

国家税务总局兴宁市税务局 2026-2027 年度食堂食材配送服务采购项目

项目编号: GDSD25XNFG09106

招

标

件

(定稿)

广东硕达项目管理有限公司

Guangdong Shuoda Project Management Co. , Ltd.



目 录

第一部分:投标邀请函	1
第二部分:采购项目内容.....	6
第三部分：投标人须知.....	33
第四部分：合同书格式.....	55
第五部分：投标文件格式.....	85

第一部分
投标邀请函

投 标 邀 请 函 (招标公告)

各投标人：

项目概况

广东硕达项目管理有限公司受国家税务总局兴宁市税务局的委托，对国家税务总局兴宁市税务局 2026-2027 年度食堂食材配送服务采购项目进行公开招标采购，欢迎潜在投标人在规定时间内在网上获取或现场获取招标文件，并于 2025 年 12 月 17 日 15 点 00 分（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

采购计划编号：MB2D0324X1762742245713

项目编号：GDSD25XNFG09106

项目名称：国家税务总局兴宁市税务局 2026-2027 年度食堂食材配送服务采购项目

采购方式：公开招标

预算金额：5,647,500.00 元

采购需求：

采购包 1（国家税务总局兴宁市税务局 2026-2027 年度食堂食材配送服务采购项目）：

采购包预算金额：5,647,500.00 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)	最高限价 (元)
1-1	C99000000 其他服务	国家税务总局兴宁市 税务局 2026-2027 年 度食堂食材配送服务	1 (项)	详见招标文 件	5,647,500.00	5,647,500.00

本采购包不接受联合体投标

合同履行期限：2026 年 1 月 1 日至 2027 年 12 月 31 日（共 24 个月）。合同采用一年一签方式。采购人在服务期限内对中标供应商实行考核制度，每月由采购人对中标供应商按附件一进行考核，若合同期限内连续（或者累计）出现 3 次月考核扣分累计达到 30 分或以上则采购人可单方解除合同，所产生的一切损失由中标供应商承担。

二、申请人的资格要求：

1. 投标供应商应具备《政府采购法》第二十二条规定的条件，提供下列材料：

1. 1 具有独立承担民事责任的能力：法人或其他组织的营业执照等证明文件（复印件）；
1. 2 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：提供所属期为投标截止时间前 6 个月内任意 1 个月的缴纳税收凭证（复印件）和提供投标截止时间前 6 个月内任意 1 个月的社会保障资金缴纳凭证（复印件）。如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，应提供相应文件证明（复印件）；
1. 3 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：提供 2024 年度经第三方会计事务所审计的财务报告（财务报告须包含资产负债表、利润表、现金流量表、附注）复印件或者提供自本招标公告发布之日起由投标人基本开户银行出具的资信证明原件装订在投标文件第一册正本内[若投标人新注册的，则提供成立

至今的月或季度经第三方会计事务所审计的财务报告(财务报告须包含资产负债表、利润表、现金流量表、附注)或提供自本招标公告发布之日起由投标人基本开户银行出具的资信证明原件装订在投标文件第一册正本内】。

1.4 履行合同所必需的设备和专业技术人员：具备履行合同所必需的设备和专业技术人员的书面承诺函原件（格式自拟）；

1.5 参加采购活动前 3 年内，在经营活动中没有重大违法记录：参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明原件（格式自拟）。【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。（“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（国家税务总局兴宁市税务局 2026-2027 年度食堂食材配送服务采购项目）：

本项目整体专门面向中小企业。投标人须符合本项目采购标的对应行业（本项目行业为：批发业）的政策划分标准。监狱企业、残疾人福利单位视同小型、微型企业。【注：中小企业以投标人填写的《中小企业声明函》（按投标文件第一册格式提供声明函原件）为判定标准，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》（按投标文件第一册格式提供声明函原件）为判定标准，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. 本项目的特定资格要求：

采购包 1（国家税务总局兴宁市税务局 2026-2027 年度食堂食材配送服务采购项目）：

3.1 信用记录：投标人未被列入“信用中国”网站的“失信被执行人或重大税收违法失信主体或政府采购严重违法失信行为记录名单”的记录；不处于中国政府采购网网站的“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截止日当天在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）及中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询结果为准，同时将两个网站的信用记录查询结果打印页面或全部内容的网页截图作为证据留存）；

3.2 供应商必须符合法律、行政法规规定的其他条件：为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动（按投标文件第一册格式提供承诺函原件）；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，不得参加同一合同项下的政府采购活动（按投标文件第一册格式提供承诺函原件）；

3.3 已依法获取本项目招标文件的供应商（提供获取文件回执复印件）；

3.4 投标人须具有行政主管部门颁发有效期内的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》（提供证书复印件）；如已实施食品药品经营许可多证合一改革的，提供《食品药品经营许可证》（提供证书复印件）；如供应商许可证与营业执照合并办理的，提供扫描营业执照二维码后的有效备案信息截图。

3.5 本项目不接受联合体投标。

三、获取招标文件

时间：2025年11月27日至2025年12月3日，每天上午09:00:00至12:00:00，下午14:30:00至17:30:00（北京时间，法定节假日除外）

地点：广东省梅州市梅江区客都大道以东紫晶大厦11楼1102室

方式：现场获取或网上获取方式

采用现场获取方式的投标人需携带“获取文件登记表”，自行前往广东硕达项目管理有限公司（位于广东省梅州市梅江区客都大道以东紫晶大厦11楼1102室）进行文件的现场获取，取得采购代理机构回执即视为已成功获取本招标文件；

采用网上获取方式的投标人在网上下载招标文件后，须将“获取文件登记表”填写完整后以PDF的形式发送至采购代理机构电子邮箱（gdssd20212021@163.com）进行登记，取得采购代理机构回执即视为已成功获取本招标文件。

售价（元）：0元

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

2025年12月17日15时00分00秒（北京时间）

地点：广东省梅州市梅江区客都大道以东紫晶大厦11楼1102室开标大厅（注：14:30开始接受投标文件）

五、公告期限

自本公告发布之日起5个工作日。

六、其他补充事宜

1. 投标人应对项目内所有内容进行投标，不允许只对其中部分内容进行投标。

2. 需要落实的政府采购政策：

1) 《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）

2) 《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）

3) 《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）

4) 《财政部发展改革委生态环境部市场监管总局关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号）

3. 本项目类型：服务类。

七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系。

1. 采购人信息

名称：国家税务总局兴宁市税务局

地址：广东省梅州市兴宁市人民大道中397号

联系方式：0753-3260168

2. 采购代理机构信息

名称：广东硕达项目管理有限公司

地址：广东省梅州市梅江区客都大道以东紫晶大厦11楼1102室

联系方式：0753-2223126

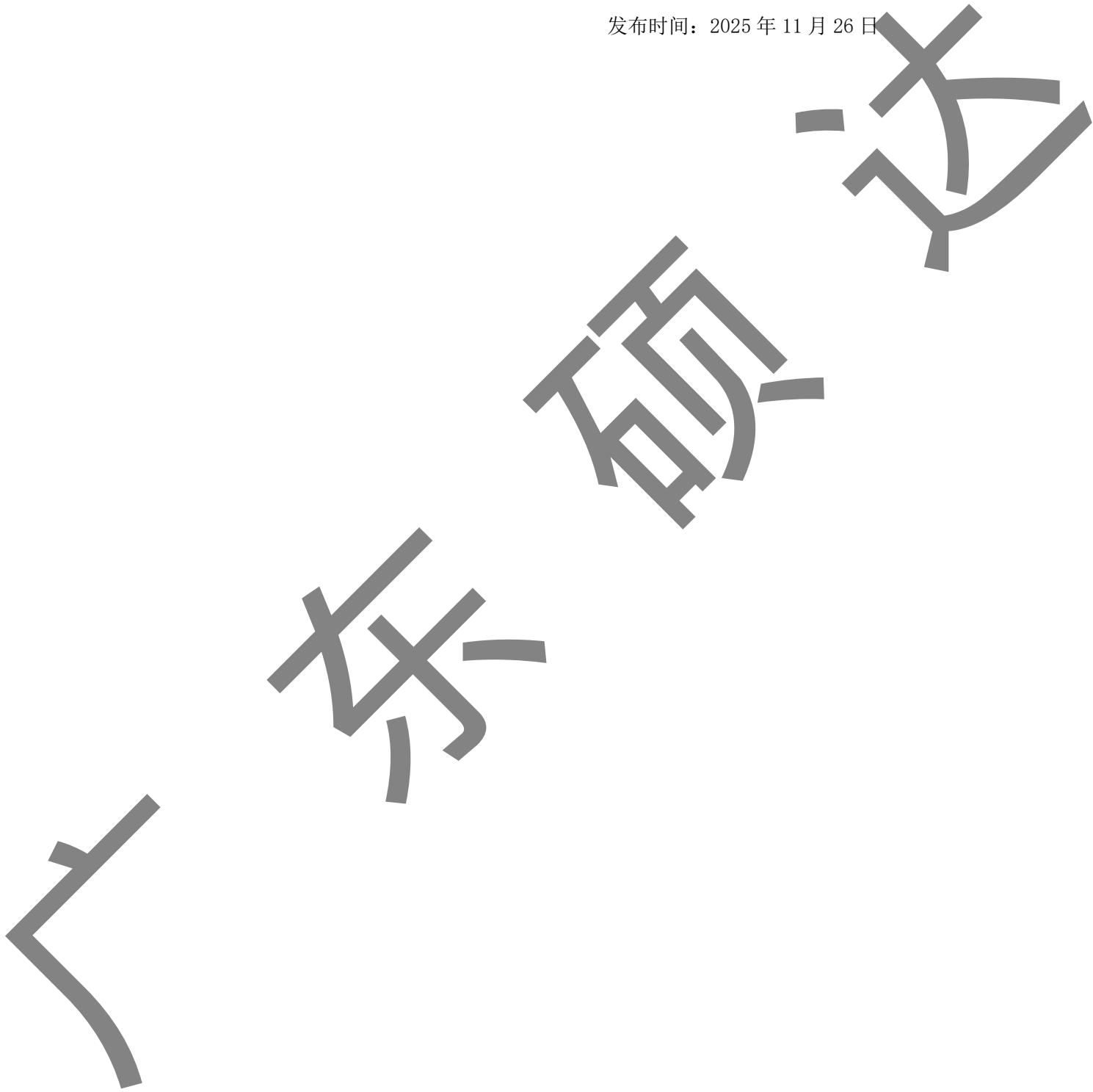
3. 项目联系方式

项目联系人: 曾小姐

电 话: 0753-2223126

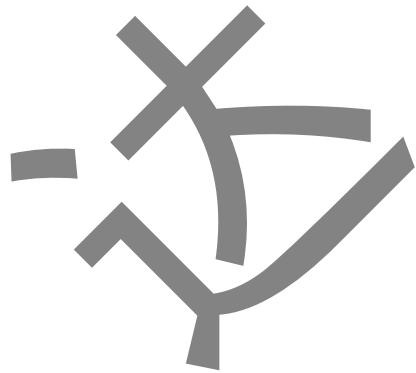
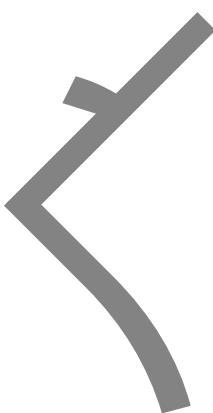
发布人: 广东硕达项目管理有限公司

发布时间: 2025 年 11 月 26 日



第二部分

采购项目内容



采购项目内容

- 注：1. 以下带“★”的条款为实质性条款，若投标人出现不满足或响应负偏离的，将按无效投标文件处理。
2. 本项目所有采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为“批发业”。
3. 本项目类型：服务类。

一、项目概况

（一）项目需求一览表

采购标的	数量	采购预算（元）	备注
国家税务总局兴 宁市税务局 2026-2027 年度 食堂食材配送服 务	1 项	5,647,500.00 元 (预算内按实结 算)	<p>终止合同情形（以下两种方式先到者为止）：</p> <p>(1) 若在供货期限内，采购人累计支付的货款金 额达到总预算金额，视作合同期结束，合同自动终 止；</p> <p>(2) 若供货期限到期，采购金额未达到预算金额， 也视作合同期结束，合同自动终止。</p>

（二）本项目服务期：2026 年 1 月 1 日至 2027 年 12 月 31 日（共 24 个月）。合同采用一年一签方式。

采购人在服务期限内对中标供应商实行考核制度，每月由采购人对中标供应商按附件一进行考核，若合同期限内连续（或者累计）出现 3 次月考核扣分累计达到 30 分或以上则采购人可单方解除合同，所产生的
一切损失由中标供应商承担。

★（三）投标人必须承诺在合同履行期间存在“围猎”采购人税务人员行为的（指以获取不正当利益为目的，采取馈赠礼品礼金、邀请娱乐旅游消费、提供便利条件等非正常交往手段“围猎”相关税务人员及其亲属），自采购人及采购人主管机关认定或通报之日起三年内，采购人可以拒绝投标人参与其政府采购活动，因此造成投标人的损失，由投标人承担，采购人概不负责。（投标人须在投标文件第二册正本中提供承诺函原件，格式自拟）

★（四）投标人必须承诺，理解并同意“服务期内如因相关法律法规等政府规范性文件要求，税收征管改革发展需要，机构撤并、改革等原因采购人有权单方面解除合同，费用按服务期内实际发生的合格服务费用支付，采购人无需对中标供应商进行额外补偿”。（投标人须在投标文件第二册正本中提供承诺函原件，格式自拟）

（五）本项目要求中所出现的设备、工艺、材料或参照的品牌、图片样式等仅为方便描述而没有限制性，投标人可以在其提供的文件资料中选用替代标准，但这些替代标准必须优于或相当于本用户需求书的标准。若替代标准不符合要求，中标供应商应承担重新提供符合标准的货物/服务、赔偿采购人因此遭受的损失等责任。

（六）本项目招标代理费由中标供应商承担。

（七）质量问题导致的间接损失包括但不限于采购人行政问责、上级通报、舆情处置等衍生费用。

二、项目总体要求

（一）食材价格确定

中标供应商每月 20 日前向采购人递交下一个自然月的各类食材的价格表，采购人根据周边市场价格或当地政府有关部门公布的农副产品参考价格，与中标供应商进行商榷，双方以书面形式确认确定的单价，该单价将作为该价格表对应月份的食材基准单价（合同签订后第一个月的食材价格表由中标供应商和采购人签订合同后 3 个工作日内商榷并书面确认）。经双方协商确认后的基准单价，原则上不得变动。如遇不可抗力因素、国家政策等原因造成的食材价格需要临时调整的，中标供应商须以书面形式通知采购人，并征得采购人书面同意后方可调整。

（二）配送品种

根据满足食堂一般用餐标准，确定配送食材基本品种按三大类分类如下清单，但未列品种根据实际情况会有所增加。

食堂基本食材清单

序号	品名	单位	序号	品名	单位
A、粮油及干货类					
一、米面类					
1	油粘米（30 斤）	包	14	伊面	条
2	小米	斤	15	珍珠米（25 千克）	包
3	稻香米（5 千克）	包	16	粉条	斤
4	面（1.75 千克）	箱	17	陈村粉	斤
5	米粉（10 斤）	袋	18	面粉	包
6	薯粉	斤	19	挂面	斤
7	全麦面粉（15 千克）	包	20	肠粉	包
8	龙口粉丝（180 克）	包	21	鲜面条	斤
9	红米	斤	22	糯米粉	斤
10	河粉	斤	23	粘米粉（500 克×20 包）	件
11	面条	箱	24	黑米	斤
12	桂林米粉	斤	25	半成品油条（面）	斤

序号	品名	单位	序号	品名	单位
13	东北珍珠米 (10 千克)	包			

二、油类

1	花生油	桶	4	芝麻油	斤
2	茶油	斤	5	猪油	斤
3	土花生油	斤	6	菜籽油	斤

三、干货类

1	黑豆	斤	57	腐竹	斤
2	红豆	斤	58	干鱿鱼	斤
3	黄豆	斤	59	蚝豉干	斤
4	绿豆	斤	60	冬菜	瓶
5	眉豆	斤	61	生粉	包
6	赤小豆	斤	62	冰糖片 (9 千克)	件
7	大朵木耳	斤	63	咸鱼	斤
8	薏米	斤	64	五指毛桃茎	斤
9	红糖片	斤	65	芡实	斤
10	白砂糖	斤	66	马胶咸鱼	斤
11	黄糖	斤	67	花椒	斤
12	冰糖	斤	68	淡菜仔	斤
13	干冬菇	斤	69	栗粉	斤
14	核桃肉	斤	70	溪黄	斤
15	干霸王花	斤	71	枸杞	斤
16	鸡骨草	斤	72	香菇	斤
17	干茶树菇	斤	73	北芪	斤

序号	品名	单位	序号	品名	单位
18	榄角	斤	74	沙参	斤
19	无花果	斤	75	依仕粉(酵母)	包
20	生莲子	斤	76	干海带	斤
21	红枣	斤	77	麦冬	斤
22	花生米	斤	78	灯芯	斤
23	蜜糖	斤	79	土茯灵	斤
24	干莲子	斤	80	豆豉鲮鱼	斤
25	扁豆	斤	81	腐竹	斤
26	五指毛桃	斤	82	红沙糖	斤
27	黑芝麻	斤	83	黄糖条	斤
28	白芝麻	斤	84	豆豉	包
29	丁香	斤	85	陈皮	斤
30	冬菜(小)	件	86	菜脯	斤
31	冬菜(大)	件	87	豆角干	斤
32	梅菜	件	88	榨菜(88克×100包)	件
33	橄榄菜	件	89	罐头鱼	件
34	干百合	斤	90	梅菜干	斤
35	黑木耳	斤	91	胡椒仁	斤
36	白木耳	斤	92	墨鱼干	斤
37	虾米(靓)	斤	93	白参须	斤
38	带壳花生	斤	94	猴头菇	斤
39	枇杷花	斤	95	八角	斤
40	大条党参	斤	96	香叶	斤

序号	品名	单位	序号	品名	单位
41	蜜枣	斤	97	桂皮	斤
42	五柳菜	斤	98	辣椒干	斤
43	竹荪	斤	99	咸菜干	斤
44	发酵粉	包	100	松茸菇	斤
45	紫菜	斤	101	云耳	斤
46	白菜干	斤	102	河鱼干仔	斤
47	生熟地	斤	103	中虾干	斤
48	黄芪	斤	104	虾米	斤
49	发菜干	包	105	章鱼干	斤
50	松茸菇	斤	106	胡椒茎	斤
51	天麻	斤	107	蕨干	斤
52	田七花	斤	108	雪梨干	斤
53	杏仁	斤	109	雪莲菌	斤
54	桃仁干	斤	110	鱿鱼干	斤
55	薏米	斤	111	无花果	斤
56	虫草花	斤			

四、调味品类

1	金标生抽 (1.9 升)	瓶	44	香椿酱	件
2	一品鲜 (500 毫升)	瓶	45	蚝油 (1.9 升×6 瓶)	件
3	豆豉	斤	46	排骨酱	瓶
4	盐焗鸡配料 (250 克)	盒	47	蒜蓉酱	瓶
5	包装生粉 (100 克)	包	48	排骨酱	件
6	乳制品	瓶	49	油制辣椒酱 (280 毫升×24 瓶)	件

序号	品名	单位	序号	品名	单位
7	生抽 (500 毫升)	瓶	50	花椒油 (360 毫升×12 瓶)	件
8	生抽 (1.9 升)	瓶	51	甜醋 (630 毫升×12 瓶)	件
9	番茄沙司	瓶	52	鱼露 (760 毫升×12 瓶)	件
10	老抽王 (10 升)	瓶	53	辣椒酱	件
11	柱侯酱	桶	54	柱侯酱 (240 毫升×15 瓶)	件
12	黄豆酱 (230 克)	瓶	55	黄油	块
13	白米醋 (260 毫升)	瓶	56	芝士片	包
14	酱油 (1.63 升)	瓶	57	椒盐粉	件
15	鸡粉 (2 千克)	瓶	58	芝麻酱	瓶
16	花生酱 (430 克)	瓶	59	泰国鸡酱	瓶
17	沙拉酱 (200 克)	瓶	60	桂林酱	瓶
18	椰酱 (400 毫升)	瓶	61	桂林辣椒酱 (传统酱香)	件
19	麦芽糖 (400 克)	瓶	62	味极鲜 (16 升×6 瓶)	件
20	黑椒汁	支	63	山西陈醋 (420 毫升×20 瓶)	件
21	桂林腐乳	件	64	味椒盐	瓶
22	海鲜酱	件	65	卤水汁 (630 毫升)	瓶
23	鲍鱼汁	件	66	叉烧酱 (280 克)	件
24	小米辣泡椒	瓶	67	蚝油	件
25	台北卤粉	瓶	68	广味麻油	瓶
26	花椒油	瓶	69	生粉	包
27	桂花酱	件	70	沙茶酱	支
28	紫金酱	件	71	剁椒 (1.5 升)	瓶
29	盐 (5 斤×10 袋)	件	72	大红浙醋 (623 毫升×12 瓶)	件

序号	品名	单位	序号	品名	单位
30	豆瓣酱	件	73	卤水汁 (410 毫升×12 瓶)	件
31	浙绍南乳	支	74	蒸鱼酱油 (410 毫升×12 瓶)	件
32	蚝油 (255 克×12 瓶)	瓶	75	粟粉 (454 克)	盒
33	豆豉 (80 克×60 盒)	件	76	橄榄菜 (180 克×12 瓶)	件
34	晶体味精 (500 克×20 袋)	件	77	麻油辣腐乳 (130 克×24 瓶)	件
35	拉罐椰浆 (400 毫升)	支	78	湖南辣酱	件
36	三花奶	支	79	味精 (400 克×25 包)	件
37	番茄沙司	支	80	白糖	斤
38	十三香	支	81	剁椒	斤
39	黑椒汁	支	82	盐焗鸡粉 (30 克×12 袋)	盒
40	浙绍腐乳	件	83	盐	包
41	面豉酱 (350 克)	瓶	84	自然盐 (25 千克×100 包)	件
42	普宁豆酱	瓶	85	浓辣酱	件
43	韩式幼砂糖 (30 千克)	包	86	腐乳	件

B、水产类、肉、蛋类

一、水产类

1	黄骨鱼	斤	8	鲈鱼	斤
2	鲩鱼	斤	9	河虾	斤
3	鱼头	斤	10	河鲶	斤
4	鲮鱼	斤	11	丁桂鱼	斤
5	罗非鱼	斤	12	鲫鱼	斤
6	鳙鱼	斤	13	黄角鱼	斤
7	桂花鱼	斤	14	红珍珠	斤

序号	品名	单位	序号	品名	单位
二、猪肉类					
1	夹子肉	斤	17	猪耳朵	只
2	隔山肉	斤	18	猪头壳	斤
3	五花肉	斤	19	粉肠	斤
4	筒骨	斤	20	猪肝	斤
5	龙骨	斤	21	猪心	斤
6	扇骨	斤	22	生肠	斤
7	排骨	斤	23	猪红	斤
8	瘦肉	斤	24	猪俐	斤
9	夹心肉	斤	25	猪肺	斤
10	前脚	斤	26	去皮夹肉	斤
11	后脚	斤	27	猪血	斤
12	猪尾	斤	28	无头腩排骨	斤
13	猪肚	斤	29	无头腩五花肉	斤
14	猪心	斤	30	全瘦肉	斤
15	猪腰	斤	31	前槽肉	斤
16	猪大肠	斤	32	猪皮、猪膘油	斤
三、鸡鸭牛羊类					
1	牛排骨	斤	11	水鸭	斤
2	牛肚胱	斤	12	光鸭	斤
3	牛腩	斤	13	白鸭	斤
4	牛肉	斤	14	光鹅	斤
5	羊肉	斤	15	冻鸡翅	斤

序号	品名	单位	序号	品名	单位
6	土鸡	斤	16	光麻鸭	斤
7	果园鸡	斤	17	光灰鹅	斤
8	家阉鸡	斤	18	鸽子	只
9	三黄鸡	斤	19	乌鸡	斤
10	胡须鸡	斤	20	鸡中翅	斤

四、蛋类

1	咸鸭蛋	只	3	鸡蛋	斤
2	松花皮蛋	只			

五、速冻熟食类

1	油豆腐(靓)	斤	19	酿冬菇	斤
2	靓嫩豆腐	板	20	卤五花肉	斤
3	盐水豆腐	板	21	本地腊肉	斤
4	咸水豆腐	板	22	面筋	斤
5	豆腐片(靓)	斤	23	内脂豆腐	盒
6	豆腐条	斤	24	虾皮	斤
7	豆腐皮	斤	25	三文治火腿	件
8	春卷	斤	26	叉烧	斤
9	猪肉丸	斤	27	香芋包	包
10	烧鸭	斤	28	咸菜包	包
11	香干	斤	29	菜包	包
12	烧腩	斤	30	肉包	包
13	蛋卷皮	斤	31	馒头	包
14	生木耳	斤	32	奶黄包	包

序号	品名	单位	序号	品名	单位
15	牛肉丸	斤	33	花卷	包
16	薯粉沫	斤	34	叉烧包	包
17	本地腊肠	斤	35	莲蓉包	包
18	烧鹅	斤	36	豆沙包	包

C、蔬菜、水果及其他商品类

一、蔬菜类

1	苋菜	斤	63	红萝卜	斤
2	芹菜	斤	64	云南小瓜	斤
3	西芹	斤	65	茄子	斤
4	圆麦	斤	66	蒜苗	斤
5	菠菜	斤	67	青瓜	斤
6	豆苗	斤	68	南瓜	斤
7	菜心	斤	69	西红柿	斤
8	生菜	斤	70	土豆	斤
9	苦麦	斤	71	荷兰豆	斤
10	莴笋	斤	72	蒲瓜	斤
11	香麦	斤	73	冬瓜	斤
12	芥兰	斤	74	佛手瓜	斤
13	茼蒿	斤	75	韭王	斤
14	蕨菜	斤	76	鲜黄豆	斤
15	包菜	斤	77	酸菜	斤
16	角菜	斤	78	白萝卜	斤
17	菜心花	斤	79	黄豆夹	斤

序号	品名	单位	序号	品名	单位
18	娃娃菜	斤	80	西兰花	斤
19	番薯叶	斤	81	红尖椒	斤
20	通心菜	斤	82	灯笼椒	斤
21	韭菜	斤	83	紫薯	斤
22	大白菜	斤	84	红薯	斤
23	上海青	斤	85	木瓜	斤
24	小白菜	斤	86	香菜	斤
25	西洋菜	斤	87	芋荷	斤
26	豌豆苗	斤	88	粘玉米	斤
27	大芥菜	斤	89	酸笋	斤
28	小芥菜	斤	90	酸竹笋	斤
29	马齿苋	斤	91	酸芋荷	斤
30	金瓜花	斤	92	菜脯粒	斤
31	枸杞叶	斤	93	姜肉	斤
32	黄秋葵	斤	94	蒜肉	斤
33	豆角	斤	95	菜心	斤
34	黄豆芽	斤	96	淮山	斤
35	绿豆芽	斤	97	白皮蒜	包
36	咸菜	斤	98	生姜	斤
37	鲜竹笋	斤	99	红米椒	斤
38	黄瓜	斤	100	独蒜头	斤
39	花生芽	斤	101	干葱头肉	斤
40	冬瓜苗	斤	102	生葱	斤

序号	品名	单位	序号	品名	单位
41	本地丝瓜	斤	103	红洋葱	斤
42	苦瓜（小）	斤	104	老葱头	斤
43	玉米	斤	105	鲜花生	斤
44	白茄子	斤	106	金针菇	斤
45	酸豆角	斤	107	鲜冬菇	斤
46	白花菜	斤	108	平菇	斤
47	马蹄肉	斤	107	杏鲍菇	斤
48	铁棍淮山	斤	108	草菇	斤
49	大芋头	斤	109	干猴头菇	斤
50	芋仔	斤	110	鲜茶树菇	斤
51	芥菜头	斤	111	袖珍菇干	斤
52	莲藕	斤	112	海带丝	斤
53	沙葛	斤	113	海带结	斤
54	青尖椒	斤	114	海鲜菇	斤
55	艾叶	斤	115	皇帝菜	斤
56	板栗肉	斤	116	金不换	斤
57	禾笋	斤	117	脉梗	斤
58	粉葛	斤	118	山蕨	斤
59	红背菜	斤	119	鲜竹蔗	斤
60	红丝线	斤	120	藤菜	斤
61	胡豆仁	斤	121	甜菜	斤
62	花菜	斤	122	甜豆	斤
二、水果					

序号	品名	单位	序号	品名	单位
1	苹果	斤	14	桃	斤
2	香蕉	斤	15	李	斤
3	大蕉	斤	16	桔	斤
4	粉蕉	斤	17	杨梅	斤
5	雪梨	斤	18	枇杷	斤
6	番石榴	斤	19	柚子	斤
7	橙子	斤	20	提子	斤
8	火龙果	斤	21	沙糖桔	斤
9	西梅	斤	22	化洲桔	斤
10	哈密瓜	斤	23	冬枣	斤
11	米蕉	斤	24	杨桃	斤
12	芭乐	斤	25	柿子	斤
13	西瓜	斤	26	葡萄	斤

三、其他商品类

1	鲜奶	瓶	2	酸奶	瓶
---	----	---	---	----	---

（三）食材总体质量要求

- 所提供的食材必须符合国家食品卫生标准。
- 蔬菜（包括叶菜类、茄果类、瓜果类、根菜类、薯芋类、葱蒜类、水生菜类及芽苗类等）食材应加工整理，保持良好的色泽和新鲜度，农药残留不得超标，不得有腐烂、泥沙、黄叶等，蔬菜利用率达 95% 以上。
- 鲜肉、禽肉类全部来源于国家认可的正规肉联厂，保证每日新鲜，无注水，无异味。
- 水产品必须鲜活。
- 豆制品由正规厂家加工，保证新鲜，不含色素、有毒有害添加剂等。
- 副食调料类均由大型正规厂家供应，相关证明齐全。
- 其他副食品须符合国家安全和食品卫生标准，正规厂家供应，相关证明齐全。
- 食材包装应完好无破漏，可视的内容物无腐烂霉变或影响使用的情况。

9. 食材应当符合国家或行业标准。

10. 食材包装标签应符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。

11. 有保质期限的食品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二（另有规定除外）。

★12. 中标供应商在供应过程中，如果出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属中标供应商责任，中标供应商应承担全部赔偿责任（包括但不限于食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费、诉讼费、律师费、保全费、调查取证费等）；应当追究刑事责任的，移送公安机关处理。（投标人须在投标文件第二册正本中提供承诺函原件，格式自拟）

（四）各品类食材要求

1. 米面类

1. 1 中标供应商供货时必须提供食品生产许可证编号、第三方检验机构发出的产品检验合格证书，不得有腐烂、变质、油脂酸败、虫蛀结块挂丝、杂质异物、污秽不洁混有异物或者其他感官性状异常，或可能对人体健康有害的物质。具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变）等，符合国家粮食卫生标准。

1. 2 包装要求：包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品安全标准和管理规定。标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、食品生产许可证编号、产品批号等内容。

1. 3 大米质量要求：

（1）米类执行标准：GB/T1354-2018 标准一等米不含添加剂；

（2）大米的质量标准：除符合标准一等米外，要求：

- A. 碎米总量不低于国家标准；
- B. 小碎米总量不低于国家标准；
- C. 不完善粒不低于国家标准；
- D. 黄米粒按国家标准执行；
- E. 大米剩余保存期不少于保质期的二分之一；
- F. 所供大米是一级大米（籼米）以上品种。

1. 4 新鲜（湿）粉、面、粄类：保证新鲜、卫生，劲道有弹性，粗细适中，有正常的米面香味，无其它不正常的杂味。

1. 5 包点类：保证所有包点类新鲜、卫生，具有正常的米面香味，无霉斑，没有霉味、酸馊味等不良气味，符合国家食品卫生标准，有包装的还应符合相关包装要求。

2. 油类

2. 1 包装要求：包装材料应清洁、卫生，不与食用油发生化学作用而产生变化，符合《食品安全标准管理办法》和国家食品安全标准，符合 GB/T 17374-2024 《食用植物油销售包装》要求。

2.2 标签标识：有食品生产许可证编号、标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准、产品标准号、产品批号等内容。具有产品合格证。

2.3 质量要求：加工原料必须是非转基因原料。符合国家 GB 2716-2018《食品安全国家标准植物油》、《GB/T 40851-2021 食用调和油》和 GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。具有正常色泽、透明度、气味和滋味；无焦臭、酸败及其它异味；不得掺有其它食用油和非食用油，不得添加任何香精和香料。剩余保存期不少于原有保质期的二分之一。

3. 副食品

3.1 副食品的总体要求：

(1) 对照合同检查所送副食品品牌、规格是否符合要求，对有包装的食材，检查包装是否完整，有无破损，查看包装标示是否有《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718-2011) 强制标示内容：食品名称、配料表、净含量和规格、生产者(或)经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号以及其它应标示的内容。对实行食品质量安全市场准入制的食品，还应检查 SC 标志代码，不得含有转基因食品。供应商应保证所提供的副食品不侵犯第三方知识产权，若发生侵权纠纷，供应商应承担全部法律责任并赔偿采购人因此遭受的所有损失。

(2) 目前国家实行食品质量安全市场准入制的食品共 28 类：大米、小麦粉、酱油、醋、食用植物油、肉制品、乳制品、饮料、味精、方便面、饼干、罐头食品、冷冻饮品、速冻面米食品、膨化食品、糖果制品、茶叶、葡萄酒、果酒、啤酒、黄酒、酱腌菜、蜜饯、炒货食品、蛋制品、可可制品、水产加工品、淀粉及淀粉制品（包括粉丝、粉条）。

(3) 通过食品质量感官鉴别包装内产品及无包装产品，依靠视觉、嗅觉、味觉、触觉等鉴定食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度(稠度)是否符合质量要求。

3.2 部分副食品质量要求：

(1) 酱油：合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把这酱油倒在瓶子里后，摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。

(2) 味精：无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

(3) 食醋：具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋醭、醋虱。

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

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

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

(7) 食盐：结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。

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

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

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

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

(12) 豆腐：豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。

(13) 豆腐泡：为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。

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

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

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

(17) 食糖：食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。

A. 白糖的感官鉴别：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。

白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。

绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、润。

冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。

方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。

凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

B. 红糖的感官鉴别

红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。

因为红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。

呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无有酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。

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

4. 肉类

4. 1 肉类及肉制品：要求当天新鲜宰杀，不允许出现冷冻肉类（带鱼、鸡翅、鸡腿、鸡爪及肉类加工制品除外）。

4. 2 所供肉类应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉联厂，供货时需提供当批次有效的动物检疫合格证复印件(原件备查)。鲜肉确保每日新鲜、干净、无异味、肉皮上无明显毛根。

4. 3 每批鲜猪肉、猪骨来源于国家认可的正规肉联厂，并注明保鲜期。

4. 4 速冻食品类食材，中标供应商必须清晰地列出产品品牌、包装类型、包装方式、包装净重量、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有“SC”标志或政府主管部门认定的认证标志。

4. 5 对肉类的品质要求，必须符合下列规格要求：

(1) 色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色。

(2) 组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复肉质紧密。

(3) 粘度：外表湿润，切面有渗出液，不粘手。

(4) 气味：具有鲜猪肉固有的气味，无异味，煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面澄清透明或稍有浑浊。

(5) 重量：供货肉重量须达到采购人的供货需求重量。

5. 水产类

5. 1 鲜鱼鳞片完整，有光泽无脱落，鳃口紧闭，眼球光亮透明，鱼鳃鲜红，鳍尾完整，确保皮肤天然色泽明显。

5. 2 鱼体饱满结实、新鲜，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。

5. 3 鲜鱼类来源可靠放心，无毒、无害、无污染。

5. 4 鲜活类要求游动活泼，鱼体健康，体态匀称，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。

6. 蔬菜

6. 1 **蔬菜的总体要求：**所供食材必须由正规蔬菜生产主体（含种植基地、种植企业、种植合作社等）供应，蔬菜（包括叶菜类、茄果类、瓜果类、根菜类、薯芋类、葱蒜类、水生菜类及芽苗类等）来源于无公害蔬菜基地，不得含有残留农药或污染物，中标供应商必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。所提供食材均为非转基因产品。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

6.2 具体感观要求:

- (1) 从蔬菜色泽看, 各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色, 大多数有发亮的光泽, 以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度;
- (2) 从蔬菜气味看, 多数蔬菜具有清新、甘辛香、甜酸香等气味, 可凭嗅觉识别不同品种的质量, 不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味;
- (3) 从蔬菜滋味看, 因品种不同而各异, 多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美, 少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲, 如失去本品种原有的滋味即为异常;
- (4) 从蔬菜形态看, 应尽量避免由于客观因素而造成各种非正常、不新鲜的蔬菜, 例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

6.3 质量要求:

- (1) 叶菜类: 大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。属同一品种规格, 肉质鲜嫩形态好, 色泽正常, 茎基部削平, 无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤, 无烧心焦边、腐烂等现象, 无抽苔(菜心除外), 无异味, 结球叶菜要结球适度, 花椰菜应新鲜洁白, 不带叶茎, 无畸形花。
- (2) 茄果类: 番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属同一品种规格, 果实整洁, 成熟度适中, 无裂果及空洞现象, 茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象, 无腐烂、异味, 无明显机械伤。
- (3) 瓜果类: 黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。属同一品种规格, 色泽一致, 无疤痕, 无断裂, 无腐烂、异味、明显机械伤, 不带泥土。
- (4) 根菜类: 萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格, 皮细光滑, 肉质脆嫩致密新鲜, 无腐烂、裂痕、糠心、异味, 不带泥沙, 不带茎叶和须根。
- (5) 薯芋类: 马铃薯、芋、姜等。属同一品种规格, 色泽一致, 不带泥沙, 不带须根、茎叶, 不干瘪, 无腐烂、异味、明显机械伤、病虫害斑, 马铃薯无发芽, 皮不变绿。
- (6) 葱蒜类: 葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格, 允许葱、青蒜类保留干净须根, 葱、蒜、韭菜不带老叶, 蒜头、洋葱去根去枯叶, 可食部分新鲜幼嫩, 无腐烂、异味。
- (7) 水生菜类: 藕、慈姑、茭白、马蹄、菱等。属同一品种规格, 肉质嫩, 成熟度适中, 无腐烂、异味, 无明显机械伤, 不带泥土和杂质, 不干瘪, 茭白不黑心。
- (8) 芽苗类: 绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。芽苗幼嫩, 不带豆壳杂质, 新鲜, 不浸水, 无腐烂、异味。

7. 水果的品质要求

- 7.1 果实整洁, 成熟度适中, 无裂果及空洞现象, 表皮呈鲜艳, 平滑无污斑, 肉质脆嫩多汁, 无青皮、果身结实、无裂口、异味、无明显机械伤、腐烂等现象。
- 7.2 形状、色泽一致, 整齐均匀, 无疤痕, 果实圆整、光洁, 有农药残留检测报告, 报告应符合《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763—2021) 的要求。

说明:

- (1) 以上采购品种及要求为采购基本标准, 有关品牌按采购人市场调查要求执行。

(2) 采购人所需采购的内容包括但不限于以上所列品种内容，采购人在实际采购需要时，如需采购不在以上所列品种内容中的食材时，中标供应商须按要求供应。

(3) 货源和品牌：

必须按照采购人的采购要求供应，如需更换其他品牌或规格，须经得采购人同意，其中禽肉（蛋）、水产、蔬菜、豆制品、水果、干菜要有稳定可靠的供应渠道，蔬菜水果不得出现农药残留超标，禽肉不得使用冷冻产品（除部分冻肉及加工制品外）。食材供应时，采购人将对所供应食材的质量进行查验，合同期内不定期视情况进行抽查。抽查时中标供应商需提供有资质的第三方检测机构出具的食材质量或安全检验报告复印件（原件备查）；若中标供应商提供的报告显示检测不合格或无法提供检测报告的，每次处以中标供应商 5000 元的罚款，罚款在供货结算款内扣除。（注：食材质量检验的费用由中标供应商承担）

(五) 执行标准

1. 生鲜禽畜类食材须来源于合法经营的加工厂。
2. 所供食用油（包含花生油及调和油）、食用大米要提供 SC 认证、国家机关发出的产品检验合格证书。
3. 其他食材必须来源于政府部门监管的生产基地、生产厂家或专业流通市场。
4. 供应商应保证所提供的所有相关食材不侵犯第三方知识产权，若发生知识产权侵权纠纷，供应商应承担全部法律责任并赔偿采购人因此遭受的所有损失，包括但不限于采购人为处理侵权纠纷产生的费用、因侵权导致的业务损失等。
5. 在配送的食材进库前，由采购人工作人员对食材的外观及感观指标（包括：包装完好情况、污染情况、霉变情况、气味等）进行初步验收，初步验收不等于视为合格。然后对相应食材的食材来源、质量检验报告（包括：检疫检验合格证明、农残检验合格证明）、交付数量等进行核查，以确保食材质量、食材来源符合要求，并为食材结算提供依据，否则，采购人有权拒收相关食材或拒付相关食材款项。

(六) 配送服务要求（采购人将不定期对食材储运情况进行检查）

1. 所提供的食材运输应由中标供应商负责，不得外包或委托第三方负责，必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶部，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. 中标供应商须指定具有丰富经验的固定的配送负责人与采购人对接，并征得采购人认可，负责每天的供货安排，配送服务人员需无犯罪记录并具有健康证。中标供应商签订合同时须将配送负责人的相关证明材料向采购人报备，合同期间如临时需要更换，须提前报采购人同意后才能更换，否则视为中标供应商违约，采购人有权追究中标供应商的违约责任。（投标人须在投标文件第二册正本中提供承诺函原件，格式自拟）

3. 卸货要求：送货车应保持清洁；食材堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染；如对温度有要求的食材应确定食品的温度，记录送货车温度，并存档。在卸货过程中应保证冷藏食材脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻食材脱离冷链时间不得超过 30 分钟。

4. 冷藏、冷冻食材必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食材，保证食材在运输全过程处于合适的温度范围。

5. 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。

6. 送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证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。

7. 除因不可抗力原因并书面征得采购人同意外，中标供应商不得以任何理由延迟送货或不及时更换不符合要求的食材。

8. 中标供应商应积极配合由采购人派出的工作人员的指导和管理。

9. 中标供应商在提供服务期间获得或接触到的有关采购人的管理和工作等信息负有保密责任，并承担相应的管理责任。

10. 在食材组织、配送过程中的人身安全和财产损失等一切风险、责任及相关费用均由中标供应商承担。

（七）包装、标志、运输及数量要求

1. 包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。

2. 标志：每件农产品包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

3. 用于食材包装的材料必须清洁，食材无污染。食材的包装和标签必须符合相应规定和要求，包装费用由中标供应商负担。

4. 运输要求：运输工具应清洁卫生无污染，食材运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。所有散装食材，包括各类蔬菜（包括叶菜类、茄果类、瓜果类、根菜类、薯芋类、葱蒜类、水生菜类及芽苗类等）及肉类等应分类包装并做好密封措施，不能直接外露，防止交叉污染及环境污染。盛装工具（如萝筐等）必须保持洁净，无泥渍、污渍；盛装原材料的胶袋必须使用食品胶袋。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶部，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食材堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染；如对温度有要求的食材应确定食材的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

5. 数量要求：保证配送品种斤两的准确性，以采购人的验货数量为准，由采购人指定人员验收过秤并记录。中标供应商每次随货送上一式四份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持二份，作为送、收货的凭证。允许中标供应商供货数量与采购人订单订购数量存在±2%的偏差，在允许偏差范围内按实际数量进行验收登记。

6. 冷冻水产类食材解冻后净重量不少于原重量的 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻食材要求清晰列出产品品牌、生产日期、保质期、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

（八）货源稳定保障要求

1. 中标供应商应有稳定的食材保障供货能力，有稳定的进货渠道，供货渠道应向采购人备案，如需变更供货渠道应征得采购人同意。

★2. 中标供应商应配合采购人落实政府采购支持乡村产业振兴的政策，配合采购人完成预留份额采购贫困地区农副产品。采购人根据需求提出采购要求，中标供应商完成贫困地区农副产品的采购，此部分费用纳入本次采购范围。（投标人须在投标文件第二册正本中提供承诺函原件，格式自拟）

3. 对于会议用餐、培训用餐临时选择食堂内部就餐，采购人可以根据需求提出采购要求，中标供应商应配合采购人完成采购。

（九）配送保障要求

中标供应商为保证配送食材的新鲜，应有专门存放配送食材的冷藏库（或租赁的冷藏库），且应设有专门的配送场地。

（十）食品安全保障要求

1. 中标供应商应具备健全完善的管理体系。
2. 中标供应商应具有食品安全检验能力。
3. 中标供应商应有农产品（食品）安全追溯平台系统使用权，可进行产品追溯，切实保证食品安全。
4. 中标供应商应具有食品安全管理人员。
5. 中标供应商应为所提供的食材购买食品安全责任保险。

（十一）配送服务

每次根据采购人的电话或其它方式通知订购品种、数量后，按时（按采购人要求的时间）运送食材到指定地点，中标供应商随货提供注明产品名称、单位、数量、售价及总金额的食品送货清单，作为采购人入库验收之凭证。

（十二）服务资格的终止

1. 若在供货期限内，采购人累计支付的货款金额达到总预算金额，视作合同期结束，合同自动终止。
2. 若供货期限到期，采购金额未达到预算金额，也视作合同期结束，合同自动终止。
3. 在本项目供货期内，如中标供应商存在以下问题的，采购人有权单方解除与中标供应商签订合同。所产生的一切损失由中标供应商承担，采购人不承担任何责任。

- (1) 选定后无正当理由不与采购单位签订合同的；
- (2) 擅自变更或者中止采购服务合同的；
- (3) 不按采购需求、投标文件以及采购服务合同要求全面履约，履约情况评价不合格的；
- (4) 未按要求出具检测报告的；

- (5) 因不法经营等原因，被相关政府部门勒令停业的；
- (6) 因供应的食材质量达不到国家有关食品安全标准而造成食物中毒或其它后果，经公安机关或卫生防疫部门鉴定属于中标供应商责任的；
- (7) 在一个月内，若因相同问题连续两次收到采购人的书面警告或处罚，或者因其他问题累计达到三次书面警告或处罚的；
- (8) 其他造成严重后果或恶劣影响行为的。

三、招标项目商务要求

(一) 报价要求

- 1. 报价须包含食材的购置、包装、配送、运输、保险、装卸、退换、售后服务、全额含税发票、雇员费用、代理服务费（中标服务费）及合同实施过程中的应预见和不可预见费用等。
- 2. 投标人应及时提供用户需求书所列的目录品种，中标供应商可以适当增加干货类、副食品类食品品种进行相应报价（仅作为商务参考，不作评审依据）。该增加品种在采购人有采购需求时并经审批后可列入采购范围。
- 3. 本项目是以下浮率为投标报价。下浮率 ≥ 0 ，否则其投标报价无效。中标供应商应以“%”为计算单位。投标报价的有效值应只保留小数点后 2 位（评标时发现响应报价超过小数点后 2 位的视为细微偏差，按照四舍五入计算）。
- 4. 投标报价必须为唯一固定值，不接受选择性报价和范围报价。

(二) 服务期限

2026 年 1 月 1 日至 2027 年 12 月 31 日（共 24 个月）。合同采用一年一签方式。采购人在服务期限内对中标供应商实行考核制度，每月由采购人对中标供应商按附件一进行考核，若合同期限内连续（或者累计）出现 3 次月考核扣分累计达到 30 分或以上则采购人可单方解除合同，所产生的一切损失由中标供应商承担。

(三) 配送时间

1. 采购人每天下午 18:00 前向中标供应商下达第二天的订单，以电话、微信、邮件或书面的方式通知中标供应商，订单内容包括名称、种类、规格、数量、送达时间、送达地点、订单联系人等具体要求。中标供应商应按采购人要求的送达时间完成食材配送，如遇特殊情况（恶劣天气、车辆故障交通事故等），应及时告知采购人，并妥善处理确保采购人物资的正常供应。

2. 中标供应商根据采购人的订单将食材运送到采购人指定地点后，由采购人验收人员验收并做记录。如果采购人因特殊原因临时改变订购的食材种类、规格、数量等，中标供应商须在接到通知后的 1 小时内将食材送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。采购人因特殊原因临时改变订购内容，无需承担除正常货款外的额外费用和责任。

(四) 服务地点

国家税务总局兴宁市税务局人民大道中 397 号办公区食堂、国家税务总局兴宁市税务局人民大道中 137 号办公区食堂（国家税务总局兴宁市税务局第一税务分局、国家税务总局兴宁市税务局第二税务分局）、

国家税务总局兴宁市税务局罗岗税务分局食堂、国家税务总局兴宁市税务局黄陂税务分局食堂、国家税务总局兴宁市税务局龙田税务分局食堂、国家税务总局兴宁市税务局永和税务分局食堂、国家税务总局兴宁市税务局坭陂税务分局食堂、国家税务总局兴宁市税务局新陂税务分局食堂、国家税务总局兴宁市税务局叶塘税务分局食堂。

（五）食材供货保障

为履约保障及应对临时情况以保障项目顺利实施，投标人需具备满足本项目日常供货需求的自有（或租赁，或合作）的种、养殖基地或稳定的供货渠道。

（六）仓储保障能力

投标人需具备满足本项目日常供货、储备、应急保障的自有或租赁的仓储场所，满足本项目日常供货、储备需求的自有或租赁的冷冻/冷藏库。

（七）售后服务

中标供应商应具有售后人员配置、换退或整改响应、资源调度强弱等的能力，对采购人临时的供货要求、退换整改及出现紧急事件情况，中标供应商应立即响应，中标供应商应在接到采购人通知后明确响应时间（按照时限，该时限不得超过招标文件要求及供应商投标文件的响应规定）的最严标准，且原则上不超过 1 小时内送达现场。

（八）验收要求

1. 按照国家及省、市有关技术规程、标准和要求来执行。
2. 中标供应商所提供的食材必须符合卫生标准和营养要求、无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足采购人的要求，每次送交的所有食材都要注明来源；否则，采购人有权退货，**中标供应商必须在 60 分钟内予以退换补货，因其他特殊原因无法按时送达需先告知采购人，经采购人同意后最长不得超过 4 小时送达**，由此产生的损失由中标供应商承担。中标供应商在每一次送货时，向采购人提供该批次食材的出库（厂）检验合格报告。
3. 验收工作人员应比较相关文件，以确保食材品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。对于食材验收的全部信息数据，采购人验收人员应和中标供应商一起确认，并保留双方签字单据。
4. 对不符合质量要求的食材由采购人验收人员提出清退，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，责成中标供应商以不影响食材供应为前提尽快补送。（在退货过程中，对有碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给中标供应商，因此产生的损失全部由中标供应商承担）。对无法现场判定质量的食材实行封样制度，封存样品保留至保质期后 30 日。食材质量争议检测期间，供应商应先行垫付检测费用并提供同等价值履约保证金，检测不合格则保证金不予退还。

5. 食材的等级、质量须符合国家质检部门及卫生部门的相关规定，并提供该批（次）食材的有效的卫生质量合格证或检验结果评价报告书等证明材料。若采购人发现中标供应商所供食材不符合卫生规定的，采购人有权拒收，因此产生的损失全部由中标供应商承担。

6. 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，中标供应商必须无条件退货或更换食材，并承担相应损失，因此产生的损失全部由中标供应商承担。

7. 中标供应商须指派一名员工负责本项目的送货，负责食材的运输、过秤，并协助采购人验收食材，食材的品种和重量以采购人验收的结果为准。中标供应商签订合同时须将该名员工的相关证明材料向采购人报备，无特殊情况合同期间不得更换人员，如需临时更换，则须提前报采购人同意后才能更换，否则视为中标供应商违约，采购人有权追究中标供应商的违约责任。

（九）付款及结算方式

1. 每月结算一次。中标供应商完成当月供货订单后，于次月 10 日前凭国家正式发票及经采购人确认的送货清单，向采购人申请付款，采购人收到申请核对无误后在 10 个工作日内结清上月所有货款。

2. 结算总价=实际采购数量×各基准单价×（1-中标下浮率）

3. 中标供应商每月 20 日前向采购人递交下一个自然月的各类食材的价格表，采购人根据周边市场价格或当地政府有关部门公布的农副产品参考价格，与中标供应商进行商榷，双方以书面形式确认确定的单价，该单价将作为该价格表对应月份的食材基准单价（合同签订后第一个月的食材价格表由中标供应商和采购人签订合同后 3 个工作日内商榷并书面确认）。经双方协商确认后的基准单价，原则上不得变动。如遇不可抗力因素、国家政策等原因造成的食材价格需要临时调整的，中标供应商须通知采购人，并征得采购人同意后方可调整。

4. 中标供应商应向采购人提供本公司指定的对公银行账户，由采购人采取转账形式，每月结算一次，若中标供应商账户更改，应及时书面通知采购人并附相关证明文件。

5. 逾期付款的违约责任：采购人仅在因自身原因导致逾期且超过 30 日后，才需按当期应付未付金额的同期全国银行间同业拆借中心公布的一年期贷款市场报价利率（LPR）的 1.5 倍计算违约金，按实际逾期天数计付，且违约金总额不超过该期应付款项的 2%。采购人因任何客观原因（包括但不限于财政资金拨付延迟、政策调整、不可抗力等）导致逾期付款的，均不构成违约，且中标人不得据以此为由主张任何违约金、利息或其他赔偿，已产生的违约金自动失效。不可抗力仅限于不可预见、不可避免且不可克服的自然灾害、战争、政府行为以及财政资金不能及时到位等。

6. 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支付部门提出办理支付申请手续的时间（不含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，采购人不承担因财政资金不能及时到位给中标供应商造成的任何损失。中标供应商同意本条对付款时间的约定，合同或附件中与本条约定不一致的，以本条约定为准。

（十）应急方案

投标人需提供涉及本项目配送服务的相关特殊情况制定的应急方案，包括但不限于食品卫生、物流配送及特殊情况应急方案等，如应急补货处理、重大节假日或活动等特殊情况、配送车辆故障、恶劣天气情况的配送、不可抗力条件的处理及其他突发情况的应急方案等。投标人在遭遇食物中毒等公共卫生事件或特殊情况时有合理、有效、可行的工作预案和保障措施。

（十一）保密条款

1. 中标供应商在实施食材供货期间，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人，中标供应商必须指派相对固定的人员完成食材配送服务，食材配送人员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。

2. 中标供应商应严格履行保密义务，在接到《中标通知书》后，正式履行合同（协议）前必须生效后 2 个工作日内按采购人的要求向采购人递交《保密承诺书》。中标人提交的《保密承诺书》应包含保密范围、保密期限（不少于合同终止后 5 年）、泄密赔偿责任（中标人泄密需按合同总价 5% 承担惩罚性赔偿责任）、定期保密检查等核心条款。供应商泄密行为包括但不限于向任何第三方透露采购人就餐人数、食材消耗量等经营数据。

（十二）考核标准

1. 合同采用一年一签方式。采购人在服务期限内对中标供应商实行考核制度，每月由采购人对中标供应商按附件一进行考核，若合同期限内连续（或者累计）出现 3 次月考核扣分累计达到 30 分或以上则采购人可单方解除合同，所产生的一切损失由中标供应商承担。（考核细则详见“附件一”）

2. 供应商对考核结果有异议的，可在收到考核结果后 5 个工作日内向采购人书面申诉，采购人应在 5 个工作日内组织复议并书面答复供应商。

（十三）其他要求

1. 投标人在投标文件中要列明在项目实施过程中要求采购人提供的配合条件（如有）。
2. 投标人中标后，严禁将本项目供货任务进行转包和分包，否则，采购人发现一次视为中标供应商违约，采购人有权进行相应处罚，并有权提前解除采购合同。
3. 采购人有权因政策调整、预算变化、服务需求减少或其他合理原因，提前 30 日书面通知供应商单方解除合同，采购人仅在因政策调整、预算变化、服务需求减少或其他合理原因解除合同时不承担任何违约责任、缔约过失责任或任何经济赔偿，供应商不得据此主张任何赔偿、补偿或损失。除上述情形外，采购人解除合同应承担相应违约责任。
4. 供应商承诺本合同项下所有食材供应不涉及任何第三方知识产权纠纷，如发生侵权争议由供应商承担全部法律责任及赔偿义务。
5. 技术资料：中标供应商应向采购人提供项目进行过程中的所有资料、单据等。
6. 本用户需求书未尽事宜以合同为准。

附件一：

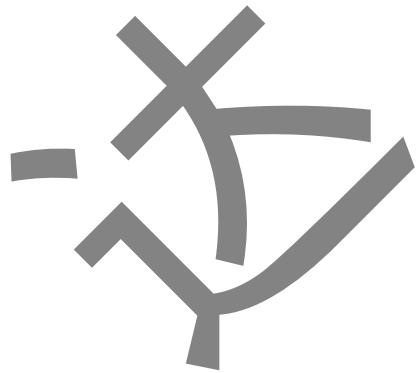
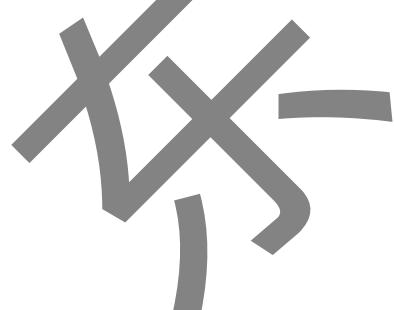
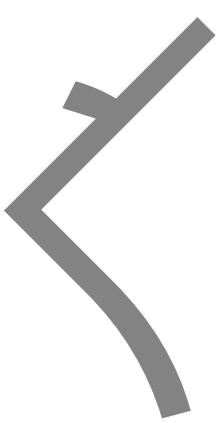
项目	序号	考核细则	扣分值	备注
价	1	未按规定时间报价的（每月 20 日前），每发现一次扣 5 分；		
格	2	未根据当前市场价格进行报价，存在价格虚高的，每发现一次扣 5 分；		
交货	3	违反招投标文件和合同的规定，擅自更改供应食材品牌、规格和质量的，每次扣 5 分；		
	4	未按采购人采购计划的品种、数量、时间供货的，每发生一次扣 5 分并警告一次；		
	5	违反招投标文件和合同的规定，擅自更改运送人员的，每次扣 5 分；		
	6	提供虚假检验报告等相关票证的，每发现一次扣 30 分；		
	7	未及时按要求随货提供相关票证的，每次扣 2 分；		
	8	未按采购人指定秩序卸货的，每次扣 2 分；		
	9	发生退货情况，造成采购人伙食无法按时供应的，每发生一次扣 15 分；		
	10	同一品种食材一次（含本数）以上发现质量不合格产品的，扣 5 分；		
	11	食材验收不合格，每拒收一批次扣 2 分；		
质量	12	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 5 分；		
	13	中标供应商在包装、运输、装卸等环节不符合食品卫生要求的，每发现一次扣 5 分；		
	14	食材出现质量问题，中标供应商不积极配合查找原因，不及时反馈处理结果的，每次扣 2 分；		
	15	对采购人提出的合理建议未能在约定期限内回复的，每次扣 2 分；		
	16	中标供应商组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时通知采购人，造成无法及时联系的，每次扣 2 分；		
	17	中标供应商工作人员不遵守采购人各项管理规定每次扣 5 分；		
其它	18	采购人认为应当对中标供应商进行考核的其他内容。		
扣分合计				
考核人 (签名)				

被考核人 (签名或 盖章)	
---------------------	--

王海

第三部分

投标人须知



投标人须知

一、说明

1. 适用范围

1.1 本招标文件适用于本投标邀请中所述项目的政府采购。

2. 定义

2.1 “采购人”是指：国家税务总局兴宁市税务局。

2.2 “监管部门”是指：财政部国库司政府采购监督裁决处。

2.3 “政府采购代理机构”是指：广东硕达项目管理有限公司。

2.4 “招标采购单位”是指：国家税务总局兴宁市税务局，广东硕达项目管理有限公司。

2.5 “申请人的资格要求”是指符合第一部分《投标邀请函》二、申请人的资格要求。

2.6 “中标人”是指经法定程序确定并授予合同的投标人。

2.7 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。如供应商是企业（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”；如供应商是事业单位，要提供有效的“事业单位法人证书”；供应商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；如供应商是个体工商户，要提供有效的“个体工商户营业执照”；如供应商是自然人，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”。

3. 合格的服务

3.1 “服务”是指除货物和工程以外的其他政府采购对象，其中包括：投标人须承担的运输、安装、技术支持、培训以及招标文件规定的其它服务。

3.2 投标人必须保证，采购人在中华人民共和国境内使用投标服务或其任何一部分时，享有不受限制的无偿使用权，如有第三方向采购人提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权的主张，该责任应由投标人承担。投标报价应包含所有应向所有权人支付的专利权、商标权或其它知识产权的一切相关费用。

4. 投标费用

4.1 投标人应承担所有与准备和参加投标有关的费用。不论投标的结果如何，政府采购代理机构和采购人均无义务和责任承担这些费用。

4.2 中标供应商在收取《中标通知书》时应向采购代理机构交纳代理服务费（中标服务费），代理服务费（中标服务费）的收费标准参照国家计委（计价格[2002]1980号）及发改价格[2011]534号文件执行收取。

- 1) 代理服务费（中标服务费）以人民币支付。
- 2) 代理服务费（中标服务费）支付方式：一次性以银行转账或现金形式支付。
- 3) 代理服务费（中标服务费）包含在投标报价内。

5. 知识产权

5. 1 投标人必须保证，采购人在中华人民共和国境内使用响应服务或其任何一部分时，享有不受限制的无偿使用权，如有第三方向采购人提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权的主张，该责任应由投标人承担。
5. 2 投标报价应包含所有应向所有权人支付的专利权、商标权或其它知识产权的一切相关费用。
5. 3 系统软件、通用软件必须是具有在中国境内的合法使用权或版权的正版软件，涉及到第三方提出侵权或知识产权的起诉及支付版税等费用由投标人承担所有责任及费用。

6. 其它

6. 1 供应商（投标人）向我司咨询的有关项目事项，一切以法律法规的规定和本公司书面答复为准，其他一切形式均为个人意见，不代表本公司的意见。

二、招标文件

7. 招标文件的构成

7. 1 招标文件由下列文件以及在招标过程中发出的澄清或者修改文件组成：

- 1) 投标邀请书
- 2) 采购项目内容
- 3) 投标人须知
- 4) 合同书格式
- 5) 投标文件格式（第一册、第二册）
- 6) 在招标过程中由广东硕达项目管理有限公司发出的澄清或者修改文件等

7. 2 投标人应认真阅读、并充分理解招标文件的全部内容（包括所有的补充、修改内容、重要事项、格式、条款和技术规范、参数及要求等）。

8. 招标文件的澄清

8. 1 任何要求对招标文件进行澄清的投标人，均应以书面形式在投标截止时间十五日以前（或答疑会、现场踏勘前一天）通知广东硕达项目管理有限公司。广东硕达项目管理有限公司将组织采购人对投标人所要求澄清的内容均以书面形式予以答复。必要时，广东硕达项目管理有限公司将组织相关专家召开答疑会，并将会议内容以书面的形式发给每个购买招标文件的潜在投标人（答复中不包括问题的来源）。

8. 2 投标人在规定的时间内未对招标文件提出澄清或提出疑问的，广东硕达项目管理有限公司将视其为无异议。对招标文件中描述有歧意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。

9. 招标文件的澄清或者修改

9. 1 在投标截止时间十五日以前，无论出于何种原因，广东硕达项目管理有限公司、采购人可主动地

或在解答投标人提出的疑问时对招标文件进行澄清或者修改。

9.2 澄清或者修改后的内容是招标文件的组成部分，将以书面形式通知所有购买招标文件的潜在投标人，并对潜在投标人具有约束力。潜在投标人在收到上述澄清或者修改文件 24小时内，应当以书面形式确认并回函至采购代理机构确认，投标人如在 24小时内无书面回函则被视为同意确认招标文件澄清或者修改的内容。

9.3 为使投标人准备投标时有充足时间对招标文件的澄清或者修改部分进行研究，广东硕达项目管理有限公司、采购人可适当推迟投标截止时间和开标时间，并将变更时间在原公告发布媒体上发布澄清或者修改公告并视为有效送达所有购买招标文件的投标人。

三、投标文件的编制和数量

10. 投标的语言

10.1 投标人提交的投标文件以及投标人与广东硕达项目管理有限公司就有关投标的所有来往函电均应使用中文。投标人提交的支持文件或印刷的资料可以用另一种语言，但相应内容应附有中文翻译本，在解释投标文件的修改内容时以中文翻译本为准。对中文翻译有异议的，以权威机构的译本为准。

10.2 投标文件的构成应符合法律法规及招标文件的要求。

11. 投标文件编制

11.1 投标人应当对投标文件第一册的正本、所有的副本分别进行装订、封装和第二册的正本、所有的副本分别进行装订、封装。对未经装订的投标文件可能发生的文件散落或缺损，由此产生的后果由投标人承担。如投标人同时对招标文件中多个包（组）进行投标的，其投标文件的编制应按每个包（组）的第一册的正本、所有的副本分别进行装订、封装和第二册的正本、所有的副本分别进行装订、封装。

11.2 投标人应按照投标文件格式完整、真实、准确的填写相应的内容以及招标文件中规定的其他所有内容。

11.3 投标人必须对投标文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件接受广东硕达项目管理有限公司及政府采购监督管理部门等对其中任何资料进行核实的要求。**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。**

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

12. 投标报价

12.1 投标人所提供的服务均应以人民币报价，若同时以人民币及外币报价的，以人民币报价为准。

12.2 投标人应按照第二部分《采购项目内容》的《项目概况》、《项目总体要求》、《招标项目商务要求》规定的要求、责任范围以及合同条款进行报价。并按《开标一览表》确定的格式报价。投标报价中不得缺漏招标文件所要求的内容，否则，其投标将可能被视为无效投标或确定为投标无效。

12.3 所有根据合同或其它原因应由投标人支付的税款和其它应交纳的费用都要包括在投标人提交的投标价格中；

12.4 每一种服务只允许有一个报价，且不能出现“免费”或“0元”等以赠送的形式进行报价，否则将被视为无效投标。

13. 备选方案

13.1 只允许投标人有一个投标方案，不允许提交备选方案，否则将被视为无效投标（招标文件允许有备选方案的除外）。

14. 联合体投标

14.1 除非本项目招标公告中另有规定，本项目均不接受联合体投标。如果本项目招标公告中规定允许联合体投标的，则必须满足以下条件：

- 1) 联合体形式参与，须另提供联合体协议书原件附入投标文件的“第一册”“第二册”正本内，联合体协议应当明确联合体成员各方的权利和义务。
- 2) 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。
- 3) 以联合体投标的应当对所有联合体成员进行信用记录查询，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。
- 4) 参加联合体的投标人均应当符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件。
- 5) 联合体中标的，联合体各方应当共同与采购人签订合同，就采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。
- 6) 以联合体形式参加本项目投标的，联合体各方不得再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加本项目的投标。

15. 投标人资格证明文件

15.1 投标人应按招标文件的要求，提交证明其有资格参加投标和中标后有履行合同能力的文件，并作为其投标文件的组成部分，包括但不限于下列文件：

- 1) 资格证明文件：按招标文件第五部分《投标文件格式》内的第一册的规定提供的内容；
- 2) 证明投标标的的合格性文件；
- 3) 投标人认为有必要提供的其他资格证明文件。

15.2 资格证明文件必须真实有效，且符合招标文件要求的密封、签署、盖章的要求。资格证明文件中提供的复印件或原件必须加盖投标人公章。

16. 证明投标标的的合格性和符合招标文件规定的文件：

16.1 投标人应按招标文件的要求，提交证明其合格性和符合招标文件规定的文件，并作为其投标文件的组成部分，包括但不限于下列文件：

- 1) 按招标文件第五部分《投标文件格式》内的第二册的规定提供的内容；
- 2) 证明投标标的符合招标文件规定的文件；
- 3) 投标人认为有必要提供的其他文件；

16.2 所有文件必须真实有效，且符合招标文件要求的密封、签署、盖章的要求。

17. 投标保证金（本项目不收取投标保证金，不适用此条款）

18. 投标的截止期

18.1 投标截止时间为投标邀请函（招标公告）中所载明的时间，投标人应当在招标文件要求提交投

标文件的截止时间前，将投标文件密封送达投标地点。逾期送达或者未按照招标文件要求密封的投标文件，采购人、采购代理机构应当拒收。

19. 投标文件的数量和签署及盖章要求

19.1 投标文件的数量要求：

- 1) 投标人应按招标文件第五部分《投标文件格式》（第二册）内容编制一式柒份，其中正本壹份、副本伍份和电子文件壹份；
- 2) 投标人应按招标文件第五部分《投标文件格式》（第一册）内容编制一式伍份，其中正本壹份、副本叁份和电子文件壹份；

19.2 投标文件的签署及盖章要求：

- 1) 投标文件须逐页盖投标人的公章并加盖骑缝章，副本可采用正本的复印件，与正本具有同等法律效力，投标文件须由投标人法定代表人或其委托代理人（具有法定代表人签署的授权书）在投标文件正、副本封面上和投标文件外包装签字及加盖投标人公章。每套投标文件须清楚地标明“正本”、“副本”“第一册或第二册”的字样。若副本与正本不符，以正本为准。
- 2) 投标文件的正本需打印或用不褪色墨水书写，并由法定代表人或经其正式授权的代表签字。授权代表须出具书面授权证明，其《法定代表人授权书》应附在投标文件中。
- 3) 投标文件须按招标文件中已明示需要由投标人法定代表人或其授权代表签名和盖章的，均必须由投标人法定代表人或其授权代表签名和盖章；投标文件中的任何重要的插字、涂改和增删，必须由法定代表人或经其正式授权的代表在旁边签字或盖章才有效。

19.3 电子文件用WORD 2003以上版本制作，内容包括：与投标人自行制作的投标文件（正本）一致的word版本以及加盖供应商公章扫描版PDF文件。电子文件由CD-R光盘或U盘或其它移动存储介质储存，并注明投标人名称及项目名称、项目编号。各册的电子文件分别与第一册和第二册的正本密封包装。

四、投标文件的递交

20. 投标文件的密封和标记

20.1 为方便开标时唱标，投标人应将《唱标信封》（具体内容详见招标文件第五部分）一份单独密封提交，并在信封上清晰标明“唱标信封”字样。投标人应将投标文件第一册的正本、所有的副本分别单独密封包装和第二册的正本、所有的副本分别单独密封包装，并在外包装上清晰标明“正本或副本”、“第一册或第二册”的字样。

20.2 投标文件外包装均应符合以下要求：

- 1) 清楚注明递交至投标邀请函中指明的地址；
- 2) 注明投标邀请函中指明的项目名称、项目编号和在（开标日期和时间）之前不得启封”的字样，并填入投标邀请函中规定的开标日期和时间；
- 3) 应写明投标人名称和地址；
- 4) 符合招标文件规定的签署及盖章要求。

20.3 如果未按要求密封和标记，广东硕达项目管理有限公司对误投或提前启封概不负责。

20.4 广东硕达项目管理有限公司将拒绝接收以下情况的投标文件：

- 1) 未按要求密封和标记的;
- 2) 投标截止时间止后递交的;
- 3) 非现场方式递交的投标文件。

21. 投标文件的修改、撤回及有效期

21.1 投标人在投标截止时间前,可以对所递交的投标文件进行补充、修改或者撤回,并书面通知采购人或者采购代理机构。补充、修改的内容应当按照招标文件要求签署、盖章、密封后,作为投标文件的组成部分。在投标截止时点之后,投标人不得对其投标文件做任何修改和补充。

21.2 投标有效期

- 1) 投标文件应在投标截止之日起 90 天内保持有效。投标有效期比规定时间短的将作为非实质性响应招标文件而予以拒绝。
- 2) 投标有效期从提交投标文件的截止之日起算。投标文件中承诺的投标有效期应当不少于招标文件中载明的投标有效期。

21.3 投标人所提交的投标文件在评标结束后,无论中标与否都不退还。

五、开标、评标定标

22. 开标

22.1 采购代理机构在《投标邀请书》中规定的日期、时间和地点组织公开开标。开标由采购代理机构主持,邀请投标人参加。评标委员会成员不得参加开标活动。

22.2 开标时,采购代理机构按《开标会签到表》顺序的前三名投标人作为全体投标人推选的代表就所有投标文件的密封情况进行检查,经确认无误后由采购代理机构的工作人员当众拆封,宣读投标人名称、投标价格和招标文件规定的需要宣布的其他内容。

22.3 采购代理机构现场记录人员将做开标记录并打印给各投标人法定代表人或授权代表签名确认(各投标人法定代表人或授权代表应对唱读内容及记录结果当场进行校核,如有疑问或者质疑应当场提出,否则视为同意)。

22.4 投标人未参加开标的,视同认可开标结果。

23. 评标委员会的组成

23.1 评标由依照政府采购法律、法规、规章、政策的规定组建的评标委员会负责。评标委员会将秉承着公平、公正、科学、择优的原则,严格按照法律法规和招标文件的要求推荐评审结果。

23.2 评标委员会的组成:评标委员会由采购人代表和评审专家组成,成员人数由5人单数组成,其中评审专家不少于成员总数的三分之二。

23.3 评标委员会负责具体评标事务,并独立履行下列职责:

- 1) 审查、评价投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求;
- 2) 要求投标人对投标文件有关事项作出澄清或者说明;
- 3) 对投标文件进行比较和评价;
- 4) 确定中标候选人名单;
- 5) 向采购人、采购代理机构或者有关部门报告评标中发现的违法行为。

23.4 评标委员会及其成员不得有下列行为：

- 1) 确定参与评标至评标结束前私自接触投标人；
- 2) 接受投标人提出的与投标文件不一致的澄清或者说明，《投标人须知》第29条规定的情形除外；
- 3) 违反评标纪律发表倾向性意见或者征询采购人的倾向性意见；
- 4) 对需要专业判断的主观评审因素协商评分；
- 5) 在评标过程中擅离职守，影响评标程序正常进行的；
- 6) 记录、复制或者带走任何评标资料；
- 7) 其他不遵守评标纪律的行为。

24. 评标方法（详见九、评标方法、步骤及标准）

24.1 最低评标价法：是指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且投标报价最低的投标人为中标候选人的评标方法。

24.2 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。

24.3 本项目采用综合评分法。

24.4 评标委员会将按照招标文件确定的评标方法进行评标。资格性审查由采购人或者采购代理机构按照招标文件要求进行，评标委员会对投标文件的评审分为符合性审查、商务评议、技术评议和价格评议。

25. 投标文件的资格性审查和符合性审查

25.1 公开招标采购项目开标结束后，采购人或者采购代理机构依法对投标人的资格进行审查（只对投标文件（第一册）本身真实无误的内容进行评定，而不依据外部的证据）。通过资格审查的投标人进入评标环节（符合性审查、技术评议、商务评议和价格评议）。合格投标人不足3家的，不得评标。

25.2 评标委员会将对通过资格性审查的投标人依法审查投标文件是否完整、文件签署是否合格、投标有效期是否满足要求、有无计算上的错误等。

25.3 在详细评标之前，评标委员会要审查每份投标文件是否实质上响应了招标文件的要求。实质上响应的投标文件应该是与招标文件要求的关键条款、条件和规格相符没有实质偏离的投标文件。评标委员会决定投标文件的响应程度只依据投标文件（第二册）本身的真实无误的内容，而不依据外部的证据。但投标文件有不真实、不正确内容的除外。

26. 投标价格的修正：

26.1 投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

- 1) 投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；
- 2) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
- 3) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；
- 4) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价应当采用书面形式，并加盖

公章或者由法定代表人或其授权的代表签字。投标人的修正后的报价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。修正的内容经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

27 投标人的家数

27.1 投标家数必须达到法定家数（三家），否则本项目作废标处理。在资格性审查或符合性审查时出现有效投标家数未达到法定家数，将视为招标失败。

28 无效投标认定

28.1 投标人有下列情形之一的，其投标将被视为无效投标：实质上没有响应招标文件要求的投标将被视为无效投标。投标人不得通过修正或撤销不合要求的偏离从而使其投标文件成为实质上响应的投标。

28.2 在资格性审查、符合性检查时的无效投标认定：

1) 在资格性审查时，如发现下列情形之一的，投标文件将确定为无效投标：

- a 投标人的投标文件或资格证明文件提供不完整或未提供或提供不符合招标文件要求的；
- b 不具备招标文件中规定资格要求的；
- c 未按照招标文件规定要求签署、盖章的；
- d 投标文件无法定代表人签字或签字人无法定代表人有效授权的；
- e 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中中有重大违法记录的；
- f 符合招标文件中规定的被视为无效投标的其它条款的。
- g 符合法律、法规规定的其他无效情形。

2) 在符合性检查时，如发现下列情形之一的，投标文件将确定为无效投标：

- a 投标报价是否在有效范围内；
- b 未按照招标文件规定要求签署、盖章的；
- c 投标文件无法定代表人签字或签字人无法定代表人有效授权的；
- d 投标文件对招标文件的实质性技术与商务的条款（即标注★号条款）产生负偏离或不满足的。
- e 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的投标人报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约且不能证明其报价合理性的；
- f 符合招标文件中规定的被视为无效投标的其它条款的。
- g 符合法律、法规规定的其他无效情形。

28.3 在资格性审查或者符合性检查时，投标人有下列情形之一的，将视为投标人串通投标，其投标无效：

- 1) 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；
- 2) 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- 3) 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；
- 4) 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
- 5) 不同投标人的投标文件相互混装；

6) 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

28.4 投标人应当遵循公平竞争的原则,不得恶意串通,不得妨碍其他投标人的竞争行为,不得损害采购人或者其他投标人的合法权益。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,并书面报告本级财政部门。

28.5 在资格性审查、符合性检查时,未能通过资格性、符合性审查被认定为无效投标,只有全部满足资格性和符合性审查表所列各项要求的投标文件为有效投标。在符合性审查中对投标有效性认定意见不一致的,均按少数服从多数的原则表决决定。无效投标不能进入技术、商务及价格评审。

29. 投标文件的澄清

29.1 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,评标委员会应当以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正。

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

30. 投标文件的详细评价

30.1 评标委员会只对确定为实质上响应招标文件要求的投标文件进行评价和比较。

31. 授标

31.1 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,提出书面评标报告。按照综合得分由高到低的顺序推荐排名前2名的投标人为中标候选人。

31.2 采购代理机构在评标结束后2个工作日内将评标报告送采购人。

31.3 采购人在收到评标报告后的5个工作日内,按照评标报告中推荐的中标候选人顺序确定中标人。

31.4 采购代理机构自中标人确定之日起2个工作日内在中国政府采购网网站(<http://www.ccgp.gov.cn/>)、广东硕达项目管理有限公司网站(<http://www.gdsdxm.cn/>)的媒体上公告中标结果,同时向中标人发出《中标通知书》,《中标通知书》对中标人和采购人具有同等法律效力。不在中标名单之列者即为未中标人,采购代理机构将发出《采购结果告知书》通知未中标人。

32. 替补候选人的设定与使用。

32.1 依据《广东省实施〈中华人民共和国政府采购法〉办法》第四十四条“中标、成交供应商放弃中标、成交或者中标、成交资格被依法确认无效的,采购人可以按照排序从其他中标、成交候选供应商中确定中标、成交供应商,没有其他中标、成交候选供应商的,应当重新组织采购活动。”

六、质疑及投诉

33. 质疑提出和答复

33.1 供应商认为采购文件、采购过程、中标或者成交结果使自己的权益受到损害的,可以在知道或者应知其权益受到损害之日起7个工作日内,以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑。(供应商必须在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑)

33.2 提出质疑的供应商必须是参与所质疑项目采购活动的供应商。

33.3 潜在供应商已依法获取本项目采购文件的,可以对该文件提出质疑。对采购文件提出质疑的,应当在获取采购文件或者采购文件公告期限届满之日起7个工作日内提出。

33.4 供应商提出质疑时，应当以书面形式提出。供应商以电话、传真、电子邮件或电邮形式提交的质疑属于无效质疑。供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容（质疑内容不得含有虚假、恶意成分）：

- 1) 供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；
- 2) 质疑项目的项目名称、项目编号；
- 3) 具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；
- 4) 事实依据；
- 5) 必要的法律依据；
- 6) 提出质疑的日期。

供应商可以委托代理人进行质疑。其授权委托书应当载明代理人的姓名、代理事项、具体权限、期限和相关事项。供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人签字或者盖章，并加盖公章。代理人提出质疑，应当同时提交供应商签署的授权委托书。

33.5 联系方式：

采购代理机构：广东硕达项目管理有限公司

地 址：广东省梅州市梅江区客都大道以东紫晶大厦11楼1102室

电 话：0753-2223126

传 真：0753-2206126

联系人：罗小姐

33.6 招标采购单位原则上在质疑受理之日起七个工作日内书面答复质疑供应商。答复函的送达可以为直接领取、传真、电子邮件或邮寄方式，以上方式均视为有效送达。

质疑函范本

一、质疑供应商基本信息

质疑供应商: _____

地址: _____ 邮编: _____ 电子邮件: _____

联系人: _____ 联系电话: _____

授权代表: _____

联系电话: _____

地址: _____ 邮编: _____

二、质疑项目基本情况

质疑项目的项目名称: _____

质疑项目的项目编号: _____ 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(盖章): _____ (盖公章): _____

日期: _____

质疑函制作说明:

1. 供应商提出质疑时, 应提交质疑函和必要的证明材料。
2. 质疑供应商若委托代理人进行质疑的, 质疑函应按以上要求列明“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、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分包号。
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。

34. 投诉

34.1 质疑供应商对招标采购单位的质疑答复不满意或者招标采购单位未在规定时间内作出答复的，可以在答复期满后 15 个工作日内向同级政府采购监督管理部门投诉。

政府采购监督管理机构名称：财政部国库司政府采购监督裁决处

地 址：北京市西城区月坛北小街13号中船宾馆北楼四层8401室、8403室

电 话：010-68513070, 010- 68519967

邮 编：100032

34.2 投诉人提起投诉应当符合下列条件：

- 1) 提起投诉前已依法进行质疑；
- 2) 投诉书内容符合《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第94号）的规定；
- 3) 在投诉有效期限内提起投诉；
- 4) 同一投诉事项未经财政部门投诉处理；
- 5) 财政部规定的其他条件。

34.3 投诉人有下列行为之一的，属于虚假、恶意投诉，由财政部门列入不良行为记录名单，禁止其 1 至 3 年内参加政府采购活动：

- 1) 捏造事实；
- 2) 提供虚假材料；
- 3) 以非法手段取得证明材料。证据来源的合法性存在明显疑问，投诉人无法证明其取得方式合法的，视为以非法手段取得证明材料。

34.4 投诉人在全国范围 12 个月内三次以上投诉查无实据的，由财政部门列入不良行为记录名单。

七、合同的订立和履行

35. 合同的订立

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

35.2 签订政府采购合同后7个工作日内，采购人应将政府采购合同副本报同级政府采购监督管理部门备案。

36. 合同的履行

36.1 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。

36.2 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百分之十。

36.3 采购人应当及时对采购项目进行验收。采购人也可以邀请参加本项目的其他投标人或者第三方机构参与验收。参与验收的投标人或者第三方机构的意见作为验收书的参考资料一并存档。大型或者复杂的政府采购项目，应当邀请国家认可的质量检测机构参加验收工作。验收方成员应当在验收书上签字，并承担相应的法律责任。

八、适用法律

37. 采购人、广东硕达项目管理有限公司及投标人的一切招标投标活动均适用《中华人民共和国政府采购法》及其配套的法规、规章、政策。工程类项目适用《中华人民共和国招标投标法》及其配套的法规、规章、政策。

九、评标方法、步骤及标准

根据《中华人民共和国政府采购法》的相关规定确定以下评标方法、步骤及标准。

38. 评标方法

38.1 本次评标采用综合评分法，即对通过资格性和符合性审查的各投标人的技术、商务、价格进行评审、比较，并量化打分，最后根据各项得分之和计算出通过资格性和符合性审查投标人的综合得分。评标委员会按综合得分由高到低的原则进行排序（综合得分相同的优先排列顺序如下：1）投标报价低者（即报价下浮率高的）；2）技术得分高者。综合得分最高的投标人为第一中标候选供应商，综合得分次高的投标人为第二中标候选供应商。

39. 评标步骤

39.1 开标后采购人或者采购代理机构依法对投标人的资格进行审查。结论为合格的投标人进入评标环节（符合性审查、技术评议、商务评议和价格评议），合格投标人不足3家的，不得评标。

39.2 评标委员会对投标文件的评审分为符合性审查、比较与评价：

1) 符合性审查（审查内容详见符合性审查表），评标委员会对通过资格性审查的投标人进行符合性审查。

2) 比较与评价

1. 技术评价：（技术评价得分按四舍五入原则精确到小数点后两位）

各评委对通过符合性审查的投标人对照采购需求各项技术要求进行评审和比较，并量化打分（评价打分内容详见附表）；各个评委对某一投标人的算术平均值，作为该投标人的技术评价得分。

2. 商务评价：（商务评价得分按四舍五入原则精确到小数点后两位）

各评委对通过符合性审查的投标人对照采购需求各项商务要求进行评审和比较，并量化打分（评价打分内容详见附表）；各个评委对某一投标人的算术平均值，作为该投标人的商务评价得分。

3. 价格评价：（价格评价得分按四舍五入原则精确到小数点后两位）

将评标委员会评审后的所有投标人的评标价格，取满足招标文件要求且1-报价下浮率最高的报价作为评标基准价，其价格分为满分，其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：

投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×价格权值×100

注：因本项目报价要求报下浮率，故报价基准价为：1 - 报价下浮率最高的报价。

评标过程中，不得去掉报价中的最高报价和最低报价。

1) 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。

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 (不重复扣除)

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, 凡符合要求的小型、微型企业、监狱企业或残疾人福利性单位, 按照以下比例给予相应的价格扣除: (监狱企业、残疾人福利性单位视同为小、微企业)。

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评分, 中标金额以实际投标(响应)价为准。 (2) 组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的, 不享受价格扣除优惠政策。				

3) 价格扣除相关要求

(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。提供本企业制造的货物或者提供其他小型或微型企业制造的货物。

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供应商应填写《中小企业声明函》; 监狱企业须供应商提供由监狱管理局、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: 供应商应当对其出具的《中小企业声明函》真实性负责, 供应商出具的《中小企业声明函》内容不实的, 属于提供虚假材料谋取成交。

4) 关于中小微企业投标(响应)

中小微企业投标(响应)是指符合《中小企业划型标准规定》的供应商, 通过投标(响应)提供本企业制造的货物、承担的工程或者服务, 或者提供其他中小微企业制造的货物。本项所指货物不包括使用大型企业注册商标的货物。中小微企业投标(响应)应提供《中小微企业声明函》; 提供其他中小微企业制造的货物的, 应同时提供制造商的《中小微企业声明函(制造商)》。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。监狱企业响应时，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《中小微企业声明函》。

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。

4. 综合比较与评价：将投标人的技术评价得分、商务评价得分和价格评价得分相加，计算得出该投标人的综合评价得分。（综合评价得分按四舍五入原则精确到小数点后两位）

技术、商务及价格分值（权重）分配

评分项目	技术评分	商务评分	价格评分
分 值	60 分	30 分	10 分
权 重	60 %	30 %	10 %

评标总得分=F1+F2+……+Fn

F1、F2、……Fn 分别为各项评分因素的得分；

根据上述技术、商务及价格综合评价的分值（权重）分配计算进入详细评审的各投标人的综合得分，并按得分从高到低排名。综合得分最高的投标人为第一中标候选供应商，综合得分次高的投标人为第二中标候选供应商。综合得分相同按《投标人须知》第 38.1 款的规定确定。

40. 评标标准（见附表）

十、招标文件的解释权

本招标文件的解释权归“广东硕达项目管理有限公司”所有。

附表 1：资格性审查表

国家税务总局兴宁市税务局 2026-2027 年度食堂食材配送服

务采购项目

(项目编号：GDSD25XNFG09106) 资格性审查表

审查内容				
资格性审查	是否按对应格式的要求提供《资格性自查表》			
	是否按对应格式的要求提供《关于资格的声明函》			
	是否按对应格式的要求提供《法定代表人/负责人资格证明书》和《法定代表人/负责人授权委托书》			
	是否符合招标文件第一部分《投标邀请函》二、申请人的资格要求，且按要求提供相关证明文件			
	投标文件符合招标文件的签署、盖章要求			
	不符合招标文件中规定的被视为无效投标的其它条款的			
结论				

注：1. 投标人须将证明资格性审查的各类有效资料附入投标文件（第一册）内，如未按要求提交的，则按无效投标文件处理。

2. 在表中填写“√（通过）”或“X（不通过）”，在结论栏中按“一票否决”填写“合格”或“不合格”。

3. 未通过资格性审查的投标供应商，不得进入下一步符合性审查及技术、商务、价格评审。

附表 2：符合性审查表

国家税务总局兴宁市税务局 2026-2027 年度食堂食材配送服
务采购项目

(项目编号: GDSD25XNFG09106) 符合性审查表

符合性审查	审查内容			
	投标有效期是否符合招标文件的规定			
	投标文件符合招标文件的签署、盖章要求			
	投标报价是否固定唯一价			
	投标报价是否在有效范围内			
	投标文件未对招标文件的实质性技术与商务条款（即标注★号条款）产生负偏离或不满足的。			
	不符合招标文件中规定的被视为无效投标的其它条款的			
结论				

- 注: 1. 投标人须将证明符合性审查的各类有效资料附入投标文件（第二册）内，如未按要求提交的，则按无效投标文件处理。
2. 评委在表中填写“√（通过）”或“X（不通过）”，在结论栏中按“一票否决”填写“合格”或“不合格”。
3. 有半数以上的评委对投标人的结论为“不合格”则该投标人为不通过初审投标人，不得进入下一步技术、商务、价格评审。

附表 3：技术评价表

国家税务总局兴宁市税务局 2026-2027 年度食堂食材配送服务采购项目

（项目编号：GDSD25XNFG09106）技术评价表

评分内容	评分标准	分值
质量保证方案	<p>根据采购需求“项目总体要求：（四）各品类食材要求”的相关要求，对投标人提交的质量保证方案（方案内容须涵盖但不限于食材各环节的食品质量保证、食品安全措施等）进行评审：</p> <ol style="list-style-type: none"> 质量保证方案详尽且具体，食品安全措施科学、合理且具有高度的可操作性和针对性，得 10 分； 质量保证方案基本具体详细，食品安全措施相对合理、具备可操作性及针对性，得 6 分； 质量保证方案不够详尽具体，食品安全措施存在不合理之处、可操作性一般且缺乏针对性，得 2 分； 未提供方案得 0 分。 	10
配送服务方案	<p>根据采购需求“项目总体要求：（六）配送服务要求：第 1 点、第 3 点”要求，对投标人提交的配送服务方案（方案内容须涵盖但不限于配送车辆卫生、卸货安排等）进行评审：</p> <ol style="list-style-type: none"> 配送车辆卫生保障性强，卸货安排清晰有条理，方案可行性强，有利于提高配送服务质量的，得 10 分； 配送车辆卫生基本有保障，卸货安排基本清晰，方案基本可行，可保障基本的配送服务质量的，得 6 分； 配送车辆卫生保障性一般，卸货安排不够清晰，方案可行性一般，对配送服务质量的保障不足的，得 2 分； 未提供方案得 0 分。 	10
配送车辆保障	<p>根据采购需求“项目总体要求：（六）配送服务要求：第 4 点至第 6 点”要求，对投标人拟投入本项目的配送车辆保障进行评审：</p> <ol style="list-style-type: none"> 投标人具有 1 辆（或以上）冷藏车的得 5 分，无得 0 分。 投标人具有 1 辆（或以上）配送运输车辆的得 5 分，无得 0 分。 <p>注：若投标人所提供的车辆为自有的则提供经年检合格的《机动车行驶证》复印件（行驶证持有人应为投标人）作为评审依据；若投标人所提供的车辆为租赁的则同时提供车辆租赁合同和经年检合格的《机动车行驶证》复</p>	10

	印件（行驶证持有人应为出租方）作为评审依据；未按要求提供证明材料或未提供材料不得分。	
食品安全保障方案	<p>根据采购需求“项目总体要求：（十）食品安全保障要求：第 1 点至第 2 点”要求，对投标人提交的食品安全保障方案（方案内容须涵盖但不限于管理体系、食品安全检验等）进行评审：</p> <ol style="list-style-type: none"> 方案具体、完善，管理体系、食品安全检验能力可行性强的，得 10 分； 方案基本具体、基本完善，管理体系、食品安全检验能力基本可行的，得 6 分； 方案不够具体、完善，管理体系、食品安全检验能力可行性一般的，得 2 分； 未提供方案得 0 分。 	10
农产品（食品）安全追溯平台系统	<p>根据采购需求“项目总体要求：（十）食品安全保障要求：第 3 点”要求，投标人具有农产品（食品）安全追溯平台系统使用权的，得 5 分。</p> <p>注：提供功能相对应的软件操作界面系统功能截图复印件并加盖投标人公章作为评审依据，无提供或未按要求提供不得分。</p>	5
拟投入本项目的食品安全管理人员	<p>根据采购需求“项目总体要求：（十）食品安全保障要求：第 4 点”要求，对投标人拟投入本项目的食品安全管理人员进行评审：</p> <p>具有食品安全管理员的，每提供 1 个得 5 分，最高得 10 分，无不得分。</p> <p>注：以上人员须同时提供人员身份证复印件、食品安全管理人员考试合格证明复印件（证书需是近两年取得的）及由投标人负责缴纳的近六个月（2025 年 6 月-2025 年 11 月）中任意 1 个月的社保证明文件复印件作为评审依据，无提供或未按要求提供不得分。</p>	10
食品安全责任保险	<p>根据采购需求“项目总体要求：（十）食品安全保障要求：第 5 点”要求，投标人具有食品安全责任保险或者承诺中标后为本项目购买有效的食品安全责任保险的，得 5 分。</p> <p>注：若投标人提供保险的则提供有效期内保险单复印件（投保人须为投标人）作为评审依据；若投标人提供承诺的则提供书面承诺函（格式自拟）作为评审依据；未按要求提供证明材料或未提供材料不得分。</p>	5
合计		60 分

注：1、技术评价表中的评审内容所要求提交的各类有效资料，投标人须将各类有效资料附入投标文件（第二册）内，如未按要求提交的，该项评分为零分。

2、评委按分项的规定分数范围内给各投标人进行打分，并统计总分。

附表 4：商务评价表

国家税务总局兴宁市税务局 2026-2027 年度食堂食材配送服务采购项目

（项目编号：GDSD25XNFG09106）商务评价表

评分内容	评分标准	分值
类似项目业绩	<p>投标人自 2022 年 1 月 1 日（以合同签订日期为准）以来具有类似项目业绩的，每提供一份业绩得 1 分，最高得 5 分。</p> <p>注：须提供合同复印件作为评审依据，无提供或未按要求提供不得分</p>	5
供货能力及质量保障	<p>根据采购项目内容“招标项目商务要求：（五）食材供货保障”要求，对投标人具有稳定的进货渠道进行评审：</p> <p>投标人具有稳定的进货渠道：包括粮油、干货类、水产、肉类、蔬菜、水果，每提供一类品种与第三方有合作协议或自行供应的，得 1 分，最高得 6 分。</p> <p>注：（1）提供近 3 年内与第三方合作的合同（协议）复印件及合作期内任意一个月的供货发票复印件。（2）如自行供应，则提供生产基地（合作、自有、租赁的生产基地均可）的证明材料复印件。</p>	6
仓储保障能力	<p>根据采购项目内容“招标项目商务要求：（六）仓储保障能力”要求，对投标人为本项目保障投入的仓储场所进行评审：</p> <p>投标人具有为本项目保障投入的仓储场所的，得 4 分。</p> <p>投标人需满足以下条件之一：</p> <p>（1）提供产权证明复印件（或租赁合同或合作协议）及 2025 年 1 月以来任意一个月的租赁发票复印件；</p> <p>（2）投标时提交承诺，承诺如果中标，签订合同后 5 个工作日内配备作为本项目保障的仓储场所（投标时提供承诺，格式自拟）。</p>	4
投标人认证情况	<p>具有有效期内的食品安全管理体系认证证书的，得 5 分。</p> <p>注：同时提供认证证书复印件及全国认证认可信息公共服务平台（http://cx.cnca.cn/CertECloud/index/index/page）查询结果为有效的截图（证书状态为有效的）作为评审依据，无提供或未按要求提供不得分。</p>	5

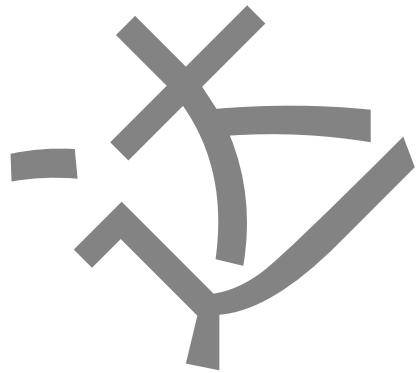
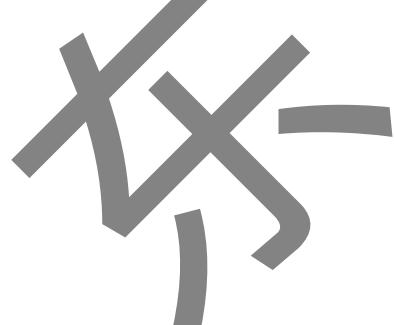
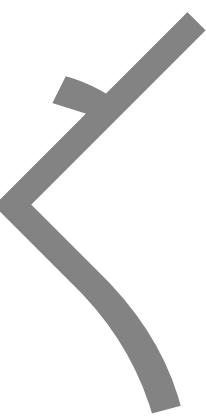
售后服务方案	<p>根据采购项目内容“招标项目商务要求：（七）售后服务”要求，对投标人提交的售后服务方案（方案内容须涵盖但不限于售后人员配置、换退或整改响应、资源调度等能力）进行评审：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 售后人员配置合理、换退或整改响应迅速、资源调度强的，得 5 分； 2. 售后人员配置基本合理、换退或整改响应一般、资源调度一般的，得 3 分； 3. 售后人员配置不够合理、换退或整改响应缓慢、资源调度弱但具有一定可行性，得 1 分； 4. 未提供方案得 0 分。 	5
应急服务方案	<p>根据采购项目内容“招标项目商务要求：（十）应急方案”要求，对投标人提交的应急服务方案（方案内容包括但不限于食品卫生、物流配送及特殊情况应急方案等，如应急补货处理、重大节假日或活动等特殊情况、配送车辆故障、恶劣天气情况的配送、不可抗力条件的处理及其他突发情况，遭遇食物中毒等公共卫生事件或特殊情况时有合理、有效、可行的工作预案和保障措施等）进行评审：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 应急服务方案需科学合理、措施完备，确保迅速且有针对性地执行的，得 5 分； 2. 若应急服务方案基本完善且合理，具备基本的保障措施，但针对性稍显不足的，得 3 分； 3. 若应急服务方案合理性不足，保障措施和可行性一般，且缺乏明确的针对性的，得 1 分； 4. 未提供方案得 0 分。 	5
合计		30 分

注：1、商务评价表中的评审内容所要求提交的各类有效资料，投标人须将各类有效资料附入投标文件（第二册）内，如未按要求提交的，该项评分为零分。

2、评委按分项的规定分数范围内给各投标人进行打分，并统计总分。

第四部分

合同书格式



合同书格式（服务类）

合 同 书

（服务类）

项目编号: _____

项目名称: _____

注: 本合同仅为合同的参考文本, 合同签订双方可根据项目的具体要求进行修订。

甲 方: _____

电 话: _____

传 真: _____

地 址: _____

乙 方: _____

电 话: _____

传 真: _____

地 址: _____

项目名称: 国家税务总局兴宁市税务局 2026-2027 年度食堂食材配送服务采购项目

项目编号: GDSD25XNFG09106

根据 国家税务总局兴宁市税务局 2026-2027 年度食堂食材配送服务采购项目 的招标结果, 按照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》的规定, 经双方协商, 本着平等互利和诚实信用的原则, 一致同意签订本合同如下。

一、项目名称、服务时间、价款

项目名称	服务时间	合同金额(元)	下浮率(%)	备注
国家税务总局兴宁市税务局 2026-2027 年度食堂食材配送服务采购项目	2026 年 1 月 1 日至 2027 年 12 月 31 日 (共 24 个月)。合同采用一年一签方式。本年度合同服务时间: ____ 年 ____ 月 ____ 日至 ____ 年 ____ 月 ____ 日。			终止合同情形 (以下两种方式先到者为止): (1) 若在供货期限内, 甲方累计支付的货款金额达到总预算金额, 视作合同期结束, 合同自动终止; (2) 若供货期限到期, 采购金额未达到预算金额, 也视作合同期结束, 合同自动终止。
合同金额大写: _____ 元整 (¥ _____) 【合同金额内按实结算】				

注: 1. 乙方在合同履行期间存在“围猎”甲方税务人员行为的 (指以获取不正当利益为目的, 采取馈赠礼品礼金、邀请娱乐旅游消费、提供便利条件等非正常交往手段“围猎”相关税务人员及其亲属), 自甲方及甲方主管机关认定或通报之日起三年内, 甲方可以拒绝乙方参与其政府采购活动, 因此造成乙方的损失, 由乙方承担, 甲方概不负责。

2. 乙方理解并同意“服务期内如因相关法律法规等政府规范性文件要求，税收征管改革发展需要，机构撤并、改革等原因甲方有权单方面解除合同，费用按服务期内实际发生的合格服务费用支付，甲方无需对乙方进行额外补偿”。

3. 本项目要求中所出现的设备、工艺、材料或参照的品牌、图片样式等仅为方便描述而没有限制性，乙方可以在其提供的文件资料中选用替代标准，但这些替代标准必须优于或相当于本用户需求书的标准。若替代标准不符合要求，乙方应承担重新提供符合标准的货物/服务、赔偿甲方因此遭受的损失等责任。

4. 质量问题导致的间接损失包括但不限于甲方行政问责、上级通报、舆情处置等衍生费用。

二、服务范围

（一）食材价格确定

乙方每月 20 日前向甲方递交下一个自然月的各类食材的价格表，甲方根据周边市场价格或当地政府有关部门公布的农副产品参考价格，与乙方进行商榷，双方以书面形式确认确定的单价，该单价将作为该价格表对应月份的食材基准单价（合同签订后第一个月的食材价格表由乙方和甲方签订合同后 3 个工作日内商榷并书面确认）。经双方协商确认后的基准单价，原则上不得变动。如遇不可抗力因素、国家政策等原因造成的食材价格需要临时调整的，乙方须以书面形式通知甲方，并征得甲方书面同意后方可调整。

（二）配送品种

根据满足食堂一般用餐标准，确定配送食材基本品种按三大类分类如下清单，但未列品种根据实际情况会有所增加。

食堂基本食材清单

序号	品名	单位	序号	品名	单位
A、粮油及干货类					
一、米面类					
1	油粘米（30 斤）	包	14	伊面	条
2	小米	斤	15	珍珠米（25 千克）	包
3	稻香米（5 千克）	包	16	粉条	斤
4	面（1.75 千克）	箱	17	陈村粉	斤
5	米粉（10 斤）	袋	18	面粉	包
6	薯粉	斤	19	挂面	斤
7	全麦面粉（15 千克）	包	20	肠粉	包
8	龙口粉丝（180 克）	包	21	鲜面条	斤

序号	品名	单位	序号	品名	单位
9	红米	斤	22	糯米粉	斤
10	河粉	斤	23	粘米粉 (500 克×20 包)	件
11	面条	箱	24	黑米	斤
12	桂林米粉	斤	25	半成品油条 (面)	斤
13	东北珍珠米 (10 千克)	包			

二、油类

1	花生油	桶	4	芝麻油	斤
2	茶油	斤	5	猪油	斤
3	土花生油	斤	6	菜籽油	斤

三、干货类

1	黑豆	斤	57	腐竹	斤
2	红豆	斤	58	干鱿鱼	斤
3	黄豆	斤	59	蚝豉干	斤
4	绿豆	斤	60	冬菜	瓶
5	眉豆	斤	61	生粉	包
6	赤小豆	斤	62	冰糖片 (9 千克)	件
7	大朵木耳	斤	63	咸鱼	斤
8	薏米	斤	64	五指毛桃茎	斤
9	红糖片	斤	65	芡实	斤
10	白砂糖	斤	66	马胶咸鱼	斤
11	黄糖	斤	67	花椒	斤
12	冰糖	斤	68	淡菜仔	斤
13	干冬菇	斤	69	粟粉	斤

序号	品名	单位	序号	品名	单位
14	核桃肉	斤	70	溪黄	斤
15	干霸王花	斤	71	枸杞	斤
16	鸡骨草	斤	72	香菇	斤
17	干茶树菇	斤	73	北芪	斤
18	榄角	斤	74	沙参	斤
19	无花果	斤	75	依仕粉(酵母)	包
20	生莲子	斤	76	干海带	斤
21	红枣	斤	77	麦冬	斤
22	花生米	斤	78	灯芯	斤
23	蜜糖	斤	79	土茯灵	斤
24	干莲子	斤	80	豆豉鲮鱼	斤
25	扁豆	斤	81	腐竹	斤
26	五指毛桃	斤	82	红沙糖	斤
27	黑芝麻	斤	83	黄糖条	斤
28	白芝麻	斤	84	豆豉	包
29	丁香	斤	85	陈皮	斤
30	冬菜(小)	件	86	菜脯	斤
31	冬菜(大)	件	87	豆角干	斤
32	梅菜	件	88	榨菜(88克×100包)	件
33	橄榄菜	件	89	罐头鱼	件
34	干百合	斤	90	梅菜干	斤
35	黑木耳	斤	91	胡椒仁	斤
36	白木耳	斤	92	墨鱼干	斤

序号	品名	单位	序号	品名	单位
37	虾米 (靓)	斤	93	白参须	斤
38	带壳花生	斤	94	猴头菇	斤
39	枇杷花	斤	95	八角	斤
40	大条党参	斤	96	香叶	斤
41	蜜枣	斤	97	桂皮	斤
42	五柳菜	斤	98	辣椒干	斤
43	竹苏	斤	99	咸菜干	斤
44	发酵粉	包	100	松茸菇	斤
45	紫菜	斤	101	云耳	斤
46	白菜干	斤	102	河鱼干仔	斤
47	生熟地	斤	103	中虾干	斤
48	黄芪	斤	104	虾米	斤
49	发菜干	包	105	章鱼干	斤
50	松茸菇	斤	106	胡椒茎	斤
51	天麻	斤	107	蕨干	斤
52	田七花	斤	108	雪梨干	斤
53	杏仁	斤	109	雪莲菌	斤
54	桃仁干	斤	110	鱿鱼干	斤
55	薏米	斤	111	无花果	斤
56	虫草花	斤			

四、调味品类

1	金标生抽 (1.9 升)	瓶	44	香椿酱	件
2	一品鲜 (500 毫升)	瓶	45	蚝油 (1.9 升×6 瓶)	件

序号	品名	单位	序号	品名	单位
3	豆豉	斤	46	排骨酱	瓶
4	盐焗鸡配料 (250 克)	盒	47	蒜蓉酱	瓶
5	包装生粉 (100 克)	包	48	排骨酱	件
6	乳制品	瓶	49	油制辣椒酱 (280 毫升×24 瓶)	件
7	生抽 (500 毫升)	瓶	50	花椒油 (360 毫升×12 瓶)	件
8	生抽 (1.9 升)	瓶	51	甜醋 (630 毫升×12 瓶)	件
9	番茄沙司	瓶	52	鱼露 (760 毫升×12 瓶)	件
10	老抽王 (10 升)	瓶	53	辣椒酱	件
11	柱侯酱	桶	54	柱侯酱 (240 毫升×15 瓶)	件
12	黄豆酱 (230 克)	瓶	55	黄油	块
13	白米醋 (260 毫升)	瓶	56	芝士片	包
14	酱油 (1.63 升)	瓶	57	椒盐粉	件
15	鸡粉 (2 千克)	瓶	58	芝麻酱	瓶
16	花生酱 (430 克)	瓶	59	泰国鸡酱	瓶
17	沙拉酱 (200 克)	瓶	60	桂林酱	瓶
18	椰酱 (400 毫升)	瓶	61	桂林辣椒酱(传统酱香)	件
19	麦芽糖 (400 克)	瓶	62	味极鲜 (16 升×6 瓶)	件
20	黑椒汁	支	63	山西陈醋 (420 毫升×20 瓶)	件
21	桂林腐乳	件	64	味椒盐	瓶
22	海鲜酱	件	65	卤水汁 (630 毫升)	瓶
23	鲍鱼汁	件	66	叉烧酱 (280 克)	件
24	小米辣泡椒	瓶	67	蚝油	件
25	台北卤粉	瓶	68	广味麻油	瓶

序号	品名	单位	序号	品名	单位
26	花椒油	瓶	69	生粉	包
27	桂花酱	件	70	沙茶酱	支
28	紫金酱	件	71	剁椒 (1.5 升)	瓶
29	盐 (5 斤×10 袋)	件	72	大红浙醋 (623 毫升×12 瓶)	件
30	豆瓣酱	件	73	卤水汁 (410 毫升×12 瓶)	件
31	浙绍南乳	支	74	蒸鱼酱油 (410 毫升×12 瓶)	件
32	蚝油 (255 克×12 瓶)	瓶	75	粟粉 (454 克)	盒
33	豆豉 (80 克×60 盒)	件	76	橄榄菜 (180 克×12 瓶)	件
34	晶体味精 (500 克×20 袋)	件	77	麻油辣腐乳 (130 克×24 瓶)	件
35	拉罐椰浆 (400 毫升)	支	78	湖南辣酱	件
36	三花奶	支	79	味精 (400 克×25 包)	件
37	番茄沙司	支	80	白糖	斤
38	十三香	支	81	剁椒	斤
39	黑椒汁	支	82	盐焗鸡粉 (30 克×12 袋)	盒
40	浙绍腐乳	件	83	盐	包
41	面豉酱 (350 克)	瓶	84	自然盐 (25 千克×100 包)	件
42	普宁豆酱	瓶	85	浓辣酱	件
43	韩式幼砂糖 (30 千克)	包	86	腐乳	件

B、水产类、肉、蛋类

一、水产类

1	黄骨鱼	斤	8	鲈鱼	斤
2	鲩鱼	斤	9	河虾	斤
3	鱼头	斤	10	河鲶	斤

序号	品名	单位	序号	品名	单位
4	鲮鱼	斤	11	丁桂鱼	斤
5	罗非鱼	斤	12	鲫鱼	斤
6	鳙鱼	斤	13	黄角鱼	斤
7	桂花鱼	斤	14	红珍珠	斤

二、猪肉类

1	夹子肉	斤	17	猪耳朵	只
2	隔山肉	斤	18	猪头壳	斤
3	五花肉	斤	19	粉肠	斤
4	筒骨	斤	20	猪肝	斤
5	龙骨	斤	21	猪心	斤
6	扇骨	斤	22	生肠	斤
7	排骨	斤	23	猪红	斤
8	瘦肉	斤	24	猪俐	斤
9	夹心肉	斤	25	猪肺	斤
10	前脚	斤	26	去皮夹肉	斤
11	后脚	斤	27	猪血	斤
12	猪尾	斤	28	无头腩排骨	斤
13	猪肚	斤	29	无头腩五花肉	斤
14	猪心	斤	30	全瘦肉	斤
15	猪腰	斤	31	前槽肉	斤
16	猪大肠	斤	32	猪皮、猪膘油	斤

三、鸡鸭牛羊类

1	牛排骨	斤	11	水鸭	斤
---	-----	---	----	----	---

序号	品名	单位	序号	品名	单位
2	牛肚胱	斤	12	光鸭	斤
3	牛腩	斤	13	白鸭	斤
4	牛肉	斤	14	光鹅	斤
5	羊肉	斤	15	冻鸡翅	斤
6	土鸡	斤	16	光麻鸭	斤
7	果园鸡	斤	17	光灰鹅	斤
8	家阉鸡	斤	18	鸽子	只
9	三黄鸡	斤	19	乌鸡	斤
10	胡须鸡	斤	20	鸡中翅	斤

四、蛋类

1	咸鸭蛋	只	3	鸡蛋	斤
2	松花皮蛋	只			

五、速冻熟食类

1	油豆腐(靓)	斤	19	酿冬菇	斤
2	靓嫩豆腐	板	20	卤五花肉	斤
3	盐水豆腐	板	21	本地腊肉	斤
4	咸水豆腐	板	22	面筋	斤
5	豆腐片(靓)	斤	23	内脂豆腐	盒
6	豆腐条	斤	24	虾皮	斤
7	豆腐皮	斤	25	三文治火腿	件
8	春卷	斤	26	叉烧	斤
9	猪肉丸	斤	27	香芋包	包
10	烧鸭	斤	28	咸菜包	包

序号	品名	单位	序号	品名	单位
11	香干	斤	29	菜包	包
12	烧腩	斤	30	肉包	包
13	蛋卷皮	斤	31	馒头	包
14	生木耳	斤	32	奶黄包	包
15	牛肉丸	斤	33	花卷	包
16	薯粉沫	斤	34	叉烧包	包
17	本地腊肠	斤	35	莲蓉包	包
18	烧鹅	斤	36	豆沙包	包

C、蔬菜、水果及其他商品类

一、蔬菜类

1	苋菜	斤	63	红萝卜	斤
2	芹菜	斤	64	云南小瓜	斤
3	西芹	斤	65	茄子	斤
4	圆麦	斤	66	蒜苗	斤
5	菠菜	斤	67	青瓜	斤
6	豆苗	斤	68	南瓜	斤
7	菜心	斤	69	西红柿	斤
8	生菜	斤	70	土豆	斤
9	苦麦	斤	71	荷兰豆	斤
10	莴笋	斤	72	蒲瓜	斤
11	香麦	斤	73	冬瓜	斤
12	芥兰	斤	74	佛手瓜	斤
13	茼蒿	斤	75	韭王	斤

序号	品名	单位	序号	品名	单位
14	蕨菜	斤	76	鲜黄豆	斤
15	包菜	斤	77	酸菜	斤
16	角菜	斤	78	白萝卜	斤
17	菜心花	斤	79	黄豆夹	斤
18	娃娃菜	斤	80	西兰花	斤
19	番薯叶	斤	81	红尖椒	斤
20	通心菜	斤	82	灯笼椒	斤
21	韭菜	斤	83	紫薯	斤
22	大白菜	斤	84	红薯	斤
23	上海青	斤	85	木瓜	斤
24	小白菜	斤	86	香菜	斤
25	西洋菜	斤	87	芋荷	斤
26	豌豆苗	斤	88	粘玉米	斤
27	大芥菜	斤	89	酸笋	斤
28	小芥菜	斤	90	酸竹笋	斤
29	马齿苋	斤	91	酸芋荷	斤
30	金瓜花	斤	92	菜脯粒	斤
31	枸杞叶	斤	93	姜肉	斤
32	黄秋葵	斤	94	蒜肉	斤
33	豆角	斤	95	菜心	斤
34	黄豆芽	斤	96	淮山	斤
35	绿豆芽	斤	97	白皮蒜	包
36	咸菜	斤	98	生姜	斤

序号	品名	单位	序号	品名	单位
37	鲜竹笋	斤	99	红米椒	斤
38	黄瓜	斤	100	独蒜头	斤
39	花生芽	斤	101	干葱头肉	斤
40	冬瓜苗	斤	102	生葱	斤
41	本地丝瓜	斤	103	红洋葱	斤
42	苦瓜（小）	斤	104	老葱头	斤
43	玉米	斤	105	鲜花生	斤
44	白茄子	斤	106	金针菇	斤
45	酸豆角	斤	107	鲜冬菇	斤
46	白花菜	斤	108	平菇	斤
47	马蹄肉	斤	109	杏鲍菇	斤
48	铁棍淮山	斤	108	草菇	斤
49	大芋头	斤	109	干猴头菇	斤
50	芋仔	斤	110	鲜茶树菇	斤
51	芥菜头	斤	111	袖珍菇干	斤
52	莲藕	斤	112	海带丝	斤
53	沙葛	斤	113	海带结	斤
54	青尖椒	斤	114	海鲜菇	斤
55	艾叶	斤	115	皇帝菜	斤
56	板栗肉	斤	116	金不换	斤
57	禾笋	斤	117	脉梗	斤
58	粉葛	斤	118	山蕨	斤
59	红背菜	斤	119	鲜竹蔗	斤

序号	品名	单位	序号	品名	单位
60	红丝线	斤	120	藤菜	斤
61	胡豆仁	斤	121	甜菜	斤
62	花菜	斤	122	甜豆	斤

二、水果

1	苹果	斤	14	桃	斤
2	香蕉	斤	15	李	斤
3	大蕉	斤	16	桔	斤
4	粉蕉	斤	17	杨梅	斤
5	雪梨	斤	18	枇杷	斤
6	番石榴	斤	19	柚子	斤
7	橙子	斤	20	提子	斤
8	火龙果	斤	21	沙糖桔	斤
9	西梅	斤	22	化洲桔	斤
10	哈密瓜	斤	23	冬枣	斤
11	米蕉	斤	24	杨桃	斤
12	芭乐	斤	25	柿子	斤
13	西瓜	斤	26	葡萄	斤

三、其他商品类

1	鲜奶	瓶	2	酸奶	瓶
---	----	---	---	----	---

（三）食材总体质量要求

- 所提供的食材必须符合国家食品卫生标准。
- 蔬菜（包括叶菜类、茄果类、瓜果类、根菜类、薯芋类、葱蒜类、水生菜类及芽苗类等）食材应加工整理，保持良好的色泽和新鲜度，农药残留不得超标，不得有腐烂、泥沙、黄叶等，蔬菜利用率达 95% 以上。

3. 鲜肉、禽肉类全部来源于国家认可的正规肉联厂，保证每日新鲜，无注水，无异味。
4. 水产品必须鲜活。
5. 豆制品由正规厂家加工，保证新鲜，不含色素、有毒有害添加剂等。
6. 副食调料类均由大型正规厂家供应，相关证明齐全。
7. 其他副食品须符合国家安全和食品卫生标准，正规厂家供应，相关证明齐全。
8. 食材包装应完好无破漏，可视的内容物无腐烂霉变或影响使用的情况。
9. 食材应当符合国家或行业标准。
10. 食材包装标签应符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。
11. 有保质期限的食品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二（另有规定除外）。
12. 乙方在供应过程中，如果出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属乙方责任，乙方应承担全部赔偿责任（包括但不限于食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费、诉讼费、律师费、保全费、调查取证费等）；应当追究刑事责任的，移送公安机关处理。

（四）各品类食材要求

1. 米面类

1. 1 乙方供货时必须提供食品生产许可证编号、第三方检验机构发出的产品检验合格证书，不得有腐烂、变质、油脂酸败、虫蛀结块挂丝、杂质异物、污秽不洁混有异物或者其他感官性状异常，或可能对人体健康有害的物质。具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变）等，符合国家粮食卫生标准。

1. 2 包装要求：包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品安全标准和管理规定。标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、食品生产许可证编号、产品批号等内容。

1. 3 大米质量要求：

（1）米类执行标准：GB/T1354-2018 标准一等米不含添加剂；

（2）大米的质量标准：除符合标准一等米外，要求：

- A. 碎米总量不低于国家标准；
- B. 小碎米总量不低于国家标准；
- C. 不完善粒不低于国家标准；
- D. 黄米粒按国家标准执行；
- E. 大米剩余保存期不少于保质期的二分之一；
- F. 所供大米是一级大米（籼米）以上品种。

1. 4 新鲜（湿）粉、面、粄类：保证新鲜、卫生，劲道有弹性，粗细适中，有正常的米面香味，无其它不正常的杂味。

1.5 包点类：保证所有包点类新鲜、卫生，具有正常的米面香味，无霉斑，没有霉味、酸馊味等不良气味，符合国家食品卫生标准，有包装的还应符合相关包装要求。

2. 油类

2.1 包装要求：包装材料应清洁、卫生，不与食用油发生化学作用而产生变化，符合《食品安全标准管理办法》和国家食品安全标准，符合 GB/T 17374-2024《食用植物油销售包装》要求。

2.2 标签标识：有食品生产许可证编号、标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准、产品标准号、产品批号等内容。具有产品合格证。

2.3 质量要求：加工原料必须是非转基因原料。符合国家 GB 2716-2018《食品安全国家标准植物油》、《GB/T 40851-2021 食用调和油》和 GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。具有正常色泽、透明度、气味和滋味；无焦臭、酸败及其它异味；不得掺有其它食用油和非食用油，不得添加任何香精和香料。剩余保存期不少于原有保质期的二分之一。

3. 副食品

3.1 副食品的总体要求：

(1) 对照合同检查所送副食品品牌、规格是否符合要求，对有包装的食材，检查包装是否完整，有无破损，查看包装标示是否有《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718-2011) 强制标示内容：食品名称、配料表、净含量和规格、生产者(或) 经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号以及其它应标示的内容。对实行食品质量安全市场准入制的食品，还应检查 SC 标志代码，不得含有转基因食品。乙方应保证所提供的副食品不侵犯第三方知识产权，若发生侵权纠纷，乙方应承担全部法律责任并赔偿甲方因此遭受的所有损失。

(2) 目前国家实行食品质量安全市场准入制的食品共 28 类：大米、小麦粉、酱油、醋、食用植物油、肉制品、乳制品、饮料、味精、方便面、饼干、罐头食品、冷冻饮品、速冻面米食品、膨化食品、糖果制品、茶叶、葡萄酒、果酒、啤酒、黄酒、酱腌菜、蜜饯、炒货食品、蛋制品、可可制品、水产加工品、淀粉及淀粉制品（包括粉丝、粉条）。

(3) 通过食品质量感官鉴别包装内产品及无包装产品，依靠视觉、嗅觉、味觉、触觉等鉴定食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度(稠度)是否符合质量要求。

3.2 部分副食品质量要求：

(1) 酱油：合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把这酱油倒在瓶子里后，摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。

(2) 味精：无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

(3) 食醋：具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋醭、醋虱。

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

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

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

(7) 食盐：结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。

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

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

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

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

(12) 豆腐：豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。

(13) 豆腐泡：为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。

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

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

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

(17) 食糖：食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。

A. 白糖的感官鉴别：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。

白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。

绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。

冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。

方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。

凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

B. 红糖的感官鉴别

红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。

因为红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。

呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无有酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。

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

4. 肉类

4. 1 肉类及肉制品：要求当天新鲜宰杀，不允许出现冷冻肉类（带鱼、鸡翅、鸡腿、鸡爪及肉类加工制品除外）。

4. 2 所供肉类应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉联厂，供货时需提供当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查）。鲜肉确保每日新鲜、干净、无异味、肉皮上无明显毛根。

4. 3 每批鲜猪肉、猪骨来源于国家认可的正规肉联厂，并注明保鲜期。

4. 4 速冻食品类食材，乙方必须清晰地列出产品品牌、包装类型、包装方式、包装净重量、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有“SC”标志或政府主管部门认定的认证标志。

4. 5 对肉类的品质要求，必须符合下列规格要求：

(1) 色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色。

(2) 组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复肉质紧密。

(3) 粘度：外表湿润，切面有渗出液，不粘手。

(4) 气味：具有鲜猪肉固有的气味，无异味，煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面澄清透明或稍有浑浊。

(5) 重量：供货肉重量须达到甲方的供货需求重量。

5. 水产类

5. 1 鲜鱼鳞片完整，有光泽无脱落，鳃口紧闭，眼球光亮透明，鱼鳃鲜红，鳍尾完整，确保皮肤天然色泽明显。

5. 2 鱼体饱满结实、新鲜，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。

5.3 鲜鱼类来源可靠放心，无毒、无害、无污染。

5.4 鲜活类要求游动活泼，鱼体健康，体态匀称，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。

6. 蔬菜

6.1 蔬菜的总体要求：所供食材必须由正规蔬菜生产主体（含种植基地、种植企业、种植合作社等）供应，蔬菜（包括叶菜类、茄果类、瓜果类、根菜类、薯芋类、葱蒜类、水生菜类及芽苗类等）来源于无公害蔬菜基地，不得含有残留农药或污染物，乙方必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。所提供食材均为非转基因产品。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

6.2 具体感官要求：

(1) 从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

(2) 从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清新、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

(3) 从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

(4) 从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

6.3 质量要求：

(1) 叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶茎，无畸形花。

(2) 茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、异味，无明显机械伤。

(3) 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。属同一品种规格，色泽一致，无疤痕，无断裂，无腐烂、异味、明显机械伤，不带泥土。

(4) 根菜类：萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格，皮细光滑，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

(5) 薯芋类：马铃薯、芋、姜等。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

(6) 葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、异味。

(7) 水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

(8) 芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

7. 水果的品质要求

7.1 果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，表皮呈鲜艳，平滑无污斑，肉质脆嫩多汁，无青皮、果身结实、无裂口、异味、无明显机械伤、腐烂等现象。

7.2 形状、色泽一致，整齐均匀，无疤痕，果实圆整、光洁，有农药残留检测报告，报告应符合《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）的要求。

说明：

(1) 以上采购品种及要求为采购基本标准，有关品牌按甲方市场调查要求执行。

(2) 甲方所需采购的内容包括但不限于以上所列品种内容，甲方在实际采购需要时，如需采购不在以上所列品种内容中的食材时，乙方须按要求供应。

(3) 货源和品牌：

必须按照甲方的采购要求供应，如需更换其他品牌或规格，须经得甲方同意，其中禽肉（蛋）、水产、蔬菜、豆制品、水果、干菜要有稳定可靠的供应渠道，蔬菜水果不得出现农药残留超标，禽肉不得使用冷冻产品（除部分冻肉及加工制品外）。食材供应时，甲方将对所供应食材的质量进行查验，合同期内不定期视情况进行抽查。抽查时乙方需提供有资质的第三方检测机构出具的食材质量或安全检验报告复印件（原件备查）；若乙方提供的报告显示检测不合格或无法提供检测报告的，每次处以乙方 5000 元的罚款，罚款在供货结算款内扣除。（注：食材质量检验的费用由乙方承担）

（五）执行标准

1. 生鲜禽畜类食材须来源于合法经营的加工厂。
2. 所供食用油（包含花生油及调和油）、食用大米要提供 SC 认证、国家机关发出的产品检验合格证书。
3. 其他食材必须来源于政府部门监管的生产基地、生产厂家或专业流通市场。
4. 乙方应保证所提供的所有相关食材不侵犯第三方知识产权，若发生知识产权侵权纠纷，乙方应承担全部法律责任并赔偿甲方因此遭受的所有损失，包括但不限于甲方为处理侵权纠纷产生的费用、因侵权导致的业务损失等。
5. 在配送的食材进库前，由甲方工作人员对食材的外观及感观指标（包括：包装完好情况、污染情况、霉变情况、气味等）进行初步验收，初步验收不等于视为合格。然后对相应食材的食材来源、质量检验报告（包括：检疫检验合格证明、农残检验合格证明）、交付数量等进行核查，以确保食材质量、食材来源符合要求，并为食材结算提供依据，否则，甲方有权拒收相关食材或拒付相关食材款项。

（六）配送服务要求（甲方将不定期对食材储运情况进行检查）

1. 所提供的食材运输应由乙方负责，不得外包或委托第三方负责，必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶部，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. 乙方须指定具有丰富经验的固定的配送负责人与甲方对接，并征得甲方认可，负责每天的供货安排，配送服务人员需无犯罪记录并具有健康证。乙方签订合同时须将配送负责人的相关证明材料向甲方报备，合同期间如临时需要更换，须提前报甲方同意后才能更换，否则视为乙方违约，甲方有权追究乙方的违约责任。

3. 卸货要求：送货车应保持清洁；食材堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染；如对温度有要求的食材应确定食品的温度，记录送货车温度，并存档。在卸货过程中应保证冷藏食材脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻食材脱离冷链时间不得超过 30 分钟。

4. 冷藏、冷冻食材必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食材，保证食材在运输全过程处于合适的温度范围。

5. 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。

6. 送货车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。

7. 除因不可抗力原因并书面征得甲方同意外，乙方不得以任何理由延迟送货或不及时更换不符合要求的食材。

8. 乙方应积极配合由甲方派出的工作人员的指导和管理。

9. 乙方在提供服务期间获得或接触到的有关甲方的管理和工作等信息负有保密责任，并承担相应的管理责任。

10. 在食材组织、配送过程中的人身安全和财产损失等一切风险、责任及相关费用均由乙方承担。

（七）包装、标志、运输及数量要求

1. 包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。

2. 标志：每件农产品包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

3. 用于食材包装的材料必须清洁，食材无污染。食材的包装和标签必须符合相应规定和要求，包装费用由乙方负担。

4. 运输要求：运输工具应清洁卫生无污染，食材运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。所有散装食材，包括各类蔬菜（包括叶菜类、茄果类、瓜果类、根菜类、薯芋类、葱蒜类、水生菜类及芽苗类等）及肉类等应分类包装并做好密封措施，不能直接外露，防止交叉污染及环境污染。盛装工具（如萝筐等）必须保持洁净，无泥渍、污渍；盛装原材料的胶袋必须使用食品胶

袋。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶部，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食材堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染；如对温度有要求的食材应确定食材的温度，记录送货车温度，并记录存档。

5. 数量要求：保证配送品种斤两的准确性，以甲方的验货数量为准，由甲方指定人员验收过秤并记录。乙方每次随货送上一式四份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持二份，作为送、收货的凭证。允许乙方供货数量与甲方订单订购数量存在±2%的偏差，在允许偏差范围内按实际数量进行验收登记。

6. 冷冻水产类食材解冻后净重量不少于原重量的 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻食材要求清晰列出产品品牌、生产日期、保质期、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

（八）货源稳定保障要求

1. 乙方应有稳定的食材保障供货能力，有稳定的进货渠道，供货渠道应向甲方备案，如需变更供货渠道应征得甲方同意。

2. 乙方应配合甲方落实政府采购支持乡村产业振兴的政策，配合甲方完成预留份额采购贫困地区农副产品。甲方根据需求提出采购要求，乙方完成贫困地区农副产品的采购，此部分费用纳入本次采购范围。

3. 对于会议用餐、培训用餐临时选择食堂内部就餐，甲方可以根据需求提出采购要求，乙方应配合甲方完成采购。

（九）配送保障要求

乙方为保证配送食材的新鲜，应有专门存放配送食材的冷藏库（或租赁的冷藏库），且应设有专门的配送场地。

（十）食品安全保障要求

1. 乙方应具备健全完善的管理体系。
2. 乙方应具有食品安全检验能力。
3. 乙方应有农产品（食品）安全追溯平台系统使用权，可进行产品追溯，切实保证食品安全。
4. 乙方应具有食品安全管理人员。
5. 乙方应为其所提供的食材购买食品安全责任保险。

（十一）配送服务

每次根据甲方的电话或其它方式通知订购品种、数量后，按时（按甲方要求的时间）运送食材到指定地点，乙方随货提供注明产品名称、单位、数量、售价及总金额的食品送货清单，作为甲方入库验收之凭证。

（十二）服务资格的终止

1. 若在供货期限内，甲方累计支付的货款金额达到总预算金额，视作合同期结束，合同自动终止。
2. 若供货期限到期，采购金额未达到预算金额，也视作合同期结束，合同自动终止。
3. 在本项目供货期内，如乙方存在以下问题的，甲方有权单方解除与乙方签订合同。所产生的一切损失由乙方承担，甲方不承担任何责任。
 - (1) 选定后无正当理由不与采购单位签订合同的；
 - (2) 擅自变更或者中止采购服务合同的；
 - (3) 不按采购需求、投标文件以及采购服务合同要求全面履约，履约情况评价不合格的；
 - (4) 未按要求出具检测报告的；
 - (5) 因不法经营等原因，被相关政府部门勒令停业的；
 - (6) 因供应的食材质量达不到国家有关食品安全标准而造成食物中毒或其它后果，经公安机关或卫生防疫部门鉴定属于乙方责任的；
 - (7) 在一个月内，若因相同问题连续两次收到甲方的书面警告或处罚，或者因其他问题累计达到三次书面警告或处罚的；
 - (8) 其他造成严重后果或恶劣影响行为的。

三、服务期间（项目完成期限）及服务地点

1. 服务时间：2026 年 1 月 1 日至 2027 年 12 月 31 日（共 24 个月）。合同采用一年一签方式。甲方在服务期限内对乙方实行考核制度，每月由甲方对乙方按附件一进行考核，若合同期限内连续（或者累计）出现 3 次月考核扣分累计达到 30 分或以上则甲方可单方解除合同，所产生的一切损失由乙方承担。
2. 服务地点：国家税务总局兴宁市税务局人民大道中 397 号办公区食堂、国家税务总局兴宁市税务局人民大道中 137 号办公区食堂（国家税务总局兴宁市税务局第一税务分局、国家税务总局兴宁市税务局第二税务分局）、国家税务总局兴宁市税务局罗岗税务分局食堂、国家税务总局兴宁市税务局黄陂税务分局食堂、国家税务总局兴宁市税务局龙田税务分局食堂、国家税务总局兴宁市税务局永和税务分局食堂、国家税务总局兴宁市税务局坭陂税务分局食堂、国家税务总局兴宁市税务局新陂税务分局食堂、国家税务总局兴宁市税务局叶塘税务分局食堂。

四、配送时间

1. 甲方每天下午 18:00 前向乙方下达第二天的订单，以电话、微信、邮件或书面的方式通知乙方，订单内容包括名称、种类、规格、数量、送达时间、送达地点、订单联系人等具体要求。乙方应按甲方要求的送达时间完成食材配送，如遇特殊情况（恶劣天气、车辆故障交通事故等），应及时告知甲方，并妥善处理确保甲方物资的正常供应。

2. 乙方根据甲方的订单将食材运送到甲方指定地点后,由甲方验收人员验收并做记录。如果甲方因特殊原因临时改变订购的食材种类、规格、数量等,乙方须在接到通知后的 1 小时内将食材送达,待甲方验收、核对后,供货才算完成。甲方因特殊原因临时改变订购内容,无需承担除正常货款外的额外费用和责任。

五、食材供货保障

为履约保障及应对临时情况以保障项目顺利实施,乙方需具备满足本项目日常供货需求的自有(或租赁,或合作)的种、养殖基地或稳定的供货渠道。

六、仓储保障能力

乙方需具备满足本项目日常供货、储备、应急保障的自有或租赁的仓储场所,满足本项目日常供货、储备需求的自有或租赁的冷冻/冷藏库。

七、售后服务

乙方应具有售后人员配置、换退或整改响应、资源调度强弱等的能力,对甲方临时的供货要求、退换整改及出现紧急事件情况,乙方应在接到甲方通知后明确响应时间(按照时限,该时限不得超过招标文件要求及乙方投标文件的响应规定)的最严标准,且原则上不超过 1 小时内送达现场。

八、验收要求

1. 按照国家及省、市有关技术规程、标准和要求来执行。
2. 乙方所提供的食材必须符合卫生标准和营养要求、无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足甲方的要求,每次送交的所有食材都要注明来源;否则,甲方有权退货, **乙方必须在 60 分钟内予以退换补货,因其他特殊原因无法按时送达需先告知甲方,经甲方同意后最长不得超过 4 小时送达**,由此产生的损失由乙方承担。乙方在每一次送货时,向甲方提供该批次食材的出库(厂)检验合格报告。
3. 验收工作人员应比较相关文件,以确保食材品种符合要求。如确定有所差异,应即刻通知送货人员。对于食材验收的全部信息数据,甲方验收人员应和乙方一起确认,并保留双方签字单据。
4. 对不符合质量要求的食材由甲方验收人员提出清退,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,责成乙方以不影响食材供应为前提尽快补送。(在退货过程中,对有碍公共卫生安全的食品,应按国家有关规定处理或进行协议销毁,不退货给乙方,因此产生的损失全部由乙方承担)。对无法现场判定质量的食材实行封样制度,封存样品保留至保质期后 30 日。食材质量争议检测期间,乙方应先行垫付检测费用并提供同等价值履约保证金,检测不合格则保证金不予退还。

5. 食材的等级、质量须符合国家质检部门及卫生部门的相关规定，并提供该批（次）食材的有效的卫生质量合格证或检验结果评价报告书等证明材料。若甲方发现乙方所供食材不符合卫生规定的，甲方有权拒收，因此产生的损失全部由乙方承担。

6. 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食材，并承担相应损失，因此产生的损失全部由乙方承担。

7. 乙方须指派一名员工负责本项目的送货，负责食材的运输、过秤，并协助甲方验收食材，食材的品种和重量以甲方验收的结果为准。乙方签订合同时须将该名员工的相关证明材料向甲方报备，无特殊情况合同期间不得更换人员，如需临时更换，则须提前报甲方同意后才能更换，否则视为乙方违约，甲方有权追究乙方的违约责任。

九、付款及结算方式

1. 每月结算一次。乙方完成当月供货订单后，于次月 10 日前凭国家正式发票及经甲方确认的送货清单，向甲方申请付款，甲方收到申请核对无误后在 10 个工作日内结清上月所有货款。

2. 结算总价=实际采购数量×各基准单价×（1-中标下浮率）

3. 乙方每月 20 日前向甲方递交下一个自然月的各类食材的价格表，甲方根据周边市场价格或当地政府有关部门公布的农副产品参考价格，与乙方进行商榷，双方以书面形式确认确定的单价，该单价将作为该价格表对应月份的食材基准单价（合同签订后第一个月的食材价格表由乙方和甲方签订合同后 3 个工作日内商榷并书面确认）。经双方协商确认后的基准单价，原则上不得变动。如遇不可抗力因素、国家政策等原因造成的食材价格需要临时调整的，乙方须通知甲方，并征得甲方同意后方可调整。

4. 乙方应向甲方提供本公司指定的对公银行账户，由甲方采取转账形式，每月结算一次，若乙方账户更改，应及时书面通知甲方并附相关证明文件。

5. 逾期付款的违约责任：甲方仅在因自身原因导致逾期且超过 30 日后，才需按当期应付未付金额的同期全国银行间同业拆借中心公布的一年期贷款市场报价利率（LPR）的 1.5 倍计算违约金，按实际逾期天数计付，且违约金总额不超过该期应付款项的 2%。甲方因任何客观原因（包括但不限于财政资金拨付延迟、政策调整、不可抗力等）导致逾期付款的，均不构成违约，且乙方不得据以此为由主张任何违约金、利息或其他赔偿，已产生的违约金自动失效。不可抗力仅限于不可预见、不可避免且不可克服的自然灾害、战争、政府行为以及财政资金不能及时到位等。

6. 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支付部门提出办理支付申请手续的时间（不含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，甲方不承担因财政资金不能及时到位给乙方造成的任何损失。乙方同意本条对付款时间的约定，合同或附件中与本条约定不一致的，以本条约定为准。

十、应急方案

乙方需提供涉及本项目配送服务的相关特殊情况制定的应急方案，包括但不限于食品卫生、物流配送及特殊情况应急方案等，如应急补货处理、重大节假日或活动等特殊情况、配送车辆故障、恶劣天气情况的配送、不可抗力条件的处理及其他突发情况的应急方案等。乙方在遭遇食物中毒等公共卫生事件或特殊情况时有合理、有效、可行的工作预案和保障措施。

十一、保密条款：

1. 乙方在实施食材供货期间，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人，乙方必须指派相对固定的人员完成食材配送服务，食材配送人员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。

2. 乙方应严格履行保密义务，在接到《中标通知书》后，正式履行合同（协议）前必须生效后 2 个工作日内按甲方的要求向甲方递交《保密承诺书》。乙方提交的《保密承诺书》应包含保密范围、保密期限（不少于合同终止后 5 年）、泄密赔偿责任（乙方泄密需按合同总价 5% 承担惩罚性赔偿责任）、定期保密检查等核心条款。乙方泄密行为包括但不限于向任何第三方透露甲方就餐人数、食材消耗量等经营数据。

十二、考核标准

1. 合同采用一年一签方式。甲方在服务期限内对乙方实行考核制度，每月由甲方对乙方按附件一进行考核，若合同期限内连续（或者累计）出现 3 次月考核扣分累计达到 30 分或以上则甲方可单方解除合同，所产生的一切损失由乙方承担。（考核细则详见“附件一”）

2. 乙方对考核结果有异议的，可在收到考核结果后 5 个工作日内向甲方书面申诉，甲方应在 5 个工作日内组织复议并书面答复乙方。

十三、其他要求

1. 乙方中标后，严禁将本项目供货任务进行转包和分包，否则，甲方发现一次视为乙方违约，甲方有权进行相应处罚，并有权单方面提前解除和乙方的采购合同。

2. 甲方有权因政策调整、预算变化、服务需求减少或其他合理原因，提前 30 日书面通知乙方单方解除合同，甲方仅在因政策调整、预算变化、服务需求减少或其他合理原因解除合同时不承担任何违约责任、缔约过失责任或任何经济赔偿，乙方不得据此主张任何赔偿、补偿或损失。除上述情形外，甲方解除合同应承担相应违约责任。

3. 乙方承诺本合同项下所有食材供应不涉及任何第三方知识产权纠纷，如发生侵权争议由乙方承担全部法律责任及赔偿义务。

4. 技术资料：乙方应向甲方提供项目进行过程中的所有资料、单据等。

十四、违约责任与赔偿损失

1. 乙方提供的服务不符合招标文件、投标文件或本合同约定的，甲方有权拒收，并且乙方须向甲方支付本合同总价 2% 的违约金（该违约金应足以弥补甲方因乙方违约可能遭受的损失，若实际损失超过该违约

金, 以实际损失为准), 且甲方有权从后续付款中直接扣抵。任何未达标均视为违约; 如造成甲方损失超过违约金的, 超出部分由乙方继续承担赔偿责任。赔偿范围包括但不限于直接损失、间接损失、可得利益损失及甲方为实现权利所支出的律师费、保全费、调查取证费等全部费用。同时, 甲方有权根据违约情况要求乙方限期整改、暂停付款等。

2. 乙方未能按本合同约定的时间提供服务, 每逾期 1 日应按合同总金额 0.2% 支付违约金, 逾期超过 10 日甲方有权单方解除合同。乙方不得以任何理由拖延服务或拒绝履行合同义务, 否则由此造成的甲方经济损失由乙方承担, 包括但不限于甲方重新招标费用、应急服务支出、第三方索赔等直接经济损失。如造成甲方损失超过违约金的, 超出部分由乙方继续承担赔偿责任。

3. 甲方无正当理由拒绝接受服务, 或到期拒付服务款项的, 甲方向乙方偿付本合同总价的 3% 的违约金。但因乙方供货质量问题、验收不合格, 或甲方因政府采购政策调整、财政资金未到位、不可抗力等客观原因导致的拒收或延迟付款除外。

4. 其它违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。

十五、合同争议的解决方式

本合同项下发生的争议, 由双方当事人协商解决; 协商解决不成的, 依法向甲方所在地人民法院提起诉讼。

甲方确认其有效联系地址为: _____

乙方确认其有效联系地址为: _____

双方就送达地址适用范围包括双方非诉时各类通知、合同等文件和法律文书的送达, 同时包括在争议进行仲裁、民事诉讼程序后的一审、二审、再审和执行程序的送达。

十六、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发生后 24 小时内向对方通报初步情况, 并在事件结束后 3 日内提供书面证明, 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。甲方因不可抗力不能履行合同时, 可延期履行、修订合同或单方解除合同, 部分或全部免于承担违约责任, 且不承担任何违约责任或赔偿, 乙方不得据此主张任何损失。不可抗力事件持续超过 30 日的, 甲方有权单方解除合同且不承担任何赔偿责任。

十七、税费

在中国境内、外发生的与本合同履行有关的一切税费均由乙方负担。

十八、其它

1. 本合同所有附件、招标文件、投标文件、中标通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。
2. 在履行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。
3. 如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日内书面通知对方，否则，应承担相应责任。
4. 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

十九、合同生效

1. 本合同在甲、乙双方法定代表人或授权代表签字、加盖公章后生效。
2. 本合同一式____份，双方各执____份，代理机构壹份。

二十、合同终止

1. 出现合同中列出的终止事由。
2. 法律规定的终止事由。

甲方（盖章）：

法定代表人或授权代表：

签订地点：

签订日期： 年 月 日

乙方（盖章）：

法定代表人或授权代表：

签订日期： 年 月 日

开户名称：

银行账号：

开户行：

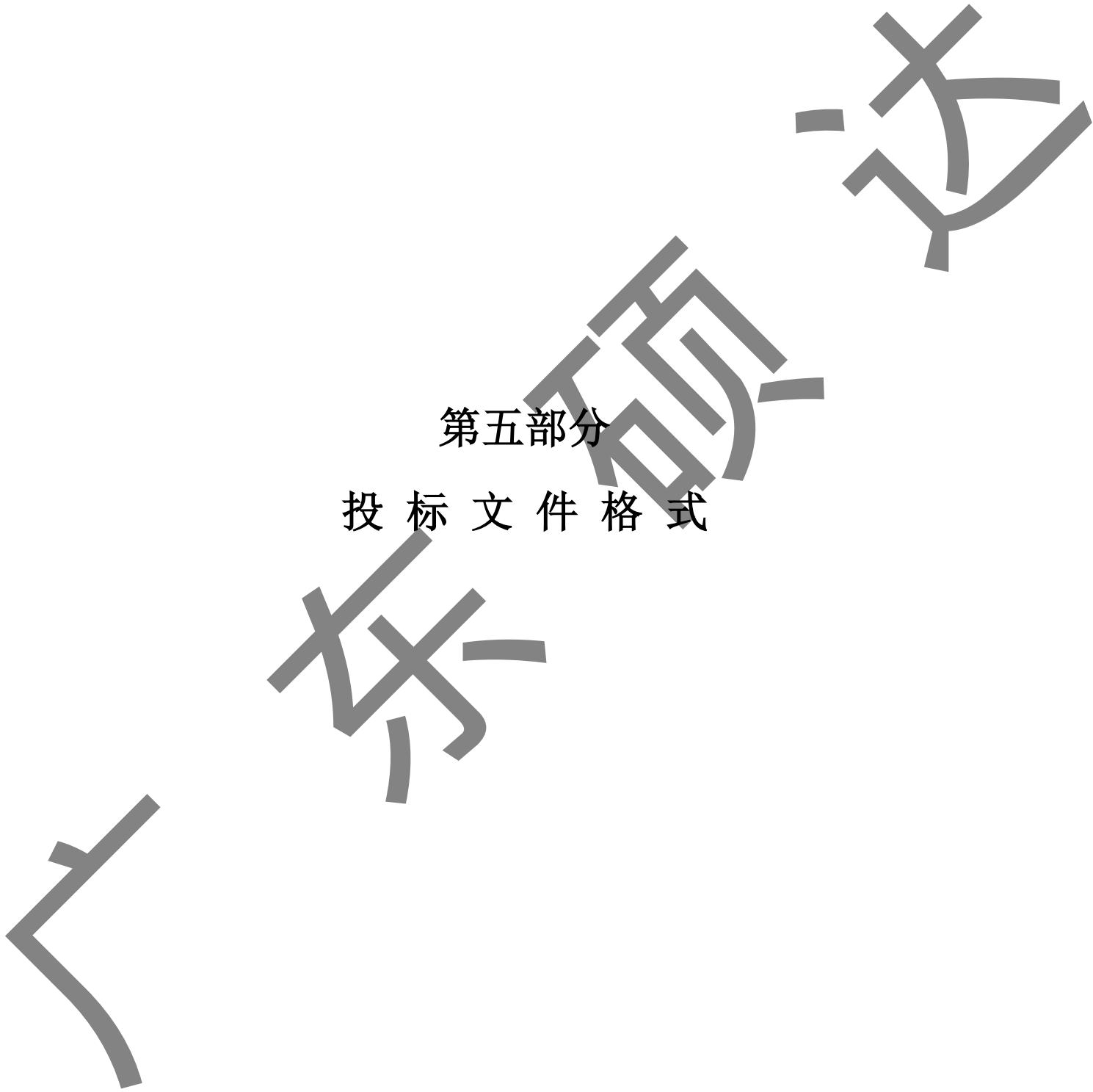
附件一：

项目	序号	考核细则	扣分值	备注
价 格	1	未按规定时间报价的（每月 20 日前），每发现一次扣 5 分；		
	2	未根据当前市场价格进行报价，存在价格虚高的，每发现一次扣 5 分；		
交 货	3	违反招投标文件和合同的规定，擅自更改供应食材品牌、规格和质量的，每次扣 5 分；		
	4	未按甲方采购计划的品种、数量、时间供货的，每发生一次扣 5 分并警告一次；		
	5	违反招投标文件和合同的规定，擅自更改运送人员的，每次扣 5 分；		
	6	提供虚假检验报告等相关票证的，每发现一次扣 30 分；		
	7	未及时按要求随货提供相关票证的，每次扣 2 分；		
	8	未按甲方指定秩序卸货的，每次扣 2 分；		
	9	发生退货情况，造成甲方伙食无法按时供应的，每发生一次扣 15 分；		
	10	同一品种食材一次（含本数）以上发现质量不合格产品的，扣 5 分；		
	11	食材验收不合格，每拒收一批次扣 2 分；		
质 量	12	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 5 分；		
	13	乙方在包装、运输、装卸等环节不符合食品卫生要求的，每发现一次扣 5 分；		
	14	食材出现质量问题，乙方不积极配合查找原因，不及时反馈处理结果的，每次扣 2 分；		
	15	对甲方提出的合理建议未能在约定期限内回复的，每次扣 2 分；		
	16	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；		
	17	乙方工作人员不遵守甲方各项管理规定每次扣 5 分；		
其 它	18	甲方认为应当对乙方进行考核的其他内容。		
扣分合计				
考核人 (签名)				

被考核人 (签名或 盖章)	
---------------------	--

王立新

第五部分
投标文件格式



(服务类项目投标文件)

投

标

文

件

格

式

(第一册/第二册)

注: 1. 请投标供应商按照以下文件的要求格式、内容，顺序制作投标文件，并请编制目录及页码，否则可能将影响对投标文件的评价。

2. 唱标信封另单独分装，按以下顺序装订：

2.1 开标一览表

2.2 法定代表人/负责人资格证明书及法定代表人/负责人身份证复印件

2.3 法定代表人/负责人授权书及被授权人身份证复印件（投标签字代表或递交投标文件为法定代表人本人，则本表可不提供）

投标文件

(第一册/第二册)
(正本/副本)

项目编号: _____

项目名称: _____

投标供应商名称: _____

日期: _____ 年 _____ 月 _____ 日

(此封面仅供参考, 投标人需根据招标文件的要求进行自行编制或者添加内容)

投标文件第一册 (一式 伍 份, 其中正本 壹 份、副本 叁 份和电子文件 壹 份)**一、资格性自查表**

评审内容	招标文件要求	自查结论	证明资料
资格性检查	关于资格的声明函	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第()页
	法定代表人/负责人资格证明书	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第()页
	法定代表人/负责人授权委托书	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第()页
	资格证明文件(按本招标文件第一部分《投标邀请函》二、申请人的资格要求提供相关证明文件)	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第()页

注: 以上材料将作为投标供应商合格性和有效性审核的重要内容之一, 投标供应商必须严格按照其内容及序列要求在投标文件中对应如实提供, 对缺漏和不符合项将会直接导致无效投标! 在对应的□打“√”。

投标供应商法定代表人(或法定代表人授权代表)签字: _____

投标供应商名称(盖公章): _____

日期: 年 月 日

二、关于资格的声明函

致: (采购代理机构)

关于贵方 (项目名称: _____ 项目编号: _____) 投标邀请, 本签字人愿意参加投标响应, 并按招标文件要求提交所附资格文件且声明和保证如下:

一、我方是依法注册的法人, 在法律上、财务上和运作上完全独立于(需填写采购人名称)及广东硕达项目管理有限公司;

二、我方提供本次招标文件中规定的货物及服务, 并证明提交的下列文件和说明是准确的和真实的。

投标供应商法定代表人 (或法定代表人授权代表) 签字: _____

投标供应商名称 (盖公章): _____

日期: 年 月 日

三、法定代表人/负责人资格证明书

致: 采购代理机构:

_____同志, 现任我单位_____职务, 为法定代表人, 特此证明。

签发日期: _____ 单位: _____ (盖章)

附: 代表人性别: _____ 年龄: _____ 身份证号码: _____

联系电话: _____

统一社会信用代码: _____ 经济性质: _____

经营范围: _____

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

2. 内容必须填写真实、清楚、涂改无效, 不得转让、买卖。

3. 将此证明书提交对方作为合同附件。

(为避免废标, 请供应商务必提供本附件)

法定代表人身份证正面复印件

法定代表人身份证反面复印件

四、法定代表人/负责人授权委托书

(投标签字代表或递交投标文件为法定代表人本人, 则本表可不提供)

致: 采购代理机构:

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

_____。

授权单位: _____ (盖章) 法定代表人 _____ (签名或盖私章)

有效期限: 至 年 月 日 签发日期:

附: 代理人性别: _____ 年龄: _____ 职务: _____ 身份证号码:

联系电话:

统一社会信用代码:

经济性质:

经营范围:

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

2. 内容必须填写真实、清楚、涂改无效, 不得转让、买卖。

3. 将此证明书提交对方作为合同附件。

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

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

6. 投标签字代表为法定代表人, 则本表不适用。

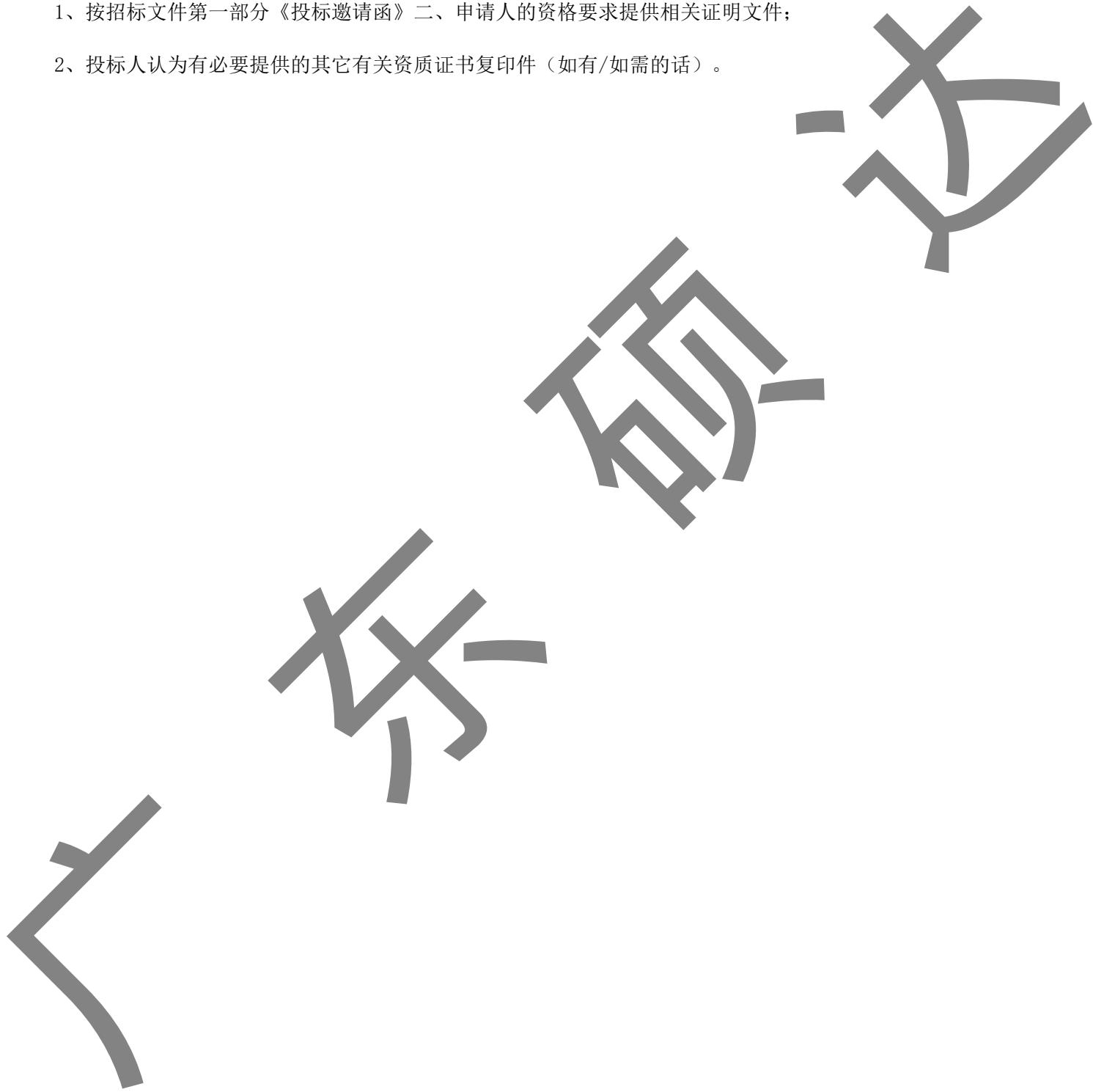
代理人身份证正面复印件

代理人身份证反面复印件

五、资格证明文件

[说明] 投标人应按照招标文件的要求做出全面的响应。其内容应包括但不限于以下各项：（以下要求的复印件或原件均必须加盖投标人公章，否则作无效投标文件处理）

- 1、按招标文件第一部分《投标邀请函》二、申请人的资格要求提供相关证明文件；
- 2、投标人认为有必要提供的其它有关资质证书复印件（如有/如需的话）。



六、为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动的承诺函

致：（采购代理机构）：

（投标人全称）参加贵公司组织的（项目名称：_____、项目编号：_____）采购活动，郑重承诺：为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。（投标人全称）对上述承诺的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

特此承诺！

投标供应商法定代表人签字：_____

投标供应商名称（盖公章）：_____

日期： 年 月 日

七、单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动的承诺函

致：（采购代理机构）：

（投标人全称）参加贵公司组织的（项目名称：_____、项目编号：_____）采购活动，郑重承诺：单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。（投标人全称）对上述承诺的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

特此承诺！

投标供应商法定代表人签字：_____

投标供应商名称（盖公章）：_____

日期： 年 月 日

八、中小企业声明函

(所供服务承建(承接)企业为中小企业时提交本函, 所属行业应符合本采购文件中明确的本项目所属行业)

本公司(联合体)郑重声明, 根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46号)的规定, 本公司(联合体)参加(单位名称)的(项目名称)采购活动, 工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业(或者: 服务全部由符合政策要求的中小企业承接)。相关企业(含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业)的具体情况如下:

1. (标的名称), 属于(采购文件中明确的所属行业); 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); 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

说明:

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。

九、残疾人福利性单位声明函

(非残疾人福利性单位或残疾人福利性单位产品投标的则不用提供此表)

本单位郑重声明，根据《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_____（采购人单位名称）的_____（项目名称）_____采购活动提供本单位制造的食品（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食品（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的食品）。

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。

投标供应商法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：_____

投标供应商名称（盖公章）：_____

日期：_____年_____月_____日

投标文件第二册 (一式 柒 份, 其中正本 壹 份、副本 伍 份和电子文件 壹 份)

一、符合性自查表

评审内容	招标文件要求	自查结论	证明资料
符合性审查	投标函, 按对应格式文件填写、签署、盖章 (原件)	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第 () 页
	法定代表人/负责人资格证明书及授权委托书, 按对应格式文件签署、盖章 (原件)	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第 () 页
	技术要求, 实质性响应标书参数的技术要求	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第 () 页
	商务要求, 实质性响应标书参数的商务要求	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第 () 页
	报价要求, 报价方案是唯一确定, 投标报价是否在有效范围内	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第 () 页
	其它, 实质性响应招标文件中规定的其它情况	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第 () 页
	诚信投标承诺书	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第 () 页

注: 以上材料将作为投标供应商合格性和有效性审核的重要内容之一, 投标供应商必须严格按照其内容及序列要求在投标文件中对应如实提供, 对缺漏和不符合项将会直接导致无效投标! 在对应的□打“√”。

投标供应商法定代表人(或法定代表人授权代表)签字: _____

投标供应商名称(盖公章): _____

日期: 年 月 日

二、投标函

(采购代理机构):

依据贵方(项目名称、项目编号)招标采购货物及服务的投标邀请,我方代表(姓名、职务)经正式授权并代表(投标供应商名称、地址)提交下述文件。

1. 符合性自查表;
2. 投标函;
3. 法定代表人/负责人资格证明书及授权委托书;
4. 商务部分;
5. 技术部分;
6. 其他证明文件;
7. 价格部分;
8. 诚信投标承诺书。

在此,我方声明如下:

1. 同意并接受招标文件的各项要求,遵守招标文件中的各项规定,按招标文件的要求提供报价。
2. 投标有效期为递交投标文件之日起90天,中标人投标有效期延至合同验收之日。
3. 我方已经详细地阅读了全部招标文件及其附件,包括澄清及参考文件(如果有的话)。我方已完全清晰理解招标文件的要求,不存在任何含糊不清和误解之处,同意放弃对这些文件所提出的异议和质疑的权利。
4. 我方已毫无保留地向贵方提供一切所需的证明材料。
5. 我方承诺在本次投标文件中提供的一切文件,无论是原件还是复印件均为真实和准确的,绝无任何虚假、伪造和夸大的成份,否则,愿承担相应的后果和法律责任。
6. 我方完全服从和尊重评委会所作的评定结果,同时清楚理解到报价最低并非意味着必定获得中标资格。
7. 我方同意按招标文件规定向采购代理机构缴纳招标服务费。

投标供应商: _____

地址: _____

传真: _____

电话: _____

电子邮件: _____

投标供应商法定代表人(或法定代表人授权代表)签字: _____

投标供应商名称(公章): _____

开户银行: _____

账号: _____

日期: _____

三、法定代表人/负责人资格证明书及授权委托书

3.1 法定代表人/负责人资格证明书

致: 采购代理机构:

_____同志, 现任我单位_____职务, 为法定代表人, 特此证明。

签发日期: _____ 单位: _____ (盖章)

附: 代表人性别: _____ 年龄: _____ 身份证号码: _____

联系电话: _____

统一社会信用代码: _____ 经济性质: _____

经营范围: _____

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

(为避免废标, 请供应商务必提供本附件)

法定代表人身份证正面复印件

法定代表人身份证反面复印件

3.2 法定代表人/负责人授权委托书

(投标签字代表或递交投标文件为法定代表人本人, 则本表可不提供)

致: 采购代理机构:

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

授权单位: _____ (盖章) 法定代表人 _____ (签名或盖私章)

有效期限: 至 年 月 日 签发日期:

附: 代理人性别: 年龄: 职务: 身份证号码:

联系电话:

统一社会信用代码:

经济性质:

经营范围:

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

2. 内容必须填写真实、清楚、涂改无效, 不得转让、买卖。

3. 将此证明书提交对方作为合同附件。

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

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

6. 投标签字代表为法定代表人, 则本表不适用。

代理人身份证正反面复印件

代理人身份证反面复印件

四、商务部分

5.1 投标供应商情况介绍表

单位名称						
地址						
主管部门		法定代表人		职务		
经济类型		授权代表		职务		
邮编		电话		传真		
单位简介及机构设置						
单位优势及特长						
单位概况	注册资本	万元	占地面积	M ²		
	职工总数	人	建筑面积	M ²		
	资产情况	净资产	万元	固定资产原值	万元	
财务状况	负债	万元	固定资产净值	万元	资产负债率	
	年度	主营收入 (万元)	收入总额 (万元)	利润总额 (万元)	净利润 (万元)	

- 注：1) 文字描述：单位性质、发展历程、经营规模及服务理念、主营产品、技术力量等。
- 2) 图片描述：经营场所等。
- 3) 如投标供应商此表数据有虚假，一经查实，自行承担相关责任。
- 4) 投标供应商须提供营业执照、税务登记证（国税、地税）及年检合格的组织机构代码证的副本（三证合一的只提供营业执照副本（复印件）。

投标供应商法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：_____

投标供应商名称（盖公章）：_____

日期：_____年_____月_____日

4.2 类似项目业绩介绍

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

注：按评审要求提供证明材料。

投标供应商法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：_____

投标供应商名称（盖公章）：_____

日期：_____年_____月_____日

硕达

4.3 拟任执行管理及技术人员情况

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

投标供应商法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：_____

投标供应商名称（盖公章）：_____

日期：_____年_____月_____日

4.4 履约进度计划表

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

投标供应商法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：_____

投标供应商名称（盖公章）：_____

日期：_____年_____月_____日

林

硕

达

4.5 其它重要事项说明及承诺

(内容、格式自拟)

投标供应商法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：_____

投标供应商名称（盖公章）：_____

日期：_____年_____月_____日



4.6 商务条款响应表

(1) 商务条款响应表(包括“★”实质性条款)

序号	商务条款要求	是否响应	偏离说明
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

- 注: 1. 投标供应商必须对应招标文件“第二部分《采购项目内容》：四、招标项目商务要求”逐条响应(包括“★”实质性条款)。如有缺漏, 缺漏项视同不符合招标要求。
2. 对于上述要求, 如投标供应商完全响应, 则请在“是否响应”栏内打“√”, 对空白或打“×”视为未响应。并在“偏离说明”栏内扼要说明偏离情况。
3. 此表内容必须与实施方案中所介绍的内容一致。
4. 本表内容不得擅自修改。

投标供应商法定代表人(或法定代表人授权代表)签字: _____

投标供应商名称(盖公章): _____

日期: 年 月 日

五、技术部分

5.1 技术条款响应表

(1) 实质性响应技术条款（“★”项）响应表

序号	按招标文件第二部分《采购项目内容》“项目概况、项目总体要求”的“★”内容填写	投标实际参数 (投标供应商应按投标货物/服务实际数据填写)	是否偏离（无偏离/正偏离/负偏离）	偏离简述
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
...				

- 注：1. 投标供应商必须对应招标文件“项目概况、项目总体要求”的“★”项内容逐条响应。如有缺漏，缺漏项视同不符合招标要求。
2. 投标供应商响应招标需求应具体、明确，含糊不清、不确切或伪造、变造证明材料的，按照不完全响应或者完全不响应处理。构成提供虚假材料的，移送监管部门查处。
3. 本表内容不得擅自修改。

投标供应商法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：_____

投标供应商名称（盖公章）：_____

日期： 年 月 日

(2) 一般技术条款响应表

序号	按招标文件第二部分《采购项目内容》“项目概况、项目总体要求”的内容（除带“★”项的内容）填写	投标实际参数 (投标供应商应按投标货物/服务 实际数据填写)	是否偏离 (无偏离/ 正偏离/负 偏离)	偏离简述
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
...				

注：

1. 投标供应商必须对应招标文件“项目概况、项目总体要求”（除带“★”项的内容）逐条响应。如有缺漏，缺漏项视同不符合招标要求。
2. 投标供应商响应采购需求应具体、明确，含糊不清、不确切或伪造、变造证明材料的，按照不完全响应或者完全不响应处理。构成提供虚假材料的，移送监管部门查处。
3. 本表内容不得擅自修改。

投标供应商法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：_____

投标供应商名称（盖公章）：_____

日期： 年 月 日

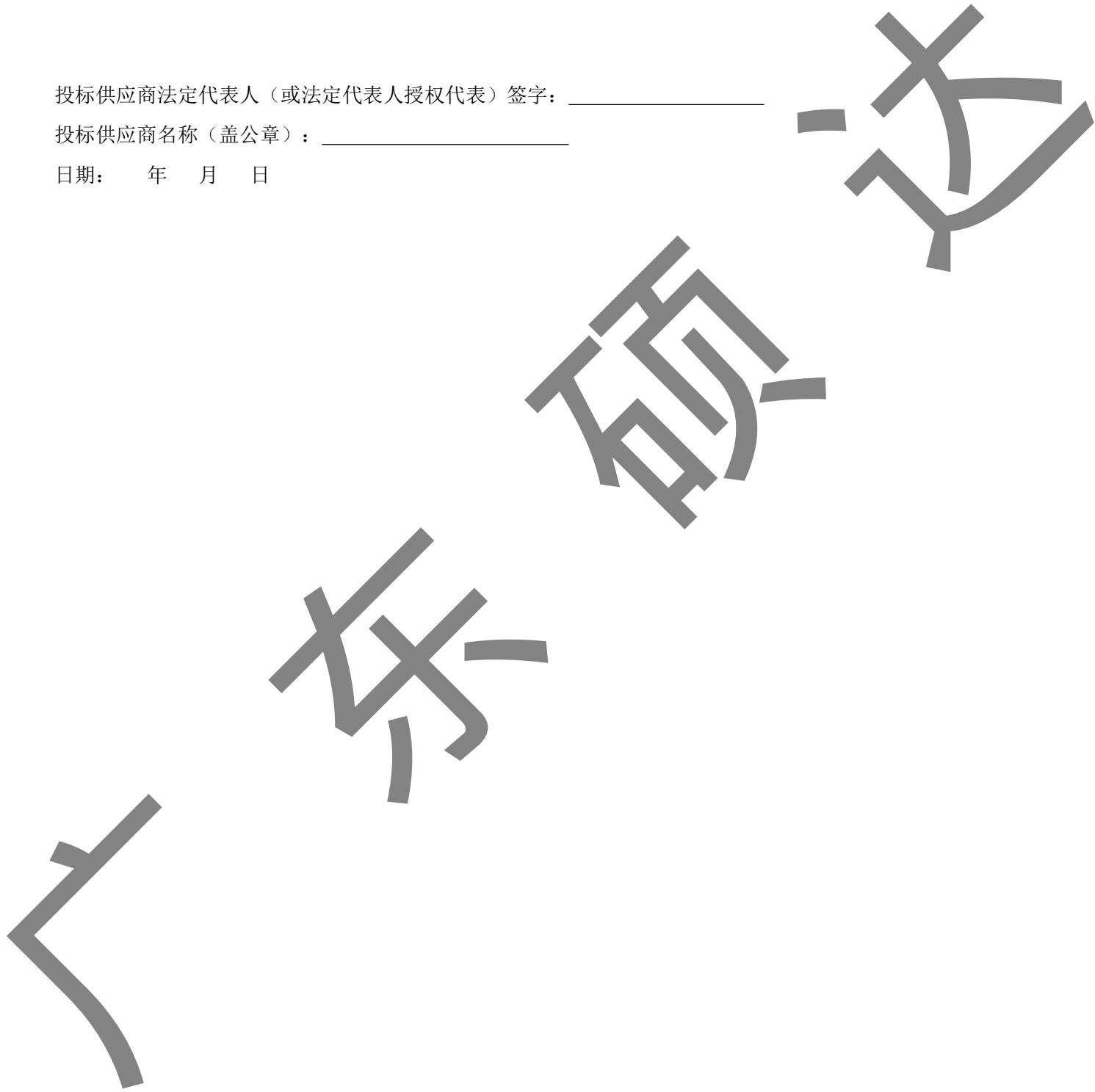
5.2 技术服务方案

(格式自定)

投标供应商法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：_____

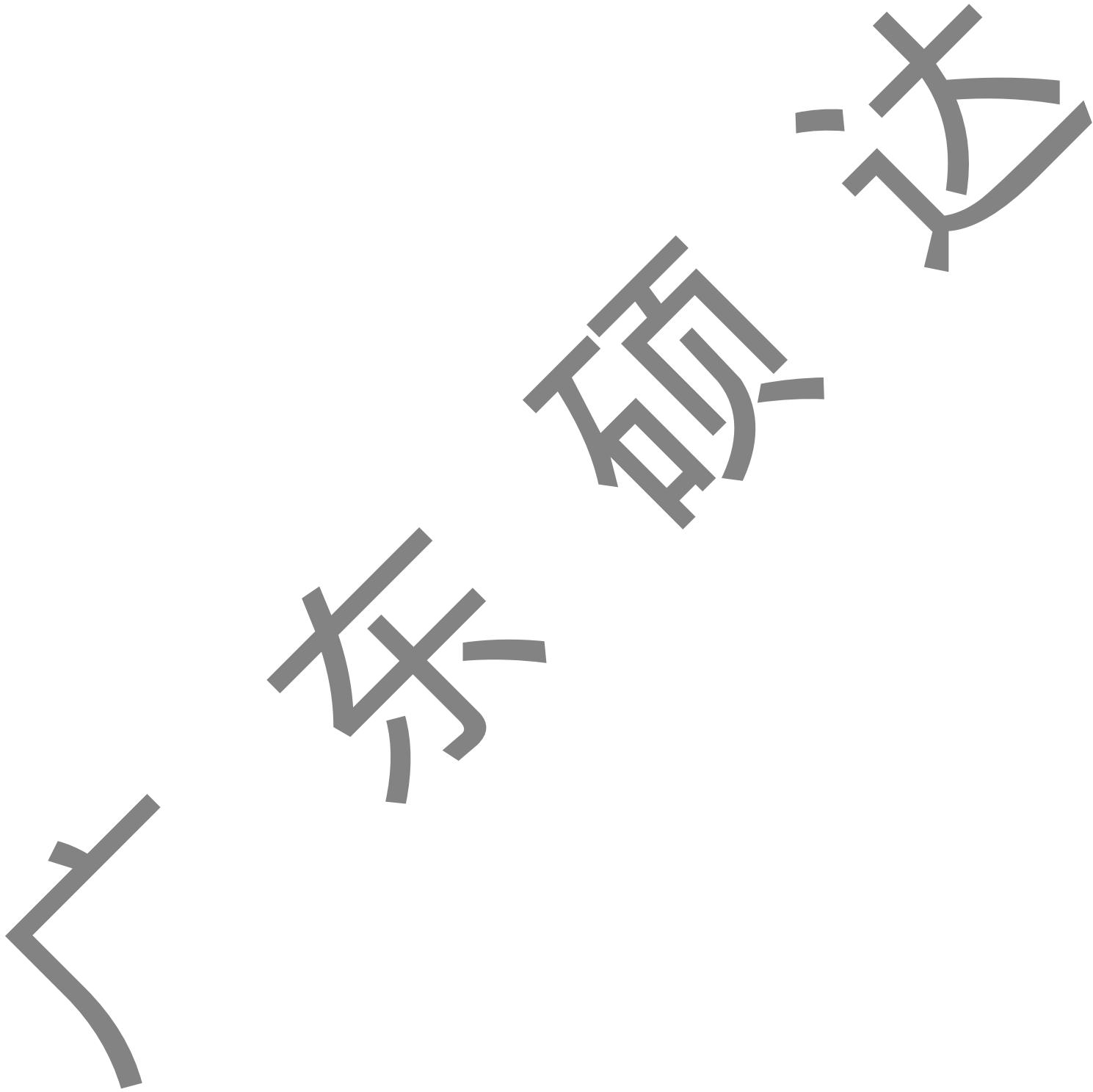
投标供应商名称（盖公章）：_____

日期： 年 月 日



六、其他证明文件

投标供应商认为必要的其他资料包含评分要求的内容，格式自拟并按招标文件评分内容提供相关证明文件（如有）



七、价格部分

7.1 开标一览表

项目名称	
项目编号	
报价下浮率	_____ %

注：1. 投标供应商须按要求填写所有信息，不得随意更改本表格式。

2. 本次报价报下浮率，投标报价的有效值应只保留小数点后 2 位（评标时发现响应报价超过小数点后 2 位的视为细微偏差，按照四舍五入计算）。
3. 投标报价须包含食材的购置、包装、配送、运输、保险、装卸、退换、售后服务、全额含税发票、雇员费用、代理服务费（中标服务费）及合同实施过程中的应预见和不可预见费用等。

投标供应商法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：_____

投标供应商名称（盖公章）：_____

日期： 年 月 日

八、诚信投标承诺书

为维护梅州市政府采购市场秩序，本投标人参加本次采购活动中郑重作出如下承诺：

一、严格遵循公开、公平、公正和诚实信用的原则参与本次政府采购活动。

二、本投标文件中所提供的全部材料都是真实、有效和合法的。

三、不采取不正当的手段诋毁、排挤其他供应商。

四、不与采购人、其他供应商或者采购代理机构串通投标，损害国家利益、社会公共利益或者他人的合法权益。

五、不向采购人、采购代理机构工作人员及评标委员会成员行贿或以提供其他不正当利益的方式牟取中标资格。

六、不以伪造、变造投标资质材料或以其他方式弄虚作假，骗取中标资格。

七、不进行虚假、恶意投诉或以其他方式扰乱政府采购市场秩序。

八、积极配合梅州市各级财政部门调查处理投诉事项，如实反映情况，提供真实材料。

本投标人若违反上述承诺，愿意承担法律责任，并接受梅州市各级财政部门及其他有关监管部门依法作出的处罚。

投标供应商法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：_____

投标供应商名称（盖公章）：_____

日期： 年 月 日