购人有权单方面终止合同，项目另行处理，中标人承担由此造成的经济损失，履约保证金不退还。</p> <p>（2）中标人应遵守采购人单位的各项规定。</p> <p>（3）中标人除不可抗力外，不得因其他任何理由延迟配送。采购人使用单位如遇特殊情况需推迟配送，应提前通知中标人。因中标人原因延误配送日期的（采购单位要求推迟的除外），采购人使用单位有权自行采购，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用，并在履约保证金中以所缺食材金额的 10%在予以扣罚。</p> <p>（4）中标人不得变更供应食材，应严格按采购人要求（如商标、名称、产地、规格和重量等）和投标相关承诺（食材质量要求等）供应，否则，采购人使用单位有权拒收。</p> <p>（5）采购人使用单位按合同对食材进行认真验收，对不符合规格要求的食材，中标人必须无条件退货；中标人未能履行招标文件和合同所定事项,或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的食材或配送时的食材与中标人投标文件中的承诺不符，采购人使用单位退货后将记录在案，除按《考核制度标准》第 9 条、第 10 条扣分外，并在履约保证金中以所缺食材金额的 10%在予以扣罚，中标人除要承担采购人因此产生的一切损失和费用外，情节严重的采购人可取消其供应资格。</p> <p>（6）中标人须按所供应食材的销售额开具国家正式发票。</p> <p>（7）中标人被有效投诉 3 次或造成安全（监管和食品卫</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|             | <p>生)事故的取消供应资格。</p> <p>(8) 食品溯源要求。中标人对食品供应链进行明确,所有食品的来源必须清晰,包装食品要有以 SC 开头的生产许可编号。生产食品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。投标文件要求对食品的来源和质量标准要有详尽的描述,并提出验收的行业标准和感官标准。如该食材无质量标准,则需由投标人按国家和行业的要求自行描述。在配送期内,食材价款总结算金额累计达到本采购包预算金额,本项目合同终止。</p> <p>(9) 本采购包食堂的管理单位和支付单位为佛山市南海区大沥镇党政和人大办公室。</p> <p>★(10) 在服务期内,根据上级采购脱贫地区农副产品工作要求,如采购人需定向采购脱贫地区的农副产品的,具体采购工作由采购人根据上级相关部门的要求和安排进行采购实施,可由采购人自行按规定采购,或由中标人按规定进行采购,中标人应无条件配合采购人定向采购脱贫地区的农副产品。脱贫地区的农副产品价格按“脱贫地区农副产品网络销售平台”(https://www.fupin832.com/)和相关政策文件的要求确定。定向采购的脱贫地区农副产品金额包含在本采购包预算金额内。</p> <p>(11) 投标人应具有食材快速检验检测的能力,所供食材必须符合行业生产及经营标准,货真价实,均能满足采购人的需求。</p> <p><b>6.3 综合考核标准</b></p> <p>采购人对中标人原则上实行月度考核,视考核情况是否进行服务费的支付或继续合同的履行:</p> <p>(1) 每月服务费用按考核得分的百分数支取:如月度考核为 A 级的,则中标人获得该月份结算金额的 100%的服务费用;如月度考核为 B 级的,则中标人获得该月份结算金额的 90%的服务费用;如月度考核为 C 级的,则中标人只获得该月份结算金额的 60%的服务费用,若经整改后,下月考核仍达不到 A 级的,则中标人仍只获得该月份结算金额的 60%的服务费用。</p> <p>(2) 年度合同期内,考核存在以下情况的,采购人可单方面终止合同,中标人无条件接受:</p> <p>① 累计出现三次月度考核为 B 级。</p> <p>② 累计出现两次月度考核为 C 级。</p> <p>③ 累计出现两次月度考核为 B 级和一次月度考核为 C 级。</p> <p>(3) 合同期内,采购人有权对考核内容进行调整。</p> <p>(4) 当 2 年服务合同期满,合同自动无条件终止。</p> <p>考核制度标准:</p> <p><b>1) 考核表</b></p> <table><tr><th colspan="2">月度考核表( 年 月)</th></tr><tr><td>被考核单位:</td><td>被考核单位</td></tr></table> | 月度考核表( 年 月) |  | 被考核单位: | 被考核单位 |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--|--------|-------|
| 月度考核表( 年 月) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             |  |        |       |
| 被考核单位:      | 被考核单位                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             |  |        |       |

|        |        |                                                                                                  |             |        |
|--------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|
| 代表签名:  |        |                                                                                                  |             |        |
| 项<br>目 | 序<br>号 | 考核细则                                                                                             | 扣<br>分<br>值 | 备<br>注 |
| 价<br>格 | 1      | 未按约定结算基准价配送的,每次实际配送单价超过当月结算基准价单价 10% (含) 以内扣 15 分, 10% (不含) 至 20% (不含) 扣 20 分, 20% (含) 以上扣 25 分; |             |        |
| 交<br>货 | 2      | 未经采购人同意私自更改订单中食材, 每发生一次扣 10 分并警告一次;                                                              |             |        |
|        | 3      | 未按采购人指定时间内完成配送、供应或加工的, 每次扣 10 分;                                                                 |             |        |
|        | 4      | 提供虚假检验报告等相关票证的, 每发现一项次扣 30 分;                                                                    |             |        |
|        | 5      | 未及时按要求随货提供相关票证的, 每项次扣 5 分;                                                                       |             |        |
|        | 6      | 未按采购人指定秩序卸货的, 每次扣 2 分;                                                                           |             |        |
|        | 7      | 无正当理由拒绝配送或因中标人的原因导致采购人无法正常用餐的, 每发生一次扣 30 分;                                                      |             |        |
|        | 8      | 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食材种类、质量不符, 未能及时更换的, 每次扣 5 分。                                    |             |        |
|        | 9      | 食品质量不符合要求, 出现质量问题, 每次扣 5 分。                                                                      |             |        |
| 质<br>量 | 10     | 未按照标准严格采购, 出现次、差、来历不明食材, 每次扣 2 分。                                                                |             |        |
|        | 11     | 把采购人验收不合格退货的食材重新配送给采购人的, 每发现一次扣 10 分;                                                            |             |        |
|        | 12     | 中标人在包装、运输、装卸等环节不符合食品卫生要求的, 每发现一次扣 10 分;                                                          |             |        |
|        | 13     | 配送车辆、实际运输不符合招标文件及合同约定的, 车厢内有异味, 不整洁每次扣 3 分。                                                      |             |        |
| 配<br>送 | 14     | 人员没有出示健康证, 没有穿着工衣和配戴胸卡的, 每次扣 2 分。                                                                |             |        |
|        | 15     | 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,配送单没有详细注明食材的品牌、品种、单价、数量,配送单出现涂改,标记不清的情况的,每次扣 2 分。                                                  |        |          |  |
|  |      |                 | 安全生产管理要求                 | 16      | 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 2 分。                                                          |        |          |  |
|  |      |                 |                          | 17      | 没有相关应急预案的,每次扣 2 分。                                                                                               |        |          |  |
|  |      |                 | 其他                       | 18      | 监管部门的日常监督检查,被通报批评 1 次扣 5 分。                                                                                      |        |          |  |
|  |      |                 |                          | 19      | 中标人组织机构发生调整,或经营场所、联系人、联系方式变更,未及时通知采购人,造成无法及时联系的,每次扣 2 分;                                                         |        |          |  |
|  |      |                 |                          | 20      | 采购人认为应当对中标人进行考核的其他内容或有符合招标文件及合同规定的退出机制的违约行为,具体违约行为: <u>发生紧急事件,中标人不配合处理、处理不及时或处理失误导致出现负面影响的,视事件严重程度扣 10-30 分。</u> |        |          |  |
|  |      |                 | 扣分合计                     |         |                                                                                                                  |        |          |  |
|  |      |                 | 整体评价(最终得分=满分 100 分-扣分合计) |         |                                                                                                                  |        |          |  |
|  |      |                 | 考核小组签名:                  |         |                                                                                                                  |        |          |  |
|  |      |                 |                          |         |                                                                                                                  |        | 考核单位(盖章) |  |
|  |      |                 |                          |         |                                                                                                                  |        | 年 月 日    |  |
|  |      |                 | 2) 对应服务评价:               |         |                                                                                                                  |        |          |  |
|  |      |                 |                          | 服务评价    | A 满意                                                                                                             | B 基本满意 | C 差      |  |
|  | 考核分数 | 90 分(含 90 分)或以上 | 80 分以上(含 80-89 分)        | 79 分或以下 |                                                                                                                  |        |          |  |

|    |                                                                                                             |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 说明 | <p>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。</p> <p>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。</p> |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

采购包 4（大沥智慧城市运行中心食堂食材配送服务）1.主要商务要求

|         |                                                                                                       |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 标的提供的时间 | ★合同约定之日起 2 年,合同每年签订 1 次,每年的合同金额为 2,500,000.00 元(以实际发生为准)。实际执行的结束时间为“采购金额累计达到采购包采购预算”或“合同履约期满”,以先到者为准。 |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 标的提供的地点 | ★大沥智慧城市运行中心食堂（佛山市南海区大沥镇新城大道四路）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 付款方式    | <p><b>1期：支付比例 100%,★（一）</b>服务费用按月结算支付，在办理付款手续之前双方须对配送食材的品种、数量、单价、金额以及扣罚等进行统计，经双方核实无误后进行结算支付。★（二）每月服务费用按当月考核得分的百分数支取：考核得分 90 分以上（含 90 分），则中标人获得该月份结算金额的 100%的服务费用；考核得分 80 分以上（含 80-89 分），则中标人获得该月份结算金额的 90%的服务费用；考核得分不达 80 分的，则中标人只获得该月份结算金额的 60%的服务费用，若经整改后，下月考核得分仍不达 90 分或以上，则中标人仍只获得该月份当结算金额的 60%的服务费用。</p> <p>★（三）中标人在完成当月配送服务后，于次月 10 日前凭国家正式发票向采购人申请付款采购人收到申请并通过后，支付单位在 15 个工作日内办理相关结算支付手续。★（四）合同款项支付方为佛山市南海区大沥镇综合行政执法队。每期付款须由中标人提出书面申请，获得采购人书面文件认可之后，由支付方审批确认后支付费用。所有的款项以转账的方式支付到中标人指定银行账号。中标人须在每次收款前按支付方要求出具等额的正式、合法完税发票。收款方、出具发票方均必须与中标人名称一致。合同支付手续的办理，均必须按支付方支付制度执行。★（五）因采购人使用的是财政资金，采购人在前款规定的付款时间为向政府财政支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已经按期支付。</p> <p>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。</p> |
| 验收要求    | <p><b>1期：（一）验收流程：（1）</b>做好卸货前的检查。双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对食材的外观质量进行初步了解。食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。（2）采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查物资的质量，按索票——验证——抽查——过磅——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采购人的查验原件后索取复印</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>件留存。 (3)每批次每种食材均抽查验收，抽查率为15%。 (4)验收工作人员应按招标文件产品质量要求对食材质量进行抽查，比较相关文件，以确保食品品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对食材损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，采购人使用单位验收人员应和中标人人员一起确认，并保留双方签字单据。</p> <p>★（二）抽查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，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，如水产品中发现河豚鱼、发现腐败变质肉类、农药超标、食材发生霉变等，从履约保证金中没收1万元。 (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，应立即通知采购人使用单位伙食物资验收小组及中标人，将问题产品退货处理。 ★（三）抽查发现资质证照不全问题的处理： （1）畜禽冻肉类整批产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明的全部退货。 （2）抽查发现部分畜禽冻肉类产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明，加抽15%，两次抽查数50%以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动植物检疫合格证明的，将无动植物检疫合格证明的食材退货。 （3）整批产品有省地市出具的动植物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽15%，两次抽查数50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的食材退货。 (4)发现私宰肉或伪造相关证明文件的处理：没收全部履约保证金，自动终止合同，并保留进一步追究责任的权利。 （四）退（补）货流程：对不符合质量要求的食材由采购人使用单位验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的可选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采购人使用单位肉类供应为前提尽快补送，若中标人无法补齐数量的，由采购人自行采购，中标人应承担采购人由此造成的经济损失,并在履约保证金中以缺货金额的10%在予以扣罚。在退货过程中，对碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给中标人。 ★（五）验收记录：对每次验收的食材均记录食材名称、数量、验收情况等事项，并由中标人的送货人和采购人指派的收货人双方签名确认。 ★（六）年度验收要求：年度合同期内，考核没有存在以下情况的，视为年度验收合格，可续签下一年度合同，否则视为不合格，且不予续签下一年度合同：①累计出现三次月度考核为B</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | 级。②累计出现两次月度考核为 C 级。③累计出现两次月度考核为 B 级和一次月度考核为 C 级。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 履约保证金 | 收取比例：5%,说明：★（一）合同签订后 7 天内，向佛山市南海区大沥镇综合行政执法队支付合同金额的 5%作为履约保证金。★（二）履约保证金提交形式：银行转账或履约保函（银行履约保函或专业担保公司担保）方式缴纳。采用保函方式的，保函的有效期限须至少涵盖项目实施全过程。采用银行转账的，中标人应将履约保证金经由中标人的银行存款账户，一次性汇入采购人指定的账户。★（三）履约保证金的退回：以银行转账的履约保证金在服务期满后 30 天内到采购人处办理退还手续，由采购人一次性无息退还给中标人。履约保证金以保函形式提交的，服务期满后保函自动失效，不存在退回。★（四）采用银行转账方式递交履约保证金的，如在合同执行期间因中标人违约导致履约金被部分扣除的，中标人必须在采购人书面通知后 3 个工作日内将扣除部分履约保证金补齐。如中标人未能按时补齐履约保证金，采购人有权没收余下的履约保证金并终止合同。采用保函方式递交履约保证金的，如在合同执行期间因中标人违约导致履约金被部分扣除的，需要被扣除的该部分履约保证金则直接在中标人该季度的服务费中抵扣。★（五）在合同执行期间履约保函失效的，中标人必须在 3 个工作日内重新提交有效的履约保函给采购人，如未在规定时间内提交的，采购人将有权终止合同。<br>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<br>( <a href="https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/">https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/</a> )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    | 其他商务要求详见上文【第二章 采购需求中的“二、其他商务要求（适用于所有采购包）”】，对于投标文件格式《商务条件响应表》中“采购文件规定的商务条件”，建议逐条复制商务要求相关条款原文。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## 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）    | 权重 %  | 所属行业 | 技术要求  |
|----|--------|----------------|----|------|--------------|--------------|-------|------|-------|
| 1  | 其他批发服务 | 大沥智慧城市运行中心食堂食材 | 项  | 1.00 | 5,000,000.00 | 5,000,000.00 | 100.0 | 批发业  | 详见附表一 |

|  |  |          |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|----------|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  | 配送<br>服务 |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|----------|--|--|--|--|--|--|--|

备注：最终综合总报价=（各产品报价×各项产品权重）的相加值

附表一：大沥智慧城市运行中心食堂食材配送服务

| 参数性质 | 序号                                                                                                                               | 具体技术(参数)要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |    |   |                       |   |                       |   |                                       |   |                                 |   |                                    |   |                   |   |                                   |   |                                                                                            |   |                                                                                                                                  |    |                      |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|---|-----------------------|---|-----------------------|---|---------------------------------------|---|---------------------------------|---|------------------------------------|---|-------------------|---|-----------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------|
|      | 1                                                                                                                                | <div>1、项目概况</div> <div>对大沥智慧城市运行中心食堂确定一家中标人进行食材配送服务。食材包括食用农产品、预包装食品和散装食品等，食材种类包括（但不限于）肉类、蔬菜、副食品、干货、配料、粮油、水果等。本项目采购预算参考过往供应量设定，就餐人数约 230 人，具体数量和品种需根据当天或每月的实际发生数确定，按实结算。具体内容及需求如下：</div> <table><tr><th>序号</th><th>品目</th></tr><tr><td>1</td><td>新鲜肉类（如猪牛羊、生禽、水产等新鲜产品）</td></tr><tr><td>2</td><td>冰鲜肉类(如猪牛羊、生禽、水产等冰鲜产品)</td></tr><tr><td>3</td><td>熟食（如烧肉、烧排骨、叉烧、烧鸭、烧鹅、白切鸡、酱油鸡、盐焗鸡、卤水肉等）</td></tr><tr><td>4</td><td>新鲜蔬菜（如叶菜类、豆芽类、葱蒜类、瓜果类、根菜类、豆荚类等）</td></tr><tr><td>5</td><td>新鲜水果（如苹果、橙子、柑橘、香蕉、梨、番石榴、香瓜、柿子、芒果等）</td></tr><tr><td>6</td><td>粮（如大米、糯米、黑糯米、小米等）</td></tr><tr><td>7</td><td>油（如花生油、菜油、葵花籽油、大豆油、玉米胚油、橄榄油、调和油等）</td></tr><tr><td>8</td><td>副食品（如包子、馒头、春卷、面条、饺子、云吞、糯米鸡、饼干、蛋糕、奶类及奶制品、豆制品、肉罐头、鱼罐头、蛋类、陈村粉、桂林米粉、沙河粉、饮料、腊味（如腊肉、腊肠、腊鸭、火腿等）等）</td></tr><tr><td>9</td><td>配料（如食盐、白糖、红糖、冰糖、生粉、生抽、老抽、番茄酱、喼汁、卤水、蚝油、鱼露、豆豉、面豉、腐乳、虾酱、豆瓣酱、柱侯酱、海鲜酱、辣椒酱、沙茶酱、黄豆酱、甜面酱、陈醋、白醋、米醋、五香粉、盐焗鸡粉、胡椒粉、十三香、孜然、味精、鸡精、麻油、料酒、浓缩汤料等）</td></tr><tr><td>10</td><td>干货（如干香菇、干木耳、干紫菜、红枣等）</td></tr></table> | 序号 | 品目 | 1 | 新鲜肉类（如猪牛羊、生禽、水产等新鲜产品） | 2 | 冰鲜肉类(如猪牛羊、生禽、水产等冰鲜产品) | 3 | 熟食（如烧肉、烧排骨、叉烧、烧鸭、烧鹅、白切鸡、酱油鸡、盐焗鸡、卤水肉等） | 4 | 新鲜蔬菜（如叶菜类、豆芽类、葱蒜类、瓜果类、根菜类、豆荚类等） | 5 | 新鲜水果（如苹果、橙子、柑橘、香蕉、梨、番石榴、香瓜、柿子、芒果等） | 6 | 粮（如大米、糯米、黑糯米、小米等） | 7 | 油（如花生油、菜油、葵花籽油、大豆油、玉米胚油、橄榄油、调和油等） | 8 | 副食品（如包子、馒头、春卷、面条、饺子、云吞、糯米鸡、饼干、蛋糕、奶类及奶制品、豆制品、肉罐头、鱼罐头、蛋类、陈村粉、桂林米粉、沙河粉、饮料、腊味（如腊肉、腊肠、腊鸭、火腿等）等） | 9 | 配料（如食盐、白糖、红糖、冰糖、生粉、生抽、老抽、番茄酱、喼汁、卤水、蚝油、鱼露、豆豉、面豉、腐乳、虾酱、豆瓣酱、柱侯酱、海鲜酱、辣椒酱、沙茶酱、黄豆酱、甜面酱、陈醋、白醋、米醋、五香粉、盐焗鸡粉、胡椒粉、十三香、孜然、味精、鸡精、麻油、料酒、浓缩汤料等） | 10 | 干货（如干香菇、干木耳、干紫菜、红枣等） |
| 序号   | 品目                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |    |   |                       |   |                       |   |                                       |   |                                 |   |                                    |   |                   |   |                                   |   |                                                                                            |   |                                                                                                                                  |    |                      |
| 1    | 新鲜肉类（如猪牛羊、生禽、水产等新鲜产品）                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |    |   |                       |   |                       |   |                                       |   |                                 |   |                                    |   |                   |   |                                   |   |                                                                                            |   |                                                                                                                                  |    |                      |
| 2    | 冰鲜肉类(如猪牛羊、生禽、水产等冰鲜产品)                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |    |   |                       |   |                       |   |                                       |   |                                 |   |                                    |   |                   |   |                                   |   |                                                                                            |   |                                                                                                                                  |    |                      |
| 3    | 熟食（如烧肉、烧排骨、叉烧、烧鸭、烧鹅、白切鸡、酱油鸡、盐焗鸡、卤水肉等）                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |    |   |                       |   |                       |   |                                       |   |                                 |   |                                    |   |                   |   |                                   |   |                                                                                            |   |                                                                                                                                  |    |                      |
| 4    | 新鲜蔬菜（如叶菜类、豆芽类、葱蒜类、瓜果类、根菜类、豆荚类等）                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |    |   |                       |   |                       |   |                                       |   |                                 |   |                                    |   |                   |   |                                   |   |                                                                                            |   |                                                                                                                                  |    |                      |
| 5    | 新鲜水果（如苹果、橙子、柑橘、香蕉、梨、番石榴、香瓜、柿子、芒果等）                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |    |   |                       |   |                       |   |                                       |   |                                 |   |                                    |   |                   |   |                                   |   |                                                                                            |   |                                                                                                                                  |    |                      |
| 6    | 粮（如大米、糯米、黑糯米、小米等）                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |    |   |                       |   |                       |   |                                       |   |                                 |   |                                    |   |                   |   |                                   |   |                                                                                            |   |                                                                                                                                  |    |                      |
| 7    | 油（如花生油、菜油、葵花籽油、大豆油、玉米胚油、橄榄油、调和油等）                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |    |   |                       |   |                       |   |                                       |   |                                 |   |                                    |   |                   |   |                                   |   |                                                                                            |   |                                                                                                                                  |    |                      |
| 8    | 副食品（如包子、馒头、春卷、面条、饺子、云吞、糯米鸡、饼干、蛋糕、奶类及奶制品、豆制品、肉罐头、鱼罐头、蛋类、陈村粉、桂林米粉、沙河粉、饮料、腊味（如腊肉、腊肠、腊鸭、火腿等）等）                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |    |   |                       |   |                       |   |                                       |   |                                 |   |                                    |   |                   |   |                                   |   |                                                                                            |   |                                                                                                                                  |    |                      |
| 9    | 配料（如食盐、白糖、红糖、冰糖、生粉、生抽、老抽、番茄酱、喼汁、卤水、蚝油、鱼露、豆豉、面豉、腐乳、虾酱、豆瓣酱、柱侯酱、海鲜酱、辣椒酱、沙茶酱、黄豆酱、甜面酱、陈醋、白醋、米醋、五香粉、盐焗鸡粉、胡椒粉、十三香、孜然、味精、鸡精、麻油、料酒、浓缩汤料等） |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |    |   |                       |   |                       |   |                                       |   |                                 |   |                                    |   |                   |   |                                   |   |                                                                                            |   |                                                                                                                                  |    |                      |
| 10   | 干货（如干香菇、干木耳、干紫菜、红枣等）                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |    |   |                       |   |                       |   |                                       |   |                                 |   |                                    |   |                   |   |                                   |   |                                                                                            |   |                                                                                                                                  |    |                      |
|      | 2                                                                                                                                | <div>2、食材要求及标准</div> <div>2.1 数量验收标准：</div> <div>（1）配送量大于订单量时按订单量验收，配送量小于订单量 85%的，则告知中标人必须在 1 小时内补齐，若无法补齐数量，则由采购人自行采购，采购人自行采购费用在中标人当月的结算金额中进行扣减，并按该自行采购金额的 10%在履约保证金中进行扣罚。</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |    |   |                       |   |                       |   |                                       |   |                                 |   |                                    |   |                   |   |                                   |   |                                                                                            |   |                                                                                                                                  |    |                      |

|    |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |        |     |
|----|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|-----|
|    |        | <p>(2) 配送品种必须与订单品种一致。</p> <p><b>2.2 质量验收标准:</b></p> <p>(1) 标准: 本项目所指的食材及服务应符合招标文件的所述的标准; 如果没有提及适用标准, 则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准; 这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。</p> <p>(2) 中标人应充分理解并认真遵循本招标文件的要求, 所提供的食材必须是满足招标文件要求。保证合同食材均为正规生产的新鲜(冰鲜除外)检验合格、无毒、无辐射、无侵权食材, 符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准, 使用有效期的食材, 其剩余有效期不得少于标注有效期的 <b>80%</b>。</p> <p>(3) 食材有包装的, 其包装必须完整清洁(无损、无污、无皱), 采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的食材。</p> <p>(4) 采购人发现食材出现损坏(包括表面损坏), 或出现水渍、串味、受潮等导致食材性质改变的, 中标人必须无条件退货或更换。</p> <p>(5) 中标人保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产、蔬菜、水果的多样性和季节性, 以保证新鲜感, 并在投标文件中列出相关品目。</p> <p>(6) 中标人保证提供的肉均为佛山市或广州市内定点屠宰厂(场)经检疫和肉品品质检验合格的产品, 具有由定点屠宰厂(场)加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》或《动物检疫合格证明》, 新鲜肉类要有佛山市或广州市内工商行政管理部门的电脑单据作为依据。</p> <p>(7) 中标人应能够配合采购人及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料:</p> <p>1) 鲜猪肉等一分割肉销售凭据、动物防疫合格证(产品 B);</p> <p>2) 鲜牛肉等一畜产品检验合格证;</p> <p>3) 冻肉一动物防疫合格证;</p> <p>4) 三鸟一动物防疫合格证(动物 B)。</p> <p>5) 中标人提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的, 一经发现, 除按采购人要求无条件退货或换货外, 还将承担一下违约责任:</p> <p>①中标人提供假冒伪劣、过期、变质食品的, 要求无条件退货或换货外, 中标人应支付当次食材配送金额 <b>2 倍</b> 的违约金, 违约金可在结算款内进行抵扣。</p> <p>②中标人提供的食材造成食品安全事故的, 经有关单位鉴定原因后, 如确实为中标人提供之食品问题, 中标人除需负担全数之医药费、没收履约保证金外, 采购人有权终止合同, 中标人同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。</p> |    |        |     |
|    | 3      | <p><b>3、具体要求</b></p> <p><b>3.1.肉类:</b> 包括单不限于猪肉、牛肉、羊肉、鸡、鸭</p> <p>(1) 鲜猪肉</p> <table><tr><td>品名</td><td>质量验收标准</td><td>扣秤标</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标 |
| 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |        |     |



|                 |                                                                                                                                                                                     |            |                                                    |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------|
|                 |                                                                                                                                                                                     | 脏、无血水、无异味。 |                                                    |
| (4) 鲜鸡          |                                                                                                                                                                                     |            |                                                    |
| 品名              | 质量验收标准                                                                                                                                                                              |            | 扣秤标准                                               |
| 鲜鸡              | 具有该品种应有的外形特征、大小符合要求、鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露。母鸡要求饲养不少于 120 天，扇鸡要求饲养不少于 200 天。 |            | 根据实际情况，实际需求者，临场与中标人协议扣秤<br><br>1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。 |
| 3.2.冻品类、冻肉、冻副产品 |                                                                                                                                                                                     |            |                                                    |
| (1) 冻品类、冻肉      |                                                                                                                                                                                     |            |                                                    |
| 品名              | 质量验收标准                                                                                                                                                                              |            | 扣秤标准                                               |
| 鲜猪肉丸            | 新鲜瘦猪肉或碎杂肉或符合卫生标准的瘦肉。                                                                                                                                                                |            | 外包装箱需完好、且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收。             |
| 鲜牛肉丸            | 新鲜瘦牛肉或碎杂肉或符合卫生标准的瘦肉。                                                                                                                                                                |            |                                                    |
| 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、外包装箱完好。                                                                                                                              |            |                                                    |
| 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。                                                                                                                       |            |                                                    |
| 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、外包装箱完好。                                                                                                                      |            |                                                    |
| 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、外包装箱完好。母鸡要求饲养不少于 120 天，扇鸡要求饲养不少于 200 天。                                                                           |            |                                                    |
| (2) 冻副食品        |                                                                                                                                                                                     |            |                                                    |
| 品名              | 质量验收标准                                                                                                                                                                              |            | 扣秤标准                                               |

|              |    |                                                                      |                                                                                                        |                                            |
|--------------|----|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|              |    | 鸡中翼                                                                  | 无黄衣、大小均匀、无异味、无碎杂、有光泽、无明显淤块、无破皮、外表色泽正常、肉质淡红、无鸡毛，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。                      | 外包装箱需完好、且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收。     |
|              |    | 鸡爪                                                                   | 大小均匀、色泽乳白、无粘手、无异味、无黑斑、无碎架爪底部。                                                                          |                                            |
|              |    | 鸡全翼鸡腿                                                                | 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、无淤血斑、有光泽、肉质淡红、无异味。解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。 |                                            |
|              |    | 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。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。                               |                                            |
|              |    | 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。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。                                                 |                                            |
|              |    | 猪副产品                                                                 | 无冻干脱水发暗迹象、其它同鲜猪肉副产品。                                                                                   |                                            |
|              |    | 龙骨                                                                   | 剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油。                                                                               | 根据实际情况，实际需求者，临场与中标人协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。 |
|              |    | 汤骨                                                                   | 腿骨，圆管形，浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉干净、完整。品质新鲜，去蹄壳，不带蹄筋，无毛，无趾间黑垢，无松香。无黑斑、无指甲、表面光滑、肉质有弹性。                          |                                            |
|              |    | 猪肺                                                                   | 肉呈红色，有光泽。                                                                                              |                                            |
|              |    | 猪大肠                                                                  | 呈浅黄、无黑斑、柔软、表面光滑湿润、无异物、极小味道。                                                                            |                                            |
| 3.3.水产类      |    |                                                                      |                                                                                                        |                                            |
| (1) 活鲜：鱼类、虾类 |    |                                                                      |                                                                                                        |                                            |
|              | 品名 | 质量验收标准                                                               |                                                                                                        | 扣秤标准                                       |
|              | 鱼类 | 游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无嘴烂及其它外表损伤。鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出；腹部坚实不膨胀，肛门内部 |                                                                                                        | 根据实际情况，实际需求者，临                             |

|  |  |                                                                                                |                                                                                                                                                                                           |                                        |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
|  |  |                                                                                                | 洁净无异常红尾。大小均匀。<br>鱼头：净鱼头不低于 1.5 斤/个，具体要求按照招标人实际需求供应。                                                                                                                                       | 场与中标人协议扣秤                              |
|  |  | 虾类                                                                                             | 游水快，对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度；虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色。                                                                                                                                  | 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。                    |
|  |  | (2) 冰鲜                                                                                         |                                                                                                                                                                                           |                                        |
|  |  | 品名                                                                                             | 质量验收标准                                                                                                                                                                                    | 扣秤标准                                   |
|  |  | 冰鲜鱼                                                                                            | 鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层，天然色泽显明而不浑浊。眼球不突出，透明重复冰冻的鱼鳞呈暗色，解冻后，有光泽，有一层清洁透明的黏液，鳞片完整、不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，鱼眼澄清透明，眼球饱满凸出，角膜透明，鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气、裂现象、肛孔白色凹陷，肉质坚实，有弹性，骨肉不分离。解冻后与鲜品特征相同。<br>外包装箱完好无破损，有生产日期。 | 外包装箱需完好、且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收。 |
|  |  | 虾类                                                                                             | 头尾完整，有一定弯曲度，虾身较挺，半透明不发红，外壳有光泽，稍湿润，气味正常。                                                                                                                                                   |                                        |
|  |  | 冰鱿鱼                                                                                            | 色鲜艳，皮微红，有光泽，多粘液，体形完整，肌肉柔软光滑，有弹性。                                                                                                                                                          |                                        |
|  |  | 3.4.熟食类                                                                                        |                                                                                                                                                                                           |                                        |
|  |  | 应符合《食品安全国家标准熟肉制品生产卫生规范》(GB 19303-2023)。                                                        |                                                                                                                                                                                           |                                        |
|  |  | 说明：                                                                                            |                                                                                                                                                                                           |                                        |
|  |  | (1) 肉类必须为放心肉，严禁私宰肉，必须具有检验、检疫验讫标志、肉品品质检验证明并经药物检测合格的产品。                                          |                                                                                                                                                                                           |                                        |
|  |  | (2) 食材需在屠宰厂（场）进行预包装，预包装应当符合国家有关标准，且包装物上需标注可溯源的标签、标识等相关信息。                                      |                                                                                                                                                                                           |                                        |
|  |  | (3) 中标人在每次配送时必须向采购人提供该批次食材的检验检疫证明、检验合格证、分割销售凭据（原件），如未能提供证明的，采购人有权拒绝签收该批次食材，并要求中标人在 60 分钟内进行更换。 |                                                                                                                                                                                           |                                        |
|  |  | (4) 冻品及其他带有包装的食品,其质量卫生标准除符合国家规定的质量卫生标准外,还应包括以下方面：                                              |                                                                                                                                                                                           |                                        |
|  |  | 1) 凡是冻肉类产品必须包装完整并有生产厂址和生产日                                                                     |                                                                                                                                                                                           |                                        |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>期；</p> <p>2) 冻肉类产品中如涉及该产品类别必须满足产品卫生检疫标准的，需提供产品卫生检疫证明文件，如冻 3 号肉和冻肋排等；</p> <p>3) 冻肉类产品质量必须符合验收标准(如新鲜度等)；</p> <p>4) 冻肉类产品中间不能有过多冰块；</p> <p>5) 冻肉类产品重量必须和包装箱上标明的重量一致；</p> <p>6) 验货时，拆箱检查，如含水量太多称重时适当按比例除冰块的重量。称重时要扣除纸箱、以货品净重为准。如果外包装箱上标有净重，按净重入库，如果没有净重标识，按 5% 扣除含冰量；</p> <p>7) 如出现肉制品风干、变色之冻品不能收货。</p> <p>(5) 票证要求：畜禽冻肉类和肉制品的生产厂家必须具有肉制品《食品生产许可证》。</p> <p><b>3.5.蔬果类：</b></p> <p>(1) 新鲜度：</p> <p>1) 水量：充足、但无过份萎蔫、皱皮。</p> <p>2) 色泽：正常、无变色、光泽、学亮鲜艳。</p> <p>3) 硬度：叶菜挺立、瓜菜饱满、结实、无空心、根菜略硬。</p> <p>4) 机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害：挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。</p> <p>5) 病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。</p> <p>6) 形状：枝叶丰满、大小适中、曲线谐调。</p> <p>7) 成熟度：适中、无未熟过识、腐烂。</p> <p>8) 污染：无污染、残留农药、运输造成的污染。（随车提供农药检测证明）</p> <p>9) 有包装：应完整、干净。</p> <p>10) 叶菜类：挺实、全味正、颜色好、无过多黄叶、腐烂叶与多泥根，水份充足、无萎蔫、不成熟现象。</p> <p>11) 瓜菜类：个大、成熟、新鲜、外皮无斑点、有新鲜绿秧、无软化、变质现象。</p> <p>12) 根菜类：挺实、无软化、腐烂、带泥过多、色泽正常、形状正常、无生芽现象。</p> <p>13) 水果：应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤，带有芳香味。</p> <p>(2) 卫生质量要求符合食品安全国家标准中农药最大残留限量。</p> <p>(3) 配送重量须达到采购人的订单需求重量，可使用达九成，严重不符合质量标准者可拒收及更换。</p> <p><b>3.6.副食品、配料、干货质量要求：</b></p> <p>1) 食材有包装的，其包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的食材。</p> <p>2) 采购人发现食材出现损坏（包括表面损坏），或出现水</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|    | <p>渍、串味、受潮等导致食材性质改变的，中标人必须无条件退货或更换。</p> <p>3）中标人保证所提供的非精酒类饮料的多样性和季节性，以保证新鲜感。其他非精酒类饮料生产日期至配送日期不得超过 120 日。</p> <p>4）散装食品的盛放容器、销售工具、接触的包装材料及用于遮盖的防护材料，应使用安全、无毒、无害、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒的材料制作，易于清洁和保养，并符合食品安全标准。</p> <p>3.7.粮油类主要食材质量要求（包括但不限于以下内容）：</p> <p>1）大米</p> <p>a.大米品种要求：籼米一级。</p> <table><tr><th>序号</th><th colspan="2">内容</th><th>质量标准</th></tr><tr><td>1</td><td rowspan="2">碎米</td><td>碎米总量%</td><td>≤15.0</td></tr><tr><td>2</td><td>其中：小碎米含量%</td><td>≤1.0</td></tr><tr><td>3</td><td colspan="2">加工精度</td><td>精碾</td></tr><tr><td>4</td><td colspan="2">不完善粒含量%</td><td>≤3.0</td></tr><tr><td>5</td><td colspan="2">水份含量%</td><td>≤14.5</td></tr><tr><td>6</td><td rowspan="2">最大限度杂质</td><td>总量%</td><td>≤0.25</td></tr><tr><td>7</td><td>其中：无机杂质含量%</td><td>≤0.02</td></tr><tr><td>8</td><td colspan="2">黄粒米含量%</td><td>≤1.0</td></tr><tr><td>9</td><td colspan="2">互混率%</td><td>≤5.0</td></tr><tr><td>10</td><td colspan="2">色泽、气味</td><td>正常</td></tr><tr><td>11</td><td colspan="2">六六六（以成品粮计）mg/kg</td><td>≤0.05</td></tr><tr><td>12</td><td colspan="2">滴滴涕（以成品粮计）mg/kg</td><td>≤0.05</td></tr><tr><td>13</td><td colspan="2">黄曲霉毒素 B1 μg/kg</td><td>≤10</td></tr><tr><td>14</td><td colspan="2">汞（以 Hg 计）mg/kg</td><td>≤0.02</td></tr><tr><td>15</td><td colspan="2">标签检验</td><td>符合 GB7718 标准要求</td></tr></table> <p>b.大米质量标准：</p> <p>要有以 SC 开头的生产许可编号，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准（GB/T1354）籼米一级要求与国家相关粮食卫生标准。</p> <p>具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异等，符合国家粮食卫生标准。</p> <p>2）食用油</p> <p>a.基本要求：外包装完好，要有以 SC 开头的生产许可编号，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。</p> <p>b.气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。</p> | 序号         | 内容             |  | 质量标准 | 1 | 碎米 | 碎米总量% | ≤15.0 | 2 | 其中：小碎米含量% | ≤1.0 | 3 | 加工精度 |  | 精碾 | 4 | 不完善粒含量% |  | ≤3.0 | 5 | 水份含量% |  | ≤14.5 | 6 | 最大限度杂质 | 总量% | ≤0.25 | 7 | 其中：无机杂质含量% | ≤0.02 | 8 | 黄粒米含量% |  | ≤1.0 | 9 | 互混率% |  | ≤5.0 | 10 | 色泽、气味 |  | 正常 | 11 | 六六六（以成品粮计）mg/kg |  | ≤0.05 | 12 | 滴滴涕（以成品粮计）mg/kg |  | ≤0.05 | 13 | 黄曲霉毒素 B1 μg/kg |  | ≤10 | 14 | 汞（以 Hg 计）mg/kg |  | ≤0.02 | 15 | 标签检验 |  | 符合 GB7718 标准要求 |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------|--|------|---|----|-------|-------|---|-----------|------|---|------|--|----|---|---------|--|------|---|-------|--|-------|---|--------|-----|-------|---|------------|-------|---|--------|--|------|---|------|--|------|----|-------|--|----|----|-----------------|--|-------|----|-----------------|--|-------|----|----------------|--|-----|----|----------------|--|-------|----|------|--|----------------|
| 序号 | 内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            | 质量标准           |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |                |
| 1  | 碎米                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 碎米总量%      | ≤15.0          |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |                |
| 2  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 其中：小碎米含量%  | ≤1.0           |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |                |
| 3  | 加工精度                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            | 精碾             |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |                |
| 4  | 不完善粒含量%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            | ≤3.0           |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |                |
| 5  | 水份含量%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            | ≤14.5          |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |                |
| 6  | 最大限度杂质                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 总量%        | ≤0.25          |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |                |
| 7  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 其中：无机杂质含量% | ≤0.02          |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |                |
| 8  | 黄粒米含量%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            | ≤1.0           |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |                |
| 9  | 互混率%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            | ≤5.0           |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |                |
| 10 | 色泽、气味                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            | 正常             |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |                |
| 11 | 六六六（以成品粮计）mg/kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            | ≤0.05          |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |                |
| 12 | 滴滴涕（以成品粮计）mg/kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            | ≤0.05          |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |                |
| 13 | 黄曲霉毒素 B1 μg/kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            | ≤10            |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |                |
| 14 | 汞（以 Hg 计）mg/kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            | ≤0.02          |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |                |
| 15 | 标签检验                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            | 符合 GB7718 标准要求 |  |      |   |    |       |       |   |           |      |   |      |  |    |   |         |  |      |   |       |  |       |   |        |     |       |   |            |       |   |        |  |      |   |      |  |      |    |       |  |    |    |                 |  |       |    |                 |  |       |    |                |  |     |    |                |  |       |    |      |  |                |

|  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |   | <p>c.加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。</p> <p>d.不得混有其他食用油或非食用油。</p> <p>e.卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | 4 | <p><b>4、对中标人的要求：</b></p> <p>(1)中标人必须依据有关法律法规和文件的要求，建立健全的食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等保证食品安全的规章制度，对职工进行食品安全知识培训，加强食品检验工作。鼓励企业符合良好生产规范要求，实施危害分析与关键控制点体系，使用食品质量安全溯源系统（软件来源须合法），提高食品安全管理水平。鼓励企业自有或有合作的种植养殖基地。中标人应有切实可行的应急保障措施以应对紧急配送、安全（监管和食品卫生）事故，能够建立起一套科学、规范、高效的客户投诉处理机制。</p> <p>(2)必须明确肉类产品质量安全责任人。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | 5 | <p><b>5、配送要求：</b></p> <p><b>5.1.配送时间：</b></p> <p>中标人分别于每个工作日早上 6:00 前（包括早餐、午餐）（其它时间采购人如有特殊配送要求的，应在采购人指定时间内完成配送）把所需食材送达指点地点，并提供配送清单。如不符合验收要求一律退货，并分别在当天上午的 8:00 前完成补充或更换所需品。</p> <p><b>5.2.配送地点：</b></p> <p>大沥智慧城市运行中心食堂（佛山市南海区大沥镇新城大道四路）。</p> <p><b>5.3.配送要求：</b></p> <p>（1）所有食材运输必须采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件的运载工具。运输片猪肉的，还应当设置吊挂设施。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。</p> <p>（2）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。</p> <p>（3）整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。</p> <p>（4）配送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，保证冷冻肉中心温度控制在-2℃～7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。食材到达目的地时外包装箱干爽,无软化现象。</p> <p>（5）卸货要求：配送车辆应保持清洁；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，记录配送车辆温度，并存档。在卸货过程中应保</p> |

|  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |   | <p>证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过 30 分钟。</p> <p><b>5.4.服务人员要求：</b></p> <p>（1）中标人需为本项目配备一名项目负责人，负责与采购人沟通协调工作及食材供应的全面日常管理工作。</p> <p>（2）中标人必须明确产品质量安全责任人。配备足够的食品安全专业技术人员、质量安全检测人员、食品安全管理人员、物流管理人员等食品经营有关的人员。</p> <p>（3）每次配送食材，中标人必须安排不少于 2 个配送人员（含司机）分别负责送货，负责食材的运输、过秤，并协助采购人使用单位验收食材。中标人指定的配送人员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，其行为必须严格遵守采购人各项规章制度，不得做出有损采购人使用单位形象和利益的事情。</p> <p>（4）合同生效后，中标人须提供配送团队成员的运送人员姓名、联系电话、身份证号码以及健康证号信息给采购人备案。</p> <p>（5）采购人有权以书面形式要求中标人在 3 个工作日内更换不能按规定履行合同的人员。</p> <p>（6）中标人对其投入的服务人员的人身安全承担全部责任。</p>                                                                                                                                           |
|  | 6 | <p><b>6、其他</b></p> <p><b>6.1 其他要求：</b></p> <p>（1）提供的猪肉牛肉羊肉均为定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》或《动物检疫合格证明》。所有食材均可追溯。</p> <p>（2）所有肉类根据采购人需求进行粗加工，达到半成品或成品状态。例如：五花肉切条；鱼去鳞、去内脏、去鳃、去牙、洗净；鱿鱼去眼睛、去牙齿、洗净等。</p> <p>（3）所有鲜活水产品类必须在采购人检验鲜活合格后，中标人须派出至少 2 人在采购人指定地点进行免费加工，且在早上 10 点前加工完毕。</p> <p>（4）母鸡要求饲养不少于 120 天，扇鸡要求饲养不少于 200 天，若中标人提供的鸡肉烹饪后鸡肉肉质松散，达不到采购人要求的，采购人有权要求中标人在下一次配送的时候进行改进调整，直到达到采购人要求为止。</p> <p>（5）所有的蔬菜类根据采购人需求进行初加工，达到半成品或成品状态。例如：凉瓜开边、去籽；西红柿去蒂；土豆去皮、切丝；洋葱剥皮等。</p> <p>★（6）所有的食材为非转基因食品。</p> <p>（7）在采购人未签收之前，食材的所有权和风险属于中标人，食材发生遗失、损坏由中标人负责。</p> <p>（8）投标人应针对本项目制定以下方案：项目实施总体计划思路和分析（包括对项目的需求的理解和分析，服务重点、目标及计划）；配送计划安排（包括但不限于包装、保存、</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>运输各环节的工作安排)；出现产品质量问题退换货方案(退换货流程，退换货过程便捷性的说明、补货时间承诺等)；应急方案(特殊情况包括：紧急配送、安全事故等)；保证食品安全的规章制度(包括食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等)、职工食品安全知识培训制度。</p> <p><b>6.2 管理要求</b></p> <p>(1) 中标人应按合同约定供货，中标人不得转包、分包，否则采购人有权单方面终止合同，项目另行处理，中标人承担由此造成的经济损失，履约保证金不退还。</p> <p>(2) 中标人应遵守采购人单位的各项规定。</p> <p>(3) 中标人除不可抗力外，不得因其他任何理由延迟配送。采购人使用单位如遇特殊情况需推迟配送，应提前通知中标人。因中标人原因延误配送日期的(采购单位要求推迟的除外)，采购人使用单位有权自行采购，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用，并在履约保证金中以所缺食材金额的10%在予以扣罚。</p> <p>(4) 中标人不得变更供应食材，应严格按采购人要求(如商标、名称、产地、规格和重量等)和投标相关承诺(食材质量要求等)供应，否则，采购人使用单位有权拒收。</p> <p>(5) 采购人使用单位按合同对食材进行认真验收，对不符合规格要求的食材，中标人必须无条件退货；中标人未能履行招标文件和合同所定事项,或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的食材或配送时的食材与中标人投标文件中的承诺不符，采购人使用单位退货后将记录在案，除按《考核制度标准》第9条、第10条扣分外，并在履约保证金中以所缺食材金额的10%在予以扣罚，中标人除要承担采购人因此产生的一切损失和费用外，情节严重的采购人可取消其供应资格。</p> <p>(6) 中标人须按所供应食材的销售额开具国家正式发票。</p> <p>(7) 中标人被有效投诉3次或造成安全(监管和食品卫生)事故的取消供应资格。</p> <p>(8) 食品溯源要求。中标人对食品供应链进行明确，所有食品的来源必须清晰，包装食品要有以SC开头的生产许可编号。生产食品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。投标文件要求对食品的来源和质量标准要有详尽的描述，并提出验收的行业标准和感官标准。如该食材无质量标准，则需由投标人按国家和行业的要求自行描述。在配送期内，食材价款总结算金额累计达到本采购包预算金额，本项目合同终止。</p> <p>(9) 本采购包食堂的管理单位和支付单位为佛山市南海区大沥镇综合行政执法队。</p> <p>★(10) 在服务期内，根据上级采购脱贫地区农副产品工作要求，如采购人需定向采购脱贫地区的农副产品的，具体采购工作由采购人根据上级相关部门的要求和安排进行采购实</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|             | <p>施,可由采购人自行按规定采购,或由中标人按规定进行采购,中标人应无条件配合采购人定向采购脱贫地区的农副产品。脱贫地区的农副产品价格按“脱贫地区农副产品网络销售平台”(https://www.fupin832.com/)和相关政策文件的要求确定。定向采购的脱贫地区农副产品金额包含在本采购包预算金额内。</p> <p>(11) 投标人应具有食材快速检验检测的能力,所供食材必须符合行业生产及经营标准,货真价实,均能满足采购人的需求。</p> <p><b>6.3 综合考核标准</b></p> <p>采购人对中标人原则上实行月度考核,视考核情况是否进行服务费的支付或继续合同的履行:</p> <p>(1) 每月服务费用按考核得分的百分数支取:如月度考核为 A 级的,则中标人获得该月份结算金额的 100%的服务费用;如月度考核为 B 级的,则中标人获得该月份结算金额的 90%的服务费用;如月度考核为 C 级的,则中标人只获得该月份结算金额的 60%的服务费用,若经整改后,下月考核仍达不到 A 级的,则中标人仍只获得该月份结算金额的 60%的服务费用。</p> <p>(2) 年度合同期内,考核存在以下情况的,采购人可单方面终止合同,中标人无条件接受:</p> <p>① 累计出现三次月度考核为 B 级。</p> <p>② 累计出现两次月度考核为 C 级。</p> <p>③ 累计出现两次月度考核为 B 级和一次月度考核为 C 级。</p> <p>(3) 合同期内,采购人有权对考核内容进行调整。</p> <p>(4) 当 2 年服务合同期满,合同自动无条件终止。</p> <p>考核制度标准:</p> <p><b>1) 考核表</b></p> <table><tr><th colspan="5">月度考核表( 年 月)</th></tr><tr><td colspan="2">被考核单位:</td><td colspan="3">被考核单位</td></tr><tr><td colspan="2">代表签名:</td><td colspan="3"></td></tr><tr><th>项 目</th><th>序 号</th><th>考核细则</th><th>扣 分 值</th><th>备 注</th></tr><tr><td>价 格</td><td>1</td><td>未按约定结算基准价配送的,每次实际配送单价超过当月结算基准价单价 10% (含) 以内扣 15 分, 10% (不含) 至 20% (不含) 扣 20 分, 20% (含) 以上扣 25 分;</td><td></td><td></td></tr><tr><td rowspan="2">交 货</td><td>2</td><td>未经采购人同意私自更改订单中食材, 每发生一次扣 10 分并警告一次;</td><td></td><td></td></tr><tr><td>3</td><td>未按采购人指定时间内完成配送、供应或加工的, 每次扣 10 分;</td><td></td><td></td></tr></table> | 月度考核表( 年 月)                                                                                      |       |     |  |  | 被考核单位: |  | 被考核单位 |  |  | 代表签名: |  |  |  |  | 项 目 | 序 号 | 考核细则 | 扣 分 值 | 备 注 | 价 格 | 1 | 未按约定结算基准价配送的,每次实际配送单价超过当月结算基准价单价 10% (含) 以内扣 15 分, 10% (不含) 至 20% (不含) 扣 20 分, 20% (含) 以上扣 25 分; |  |  | 交 货 | 2 | 未经采购人同意私自更改订单中食材, 每发生一次扣 10 分并警告一次; |  |  | 3 | 未按采购人指定时间内完成配送、供应或加工的, 每次扣 10 分; |  |  |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|--|--|--------|--|-------|--|--|-------|--|--|--|--|-----|-----|------|-------|-----|-----|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|-----|---|-------------------------------------|--|--|---|----------------------------------|--|--|
| 月度考核表( 年 月) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                  |       |     |  |  |        |  |       |  |  |       |  |  |  |  |     |     |      |       |     |     |   |                                                                                                  |  |  |     |   |                                     |  |  |   |                                  |  |  |
| 被考核单位:      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 被考核单位                                                                                            |       |     |  |  |        |  |       |  |  |       |  |  |  |  |     |     |      |       |     |     |   |                                                                                                  |  |  |     |   |                                     |  |  |   |                                  |  |  |
| 代表签名:       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                  |       |     |  |  |        |  |       |  |  |       |  |  |  |  |     |     |      |       |     |     |   |                                                                                                  |  |  |     |   |                                     |  |  |   |                                  |  |  |
| 项 目         | 序 号                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 考核细则                                                                                             | 扣 分 值 | 备 注 |  |  |        |  |       |  |  |       |  |  |  |  |     |     |      |       |     |     |   |                                                                                                  |  |  |     |   |                                     |  |  |   |                                  |  |  |
| 价 格         | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 未按约定结算基准价配送的,每次实际配送单价超过当月结算基准价单价 10% (含) 以内扣 15 分, 10% (不含) 至 20% (不含) 扣 20 分, 20% (含) 以上扣 25 分; |       |     |  |  |        |  |       |  |  |       |  |  |  |  |     |     |      |       |     |     |   |                                                                                                  |  |  |     |   |                                     |  |  |   |                                  |  |  |
| 交 货         | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 未经采购人同意私自更改订单中食材, 每发生一次扣 10 分并警告一次;                                                              |       |     |  |  |        |  |       |  |  |       |  |  |  |  |     |     |      |       |     |     |   |                                                                                                  |  |  |     |   |                                     |  |  |   |                                  |  |  |
|             | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 未按采购人指定时间内完成配送、供应或加工的, 每次扣 10 分;                                                                 |       |     |  |  |        |  |       |  |  |       |  |  |  |  |     |     |      |       |     |     |   |                                                                                                  |  |  |     |   |                                     |  |  |   |                                  |  |  |

|  |  |  |          |    |                                                                                              |  |  |
|--|--|--|----------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  |  |          | 4  | 提供虚假检验报告等相关票证的，每发现一项次扣 30 分；                                                                 |  |  |
|  |  |  |          | 5  | 未及时按要求随货提供相关票证的，每项次扣 5 分；                                                                    |  |  |
|  |  |  |          | 6  | 未按采购人指定秩序卸货的，每次扣 2 分；                                                                        |  |  |
|  |  |  |          | 7  | 无正当理由拒绝配送或因中标人的原因导致采购人无法正常用餐的，每发生一次扣 30 分；                                                   |  |  |
|  |  |  |          | 8  | 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食材种类、质量不符，未能及时更换的，每次扣 5 分。                                     |  |  |
|  |  |  | 质量       | 9  | 食品质量不符合要求，出现质量问题，每次扣 5 分。                                                                    |  |  |
|  |  |  |          | 10 | 未按照标准严格采购，出现次、差、来历不明食材，每次扣 2 分。                                                              |  |  |
|  |  |  |          | 11 | 把采购人验收不合格退货的食材重新配送给采购人的，每发现一次扣 10 分；                                                         |  |  |
|  |  |  |          | 12 | 中标人在包装、运输、装卸等环节不符合食品卫生要求的，每发现一次扣 10 分；                                                       |  |  |
|  |  |  | 配送       | 13 | 配送车辆、实际运输不符合招标文件及合同约定的，车厢内有异味，不整洁每次扣 3 分。                                                    |  |  |
|  |  |  |          | 14 | 人员没有出示健康证，没有穿着工衣和配戴胸卡的，每次扣 2 分。                                                              |  |  |
|  |  |  |          | 15 | 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，配送单没有详细注明食材的品牌、品种、单价、数量，配送单出现涂改，标记不清的情况的，每次扣 2 分。 |  |  |
|  |  |  | 安全生产管理要求 | 16 | 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 2 分。                                      |  |  |
|  |  |  |          | 17 | 没有相关应急预案的，每次扣 2 分。                                                                           |  |  |
|  |  |  | 其他       | 18 | 监管部门的日常监督检查，被通报批评 1 次扣 5 分。                                                                  |  |  |

|    |                                                                                                          |  |                          |                                                                                                                                             |                      |             |  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------|--|
|    |                                                                                                          |  | 19                       | 中标人组织机构发生调整,或经营场所、联系人、联系方式变更,未<br>及时通知采购人,造成无法及时联<br>系的, 每次扣 2 分;                                                                           |                      |             |  |
|    |                                                                                                          |  | 20                       | 采购人认为应当对中标人进行考<br>核的其他内容或有符合招标文件<br>及合同规定的退出机制的违约行<br>为,具体违约行为: <u>发生紧急事件,<br/>中标人不配合处理、处理不及时或<br/>处理失误导致出现负面影响的,视<br/>事件严重程度扣 10-30 分。</u> |                      |             |  |
|    |                                                                                                          |  | 扣分合计                     |                                                                                                                                             |                      |             |  |
|    |                                                                                                          |  | 整体评价（最终得分=满分 100 分-扣分合计） |                                                                                                                                             |                      |             |  |
|    |                                                                                                          |  | 考核小组签名:                  |                                                                                                                                             |                      |             |  |
|    |                                                                                                          |  | 考核单位（盖章）                 |                                                                                                                                             |                      |             |  |
|    |                                                                                                          |  | 年    月    日              |                                                                                                                                             |                      |             |  |
|    |                                                                                                          |  | 2) 对应服务评价:               |                                                                                                                                             |                      |             |  |
|    |                                                                                                          |  | 服务<br>评价                 | A 满意                                                                                                                                        | B 基本满意               | C 差         |  |
|    |                                                                                                          |  | 考核<br>分数                 | 90 分(含 90 分)<br>或以上                                                                                                                         | 80 分以上（含<br>80-89 分） | 79 分或<br>以下 |  |
| 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<br>投标无效。<br>打“▲”号条款为重要技术参数,若有部分“▲”条款未响应或不满足,<br>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:本项目是指佛山市伟源招标代理有限公司,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:本项目是指佛山市南海区大沥镇党政和人大办公室,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：是指获得中华人民共和国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 4 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<br>采购包 2：综合评分法<br>采购包 3：综合评分法<br>采购包 4：综合评分法 |
| 5                         | 报价形式  | 采购包 1：折扣率<br>采购包 2：折扣率<br>采购包 3：折扣率<br>采购包 4：折扣率         |
| 6                         | 报价要求  | 采购包 1：0% - 100%                                          |

|    |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |           | 采购包 2: 0% - 100%<br>采购包 3: 0% - 100%<br>采购包 4: 0% - 100%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 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。采购包 2: 保证金人民币: 0.00 元整。采购包 3: 保证金人民币: 0.00 元整。采购包 4: 保证金人民币: 0.00 元整。<br>开户单位: 无<br>开户账号: 无<br>开户银行: 无<br>支票提交方式: 无<br>汇票、本票提交方式: 无<br>投标保证金有效期: 与投标有效期一致。<br>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"<br>"(http://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/),<br>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    | <b>一、电子投标文件（必须提供）:</b><br>（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）。<br>（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。<br><b>非加密电子版投标文件使用情形:</b> 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。<br><b>二、纸质投标文件（代理机构自行选择）:</b> （3）<br>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。）。<br><b>纸质投标文件使用情形:</b> 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。<br>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 | 中标候选人推荐家数 | 采购包 1: 3 家<br>采购包 2: 1 家<br>采购包 3: 1 家<br>采购包 4: 1 家                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 12 | 中标供应商数量   | 采购包 1: 1 家<br>采购包 2: 1 家                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|    |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                 | <p>采购包 3: 1 家</p> <p>采购包 4: 1 家</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 13 | 有效供应商家数         | <p>采购包 1: 3 家</p> <p>采购包 2: 3 家</p> <p>采购包 3: 3 家</p> <p>采购包 4: 3 家</p> <p>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。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 14 | 项目兼投兼中(兼投不兼中)规则 | <p>兼投不兼中: 本项目分为 4 个采购包, 投标人可同时参投多个采购包, 但只能获得其中一个采购包的中标候选人资格。按采购包的顺序进行评审, 投标人在前一个采购包中获得中标候选人资格的, 可参与往后采购包的评审但不再获得推荐成为中标候选人资格。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 15 | 中标供应商确定方式       | <p>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。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 16 | 代理服务费           | <p>收取。</p> <p>采购机构代理服务收费标准: 采购代理服务费收费采用差额定率累进法计算方式。以各采购包预算作为计算基数, 参照中华人民共和国国家发展和改革委员会颁发的计价格[2002]1980 号、国家发改委[2003]857 号及发改价格[2011]534 号文规定的“服务类”计算后按七折计取。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 17 | 代理服务费收取方式       | <p>向中标/成交供应商收取</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 18 | 其他              | <p>(一) 根据《佛山市南海区财政局关于印发&lt;佛山市南海区关于进一步深化政府采购改革的意见&gt;的通知》(南财采〔2020〕6 号)的有关规定, 采购代理机构将在佛山市公共资源交易中心南海分中心“交易信息”网页发布中标(成交)公告的同时一并公示中标供应商的投标文件内容, 接受社会公众监督, 请各投标人在投标文件中提供《投标(响应)文件公示信息承诺书》(格式见采购公告附件)。(二) 根据《佛山市政务服务数据管理局佛山市财政局关于进一步促进公平竞争优化政府采购营商环境的通知》(佛政数函[2021] 54 号), 参与政府采购的中小微企业可凭借中标通知书或政府采购合同, 利用“省中小融”、“粤信融”、“中征应收账款融资服务平台”等平台向金融机构申请融资, 获得无财产抵押贷款。(三) 《佛山市财政局关于加强政府采购管理进一步优化政府采购营商环境的通知》(佛财采购函[2024] 8 号)规定: 采购人应科学合理制定单位内控制度, 缩短采购合同签订时间, 原则上在中标(成交)通知书发出之日起 20 日内签订合同; 合同签订无需经单位集体会议决策的, 应当在中标(成交)通知书发出之日起 10 日内签订政府采购合同。</p> |
| 19 | 开标解密时长          | <p>具体情况根据开标时现场代理机构人员设置为准</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|    |            |                                                                  |
|----|------------|------------------------------------------------------------------|
|    |            | 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：采购包专门预留<br>采购包 2：采购包专门预留<br>采购包 3：采购包专门预留<br>采购包 4：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，不得损害采购人或者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会员单位，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,由佛山市伟源招标代理有限公司代收。具体操作要求详见佛山市伟源招标代理有限公司有关指引,递交事宜请自行咨询佛山市伟源招标代理有限公司;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佛山市伟源招标代理有限公司,到账情况以开标时佛山市伟源招标代理有限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"[\(https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/\)](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](http://www.ccgp.gov.cn))、广东省政府采购网(<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/>)广东省公共资源交易平台(<https://ygp.gdzwfw.gov.cn>)、佛山市公共资源交易中心南海分中心网站(<http://www.nanhai.gov.cn/fsnhq/bmdh/sydw/ggzyjyzx/jyxx/zfcg/>)、佛山市伟源招标代理有限公司网站([www.fsweiyuan.com](http://www.fsweiyuan.com))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](http://www.ccgp.gov.cn))、广东省政府采购网(<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/>)、广东省公共资源交易平台(<https://ygp.gdzwfw.gov.cn>)、佛山市公共资源交易中心南海分中心网站(<http://www.nanhai.gov.cn/fsnhq/bmdh/sydw/ggzyjyzx/jyxx/zfcg/>)、佛山市伟源招标代理有限公司网站([www.fsweiyuan.com](http://www.fsweiyuan.com))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：潘先生

电话：0757-86230148

传真：/

邮箱：fsweiyuan@163.com

地址：佛山市南海区桂城南桂东路 38 号房地产发展大厦主楼 9 楼 3 号

邮编：528200

### 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：佛山市南海区财政局政府采购管理股

地 址：佛山市南海区桂城街道南新三路 20 号

电 话：0757-86282779、86282776

邮 编：528200

传 真：-

## 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(大沥镇政府机关食堂非冰鲜肉类配送服务): 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。)

采购包 2(大沥镇政府机关食堂蔬果配送服务): 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。)

采购包 3(大沥镇政府机关食堂粮油、副食品、配料、干货、冰鲜肉类配送服务): 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。)

采购包 4(大沥智慧城市运行中心食堂食材配送服务): 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,有关信息由佛山市伟源招标代理有限公司统一对外发布。

(2) 对佛山市伟源招标代理有限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为为小、微企业）。

## 3.价格扣除相关要求

采购包 1（大沥镇政府机关食堂非冰鲜肉类配送服务）：

| 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。 |    |      |        |      |

采购包 2（大沥镇政府机关食堂蔬果配送服务）：

| 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。 |    |      |        |      |

采购包 3（大沥镇政府机关食堂粮油、副食品、配料、干货、冰鲜肉类配送服务）：

| 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。 |    |      |        |      |

采购包 4（大沥智慧城市运行中心食堂食材配送服务）：

| 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（大沥镇政府机关食堂非冰鲜肉类配送服务）：

| 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）扫描件。                                                                                                                                 |
| 2  | 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录         | 提供下列材料之一：（1）提供投标截止日前 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；（2）提供《政府采购供应商资格信用承诺函》（格式见招标公告附件）。                                                                                |
| 3  | 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度         | 提供 2023 年度经审计的财务状况报告（成立不足一年的单位可以提供投标截止前上一季度或月份财务会计报表）或基本开户行出具的资信证明或财政部门认可的政府采购专业担保机构出具的担保函或提供《政府采购供应商资格信用承诺函》（格式见招标公告附件）。                                                                        |
| 4  | 履行合同所必需的设备和专业技术能力           | 提供具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明资料或提供声明/承诺函（格式自拟）。                                                                                                                                                       |
| 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（报价）函相关承诺格式内容或提供《政府采购供应商资格信用承诺函》（格式见招标公告附件）。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（ <a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a> ）“记录失信被执行人或                                                                                                  |

|   |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                       | 重大税收违法案件当事人名单”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。（以采购代理机构于投标（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（报价）函相关承诺要求内容。                                                                                                                                         |
| 8 | 特定资格条件                | 投标人具有有效的《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许可信息截图。                                                                                                                                                                                               |
| 9 | 本采购包专门面向中小企业采购        | 采购包整体专门面向小微企业采购。投标人须为微型企业。监狱企业、残疾人福利单位视同小型、微型企业。符合小微企业划分标准的个体工商户，视同小微企业。注：（1）采购标的对应的小微企业划分标准所属行业为：批发业。（2）微型企业（个体工商户）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。（3）残疾人福利性单位以供应商填写的《残疾人福利性单位声明函》（见投标文件格式）为判定标准。（4）监狱企业须供应商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。 |

采购包 2（大沥镇人民政府机关食堂蔬果配送服务）：

| 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）扫描件。                                                  |
| 2  | 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录 | 提供下列材料之一：（1）提供投标截止日前 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；（2）提供《政府采购供应商资格信用承诺函》（格式见招标公告附件）。 |

|   |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 | 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度         | 提供 2023 年度经审计的财务状况报告（成立不足一年的单位可以提供投标截止前上一季度或月份财务会计报表）或基本开户行出具的资信证明或财政部门认可的政府采购专业担保机构出具的担保函或提供《政府采购供应商资格信用承诺函》（格式见招标公告附件）。                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 4 | 履行合同所必需的设备和专业技术能力           | 提供具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明资料或提供声明/承诺函（格式自拟）。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 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（报价）函相关承诺格式内容或提供《政府采购供应商资格信用承诺函》（格式见招标公告附件）。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（ <a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a> ）“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单”记录名单；不处于中国政府采购网（ <a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a> ）“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。（以采购代理机构于投标（响应）截止时间当天在“信用中国”网站（ <a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a> ）及中国政府采购网（ <a href="http://www.ccgp.gov.cn">http://www.ccgp.gov.cn</a> ）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（报价）函相关承诺要求内容。                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 8 | 本采购包专门面向中小企业采购              | 采购包整体专门面向中小企业采购。投标人须为中小微型企业。监狱企业、残疾人福利单位视同小型、微型企业。符合中小微企业划分标准的个体工商户，视同中小微企业。注：（1）采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为：批发业。（2）中小微型企业（个体工商户）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。（3）残疾人福利性单位以供应商填写的《残疾人福利性单位                                                                                                                                                                                                                                             |

|  |  |                                                                                   |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | 声明函》(见投标文件格式)为判定标准。(4)监狱企业须供应商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。 |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------|

采购包 3 (大沥镇政府机关食堂粮油、副食品、配料、干货、冰鲜肉类配送服务):

| 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)扫描件。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 2  | 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录         | 提供下列材料之一:(1)提供投标截止日前 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;(2)提供《政府采购供应商资格信用承诺函》(格式见招标公告附件)。                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 3  | 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度         | 提供 2023 年度经审计的财务状况报告(成立不足一年的单位可以提供投标截止前上一季度或月份财务会计报表)或基本开户行出具的资信证明或财政部门认可的政府采购专业担保机构出具的担保函或提供《政府采购供应商资格信用承诺函》(格式见招标公告附件)。                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 4  | 履行合同所必需的设备和专业技术能力           | 提供具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明资料或提供声明/承诺函(格式自拟)。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 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(报价)函相关承诺格式内容或提供《政府采购供应商资格信用承诺函》(格式见招标公告附件)。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( <a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a> )“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单”记录名单;不处于中国政府采购网( <a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a> )“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。(以采购代理机构于投标(响应)截止时间当天在“信用中国”网站( <a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a> )及中国政府采购网( <a href="http://www.ccgp.gov.cn/">http://www.ccgp.gov.cn/</a> )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（报价）函相关承诺要求内容。                                                                                                                                               |
| 8 | 特定资格条件                | 投标人具有有效的《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许可信息截图。                                                                                                                                                                                                     |
| 9 | 本采购包专门面向中小企业采购        | 采购包整体专门面向中小企业采购。投标人须为中小微型企业。监狱企业、残疾人福利单位视同小型、微型企业。符合中小微企业划分标准的个体工商户，视同中小微企业。注：（1）采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为：批发业。（2）中小微型企业（个体工商户）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。（3）残疾人福利性单位以供应商填写的《残疾人福利性单位声明函》（见投标文件格式）为判定标准。（4）监狱企业须供应商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。 |

采购包 4（大沥智慧城市运行中心食堂食材配送服务）：

| 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）扫描件。                                                          |
| 2  | 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录 | 提供下列材料之一：（1）提供投标截止日前 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；（2）提供《政府采购供应商资格信用承诺函》（格式见招标公告附件）。         |
| 3  | 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度 | 提供 2023 年度经审计的财务状况报告（成立不足一年的单位可以提供投标截止前上一季度或月份财务会计报表）或基本开户行出具的资信证明或财政部门认可的政府采购专业担保机构出具的担保函或提供《政府采购供应商资格信用承诺函》（格式见招标公告附件）。 |
| 4  | 履行合同所必需的设备和专业技术能力   | 提供具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明资料或提供声明/承诺函（格式自拟）。                                                                                |

|   |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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（报价）函相关承诺格式内容或提供《政府采购供应商资格信用承诺函》（格式见招标公告附件）。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（ <a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a> ）“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单”记录名单；不处于中国政府采购网（ <a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a> ）“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。（以采购代理机构于投标（响应）截止时间当天在“信用中国”网站（ <a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a> ）及中国政府采购网（ <a href="http://www.ccgp.gov.cn/">http://www.ccgp.gov.cn/</a> ）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（报价）函相关承诺要求内容。                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 8 | 特定资格条件                      | 投标人具有有效的《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许可信息截图。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 9 | 本采购包专门面向中小企业采购              | 采购包整体专门面向中小企业采购。投标人须为中小微型企业。监狱企业、残疾人福利单位视同小型、微型企业。符合中小微企业划分标准的个体工商户，视同中小微企业。注：（1）采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为：批发业。（2）中小微型企业（个体工商户）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。（3）残疾人福利性单位以供应商填写的《残疾人福利性单位声明函》（见投标文件格式）为判定标准。（4）监狱企业须供应商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 (大沥镇政府机关食堂非冰鲜肉类配送服务):

| 序号 | 评审点要求概况                                   | 评审点具体描述                                   |
|----|-------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 1  | 投标折扣率报价没有大于 100%，也没有为零或负数，且是固定唯一值的。       | 投标折扣率报价没有大于 100%，也没有为零或负数，且是固定唯一值的。       |
| 2  | 提交投标函。投标文件完整，投标内容基本完整，无重大错漏，并按要求填写、签署、盖章。 | 提交投标函。投标文件完整，投标内容基本完整，无重大错漏，并按要求填写、签署、盖章。 |
| 3  | 法定代表人/负责人资格证明书及授权委托书，按对应格式文件填写、签署、盖章。     | 法定代表人/负责人资格证明书及授权委托书，按对应格式文件填写、签署、盖章。     |
| 4  | 打“★”号条款均满足招标文件要求。                         | 打“★”号条款均满足招标文件要求。                         |
| 5  | 投标有效期为投标截止日起至少 90 天。                      | 投标有效期为投标截止日起至少 90 天。                      |
| 6  | 投标文件未含有采购人不可接受的附加条件。                      | 投标文件未含有采购人不可接受的附加条件。                      |
| 7  | 投标文件没有招标文件中规定的其它投标无效条款的。                  | 投标文件没有招标文件中规定的其它投标无效条款的。                  |

采购包 2 (大沥镇政府机关食堂蔬果配送服务):

| 序号 | 评审点要求概况                                   | 评审点具体描述                                   |
|----|-------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 1  | 投标折扣率报价没有大于 100%，也没有为零或负数，且是固定唯一值的。       | 投标折扣率报价没有大于 100%，也没有为零或负数，且是固定唯一值的。       |
| 2  | 提交投标函。投标文件完整，投标内容基本完整，无重大错漏，并按要求填写、签署、盖章。 | 提交投标函。投标文件完整，投标内容基本完整，无重大错漏，并按要求填写、签署、盖章。 |
| 3  | 法定代表人/负责人资格证明书及授权委托书，按对应格式文件填写、签署、盖章。     | 法定代表人/负责人资格证明书及授权委托书，按对应格式文件填写、签署、盖章。     |
| 4  | 打“★”号条款均满足招标文件要求。                         | 打“★”号条款均满足招标文件要求。                         |
| 5  | 投标有效期为投标截止日起至少 90 天。                      | 投标有效期为投标截止日起至少 90 天。                      |
| 6  | 投标文件未含有采购人不可接受的附加条件。                      | 投标文件未含有采购人不可接受的附加条件。                      |
| 7  | 投标文件没有招标文件中规定的其它投标无效条款的。                  | 投标文件没有招标文件中规定的其它投标无效条款的。                  |

采购包 3 (大沥镇政府机关食堂粮油、副食品、配料、干货、冰鲜肉类配送服务):

| 序号 | 评审点要求概况                             | 评审点具体描述                             |
|----|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1  | 投标折扣率报价没有大于 100%，也没有为零或负数，且是固定唯一值的。 | 投标折扣率报价没有大于 100%，也没有为零或负数，且是固定唯一值的。 |

|   |                                           |                                           |
|---|-------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 2 | 提交投标函。投标文件完整，投标内容基本完整，无重大错漏，并按要求填写、签署、盖章。 | 提交投标函。投标文件完整，投标内容基本完整，无重大错漏，并按要求填写、签署、盖章。 |
| 3 | 法定代表人/负责人资格证明书及授权委托书，按对应格式文件填写、签署、盖章。     | 法定代表人/负责人资格证明书及授权委托书，按对应格式文件填写、签署、盖章。     |
| 4 | 打“★”号条款均满足招标文件要求。                         | 打“★”号条款均满足招标文件要求。                         |
| 5 | 投标有效期为投标截止日起至少 90 天。                      | 投标有效期为投标截止日起至少 90 天。                      |
| 6 | 投标文件未含有采购人不可接受的附加条件。                      | 投标文件未含有采购人不可接受的附加条件。                      |
| 7 | 投标文件没有招标文件中规定的其它投标无效条款的。                  | 投标文件没有招标文件中规定的其它投标无效条款的。                  |

采购包 4（大沥智慧城市运行中心食堂食材配送服务）：

| 序号 | 评审点要求概况                                   | 评审点具体描述                                   |
|----|-------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 1  | 投标折扣率报价没有大于 100%，也没有为零或负数，且是固定唯一值的。       | 投标折扣率报价没有大于 100%，也没有为零或负数，且是固定唯一值的。       |
| 2  | 提交投标函。投标文件完整，投标内容基本完整，无重大错漏，并按要求填写、签署、盖章。 | 提交投标函。投标文件完整，投标内容基本完整，无重大错漏，并按要求填写、签署、盖章。 |
| 3  | 法定代表人/负责人资格证明书及授权委托书，按对应格式文件填写、签署、盖章。     | 法定代表人/负责人资格证明书及授权委托书，按对应格式文件填写、签署、盖章。     |
| 4  | 打“★”号条款均满足招标文件要求。                         | 打“★”号条款均满足招标文件要求。                         |
| 5  | 投标有效期为投标截止日起至少 90 天。                      | 投标有效期为投标截止日起至少 90 天。                      |
| 6  | 投标文件未含有采购人不可接受的附加条件。                      | 投标文件未含有采购人不可接受的附加条件。                      |
| 7  | 投标文件没有招标文件中规定的其它投标无效条款的。                  | 投标文件没有招标文件中规定的其它投标无效条款的。                  |

## 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(大沥镇政府机关食堂非冰鲜肉类配送服务):

| 评审因素 | 评审标准                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 分值构成 | 商务部分 50.0 分<br>技术部分 40.0 分<br>报价得分 10.0 分         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 技术部分 | 项目实施总体计划思路和分析 (8.0 分)，（等次分值选择：0.0;2.0;5.0;8.0;）   | 对项目的实施总体计划思路和分析（包括对项目的需求的理解和分析，服务的重点、目标及计划）进行综合评审，要求内容详细清晰、科学合理、可操作性强：（1）以上内容不存在瑕疵，完全满足且优于采购需求：8 分；（2）以上内容不存在瑕疵，能满足采购需求：5 分；（3）以上内容存在 1-2 处瑕疵，不能完全满足采购需求：2 分；（4）未提供方案或不满足项目需求要求或内容存在 3 处及以上瑕疵：0 分。（本项所称“瑕疵”是指内容缺项、不完整或缺少关键点；非专门针对本项目或不适用本项目特性、套用其他项目内容；对同一问题前后表述矛盾；存在逻辑漏洞、科学原理或常识错误；不利于本项目目标的实现、现有技术条件下不可能出现的情形等任意一种情形。） |
|      | 配送计划安排 (10.0 分)，（等次分值选择：0.0;2.0;6.0;10.0;）        | 对各投标人的配送计划安排（包括但不限于包装、保存、运输各环节的工作安排）进行综合评审，要求内容详细清晰、科学合理、可操作性强：（1）以上内容不存在瑕疵，完全满足且优于采购需求：10 分；（2）以上内容不存在瑕疵，能满足采购需求：6 分；（3）以上内容存在 1-2 处瑕疵，不能完全满足采购需求：2 分；（4）未提供方案或不满足项目需求要求或内容存在 3 处及以上瑕疵：0 分。（本项所称“瑕疵”是指内容缺项、不完整或缺少关键点；非专门针对本项目或不适用本项目特性、套用其他项目内容；对同一问题前后表述矛盾；存在逻辑漏洞、科学原理或常识错误；不利于本项目目标的实现、现有技术条件下不可能出现的情形等任意一种情形。）       |
|      | 出现产品质量问题退换货方案 (10.0 分)，（等次分值选择：0.0;2.0;6.0;10.0;） | 对本项目产品质量问题退换货方案（退换货流程，退换货过程便捷性的说明、补货时间承诺等）进行综合评审，要求内容详细清晰、科学合理、可操作性强：（1）以上内容不存在瑕疵，完全满足且优于采购需求：10 分；（2）以上内容不存在瑕疵，能满足采购需求：6 分；（3）以上内容存在 1-2 处瑕疵，不能完全满足采购需求：2 分；（4）未提供方案或不满足项目需求要求或内容存在 3 处及以上瑕疵：0 分。（本项所称“瑕疵”是指内容缺项、不完整或缺少关键点；非专门针对本项目或不适用本项                                                                               |

|      |                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                                                                | 目特性、套用其他项目内容；对同一问题前后表述矛盾；存在逻辑漏洞、科学原理或常识错误；不利于本项目目标的实现、现有技术条件下不可能出现的情形等任意一种情形。)                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|      | 应急方案 (6.0 分)，（等次分值选择：<br>0.0;1.0;3.0;6.0;）                     | 对服务过程中可能出现的特殊情况（特殊情况包括：紧急配送、安全事故等）以及相应的处理预案，应急处理流程以及保障措施等进行评审，要求内容详细清晰、科学合理、可操作性强：（1）以上内容不存在瑕疵，完全满足且优于采购需求：6 分；（2）以上内容不存在瑕疵，能满足采购需求：3 分；（3）以上内容存在 1-2 处瑕疵，不能完全满足采购需求：1 分；（4）未提供方案或不满足项目需求要求或内容存在 3 处及以上瑕疵：0 分。（本项所称“瑕疵”是指内容缺项、不完整或缺少关键点；非专门针对本项目或不适用本项目特性、套用其他项目内容；对同一问题前后表述矛盾；存在逻辑漏洞、科学原理或常识错误；不利于本项目目标的实现、现有技术条件下不可能出现的情形等任意一种情形。）            |
|      | 保证食品安全的规章制度、职工食品安全知识培训制度 (6.0 分)，（等次分值选择：<br>0.0;1.0;3.0;6.0;） | 根据各投标人保证食品安全的规章制度（包括食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等）、职工食品安全知识培训制度进行综合评审，要求内容详细清晰、科学合理、可操作性强：（1）以上内容不存在瑕疵，完全满足且优于采购需求：6 分；（2）以上内容不存在瑕疵，能满足采购需求：3 分；（3）以上内容存在 1-2 处瑕疵，不能完全满足采购需求：1 分；（4）未提供方案或不满足项目需求要求或内容存在 3 处及以上瑕疵：0 分。（本项所称“瑕疵”是指内容缺项、不完整或缺少关键点；非专门针对本项目或不适用本项目特性、套用其他项目内容；对同一问题前后表述矛盾；存在逻辑漏洞、科学原理或常识错误；不利于本项目目标的实现、现有技术条件下不可能出现的情形等任意一种情形。） |
| 商务部分 | 体系认证 (5.0 分)                                                   | 投标人具有以下有效证书的：（1）质量管理体系认证，得 1 分。（2）食品安全管理体系认证，得 1 分。（3）环境管理体系认证，得 1 分。（4）职业健康安全管理体系认证，得 1 分。（5）危害分析与关键控制点 HACCP 体系认证证书，得 1 分。【注：同时提供以上认证证书（证书须在有效期内）扫描件及国家认证认可信息公共服务平台查询的证书网页截图或打印页（证书状态须显示“有效”）；以上材料均需加盖投标人公章，材料不全、无效、不提供的不得分。】                                                                                                                 |
|      | 配送加工能力 (5.0 分)                                                 | 投标人投入本项目自有或租赁配送加工中心场地面积 A：<br>（1） $A \geq 3000$ 平方米，得 5 分；（2） $2000 \text{ 平方米} \leq A < 3000$ 平方米，得 3 分；（3） $1000 \text{ 平方米} \leq A < 2000$ 平方米，得 2 分；（4） $A < 1000$ 平方米，得 1 分；（5）                                                                                                                                                            |

|  |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                | <p>没有不得分。【注：1)自有的提供产权证明或买卖房产合同扫描件并加盖投标人公章；2)租赁的提供租赁合同扫描件并加盖投标人公章（租赁期须涵盖本项目的服务期，评分时服务期暂按 2025 年 1 月 13 日至 2026 年 1 月 12 日作为评审依据，若租赁合同在服务期内到期的，投标人还须同时提供承诺函，承诺函内容须包含续租承诺、续租的配送加工中心场地面积总和不低于投标时的配送加工中心场地面积，承诺函须加盖投标人公章，格式自拟）；3) 提供有资质的第三方出具的测绘报告，面积以第三方测绘报告显示的面积为准；4) 以上资料不提供或提供不全不得分】</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | 存储能力 (4.0 分)   | <p>投标人自有或租赁的保鲜库及冷冻库容积总和 A：（1）<math>A \geq 1000</math> 立方米，得 4 分；（2）<math>800 \text{ 立方米} \leq A &lt; 1000</math> 立方米，得 3 分；（3）<math>500 \text{ 立方米} \leq A &lt; 800</math> 立方米，得 2 分；（4）<math>A &lt; 500</math> 立方米，得 1 分；（5）无保鲜库及冷冻库的，不得分。【注：1) 投标人自有的需提供保鲜库和冷冻库的产权证明材料及建设合同扫描件并加盖投标人公章；2) 保鲜库及冷冻库若为租赁的需提供投标人与出租方的租赁合同扫描件及出租方产权证明，并加盖投标人公章（租赁期须涵盖本项目的服务期，评分时服务期暂按 2025 年 1 月 13 日至 2026 年 1 月 12 日作为评审依据；若租赁合同在服务期内到期的，投标人还须同时提供承诺函，承诺函内容须包含续租承诺、续租的保鲜库及冷冻库容积总和不低于投标时的保鲜库及冷冻库容积总和，承诺函须加盖投标人公章，格式自拟）；3) 提供有资质的第三方出具的测绘报告，容积以第三方测绘报告显示的容积为准；4) 以上资料不提供或提供不全的不得分】</p>                      |
|  | 养殖基地实力 (4.0 分) | <p>投标人自有或合作养殖基地的实力进行评价：（1）养殖基地面积总和 <math>\geq 500</math> 亩的，得 4 分；（2）<math>500 \text{ 亩} &gt;</math> 养殖基地面积总和 <math>\geq 300</math> 亩的，得 3 分；（3）<math>300 \text{ 亩} &gt;</math> 养殖基地面积总和 <math>\geq 100</math> 亩的，得 2 分；（4）养殖基地面积总和 <math>&lt; 100</math> 亩的，得 1 分。（5）没有不得分。【注：本项最高得 4 分。提供以下材料扫描件：（1）若为投标人自有的，须提供养殖基地有效的营业执照，并同时提供以下文件中任何一项：1) 自有的土地证明 2) 有效期内的土地租赁合同。（2）若为合作关系的，须提供以下资料：1) 合作方养殖基地营业执照和有效期内的合作协议，2) 合作方的土地证明（或合作方在有效期内的土地租赁合同），3) 合作协议的有效期应涵盖本项目服务期（评分时服务期按 2025 年 1 月 13 日至 2026 年 1 月 12 日作为评审依据），若合作协议在服务期内到期的，投标人还须同时提供承诺函，承诺函内容须包含续租承诺、续租的养殖基地面积总和须不低于投标时的养殖基</p> |

|  |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                       | <p>地面积总和（提供承诺函加盖投标人公章，格式自拟）。</p> <p>（3）未按要求提供上述证明材料不得分。】</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | 同类项目经验 (5.0 分)        | <p>投标人自 2021 年 1 月 1 日至今（以合同签订时间为准），以投标人名义独立承担的食材配送服务经验，且获得项目用户考核评价为正面评价（优秀、优良、良好、满意或者相当于类似评价）的，每提供一项业绩经验且获得正面评价得 1 分，负面评价不得分；本项累计最高得 5 分。【注：同时提供①合同关键页（合同关键页：合同封面、合同内容页、签订合同双方的落款盖章、签订日期的关键页），若合同未能体现同类项目内容的须提供由业主盖章的相关证明文件；②加盖业主公章的用户满意度调查评价作为证明材料。未按要求提供或提供不齐全不得分。同一业主项目不重复计分。】</p>                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | 食品质量安全保障 (7.0 分)      | <p>1) 微生物检测仪、2) 农药残留检测仪、3) 细菌检测仪、4) 食品综合分析仪、5) 多功能水质检测仪、6) 肉类安全检测仪、7) 食品重金属检测仪、8) 食品添加剂检测仪、9) 瘦肉精检测仪。每提供一种得 1 分，此项最高得 7 分。未提供得 0 分。【注：（1）以上每种仪器具备相应功能均可得分，不要求仪器的名称与上述一致，如设备不能直观显示相应功能的，须提供相关证明材料；（2）如为自有设备，须提供投标人购买检测设备发票扫描件加盖投标人公章（设备发票应与所提供检测仪器名称对应）作证明材料，以及提供近一年（自本项目投标截止之日起往前顺推，以校准证书上的校准日期为准）的设备校准报告证明材料扫描件；（3）如为租赁设备，须提供租赁合同扫描件加盖投标人公章（合同设备名称应与所提供检测仪器名称对应），以及提供近一年（自本项目投标截止之日起往前顺推，以校准证书上的校准日期为准）的设备校准报告证明材料扫描件；（4）如为委托检测的提供委托合同协议（委托合同协议中的设备名称应与所提供检测仪器名称对应），以及提供近一年（自本项目投标截止之日起往前顺推，以校准证书上的校准日期为准）的设备校准报告证明材料扫描件；（5）如未按要求提供的，不得分。】</p> |
|  | 投标人投保食品安全责任情况 (5.0 分) | <p>投标人购买食品安全责任险保额情况：（1）食品安全责任险保额≥10000 万元，得 5 分；（2）10000 万元&gt;食品安全责任险保额≥8000 万元，得 4 分；（3）8000 万元&gt;食品安全责任险保额≥5000 万元，得 3 分；（4）5000 万元&gt;食品安全责任险保额≥3000 万元，得 2 分；（5）食品安全责任险保额&lt;3000 万元，得 1 分。【注：本项最高得 5 分。须提供上述食品安全责任保险投保单和发票复印件。保险单的有效期应涵盖本项目服务期（评分时服务期暂按 2025 年 1 月 13 日至 2026 年 1 月 12 日作为评审依据），若保险单在服务期内到期的，投标人</p>                                                                                                                                                                                                                     |

|                    |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    |  | <p>还须同时提供续保承诺（加盖投标人公章，格式 自拟），承诺的续保金额须不低于投标时的保单金额。多份保险单的保额可累计。未按要求提供上述证明材料不得分。】</p>                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 配送能力（一） (4.0 分)    |  | <p>投标人自有或租赁车辆（不含冷藏车）数量情况：每配备配送车辆 1 台得 1 分，最高得 4 分；【注：提供以下材料之一，未按要求提供证明材料不得分：（1）须同时提供投标人自有（车辆所有人为投标人）普通配送车辆有效期内的车辆行驶证扫描件，机动车登记证书扫描件，以及车辆实景照片（照片必须显示到车牌号码，且提供的照片车辆外观需与行驶证中的照片一致）。（2）若租赁普通配送车辆须同时提供有效的车辆行驶证及有效的车辆租赁协议（以投标人名义租赁）扫描件，机动车登记证书扫描件，近一年（投标截止之日往前顺推）内任意时段的租金发票，及车辆实景照片（照片必须显示到车牌号码，且提供的照片车辆外观需与行驶证中的照片一致）。】</p>                                        |
| 配送能力（二） (4.0 分)    |  | <p>投标人自有或租赁的冷藏车数量情况：每配备冷藏车 1 台得 1 分，最高得 4 分。【注：提供以下材料之一，未按要求提供证明材料不得分：（1）须同时提供投标人自有（车辆所有人为投标人）冷藏车有效期内的车辆行驶证扫描件，机动车登记证书扫描件，车辆实景照片（照片必须显示到车牌号码及制冷设备，且提供的照片车辆外观需与行驶证中的照片一致），以及提供第三方出具的有效期的车辆校准证书扫描件；（2）若租赁冷藏车须同时提供有效的车辆行驶证，有效的租赁协议（以投标人名义租赁）扫描件，近一年（投标截止之日往前顺推）内任意时段的租金发票，机动车登记证书扫描件，车辆实景照片（照片必须显示到车牌号码及制冷设备，且提供的照片车辆外观需与行驶证中的照片一致），以及第三方出具的有效期的车辆校准证书扫描件。】</p> |
| 拟投入本项目人员情况 (5.0 分) |  | <p>投标人拟派本项目服务团队人员具有食品安全管理员证书（考试合格证明）的，提供一人得 0.5 分，最高得 3 分；具有食品（或农产品）检测（或检验）证书的，每提供一人得 0.5 分，最高得 2 分；本项最高得 5 分。【注：提供有效的相关证明或证书扫描件及相关人员的身份证扫描件，以及提供近 3 个月任意一个月（投标截止之日往前顺推）由投标人为上述人员缴纳的社保证明扫描件，未提供或提供不齐全的不得分。同一人同时具有多个证书，只计算一次得分。】</p>                                                                                                                          |
| 投标人追溯手段 (2.0 分)    |  | <p>投标人已加入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，得 2 分。【注：须提供以下（1）或（2）的资料：（1）国家追溯平台生产经营主体注册信息表及国家农产品质量安全追溯管理信息平台截图（提供复印件或扫描件）。（2）提供省级农</p>                                                                                                                                                                                                                         |

|      |                 |                                                                                                                            |
|------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                 | 产品质量安全追溯管理平台截图（提供复印件或扫描件）。须按上述要求提供证明材料并加盖投标人公章，不提供不得分。】                                                                    |
| 投标报价 | 投标报价得分 (10.0 分) | 投标报价得分 = (评标基准价/投标报价) × 价格分值<br><b>【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。】</b> 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。 |

采购包 2(大沥镇政府机关食堂蔬果配送服务):

| 评审因素 | 评审标准                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 分值构成 | 商务部分 50.0 分<br>技术部分 40.0 分<br>报价得分 10.0 分         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 技术部分 | 项目实施总体计划思路和分析 (8.0 分)，（等次分值选择：0.0;2.0;5.0;8.0;）   | 对项目的实施总体计划思路和分析（包括对项目的需求的理解和分析，服务的重点、目标及计划）进行综合评审，要求内容详细清晰、科学合理、可操作性强：（1）以上内容不存在瑕疵，完全满足且优于采购需求：8 分；（2）以上内容不存在瑕疵，能满足采购需求：5 分；（3）以上内容存在 1-2 处瑕疵，不能完全满足采购需求：2 分；（4）未提供方案或不满足项目需求要求或内容存在 3 处及以上瑕疵：0 分。（本项所称“瑕疵”是指内容缺项、不完整或缺少关键点；非专门针对本项目或不适用本项目特性、套用其他项目内容；对同一问题前后表述矛盾；存在逻辑漏洞、科学原理或常识错误；不利于本项目目标的实现、现有技术条件下不可能出现的情形等任意一种情形。） |
|      | 配送计划安排 (10.0 分)，（等次分值选择：0.0;2.0;6.0;10.0;）        | 对各投标人的配送计划安排（包括但不限于包装、保存、运输各环节的工作安排）进行综合评审，要求内容详细清晰、科学合理、可操作性强：（1）以上内容不存在瑕疵，完全满足且优于采购需求：10 分；（2）以上内容不存在瑕疵，能满足采购需求：6 分；（3）以上内容存在 1-2 处瑕疵，不能完全满足采购需求：2 分；（4）未提供方案或不满足项目需求要求或内容存在 3 处及以上瑕疵：0 分。（本项所称“瑕疵”是指内容缺项、不完整或缺少关键点；非专门针对本项目或不适用本项目特性、套用其他项目内容；对同一问题前后表述矛盾；存在逻辑漏洞、科学原理或常识错误；不利于本项目目标的实现、现有技术条件下不可能出现的情形等任意一种情形。）       |
|      | 出现产品质量问题退换货方案 (10.0 分)，（等次分值选择：0.0;2.0;6.0;10.0;） | 对本项目产品质量问题退换货方案（退换货流程，退换货过程便捷性的说明、补货时间承诺等）进行综合评审，要求内容详细清晰、科学合理、可操作性强：（1）以上内容不存在瑕疵，完全满足且优于采购需求：10 分；                                                                                                                                                                                                                      |

|      |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                                                                     | <p>(2) 以上内容不存在瑕疵,能满足采购需求: 6 分; (3) 以上内容存在 1-2 处瑕疵,不能完全满足采购需求: 2 分; (4) 未提供方案或不满足项目需求要求或内容存在 3 处及以上瑕疵: 0 分。(本项所称“瑕疵”是指内容缺项、不完整或缺少关键点;非专门针对本项目或不适用本项目特性、套用其他项目内容;对同一问题前后表述矛盾;存在逻辑漏洞、科学原理或常识错误;不利于本项目目标的实现、现有技术条件下不可能出现的情形等任意一种情形。)</p>                                                                                                                               |
|      | <p>应急方案 (6.0 分), (等次分值选择: 0.0;1.0;3.0;6.0;)</p>                     | <p>对服务过程中可能出现的特殊情况(特殊情况包括:紧急配送、安全事故等)以及相应的处理预案,应急处理流程以及保障措施等进行评审,要求内容详细清晰、科学合理、可操作性强: (1) 以上内容不存在瑕疵,完全满足且优于采购需求: 6 分; (2) 以上内容不存在瑕疵,能满足采购需求: 3 分; (3) 以上内容存在 1-2 处瑕疵,不能完全满足采购需求: 1 分; (4) 未提供方案或不满足项目需求要求或内容存在 3 处及以上瑕疵: 0 分。(本项所称“瑕疵”是指内容缺项、不完整或缺少关键点;非专门针对本项目或不适用本项目特性、套用其他项目内容;对同一问题前后表述矛盾;存在逻辑漏洞、科学原理或常识错误;不利于本项目目标的实现、现有技术条件下不可能出现的情形等任意一种情形。)</p>            |
|      | <p>保证食品安全的规章制度、职工食品安全知识培训制度 (6.0 分), (等次分值选择: 0.0;1.0;3.0;6.0;)</p> | <p>根据各投标人保证食品安全的规章制度(包括食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等)、职工食品安全知识培训制度进行综合评审,要求内容详细清晰、科学合理、可操作性强: (1) 以上内容不存在瑕疵,完全满足且优于采购需求: 6 分; (2) 以上内容不存在瑕疵,能满足采购需求: 3 分; (3) 以上内容存在 1-2 处瑕疵,不能完全满足采购需求: 1 分; (4) 未提供方案或不满足项目需求要求或内容存在 3 处及以上瑕疵: 0 分。(本项所称“瑕疵”是指内容缺项、不完整或缺少关键点;非专门针对本项目或不适用本项目特性、套用其他项目内容;对同一问题前后表述矛盾;存在逻辑漏洞、科学原理或常识错误;不利于本项目目标的实现、现有技术条件下不可能出现的情形等任意一种情形。)</p> |
| 商务部分 | 体系认证 (5.0 分)                                                        | <p>投标人具有以下有效证书的: (1) 质量管理体系认证,得 1 分。(2) 食品安全管理体系认证,得 1 分。(3) 环境管理体系认证,得 1 分。(4) 职业健康安全管理体系认证,得 1 分。(5) 危害分析与关键控制点 HACCP 体系认证证书,得 1 分。【注:提供以上认证证书(证书须在有效期内)扫描件;提供国家认证认可信息公共服务平台查询的证书网页截图或打印页(证书状态须显示“有效”);以上材料均需加盖投标人公章,材料不</p>                                                                                                                                     |

|  |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                | 全、无效、不提供的不得分。】                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | 配送加工能力 (5.0 分) | <p>投标人投入本项目自有或租赁配送加工中心场地面积 A:</p> <p>(1) <math>A \geq 3000</math> 平方米, 得 5 分; (2) <math>2000 \text{ 平方米} \leq A &lt; 3000</math> 平方米, 得 3 分; (3) <math>1000 \text{ 平方米} \leq A &lt; 2000</math> 平方米, 得 2 分; (4) <math>A &lt; 1000</math> 平方米, 得 1 分; (5) 没有不得分。【注: 1)自有的提供产权证明或买卖房产合同扫描件并加盖投标人公章; 2)租赁的提供租赁合同扫描件并加盖投标人公章(租赁期须涵盖本项目的服务期, 评分时服务期暂按 2025 年 1 月 13 日至 2026 年 1 月 12 日作为评审依据, 若租赁合同在服务期内到期的, 投标人还须同时提供承诺函, 承诺函内容须包含续租承诺、续租的配送加工中心场地面积总和不低于投标时的配送加工中心场地面积, 承诺函须加盖投标人公章, 格式自拟); 3) 提供有资质的第三方出具的测绘报告, 面积以第三方测绘报告显示的面积为准; 4) 以上资料不提供或提供不全不得分】</p>                                       |
|  | 存储能力 (4.0 分)   | <p>投标人自有或租赁的保鲜库及冷冻库容积总和 A: (1) <math>A \geq 1000</math> 立方米, 得 4 分; (2) <math>800 \text{ 立方米} \leq A &lt; 1000</math> 立方米, 得 3 分; (3) <math>500 \text{ 立方米} \leq A &lt; 800</math> 立方米, 得 2 分; (4) <math>A &lt; 500</math> 立方米, 得 1 分; (5) 无保鲜库及冷冻库的, 不得分。【注: 1) 投标人自有的需提供保鲜库和冷冻库的产权证明材料及建设合同扫描件并加盖投标人公章; 2) 保鲜库及冷冻库若为租赁的需提供投标人与出租方的租赁合同扫描件及出租方产权证明, 并加盖投标人公章(租赁期须涵盖本项目的服务期, 评分时服务期暂按 2025 年 1 月 13 日至 2026 年 1 月 12 日作为评审依据; 若租赁合同在服务期内到期的, 投标人还须同时提供承诺函, 承诺函内容须包含续租承诺、续租的保鲜库及冷冻库容积总和不低于投标时的保鲜库及冷冻库容积总和, 承诺函须加盖投标人公章, 格式自拟); 3) 提供有资质的第三方出具的测绘报告, 容积以第三方测绘报告显示的容积为准; 4) 以上资料不提供或提供不全的不得分】</p> |
|  | 种植基地实力 (4.0 分) | <p>投标人自有或合作种植基地的实力进行评价: (1) 种植基地面积总和 <math>\geq 500</math> 亩的, 得 4 分; (2) <math>500 \text{ 亩} &gt;</math> 种植基地面积总和 <math>\geq 300</math> 亩的, 得 3 分; (3) <math>300 \text{ 亩} &gt;</math> 种植基地面积总和 <math>\geq 100</math> 亩的, 得 2 分; (4) 种植基地面积总和 <math>&lt; 100</math> 亩的, 得 1 分。 (5) 没有不得分。【注: 本项最高得 4 分。提供以下材料扫描件: (1) 若为投标人自有的, 须提供种植基地有效的营业执照, 并同时提供以下文件中任何一项: 1) 自有的土地证明。2) 有效期内的土地租赁合同。(2) 若为合作关系的, 须提供以下资料: 1) 合作方种植基地营业执照和有效期内的合作协议, 2) 合作方的土地证明(或合作方在有效期内的土</p>                                                                                                                         |

|  |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                       | 地租赁合同），3）合作协议的有效期应涵盖本项目服务期（评分时服务期按 2025 年 1 月 13 日至 2026 年 1 月 12 日作为评审依据），若合作协议在服务期内到期的，投标人还须同时提供续承诺函，承诺函内容须包含续租承诺、续租的种植基地面积总和须不低于投标时的种植基地面积总和（提供承诺函加盖投标人公章，格式自拟）。未按要求提供上述证明材料不得分。】                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | 同类项目经验 (5.0 分)        | 投标人自 2021 年 1 月 1 日至今（以合同签订时间为准），以投标人名义独立承担的食材配送服务经验，且获得项目用户考核评价为正面评价（优秀、优良、良好、满意或者相当于类似评价）的，每提供一项业绩经验且获得正面评价得 1 分，负面评价不得分；本项累计最高得 5 分。【注：同时提供①合同关键页（合同关键页：合同封面、合同内容页、签订合同双方的落款盖章、签订日期的关键页），若合同未能体现同类项目内容的须提供由业主盖章的相关证明文件；②加盖业主公章的用户满意度调查评价作为证明材料。未按要求提供或提供不齐全不得分。同一业主项目不重复计分。】                                                                                                                                                                                                                              |
|  | 食品质量安全保障 (7.0 分)      | 1）微生物检测仪、2）农药残留检测仪、3）细菌检测仪、4）食品综合分析仪、5）多功能水质检测仪、6）食品重金属检测仪、7）食品添加剂检测仪。每提供一种得 1 分，此项最高得 7 分。未提供得 0 分。【注：（1）以上每种仪器具备相应功能均可得分，不要求仪器的名称与上述一致，如设备不能直观显示相应功能的，须提供相关证明材料；（2）如为自有设备，须提供投标人购买检测设备发票扫描件加盖投标人公章（设备发票应与所提供检测仪器名称对应）作证明材料，以及提供近一年（自本项目投标截止之日起往前顺推，以校准证书上的校准日期为准）的设备校准报告证明材料扫描件；（3）如为租赁设备，须提供租赁合同扫描件加盖投标人公章（合同设备名称应与所提供检测仪器名称对应），以及提供近一年（自本项目投标截止之日起往前顺推，以校准证书上的校准日期为准）的设备校准报告证明材料扫描件；（4）如为委托检测的提供委托合同协议（委托合同协议中的设备名称应与所提供检测仪器名称对应），以及提供近一年（自本项目投标截止之日起往前顺推，以校准证书上的校准日期为准）的设备校准报告证明材料扫描件；（5）如未按要求提供的，不得分。】 |
|  | 投标人投保食品安全责任情况 (5.0 分) | 投标人购买食品安全责任险保额情况：（1）食品安全责任险保额≥10000 万元，得 5 分；（2）10000 万元>食品安全责任险保额≥8000 万元，得 4 分；（3）8000 万元>食品安全责任险保额≥5000 万元，得 3 分；（4）5000 万元>食品安全责任险保额≥3000 万元，得 2 分；（5）食品安全责任险保额<3000 万元，得 1 分。【注：                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|  |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                    | <p>本项最高得 5 分。须提供上述食品安全责任保险投保单和发票复印件。保险单的有效期限应涵盖本项目服务期（评分时服务期暂按 2025 年 1 月 13 日至 2026 年 1 月 12 日作为评审依据），若保险单在服务期内到期的，投标人还须同时提供续保承诺（加盖投标人公章，格式 自拟），承诺的续保金额须不低于投标时的保单金额。多份保险单的保额可累计。未按要求提供上述证明材料不得分。】</p>                                                                                                                                                       |
|  | 配送能力（一） (4.0 分)    | <p>投标人自有或租赁车辆（不含冷藏车）数量情况：每配备配送车辆 1 台得 1 分，最高得 4 分；【注：提供以下材料之一，未按要求提供证明材料不得分：（1）须同时提供投标人自有（车辆所有人为投标人）普通配送车辆有效期内的车辆行驶证扫描件，机动车登记证书扫描件，以及车辆实景照片（照片必须显示到车牌号码，且提供的照片车辆外观需与行驶证中的照片一致）。（2）若租赁普通配送车辆须同时提供有效的车辆行驶证，有效的车辆租赁协议（以投标人名义租赁）扫描件，机动车登记证书扫描件，近一年（投标截止之日往前顺推）内任意时段的租金发票，及车辆实景照片（照片必须显示到车牌号码，且提供的照片车辆外观需与行驶证中的照片一致）。】</p>                                        |
|  | 配送能力（二） (4.0 分)    | <p>投标人自有或租赁的冷藏车数量情况：每配备冷藏车 1 台得 1 分，最高得 4 分。【注：提供以下材料之一，未按要求提供证明材料不得分：（1）须同时提供投标人自有（车辆所有人为投标人）冷藏车有效期内的车辆行驶证扫描件，机动车登记证书扫描件，车辆实景照片（照片必须显示到车牌号码及制冷设备，且提供的照片车辆外观需与行驶证中的照片一致），以及提供第三方出具的有效期的车辆校准证书扫描件；（2）若租赁冷藏车须同时提供有效的车辆行驶证，有效的租赁协议（以投标人名义租赁）扫描件，近一年（投标截止之日往前顺推）内任意时段的租金发票，机动车登记证书扫描件，车辆实景照片（照片必须显示到车牌号码及制冷设备，且提供的照片车辆外观需与行驶证中的照片一致），以及第三方出具的有效期的车辆校准证书扫描件。】</p> |
|  | 拟投入本项目人员情况 (5.0 分) | <p>投标人拟派本项目服务团队人员具有食品安全管理员证书（考试合格证明）的，提供一人得 0.5 分，最高得 3 分；具有食品（或农产品）检测（或检验）证书的，每提供一人得 0.5 分，最高得 2 分；本项最高得 5 分。【注：提供有效的相关证明或证书扫描件及相关人员的身份证扫描件，以及提供近 3 个月任意一个月（投标截止之日往前顺推）由投标人为上述人员缴纳的社保证明扫描件，未提供或提供不齐全的不得分。同一人同时具有多个证书，只计算一次得分。】</p>                                                                                                                          |
|  | 投标人追溯手段 (2.0       | <p>投标人已加入国家农产品质量安全追溯管理信息平台或</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|      |                 |                                                                                                                                                              |
|------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | 分)              | 省级农产品质量安全追溯管理平台，得 2 分。【注：须提供以下（1）或（2）的资料：（1）国家追溯平台生产经营主体注册信息表及国家农产品质量安全追溯管理信息平台截图（提供复印件或扫描件）。（2）提供省级农产品质量安全追溯管理平台截图（提供复印件或扫描件）。须按上述要求提供证明材料并加盖投标人公章，不提供不得分。】 |
| 投标报价 | 投标报价得分 (10.0 分) | $\text{投标报价得分} = (\text{评标基准价} / \text{投标报价}) \times \text{价格分值}$ 【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。         |

采购包 3(大沥镇政府机关食堂粮油、副食品、配料、干货、冰鲜肉类配送服务):

| 评审因素 | 评审标准                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 分值构成 | 商务部分 50.0 分<br>技术部分 40.0 分<br>报价得分 10.0 分       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 技术部分 | 项目实施总体计划思路和分析 (8.0 分)，（等次分值选择：0.0;2.0;5.0;8.0;） | 对项目的实施总体计划思路和分析（包括对项目的需求的理解和分析，服务的重点、目标及计划）进行综合评审，要求内容详细清晰、科学合理、可操作性强：（1）以上内容不存在瑕疵，完全满足且优于采购需求：8 分；（2）以上内容不存在瑕疵，能满足采购需求：5 分；（3）以上内容存在 1-2 处瑕疵，不能完全满足采购需求：2 分；（4）未提供方案或不满足项目需求要求或内容存在 3 处及以上瑕疵：0 分。（本项所称“瑕疵”是指内容缺项、不完整或缺少关键点；非专门针对本项目或不适用本项目特性、套用其他项目内容；对同一问题前后表述矛盾；存在逻辑漏洞、科学原理或常识错误；不利于本项目目标的实现、现有技术条件下不可能出现的情形等任意一种情形。） |
|      | 配送计划安排 (10.0 分)，（等次分值选择：0.0;2.0;6.0;10.0;）      | 对各投标人的配送计划安排（包括但不限于包装、保存、运输各环节的工作安排）进行综合评审，要求内容详细清晰、科学合理、可操作性强：（1）以上内容不存在瑕疵，完全满足且优于采购需求：10 分；（2）以上内容不存在瑕疵，能满足采购需求：6 分；（3）以上内容存在 1-2 处瑕疵，不能完全满足采购需求：2 分；（4）未提供方案或不满足项目需求要求或内容存在 3 处及以上瑕疵：0 分。（本项所称“瑕疵”是指内容缺项、不完整或缺少关键点；非专门针对本项目或不适用本项目特性、套用其他项目内容；对同一问题前后表述矛盾；存在逻辑漏洞、科学原理或常识错误；不利于本项目目标的实现、现有技术条件下不可能出现的情形等任意一种情形。）       |

|      |                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | 出现产品质量问题退换货方案 (10.0 分)，（等次分值选择：0.0;2.0;6.0;10.0;）          | 对本项目产品质量问题退换货方案（退换货流程，退换货过程便捷性的说明、补货时间承诺等）进行综合评审，要求内容详细清晰、科学合理、可操作性强：（1）以上内容不存在瑕疵，完全满足且优于采购需求：10 分；（2）以上内容不存在瑕疵，能满足采购需求：6 分；（3）以上内容存在 1-2 处瑕疵，不能完全满足采购需求：2 分；（4）未提供方案或不满足项目需求要求或内容存在 3 处及以上瑕疵：0 分。（本项所称“瑕疵”是指内容缺项、不完整或缺少关键点；非专门针对本项目或不适用本项目特性、套用其他项目内容；对同一问题前后表述矛盾；存在逻辑漏洞、科学原理或常识错误；不利于本项目目标的实现、现有技术条件下不可能出现的情形等任意一种情形。）                        |
|      | 应急方案 (6.0 分)，（等次分值选择：0.0;1.0;3.0;6.0;）                     | 对服务过程中可能出现的特殊情况（特殊情况包括：紧急配送、安全事故等）以及相应的处理预案，应急处理流程以及保障措施等进行评审，要求内容详细清晰、科学合理、可操作性强：（1）以上内容不存在瑕疵，完全满足且优于采购需求：6 分；（2）以上内容不存在瑕疵，能满足采购需求：3 分；（3）以上内容存在 1-2 处瑕疵，不能完全满足采购需求：1 分；（4）未提供方案或不满足项目需求要求或内容存在 3 处及以上瑕疵：0 分。（本项所称“瑕疵”是指内容缺项、不完整或缺少关键点；非专门针对本项目或不适用本项目特性、套用其他项目内容；对同一问题前后表述矛盾；存在逻辑漏洞、科学原理或常识错误；不利于本项目目标的实现、现有技术条件下不可能出现的情形等任意一种情形。）            |
|      | 保证食品安全的规章制度、职工食品安全知识培训制度 (6.0 分)，（等次分值选择：0.0;1.0;3.0;6.0;） | 根据各投标人保证食品安全的规章制度（包括食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等）、职工食品安全知识培训制度进行综合评审，要求内容详细清晰、科学合理、可操作性强：（1）以上内容不存在瑕疵，完全满足且优于采购需求：6 分；（2）以上内容不存在瑕疵，能满足采购需求：3 分；（3）以上内容存在 1-2 处瑕疵，不能完全满足采购需求：1 分；（4）未提供方案或不满足项目需求要求或内容存在 3 处及以上瑕疵：0 分。（本项所称“瑕疵”是指内容缺项、不完整或缺少关键点；非专门针对本项目或不适用本项目特性、套用其他项目内容；对同一问题前后表述矛盾；存在逻辑漏洞、科学原理或常识错误；不利于本项目目标的实现、现有技术条件下不可能出现的情形等任意一种情形。） |
| 商务部分 | 体系认证 (5.0 分)                                               | 投标人具有以下有效证书的：（1）质量管理体系认证，得 1 分。（2）食品安全管理体系认证，得 1 分。（3）环境管理体系认证，得 1 分。（4）职业健康安全管理体系认证，得 1 分。（5）危害分析与关键控制点 HACCP                                                                                                                                                                                                                                  |

|  |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                | 体系认证证书，得 1 分。【注：同时提供以上认证证书（证书须在有效期内）扫描件及国家认证认可信息公共服务平台查询的证书网页截图或打印页（证书状态须显示“有效”）；以上材料均需加盖投标人公章，材料不全、无效、不提供的不得分。】                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | 投标人业绩 (8.0 分)  | 投标人自 2021 年 1 月 1 日至今（以合同签订时间为准），以投标人名义独立承担的食材配送服务经验，且获得项目用户考核评价为正面评价（优秀、优良、良好、满意或者相当于类似评价）的，每提供一项业绩经验且获得正面评价得 2 分，负面评价不得分；本项累计最高得 8 分。【注：同时提供①合同关键页（合同关键页：合同封面、合同内容页、签订合同双方的落款盖章、签订日期的关键页），若合同未能体现同类项目内容的须提供由业主盖章的相关证明文件；②加盖业主公章的用户满意度调查评价作为证明材料。未按要求提供或提供不齐全不得分。同一业主项目不重复计分。】                                                                                                                                                                                         |
|  | 配送能力 (4.0 分)   | （1）投标人为本项目投入的冷藏配送车辆情况：投标人自有或租赁的冷藏车，每提供一辆的 1 分，最高得 2 分。（2）投标人为本项目投入的普通配送车辆情况：投标人自有或租赁的普通配送车辆，每提供一辆的 1 分，最高得 2 分。本小项合计最高得 4 分。【注：（1）投标人车辆如为自有（车辆所有人为投标人）：须提供同时有效的车辆行驶证扫描件、机动车登记证书、车辆实景照片（照片须显示到车牌号码，冷藏车还须显示制冷设备，且提供的照片车辆外观需与行驶证中的照片一致）、冷藏车还需提供第三方出具的有效期限内的车辆校准证书扫描件，未按要求提供或提供不齐全不得分。（2）投标人车辆如为租赁：须以投标人名义租赁，须同时提供有效的机动车行驶证扫描件、有效的车辆租赁协议扫描件、车辆实景照片（照片须显示到前后车牌号码，冷藏车还须显示制冷设备，且提供的照片车辆外观需与行驶证中的照片一致）、近一年（投标截止之日往前顺推）内任意时段的租金发票、冷藏车还需提供第三方出具的有效期限内的车辆校准证书扫描件，未按要求提供或提供不齐全不得分。】 |
|  | 配送加工能力 (5.0 分) | 投标人投入本项目自有或租赁配送加工中心场地面积 A：<br>（1） $A \geq 3000$ 平方米，得 5 分；（2） $2000 \text{ 平方米} \leq A < 3000$ 平方米，得 3 分；（3） $1000 \text{ 平方米} \leq A < 2000$ 平方米，得 2 分；（4） $A < 1000$ 平方米，得 1 分；（5）其他不得分。【注：1)自有的提供产权证明或买卖合同扫描件并加盖投标人公章；2)租赁的提供租赁合同扫描件并加盖投标人公章（租赁期须涵盖本项目的服务期，评分时服务期暂按 2025 年 1 月 13 日至 2026 年 1 月 12 日作为评审依据，若租赁合同在服务期内到期的，投                                                                                                                                           |

|  |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                    | <p>标人还须同时提供承诺函，承诺函内容须包含续租承诺、续租的配送加工中心场地面积总和不低于投标时的配送加工中心场地面积，承诺函须加盖投标人公章，格式自拟）；3）提供有资质的第三方出具的测绘报告，面积以第三方测绘报告显示的面积为准；4）以上资料不提供或提供不全不得分】</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | 存储能力 (4.0 分)       | <p>投标人自有或租赁的保鲜库及冷冻库容积总和 A：（1）<math>A \geq 1000</math> 立方米，得 4 分；（2）<math>800 \text{ 立方米} \leq A &lt; 1000</math> 立方米，得 3 分；（3）<math>500 \text{ 立方米} \leq A &lt; 800</math> 立方米，得 2 分；（4）<math>A &lt; 500</math> 立方米，得 1 分；（5）无保鲜库及冷冻库的，不得分。【注：1）投标人自有的需提供保鲜库和冷冻库的产权证明材料及建设合同扫描件并加盖投标人公章；2）保鲜库及冷冻库若为租赁的需提供投标人与出租方的租赁合同扫描件及出租方产权证明，并加盖投标人公章（租赁期须涵盖本项目的服务期，评分时服务期暂按 2025 年 1 月 13 日至 2026 年 1 月 12 日作为评审依据；若租赁合同在服务期内到期的，投标人还须同时提供承诺函，承诺函内容须包含续租承诺、续租的保鲜库及冷冻库容积总和不低于投标时的保鲜库及冷冻库容积总和，承诺函须加盖投标人公章，格式自拟）；3）提供有资质的第三方出具的测绘报告，容积以第三方测绘报告显示的容积为准；4）以上资料不提供或提供不全的不得分】</p> |
|  | 拟投入本项目人员情况 (5.0 分) | <p>投入本项目的人员中，（1）具有初级食品安全管理员证书或初级食品安全管理员考试合格证明的，每提供 1 个得 0.3 分，最高得 3 分；（2）具有中级食品安全管理员证书或中级食品安全管理员考试合格证明的，每提供 1 个得 0.4 分，最高得 4 分；（3）具有高级食品安全管理员证书或高级食品安全管理员考试合格证明的，每提供一个得 0.5 分，最高得 5 分。【注：本项最高得 5 分。提供有效的相关证明或证书扫描件及相关人员的身份证扫描件，以及提供近 3 个月任意一个月（投标截止之日往前顺推）由投标人为上述人员缴纳的社保证明扫描件，未提供或提供不齐全的不得分。同一人同时具有多个证书，只计算一次得分。】</p>                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | 食品质量安全保障 (10.0 分)  | <p>1）微生物检测仪、2）食用油品质检测仪、3）黄曲霉素检测仪、4）细菌检测仪、5）食品综合分析仪、6）大米外观检测仪、7）样品浓缩仪、8）微生物采快速检测箱、9）食品添加剂检测仪、10）培养箱中的任何一类设备，每提供一项得 1 分，最高得 10 分。【注：（1）以上每种仪器具备相应功能均可得分，不要求仪器的名称与上述一致，如设备不能直观显示相应功能的，须提供相关证明材料；（2）如为自有设备，须提供投标人购买检测设备发票扫描件加盖投标人公章（设备发票应与所提供</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|      |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                       | <p>检测仪器名称对应)作证明材料,以及提供近一年(自本项目投标截止之日起往前顺推,以校准证书上的校准日期为准)的设备校准报告证明材料扫描件;</p> <p>(3)如为租赁设备,须提供租赁合同扫描件加盖投标人公章(合同设备名称应与所提供检测仪器名称对应),以及提供近一年(自本项目投标截止之日起往前顺推,以校准证书上的校准日期为准)的设备校准报告证明材料扫描件;</p> <p>(4)如为委托检测的提供委托合同协议(委托合同协议中的设备名称应与所提供检测仪器名称对应),以及提供近一年(自本项目投标截止之日起往前顺推,以校准证书上的校准日期为准)的设备校准报告证明材料扫描件;</p> <p>(5)如未按要求提供的,不得分。】</p>                                                                                                                                                                                                                                                    |
|      | 投标人投保食品安全责任情况 (5.0 分) | <p>投标人购买食品安全责任险保额情况: (1) 食品安全责任险保额<math>\geq 10000</math> 万元,得 5 分; (2) <math>10000</math> 万元<math>&gt;</math>食品安全责任险保额<math>\geq 8000</math> 万元,得 4 分; (3) <math>8000</math> 万元<math>&gt;</math>食品安全责任险保额<math>\geq 5000</math> 万元,得 3 分; (4) <math>5000</math> 万元<math>&gt;</math>食品安全责任险保额<math>\geq 3000</math> 万元,得 2 分; (5) 食品安全责任险保额<math>&lt; 3000</math> 万元,得 1 分。【注:本项最高得 5 分。须提供上述食品安全责任保险投保单和发票复印件。保险单的有效期应涵盖本项目服务期(评分时服务期暂按 2025 年 1 月 13 日至 2026 年 1 月 12 日作为评审依据),若保险单在服务期内到期的,投标人还须同时提供续保承诺(加盖投标人公章,格式 自拟),承诺的续保金额须不低于投标时的保单金额。多份保险单的保额可累计。未按要求提供上述证明材料不得分。】</p> |
|      | 综合实力 (4.0 分)          | <p>1) 超温超湿预警系统、2) 仓储管理系统、3) 农产品供应链管理系统、4) 食品检测管理系统、5) 客户服务及售后服务管理系统,每提供一种得 1 分,本小项最高得 4 分。【系统具备相应功能均可得分,不要求系统的名称与上述一致。为了确保系统合法使用权,提供如下资料:①自主开发的:提供软件著作权证明文件复印件。②非自主开发的:提供软件系统委托开发合同(或购买合同或租赁合同)以及软件著作权证明文件扫描件。】</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 投标报价 | 投标报价得分 (10.0 分)       | <p>投标报价得分=(评标基准价/投标报价)×价格分值</p> <p>【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。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

采购包 4(大沥智慧城市运行中心食堂食材配送服务):

|      |                                                          |
|------|----------------------------------------------------------|
| 评审因素 | 评审标准                                                     |
| 分值构成 | <p>商务部分 40.0 分</p> <p>技术部分 50.0 分</p> <p>报价得分 10.0 分</p> |

|      |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 技术部分 | 项目实施总体计划思路和分析 (10.0 分)，（等次分值选择：0.0;2.0;6.0;10.0;） | 对项目的实施总体计划思路和分析（包括对项目的需求的理解和分析，服务的重点、目标及计划）进行综合评审，要求内容详细清晰、科学合理、可操作性强：（1）以上内容不存在瑕疵，完全满足且优于采购需求：10 分；（2）以上内容不存在瑕疵，能满足采购需求：6 分；（3）以上内容存在 1-2 处瑕疵，不能完全满足采购需求：2 分；（4）未提供方案或不满足项目需求要求或内容存在 3 处及以上瑕疵：0 分。（本项所称“瑕疵”是指内容缺项、不完整或缺少关键点；非专门针对本项目或不适用本项目特性、套用其他项目内容；对同一问题前后表述矛盾；存在逻辑漏洞、科学原理或常识错误；不利于本项目目标的实现、现有技术条件下不可能出现的情形等任意一种情形。） |
|      | 配送计划安排 (10.0 分)，（等次分值选择：0.0;2.0;6.0;10.0;）        | 对各投标人的配送计划安排（包括但不限于包装、保存、运输各环节的工作安排）进行综合评审，要求内容详细清晰、科学合理、可操作性强：（1）以上内容不存在瑕疵，完全满足且优于采购需求：10 分；（2）以上内容不存在瑕疵，能满足采购需求：6 分；（3）以上内容存在 1-2 处瑕疵，不能完全满足采购需求：2 分；（4）未提供方案或不满足项目需求要求或内容存在 3 处及以上瑕疵：0 分。（本项所称“瑕疵”是指内容缺项、不完整或缺少关键点；非专门针对本项目或不适用本项目特性、套用其他项目内容；对同一问题前后表述矛盾；存在逻辑漏洞、科学原理或常识错误；不利于本项目目标的实现、现有技术条件下不可能出现的情形等任意一种情形。）        |
|      | 出现产品质量问题退换货方案 (10.0 分)，（等次分值选择：0.0;2.0;6.0;10.0;） | 对本项目产品质量问题退换货方案（退换货流程，退换货过程便捷性的说明、补货时间承诺等）进行综合评审，要求内容详细清晰、科学合理、可操作性强：（1）以上内容不存在瑕疵，完全满足且优于采购需求：10 分；（2）以上内容不存在瑕疵，能满足采购需求：6 分；（3）以上内容存在 1-2 处瑕疵，不能完全满足采购需求：2 分；（4）未提供方案或不满足项目需求要求或内容存在 3 处及以上瑕疵：0 分。（本项所称“瑕疵”是指内容缺项、不完整或缺少关键点；非专门针对本项目或不适用本项目特性、套用其他项目内容；对同一问题前后表述矛盾；存在逻辑漏洞、科学原理或常识错误；不利于本项目目标的实现、现有技术条件下不可能出现的情形等任意一种情形。）  |
|      | 应急方案 (10.0 分)，（等次分值选择：0.0;2.0;6.0;10.0;）          | 对服务过程中可能出现的特殊情况（特殊情况包括：紧急配送、安全事故等）以及相应的处理预案，应急处理流程以及保障措施等进行评审，要求内容详细清晰、科学合理、可操作性强：（1）以上内容不存在瑕疵，完全满足且优于采购需求：10 分；（2）以上内容不存在                                                                                                                                                                                                |

|      |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                                                              | 瑕疵，能满足采购需求：6分；（3）以上内容存在1-2处瑕疵，不能完全满足采购需求：2分；（4）未提供方案或不满足项目需求要求或内容存在3处及以上瑕疵：0分。（本项所称“瑕疵”是指内容缺项、不完整或缺少关键点；非专门针对本项目或不适用本项目特性、套用其他项目内容；对同一问题前后表述矛盾；存在逻辑漏洞、科学原理或常识错误；不利于本项目目标的实现、现有技术条件下不可能出现的情形等任意一种情形。）                                                                                                                                       |
|      | 保证食品安全的规章制度、职工食品安全知识培训制度 (10.0 分)，（等次分值选择：0.0;2.0;6.0;10.0;） | 根据各投标人现行保证食品安全的规章制度（包括食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等）、职工食品安全知识培训制度进行综合评审，要求内容详细清晰、科学合理、可操作性强：（1）以上内容不存在瑕疵，完全满足且优于采购需求：10分；（2）以上内容不存在瑕疵，能满足采购需求：6分；（3）以上内容存在1-2处瑕疵，不能完全满足采购需求：2分；（4）未提供方案或不满足项目需求要求或内容存在3处及以上瑕疵：0分。（本项所称“瑕疵”是指内容缺项、不完整或缺少关键点；非专门针对本项目或不适用本项目特性、套用其他项目内容；对同一问题前后表述矛盾；存在逻辑漏洞、科学原理或常识错误；不利于本项目目标的实现、现有技术条件下不可能出现的情形等任意一种情形。） |
| 商务部分 | 体系认证 (5.0 分)                                                 | 投标人具有以下有效证书的：（1）食品安全管理体系认证证书，得1分。（2）质量管理体系认证证书，得1分。（3）环境管理体系认证证书，得1分。（4）应急预案管理能力评价体系认证证书，得1分。（5）客户投诉管理体系认证证书，得1分。【注：同时提供以上认证证书（证书须在有效期内）扫描件及国家认证认可信息公共服务平台查询的证书网页截图或打印页（证书状态须显示“有效”）；以上材料均需加盖投标人公章，材料不全、无效、不提供的不得分。】                                                                                                                       |
|      | 同类项目业绩 (8.0 分)                                               | 投标人自2021年1月1日至今（以合同签订时间为准），以投标人名义独立承担的食材配送服务经验，且获得项目用户考核评价为正面评价（优秀、优良、良好、满意或者相当于类似评价）的，每提供一项业绩经验且获得正面评价得1分，负面评价不得分；本项累计最高得8分。【注：同时提供①合同关键页（合同关键页：合同封面、合同内容页、签订合同双方的落款盖章、签订日期的关键页），若合同未能体现同类项目内容的须提供由业主盖章的相关证明文件；②加盖业主公章的用户满意度调查评价作为证明材料。未按要求提供或提供不全不得分。同一业主项目不重复计分。】                                                                       |
|      | 食品质量安全保障 (4.0 分)                                             | 1) 微生物检测仪、2) 食品重金属检测仪、3) 黄曲霉素检测仪、4) 细菌检测仪、5) 多功能食品安全检测仪、6)                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|  |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                    | <p>大米外观检测仪、7) 样品浓缩仪、8) 农药残留检测仪器、9) 食品添加剂检测仪、10) 培养箱中的任何一类设备，每提供一项得 0.5 分，最高得 4 分。未提供得 0 分。</p> <p>【注：（1）以上每种仪器具备相应功能均可得分，不要要求仪器的名称与上述一致，如设备不能直观显示相应功能的，须提供相关证明材料；（2）如为自有设备，须提供投标人购买检测设备发票扫描件加盖投标人公章（设备发票应与所提供检测仪器名称对应）作证明材料，以及提供近一年（自本项目投标截止之日起往前顺推，以校准证书上的校准日期为准）的设备校准报告证明材料扫描件；（3）如为租赁设备，须提供租赁合同扫描件加盖投标人公章（合同设备名称应与所提供检测仪器名称对应），以及提供近一年（自本项目投标截止之日起往前顺推，以校准证书上的校准日期为准）的设备校准报告证明材料扫描件；（4）如为委托检测的提供委托合同协议（委托合同协议中的设备名称应与所提供检测仪器名称对应），以及提供近一年（自本项目投标截止之日起往前顺推，以校准证书上的校准日期为准）的设备校准报告证明材料扫描件；（5）如未按要求提供的，不得分。】</p>                                                                            |
|  | 存储能力 (5.0 分)       | <p>投标人自有或租赁保鲜库及冷冻库容积总和 A：（1）<math>A \geq 1500</math> 立方米的，得 5 分；（2）<math>1000 \leq A &lt; 1500</math> 立方米的，得 4 分；（3）<math>500 \leq A &lt; 1000</math> 立方米的，得 3 分；（4）<math>100 \leq A &lt; 500</math> 立方米的，得 2 分（5）<math>A &lt; 100</math> 立方米的，得 1 分。（6）无保鲜库及冷冻库的，不得分。【注：1）投标人自有的需提供保鲜库和冷冻库的产权证明材料及建设合同扫描件并加盖投标人公章；2）保鲜库及冷冻库若为租赁的需提供投标人与出租方的租赁合同扫描件及出租方产权证明，并加盖投标人公章（租赁期须涵盖本项目的服务期，评分时服务期暂按 2025 年 1 月 13 日至 2026 年 1 月 12 日作为评审依据；若租赁合同在服务期内到期的，投标人还须同时提供承诺函，承诺函内容须包含续租承诺、续租的保鲜库及冷冻库容积总和不低于投标时的保鲜库及冷冻库容积总和，承诺函须加盖投标人公章，格式自拟）；3）提供有资质的第三方出具的测绘报告，容积以第三方测绘报告显示的容积为准；4）以上资料不提供或提供不全的不得分】</p> |
|  | 拟投入本项目人员情况 (4.0 分) | <p>根据投标人拟派项目团队成员中：（1）具有初级食品安全管理员证书（考试合格证明）或中级食品安全管理员证书（考试合格证明），每提供 1 个得 0.2 分，最高得 2 分；（2）具有高级食品安全管理员证书（考试合格证明），每提供 1 个得 0.4 分，最高得 4 分。【注：本项最高得 4 分。提供有效的相关证明或证书扫描件及相关人员的身</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|  |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                       | 份证扫描件，以及提供近 3 个月任意一个月（投标截止之日往前顺推）由投标人为上述人员缴纳的社保证明扫描件，未提供或提供不齐全的不得分。同一人同时具有多个证书，只按最高得分项计算一次得分。】                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | 配送能力（一） (2.0 分)       | 投标人自有或租赁车辆（不含冷藏车）数量情况：每配备配送车辆 1 台得 0.5 分，最高得 2 分；【注：提供以下材料之一，未按要求提供证明材料不得分：（1）须同时提供投标人自有（车辆所有人为投标人）普通配送车辆有效期内的车辆行驶证扫描件，机动车登记证书扫描件，以及车辆实景照片（照片必须显示到车牌号码，且提供的照片车辆外观需与行驶证中的照片一致）。（2）若租赁普通配送车辆须同时提供有效的车辆行驶证，有效的车辆租赁协议（以投标人名义租赁）扫描件，机动车登记证书扫描件，近一年（投标截止之日往前顺推）内任意时段的租金发票，及车辆实景照片（照片必须显示到车牌号码，且提供的照片车辆外观需与行驶证中的照片一致）。】                                        |
|  | 配送能力（二） (2.0 分)       | 投标人自有或租赁的冷藏车数量情况：每配备冷藏车 1 台得 0.5 分，最高得 2 分。【注：提供以下材料之一，未按要求提供证明材料不得分：（1）须同时提供投标人自有（车辆所有人为投标人）冷藏车有效期内的车辆行驶证扫描件，机动车登记证书扫描件，车辆实景照片（照片必须显示到车牌号码及制冷设备，且提供的照片车辆外观需与行驶证中的照片一致），以及提供第三方出具的有效期的车辆校准证书扫描件；（2）若租赁冷藏车须同时提供有效的车辆行驶证，有效的租赁协议（以投标人名义租赁）扫描件，近一年（投标截止之日往前顺推）内任意时段的租金发票，机动车登记证书扫描件，车辆实景照片（照片必须显示到车牌号码及制冷设备，且提供的照片车辆外观需与行驶证中的照片一致），以及第三方出具的有效期的车辆校准证书扫描件。】 |
|  | 综合实力 (5.0 分)          | 1) 农产品溯源系统、2) 农产品供应链管理系统、3) 食品检测管理系统、4) 仓储出入库管理系统、5) 食品安全监控系统，每提供一种得 1 分，本小项最高得 5 分。<br>【系统具备相应功能均可得分，不要求系统的名称与上述一致。为了确保系统合法使用权，提供如下资料：①自主开发的：提供软件著作权证明文件复印件。②非自主开发的：提供软件系统委托开发合同（或购买合同或租赁合同）以及软件著作权证明文件扫描件。】                                                                                                                                           |
|  | 投标人投保食品安全责任情况 (5.0 分) | 投标人购买食品安全责任险保额情况：（1）食品安全责任险保额 $\geq$ 9000 万元，得 5 分；（2）9000 万元 $>$ 食品安全责任险保额 $\geq$ 7000 万元，得 4 分；（3）7000 万元 $>$ 食品安全责任险保额 $\geq$ 5000 万元，得 3 分；（4）5000 万元 $>$ 食品安全责任险保额 $\geq$ 3000 万元，得 2 分；                                                                                                                                                           |

|      |                 |                                                                                                                                                                                                                               |
|------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                 | (5) 食品安全责任险保额<3000 万元，得 1 分。【注：本项最高得 5 分。须提供上述食品安全责任保险投保单和发票复印件。保险单的有效期应涵盖本项目服务期（评分时服务期暂按 2025 年 1 月 13 日至 2026 年 1 月 12 日作为评审依据），若保险单在服务期内到期的，投标人还须同时提供续保承诺（加盖投标人公章，格式 自拟），承诺的续保金额须不低于投标时的保单金额。多份保险单的保额可累计。未按要求提供上述证明材料不得分。】 |
| 投标报价 | 投标报价得分 (10.0 分) | 投标报价得分 = (评标基准价/投标报价) × 价格分值<br>【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。排名第一的投标供应商为第一中标候选人。得分且投标报价相同的，由评标委员会采取随机抽取的方式确定。

##### 采购包 2:

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。排名第一的投标供应商为第一中标候选人。若排名第一的投标供应商已在前面的采购包被推荐为中标候选人的，推荐排名第二的投标供应商为第一中标候选人。得分且投标报价相同的，由评标委员会采取随机抽取的方式确定。

##### 采购包 3:

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。排名第一的投标供应商为第一中标候选人。若排名第一的投标供应商已在前面的采购包被推荐为中标候选人的，推荐排名第二的投标供应商为第一中标候选人；若排名第一和第二的投标供应商已在前面的采购包被推荐为中标候选人的，推荐排名第三的投标供应商为第一中标候选人。得分且投标报价相同的，由评标委员会采取随机抽取的方式确定。

##### 采购包 4:

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。排名第一的投标供应商为第一中标候选人。若排名第一的投标供应商已在前面的采购包被推荐为中标候选人的，推荐排名第二的投标供应商为第一中标候选人；若排名第一和第二的投标供应商已在前面的采购包被推荐为中标候选人的，推荐排名第三的投标供应商为第一中标候选人；若排名第一、第二和第三的投标供应商已在前面的采购包被推荐为中标候选人的，推荐排名第四的投标供应商为第一中标候选人。得分且投标报价相同的，由评标委员会采取随机抽取的方式确定。

#### 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

# 佛山市政府采购项目 项目合同书

项目编号：沥采 2024044

项目名称：大沥镇 2 个机关食堂 2025-2026 年食材配送服务项目

采购包号：采购包 1（大沥镇政府机关食堂非冰鲜肉类配送服务）

甲方：佛山市南海区大沥镇党政和人大办公室

乙方：（中标/成交供应商名称）

签订日期： 年 月 日

## 佛山市政府采购项目合同书

项目名称：大沥镇 2 个机关食堂 2025-2026 年食材配送服务项目

项目编号：沥采 2024044

采购包号：采购包 1（大沥镇政府机关食堂非冰鲜肉类配送服务）

甲方：佛山市南海区大沥镇党政和人大办公室

乙方：（中标/成交供应商名称）

合同性质：本合同为小微企业预留合同

根据《中华人民共和国政府采购法》《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、基本合同条款一览表

| 序号 | 合同条款   | 内 容                                                                                                                                                     |
|----|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | 合同总额   | 人民币 小写：6,720,000.00 元；<br>大写：陆佰柒拾贰万元整                                                                                                                   |
| 2. | 合同总额内容 | (1)合同总额包括初加工自然损耗费用、市场调查、食材采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格食材的退换、人工费（社保、节假日慰问金等）、运营、保险、验收、售后服务、税费、其他伴随服务费用以及合同实施过程中的可预见及不可预见费用等完成本合同内容所需的一切费用。<br>(2)合同结算价按实结算，天数为公历日。 |

|    |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3. | 项目服务地点    | 甲方（用户）指定地点。详细地址为：大沥镇政府食堂（佛山市南海区大沥镇新城大道北1号）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 4. | 服务期       | 合同生效后提供2年服务，即从 年 月 日至 年 月 日（或总结算金额累计达到合同总金额，则合同终止）。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 5. | 合同签订方式及情况 | <p>本项目分2次签订合同，每次合同服务期为一年。本次情况如下：</p> <p>（1）本次签订为第 次；</p> <p>（2）本次合同金额为（大写）：叁佰叁拾陆万元整，（¥3,360,000.00元）；</p> <p>（3）本次服务期起止时间： 年 月 日至 年 月 日（或总结算金额累计达到本次合同金额，则合同终止）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 6. | 付款方式      | <p>（1）服务费用按月结算支付，在办理付款手续之前双方须对配送食材的品种、数量、单价、金额以及扣罚等进行统计，经双方核实无误后进行结算支付。</p> <p>（2）每月服务费用按当月考核得分的百分数支取：考核得分90分以上（含90分），则乙方获得该月份结算金额的100%的服务费用；考核得分80分以上（含80-89分），则乙方获得该月份结算金额的90%的服务费用；考核得分不达80分的，则乙方只获得该月份结算金额的60%的服务费用，若经整改后，下月考核得分仍不达90分或以上，则乙方仍只获得该月份当结算金额的60%的服务费用。</p> <p>（3）乙方在完成当月配送服务后，于次月10日前凭国家正式发票向甲方申请付款甲方收到申请并通过后，支付单位在15个工作日内办理相关结算支付手续。</p> <p>（4）合同款项支付方为佛山市南海区大沥镇党政和人大办公室。每期付款须由乙方提出书面申请，获得甲方书面文件认可之后，由支付方审批确认后支付费用。所有的款项以转账的方式支付到乙方指定银行账号。乙方须在每次收款前按支付方要求出具等额的正式、合法完税发票。收款方、出具发票方均必须与乙方名称一致。合同支付手续的办理，均必须按支付方支付制度执行。</p> <p>（5）因甲方使用的是财政资金，甲方在前款规定的付款时间为向政府财政支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为甲方已经按期支付。</p> |
| 7. | 结算基准价     | <p>（1）结算基准价</p> <p>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》（南海区）每月1日和15日（如当月1日和15日没有对应价格的，则顺延至最近的一个工作日）对应价格平均价格为结算基准价。</p> <p>②《佛山市发展和改革局》网站没有公布的食品：每月一次由甲方和乙方共同到甲方考察后的两家超市或农副市场进行定价，各种所需的食品结算基准价以两家超市或农副市场的均价为准。</p> <p>③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。乙方应根据中标折扣率确认供货价格（含税费价），按甲方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日前交甲方确认。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|  |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |              | <p>(2) 合同结算价：合同结算价=结算基准价×合同折扣率。具体计价方式为：当天产生的甲方需要支付的费用=乙方当天采购量的总费用×合同折扣率。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。</p> <p>(4) 合同折扣率：（小写）_____ %；（大写）人民币百分之_____。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | <b>履约保证金</b> | <p>(1) 合同签订后 7 天内，向佛山市南海区大沥镇党政和人大办公室支付合同金额的 5%（即¥336000 元）作为履约保证金。</p> <p>(2) 履约保证金提交形式：银行转账或履约保函（银行履约保函或专业担保公司担保）方式缴纳。采用保函方式的，保函的有效期限须至少涵盖项目实施全过程。采用银行转账的，乙方应将履约保证金经由乙方的银行存款账户，一次性汇入甲方指定的账户。</p> <p>(3) 履约保证金的退回：以银行转账的履约保证金在服务期满后 30 天内到甲方处办理退还手续，由甲方一次性无息退还给乙方。履约保证金以保函形式提交的，服务期满后保函自动失效，不存在退回。</p> <p>(4) 采用银行转账方式递交履约保证金的，如在合同执行期间因乙方违约导致履约金被部分扣除的，乙方必须在甲方书面通知后 3 个工作日内将扣除部分履约保证金补齐。如乙方未能按时补齐履约保证金，甲方有权没收余下的履约保证金并终止合同。采用保函方式递交履约保证金的，如在合同执行期间因乙方违约导致履约金被部分扣除的，需要被扣除的该部分履约保证金则直接在乙方该季度的服务费中抵扣。</p> <p>(5) 在合同执行期间履约保函失效的，乙方必须在 3 个工作日内重新提交有效的履约保函给甲方，如未在规定时间内提交的，甲方将有权终止合同。</p> |

## 二、项目概况

乙方为食堂进行非冰鲜肉类配送服务，包括食用农产品、预包装食品和散装食品等。采购预算参考过往供应量设定，采购包就餐人数约 600 人，具体数量和品种需根据当天或每月的实际发生数确定，按实结算。具体内容及需求如下：

| 序号 | 品目                                    |
|----|---------------------------------------|
| 1  | 新鲜肉类（如猪牛羊、生禽、水产等新鲜产品）                 |
| 2  | 熟食（如烧肉、烧排骨、叉烧、烧鸭、烧鹅、白切鸡、酱油鸡、盐焗鸡、卤水肉等） |

## 三、食材要求及标准

### 数量验收标准：

(1) 配送量大于订单量时按订单量验收，配送量小于订单量 85% 的，则告知乙方必须在 1 小时内补齐，若无法补齐数量，则由甲方自行采购，甲方自行采购费用在乙方当月的结算金额中进行扣减，并按该自行采购金额的 10% 在履约保证金中进行扣罚。

(2) 配送品种必须与订单品种一致。

### 质量验收标准：

(1) 标准：本项目所指的食材及服务应符合本合同的所述的标准；如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准；这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。

(2) 乙方应充分理解并认真遵循本合同的要求，所提供的食材必须是满足合同要求。保证合同食材均为正规生产的新鲜检验合格、无毒、无辐射、无侵权食材，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，使用有效期的食材，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。

(3) 食材有包装的，其包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），甲方有权拒收包装不整齐、已拆封的食材。

(4) 甲方发现食材出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致食材性质改变的，乙方必须无条件退货或更换。

(5) 乙方保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产的多样性和季节性，以保证新鲜感，并在投标文件中列出相关品目。

(6) 乙方保证提供的肉均为佛山市或广州市内定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》或《动物检疫合格证明》，新鲜肉类要有佛山市或广州市内工商行政管理部门的电脑单据作为依据。

(7) 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：

- 1) 鲜猪肉等一分割肉销售凭据、动物防疫合格证（产品 B）；
- 2) 鲜牛肉等一畜产品检验合格证；
- 3) 三鸟一动物防疫合格证（动物 B）。
- 4) 乙方提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，一经发现，除按甲方要求无条件退货或换货外，还将承担一下违约责任：
  - ①乙方提供假冒伪劣、过期、变质食品的，要求无条件退货或换货外，乙方应支付当次食材配送金额 2 倍的违约金，违约金可在结算款内进行抵扣。
  - ②乙方提供的食材造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为乙方提供之食品问题，乙方除需负担全数之医药费、没收履约保证金外，甲方有权终止合同，乙方同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。

四、具体要求

1、肉类：包括单不限于猪肉、牛肉、羊肉、鸡、鸭

(1) 鲜猪肉

| 品名  | 质量验收标准                                                                                                                                                  | 扣秤标准                                       |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 鲜瘦肉 | 肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫。弹性良好，压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉正常气味，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。若有注水，按 10-20%扣秤，注明湿收。 | 根据实际情况，实际需求者，临场与乙方协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。 |
| 五花肉 | 带皮的肥瘦肉，肌肉与脂肪多层相间。                                                                                                                                       |                                            |
| 排骨  | 带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实，完整，不得剔降，骨肉不分离。                                                                                                                     |                                            |
| 猪肝  | 肝叶完整、暗红、质地柔软、湿润、有光泽、边缘薄心冠脂肪洁白、                                                                                                                          |                                            |
| 猪心  | 组织结实有弹性、用手可挤出鲜红的血液和血凝块。                                                                                                                                 |                                            |
| 猪腰  | 表面有一层光亮的薄膜、呈浅红色，柔软有光泽、有弹性。                                                                                                                              |                                            |
| 猪肚  | 呈浅白、色泽光润、不带肥油、内部干净、无异物、极小味道。                                                                                                                            |                                            |
| 猪手  | 腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑、肉质有弹性。                                                                                                  |                                            |

(2) 鲜牛肉、鲜羊肉

| 品名  | 质量验收标准                                                            | 扣秤标准                                       |
|-----|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 鲜牛肉 | 肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无寄生虫，无注水。 | 根据实际情况，实际需求者，临场与乙方协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。 |
| 牛腩  | 肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。                  |                                            |
| 鲜羊肉 | 肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻、有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。                  |                                            |

(3) 鲜鸭

| 品名 | 质量验收标准                                                       | 扣秤标准                                       |
|----|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 鲜鸭 | 表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味。 | 根据实际情况，实际需求者，临场与乙方协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。 |

(4) 鲜鸡

| 品名 | 质量验收标准                                                                                                                                                                              | 扣秤标准                                       |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 鲜鸡 | 具有该品种应有的外形特征、大小符合要求、鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露。母鸡要求饲养不少于 120 天，扇鸡要求饲养不少于 200 天。 | 根据实际情况，实际需求者，临场与乙方协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。 |

2、水产类

(1) 鲜活：鱼类、虾类

| 品名 | 质量验收标准                                                                                                                  | 扣秤标准                                       |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 鱼类 | 游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无嘴烂及其它外表损伤。鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀。<br>鱼头：净鱼头不低于 1.5 斤/个，具体要求按照招标人实际需求供应。 | 根据实际情况，实际需求者，临场与乙方协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。 |
| 虾类 | 游水快，对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度；虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色。                                                                |                                            |

3、熟食类

应符合《食品安全国家标准熟肉制品生产卫生规范》(GB 19303-2023)。

说明：

(1) 肉类必须为放心肉，严禁私宰肉，必须具有检验、检疫验讫标志、肉品品质检验证明并经药物检测合格的产品。

(2) 食材需在屠宰厂（场）进行预包装，预包装应当符合国家有关标准，且包装物上需标注可溯源的标签、标识等相关信息。

(3) 乙方在每次配送时必须向甲方提供该批次食材的检验检疫证明、检验合格证、分割销售凭据（原件），如未能提供证明的，甲方有权拒绝签收该批次食材，并要求乙方在 60 分钟内进行更换。

(4) 票证要求：肉制品的生产厂家必须具有肉制品《食品生产许可证》。

## 五、对乙方的要求:

1、乙方必须依据有关法律法规和文件的要求,建立健全的食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等保证食品安全的规章制度,对职工进行食品安全知识培训,加强食品检验工作。鼓励企业符合良好生产规范要求,实施危害分析与关键控制点体系,使用食品质量安全溯源系统(软件来源须合法),提高食品安全管理水平。鼓励企业自有或有合作的养殖基地。乙方应有切实可行的应急保障措施以应对紧急配送、安全(监管和食品卫生)事故,能够建立起一套科学、规范、高效的客户投诉处理机制。

2、必须明确产品质量安全责任人。

## 六、配送要求:

### 1、配送时间:

乙方分别于每个工作日早上 6:00 前(包括早餐、午餐)(其它时间甲方如有特殊配送要求的,应在甲方指定时间内完成配送)把所需食材送达指点地点,并提供配送清单。如不符合验收要求一律退货,并分别在当天上午的 8:00 前完成补充或更换所需品。

### 2、配送地点:

大沥镇政府食堂(佛山市南海区大沥镇新城大道北 1 号)。

### 3、配送要求:

(1)所有食材运输必须采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件的运载工具。运输片猪肉的,还应当设置吊挂设施。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)需要冷藏、冷冻运输食品必须用专用冷藏、冷冻载具进行运输,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。

(3)整个运输过程应科学合理,运输车辆应定期清洁,保持性能稳定,符合规定的温度要求,使运输食品处于恒定的环境中。

(4)配送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。食材到达目的地时外包装箱干爽,无软化现象。

(5)卸货要求:配送车辆应保持清洁;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,记录配送车辆温度,并存档。在卸货过程中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟,冷冻食品脱离冷链时间不得超过 30 分钟。

### 4、服务人员要求:

(1)乙方需为本项目配备一名项目负责人,负责与甲方沟通协调工作及食材供应的全面日常管理工作。

(2)乙方必须明确产品质量安全责任人。配备足够的食品安全专业技术人员、质量安全检测人员、食品安全管理人员、物流管理人员等食品经营有关的人员。

(3)每次配送食材,乙方必须安排不少于 2 个配送人员(含司机)分别负责送货,负责食材的运输、过秤,并协助甲方使用单位验收食材。乙方指定的配送人员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡,其行为必须严格遵守甲方各项规章制度,不得做出有损甲方使用单位形象和利益的事情。

(4)合同生效后,乙方须提供配送团队成员的运送人员姓名、联系电话、身份证号码以及健康证号信息给甲方备案。

(5)甲方有权以书面形式要求乙方在 3 个工作日内更换不能按规定履行合同的人员。

(6)乙方对其投入的服务人员的人身安全承担全部责任。

## 七、其他要求:

(1) 提供的猪肉牛肉羊肉均为定点屠宰厂(场)经检疫和肉品品质检验合格的产品,具有由定点屠宰厂(场)加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》或《动物检疫合格证明》。所有食材均可追溯。

(2) 所有肉类根据甲方需求进行粗加工,达到半成品或成品状态。例如:五花肉切条;鱼去鳞、去内脏、去鳃、去牙、洗净;鱿鱼去眼睛、去牙齿、洗净等。

(3) 所有鲜活水产品类必须在甲方检验鲜活合格后,乙方须派出至少 2 人在甲方指定地点进行免费加工,且在早上 10 点前加工完毕。

(4) 母鸡要求饲养不少于 120 天,扇鸡要求饲养不少于 200 天,若乙方提供的鸡肉烹饪后鸡肉肉质松散,达不到甲方要求的,甲方有权要求乙方在下一次配送的时候进行改进调整,直到达到甲方要求为止。

(5) 所有的食材为非转基因食品。

(6) 在甲方未签收之前,食材的所有权和风险属于乙方,食材发生遗失、损坏由乙方负责。

(7) 乙方应针对本项目制定以下方案:项目实施总体计划思路和分析(包括对项目的需求的理解和分析,服务的重点、目标及计划);配送计划安排(包括但不限于包装、保存、运输各环节的工作安排);出现产品质量问题退换货方案(退换货流程,退换货过程便捷性的说明、补货时间承诺等);应急方案(特殊情况包括:紧急配送、安全事故等);保证食品安全的规章制度(包括食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等)、职工食品安全知识培训制度。

## 八、管理要求

(1) 乙方应按合同约定供货,乙方不得转包、分包,否则甲方有权单方面终止合同,项目另行处理,乙方承担由此造成的经济损失,履约保证金不退还。

(2) 乙方应遵守甲方单位的各项规定。

(3) 乙方除不可抗力外,不得因其他任何理由延迟配送。甲方使用单位如遇特殊情况需推迟配送,应提前通知乙方。因乙方原因延误配送日期的(采购单位要求推迟的除外),甲方使用单位有权自行采购,并由乙方承担由此产生的一切损失和费用,并在履约保证金中以所缺食材金额的 10%在予以扣罚。

(4) 乙方不得变更供应食材,应严格按甲方要求(如商标、名称、产地、规格和重量等)和投标相关承诺(食材质量要求等)供应,否则,甲方使用单位有权拒收。

(5) 甲方使用单位按合同对食材进行认真验收,对不符合规格要求的食材,乙方必须无条件退货;乙方未能履行招标文件和合同所定事项,或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的食材或配送时的食材与乙方投标文件中的承诺不符,甲方使用单位退货后将记录在案,除按《考核制度标准》第 9 条、第 10 条扣分外,并在履约保证金中以所缺食材金额的 10%在予以扣罚,乙方除要承担甲方因此产生的一切损失和费用外,情节严重的甲方可取消其供应资格。

(6) 乙方须按所供应食材的销售额开具国家正式发票。

(7) 乙方被有效投诉 3 次或造成安全(监管和食品卫生)事故的取消供应资格。

(8) 食品溯源要求。乙方对食品供应链进行明确,所有食品的来源必须清晰,包装食品要有以 SC 开头的生产许可编号。生产食品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。投标文件要求对食品的来源和质量标准要有详尽的描述,并提出验收的行业标准和感官标准。如该食材无质量标准,则需由乙方按国家和行业的要求自行描述。在配送期内,食材价款总结算金额累计达到合同总额,本项目合同终止。

(9) 本采购包食堂的管理单位和支付单位为佛山市南海区大沥镇党政和人大办公室。

(10) 在服务期内,根据上级采购脱贫地区农副产品工作要求,如甲方需定向采购脱贫地区的农副产品的,具体采购工作由甲方根据上级相关部门的要求和安排进行采购实施,可由甲

方自行按规定采购，或由乙方按规定进行采购，乙方应无条件配合甲方定向采购脱贫地区的农副产品。脱贫地区的农副产品价格按“脱贫地区农副产品网络销售平台”（<https://www.fupin832.com/>）和相关政策文件的要求确定。定向采购的脱贫地区农副产品金额包含在本采购包预算金额内。

（11）乙方应具有食材快速检验检测的能力，所供食材必须符合行业生产及经营标准，货真价实，均能满足甲方的需求。

**九、综合考核标准**

甲方对乙方原则上实行月度考核，视考核情况是否进行服务费的支付或继续合同的履行：

（1）每月服务费用按考核得分的百分数支取：如月度考核为 A 级的，则乙方获得该月份结算金额的 100% 的服务费用；如月度考核为 B 级的，则乙方获得该月份结算金额的 90% 的服务费用；如月度考核为 C 级的，则乙方只获得该月份结算金额的 60% 的服务费用，若经整改后，下月考核仍达不到 A 级的，则乙方仍只获得该月份结算金额的 60% 的服务费用。

（2）年度合同期内，考核存在以下情况的，甲方可单方面终止合同，乙方无条件接受：

- ①累计出现三次月度考核为 B 级。
- ②累计出现两次月度考核为 C 级。
- ③累计出现两次月度考核为 B 级和一次月度考核为 C 级。
- （3）合同期内，甲方有权对考核内容进行调整。
- （4）当 2 年服务合同期满，合同自动无条件终止。

**考核制度标准：**

**1) 考核表**

| 月度考核表（ 年 月） |    |                                                                                        |     |    |
|-------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|
| 被考核单位：      |    | 被考核单位代表签名：                                                                             |     |    |
| 项目          | 序号 | 考核细则                                                                                   | 扣分值 | 备注 |
| 价格          | 1  | 未按约定结算基准价配送的，每次实际配送单价超过当月结算基准价单价 10%（含）以内扣 15 分，10%（不含）至 20%（不含）扣 20 分，20%（含）以上扣 25 分； |     |    |
| 交货          | 2  | 未经甲方同意私自更改订单中食材，每发生一次扣 10 分并警告一次；                                                      |     |    |
|             | 3  | 未按甲方指定时间内完成配送、供应或加工的，每次扣 10 分；                                                         |     |    |
|             | 4  | 提供虚假检验报告等相关票证的，每发现一项次扣 30 分；                                                           |     |    |
|             | 5  | 未及时按要求随货提供相关票证的，每项次扣 5 分；                                                              |     |    |
|             | 6  | 未按甲方指定秩序卸货的，每次扣 2 分；                                                                   |     |    |
|             | 7  | 无正当理由拒绝配送或因乙方的原因导致甲方无法正常用餐的，每发生一次扣 30 分；                                               |     |    |
|             | 8  | 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食材种类、质量不符，未能及时更换的，每次扣 5 分。                               |     |    |
| 质量          | 9  | 食品质量不符合要求，出现质量问题，每次扣 5 分。                                                              |     |    |
|             | 10 | 未按照标准严格采购，出现次、差、来历不明                                                                   |     |    |

|                          |    |                                                                                                               |                   |  |
|--------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--|
|                          |    | 食材，每次扣 2 分。                                                                                                   |                   |  |
|                          | 11 | 把甲方验收不合格退货的食材重新配送给甲方的，每发现一次扣 10 分；                                                                            |                   |  |
|                          | 12 | 乙方在包装、运输、装卸等环节不符合食品卫生要求的，每发现一次扣 10 分；                                                                         |                   |  |
| 配送                       | 13 | 配送车辆、实际运输不符合招标文件及合同约定的，车厢内有异味，不整洁每次扣 3 分。                                                                     |                   |  |
|                          | 14 | 人员没有出示健康证，没有穿着工衣和配戴胸卡的，每次扣 2 分。                                                                               |                   |  |
|                          | 15 | 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，配送单没有详细注明食材的品牌、品种、单价、数量，配送单出现涂改，标记不清的情况的，每次扣 2 分。                  |                   |  |
| 安全生产管理要求                 | 16 | 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 2 分。                                                       |                   |  |
|                          | 17 | 没有相关应急预案的，每次扣 2 分。                                                                                            |                   |  |
| 其他                       | 18 | 监管部门的日常监督检查，被通报批评 1 次扣 5 分。                                                                                   |                   |  |
|                          | 19 | 乙方组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时通知甲方，造成无法及时联系的，每次扣 2 分；                                                        |                   |  |
|                          | 20 | 甲方认为应当对乙方进行考核的其他内容或有符合招标文件及合同规定的退出机制的违约行为，具体违约行为： <u>发生紧急事件，乙方不配合处理、处理不及时或处理失误导致出现负面影响的，视事件严重程度扣 10-30 分。</u> |                   |  |
| 扣分合计                     |    |                                                                                                               |                   |  |
| 整体评价（最终得分=满分 100 分-扣分合计） |    |                                                                                                               |                   |  |
| 考核小组签名：                  |    |                                                                                                               | 考核单位（盖章）<br>年 月 日 |  |

## 2) 对应服务评价:

| 服务评价 | A 满意            | B 基本满意            | C 差     |
|------|-----------------|-------------------|---------|
| 考核分数 | 90 分（含 90 分）或以上 | 80 分以上（含 80-89 分） | 79 分或以下 |

## 十、服务对照执行标准:

- 1、符合中华人民共和国国家和履约地相关安全质量标准、行业技术规范标准；
- 2、符合采购文件和响应承诺中各方共同认可的合理要求；

上述各类标准与法规必须是有关官方机构最新发布的现行标准版本。

## 十一、投诉跟踪服务要求:

- 1、乙方须提供常设的投诉热线服务，并对投诉内容进行及时跟踪、回访。对甲方的投诉与通知，必须按甲方指定的时间内处理完毕，若特发事件不能在短时间内解决，乙方必须采取应急措施，或按甲方认可的应急方案执行，不得影响甲方的正常工作业务。

2、服务期内，甲方有权按本项目的管理要求对乙方进行不定期抽查检查，若对不合格的管理服务提出警告后，仍未得到有效解决时，甲方有权终止管理合同。

3、乙方服务机构名称及地址：

联系人 1： ， 联系电话： ， 手机： ；

联系人 2： ， 联系电话： ， 手机： ；

服务专线电话：

4、其他服务要求：（补充内容不得对采购文件和投标/响应文件作实质性修改）

---

## 十二、验收要求：

### 1、验收流程：

(1)做好卸货前的检查。双方验收人员卸货前应应对场地和验收设备做好准备，并对食材的外观质量进行初步了解。食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。需要冷藏或冷冻运输的肉类必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，包装呈干爽状态。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。

(2)采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查物资的质量，按索票——验证——抽查——过磅——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。

(3)每批次每种食材均抽查验收，抽查率为 15%。

(4)验收工作人员应按本合同产品质量要求对食材质量进行抽查，比较相关文件，以确保食品品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对食材损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，甲方使用单位验收人员应和乙方人员一起确认，并保留双方签字单据。

### 2、抽查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，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，如水产品中发现河豚鱼或发现腐败变质肉类等，从履约保证金中没收 1 万元。

(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，应立即通知甲方使用单位伙食物资验收小组及乙方，将问题产品退货处理。

### 3、抽查发现资质证照不全问题的处理：

(1)整批产品有省地市出具的动植物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽 15%，两次抽查数 50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的食材退货。

(2)发现私宰肉或伪造相关证明文件的处理：没收全部履约保证金，自动终止合同，并保留进一步追究责任的权利。

4、退（补）货流程：对不符合质量要求的食材由甲方使用单位验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的可选具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成乙方以不影响甲方使用单位肉类供应为前提尽快补送，若乙方无法补齐数量的，由甲方自行采购，乙方应承担甲方由此造成的经济损失，并在履约保证金中以缺货金额的 10%在予以扣罚。在退货过程中，对碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给乙方。

5、验收记录：对每次验收的食材均记录食材名称、数量、验收情况等事项，并由乙方的送货人和甲方指派的收货人双方签名确认。

6、年度验收要求：年度合同期内，考核没有存在以下情况的，视为年度验收合格，可续签下一年度合同，否则视为不合格，且不予续签下一年度合同：①累计出现三次月度考核为 B

级。②累计出现两次月度考核为 C 级。③累计出现两次月度考核为 B 级和一次月度考核为 C 级。

### 十三、知识产权和保密要求:

1、乙方须确保甲方在中华人民共和国境内接受和使用乙方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)为由向甲方提出的任何求偿请求。否则,乙方须承担甲方与此相关的一切损失(包括且不限于:诉讼费、律师费、经裁定由甲方承担的任何费用、导致甲方需重新采购所产生的一切费用及时间费用损失等)。

2、乙方在项目履约过程中所获悉的国家秘密、工作秘密、商业秘密或者其他应当保密的信息,均有保密义务且不受合同有效期所限,直至该信息成为公开信息。泄露、不正当地使用国家秘密、工作秘密、商业秘密或者其他应当保密的信息,应当承担相应责任。

### 十四、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合同总额的 3%向甲方支付违约金;逾期日以上时,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,标准为每日按逾期应付款总额的 3%累计。

### 十五、提出异议的时间和办法:

1、甲方有异议时,应及时向乙方提出书面异议。

2、乙方在接到甲方书面异议后,应在 3 天内负责处理并函复甲方处理情况,否则,即视为默认甲方提出的异议和处理意见。

3、乙方利用专业技术和行业信息优势之便,以不道德的手段,故意隐瞒和掩盖自身缔约过失,违背投标(响应)承诺和未尽义务,损害了甲方的合法权益,甲方在任何时候均可追究乙方的违约责任并索取赔偿,且不受验收程序、服务期和合同时效的限制。

### 十六、争议的解决:

1、合同履行过程中发生的任何争议,如双方未能通过友好协商解决,应向佛山市有管辖权的人民法院提起诉讼。

2、法院审理期间,除提交法院审理的事项外,其它无争议的事项和条款仍应继续履行。

### 十七、不可抗力:

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时,应在不可抗力事件结束后 48 小时内向对方通报,以减轻可能给对方造成的损失,在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后,允许延期履行或修订合同,并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

### 十八、税费:

1、本合同实施过程中所发生的一切税费及不可预见费均由乙方承担。

2、乙方依照税务规章优先在合同履约地开具发票及纳税,咨询: 0757-12366。

### 十九、合同生效与合同备案:

1、本合同在甲乙双方代表或其授权代表签字盖章后生效。

2、自采购合同签订之日起 7 个工作日内,由甲方按照有关规定将采购合同副本报同级人民政府财政部门(政府采购管理部门)备案。

### 二十、乙方应提供的资料内容:

---

### 二十一、关于政府采购合同融资

1、乙方是否已申请政府采购合同融资: 是 / 否 ;

融 资 银 行 及 联 系 方  
式：\_\_\_\_\_。

2、若乙方已申请政府采购合同融资，其在本合同中登记的银行账号应与金融机构签订融资协议中约定的融资回款账户一致，此账户作为政府采购融资合同资金回款的唯一账户，未获得融资银行同意，乙方不得随意变更。

## 二十二、其它：

1、所有经一方或双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）、采购文件、要约文件和响应承诺文件、合同附件及中标（成交）通知书均为本合同不可分割的有效组成部分，与本合同具有同等的法律效力和履约义务，其缔约生效日期为有效签署或盖章确认之日期。

2、如一方（包括联系人）地址、电话、传真号码有变更，应在变更后 3 个工作日内书面通知对方联系人或负责人，否则，因此造成的损失由未履行通知义务方承担相应责任。

3、未经甲方书面同意，乙方不得擅自向第三方转让其主体性和关键性合同义务。

4、本合同一式\_\_\_\_\_份，甲方执\_\_\_\_\_份，乙方执\_\_\_\_\_份，鉴证单位执壹份。

5、本合同（含附件）共计\_\_\_\_\_页，缺页之合同为无效合同。

6、本合同签约履约地点：广东省佛山市。

7、本合同所指“书面通知”包括但不限于短信、电子邮件等数据电文的通知形式，到达时间以民事诉讼法的规定为准，但进行书面通知前后，通知方均有义务电话确认通知事项。

8、双方均已对以上各条款及附件作充分了解，并明确理解由此而产生的相关权责。

甲方（盖章）：

代表：

地址：

电话：

传真：

日期： 年 月 日

乙方（盖章）：

代表：

地址：

电话：

传真：

日期： 年 月 日

收款方、开票方须与乙方一致，专户为：

开户名称：

银行账号：

开户行：

鉴证单位：佛山市伟源招标代理有限公司

经核对，合同条款与采购文件一致。

鉴证日期： 年 月 日

# 佛山市政府采购项目 项目合同书

项目编号：沥采 2024044

项目名称：大沥镇 2 个机关食堂 2025-2026 年食材配送服务项目

采购包号：采购包 2（大沥镇政府机关食堂蔬果配送服务）

甲方： 佛山市南海区大沥镇党政和人大办公室

乙方： （中标/成交供应商名称）

签订日期：     年    月    日    

# 佛山市政府采购项目合同书

项目名称： 大沥镇 2 个机关食堂 2025-2026 年食材配送服务项目

项目编号： 沥采 2024044

采购包号： 采购包 2（大沥镇政府机关食堂蔬果配送服务）

甲方： 佛山市南海区大沥镇党政和人大办公室

乙方： （中标/成交供应商名称）

合同性质： 本合同为中小企业预留合同

根据《中华人民共和国政府采购法》《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、基本合同条款一览表

| 序号 | 合同条款      | 内 容                                                                                                                                                                                                                                                |
|----|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | 合同总额      | 人民币 小写：3,640,000.00 元；<br>大写：叁佰陆拾肆万元整                                                                                                                                                                                                              |
| 2. | 合同总额内容    | (1)合同总额包括初加工自然损耗费用、市场调查、食材采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格食材的退换、人工费（社保、节假日慰问金等）、运营、保险、验收、售后服务、税费、其他伴随服务费用以及合同实施过程中的可预见及不可预见费用等完成本合同内容所需的一切费用。<br>(2)合同结算价按实结算，天数为公历日。                                                                                            |
| 3. | 项目服务地点    | 甲方（用户）指定地点。详细地址为：大沥镇政府食堂（佛山市南海区大沥镇新城大道北 1 号）                                                                                                                                                                                                       |
| 4. | 服务期       | 合同生效后提供 2 年服务，即从      年      月      日至      年      月      日（或总结算金额累计达到合同总金额，则合同终止）。                                                                                                                                                                |
| 5. | 合同签订方式及情况 | 本项目分 2 次签订合同，每次合同服务期为一年。本次情况如下：<br>（1）本次签订为第      次；<br>（2）本次合同金额为（大写）：壹佰捌拾贰万元整，（ <u>¥1,820,000.00 元</u> ）；<br>（3）本次服务期起止时间：      年      月      日至      年      月      日（或总结算金额累计达到本次合同金额，则合同终止）                                                    |
| 6. | 付款方式      | （1）服务费用按月结算支付，在办理付款手续之前双方须对配送食材的品种、数量、单价、金额以及扣罚等进行统计，经双方核实无误后进行结算支付。<br>（2）每月服务费用按当月考核得分的百分数支取：考核得分 90 分以上（含 90 分），则乙方获得该月份结算金额的 100%的服务费用；考核得分 80 分以上（含 80-89 分），则乙方获得该月份结算金额的 90%的服务费用；考核得分不达 80 分的，则乙方只获得该月份结算金额的 60%的服务费用，若经整改后，下月考核得分仍不达 90 分 |

|           |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | <p>或以上，则乙方仍只获得该月份当结算金额的 <b>60%</b> 的服务费用。</p> <p>(3) 乙方在完成当月配送服务后，于次月 <b>10</b> 日前凭国家正式发票向甲方申请付款甲方收到申请并通过后，支付单位在 <b>15</b> 个工作日内办理相关结算支付手续。</p> <p>(4) 合同款项支付方为佛山市南海区大沥镇党政和人大办公室。每期付款须由乙方提出书面申请，获得甲方书面文件认可之后，由支付方审批确认后支付费用。所有的款项以转账的方式支付到乙方指定银行账号。乙方须在每次收款前按支付方要求出具等额的正式、合法完税发票。收款方、出具发票方均必须与乙方名称一致。合同支付手续的办理，均必须按支付方支付制度执行。</p> <p>(5) 因甲方使用的是财政资金，甲方在前款规定的付款时间为向政府财政支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为甲方已经按期支付。</p>                                                                                                                                       |
| <b>7.</b> | <b>结算基准价</b> | <p>(1) 结算基准价</p> <p>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》（南海区）每月 <b>1</b> 日和 <b>15</b> 日（如当月 <b>1</b> 日和 <b>15</b> 日没有对应价格的，则顺延至最近的一个工作日）对应价格平均价格为结算基准价。</p> <p>②《佛山市发展和改革局》网站没有公布的食品：每月一次由甲方和乙方共同到甲方考察后的两家超市或农副市场进行定价，各种所需的食品结算基准价以两家超市或农副市场的均价为准。</p> <p>③乙方须在每月 <b>20</b> 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。乙方应根据中标折扣率确认供货价格（含税费价），按甲方当月实际采购量制定每月结算清单，结算清单应在下个月 <b>5</b> 日前交甲方确认。</p> <p>(2) 合同结算价：合同结算价=结算基准价×合同折扣率。具体计价方式为：当天产生的甲方需要支付的费用=乙方当天采购量的总费用×合同折扣率。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。</p> <p>(4) 合同折扣率：（小写）_____ %；（大写）人民币百分之_____。</p> |
| <b>8.</b> | <b>履约保证金</b> | <p>(1) 合同签订后 <b>7</b> 天内，向佛山市南海区大沥镇党政和人大办公室支付合同金额的 <b>5%</b>（即¥<b>182000</b> 元）作为履约保证金。</p> <p>(2) 履约保证金提交形式：银行转账或履约保函（银行履约保函或专业担保公司担保）方式缴纳。采用保函方式的，保函的有效期限须至少涵盖项目实施全过程。采用银行转账的，乙方应将履约保证金经由乙方的银行存款账户，一次性汇入甲方指定的账户。</p> <p>(3) 履约保证金的退回：以银行转账的履约保证金在服务期满后 <b>30</b> 天内到甲方处办理退还手续，由甲方一次性无息退还给乙方。履约保证金以保函形式提交的，服务期满后保函自动失效，不存在退回。</p> <p>(4) 采用银行转账方式递交履约保证金的，如在合同执行期间因乙方违约导致履约金被部分扣除的，乙方必须在甲方书面通知后 <b>3</b> 个工作日内将扣除部分履约保证金补齐。如乙方未能按时补齐履约</p>                                                                                                                                      |

|  |                                                                                                                                                                          |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 保证金，甲方有权没收余下的履约保证金并终止合同。采用保函方式递交履约保证金的，如在合同执行期间因乙方违约导致履约金被部分扣除的，需要被扣除的该部分履约保证金则直接在乙方该季度的服务费中抵扣。<br>(5) 在合同执行期间履约保函失效的，乙方必须在 3 个工作日内重新提交有效的履约保函给甲方，如未在规定时间内提交的，甲方将有权终止合同。 |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**二、项目概况**

乙方为食堂进行蔬菜、水果配送服务。采购预算参考过往供应量设定，采购包就餐人数约 600 人，具体数量和品种需根据当天或每月的实际发生数确定，按实结算。具体内容及需求如下：

| 序号 | 品目                                 |
|----|------------------------------------|
| 1  | 新鲜蔬菜（如叶菜类、豆芽类、葱蒜类、瓜果类、根菜类、豆荚类等）    |
| 2  | 新鲜水果（如苹果、橙子、柑橘、香蕉、梨、番石榴、香瓜、柿子、芒果等） |

**三、食材要求及标准**

**数量验收标准：**

(1) 配送量大于订单量时按订单量验收，配送量小于订单量 85% 的，则告知乙方必须在 1 小时内补齐，若无法补齐数量，则由甲方自行采购，甲方自行采购费用在乙方当月的结算金额中进行扣减，并按该自行采购金额的 10% 在履约保证金中进行扣罚。

(2) 配送品种必须与订单品种一致。

**质量验收标准：**

(1) 标准：本项目所指的食材及服务应符合本合同的所述的标准；如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准；这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。

(2) 乙方应充分理解并认真遵循本合同的要求，所提供的食材必须是满足本合同要求。保证合同食材均为正规生产的新鲜检验合格、无毒、无辐射、无侵权食材，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，使用有效期的食材，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。

(3) 食材有包装的，其包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），甲方有权拒收包装不整齐、已拆封的食材。

(4) 甲方发现食材出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致食材性质改变的，乙方必须无条件退货或更换。

(5) 乙方保证所提供蔬果的多样性和季节性，以保证新鲜感，并在投标文件中列出相关品目。

(5) 乙方提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，一经发现，除按甲方要求无条件退货或换货外，还将承担一下违约责任：

①乙方提供假冒伪劣、过期、变质食品的，要求无条件退货或换货外，乙方应支付当次食材配送金额 2 倍的违约金，违约金可在结算款内进行抵扣。

②乙方提供的食材造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为乙方提供之食品问题，乙方除需负担全数之医药费、没收履约保证金外，甲方有权终止合同，乙方同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。

**四、具体要求**

(1) 新鲜度：

1) 水量：充足、但无过份萎蔫、皱皮。

2) 色泽：正常、无变色、光泽、学亮鲜艳。

- 3) 硬度：叶菜挺立、瓜菜饱满、结实、无空心、根菜略硬。
- 4) 机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害：挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。
- 5) 病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。
- 6) 形状：枝叶丰满、大小适中、曲线协调。
- 7) 成熟度：适中、无未熟过熟、腐烂。
- 8) 污染：无污染、残留农药、运输造成的污染。（随车提供农药检测证明）
- 9) 有包装：应完整、干净。
- 10) 叶菜类：挺实、全味正、颜色好、无过多黄叶、腐烂叶与多泥根，水份充足、无萎蔫、不成熟现象。
- 11) 瓜菜类：个大、成熟、新鲜、外皮无斑点、有新鲜绿秧、无软化、变质现象。
- 12) 根菜类：挺实、无软化、腐烂、带泥过多、色泽正常、形状正常、无生芽现象。
- 13) 水果：应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤，带有芳香味。

（2）卫生质量要求符合食品安全国家标准中农药最大残留限量。

（3）配送重量须达到甲方的订单需求重量，可使用达九成，严重不符合质量标准者可拒收及更换。

## **五、对乙方的要求：**

1、乙方必须依据有关法律法规和文件的要求，建立健全的食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等保证食品安全的规章制度，对职工进行食品安全知识培训，加强食品检验工作。鼓励企业符合良好生产规范要求，实施危害分析与关键控制点体系，使用食品质量安全溯源系统（软件来源须合法），提高食品安全管理水平。鼓励企业自有或有合作的种植基地。乙方应有切实可行的应急保障措施以应对紧急配送、安全（监管和食品卫生）事故，能够建立起一套科学、规范、高效的客户投诉处理机制。

2、必须明确产品质量安全责任人。

## **六、配送要求：**

### **1、配送时间：**

乙方分别于每个工作日早上 6:00 前（包括早餐、午餐）（其它时间甲方如有特殊配送要求的，应在甲方指定时间内完成配送）把所需食材送达指定地点，并提供配送清单。如不符合验收要求一律退货，并分别在当天上午的 8:00 前完成补充或更换所需品。

### **2、配送地点：**

大沥镇政府食堂（佛山市南海区大沥镇新城大道北 1 号）。

### **3、配送要求：**

（1）所有食材运输必须采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生的运载工具，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）需要冷藏或冷冻运输的蔬果必须用专用冷藏、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。

（3）整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

（4）配送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，保证需要冷藏或冷冻运输的蔬果在运输过程冷链不中断。食材到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

(5) 卸货要求：配送车辆应保持清洁；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，记录配送车辆温度，并存档。在卸货过程中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过 30 分钟。

#### 4、服务人员要求：

(1) 乙方需为本项目配备一名项目负责人，负责与甲方沟通协调工作及食材供应的全面日常管理工作。

(2) 乙方必须明确产品质量安全责任人。配备足够的食品安全专业技术人员、质量安全检测人员、食品安全管理人员、物流管理人员等食品经营有关的人员。

(3) 每次配送食材，乙方必须安排不少于 2 个配送人员（含司机）分别负责送货，负责食材的运输、过秤，并协助甲方使用单位验收食材。乙方指定的配送人员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，其行为必须严格遵守甲方各项规章制度，不得做出有损甲方使用单位形象和利益的事情。

(4) 合同生效后，乙方须提供配送团队成员的运送人员姓名、联系电话、身份证号码以及健康证号信息给甲方备案。

(5) 甲方有权以书面形式要求乙方在 3 个工作日内更换不能按规定履行合同的人员。

(6) 乙方对其投入的服务人员的人身安全承担全部责任。

#### 七、其他要求：

(1) 所有的蔬菜根据甲方需求进行初加工，达到半成品或成品状态。例如：凉瓜开边、去籽；西红柿去蒂；土豆去皮、切丝；洋葱剥皮等。

(2) 所有的食材为非转基因食品。

(3) 在甲方未签收之前，食材的所有权和风险属于乙方，食材发生遗失、损坏由乙方负责。

(4) 乙方应针对本项目制定以下方案：项目实施总体计划思路和分析（包括对项目的需求的理解和分析，服务的重点、目标及计划）；配送计划安排（包括但不限于包装、保存、运输各环节的工作安排）；出现产品质量问题退换货方案（退换货流程，退换货过程便捷性的说明、补货时间承诺等）；应急方案（特殊情况包括：紧急配送、安全事故等）；保证食品安全的规章制度（包括食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等）、职工食品安全知识培训制度。

#### 八、管理要求

(1) 乙方应按合同约定供货，乙方不得转包、分包，否则甲方有权单方面终止合同，项目另行处理，乙方承担由此造成的经济损失，履约保证金不退还。

(2) 乙方应遵守甲方单位的各项规定。

(3) 乙方除不可抗力外，不得因其他任何理由延迟配送。甲方使用单位如遇特殊情况需推迟配送，应提前通知乙方。因乙方原因延误配送日期的（采购单位要求推迟的除外），甲方使用单位有权自行采购，并由乙方承担由此产生的一切损失和费用，并在履约保证金中以所缺食材金额的 10%在予以扣罚。

(4) 乙方不得变更供应食材，应严格按甲方要求（如商标、名称、产地、规格和重量等）和投标相关承诺（食材质量要求等）供应，否则，甲方使用单位有权拒收。

(5) 甲方使用单位按合同对食材进行认真验收，对不符合规格要求的食材，乙方必须无条件退货；乙方未能履行招标文件和合同所定事项,或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的食材或配送时的食材与乙方投标文件中的承诺不符，甲方使用单位退货后将记录在案，除按《考核制度标准》第 9 条、第 10 条扣分外，并在履约保证金中以所缺食材金额的 10%在予以扣罚，乙方除要承担甲方因此产生的一切损失和费用外，情节严重的甲方可取消其供应资格。

(6) 乙方须按所供应食材的销售额开具国家正式发票。

(7) 乙方被有效投诉 3 次或造成安全（监管和食品卫生）事故的取消供应资格。

(8) 食品溯源要求。乙方对食品供应链进行明确，所有食品的来源必须清晰，包装食品要有以 SC 开头的生产许可编号。生产食品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。投标文件要求对食品的来源和质量标准要有详尽的描述，并提出验收的行业标准和感官标准。如该食材无质量标准，则需由乙方按国家和行业的要求自行描述。在配送期内，食材价款总结算金额累计达到合同总额，本项目合同终止。

(9) 本采购包食堂的管理单位和支付单位为佛山市南海区大沥镇党政和人大办公室。

(10) 在服务期内，根据上级采购脱贫地区农副产品工作要求，如甲方需定向采购脱贫地区的农副产品的，具体采购工作由甲方根据上级相关部门的要求和安排进行采购实施，可由甲方自行按规定采购，或由乙方按规定进行采购，乙方应无条件配合甲方定向采购脱贫地区的农副产品。脱贫地区的农副产品价格按“脱贫地区农副产品网络销售平台”

(<https://www.fupin832.com/>) 和相关政策文件的要求确定。定向采购的脱贫地区农副产品金额包含在本采购包预算金额内。

(11) 乙方应具有食材快速检验检测的能力，所供食材必须符合行业生产及经营标准，货真价实，均能满足甲方的需求。

## 九、综合考核标准

甲方对乙方原则上实行月度考核，视考核情况是否进行服务费的支付或继续合同的履行：

(1) 每月服务费用按考核得分的百分数支取：如月度考核为 A 级的，则乙方获得该月份结算金额的 100% 的服务费用；如月度考核为 B 级的，则乙方获得该月份结算金额的 90% 的服务费用；如月度考核为 C 级的，则乙方只获得该月份结算金额的 60% 的服务费用，若经整改后，下月考核仍达不到 A 级的，则乙方仍只获得该月份结算金额的 60% 的服务费用。

(2) 年度合同期内，考核存在以下情况的，甲方可单方面终止合同，乙方无条件接受：

① 累计出现三次月度考核为 B 级。

② 累计出现两次月度考核为 C 级。

③ 累计出现两次月度考核为 B 级和一次月度考核为 C 级。

(3) 合同期内，甲方有权对考核内容进行调整。

(4) 当 2 年服务合同期满，合同自动无条件终止。

## 考核制度标准：

### 1) 考核表

| 月度考核表（ 年 月） |    |                                                                                        |     |    |
|-------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|
| 被考核单位：      |    | 被考核单位代表签名：                                                                             |     |    |
| 项目          | 序号 | 考核细则                                                                                   | 扣分值 | 备注 |
| 价格          | 1  | 未按约定结算基准价配送的，每次实际配送单价超过当月结算基准价单价 10%（含）以内扣 15 分，10%（不含）至 20%（不含）扣 20 分，20%（含）以上扣 25 分； |     |    |
| 交货          | 2  | 未经甲方同意私自更改订单中食材，每发生一次扣 10 分并警告一次；                                                      |     |    |
|             | 3  | 未按甲方指定时间内完成配送、供应或加工的，每次扣 10 分；                                                         |     |    |
|             | 4  | 提供虚假检验报告等相关票证的，每发现一项次扣 30 分；                                                           |     |    |
|             | 5  | 未及时按要求随货提供相关票证的，每项次扣 5 分；                                                              |     |    |

|                          |    |                                                                                                               |          |  |
|--------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--|
|                          | 6  | 未按甲方指定秩序卸货的，每次扣 2 分；                                                                                          |          |  |
|                          | 7  | 无正当理由拒绝配送或因乙方的原因导致甲方无法正常用餐的，每发生一次扣 30 分；                                                                      |          |  |
|                          | 8  | 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食材种类、质量不符，未能及时更换的，每次扣 5 分。                                                      |          |  |
| 质量                       | 9  | 食品质量不符合要求，出现质量问题，每次扣 5 分。                                                                                     |          |  |
|                          | 10 | 未按照标准严格采购，出现次、差、来历不明食材，每次扣 2 分。                                                                               |          |  |
|                          | 11 | 把甲方验收不合格退货的食材重新配送给甲方的，每发现一次扣 10 分；                                                                            |          |  |
|                          | 12 | 乙方在包装、运输、装卸等环节不符合食品卫生要求的，每发现一次扣 10 分；                                                                         |          |  |
| 配送                       | 13 | 配送车辆、实际运输不符合招标文件及合同约定的，车厢内有异味，不整洁每次扣 3 分。                                                                     |          |  |
|                          | 14 | 人员没有出示健康证，没有穿着工衣和配戴胸卡的，每次扣 2 分。                                                                               |          |  |
|                          | 15 | 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，配送单没有详细注明食材的品牌、品种、单价、数量，配送单出现涂改，标记不清的情况的，每次扣 2 分。                  |          |  |
| 安全生产管理要求                 | 16 | 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 2 分。                                                       |          |  |
|                          | 17 | 没有相关应急预案的，每次扣 2 分。                                                                                            |          |  |
| 其他                       | 18 | 监管部门的日常监督检查，被通报批评 1 次扣 5 分。                                                                                   |          |  |
|                          | 19 | 乙方组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时通知甲方，造成无法及时联系的，每次扣 2 分；                                                        |          |  |
|                          | 20 | 甲方认为应当对乙方进行考核的其他内容或有符合招标文件及合同规定的退出机制的违约行为，具体违约行为： <u>发生紧急事件，乙方不配合处理、处理不及时或处理失误导致出现负面影响的，视事件严重程度扣 10-30 分。</u> |          |  |
| 扣分合计                     |    |                                                                                                               |          |  |
| 整体评价（最终得分=满分 100 分-扣分合计） |    |                                                                                                               |          |  |
| 考核小组签名：                  |    |                                                                                                               | 考核单位（盖章） |  |
|                          |    |                                                                                                               | 年 月 日    |  |

## 2) 对应服务评价:

|      |      |        |     |
|------|------|--------|-----|
| 服务评价 | A 满意 | B 基本满意 | C 差 |
|------|------|--------|-----|

|      |                 |                   |         |
|------|-----------------|-------------------|---------|
| 考核分数 | 90 分（含 90 分）或以上 | 80 分以上（含 80-89 分） | 79 分或以下 |
|------|-----------------|-------------------|---------|

#### 十、服务对照执行标准：

- 1、符合中华人民共和国国家和履约地相关安全质量标准、行业技术规范标准；
- 2、符合采购文件和响应承诺中各方共同认可的合理要求；

上述各类标准与法规必须是有关官方机构最新发布的现行标准版本。

#### 十一、投诉跟踪服务要求：

- 1、乙方须提供常设的投诉热线服务，并对投诉内容进行及时跟踪、回访。对甲方的投诉与通知，必须按甲方指定的时间内处理完毕，若特发事件不能在短时间内解决，乙方必须采取应急措施，或按甲方认可的应急方案执行，不得影响甲方的正常工作业务。
- 2、服务期内，甲方有权按本项目的管理要求对乙方进行不定期抽查检查，若对不合格的管理服务提出警告后，仍未得到有效解决时，甲方有权终止管理合同。
- 3、乙方服务机构名称及地址：  
 联系人 1：                      ，联系电话：                      ，手机：                      ；  
 联系人 2：                      ，联系电话：                      ，手机：                      ；  
 服务专线电话：
- 4、其他服务要求：（补充内容不得对采购文件和投标/响应文件作实质性修改）

#### 十二、验收要求：

##### 1、验收流程：

(1)做好卸货前的检查。双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对食材的外观质量进行初步了解。食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。需要冷藏或冷冻运输的蔬果必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，包装呈干爽状态。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。

(2)采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查物资的质量，按索票——验证——抽查——过磅——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。

(3)每批次每种食材均抽查验收，抽查率为 15%。

(4)验收工作人员应按本合同产品质量要求对食材质量进行抽查，比较相关文件，以确保食品品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对食材损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，甲方使用单位验收人员应和乙方人员一起确认，并保留双方签字单据。

##### 2、抽查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，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，如农药超标、发生霉变等，从履约保证金中没收 1 万元。

(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，应立即通知甲方使用单位伙食物资验收小组及乙方，将问题产品退货处理。

3、退（补）货流程：对不符合质量要求的食材由甲方使用单位验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的可选具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成乙方以不影响甲方使用单位肉类供应为前提尽快补送，若乙方无法补齐数量的，由甲方自行采购，乙方应承担甲方由此造成的经济损失,并在履约保证金中以缺货金额的 10%在予以扣罚。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。

4、验收记录：对每次验收的食材均记录食材名称、数量、验收情况等事项，并由乙方的送货人和甲方指派的收货人双方签名确认。

5、年度验收要求：年度合同期内，考核没有存在以下情况的，视为年度验收合格，可续签下一年度合同，否则视为不合格，且不予续签下一年度合同：①累计出现三次月度考核为B级。②累计出现两次月度考核为C级。③累计出现两次月度考核为B级和一次月度考核为C级。

### **十三、知识产权和保密要求：**

1、乙方须确保甲方在中华人民共和国境内接受和使用乙方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）为由向甲方提出的任何求偿请求。否则，乙方须承担甲方与此相关的一切损失（包括且不限于：诉讼费、律师费、经裁定由甲方承担的任何费用、导致甲方需重新采购所产生的一切费用及时间费用损失等）。

2、乙方在项目履约过程中所获悉的国家秘密、工作秘密、商业秘密或者其他应当保密的信息，均有保密义务且不受合同有效期所限，直至该信息成为公开信息。泄露、不正当地使用国家秘密、工作秘密、商业秘密或者其他应当保密的信息，应当承担相应责任。

### **十四、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合同总额的3%向甲方支付违约金；逾期日以上时，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，标准为每日按逾期应付款总额的3%累计。

### **十五、提出异议的时间和办法：**

1、甲方有异议时，应及时向乙方提出书面异议。

2、乙方在接到甲方书面异议后，应在3天内负责处理并函复甲方处理情况，否则，即视为默认甲方提出的异议和处理意见。

3、乙方利用专业技术和行业信息优势之便，以不道德的手段，故意隐瞒和掩盖自身缔约过失，违背投标（响应）承诺和未尽义务，损害了甲方的合法权益，甲方在任何时候均可追究乙方的违约责任并索取赔偿，且不受验收程序、服务期和合同时效的限制。

### **十六、争议的解决：**

1、合同履行过程中发生的任何争议，如双方未能通过友好协商解决，应向佛山市有管辖权的人民法院提起诉讼。

2、法院审理期间，除提交法院审理的事项外，其它无争议的事项和条款仍应继续履行。

### **十七、不可抗力：**

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后48小时内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

### **十八、税费：**

1、本合同实施过程中所发生的一切税费及不可预见费均由乙方承担。

2、乙方依照税务规章优先在合同履约地开具发票及纳税，咨询：0757-12366。

### **十九、合同生效与合同备案：**

1、本合同在甲乙双方代表或其授权代表签字盖章后生效。

2、自采购合同签订之日起7个工作日内，由甲方按照有关规定将采购合同副本报同级人民政府财政部门（政府采购管理部门）备案。

### **二十、乙方应提供的资料内容：**

1、乙方是否已申请政府采购合同融资：是 / 否；

2、若乙方已申请政府采购合同融资，其在本合同中登记的银行账号应与金融机构签订融资协议中约定的融资回款账户一致，此账户作为政府采购融资合同资金回款的唯一账户，未获得融资银行同意，乙方不得随意变更。

1、所有经一方或双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）、采购文件、要约文件和响应承诺文件、合同附件及中标（成交）通知书均为本合同不可分割的有效组成部分，与本合同具有同等的法律效力和履约义务，其缔约生效日期为有效签署或盖章确认之日日期。

3、未经甲方书面同意，乙方不得擅自向第三方转让其主体性和关键性合同义务。

4、本合同一式 份，甲方执 份，乙方执 份，鉴证单位执壹份。

5、本合同（含附件）共计\_\_\_\_\_页，缺页之合同为无效合同。

6、本合同签约履约地点：广东省佛山市。

7、本合同所指“书面通知”包括但不限于短信、电子邮件等数据电文的通知形式，到达时间以民事诉讼法的规定为准，但进行书面通知前后，通知方均有义务电话确认通知事项。

8、双方均已对以上各条款及附件作充分了解，并明确理解由此而产生的相关权责。

乙方（盖章）：

代表：

地址：

电话:

传真:

日期： 年 月 日

收款方、开票方须与乙方一致，专户为：

开户名称:

银行账号:

开户行:

鉴证单位：佛山市伟源招标代理有限公司

经核对，合同条款与采购文件一致。

鉴证日期： 年 月 日

项目编号: 沥采 2024044

项目名称：大沥镇 2 个机关食堂 2025-2026 年食材配送服务项目

采购包号：采购包 3（大沥镇政府机关食堂粮油、副食品、配料、干货、冰鲜肉类配送服务）

甲方： 佛山市南海区大沥镇党政和人大办公室

乙方： （中标/成交供应商名称）

签订日期： 年 月 日

佛山市政府采购项目合同书

项 目 名 称： 大沥镇 2 个机关食堂 2025-2026 年食材配送服务项目

项 目 编 号： 沥采 2024044

采 购 包 号： 采购包 3（大沥镇政府机关食堂粮油、副食品、配料、干货、冰鲜肉类配送服务）

甲 方： 佛山市南海区大沥镇党政和人大办公室

乙 方： （中标/成交供应商名称）

合 同 性 质： 本合同为中小企业预留合同

质：

根据《中华人民共和国政府采购法》《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、基本合同条款一览表

| 序号 | 合同条款      | 内 容                                                                                                                                                     |
|----|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | 合同总额      | 人民币 小写：3,640,000.00 元；<br>大写：叁佰陆拾肆万元整                                                                                                                   |
| 2. | 合同总额内容    | (1)合同总额包括初加工自然损耗费用、市场调查、食材采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格食材的退换、人工费（社保、节假日慰问金等）、运营、保险、验收、售后服务、税费、其他伴随服务费用以及合同实施过程中的可预见及不可预见费用等完成本合同内容所需的一切费用。<br>(2)合同结算价按实结算，天数为公历日。 |
| 3. | 项目服务地点    | 甲方（用户）指定地点。详细地址为：大沥镇政府食堂（佛山市南海区大沥镇新城大道北 1 号）                                                                                                            |
| 4. | 服务期       | 合同生效后提供 2 年服务，即从 年 月 日至 年 月 日（或总结算金额累计达到合同总金额，则合同终止）。                                                                                                   |
| 5. | 合同签订方式及情况 | 本项目分 2 次签订合同，每次合同服务期为一年。本次情况如下：<br>(1) 本次签订为第 次；<br>(2) 本次合同金额为（大写）：壹佰捌拾贰万元整，（¥1,820,000.00 元）；<br>(3) 本次服务期起止时间： 年 月 日至 年 月 日（或总结算金额累计达到本次合同金额，则合同终止）  |

|    |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6. | 付款方式  | <p>(1) 服务费用按月结算支付，在办理付款手续之前双方须对配送食材的品种、数量、单价、金额以及扣罚等进行统计，经双方核实无误后进行结算支付。</p> <p>(2) 每月服务费用按当月考核得分的百分数支取：考核得分 90 分以上（含 90 分），则乙方获得该月份结算金额的 100%的服务费用；考核得分 80 分以上（含 80-89 分），则乙方获得该月份结算金额的 90%的服务费用；考核得分不达 80 分的，则乙方只获得该月份结算金额的 60%的服务费用，若经整改后，下月考核得分仍不达 90 分或以上，则乙方仍只获得该月份当结算金额的 60%的服务费用。</p> <p>(3) 乙方在完成当月配送服务后，于次月 10 日前凭国家正式发票向甲方申请付款甲方收到申请并通过后，支付单位在 15 个工作日内办理相关结算支付手续。</p> <p>(4) 合同款项支付方为佛山市南海区大沥镇党政和人大办公室。每期付款须由乙方提出书面申请，获得甲方书面文件认可之后，由支付方审批确认后支付费用。所有的款项以转账的方式支付到乙方指定银行账号。乙方须在每次收款前按支付方要求出具等额的正式、合法完税发票。收款方、出具发票方均必须与乙方名称一致。合同支付手续的办理，均必须按支付方支付制度执行。</p> <p>(5) 因甲方使用的是财政资金，甲方在前款规定的付款时间为向政府财政支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为甲方已经按期支付。</p> |
| 7. | 结算基准价 | <p>(1) 结算基准价</p> <p>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》（南海区）每月 1 日和 15 日（如当月 1 日和 15 日没有对应价格的，则顺延至最近的一个工作日）对应价格平均价格为结算基准价。</p> <p>②《佛山市发展和改革局》网站没有公布的食品：每月一次由甲方和乙方共同到甲方考察后的两家超市或农贸市场进行定价，各种所需的食品结算基准价以两家超市或农贸市场的均价为准。</p> <p>③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。乙方应根据中标折扣率确认供货价格（含税费价），按甲方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 日前交甲方确认。</p> <p>(2) 合同结算价：合同结算价=结算基准价×合同折扣率。具体计价方式为：当天产生的甲方需要支付的费用=乙方当天采购量的总费用×合同折扣率。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。</p> <p>(4) 合同折扣率：（小写）_____ %；（大写）人民币百分之_____。</p>                                                                                                                                       |
| 8. | 履约保证金 | <p>(1) 合同签订后 7 天内，向佛山市南海区大沥镇党政和人大办公室支付合同金额的 5%（即¥182000 元）作为履约保证金。</p> <p>(2) 履约保证金提交形式：银行转账或履约保函（银行履约保函或专业担保公司担保）方式缴纳。采用保函方式的，保函的有效期限须至少涵盖项目实施全过程。采用银行转账的，乙方应将履约保证</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>金经由乙方的银行存款账户，一次性汇入甲方指定的账户。</p> <p>（3）履约保证金的退回：以银行转账的履约保证金在服务期满后30天内到甲方处办理退还手续，由甲方一次性无息退还给乙方。履约保证金以保函形式提交的，服务期满后保函自动失效，不存在退回。</p> <p>（4）采用银行转账方式递交履约保证金的，如在合同执行期间因乙方违约导致履约金被部分扣除的，乙方必须在甲方书面通知后3个工作日内将扣除部分履约保证金补齐。如乙方未能按时补齐履约保证金，甲方有权没收余下的履约保证金并终止合同。采用保函方式递交履约保证金的，如在合同执行期间因乙方违约导致履约金被部分扣除的，需要被扣除的该部分履约保证金则直接在乙方该季度的服务费中抵扣。</p> <p>（5）在合同执行期间履约保函失效的，乙方必须在3个工作日内重新提交有效的履约保函给甲方，如未在规定时间内提交的，甲方将有权终止合同。</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 二、项目概况

乙方为食堂进行粮油、副食品、配料、干货、冰鲜肉类等配送服务以及小型围餐的食材配送服务，包括食用农产品、预包装食品和散装食品等。采购预算参考过往供应量设定，采购包就餐人数约600人，具体数量和品种需根据当天或每月的实际发生数确定，按实结算。具体内容及需求如下（包括但不限于）：

| 序号 | 品目                                                                                                                               |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 粮（如大米、糯米、黑糯米、小米等）                                                                                                                |
| 2  | 油（如花生油、菜油、葵花籽油、大豆油、玉米胚油、橄榄油、调和油等）                                                                                                |
| 3  | 副食品（如包子、馒头、春卷、面条、饺子、云吞、糯米鸡、饼干、蛋糕、奶类及奶制品、豆制品、肉罐头、鱼罐头、蛋类、陈村粉、桂林米粉、沙河粉、饮料、腊味（如腊肉、腊肠、腊鸭、火腿等）等）                                       |
| 4  | 配料（如食盐、白糖、红糖、冰糖、生粉、生抽、老抽、番茄酱、豉汁、卤水、蚝油、鱼露、豆豉、面豉、腐乳、虾酱、豆瓣酱、柱侯酱、海鲜酱、辣椒酱、沙茶酱、黄豆酱、甜面酱、陈醋、白醋、米醋、五香粉、盐焗鸡粉、胡椒粉、十三香、孜然、味精、鸡精、麻油、料酒、浓缩汤料等） |
| 5  | 干货（如干香菇、干木耳、干紫菜、红枣等）                                                                                                             |
| 6  | 冰鲜肉类(如猪牛羊、生禽、水产等冰鲜产品)                                                                                                            |
| 7  | 新鲜肉类（如猪牛羊、生禽、水产等新鲜产品）                                                                                                            |
| 8  | 熟食（如烧肉、烧排骨、叉烧、烧鸭、烧鹅、白切鸡、酱油鸡、盐焗鸡、卤水肉等）                                                                                            |
| 9  | 新鲜蔬菜（如叶菜类、豆芽类、葱蒜类、瓜果类、根菜类、豆荚类等）                                                                                                  |
| 10 | 新鲜水果（如苹果、橙子、柑橘、香蕉、梨、番石榴、香瓜、柿子、芒果等）                                                                                               |

## 三、食材要求及标准

### 数量验收标准：

（1）配送量大于订单量时按订单量验收，配送量小于订单量85%的，则告知乙方必须在1小时内补齐，若无法补齐数量，则由甲方自行采购，甲方自行采购费用在乙方当月的结算金额中进行扣减，并按该自行采购金额的10%在履约保证金中进行扣罚。

（2）配送品种必须与订单品种一致。

### 质量验收标准：

(1) 标准：本项目所指的食材及服务应符合本合同的所述的标准；如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准；这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。

(2) 乙方应充分理解并认真遵循本合同的要求，所提供的食材必须是满足本合同要求。保证合同食材均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）检验合格、无毒、无辐射、无侵权食材，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，使用有效期的食材，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。

(3) 食材有包装的，其包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），甲方有权拒收包装不整齐、已拆封的食材。

(4) 甲方发现食材出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致食材性质改变的，乙方必须无条件退货或更换。

(5) 乙方提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，一经发现，除按甲方要求无条件退货或换货外，还将承担一下违约责任：

①乙方提供假冒伪劣、过期、变质食品的，要求无条件退货或换货外，乙方应支付当次食材配送金额 2 倍的违约金，违约金可在结算款内进行抵扣。

②乙方提供的食材造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为乙方提供之食品问题，乙方除需负担全数之医药费、没收履约保证金外，甲方有权终止合同，乙方同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。

● 具体要求

1、肉类：包括单不限于猪肉、牛肉、羊肉、鸡、鸭

(1) 鲜猪肉

| 品名   | 质量验收标准                                                                                                                                                  | 扣秤标准                                       |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 鲜瘦肉  | 肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫。弹性良好，压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉正常气味，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。若有注水，按 10-20%扣秤，注明湿收。 | 根据实际情况，实际需求者，临场与乙方协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。 |
| 五花肉  | 带皮的肥瘦肉，肌肉与脂肪多层相间。                                                                                                                                       |                                            |
| 排骨   | 带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实，完整，不得剔降，骨肉不分离。                                                                                                                     |                                            |
| 猪肝猪心 | 肝叶完整、暗红、质地柔软、湿润、有光泽、边缘薄心冠脂肪洁白、组织结实有弹性、用手可挤出鲜红的血液和血凝结块。                                                                                                  |                                            |
| 猪腰   | 表面有一层光亮的薄膜、呈浅红色，柔软有光泽、有弹性。                                                                                                                              |                                            |
| 猪肚   | 呈浅白、色泽光润、不带肥油、内部干净、无异物、极小味道。                                                                                                                            |                                            |
| 猪手   | 腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑、肉质有弹性。                                                                                                  |                                            |

(2) 鲜牛肉、鲜羊肉

| 品名  | 质量验收标准                                                            | 扣秤标准                                 |
|-----|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 鲜牛肉 | 肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无寄生虫，无注水。 | 根据实际情况，实际需求者，临场与乙方协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标 |
| 牛腩  | 肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密面细腻，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。                  |                                      |

|     |                                                  |        |
|-----|--------------------------------------------------|--------|
| 鲜羊肉 | 肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻、有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。 | 准者可拒收。 |
|-----|--------------------------------------------------|--------|

(3) 鲜鸭

| 品名 | 质量验收标准                                                       | 扣秤标准                                               |
|----|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 鲜鸭 | 表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味。 | 根据实际情况，实际需求者，临场与乙方协议扣秤 <b>1-5%</b> ，严重不符合质量标准者可拒收。 |

(4) 鲜鸡

| 品名 | 质量验收标准                                                                                                                                                                                            | 扣秤标准                                               |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 鲜鸡 | 具有该品种应有的外形特征、大小符合要求、鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露。母鸡要求饲养不少于 <b>120</b> 天，扇鸡要求饲养不少于 <b>200</b> 天。 | 根据实际情况，实际需求者，临场与乙方协议扣秤 <b>1-5%</b> ，严重不符合质量标准者可拒收。 |

2、冻品类、冻肉、冻副产品

(1) 冻品类、冻肉

| 品名   | 质量验收标准                                                                                                                  | 扣秤标准                                   |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 鲜猪肉丸 | 新鲜瘦猪肉或碎杂肉或符合卫生标准的瘦肉。                                                                                                    | 外包装箱需完好、且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收。 |
| 鲜牛肉丸 | 新鲜瘦牛肉或碎杂肉或符合卫生标准的瘦肉。                                                                                                    |                                        |
| 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、外包装箱完好。                                                                  |                                        |
| 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。                                                           |                                        |
| 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、外包装箱完好。                                                          |                                        |
| 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、外包装箱完好。母鸡要求饲养不少于 <b>120</b> 天，扇鸡要求饲养不少于 <b>200</b> 天。 |                                        |

(2) 冻副食品

| 品名  | 质量验收标准                                                                            | 扣秤标准                           |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 鸡中翼 | 无黄衣、大小均匀、无异味、无碎杂、有光泽、无明显淤块、无破皮、外表色泽正常、肉质淡红、无鸡毛，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。 | 外包装箱需完好、且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收； |
| 鸡爪  | 大小均匀、色泽乳白、无粘手、无异味、无黑斑、无碎架爪                                                        |                                |

|           |                                                                                                        |                                           |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
|           | 底部。                                                                                                    | 注冰明显者拒收。                                  |
| 鸡全翼<br>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、无淤血斑、有光泽、肉质淡红、无异味。解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。 |                                           |
| 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。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。                               |                                           |
| 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。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。                                                 |                                           |
| 猪副产品      | 无冻干脱水发暗迹象、其它同鲜猪肉副产品。                                                                                   | 根据实际情况，实际需求者，临场与乙方协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。 |
| 龙骨        | 剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油。                                                                               |                                           |
| 汤骨        | 腿骨，圆管形，浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉干净、完整。品质新鲜，去蹄壳，不带蹄筋，无毛，无趾间黑垢，无松香。无黑斑、无指甲、表面光滑、肉质有弹性。                          |                                           |
| 猪肺        | 肉呈红色，有光泽。                                                                                              |                                           |
| 猪大肠       | 呈浅黄、无黑斑、柔软、表面光滑湿润、无异物、极小味道。                                                                            |                                           |

### 3、水产类

#### (1) 活鲜：鱼类、虾类

| 品名 | 质量验收标准                                                                                                                  | 扣秤标准                                      |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 鱼类 | 游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无嘴烂及其它外表损伤。鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀。<br>鱼头：净鱼头不低于 1.5 斤/个，具体要求按照招标人实际需求供应。 | 根据实际情况，实际需求者，临场与乙方协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。 |
| 虾类 | 游水快，对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度；虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色。                                                                |                                           |

#### (2) 冰鲜

| 品名  | 质量验收标准                                                                                                                                                                                    | 扣秤标准                                   |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 冰鲜鱼 | 鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层，天然色泽显明而不浑浊。眼球不突出，透明重复冰冻的鱼鳞呈暗色，解冻后，有光泽，有一层清洁透明的黏液，鳞片完整、不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，鱼眼澄清透明，眼球饱满凸出，角膜透明，鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气、裂现象、肛孔白色凹陷，肉质坚实，有弹性，骨肉不分离。解冻后与鲜品特征相同。<br>外包装箱完好无破损，有生产日期。 | 外包装箱需完好、且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收。 |
| 虾类  | 头尾完整，有一定弯曲度，虾身较挺，半透明不发红，外壳有光泽，稍湿润，气味正常。                                                                                                                                                   |                                        |
| 冰鱿鱼 | 色鲜艳，皮微红，有光泽，多粘液，体形完整，肌肉柔软光滑，有弹性。                                                                                                                                                          |                                        |

#### 4、熟食类

应符合《食品安全国家标准熟肉制品生产卫生规范》(GB 19303-2023)。

说明：

(1) 肉类必须为放心肉，严禁私宰肉，必须具有检验、检疫验讫标志、肉品品质检验证明并经药物检测合格的产品。

(2) 食材需在屠宰厂（场）进行预包装，预包装应当符合国家有关标准，且包装物上需标注可溯源的标签、标识等相关信息。

(3) 乙方在每次配送时必须向甲方提供该批次食材的检验检疫证明、检验合格证、分割销售凭据（原件），如未能提供证明的，甲方有权拒绝签收该批次食材，并要求乙方在 60 分钟内进行更换。

(4) 冻品及其他带有包装的食品,其质量卫生标准除符合国家规定的质量卫生标准外,还应包括以下方面：

- 1) 凡是冻肉类产品必须包装完整并有生产厂址和生产日期；
- 2) 冻肉类产品中如涉及该产品类别必须满足产品卫生检疫标准的，需提供产品卫生检疫证明文件，如冻 3 号肉和冻肋排等；
- 3) 冻肉类产品质量必须符合验收标准(如新鲜度等)；
- 4) 冻肉类产品中间不能有过多冰块；
- 5) 冻肉类产品重量必须和包装箱上标明的重量一致；
- 6) 验货时，拆箱检查，如含水量太多称重时适当按比例除冰块的重量。称重时要扣除纸箱、以货品净重为准。如果外包装箱上标有净重，按净重入库，如果没有净重标识，按 5%扣除含冰量；
- 7) 如出现肉制品风干、变色之冻品不能收货。

(5) 票证要求：畜禽冻肉类和肉制品的生产厂家必须具有肉制品《食品生产许可证》。

#### 5、蔬果类：

(1) 新鲜度：

- 1) 水量：充足、但无过份萎蔫、皱皮。
- 2) 色泽：正常、无变色、光泽、学亮鲜艳。
- 3) 硬度：叶菜挺立、瓜菜饱满、结实、无空心、根菜略硬。
- 4) 机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害：挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。
- 5) 病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。
- 6) 形状：枝叶丰满、大小适中、曲线谐调。
- 7) 成熟度：适中、无未熟过熟、腐烂。
- 8) 污染：无污染、残留农药、运输造成的污染。（随车提供农药检测证明）
- 9) 有包装：应完整、干净。
- 10) 叶菜类：挺实、全味正、颜色好、无过多黄叶、腐烂叶与多泥根，水份充足、无萎蔫、不成熟现象。
- 11) 瓜菜类：个大、成熟、新鲜、外皮无斑点、有新鲜绿秧、无软化、变质现象。
- 12) 根菜类：挺实、无软化、腐烂、带泥过多、色泽正常、形状正常、无生芽现象。
- 13) 水果：应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤，带有芳香味。

(2) 卫生质量要求符合食品安全国家标准中农药最大残留限量。

(3) 配送重量须达到甲方的订单需求重量，可使用达九成，严重不符合质量标准者可拒收及更换。

#### 6、副食品、配料、干货质量要求：

- 1) 食材有包装的，其包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），甲方有权拒收包装不整齐、已拆封的食材。
  - 2) 甲方发现食材出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致食材性质改变的，乙方必须无条件退货或更换。
  - 3) 乙方保证所提供的非精酒类饮料的多样性和季节性，以保证新鲜感。其他非精酒类饮料生产日期至配送日期不得超过 120 日。
  - 4) 散装食品的盛放容器、销售工具、接触的包装材料及用于遮盖的防护材料，应使用安全、无毒、无害、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒的材料制作，易于清洁和保养，并符合食品安全标准。
- 7、粮油类主要食材质量要求（包括但不限于以下内容）：

1) 大米

a.大米品种要求：籼米一级。

| 序号 | 内容              |            | 质量标准           |
|----|-----------------|------------|----------------|
| 1  | 碎米              | 碎米总量%      | ≤15.0          |
| 2  |                 | 其中：小碎米含量%  | ≤1.0           |
| 3  | 加工精度            |            | 精碾             |
| 4  | 不完善粒含量%         |            | ≤3.0           |
| 5  | 水份含量%           |            | ≤14.5          |
| 6  | 最大限度杂质          | 总量%        | ≤0.25          |
| 7  |                 | 其中：无机杂质含量% | ≤0.02          |
| 8  | 黄粒米含量%          |            | ≤1.0           |
| 9  | 互混率%            |            | ≤5.0           |
| 10 | 色泽、气味           |            | 正常             |
| 11 | 六六六（以成品粮计）mg/kg |            | ≤0.05          |
| 12 | 滴滴涕（以成品粮计）mg/kg |            | ≤0.05          |
| 13 | 黄曲霉毒素 B1 μg/kg  |            | ≤10            |
| 14 | 汞（以 Hg 计）mg/kg  |            | ≤0.02          |
| 15 | 标签检验            |            | 符合 GB7718 标准要求 |

b.大米质量标准：

要有以 SC 开头的生产许可编号，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准（GB/T1354）籼米一级要求与国家相关粮食卫生标准。

具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异等，符合国家粮食卫生标准。

2) 食用油

- a.基本要求：外包装完好，要有以 SC 开头的生产许可编号，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。
- b.气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。
- c.加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。
- d.不得混有其他食用油或非食用油。
- e.卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。

五、对乙方的要求：

1、乙方必须依据有关法律法规和文件的要求，建立健全的食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等保证食品安全的规章制度，对职工进行食品安全知识培训，加强食品检验工作。鼓励企业符合良好生产规范要求，实施危害分析与关键控制点体系，使用食品质量安全溯源系统（软件来源须合法），提高食品安全管理水平。鼓励企业自有或有合作的种植养殖基地。乙方应有切实可行的应急保障措施以应对紧急配送、安全（监管和食品卫生）事故，能够建立起一套科学、规范、高效的客户投诉处理机制。

2、必须明确质量安全责任人。

## **六、配送要求：**

### **1、配送时间：**

乙方分别于每个工作日早上 6:00 前（包括早餐、午餐）（其它时间甲方如有特殊配送要求的，应在甲方指定时间内完成配送）把所需食材送达指点地点，并提供配送清单。如不符合验收要求一律退货，并分别在当天上午的 8:00 前完成补充或更换所需品。

### **2、配送地点：**

大沥镇政府食堂（佛山市南海区大沥镇新城大道北 1 号）。

### **3、配送要求：**

（1）所有食材运输必须采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件的运载工具。运输片猪肉的，还应当设置吊挂设施。并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。

（2）冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、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。

（3）整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

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

（5）卸货要求：配送车辆应保持清洁；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，记录配送车辆温度，并存档。在卸货过程中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过 30 分钟。

### **4、服务人员要求：**

（1）乙方需为本项目配备一名项目负责人，负责与甲方沟通协调工作及食材供应的全面日常管理工作。

（2）乙方必须明确产品质量安全责任人。配备足够的食品安全专业技术人员、质量安全检测人员、食品安全管理人员、物流管理人员等食品经营有关的人员。

（3）每次配送食材，乙方必须安排不少于 2 个配送人员（含司机）分别负责送货，负责食材的运输、过秤，并协助甲方使用单位验收食材。乙方指定的配送人员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，其行为必须严格遵守甲方各项规章制度，不得做出有损甲方使用单位形象和利益的事情。

（4）合同生效后，乙方须提供配送团队成员的运送人员姓名、联系电话、身份证号码以及健康证号信息给甲方备案。

（5）甲方有权以书面形式要求乙方在 3 个工作日内更换不能按规定履行合同的人员。

（6）乙方对其投入的服务人员的人身安全承担全部责任。

## **七、其他要求：**

- (1) 所有的食材为非转基因食品。
- (2) 在甲方未签收之前，食材的所有权和风险属于乙方，食材发生遗失、损坏由乙方负责。
- (3) 乙方应针对本项目制定以下方案：项目实施总体计划思路和分析（包括对项目的需求的理解和分析，服务的重点、目标及计划）；配送计划安排（包括但不限于包装、保存、运输各环节的工作安排）；出现产品质量问题退换货方案（退换货流程，退换货过程便捷性的说明、补货时间承诺等）；应急方案（特殊情况包括：紧急配送、安全事故等）；保证食品安全的规章制度（包括食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等）、职工食品安全知识培训制度。

## 八、管理要求

- (1) 乙方应按合同约定供货，乙方不得转包、分包，否则甲方有权单方面终止合同，项目另行处理，乙方承担由此造成的经济损失，履约保证金不退还。
- (2) 乙方应遵守甲方单位的各项规定。
- (3) 乙方除不可抗力外，不得因其他任何理由延迟配送。甲方使用单位如遇特殊情况需推迟配送，应提前通知乙方。因乙方原因延误配送日期的（采购单位要求推迟的除外），甲方使用单位有权自行采购，并由乙方承担由此产生的一切损失和费用，并在履约保证金中以所缺食材金额的 10%在予以扣罚。
- (4) 乙方不得变更供应食材，应严格按甲方要求（如商标、名称、产地、规格和重量等）和投标相关承诺（食材质量要求等）供应，否则，甲方使用单位有权拒收。
- (5) 甲方使用单位按合同对食材进行认真验收，对不符合规格要求的食材，乙方必须无条件退货；乙方未能履行招标文件和合同所定事项,或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的食材或配送时的食材与乙方投标文件中的承诺不符，甲方使用单位退货后将记录在案，除按《考核制度标准》第 9 条、第 10 条扣分外，并在履约保证金中以所缺食材金额的 10%在予以扣罚，乙方除要承担甲方因此产生的一切损失和费用外，情节严重的甲方可取消其供应资格。
- (6) 乙方须按所供应食材的销售额开具国家正式发票。
- (7) 乙方被有效投诉 3 次或造成安全（监管和食品卫生）事故的取消供应资格。
- (8) 食品溯源要求。乙方对食品供应链进行明确，所有食品的来源必须清晰，包装食品要有以 SC 开头的生产许可编号。生产食品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。投标文件要求对食品的来源和质量标准要有详尽的描述，并提出验收的行业标准和感官标准。如该食材无质量标准，则需由乙方按国家和行业的要求自行描述。在配送期内，食材价款总结算金额累计达到合同总额，本项目合同终止。
- (9) 本采购包食堂的管理单位和支付单位为佛山市南海区大沥镇党政和人大办公室。
- (10) 在服务期内，根据上级采购脱贫地区农副产品工作要求，如甲方需定向采购脱贫地区的农副产品的，具体采购工作由甲方根据上级相关部门的要求和安排进行采购实施，可由甲方自行按规定采购，或由乙方按规定进行采购，乙方应无条件配合甲方定向采购脱贫地区的农副产品。脱贫地区的农副产品价格按“脱贫地区农副产品网络销售平台”（<https://www.fupin832.com/>）和相关政策文件的要求确定。定向采购的脱贫地区农副产品金额包含在本采购包预算金额内。
- (11) 乙方应具有食材快速检验检测的能力，所供食材必须符合行业生产及经营标准，货真价实，均能满足甲方的需求。

## 九、综合考核标准

甲方对乙方原则上实行月度考核，视考核情况是否进行服务费的支付或继续合同的履行：

- (1) 每月服务费用按考核得分的百分数支取：如月度考核为 A 级的，则乙方获得该月份结算金额的 100%的服务费用；如月度考核为 B 级的，则乙方获得该月份结算金额的 90%的服

务费用；如月度考核为 C 级的，则乙方只获得该月份结算金额的 60% 的服务费用，若经整改后，下月考核仍达不到 A 级的，则乙方仍只获得该月份结算金额的 60% 的服务费用。

（2）年度合同期内，考核存在以下情况的，甲方可单方面终止合同，乙方无条件接受：

- ① 累计出现三次月度考核为 B 级。
- ② 累计出现两次月度考核为 C 级。
- ③ 累计出现两次月度考核为 B 级和一次月度考核为 C 级。

（3）合同期内，甲方有权对考核内容进行调整。

（4）当 2 年服务合同期满，合同自动无条件终止。

**考核制度标准：**

**1) 考核表**

| 月度考核表（ 年 月） |    |                                                                                        |     |    |
|-------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|
| 被考核单位：      |    | 被考核单位代表签名：                                                                             |     |    |
| 项目          | 序号 | 考核细则                                                                                   | 扣分值 | 备注 |
| 价格          | 1  | 未按约定结算基准价配送的，每次实际配送单价超过当月结算基准价单价 10%（含）以内扣 15 分，10%（不含）至 20%（不含）扣 20 分，20%（含）以上扣 25 分； |     |    |
| 交货          | 2  | 未经甲方同意私自更改订单中食材，每发生一次扣 10 分并警告一次；                                                      |     |    |
|             | 3  | 未按甲方指定时间内完成配送、供应或加工的，每次扣 10 分；                                                         |     |    |
|             | 4  | 提供虚假检验报告等相关票证的，每发现一项次扣 30 分；                                                           |     |    |
|             | 5  | 未及时按要求随货提供相关票证的，每项次扣 5 分；                                                              |     |    |
|             | 6  | 未按甲方指定秩序卸货的，每次扣 2 分；                                                                   |     |    |
|             | 7  | 无正当理由拒绝配送或因乙方的原因导致甲方无法正常用餐的，每发生一次扣 30 分；                                               |     |    |
|             | 8  | 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食材种类、质量不符，未能及时更换的，每次扣 5 分。                               |     |    |
| 质量          | 9  | 食品质量不符合要求，出现质量问题，每次扣 5 分。                                                              |     |    |
|             | 10 | 未按照标准严格采购，出现次、差、来历不明食材，每次扣 2 分。                                                        |     |    |
|             | 11 | 把甲方验收不合格退货的食材重新配送给甲方的，每发现一次扣 10 分；                                                     |     |    |
|             | 12 | 乙方在包装、运输、装卸等环节不符合食品卫生要求的，每发现一次扣 10 分；                                                  |     |    |
| 配送          | 13 | 配送车辆、实际运输不符合招标文件及合同约定的，车厢内有异味，不整洁每次扣 3 分。                                              |     |    |
|             | 14 | 人员没有出示健康证，没有穿着工衣和配戴胸卡的，每次扣 2 分。                                                        |     |    |
|             | 15 | 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，配送单没有详细注明食材的品牌、品种、单价、数量，配送单出现涂改，标记不清的情况的，每次扣 2 分。                                      |          |  |
| 安全生产管理要求                 | 16 | 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 2 分。                                                       |          |  |
|                          | 17 | 没有相关应急预案的，每次扣 2 分。                                                                                            |          |  |
| 其他                       | 18 | 监管部门的日常监督检查，被通报批评 1 次扣 5 分。                                                                                   |          |  |
|                          | 19 | 乙方组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时通知甲方，造成无法及时联系的，每次扣 2 分；                                                        |          |  |
|                          | 20 | 甲方认为应当对乙方进行考核的其他内容或有符合招标文件及合同规定的退出机制的违约行为，具体违约行为： <u>发生紧急事件，乙方不配合处理、处理不及时或处理失误导致出现负面影响的，视事件严重程度扣 10-30 分。</u> |          |  |
| 扣分合计                     |    |                                                                                                               |          |  |
| 整体评价（最终得分=满分 100 分-扣分合计） |    |                                                                                                               |          |  |
| 考核小组签名：                  |    |                                                                                                               |          |  |
|                          |    |                                                                                                               | 考核单位（盖章） |  |
|                          |    |                                                                                                               | 年 月 日    |  |

## 2) 对应服务评价:

| 服务评价 | A 满意            | B 基本满意            | C 差     |
|------|-----------------|-------------------|---------|
| 考核分数 | 90 分（含 90 分）或以上 | 80 分以上（含 80-89 分） | 79 分或以下 |

## 十、服务对照执行标准:

- 1、符合中华人民共和国国家和履约地相关安全质量标准、行业技术规范标准；
- 2、符合采购文件和响应承诺中各方共同认可的合理要求；

上述各类标准与法规必须是有关官方机构最新发布的现行标准版本。

## 十一、投诉跟踪服务要求:

- 1、乙方须提供常设的投诉热线服务，并对投诉内容进行及时跟踪、回访。对甲方的投诉与通知，必须按甲方指定的时间内处理完毕，若特发事件不能在短时间内解决，乙方必须采取应急措施，或按甲方认可的应急方案执行，不得影响甲方的正常工作业务。
- 2、服务期内，甲方有权按本项目的管理要求对乙方进行不定期抽查检查，若对不合格的管理服务提出警告后，仍未得到有效解决时，甲方有权终止管理合同。

## 3、乙方服务机构名称及地址:

联系人 1:                      , 联系电话:                      , 手机:                      ;  
 联系人 2:                      , 联系电话:                      , 手机:                      ;  
 服务专线电话:

## 4、其他服务要求:（补充内容不得对采购文件和投标/响应文件作实质性修改）

## 十二、验收要求:

### 1、验收流程:

(1)做好卸货前的检查。双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对食材的外观质量进行初步了解。食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。

(2)采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查物资的质量，按索票——验证——抽查——过磅——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。

(3)每批次每种食材均抽查验收，抽查率为 15%。

(4)验收工作人员应按本合同产品质量要求对食材质量进行抽查，比较相关文件，以确保食品品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对食材损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，甲方使用单位验收人员应和乙方人员一起确认，并保留双方签字单据。

## 2、抽查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，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，如农药超标、食材发生霉变等，从履约保证金中没收 1 万元。

(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，应立即通知甲方使用单位伙食物资验收小组及乙方，将问题产品退货处理。

## 3、抽查发现资质证照不全问题的处理：

(1) 畜禽冻肉类整批产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明的全部退货。

(2) 抽查发现部分畜禽冻肉类产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明，加抽 15%，两次抽查数 50%以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动植物检疫合格证明的，将无动植物检疫合格证明的食材退货。

(3) 整批产品有省地市出具的动植物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽 15%，两次抽查数 50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的食材退货。

(4)发现私宰肉或伪造相关证明文件的处理：没收全部履约保证金，自动终止合同，并保留进一步追究责任的权利。

4、退（补）货流程：对不符合质量要求的食材由甲方使用单位验收人员提出清退，如双方对质量或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，责成乙方以不影响甲方使用单位肉类供应为前提尽快补送，若乙方无法补齐数量的，由甲方自行采购，乙方应承担甲方由此造成的经济损失,并在履约保证金中以缺货金额的 10%在予以扣罚。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，不退货给乙方。

5、验收记录：对每次验收的食材均记录食材名称、数量、验收情况等事项，并由乙方的送货人和甲方指派的收货人双方签名确认。

6、年度验收要求：年度合同期内，考核没有存在以下情况的，视为年度验收合格，可续签下一年度合同，否则视为不合格，且不予续签下一年度合同：①累计出现三次月度考核为 B 级。②累计出现两次月度考核为 C 级。③累计出现两次月度考核为 B 级和一次月度考核为 C 级。

## 十三、知识产权和保密要求：

1、乙方须确保甲方在中华人民共和国境内接受和使用乙方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）为由向甲方提出的任何求偿请求。否则，乙方须

承担甲方与此相关的一切损失（包括且不限于：诉讼费、律师费、经裁定由甲方承担的任何费用、导致甲方需重新采购所产生的一切费用及时间费用损失等）。

2、乙方在项目履约过程中所获悉的国家秘密、工作秘密、商业秘密或者其他应当保密的信息，均有保密义务且不受合同有效期所限，直至该信息成为公开信息。泄露、不正当地使用国家秘密、工作秘密、商业秘密或者其他应当保密的信息，应当承担相应责任。

#### 十四、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合同总额的 3%向甲方支付违约金；逾期日以上时，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，标准为每日按逾期应付款总额的3%累计。

### 十五、提出异议的时间和方法:

1、甲方有异议时，应及时向乙方提出书面异议。

2、乙方在接到甲方书面异议后，应在 3 天内负责处理并函复甲方处理情况，否则，即视为默认甲方提出的异议和处理意见。

3、乙方利用专业技术和行业信息优势之便，以不道德的手段，故意隐瞒和掩盖自身缔约过失，违背投标（响应）承诺和未尽义务，损害了甲方的合法权益，甲方在任何时候均可追究乙方的违约责任并索取赔偿，且不受验收程序、服务期和合同时效的限制。

## 十六、争议的解决:

1、合同履行过程中发生的任何争议，如双方未能通过友好协商解决，应向佛山市有管辖权的人民法院提起诉讼。

2、法院审理期间，除提交法院审理的事项外，其它无争议的事项和条款仍应继续履行。

十七、不可抗力:

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后 48 小时内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

十八、税费：

1、本合同实施过程中所发生的一切税费及不可预见费均由乙方承担。

2、乙方依照税务规章优先在合同履约地开具发票及纳税，咨询：0757-12366。

## 十九、合同生效与合同备案:

1、本合同在甲乙双方代表或其授权代表签字盖章后生效。

2、自采购合同签订之日起 7 个工作日内，由甲方按照有关规定将采购合同副本报同级人民政府财政部门（政府采购管理部门）备案。

二十、乙方应提供的资料内容:

## 二十一、关于政府采购合同融资

1、乙方是否已申请政府采购合同融资：是 / 否；

融 资 银 行 及 联 系 方 式:

2、若乙方已申请政府采购合同融资，其在本合同中登记的银行账号应与金融机构签订融资协议中约定的融资回款账户一致，此账户作为政府采购融资合同资金回款的唯一账户，未获得融资银行同意，乙方不得随意变更。

二十二、其它:

- 1、所有经一方或双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）、采购文件、要约文件和响应承诺文件、合同附件及中标（成交）通知书均为本合同不可分割的有效组成部分，与本合同具有同等的法律效力和履约义务，其缔约生效日期为有效签署或盖章确认之日期。
- 2、如一方（包括联系人）地址、电话、传真号码有变更，应在变更后 3 个工作日内书面通知对方联系人或负责人，否则，因此造成的损失由未履行通知义务方承担相应责任。
- 3、未经甲方书面同意，乙方不得擅自向第三方转让其主体性和关键性合同义务。
- 4、本合同一式\_\_\_\_\_份，甲方执\_\_\_\_\_份，乙方执\_\_\_\_\_份，鉴证单位执壹份。
- 5、本合同（含附件）共计\_\_\_\_\_页，缺页之合同为无效合同。
- 6、本合同签约履约地点：广东省佛山市。
- 7、本合同所指“书面通知”包括但不限于短信、电子邮件等数据电文的通知形式，到达时间以民事诉讼法的规定为准，但进行书面通知前后，通知方均有义务电话确认通知事项。
- 8、双方均已对以上各条款及附件作充分了解，并明确理解由此而产生的相关权责。

甲方（盖章）：

代表：

地址：

电话：

传真：

日期： 年 月 日

乙方（盖章）：

代表：

地址：

电话：

传真：

日期： 年 月 日

收款方、开票方须与乙方一致，专户为：

开户名称：

银行账号：

开户行：

鉴证单位：佛山市伟源招标代理有限公司

经核对，合同条款与采购文件一致。

鉴证日期： 年 月 日

# 佛山市政府采购项目 项目合同书

项目编号：沥采 2024044

项目名称：大沥镇 2 个机关食堂 2025-2026 年食材配送服务项目

采购包号：采购包 4（大沥智慧城市运行中心食堂食材  
配送服务）

甲 方： 佛山市南海区大沥镇综合行政执法队

乙 方： （中标/成交供应商名称）

签订日期：  年 月 日

# 佛山市政府采购项目合同书

项 目 名 称: 大沥镇 2 个机关食堂 2025-2026 年食材配送服务项目

项 目 编 号: 沥采 2024044

采 购 包 号: 采购包 4 (大沥智慧城市运行中心食堂食材配送服务)

甲 方: 佛山市南海区大沥镇综合行政执法队

乙 方: (中标/成交供应商名称)

合 同 性 质: 本合同为中小企业预留合同

质:

根据《中华人民共和国政府采购法》《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、基本合同条款一览表

| 序号 | 合同条款      | 内 容                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | 合同总额      | 人民币 小写: 5,000,000.00 元;<br>大写: 伍佰万元整                                                                                                                                                                                                                              |
| 2. | 合同总额内容    | (1)合同总额包括初加工自然损耗费用、市场调查、食材采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格食材的退换、人工费(社保、节假日慰问金等)、运营、保险、验收、售后服务、税费、其他伴随服务费用以及合同实施过程中的可预见及不可预见费用等完成本合同内容所需的一切费用。<br>(2)合同结算价按实结算, 天数为公历日。                                                                                                          |
| 3. | 项目服务地点    | 甲方(用户)指定地点。详细地址为: 大沥智慧城市运行中心食堂(佛山市南海区大沥镇新城大道四路)                                                                                                                                                                                                                   |
| 4. | 服务期       | 合同生效后提供 2 年服务, 即从 年 月 日至 年 月 日(或总结算金额累计达到合同总金额, 则合同终止)。                                                                                                                                                                                                           |
| 5. | 合同签订方式及情况 | 本项目分 2 次签订合同, 每次合同服务期为一年。本次情况如下:<br>(1) 本次签订为第 次;<br>(2) 本次合同金额为(大写): 贰佰伍拾万元整, ( <u>¥2,500,000.00 元</u> );<br>(3) 本次服务期起止时间: 年 月 日至 年 月 日(或总结算金额累计达到本次合同金额, 则合同终止)                                                                                                |
| 6. | 付款方式      | (1) 服务费用按月结算支付, 在办理付款手续之前双方须对配送食材的品种、数量、单价、金额以及扣罚等进行统计, 经双方核实无误后进行结算支付。<br>(2) 每月服务费用按当月考核得分的百分数支取: 考核得分 90 分以上(含 90 分), 则乙方获得该月份结算金额的 100% 的服务费用; 考核得分 80 分以上(含 80-89 分), 则乙方获得该月份结算金额的 90% 的服务费用; 考核得分不达 80 分的, 则乙方只获得该月份结算金额的 60% 的服务费用, 若经整改后, 下月考核得分仍不达 90 分 |

|           |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | <p>或以上，则乙方仍只获得该月份当结算金额的 <b>60%</b> 的服务费用。</p> <p>(3) 乙方在完成当月配送服务后，于次月 <b>10</b> 日前凭国家正式发票向甲方申请付款甲方收到申请并通过后，支付单位在 <b>15</b> 个工作日内办理相关结算支付手续。</p> <p>(4) 合同款项支付方为佛山市南海区大沥镇综合行政执法队。每期付款须由乙方提出书面申请，获得甲方书面文件认可之后，由支付方审批确认后支付费用。所有的款项以转账的方式支付到乙方指定银行账号。乙方须在每次收款前按支付方要求出具等额的正式、合法完税发票。收款方、出具发票方均必须与乙方名称一致。合同支付手续的办理，均必须按支付方支付制度执行。</p> <p>(5) 因甲方使用的是财政资金，甲方在前款规定的付款时间为向政府财政支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为甲方已经按期支付。</p>                                                                                                                                        |
| <b>7.</b> | <b>结算基准价</b> | <p>(1) 结算基准价</p> <p>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》（南海区）每月 <b>1</b> 日和 <b>15</b> 日（如当月 <b>1</b> 日和 <b>15</b> 日没有对应价格的，则顺延至最近的一个工作日）对应价格平均价格为结算基准价。</p> <p>②《佛山市发展和改革局》网站没有公布的食品：每月一次由甲方和乙方共同到甲方考察后的两家超市或农副市场进行定价，各种所需的食品结算基准价以两家超市或农副市场的均价为准。</p> <p>③乙方须在每月 <b>20</b> 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。乙方应根据中标折扣率确认供货价格（含税费价），按甲方当月实际采购量制定每月结算清单，结算清单应在下个月 <b>5</b> 日前交甲方确认。</p> <p>(2) 合同结算价：合同结算价=结算基准价×合同折扣率。具体计价方式为：当天产生的甲方需要支付的费用=乙方当天采购量的总费用×合同折扣率。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。</p> <p>(4) 合同折扣率：（小写）_____ %；（大写）人民币百分之_____。</p> |
| <b>8.</b> | <b>履约保证金</b> | <p>(1) 合同签订后 <b>7</b> 天内，向佛山市南海区大沥镇综合行政执法队支付合同金额的 <b>5%</b>（即¥<b>250000</b> 元）作为履约保证金。</p> <p>(2) 履约保证金提交形式：银行转账或履约保函（银行履约保函或专业担保公司担保）方式缴纳。采用保函方式的，保函的有效期限须至少涵盖项目实施全过程。采用银行转账的，乙方应将履约保证金经由乙方的银行存款账户，一次性汇入甲方指定的账户。</p> <p>(3) 履约保证金的退回：以银行转账的履约保证金在服务期满后 <b>30</b> 天内到甲方处办理退还手续，由甲方一次性无息退还给乙方。履约保证金以保函形式提交的，服务期满后保函自动失效，不存在退回。</p> <p>(4) 采用银行转账方式递交履约保证金的，如在合同执行期间因乙方违约导致履约金被部分扣除的，乙方必须在甲方书面通知后 <b>3</b> 个工作日内将扣除部分履约保证金补齐。如乙方未能按时补齐履约</p>                                                                                                                                       |

|  |                                                                                                                                                                                    |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>保证金，甲方有权没收余下的履约保证金并终止合同。采用保函方式递交履约保证金的，如在合同执行期间因乙方违约导致履约金被部分扣除的，需要被扣除的该部分履约保证金则直接在乙方该季度的服务费中抵扣。</p> <p>（5）在合同执行期间履约保函失效的，乙方必须在 3 个工作日内重新提交有效的履约保函给甲方，如未在规定时间内提交的，甲方将有权终止合同。</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 二、项目概况

乙方对大沥智慧城市运行中心食堂确定进行食材配送服务。食材包括食用农产品、预包装食品和散装食品等，食材种类包括（但不限于）肉类、蔬菜、副食品、干货、配料、粮油、水果等。本项目采购预算参考过往供应量设定，就餐人数约 230 人，具体数量和品种需根据当天或每月的实际发生数确定，按实结算。具体内容及需求如下：

| 序号 | 品目                                                                                                                               |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 新鲜肉类（如猪牛羊、生禽、水产等新鲜产品）                                                                                                            |
| 2  | 冰鲜肉类(如猪牛羊、生禽、水产等冰鲜产品)                                                                                                            |
| 3  | 熟食（如烧肉、烧排骨、叉烧、烧鸭、烧鹅、白切鸡、酱油鸡、盐焗鸡、卤水肉等）                                                                                            |
| 4  | 新鲜蔬菜（如叶菜类、豆芽类、葱蒜类、瓜果类、根菜类、豆类等）                                                                                                   |
| 5  | 新鲜水果（如苹果、橙子、柑橘、香蕉、梨、番石榴、香瓜、柿子、芒果等）                                                                                               |
| 6  | 粮（如大米、糯米、黑糯米、小米等）                                                                                                                |
| 7  | 油（如花生油、菜油、葵花籽油、大豆油、玉米胚油、橄榄油、调和油等）                                                                                                |
| 8  | 副食品（如包子、馒头、春卷、面条、饺子、云吞、糯米鸡、饼干、蛋糕、奶类及奶制品、豆制品、肉罐头、鱼罐头、蛋类、陈村粉、桂林米粉、沙河粉、饮料、腊味（如腊肉、腊肠、腊鸭、火腿等）等）                                       |
| 9  | 配料（如食盐、白糖、红糖、冰糖、生粉、生抽、老抽、番茄酱、喼汁、卤水、蚝油、鱼露、豆豉、面豉、腐乳、虾酱、豆瓣酱、柱侯酱、海鲜酱、辣椒酱、沙茶酱、黄豆酱、甜面酱、陈醋、白醋、米醋、五香粉、盐焗鸡粉、胡椒粉、十三香、孜然、味精、鸡精、麻油、料酒、浓缩汤料等） |
| 10 | 干货（如干香菇、干木耳、干紫菜、红枣等）                                                                                                             |

## 三、食材要求及标准

### 数量验收标准：

（1）配送量大于订单量时按订单量验收，配送量小于订单量 85%的，则告知乙方必须在 1 小时内补齐，若无法补齐数量，则由甲方自行采购，甲方自行采购费用在乙方当月的结算金额中进行扣减，并按该自行采购金额的 10%在履约保证金中进行扣罚。

（2）配送品种必须与订单品种一致。

### 质量验收标准：

（1）标准：本项目所指的食材及服务应符合本合同的所述的标准；如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准；这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。

（2）乙方应充分理解并认真遵循本合同的要求，所提供的食材必须是满足本合同要求。保证合同食材均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）检验合格、无毒、无辐射、无侵权食材，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，使用有效期的食材，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。

(3) 食材有包装的，其包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），甲方有权拒收包装不整齐、已拆封的食材。

(4) 甲方发现食材出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致食材性质改变的，乙方必须无条件退货或更换。

(5) 乙方保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产、蔬菜、水果的多样性和季节性，以保证新鲜感，并在投标文件中列出相关品目。

(6) 乙方保证提供的肉均为佛山市或广州市内定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》或《动物检疫合格证明》，新鲜肉类要有佛山市或广州市内工商行政管理部门的电脑单据作为依据。

(7) 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：

- 1) 鲜猪肉等一分割肉销售凭据、动物防疫合格证（产品 B）；
- 2) 鲜牛肉等一畜产品检验合格证；
- 3) 冻肉一动物防疫合格证；
- 4) 三鸟一动物防疫合格证（动物 B）。
- 5) 乙方提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，一经发现，除按甲方要求无条件退货或换货外，还将承担一下违约责任：
  - ①乙方提供假冒伪劣、过期、变质食品的，要求无条件退货或换货外，乙方应支付当次食材配送金额 2 倍的违约金，违约金可在结算款内进行抵扣。
  - ②乙方提供的食材造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为乙方提供之食品问题，乙方除需负担全数之医药费、没收履约保证金外，甲方有权终止合同，乙方同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。

四、具体要求

1、肉类：包括单不限于猪肉、牛肉、羊肉、鸡、鸭

(1) 鲜猪肉

| 品名   | 质量验收标准                                                                                                                                                  | 扣秤标准                                       |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 鲜瘦肉  | 肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫。弹性良好，压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉正常气味，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。若有注水，按 10-20%扣秤，注明湿收。 | 根据实际情况，实际需求者，临场与乙方协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。 |
| 五花肉  | 带皮的肥瘦肉，肌肉与脂肪多层相间。                                                                                                                                       |                                            |
| 排骨   | 带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实，完整，不得剔降，骨肉不分离。                                                                                                                     |                                            |
| 猪肝猪心 | 肝叶完整、暗红、质地柔软、湿润、有光泽、边缘薄心冠脂肪洁白、组织结实有弹性、用手可挤出鲜红的血液和血凝结块。                                                                                                  |                                            |
| 猪腰   | 表面有一层光亮的薄膜、呈浅红色，柔软有光泽、有弹性。                                                                                                                              |                                            |
| 猪肚   | 呈浅白、色泽光润、不带肥油、内部干净、无异物、极小味道。                                                                                                                            |                                            |
| 猪手   | 腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑、肉质有弹性。                                                                                                  |                                            |

(2) 鲜牛肉、鲜羊肉

| 品名  | 质量验收标准                                               | 扣秤标准           |
|-----|------------------------------------------------------|----------------|
| 鲜牛肉 | 肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或 | 根据实际情况，实际需求者，临 |

|     |                                                  |                              |
|-----|--------------------------------------------------|------------------------------|
|     | 乳白色，无寄生虫，无注水。                                    | 场与乙方协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。 |
| 牛腩  | 肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。 |                              |
| 鲜羊肉 | 肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻、有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。 |                              |

(3) 鲜鸭

| 品名 | 质量验收标准                                                       | 扣秤标准                                       |
|----|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 鲜鸭 | 表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味。 | 根据实际情况，实际需求者，临场与乙方协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。 |

(4) 鲜鸡

| 品名 | 质量验收标准                                                                                                                                                                              | 扣秤标准                                       |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 鲜鸡 | 具有该品种应有的外形特征、大小符合要求、鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露。母鸡要求饲养不少于 120 天，扇鸡要求饲养不少于 200 天。 | 根据实际情况，实际需求者，临场与乙方协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。 |

2、冻品类、冻肉、冻副产品

(1) 冻品类、冻肉

| 品名   | 质量验收标准                                                                                                    | 扣秤标准                                   |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 鲜猪肉丸 | 新鲜瘦猪肉或碎杂肉或符合卫生标准的瘦肉。                                                                                      | 外包装箱需完好、且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收。 |
| 鲜牛肉丸 | 新鲜瘦牛肉或碎杂肉或符合卫生标准的瘦肉。                                                                                      |                                        |
| 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、外包装箱完好。                                                    |                                        |
| 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。                                             |                                        |
| 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、外包装箱完好。                                            |                                        |
| 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、外包装箱完好。母鸡要求饲养不少于 120 天，扇鸡要求饲养不少于 200 天。 |                                        |

(2) 冻副食品

| 品名  | 质量验收标准                                                | 扣秤标准         |
|-----|-------------------------------------------------------|--------------|
| 鸡中翼 | 无黄衣、大小均匀、无异味、无碎杂、有光泽、无明显淤块、无破皮、外表色泽正常、肉质淡红、无鸡毛，解冻后与鲜禽 | 外包装箱需完好、且符合质 |

|           |                                                                                                        |                                           |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
|           | 特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。                                                                           | 量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收。                |
| 鸡爪        | 大小均匀、色泽乳白、无粘手、无异味、无黑斑、无碎架爪底部。                                                                          |                                           |
| 鸡全翼<br>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、无淤血斑、有光泽、肉质淡红、无异味。解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。 |                                           |
| 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。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。                               |                                           |
| 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。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。                                                 |                                           |
| 猪副产品      | 无冻干脱水发暗迹象、其它同鲜猪肉副产品。                                                                                   |                                           |
| 龙骨        | 剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油。                                                                               |                                           |
| 汤骨        | 腿骨，圆管形，浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉干净、完整。品质新鲜，去蹄壳，不带蹄筋，无毛，无趾间黑垢，无松香。无黑斑、无指甲、表面光滑、肉质有弹性。                          |                                           |
| 猪肺        | 肉呈红色，有光泽。                                                                                              | 根据实际情况，实际需求者，临场与乙方协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。 |
| 猪大肠       | 呈浅黄、无黑斑、柔软、表面光滑湿润、无异物、极小味道。                                                                            |                                           |

### 3、水产类

#### (1) 活鲜：鱼类、虾类

| 品名 | 质量验收标准                                                                                                                  | 扣秤标准                                      |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 鱼类 | 游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无嘴烂及其它外表损伤。鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀。<br>鱼头：净鱼头不低于 1.5 斤/个，具体要求按照招标人实际需求供应。 | 根据实际情况，实际需求者，临场与乙方协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。 |
| 虾类 | 游水快，对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度；虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色。                                                                |                                           |

#### (2) 冰鲜

| 品名  | 质量验收标准                                                                                                                                                                                    | 扣秤标准                                   |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 冰鲜鱼 | 鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层，天然色泽显明而不浑浊。眼球不突出，透明重复冰冻的鱼鳞呈暗色，解冻后，有光泽，有一层清洁透明的黏液，鳞片完整、不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，鱼眼澄清透明，眼球饱满凸出，角膜透明，鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气、裂现象、肛孔白色凹陷，肉质坚实，有弹性，骨肉不分离。解冻后与鲜品特征相同。<br>外包装箱完好无破损，有生产日期。 | 外包装箱需完好、且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收。 |
| 虾类  | 头尾完整，有一定弯曲度，虾身较挺，半透明不发红，外壳有光                                                                                                                                                              |                                        |

|     |                                  |
|-----|----------------------------------|
|     | 泽，稍湿润，气味正常。                      |
| 冰鱿鱼 | 色鲜艳，皮微红，有光泽，多粘液，体形完整，肌肉柔软光滑，有弹性。 |

#### 4、熟食类

应符合《食品安全国家标准熟肉制品生产卫生规范》(GB 19303-2023)。

说明：

(1) 肉类必须为放心肉，严禁私宰肉，必须具有检验、检疫验讫标志、肉品品质检验证明并经药物检测合格的产品。

(2) 食材需在屠宰厂（场）进行预包装，预包装应当符合国家有关标准，且包装物上需标注可溯源的标签、标识等相关信息。

(3) 乙方在每次配送时必须向甲方提供该批次食材的检验检疫证明、检验合格证、分割销售凭据（原件），如未能提供证明的，甲方有权拒绝签收该批次食材，并要求乙方在 60 分钟内进行更换。

(4) 冻品及其他带有包装的食品,其质量卫生标准除符合国家规定的质量卫生标准外,还应包括以下方面：

- 1) 凡是冻肉类产品必须包装完整并有生产厂址和生产日期；
- 2) 冻肉类产品中如涉及该产品类别必须满足产品卫生检疫标准的，需提供产品卫生检疫证明文件，如冻 3 号肉和冻肋排等；
- 3) 冻肉类产品质量必须符合验收标准(如新鲜度等)；
- 4) 冻肉类产品中间不能有过多冰块；
- 5) 冻肉类产品重量必须和包装箱上标明的重量一致；
- 6) 验货时，拆箱检查，如含水量太多称重时适当按比例除冰块的重量。称重时要扣除纸箱、以货品净重为准。如果外包装箱上标有净重，按净重入库，如果没有净重标识，按 5%扣除含冰量；
- 7) 如出现肉制品风干、变色之冻品不能收货。

(5) 票证要求：畜禽冻肉类和肉制品的生产厂家必须具有肉制品《食品生产许可证》。

#### 5、蔬果类：

(1) 新鲜度：

- 1) 水量：充足、但无过份萎蔫、皱皮。
- 2) 色泽：正常、无变色、光泽、学亮鲜艳。
- 3) 硬度：叶菜挺立、瓜菜饱满、结实、无空心、根菜略硬。
- 4) 机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害：挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。
- 5) 病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。
- 6) 形状：枝叶丰满、大小适中、曲线谐调。
- 7) 成熟度：适中、无未熟过识、腐烂。
- 8) 污染：无污染、残留农药、运输造成的污染。（随车提供农药检测证明）
- 9) 有包装：应完整、干净。
- 10) 叶菜类：挺实、全味正、颜色好、无过多黄叶、腐烂叶与多泥根，水份充足、无萎蔫、不成熟现象。
- 11) 瓜菜类：个大、成熟、新鲜、外皮无斑点、有新鲜绿秧、无软化、变质现象。
- 12) 根菜类：挺实、无软化、腐烂、带泥过多、色泽正常、形状正常、无生芽现象。
- 13) 水果：应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤，带有芳香味。

(2) 卫生质量要求符合食品安全国家标准中农药最大残留限量。

(3) 配送重量须达到甲方的订单需求重量，可使用达九成，严重不符合质量标准者可拒收及更换。

6、副食品、配料、干货质量要求：

1) 食材有包装的，其包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），甲方有权拒收包装不整齐、已拆封的食材。

2) 甲方发现食材出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致食材性质改变的，乙方必须无条件退货或更换。

3) 乙方保证所提供的非精酒类饮料的多样性和季节性，以保证新鲜感。其他非精酒类饮料生产日期至配送日期不得超过 120 日。

4) 散装食品的盛放容器、销售工具、接触的包装材料及用于遮盖的防护材料，应使用安全、无毒、无害、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒的材料制作，易于清洁和保养，并符合食品安全标准。

7、粮油类主要食材质量要求（包括但不限于以下内容）：

1) 大米

a.大米品种要求：籼米一级。

| 序号 | 内容              |            | 质量标准           |
|----|-----------------|------------|----------------|
| 1  | 碎米              | 碎米总量%      | ≤15.0          |
| 2  |                 | 其中：小碎米含量%  | ≤1.0           |
| 3  | 加工精度            |            | 精碾             |
| 4  | 不完善粒含量%         |            | ≤3.0           |
| 5  | 水份含量%           |            | ≤14.5          |
| 6  | 最大限度杂质          | 总量%        | ≤0.25          |
| 7  |                 | 其中：无机杂质含量% | ≤0.02          |
| 8  | 黄粒米含量%          |            | ≤1.0           |
| 9  | 互混率%            |            | ≤5.0           |
| 10 | 色泽、气味           |            | 正常             |
| 11 | 六六六（以成品粮计）mg/kg |            | ≤0.05          |
| 12 | 滴滴涕（以成品粮计）mg/kg |            | ≤0.05          |
| 13 | 黄曲霉毒素 B1 μg/kg  |            | ≤10            |
| 14 | 汞（以 Hg 计）mg/kg  |            | ≤0.02          |
| 15 | 标签检验            |            | 符合 GB7718 标准要求 |

b.大米质量标准：

要有以 SC 开头的生产许可编号，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准（GB/T1354）籼米一级要求与国家相关粮食卫生标准。

具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异等，符合国家粮食卫生标准。

2) 食用油

a.基本要求：外包装完好，要有以 SC 开头的生产许可编号，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

b.气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。

c.加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。

d.不得混有其他食用油或非食用油。

e.卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。

## **五、对乙方的要求：**

1、乙方必须依据有关法律法规和文件的要求，建立健全的食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等保证食品安全的规章制度，对职工进行食品安全知识培训，加强食品检验工作。鼓励企业符合良好生产规范要求，实施危害分析与关键控制点体系，使用食品质量安全溯源系统（软件来源须合法），提高食品安全管理水平。鼓励企业自有或有合作的种植养殖基地。乙方应有切实可行的应急保障措施以应对紧急配送、安全（监管和食品卫生）事故，能够建立起一套科学、规范、高效的客户投诉处理机制。

2、必须明确肉类产品质量安全责任人。

## **六、配送要求：**

1、乙方分别于每个工作日早上 6:00 前（包括早餐、午餐）（其它时间甲方如有特殊配送要求的，应在甲方指定时间内完成配送）把所需食材送达指点地点，并提供配送清单。如不符合验收要求一律退货，并分别在当天上午的 8:00 前完成补充或更换所需品。

2、配送地点：

大沥智慧城市运行中心食堂（佛山市南海区大沥镇新城大道四路）。

3、配送要求：

（1）所有食材运输必须采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件的运载工具。运输片猪肉的，还应当设置吊挂设施。并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。

（2）冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、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。

（3）整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

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

（5）卸货要求：配送车辆应保持清洁；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，记录配送车辆温度，并存档。在卸货过程中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过 30 分钟。

4、服务人员要求：

（1）乙方需为本项目配备一名项目负责人，负责与甲方沟通协调工作及食材供应的全面日常管理工作。

（2）乙方必须明确产品质量安全责任人。配备足够的食品安全专业技术人员、质量安全检测人员、食品安全管理人员、物流管理人员等食品经营有关的人员。

（3）每次配送食材，乙方必须安排不少于 2 个配送人员（含司机）分别负责送货，负责食材的运输、过秤，并协助甲方使用单位验收食材。乙方指定的配送人员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，其行为必须严格遵守甲方各项规章制度，不得做出有损甲方使用单位形象和利益的事情。

（4）合同生效后，乙方须提供配送团队成员的运送人员姓名、联系电话、身份证号码以及健康证号信息给甲方备案。

（5）甲方有权以书面形式要求乙方在 3 个工作日内更换不能按规定履行合同的人员。

（6）乙方对其投入的服务人员的人身安全承担全部责任。

## 七、其他要求:

(1) 提供的猪肉牛肉羊肉均为定点屠宰厂(场)经检疫和肉品品质检验合格的产品,具有由定点屠宰厂(场)加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》或《动物检疫合格证明》。所有食材均可追溯。

(2) 所有肉类根据甲方需求进行粗加工,达到半成品或成品状态。例如:五花肉切条;鱼去鳞、去内脏、去鳃、去牙、洗净;鱿鱼去眼睛、去牙齿、洗净等。

(3) 所有鲜活水产品类必须在甲方检验鲜活合格后,乙方须派出至少 2 人在甲方指定地点进行免费加工,且在早上 10 点前加工完毕。

(4) 母鸡要求饲养不少于 120 天,扇鸡要求饲养不少于 200 天,若乙方提供的鸡肉烹饪后鸡肉肉质松散,达不到甲方要求的,甲方有权要求乙方在下一次配送的时候进行改进调整,直到达到甲方要求为止。

(5) 所有的蔬菜类根据甲方需求进行初加工,达到半成品或成品状态。例如:凉瓜开边、去籽;西红柿去蒂;土豆去皮、切丝;洋葱剥皮等。

(6) 所有的食材为非转基因食品。

(7) 在甲方未签收之前,食材的所有权和风险属于乙方,食材发生遗失、损坏由乙方负责。

(8) 乙方应针对本项目制定以下方案:项目实施总体计划思路和分析(包括对项目的需求的理解和分析,服务的重点、目标及计划);配送计划安排(包括但不限于包装、保存、运输各环节的工作安排);出现产品质量问题退换货方案(退换货流程,退换货过程便捷性的说明、补货时间承诺等);应急方案(特殊情况包括:紧急配送、安全事故等);保证食品安全的规章制度(包括食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等)、职工食品安全知识培训制度。

## 八、管理要求

(1) 乙方应按合同约定供货,乙方不得转包、分包,否则甲方有权单方面终止合同,项目另行处理,乙方承担由此造成的经济损失,履约保证金不退还。

(2) 乙方应遵守甲方单位的各项规定。

(3) 乙方除不可抗力外,不得因其他任何理由延迟配送。甲方使用单位如遇特殊情况需推迟配送,应提前通知乙方。因乙方原因延误配送日期的(采购单位要求推迟的除外),甲方使用单位有权自行采购,并由乙方承担由此产生的一切损失和费用,并在履约保证金中以所缺食材金额的 10%在予以扣罚。

(4) 乙方不得变更供应食材,应严格按甲方要求(如商标、名称、产地、规格和重量等)和投标相关承诺(食材质量要求等)供应,否则,甲方使用单位有权拒收。

(5) 甲方使用单位按合同对食材进行认真验收,对不符合规格要求的食材,乙方必须无条件退货;乙方未能履行招标文件和合同所定事项,或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的食材或配送时的食材与乙方投标文件中的承诺不符,甲方使用单位退货后将记录在案,除按《考核制度标准》第 9 条、第 10 条扣分外,并在履约保证金中以所缺食材金额的 10%在予以扣罚,乙方除要承担甲方因此产生的一切损失和费用外,情节严重的甲方可取消其供应资格。

(6) 乙方须按所供应食材的销售额开具国家正式发票。

(7) 乙方被有效投诉 3 次或造成安全(监管和食品卫生)事故的取消供应资格。

(8) 食品溯源要求。乙方对食品供应链进行明确,所有食品的来源必须清晰,包装食品要有以 SC 开头的生产许可编号。生产食品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。投标文件要求对食品的来源和质量标准要有详尽的描述,并提出验收的行业标准和感官标准。如该食材无质量标准,则需由乙方按国家和行业的要求自行描述。在配送期内,食材价款总结算金额累计达到合同总额,本项目合同终止。

(9) 本采购包食堂的管理单位和支付单位为佛山市南海区大沥镇综合行政执法队。

(10) 在服务期内, 根据上级采购脱贫地区农副产品工作要求, 如甲方需定向采购脱贫地区的农副产品的, 具体采购工作由甲方根据上级相关部门的要求和安排进行采购实施, 可由甲方自行按规定采购, 或由乙方按规定进行采购, 乙方应无条件配合甲方定向采购脱贫地区的农副产品。脱贫地区的农副产品价格按“脱贫地区农副产品网络销售平台”( <https://www.fupin832.com/> ) 和相关政策文件的要求确定。定向采购的脱贫地区农副产品金额包含在本采购包预算金额内。

(11) 乙方应具有食材快速检验检测的能力, 所供食材必须符合行业生产及经营标准, 货真价实, 均能满足甲方的需求。

## 九、综合考核标准

甲方对乙方原则上实行月度考核, 视考核情况是否进行服务费的支付或继续合同的履行:

(1) 每月服务费用按考核得分的百分数支取: 如月度考核为 A 级的, 则乙方获得该月份结算金额的 100% 的服务费用; 如月度考核为 B 级的, 则乙方获得该月份结算金额的 90% 的服务费用; 如月度考核为 C 级的, 则乙方只获得该月份结算金额的 60% 的服务费用, 若经整改后, 下月考核仍达不到 A 级的, 则乙方仍只获得该月份结算金额的 60% 的服务费用。

(2) 年度合同期内, 考核存在以下情况的, 甲方可单方面终止合同, 乙方无条件接受:

①累计出现三次月度考核为 B 级。

②累计出现两次月度考核为 C 级。

③累计出现两次月度考核为 B 级和一次月度考核为 C 级。

(3) 合同期内, 甲方有权对考核内容进行调整。

(4) 当 2 年服务合同期满, 合同自动无条件终止。

## 考核制度标准:

### 1) 考核表

| 月度考核表 ( 年 月 ) |    |                                                                                                   |     |    |
|---------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|
| 被考核单位:        |    | 被考核单位代表签名:                                                                                        |     |    |
| 项目            | 序号 | 考核细则                                                                                              | 扣分值 | 备注 |
| 价格            | 1  | 未按约定结算基准价配送的, 每次实际配送单价超过当月结算基准价单价 10% (含) 以内扣 15 分, 10% (不含) 至 20% (不含) 扣 20 分, 20% (含) 以上扣 25 分; |     |    |
| 交货            | 2  | 未经甲方同意私自更改订单中食材, 每发生一次扣 10 分并警告一次;                                                                |     |    |
|               | 3  | 未按甲方指定时间内完成配送、供应或加工的, 每次扣 10 分;                                                                   |     |    |
|               | 4  | 提供虚假检验报告等相关票证的, 每发现一项次扣 30 分;                                                                     |     |    |
|               | 5  | 未及时按要求随货提供相关票证的, 每项次扣 5 分;                                                                        |     |    |
|               | 6  | 未按甲方指定秩序卸货的, 每次扣 2 分;                                                                             |     |    |
|               | 7  | 无正当理由拒绝配送或因乙方的原因导致甲方无法正常用餐的, 每发生一次扣 30 分;                                                         |     |    |
|               | 8  | 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食材种类、质量不符, 未能及时更换的, 每次扣 5 分。                                     |     |    |

|                          |    |                                                                                                               |          |  |
|--------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--|
| 质量                       | 9  | 食品质量不符合要求，出现质量问题，每次扣 5 分。                                                                                     |          |  |
|                          | 10 | 未按照标准严格采购，出现次、差、来历不明食材，每次扣 2 分。                                                                               |          |  |
|                          | 11 | 把甲方验收不合格退货的食材重新配送给甲方的，每发现一次扣 10 分；                                                                            |          |  |
|                          | 12 | 乙方在包装、运输、装卸等环节不符合食品卫生要求的，每发现一次扣 10 分；                                                                         |          |  |
| 配送                       | 13 | 配送车辆、实际运输不符合招标文件及合同约定的，车厢内有异味，不整洁每次扣 3 分。                                                                     |          |  |
|                          | 14 | 人员没有出示健康证，没有穿着工衣和配戴胸卡的，每次扣 2 分。                                                                               |          |  |
|                          | 15 | 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，配送单没有详细注明食材的品牌、品种、单价、数量，配送单出现涂改，标记不清的情况的，每次扣 2 分。                  |          |  |
| 安全生产管理要求                 | 16 | 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 2 分。                                                       |          |  |
|                          | 17 | 没有相关应急预案的，每次扣 2 分。                                                                                            |          |  |
| 其他                       | 18 | 监管部门的日常监督检查，被通报批评 1 次扣 5 分。                                                                                   |          |  |
|                          | 19 | 乙方组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时通知甲方，造成无法及时联系的，每次扣 2 分；                                                        |          |  |
|                          | 20 | 甲方认为应当对乙方进行考核的其他内容或有符合招标文件及合同规定的退出机制的违约行为，具体违约行为： <u>发生紧急事件，乙方不配合处理、处理不及时或处理失误导致出现负面影响的，视事件严重程度扣 10-30 分。</u> |          |  |
| 扣分合计                     |    |                                                                                                               |          |  |
| 整体评价（最终得分=满分 100 分-扣分合计） |    |                                                                                                               |          |  |
| 考核小组签名：                  |    |                                                                                                               |          |  |
|                          |    |                                                                                                               | 考核单位（盖章） |  |
|                          |    |                                                                                                               | 年 月 日    |  |

## 2) 对应服务评价:

| 服务评价 | A 满意            | B 基本满意            | C 差     |
|------|-----------------|-------------------|---------|
| 考核分数 | 90 分（含 90 分）或以上 | 80 分以上（含 80-89 分） | 79 分或以下 |

## 十、服务对照执行标准:

- 1、符合中华人民共和国国家和履约地相关安全质量标准、行业技术规范标准；
- 2、符合采购文件和响应承诺中各方共同认可的合理要求；

上述各类标准与法规必须是有关官方机构最新发布的现行标准版本。

## 十一、投诉跟踪服务要求:

1、乙方须提供常设的投诉热线服务，并对投诉内容进行及时跟踪、回访。对甲方的投诉与通知，必须按甲方指定的时间内处理完毕，若特发事件不能在短时间内解决，乙方必须采取应急措施，或按甲方认可的应急方案执行，不得影响甲方的正常工作业务。

2、服务期内，甲方有权按本项目的管理要求对乙方进行不定期抽查检查，若对不合格的管理服务提出警告后，仍未得到有效解决时，甲方有权终止管理合同。

3、乙方服务机构名称及地址：

联系人 1： ， 联系电话： ， 手机： ；

联系人 2： ， 联系电话： ， 手机： ；

服务专线电话：

4、其他服务要求：（补充内容不得对采购文件和投标/响应文件作实质性修改）

---

## 十二、验收要求：

1、验收流程：

(1)做好卸货前的检查。双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对食材的外观质量进行初步了解。食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。

(2)采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查物资的质量，按索票——验证——抽查——过磅——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。

(3)每批次每种食材均抽查验收，抽查率为 15%。

(4)验收工作人员应按本合同产品质量要求对食材质量进行抽查，比较相关文件，以确保食品品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对食材损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，甲方使用单位验收人员应和乙方人员一起确认，并保留双方签字单据。

2、抽查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，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，如水产品中发现河豚鱼、发现腐败变质肉类、农药超标、食材发生霉变等，从履约保证金中没收 1 万元。

(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，应立即通知甲方使用单位伙食物资验收小组及乙方，将问题产品退货处理。

3、抽查发现资质证照不全问题的处理：

（1）畜禽冻肉类整批产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明的全部退货。

（2）抽查发现部分畜禽冻肉类产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明，加抽 15%，两次抽查数 50%以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动植物检疫合格证明的，将无动植物检疫合格证明的食材退货。

（3）整批产品有省地市出具的动植物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽 15%，两次抽查数 50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的食材退货。

(4)发现私宰肉或伪造相关证明文件的处理：没收全部履约保证金，自动终止合同，并保留进一步追究责任的权利。

4、退（补）货流程：对不符合质量要求的食材由甲方使用单位验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退

货的，责成乙方以不影响甲方使用单位肉类供应为前提尽快补送，若乙方无法补齐数量的，由甲方自行采购，乙方应承担甲方由此造成的经济损失，并在履约保证金中以缺货金额的10%在予以扣罚。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。

5、验收记录：对每次验收的食材均记录食材名称、数量、验收情况等事项，并由乙方的送货人和甲方指派的收货人双方签名确认。

6、年度验收要求：年度合同期内，考核没有存在以下情况的，视为年度验收合格，可续签下一年度合同，否则视为不合格，且不予续签下一年度合同：①累计出现三次月度考核为B级。②累计出现两次月度考核为C级。③累计出现两次月度考核为B级和一次月度考核为C级。

### **十三、知识产权和保密要求：**

1、乙方须确保甲方在中华人民共和国境内接受和使用乙方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）为由向甲方提出的任何求偿请求。否则，乙方须承担甲方与此相关的一切损失（包括且不限于：诉讼费、律师费、经裁定由甲方承担的任何费用、导致甲方需重新采购所产生的一切费用及时间费用损失等）。

2、乙方在项目履约过程中所获悉的国家秘密、工作秘密、商业秘密或者其他应当保密的信息，均有保密义务且不受合同有效期所限，直至该信息成为公开信息。泄露、不正当地使用国家秘密、工作秘密、商业秘密或者其他应当保密的信息，应当承担相应责任。

### **十四、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合同总额的3%向甲方支付违约金；逾期日以上时，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，标准为每日按逾期应付款总额的3%累计。

### **十五、提出异议的时间和办法：**

1、甲方有异议时，应及时向乙方提出书面异议。

2、乙方在接到甲方书面异议后，应在3天内负责处理并函复甲方处理情况，否则，即视为默认甲方提出的异议和处理意见。

3、乙方利用专业技术和行业信息优势之便，以不道德的手段，故意隐瞒和掩盖自身缔约过失，违背投标（响应）承诺和未尽义务，损害了甲方的合法权益，甲方在任何时候均可追究乙方的违约责任并索取赔偿，且不受验收程序、服务期和合同时效的限制。

### **十六、争议的解决：**

1、合同履行过程中发生的任何争议，如双方未能通过友好协商解决，应向佛山市有管辖权的人民法院提起诉讼。

2、法院审理期间，除提交法院审理的事项外，其它无争议的事项和条款仍应继续履行。

### **十七、不可抗力：**

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后48小时内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

### **十八、税费：**

1、本合同实施过程中所发生的一切税费及不可预见费均由乙方承担。

2、乙方依照税务规章优先在合同履行地开具发票及纳税，咨询：0757-12366。

### **十九、合同生效与合同备案：**

- 1、本合同在甲乙双方代表或其授权代表签字盖章后生效。
- 2、自采购合同签订之日起 7 个工作日内，由甲方按照有关规定将采购合同副本报同级人民政府财政部门（政府采购管理部门）备案。

二十、乙方应提供的资料内容:

## 二十一、关于政府采购合同融资

- 1、乙方是否已申请政府采购合同融资：是 / 否；  
融                资                银                行                及                联                系                方  
式：\_\_\_\_\_。
- 2、若乙方已申请政府采购合同融资，其在本合同中登记的银行账号应与金融机构签订融资协议中约定的融资回款账户一致，此账户作为政府采购融资合同资金回款的唯一账户，未获得融资银行同意，乙方不得随意变更。

二十二、其它:

- 1、所有经一方或双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）、采购文件、要约文件和响应承诺文件、合同附件及中标（成交）通知书均为本合同不可分割的有效组成部分，与本合同具有同等的法律效力和履约义务，其缔约生效日期为有效签署或盖章确认之日期。
- 2、如一方（包括联系人）地址、电话、传真号码有变更，应在变更后 3 个工作日内书面通知对方联系人或负责人，否则，因此造成的损失由未履行通知义务方承担相应责任。
- 3、未经甲方书面同意，乙方不得擅自向第三方转让其主体性和关键性合同义务。
- 4、本合同一式\_\_\_\_\_份，甲方执\_\_\_\_\_份，乙方执\_\_\_\_\_份，鉴证单位执壹份。
- 5、本合同（含附件）共计\_\_\_\_\_页，缺页之合同为无效合同。
- 6、本合同签约履约地点：广东省佛山市。
- 7、本合同所指“书面通知”包括但不限于短信、电子邮件等数据电文的通知形式，到达时间以民事诉讼法的规定为准，但进行书面通知前后，通知方均有义务电话确认通知事项。
- 8、双方均已对以上各条款及附件作充分了解，并明确理解由此而产生的相关权责。

甲方（盖章）：

代表: \_\_\_\_\_  
地址: \_\_\_\_\_  
电话: \_\_\_\_\_  
传真: \_\_\_\_\_  
日期: \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

乙方（盖章）：

代表: \_\_\_\_\_  
地址: \_\_\_\_\_  
电话: \_\_\_\_\_  
传真: \_\_\_\_\_  
日期: \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

收款方、开票方须与乙方一致，专户为：

开户名称：  
银行账号：  
开户行：

鉴证单位：佛山市伟源招标代理有限公司

经核对，合同条款与采购文件一致。

鉴证日期： 年 月 日

## 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.具有履行合同所必需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](http://www.creditchina.gov.cn))和“中国政府采购网”([www.ccgp.gov.cn](http://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：440605-2024-09696  
采购项目编号：沥采 2024044  
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：佛山市伟源招标代理有限公司

你方组织的“大沥镇 2 个机关食堂 2025-2026 年食材配送服务项目”项目的招标[采购项目编号为：沥采 2024044]，我方愿参与投标。

我方确认收到贵方提供的“大沥镇 2 个机关食堂 2025-2026 年食材配送服务项目”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/<br>采购包名称 | 投标报价（元<br>/%） | 交货或服务期 | 交货或服务地<br>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<br>号 | 序号 | 货物<br>名称 | 规格<br>型号 | 品牌 | 产地 | 制造<br>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 | 服务时间 | 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：佛山市伟源招标代理有限公司

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“大沥镇 2 个机关食堂 2025-2026 年食材配送服务项目”项目采购[采购项目编号为沥采 2024044]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：佛山市南海区大沥镇党政和人大办公室

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，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，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，工程的施工等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，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，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 | 实施方建议或要求 |
|----|--------|----------|----------|
|----|--------|----------|----------|

|   |                   |         |  |
|---|-------------------|---------|--|
|   |                   | 容       |  |
| 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.投标人认为需提供其他资料。

**格式二十：**

**采购代理服务费支付承诺书**

致：佛山市伟源招标代理有限公司

如果我方在贵采购代理机构组织的大沥镇 2 个机关食堂 2025-2026 年食材配送服务项目招标中获中标（采购项目编号：沥采 2024044），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佛山市伟源招标代理有限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

佛山市伟源招标代理有限公司

我单位已登记并准备参与“大沥镇 2 个机关食堂 2025-2026 年食材配送服务项目”项目（采购项目编号：沥采 2024044 ）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

## 采购合同履行保险凭证

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《采购合同履行保证保险》, 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《采购合同履行保证保险》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