

佛山市南海区大沥童梦园幼儿园 采购项目

招 标 文 件

项目编号：FSHC2024046G

项目名称：佛山市南海区大沥童梦园幼儿园
食材采购配送

编制单位：佛山市浩采招标采购有限公司

发布日期：二〇二四年八月

目 录

第一部分	投标邀请函	3
第二部分	采购项目内容	4
一、	采购项目技术要求	8
二、	采购项目商务要求	25
第三部分	投标供应商须知	25
一、	投标供应商须知说明	33
二、	招标文件说明	34
三、	投标文件编制	37
四、	投标文件的递交	42
五、	开标、评标和定标	44
六、	授予合同	56
第四部分	合同书范本	58
第五部分	投标文件格式	85
第一章	自查表	88
1.1	资格性/符合性自查表	89
1.2	评审项目投标资料表	91
第二章	资格性审查文件	92
2.1	资格声明函	93
2.2	关于无重大违法记录的声明函	94
2.3	其他资格性审查资料	95
第三章	符合性审查文件	97
3.1	投标承诺函	98
3.2	法定代表人或负责人资格证明文件	99
3.3	法定代表人（负责人）授权委托书	100
3.4	中标服务费支付承诺书	101
第四章	商务部分	102
4.1	商务条款响应表	103
4.2	企业综合概况	104
第五章	技术部分	109
5.1	技术条款响应表	110
5.2	项目实施方案	111
第六章	价格部分	112
6.1	投标报价汇总表	113
6.2	中小企业声明函（服务）	114
6.3	残疾人福利性单位声明函	115

第一部分 投标邀请函

投标邀请函

佛山市浩采招标采购有限公司（以下简称“采购代理机构”）受佛山市南海区大沥童梦园幼儿园委托，就下列项目内容采用国内公开招标的方式进行采购，欢迎合格的投标供应商参加投标，有关事项及流程安排如下：

一、项目名称：佛山市南海区大沥童梦园幼儿园食材采购配送

二、项目编号：FSHC2024046G

三、采购项目预算金额：¥600,000.00 元

四、项目类别：服务类

五、采购项目内容及要求（采购项目具体要求：详见招标文件《采购项目内容》）：

1. 项目内容：

项目内容	中标单位
佛山市南海区大沥童梦园幼儿园食材采购配送	1 家

2. 服务期限：自合同签订之日起一年。

3. 服务地点：采购人指定地点(佛山市内)。

4. 服务要求：投标供应商须对本项目以项目为单位的货物或服务进行整体投标，任何只对项目内其中一部分内容进行的投标均被视为无效投标。

六、合格投标供应商资格条件：

1. 投标供应商应具备以下规定的条件，并提供相关材料予以证明：

1.1 提供在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织的营业执照或事业单位法人证书或社会团体法人登记证书复印件。分支机构投标的，须提供总公司和分公司营业执照副本复印件，总公司出具给分支机构的授权书。

1.2 提供加盖供应商公章的《采购供应商资格信用承诺函》。

1.3 具备履行合同所必需的设备和专业技术能力；（详见《资格声明函》）。

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投标；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；

3. 投标供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单”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)。

4. 投标供应商具有有效的《食品经营许可证》或食品经营许可(备案)证明或《食品生产许可证》,提供证书复印件;如供应商的许可证书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。

5. 本项目不接受联合体投标。

6. 本项目属于专门面向中小企业采购的项目,本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为:批发业,以中小企业填写的《中小企业声明函》为判定标准。

七、获取招标文件时间、地点、方式及售价:

符合资格的投标供应商应当在2024年8月7日至2024年8月13日【上午8:30~12:00,下午2:00~5:00(北京时间),公休节假日除外】到佛山市浩采招标采购有限公司(详细地址:佛山市岭南大道南1号世纪莲体育中心内东门商务区4号门)参与投标报名登记并购买招标文件(招标文件售价为300元人民币/套,售后不退)。

说明:报名时须提交营业执照复印件(须加盖投标供应商公章)。

备注:

- 1) 采购代理机构对供应商提交的报名资料核对,不代表其投标资格的确认。供应商的投标资格最终以评标委员会根据其投标文件中提交的相关资料作出的评审结论为准;
- 2) 如有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及不符合本项目资格条件的供应商,拒绝参与本次采购活动(处罚期限届满的除外)。

八、投标文件递交、截止时间:2024年8月28日下午2时30分(北京时间)。

九、投标文件递交地点:佛山市岭南大道南1号世纪莲体育中心内东门商务区4号门。

十、投标文件递交方式:由投标供应商代表以密封包装并在封口处加盖投标供应商公章方式当面递交。若投标供应商逾期递交投标文件或未在指定地点递交投标文件的,招标机构将拒绝接收,因此而造成的一切后果由投标供应商自行承担。

十一、开评标时间、地点：

1. **开标时间：**2024年8月28日下午2时30分（北京时间）。
2. **开标地点：**佛山市岭南大道南1号世纪莲体育中心内东门商务区4号门。
3. **评标时间：**2024年8月28日下午2时45分（北京时间）。
4. **评标地点：**佛山市岭南大道南1号世纪莲体育中心内东门商务区4号门。

十二、相关公告发布媒体：中国采购与招标网（<http://www.chinabidding.com.cn>）、中国财经报网（<http://www.cfen.com.cn/>）、中国政府采购网（<http://www.ccp.gov.cn>）、佛山市浩采招标采购有限公司（<http://www.fshaocai.com/>）。

十三、本招标文件公示期：自2024年8月6日至2024年8月13日止。

十四、联系事项：

(一) 采 购 人：佛山市南海区大沥童梦园幼儿园

联 系 人：陈园长 联系电话：13929177188

(二) 采购代理机构：佛山市浩采招标采购有限公司

办公地址：佛山市岭南大道南1号世纪莲体育中心内东门商务区4号门

项目联系人：黎小姐 购买标书联系人：廖小姐

联系电话：0757-28979736

发 布 人：佛山市浩采招标采购有限公司

发布时间：二〇二四年八月六日

第二部分 采购项目内容

一、采购项目技术要求

1.1 项目概况

- 1.1.1 为了规范采购人食堂幼儿日常食品供应工作，确保食品安全、卫生，提升食堂服务水平，加强食堂的管理，促进廉政建设，现通过公开招标方式选取一家供应商为采购人食堂提供食材供应服务，食材类型主要为大米、食用油、干货副食品、蔬菜瓜果类、肉类、水产、水果、点心等，若因采购人要求需要其他类别的食品，中标供应商需按订单执行，采购人亦可根据自身的需求，有权终止某些食品的采购或变更某类食品的采购。
- 1.1.2 服务对象为采购人园内学生，就餐人数为 300 人/日，此就餐人数仅供参考之用，实际供货数量以采购人每日就餐人数为准，特殊情况下人数会浮动，中标供应商需完全满足采购人每天的实际需求量。

1.2 服务要求

一、产品质量要求

(一) 肉类

1. 所供食品必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。
2. 所有食品必须各项质量技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。
3. 每批鲜猪肉、猪骨、牛羊肉等鲜肉是佛山市正规肉联厂发出的放心肉并提供放心肉证，并注明保鲜期，附带当天的屠宰证明或检疫证明、报告等。
4. 所有食品指标要符合国家强制性标准要求，冻食品类产品，中标供应商必须清晰地列出产品品牌，型号、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食品生产许可证编号。
5. 家禽类产品按照国家标准采购。
6. 鲜肉、冷冻肉的品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准和下列规格要求：
冻肉类（包括但不限于以下品类）

序号	品名	质量描述
1	猪肉丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。

序号	品名	质量描述
2	牛肉丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。
3	鱼丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。
4	鸡肉丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。具有鸡肉应有的香味。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。
5	鸡翅	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
6	方火腿	表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。
7	腊肠	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
8	腊肉	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。

鲜肉类（包括但不限于以下品类）

序号	品名	质量描述
1	五花肉	白条猪、黑猪、土猪等品种，肥瘦比例为3:7（三线肉），肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。
2	有皮/无皮上肉	白条猪、黑猪、土猪等品种，后腿肉，肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。
3	鲜牛肉、牛腩	肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手，良质牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肌纤维韧性强，无注水。
4	瘦肉	白条猪、黑猪、土猪等品种，脂肪含量低于5%。肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。
5	白条鸡	根据采购人的要求，提供清远鸡、湛江鸡、湖南鸡、文昌鸡，乌鸡、芦花鸡等走地鸡对应品种。整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，一级鲜度肌肉，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。

序号	品名	质量描述
6	白条鸭	根据采购人的要求，提供禾田鸭、青头鸭、麻鸭等对应品种。整体表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，一级鲜度肌肉，肌肉切面有光泽，外表微湿润，具有鸭的正常气味。
7	光鹅	鹅身整体表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，鹅的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，一级鲜度肌肉，一级鲜度肌肉，肌肉切面有光泽，肉丝洁白，肉质有弹性，没有硬节等，外表微湿润，具有鹅的正常气味。
8	排骨	普通排骨，不带有比较明显的龙尾骨、头骨、脊骨，肉呈均匀的红色，色泽正常，有光泽，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。
9	扇骨、脊骨、龙骨	骨头的断面有骨髓流出、骨髓洁白无异味，肉呈均匀的红色，有光泽、气味正常，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，
10	鸡腿、鸡翅、鸡扒	肉呈均匀光泽，肉质新鲜、紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，有正常的气味。
11	猪手	前蹄足、腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，正常淡黄色泽，有光泽、气味正常，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表光滑，不粘手，关节未僵硬，可适度弯曲，干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲。
12	猪心、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、组织结实有弹性、用手可挤出鲜红的血液和血凝块。
13	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。

备注：鲜肉类称重标准：根据实际情况，实际重量，临场与采购人协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。

(二) 蔬菜瓜果

1. 所有蔬菜瓜果须有无农药残留检测报告。
2. 所有蔬菜瓜果在交付采购人前必须经过选挑、去除腐烂不能食用的前期处理，可食用率达到 95%以上。
3. 对食品的品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准和下列规格要求，包括但不限于以下种类：

序号	类别	品名	质量描述
----	----	----	------

序号	类别	品名	质量描述
1	叶菜类	菜心	产品须有无农药残留检测报告。 形态正常，肉质致密、新鲜，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；无烧心、焦边、腐烂等现象。
2	叶菜类	白菜	
3	叶菜类	通菜	
4	叶菜类	大白菜	
5	叶菜类	韭菜	
6	叶菜类	芥菜	
7	叶菜类	西洋菜	
8	叶菜类	油麦菜	
9	叶菜类	白菜花	
10	叶菜类	西蓝花	
11	叶菜类	生菜	
12	叶菜类	菠菜	
13	瓜类	冬瓜	产品须有无农药残留检测报告。 色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。形态、色泽一致，瓜条均匀，无疤痕，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜。
14	瓜类	青瓜	
15	瓜类	白瓜	
16	瓜类	南瓜	
17	瓜类	萝卜(白、红)	
18	瓜类	番茄	
19	瓜类	茄瓜	
20	瓜类	丝瓜	
21	芽苗类	大豆芽菜	产品须有无农药残留检测报告。 芽苗细嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。
22	豆类	豆角、荷兰豆、四季豆	产品须有无农药残留检测报告。 形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。
23	辛辣类	生姜	产品须有无农药残留检测报告。
24	辛辣类	蒜头	产品须有无农药残留检测报告。
25	辛辣类	生葱	产品须有无农药残留检测报告。
26	薯类、葛类	土豆、木薯、沙葛	产品须有无农药残留检测报告。 形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。土豆：个体较均匀，无发芽，霉变，黑斑，青皮。不带泥土。
27	豆类	红豆、黑豆、绿豆	产品须有无农药残留检测报告。籽粒饱满较均匀，无发芽，无杂质
28	玉米	玉米	产品须有无农药残留检测报告。 形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。籽粒饱满较均匀，无发芽、霉变、黑斑等。

(三) 水果类

对食品的品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准和下列规格要求，包括但不限于以下种类：

序号	名称	质量描述
1	苹果	具有本品种特有的外形，大小均匀，果面光滑有光泽，具有本品种应有的自然色泽；无斑点或极少果锈，不起皱，无裂口，无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑；果身重，硬朗。产品须有无农药残留检测报告。
2	梨子	果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄；果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害；重身结实，味道爽甜。产品须有无农药残留检测报告。
3	香蕉	果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑。无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥。产品须有无农药残留检测报告。
4	橙子	大小均匀，皮光滑并有光泽，手感重，无机械损伤。难剥离，果汁多，味可口无萎蔫。产品须有无农药残留检测报告。
5	柑桔	果实大近似球形，无异状突起瘤、无病虫害所呈现的绿斑、黑斑，无霉烂，无机械伤，果面清新洁净，大小均匀，果实无萎蔫，色泽自然。产品须有无农药残留检测报告。
6	大蕉	果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑。无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥。产品须有无农药残留检测报告。
7	火龙果	果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀3两至4两；色泽自然、光亮；皮质鲜红，果面光滑。无霉菌，无创伤；肉汁鲜；果皮可剥或易剥。产品须有无农药残留检测报告。
8	油桃	大小均匀，皮光滑并有光泽，果面新鲜洁净，无机械损伤，无创伤。果肉紧致，味可口无萎蔫。产品须有无农药残留检测报告。
9	圣女果	果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；无霉菌，无创伤；肉汁鲜；产品须有无农药残留检测报告。

10	番石榴	果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；果面光滑。无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；产品须有无农药残留检测报告。
11	提子	果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；无霉菌，无创伤；肉汁鲜；产品须有无农药残留检测报告。
12	哈密瓜	果实丰满，果形端正，色泽自然、光亮；无霉菌，无创伤；肉汁鲜；果面清新洁净，产品须有无农药残留检测报告。
13	西瓜	果实丰满，果形端正，色泽自然、光亮；无霉菌，无创伤；肉汁鲜；果面清新洁净，产品须有无农药残留检测报告。

(四) 副食品等

- 食品制造过程中不得使用劣质原料，不得添加有毒物质；不得超量使用食品添加剂，不得滥用非食品加工用化学添加剂，加工食品过程中不得使用劣质原料；必须符合食品卫生要求，禁止供应有毒、有害、腐烂变质、超过保质期酸败、霉变、混有异物或其他感官性状异常的食品。
- 所有食品均为正规厂家生产，包装完整，所有产品有食品生产许可证编号，标明食品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期，每批次需提供检测报告。
- 对食品的品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准和下列规格要求，包括但不限于以下种类：

序号	品名	质量描述
1	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。
2	面粉、面制品	1) 包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。 2) 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、生产许可证号、产品批号等内容。 3) 面粉等级为中筋面粉（即普通面粉），产品有食品生产许可证编号，具有产品合格证。 4) 要新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、均匀、有自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团、用它制成的成品如馒头有麦香味、香甜入口不粘牙、符合国家食品卫生标准。 5) 面条、面饼、方便面等面制成品符合食品安全国家标准。
3	酱油	带密封的瓶装（罐装）、正规厂商出品，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

序号	品名	质量描述
		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。
4	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。
5	食醋	带密封的瓶装、正规厂商出品，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，无醋鳗、醋虱。
6	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。
7	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。
8	生粉	色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。
9	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。
10	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。
11	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。
12	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，但不凝固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。
13	油炸豆卜	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，无任何其他异味。
16	大豆	大豆根据其种皮颜色和粒形可分为黄大豆、青大豆、黑大豆、其他大豆(赤色、褐色、棕色等)和饲料豆(秣食豆)五类。大豆皮色

序号	品名	质量描述
		呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。
17	花生	果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。
18	腊肠	表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
19	腊肉	表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
20	木耳、猫耳	表面干爽，无异味，耳面黑褐色，有光亮感，背面灰色。耳片完整，不能通过直径 2cm 筛眼。含水量低于 14%。没有拳耳、流耳、虫蛀耳、霉烂耳，杂质。
21	其他干货、药膳（如干豆角、无花果、党参、薏米、虫草花等）	表面干爽，无异味、无霉变，无杂质。
22	螺丝粉	1) 包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。
23	贝壳粉	2) 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、生产许可证号、产品批号等内容。
24	通心粉	
25	蝴蝶粉	3) 面制成品符合食品安全国家标准。
26	大碗面	1) 面粉等级为中筋面粉（即普通面粉），产品有食品生产许可证编号，具有产品合格证。
27	云吞面	2) 要新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、均匀、有自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团、用它制成的成品符合国家食品卫生标准。
28	荞麦面	
29	河源米粉	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。
30	燕麦	不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。
31	云耳	表面干爽，无异味、无霉变，无杂质。
32	薏米	不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。
33	海带	表面干爽，无异味、无霉变，无杂质。

(五) 水产类食品

1. 投标供应商中标后根据自身经营资质和情况自行编制清单向采购人提供。
2. 清单内容包括但不限于：水产名称、规格、生产地。
3. 在服务期内，采购人向中标供应商发出采购内容等供货通知，中标供应商根据采购人

要求和标准严格进行现场加工。

4. 中标供应商为保证鱼类新鲜，根据采购人的时间要求准时供货。

(1) 活鲜：鱼类、虾类（此表仅供参考，包括但不限于以下品种，可根据实际情况增减品种）

品名	质量验收标准	扣秤标准
鱼类	向采购人提供品质优良的鱼类，活体，加氧配送，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，鱼腮鲜红、鳍尾完整；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀。	根据实际情况，实际需求者，临场与供应商协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收
虾类	向采购人提供罗氏虾、河虾、基围虾、沙虾等品种，活体，加氧配送，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。	
贝类	肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰发出实响，且响声均匀，在静水中会伸出触角，表面清洁完整，无寄生物，外观完美，有光泽。	先剔除质量不好的，再扣1-2%的泥沙
鱼头	鳊鱼、大头鱼的鱼头，外观完整，无嘴烂，创口面的肉质鲜红，肉质新鲜，色泽正常，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手。	/

(2) 冰鲜类（此表仅供参考，包括但不限于以下品种，可根据实际情况增减品种）

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。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、气味正常。	

（六）粮油类

1. 粮油类主要商品供货要求（包括但不限于以下内容）



(1) 大米

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

五谷杂粮质量标准：

有食品生产许可证证号，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，质量符合国家标准（其中，大米应符合国家标准（GB/T 1354）粳米一级）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

基本要求：外包装完好，有食品生产许可证证号，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。

气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。

加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。

不得混有其他食用油或非食用油。

卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。

(七) 点心类

所提供的点心类食品均应为已制成品，可直接食用(面、粉类除外)。不得使用非食用物质和塑化剂，所使用的食品添加剂不得超过国家相关卫生标准，保证所提供的食品必须是当天当批次加工制作而成，不能出现有过期、变质等情况。每批面包、点心、学生奶豆需要相关检测报告。

采购清单（包括但不限于以下种类）：

序号	品名	单位
1	提子方包	个
2	咸方包	个
3	南瓜馒头	个
4	南瓜吐司	个
5	酥皮面包	个
6	椰酱餐包	个
7	虎皮蛋糕	个
8	大福饼	个
9	红豆饼	个
10	老婆饼	个
11	叉烧包	个
12	奶黄包	个
13	生肉包	个
14	麦香馒头	个
15	流沙包	个
16	滑肉包	个
17	豆沙包	个
18	莲蓉包	个
19	学生奶	125ML, 200ML
20	酸奶	100ML, 125ML

二、食品包装及质量要求

（一）中标供应商应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的食品必须是满足招标文件要求。保证合同食品均为正规生产的新鲜、检验合格、无毒、诚实、无辐

射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，有使用有效期的食品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。

(二) 食品有包装的，食品的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的食品。

(三) 采购人发现食品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致食品性质改变的，中标供应商必须无条件退货或更换食品。

三、溯源标准及要求

食品溯源要求。中标供应商对食品供应链进行明确，所有食品的来源必须清晰，直接接触食品相关产品（包装材料）要有 SC 标志，预包装食品要有以 SC 开头的生产许可证编号，生产食品的源头与中标供应商要有固定的合法的供应关系，严禁收购非标准产品供应。招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。如该品牌商品无质量标准，则需由中标供应商按国家和行业的要求自行描述。为做到“来源可追溯、去向可查证”的目的，从源头上治理采购人职工食堂食品隐患，优先采购已纳入“国家食品（产品）安全追溯平台（<http://www.chinatrace.org/>）”的重点品种（大米、小麦粉、肉制品、食用植物油等），中标供应商要严格按照“溯源标准”提供票证，做到货到票证到，并将票据原件交采购人职工食堂存档备查。验收中无票证、货与票证不相符的以及要素不全的，采购人有权拒收，溯源的标准如下，如有最新规定，则遵从最新规定：

<p>票证要求</p> <p>食品种类</p>	<p>生产（供应）企业的资质证明【如供应商的《食品经营许可证》与营业执照合并办理的，提供扫描营业执照二维码后的有效备案信息截图（如国家另有规定，则适用其规定）】： （首次供应时提供）</p>	<p>产品票证要求</p>
<p>肉类（含水产品）</p>	<p>《企业法人营业执照》副本（三证合一）、《食品生产许可证》（生产企业）或《食品经营许可证》（食品经营企业）。</p>	<p>根据采购人需要不定期抽检：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食品提供《出县境动物产品检疫合格证》/《动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》、《贮存地的出入库检疫证明》（水产品适用）； 2. 鲜肉类均为定点屠宰场（厂）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰场（厂）加盖验讫印

		章并出具《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》； 3. 供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖中标供应商公章。
蔬菜瓜果、水果	《企业法人营业执照》副本（三证合一）	根据采购人需要不定期抽检： 1. 蔬菜、水果农药残留含量未超过食品安全标准限量检测报告； 2. 供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖中标供应商公章。
干货、副食品	《企业法人营业执照》副本（三证合一）、《食品生产许可证》（生产企业）或《食品经营许可证》（食品经营企业）。	根据采购人需要不定期抽检： 供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖中标供应商公章。

四、配送服务要求

- （一）采购人提前一天以微信、邮件、传真或电话等方式向中标供应商下订单，订单内容包括所要采购的名称、规格、数量等。
- （二）在采购人未签收之前，食品的所有权和风险属于中标供应商，食品发生遗失、损坏由中标供应商负责。
- （三）中标供应商根据采购人实际要求运送食品，按采购人要求进行加工。中标供应商根据采购人实际要求运送食品，按采购人要求进行加工。
- （四）中标供应商应指派专业服务团队服务于本项目，团队成员不少于5人，其中指定1名为项目负责人，全面负责本项目的管理与服务，认真抓好采购质量、食品卫生和安全生产工作；负责与采购人协调沟通，接受采购人的合理要求和投诉；1名接单员负责跟进采购人的订单，食材要求沟通；1名报价对账员负责跟采购人之间的价格确定沟通，巡查市场，了解市场行情报价，在每月结算前跟采购人这边进行配送数额，价格进行核定；1名采购员，负责每日的食材采购，包装采购的食材品种、数量、质量达到采购人的需求；1名专职配送员，负责准时准点安全将食材配送至采购人的指定地点，并负责装车卸货等。配送专员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，且持有有效餐饮从业人员健康证上岗。中标供应商必须为配送专员购买个人社保或商业意外险。

- (五) 中标供应商于每个工作日早上6:15之前(其它时间采购人如有特殊供货要求的,应在采购人指定时间内完成供货)把所需食品送达食堂,并提供供货清单。如不符合验收要求一律退货,并分别在当天早上的9:30前完成补充或更换所需品。
- (六) 中标供应商应当根据采购人实际情况,按与采购人的约定,在规定的时间内将规定的食品数量送到指定地点。除客观不可抗力外,中标供应商不得推迟送货。如确需延迟送货的,中标供应商应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人同意。由于中标供应商拖沓造成采购人利益受损的,采购人有权要求中标供应商赔偿,出现上述情况的,采购人将依照考核标准对中标供应商进行扣罚。相关款项在供货结算款中扣除。
- (七) 若采购人临时修改订单内容的,中标供应商必须在接到通知后的60分钟内将食品材料送达,经采购人验收核对后才算完成。
- (八) 除客观不可抗力外,中标供应商不得更改送货内容(包括但不限于商标、名称、产地、包装、规格和重量)。如确需变更供货内容的,中标供应商应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人同意,经发现中标供应商有私自更改订单中货品时以违约论处,由此产生的一切损失和费用由中标供应商承担。出现上述情况的,采购人将依照考核标准对中标供应商进行扣罚。相关款项在供货结算款中扣除。
- (九) 中标供应商的送货单必须详细注明食品的品牌、型号、单价、数量,送货单不得涂改。标记不清的,采购人将拒绝签收。结算期末中标供应商还应提供送货清单供采购人结算。
- (十) 中标供应商所供食品在保质期出现损坏的,中标供应商应承诺提供替换服务,因替换食品产生的费用由中标供应商负责。
- (十一) 中标供应商不得泄露采购人的商业秘密。泄密造成采购人损失的,中标供应商将承担由此产生的一切损失和法律责任。
- (十二) 中标供应商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。如有效的营业执照、产品合格证、食品经营许可证等。

五、食品配送车辆要求

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

- (二) 整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，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。
- (三) 送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。
- (四) 针对冷藏食品送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证运输过程冷链不中断。
- (五) 在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟。

六、食品验收

- (一) 做好卸货前的检查。采购人和中标供应商双方的验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对食品的外观质量进行初步了解。
- (二) 采取现场验收的方式，验收人员应认真检查物资的质量，按索票、验证—抽查—过磅（清点）—入库的程序完成验收，中标供应商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，中标供应商须在复印件上备注“此件与原件相符”字眼，并签名盖章确认。
- (三) 每批次每种食品均抽查验收。
- (四) 按前附产品质量描述对食品质量进行抽查，交货质量检验仅为简单的初步检验，不代表中标供应商所供食材的最终质量。在质量保证期满之前，因中标供应商提供的食材造成食品安全事故的，采购人将取消该中标人的供货资格。同时，中标供应商须承担一切经济及法律责任，并放弃先诉抗辩权。
- (五) 发现食品安全质量问题的处理：
 1. 对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，中标供应商提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，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，发现腐败变质肉类等。
 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，应立即通知采购人伙食物资验收小组及中标供应商，将问题产品退货处理。
 3. 采购人退货后将记录在案，并对中标供应商予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，同时采购人有权单方面解除合同。
- (六) 整批产品无或缺少《溯源标准及要求》中提及的相应票证的全部退货。
- (七) 退（补）货流程：对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，如双方对质量

或重量有争议的，可送具有检验资质的部门检测，同时中标供应商要每天留样给采购人继续备检，对数量不足或退货的，责成中标供应商以不影响采购人正常使用为前提尽快补送。

(八) 食品的质量问题争议及解决办法：因食品的质量问题发生争议，由佛山市质量技术监督局或国家法定的质量鉴定单位进行质量鉴定。食品符合质量标准的，鉴定费由采购人承担；食品不符合质量标准的，鉴定费由中标供应商承担，并且采购人有权追究中标供应商的相关责任。

(九) 验收记录：对每次验收的物资均记录物资名称、数量、验收情况等事项，并由送货人签名确认。

(十) 中标供应商不能按核定的供货价交付某些食品、不能提供与其承诺相符的服务或中标供应商存在违反招标文件和合同的行为，采购人有权依照考核制度对中标供应商进行扣罚及解除合同，而且中标供应商须独自承担由此给采购人造成的经济损失。此项下违约责任包括但不限于下列各项：

1. 中标供应商不得将中标项目转让或分包给他人；
2. 中标供应商在收到采购人订货要求后，在承诺的供货时间内不能供货或不能如数供货的；
3. 中标供应商有私自更改菜单中货品的；
4. 中标供应商未能提供承诺的服务的；
5. 食品在保质期出现损坏的，中标供应商未能提供免费替换服务的；
6. 中标供应商的送货单没有详细注明食品的品牌、品种、单价、数量，送货单出现涂改，标记不清的情况的；
7. 中标供应商泄露采购人的商业秘密，泄密造成采购人损失的；
8. 向采购人管理人员或验收货人进行物质、金钱行贿的；
9. 中标供应商应严格遵守食品安全法等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消中标供应商供货合同，中标供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任：

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

(2) 检测发现致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害

人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品。

- (3) 营养成分不符合食品安全标准限量的乳制品。
- (4) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、参假掺杂或者感官性状异常的食品。
- (5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。
- (6) 未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类,或者未经检验或者检验不合格的肉类制品。
- (7) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。
- (8) 超过保质期的食品。
- (9) 无标签的预包装食品。
- (10) 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。
- (11) 其他不符合食品安全标准或者要求的食品。

(十一) 中标供应商提供有毒、变质等食品的,造成食品安全事故的,经有关单位鉴定原因后,如确实为中标供应商提供之食品问题,采购人有权解除中标供应商供货合同,中标供应商除需负担全数之医药费外,同时还承担相应的民事及刑事法律责任。

七、退(补)货流程

对不符合质量要求的货物由采购人的验收人员提出退货,必须在确定退货的60分钟内补送完成。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货物供应为前提尽快补送(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)。

退货记录表

供应商名称		产品名称		进货日期		进货数量	
生产商名称		验收部门		验收时间		退货数量	
退货原因							
退货申请人				采购人意见			
				签名: 年 月 日			

二、采购项目商务要求

2.1 项目预算金额：¥600,000.00 元，按实结算。

2.2 报价要求

2.2.1 本项目采用折扣率报价，供应商的折扣率的有效报价范围： $0\% \leq \text{投标折扣率} \leq 100\%$ 。供应商所报的折扣率须在有效的报价范围内，否则无效投标。

2.2.2 供货报价为采购人指定目的地交货价。主要包含：购货或自产养（种）植成本、检测（包括第三方检测机构检测）、包装配送运输、仓储、搬运、保险、装卸、退换、雇员费用、全额含税发票、利润及合同实施过程中的应预见和不可预见费用等。在项目的实施过程中，供应商必须充分考虑在本项目实施期间的一切可能产生的风险和费用，采购人将拒绝支付合同约定货款之外的任何费用和补偿。

2.3 服务期限：自合同签订之日起一年。

2.4 服务地点：采购人指定地点(佛山市内)。

2.5 付款方式

2.5.1 产品供货单价核定标准：供货价格由双方每个月确认一次，基准价核定方式：以佛山市发展和改革局在网上最新公布的《佛山市五区农副产品市场零售价格表》中南海区的当月倒数第二个工作日的市场零售价作为下个月的市场基准价，形成最终供货价格。中标供应商在每个月初以书面方式将当月的供货价格表提交至采购人确认。

2.5.2 其他《佛山市五区农副产品市场零售价格表》上没有的品种市场基准价定价程序：中标供应商提供采购人属地若干周边商超、批发市场相关商品的市场平均单价作为市场基准价，采购人对供应商提供的价格进行抽检或询价。具体询价品种和类别由采购人指定，市场平均单价由双方共同书面确认。

2.5.3 因不可抗力（如春节、长时间雨雪天气）导致所供食材的市场价格上浮超过 25%时，中标供应商可以书面形式向采购人提出调价申请，经采购人进行市场调查核定价后，方可按最新价格进行结算。

2.5.4 结算金额：按月结算。最终结算金额=双方核定的供货价*中标折扣率*月度实际供货数量*货款结算比例。

2.5.5 服务期内，采购人每月初对中标供应商上月提供的配送服务质量进行考核，考核合

格后,中标供应商开具发票,采购人将支付中标供应商上一个月的货款;如果考核不合格,按考核条款(详见《佛山市南海区大沥童梦园幼儿园食堂供应商考核评分表》)进行核减,其他特殊情况双方协商解决。

2.5.6 收款方、出具发票方、合同乙方均必须与中标供应商名称一致。

2.6 考核标准

2.6.1 服务期内,采购人对中标供应商的服务实行每月组织开展考核,根据中标供应商的响应速度、食品质量、食品安全、配送服务、合同履行能力等内容进行考核(详见《佛山市南海区大沥童梦园幼儿园食堂供应商考核评分表》),考核满分为 100 分根据考核结果得分按如下情况进行处理:

(1) 当月的考核得分达到 90 分以上(含 90 分)为合格,按当月货款结算总额的 100%结算;

(2) 当月的考核得分在 80-89 分,按采购人要求限期整改,整改期限为 5 个自然日,且当月货款结算总额按 95%结算;

(3) 当月的考核得分在 79 分以下(含 79 分),按采购人要求限期整改,整改期限为 5 个自然日,且当月货款结算总额按 90%结算;

(4) 当考核分数分数在 90 分以下,采购人约谈中标供应商,有权要求中标供应商进行限期整改,并减少或暂停供货,若中标供应商拒不整改或整改不合格,采购人有权提前解除合同。

佛山市南海区大沥童梦园幼儿园食堂供应商考核评分表

考核时间			
项目	考核细则	扣分值	备注
响应速度 (10分)	供应商须在规定时间内进行食材配送，凡迟到30分钟或以上送达的；或食材不符合要求，不能在1小时内补送的；每违反一次扣2分。		
	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。		
	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。		
食材价格 (14分)	供应商配送的食材价格必须严格按照招标文件内关于食材价格的规定做好食材定价工作。配送的食材价格高于同类食材按照招标文件核定的市场基准价单价10%的，每发现一次扣2分。		
	根据市场价格变化调整价格，未按合同约定时限通知采购的，每次扣2分。		
配送交货 (26分)	未按采购人采购计划的数量供货的、缺斤短两的，每发生一次扣3分。		
	供应商未能及时提供配送人员的健康证、身份证、社保证明等资料；配送人员不遵守采购人各项管理规定的；未告知采购人或未经采购人同意，擅自更改运送人员和车辆的；每次扣3分。		
	提供虚假检验报告等相关票证的，每发现一项次扣20分。		
	未按采购人要求卸货、计量称重、未及时按要求随货提供相关票证的，每项次扣3分。		
	由于供应商的问题，发生退货情况或其他原因，造成采购人当天无法按时开餐，每发生一次扣20分。		
	送货单没有详细注明商品的名称/品种、单价、数量等内容，送货单出现明显涂改，标记不清的情况的，每次扣3分。		
食材质量 (40分)	未按采购人要求提供对应品种、品牌、规格、等级或质量货物的（以每次下单的清单为准），产品货不对板、以次充好、货物被拒收的，每次扣5分。		

	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 3 分。		
	把采购人验收不合格退货的货物重新配送给采购人的，每发现一次扣 10 分。		
	货物出现质量问题，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 3 分。		
	食材必须符合卫生标准和营养要求，无毒、无害、具有良好的感官特性，满足食用的要求。不得滥用或过量使用食品添加剂、发现使用劣质原料、抗生素、激素等有害物质。每发现一次扣 10 分。		
	在保质期出现损坏的，供应商未能提供免费替换服务的每次扣 5 分。		
	由于质量问题造成食物中毒，扣 20 分，情节严重的，扣 40 分。		
综合评价 (10 分)	每月对供应商的配送服务进行综合考评，包括响应时间、食材质量、食材价格、其他要求等方面进行综合评价。达到优秀等级的得 10 分，达到良好等级的得 8 分，达到一般或以下等级的得 7 分。		
合计扣分			
最终考核得分			
考核人员			

2.7 违约责任

- 2.7.1 采购人、中标供应商任何一方违反本项目约定的，守约方有权要求违约方赔偿守约方所遭受的损失，该损失包括但不限于守约方的实际损失及为实现权利而发生的诉讼费、律师费、调查费等所有费用。
- 2.7.2 合同期内，中标供应商在服务过程中出现下列情况之一者，采购人有权解除合同，责令其限期退出，中标供应商应承担全部法律及经济责任，并赔偿采购人因此遭受

的所有损失。

- ①发生就餐人员食物中毒、或安全生产责任事故的。
- ②在服务过程中，存在掺杂做假、销售无证食品、未按规定服务范围经营等违规行为的。
- ③擅自变更公司的经营范围和业务范围的。
- ④中标供应商与其员工间发生劳资纠纷，影响本合同正常履行的。
- ⑤具有本合同约定的其它解除事由的。

第三部分 投标供应商须知

投标供应商须知前附表

序号	项目	主要内容	
1	投标文件资料数量及封装量及封装	投标文件密封包	密封包：内含投标文件正本一套，副本四套。 说明：副本可为签字盖章后的正本的复印件。
2		唱标信封密封包	密封包，内含： 1. 《投标报价汇总表》原件一份（加盖公章）； 2. 电子文档光盘或U盘（内有整套投标文件资料，电子文件要求光盘或U盘作为储存介质，WORD或EXCEL格式，不留密码，无病毒，不压缩）。
3		说明	所有递交的投标资料均需按“投标文件的密封、标记和递交”要求密封包装并在封面、封口处加盖投标供应商公章，投标资料封套统一按“文件包装袋封面标贴格式”填写标贴（详见投标文件第五部分投标文件格式）。
4	招标文件的澄清	1. 采购人不统一组织答疑会； 2. 投标供应商质疑期限：在投标截止日期前15日； 3. 采购人澄清、修补或答疑期限：在投标截止日期前15日。	
5	中标服务费（招标代理费）	收费标准： 以项目预算金额为基准价，按国家计委颁布的《招标代理服务收费管理暂行办法》（计价格[2002]1980号）中服务类招标代理服务收费标准收取。 注： 成交服务费由本项目中标供应商支付。	
6	投标有效期	开标后90天，中标单位有效期延续到项目服务期满之日。	
7	递交投标文件时间	详见投标邀请函。	

8	参加开标会的 投标供应商代表 要求	<p>1. 开标时，投标供应商代表必须携带本人有效身份证明文件原件亲自出席开标仪式，其现场所签署确认的文件均代表投标供应商的真实意愿和决定，并作为投标文件的补充内容具有不可撤消更改的法律效力。</p> <p>2. 参加投标的投标供应商代表是法定代表人或负责人的须具有《法定代表人或负责人资格证明文件》；</p> <p>3. 参加投标的投标供应商代表是授权代表的须具有《法定代表人或负责人资格证明文件》、《法定代表人（负责人）授权委托书》。</p> <p>说明：《法定代表人或负责人资格证明文件》、《法定代表人（负责人）授权委托书》除须在投标文件中提交外，在开标当天另须手持一份《法定代表人或负责人资格证明文件》、《法定代表人（负责人）授权委托书》以便核对身份。</p>
9	评审方法	综合评分法（权重=100%）

一、 投标供应商须知说明

1. 招标适用法律

- 1.1 本次招标文件适用于投标邀请中所述项目的自主采购。
- 1.2 本次招标适用相关法规。

2. 定义

- 2.1 **采购的政策目标：**采购应当有助于实现保护环境、节能减排、支持自主创新、扶持不发达地区和少数民族地区、促进中小企业发展等国家的经济和社会发展政策目标。
- 2.2 **采购人：**是指佛山市南海区大沥童梦园幼儿园。在招标阶段称为采购人，在签订和执行合同阶段或被称为建设单位或业主或甲方或买方。为便于招标文件及附件直接转化为经济合同条款，在招标文件中被称为建设单位或业主或甲方或买方的招标投标阶段均指采购人。
- 2.3 **采购代理机构：**是指佛山市浩采招标采购有限公司（简称采购代理机构）是整个采购活动的组织者，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。采购代理机构不以任何身份出任评委会成员。
- 2.4 **日期、天数、时间：**无特别说明时是指公历日及北京时间。
- 2.5 **以上、以下：**无特别说明时，本招标文件中提及的“以上”均包括本数，“以下”均不包括本数。

3. 合格的投标供应商、中标供应商

- 3.1 符合招标文件规定的资格要求及特殊条件要求。
- 3.2 “中标供应商”：指经法定程序确定并授予合同的投标供应商。

4. 合格的货物、服务和工程

- 4.1 本次招标项目是满足本招标文件第二部分采购项目内容所述的招标。
- 4.2 **货物：**是指各种形态和种类的物品，包括材料、燃料、设备、产品等。“合格的货物”是指投标供应商制造或组织符合招标文件要求的全新的货物等。招标文件没有提及招标货物来源地的，根据相关规定均应是本国货物，如本次招标文件第二部分中已说明，允许部分或全部产品采购进口产品，投标供应商既可提供本国产品，也可以提供进口产品，进口产品是指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品。招标优先采购节能、环保产品。投标货物的设计、制造、包装和运输必须符合中华人民共和国的相关国家标准、行业标准或企事业标准（如有）的强制性

- 规定，并满足招标文件规定的规格、参数、质量、价格、有效期、售后服务等要求。
- 4.3 **服务：**是指除货物和工程以外的其他采购对象。“合格的服务”是指投标供应商按招标文件的规定，依据中华人民共和国的相关法律、法规、规章以及相关国家标准、行业标准或地方（或企业）标准（如有）的规定或规范要求，向采购人提供的满足招标文件规定的需求或特定目标的服务。
- 4.4 **工程：**是指建设工程，包括建筑物和构筑物的新建、改建、扩建及其他相关的装修、拆除、修缮等。“合格的工程”是指满足中华人民共和国的相关法律、法规、规章的规定（包括规划、设计、质量以及安全文明施工等规定和要求）并符合相关国家标准、行业标准或地方（或企业）标准（如有）的规定或规范要求，经竣工验收达到招标文件规定的质量验收等级标准的建设工程。
- 4.5 所有涉及知识产权的产品及设计，投标供应商必须确保采购人拥有其合法的、不受限制的无偿使用权，并免受任何侵权索偿或诉讼，否则，由此产生的损失由投标供应商承担。
- 4.6 投标供应商获取了本招标文件并非意味着满足了合格、有效投标供应商的基本条件，一切均以评委会共同评定确认的结果为准。
- 4.7 不合格的货物和服务将被拒绝，采购人有权不予支付任何费用或追究其责任。

5. 投标费用

- 5.1 投标供应商应承担所有与准备和参加投标有关的费用。不论投标结果如何，采购人及采购代理机构均无义务和责任承担任何此类费用。
- 5.2 本次招标向中标供应商收取的中标服务费，按国家有关规定执行。具体收费标准见投标供应商须知前附表说明。

二、 招标文件说明

6. 招标文件的组成和语言

- 6.1 招标文件由下列文件以及在招标过程中发出的修正和补充文件组成，共包含以下内容：
- 第一部分投标邀请
 - 第二部分采购项目内容
 - 第三部分投标供应商须知

第四部分合同书范本

第五部分投标文件格式

- 6.2 除上述内容外，采购人在规定时间内以书面形式发出的对招标文件的澄清或修改内容，均为招标文件的组成部分，对采购人和投标供应商起约束作用。
- 6.3 对招标文件中各类参数、条款和须知中所列的带“★”标注号项为不可负偏离的重要参数要求，在投标响应中须完全实质性响应，若其中一项出现劣性负偏离时将作无效投标处理。
- 6.4 对招标文件中各类参数、条款和须知中所列的带“▲”标注号项为重要参数要求，在投标响应中应予以响应，若投标供应商在投标文件中对带“▲”号项存在不满足或负偏离，在评审过程中会导致扣分。
- 6.5 招标文件中重复描述的内容出现不一致时，均以文件中首次对该内容的描述为准。
- 6.6 本文件的专业技术内容如涉及到有官方强制性要求或行业标准规范限制和禁止性内容时，应以官方强制性要求或行业标准规范为准；否则，以本招标文件约定的技术要求为准。
- 6.7 采购人约定对个别产品需要制造商出具技术服务或经销代理资格等证明书时，签证方必须是合法的生产制造企业或其驻中国大陆合法注册的直辖专属机构。签证方须同时负责有监督管理供货渠道，确保产品质量和伴随的售后服务，履行相关连带责任和义务。
- 6.8 如招标文件约定投标供应商投标产品合法来源证明资料，是类指制造商向投标供应商出具的授权销售证明书或投标供应商获得的投标产品合法取得始终连续的证明文件等，以保证采购人所使用的产品为投标供应商合法渠道所生产或获得。
- 6.9 未有注明具体相关服务，均以行业通用标准为准。
- 6.10 采购人在没有特别要求时，只允许参与投标的投标供应商提供唯一最具代表性和竞争力的投标报价方案，对提供含糊不清、不确定或可选的报价方案者均作效投标处理。
- 6.11 招标文件、投标文件、评标结果、合同书和相关承诺确认文件均作为任何一方当事人履约的重要依据。
- 6.12 采购过程中的一切补充文件一旦确认后与主体源文件均具有同等法律效力，投标供应商均视为知悉无疑并依照最后确认的文件执行。一切要约承诺未经合同缔约方同意不得擅自变更、撤销或转让。
- 6.13 投标供应商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）。投标供应商没有按照招标文件要求提交全部资料，或者投标没有对招标文件各方面都做出实质性响应是投标供应商的风险，有可能导致其投标被拒绝，或被认定为无效投标或被确定为投标无效。

7. 招标文件的澄清

- 7.1 任何要求对招标文件进行澄清的投标供应商，均应以书面形式并加盖投标供应商公章（注明联系人及联系电话、联系地址）在投标截止时间的 15 天前通知采购代理机构和采购人。采购代理机构将组织采购人对投标供应商所要求澄清的内容以书面形式予以答复。必要时，采购代理机构和采购人将组织有关专家召开答疑会，并将会议内容以书面的形式发给每个报名并购买了招标文件的投标供应商（答复中不包括问题的来源）。投标供应商在收到该澄清后（答疑）文件后，应于 24 小时内以书面形式予以回复收悉。该澄清（答疑）文件的内容为招标文件的组成部分，具有约束作用。若投标供应商在规定的时间内没有回复收悉并经采购代理机构催告后仍不作為的，视其投标已充分考虑了该澄清（答疑）的内容，并视为已放弃对该澄清（答疑）内容收悉的质疑权。
- 7.2 在规定的时间内未对招标文件提出疑问或澄清要求的投标供应商，采购将视为已充分阅读并正确理解招标文件的全部内容且无异议。开标后，如投标供应商的投标文件显示其对招标文件中的描述有歧义或招标文件的前后内容有不一致的地方，则评标委员会有权依据招标文件及项目需求进行合理评判，但对同一条款的评判应适用于每个投标供应商。
- 7.3 采购人或采购代理机构发出澄清文件的时间距投标截止时间不足 15 天的，在征得已获取招标文件的投标供应商同意并书面确认后，可不改变投标截止时间。所有澄清内容将同时在发布招标公告网站上发布。

8. 招标文件的修改

- 8.1 在投标截止时间的 15 天以前，无论出于何种原因，采购人和采购代理机构可主动地或在解答投标供应商提出的疑问时对招标文件进行修改。
- 8.2 招标文件的修改将以书面形式通知所有购买招标文件的投标供应商，并对其具有约束力。投标供应商在收到该修改通知后，应于 24 小时内以书面形式予以回复收悉。该修改通知的内容为招标文件的组成部分，具有约束作用。若投标供应商在规定时

间内没有回复收悉并经采购代理机构催告后仍不作为的，视其投标已充分考虑了该修改通知的内容，并视为已放弃对该修改通知的内容收悉的质疑权。

- 8.3 采购人或采购代理机构发出修改文件的时间距投标截止时间不足 15 天的，在征得已获取招标文件的投标供应商同意并书面确认后，可不改变投标截止时间。所有修改和更正内容将同时在发布招标公告的网站上发布。

9. 答疑会及踏勘现场

- 9.1 如需举行答疑会，投标供应商的项目主要负责人须按时出席，主办方将围绕招标文件的内容现场澄清、解答投标供应商提出的问题，对个别内容确有必要作澄清修正时，采购人或采购代理机构将按照极大地促进公平竞争的原则，集中统一后以书面形式通知各投标供应商，各投标供应商收悉后须及时予以确认。
- 9.2 投标供应商出席答疑会及踏勘现场的费用、过失责任及风险均自行承担。
- 9.3 对未有计划举行答疑会时，投标供应商应及时主动向采购代理机构或采购人了解项目详情。

三、 投标文件编制

10. 投标文件的语言和计量单位

- 10.1 投标文件的语言：投标供应商提交的投标文件以及投标供应商与采购人就有关投标的所有往来函电均应采用中文书写。投标供应商提交的支持性文件和印刷的文献可以用另一种语言，但均应提交中文译本，并在其后的投标和评标活动中，以中文译本为准。
- 10.2 投标文件的计量单位：除招标文件及其附件资料中有特殊要求外，投标文件中的所有计量单位均应采用中华人民共和国法定计量单位制，等同于国际单位制。

11. 投标文件的组成

- 11.1 投标供应商编写的投标文件应包括下列部分（具体内容详见“投标文件格式”，且需按顺序装订成册，并编写目录及连续页码）。
第一章审查表；
第二章资格性审查文件；

第三章符合性审查文件；

第四章商务部分；

第五章技术部分；

第六章价格部分。

11.2 投标文件所提供的资料必须符合诚实信用、客观真实的原则，对弄虚作假或违背诚信的违法行为，应承担相应的后果及法律责任。

12. 投标文件的格式

12.1 投标供应商应按照招标文件附件中提供的“投标文件格式”填写《投标承诺函》等附件。

13. 投标货币和报价要求

13.1 除非本招标文件另有规定或许可，投标供应商提供的所有工程、货物和服务均应以人民币进行报价。

13.2 投标报价是以投标供应商可独立履行本次招标第二部分“采购项目内容”中技术或服务要求规定的内容、责任，通过合理预测与准确核算后，可达到预期设计功能和常规使用效果，满足约定的验收标准和符合自身合法利益的前提下所作出的综合性合理报价，对在投标文件和合同书中未有明确列述、投标方案设计遗漏失误、市场剧变因素、应预见和不可预见的费用等均视为已完全考虑到并包括在投标总价之内。

13.3 对超出常规、具有特别意义的报价，或报价明显低于成本价或高于同业同期市场均价时须作出重点说明，详述其理由和依据。

13.4 投标价格中不得包含招标文件要求以外的内容，否则，在评标时不予核减。投标总价中也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。

13.5 在投标截止后至投标有效期截止前任何报价为固定不变价，此报价将作为评审的重要依据之一，但并不是确定中标供应商的唯一依据。

13.6 同一标的物只允许有一个报价，否则，其投标将被视为无效投标。

13.7 招标文件除非另有规定的，否则只允许投标供应商提交一个投标方案，任何有选择性的投标方案其投标将被视为无效投标。

13.8 评标委员会认为投标供应商的报价明显低于其他通过符合性审查投标供应商的报

价，有可能影响服务质量或者不能诚信履约的，将要求其在评标现场接到通知后 20 分钟内提供书面说明，必要时提交相关证明材料。投标供应商不能证明其报价合理性的，评标委员会将其作为无效投标处理。

14. 投标供应商资格的证明文件

14.1 投标供应商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文件，并作为其投标文件的一部分。

15. 证明货物、服务或工程的合格性和符合招标文件规定的文件

15.1 投标供应商应提交证明文件证明其拟供的合同项下的货物、服务或工程的合性符合招标文件规定。该证明文件作为投标文件的一部分。

15.2 证明货物、服务或工程与招标文件的要求相一致的文件，可以是文字资料、图纸和数据。

15.3 对照招标文件要求，逐条说明所提供的货物、服务或工程已对采购人的要求作出了实质性的响应，或申明与要求的偏差和例外。

15.4 评标委员会对投标供应商所提供的证货物、服务或工程的合格性的文件进行审查，审查不合格的投标将认定为无效投标。

15.5 投标供应商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，并无条件接受采购代理机构、采购人及采购监督管理部门等对其中任何资料进行核实的要求。

15.6 若因投标供应商投标文件填报的内容不详，或未提供招标文件中所要求的全部资料及数据的，由此造成的后果，其责任由投标供应商承担。

16. 投标保证金（本项目不适用）

16.1 投标供应商应向采购代理机构提交投标保证金金额为“投标供应商须知前附表”规定的数额，作为其投标的一部分。

16.2 投标保证金应用投标货币即人民币，并采用“投标供应商须知前附表”规定的形式提交。

16.3 以上形式的保证金须在“投标供应商须知前附表”规定的时间之前到账。投标供应商需在投标文件及《投标报价汇总表》密封袋中同时提交《投标保证金交纳凭证》。

- 16.4 投标保证金请按以下账号提供：见“投标供应商须知前附表”。
- 16.5 凡没有按照本须知规定随附有效的投标保证金的投标，应按本须知有关规定视为非响应性投标予以作无效标处理。
- 16.6 投标保证金的退还：中标供应商的投标保证金将在其与采购人签订合同并经见证后五个工作日内予以全额无息退还；未中标的投标供应商的投标保证金在《中标通知书》发出后五个工作日内予以全额无息退还；如有质疑或投诉，将在质疑和投诉处理完毕后全额无息退还。
- 16.7 中标供应商的投标保证金退还，必须同时满足以下要求：
- (1) 中标供应商按投标供应商须知的规定签订合同；
 - (2) 中标供应商按投标供应商须知的规定支付了中标服务费；
 - (3) 若中标供应商拒绝支付中标服务费，采购代理机构有权在投标供应商所交的投标保证金中扣除相应费用。
- 16.8 投标保证金是用于保护本次招标免受投标供应商的行为而引起的风险，下列任何一种情况发生时，投标保证金将不予退还，因此而造成采购人的损失须由投标供应商承担：
- (1) 投标供应商在招标文件规定的投标有效期内撤回其投标文件；
 - (2) 投标文件中提供伪造、虚假的材料；
 - (3) 在评标期间，使用不正当手段试图影响、改变评标结果；
 - (4) 恶意串通或捏造事实，对其竞争对手进行诋毁、排挤、攻击；
 - (5) 中标供应商在规定期限内未能根据《招标文件》要求或《中标通知书》的规定签订协议，或拒绝、拖延、没有完全履行投标承诺；
 - (6) 中标后未按招标文件中的规定缴付中标服务费；
 - (7) 擅自将中标项目或主体关键性内容分包转让他人；
 - (8) 获中标通知后，无法如期履行承诺按采购人的要求提供合法有效的重要证明材料原件；
 - (9) 有违反国家有关法律法规的行为。

17. 中标服务费（招标代理费）

- 17.1 本项目的招标代理费由中标供应商支付。

18. 投标的截止期

18.1 超过截止时点后的投标为无效投标。

19. 投标有效期

19.1 投标有效期见“投标供应商须知前附表”。

19.2 投标供应商的投标文件应在投标有效期内保持有效。投标有效期不足的将被视为实质性不响应招标文件而被宣布无效投标。

19.3 投标有效期内，在原投标有效截止之前，采购可要求投标供应商同意延长其投标有效期。这种要求和答复均应以书面形式提供。投标供应商可拒绝或同意采购人的这种要求。接受延长投标有效期的投标供应商将不会被要求和允许修正其投标，而只会被要求相应的延长其投标保证金的有效期，在这种情况下，本须知有关投标保证金的退还和没收的规定将在延长了的有效期内继续有效。

19.4 投标有效期比规定时间短的将被视为非响应性投标而予以拒绝。

20. 投标文件的编制和签署

20.1 投标文件具体按招标文件中第五部分“投标文件格式”的要求以 A4 版面（图纸可以用 A3 版面编制，折叠成 A4 尺寸）进行编写，并逐页编排不间断的连续页码。同时还应按照第五部分“投标文件格式”的要求填写供唱标使用、单独密封的《投标报价汇总表》。

20.2 投标文件中所引用的顺序和编号应与招标文件的要求相一致。投标供应商在具体的投标内容中应逐条进行回应，可以增加说明或描述性文字。投标文件对招标文件未提出异议的条款，均被视为接受和同意。投标文件与招标文件的任何差异之处，均应按本招标文件第五部分“投标文件格式”中的《商务条款响应表》、《技术条款响应表》的格式在表中逐一说明。

20.3 招标文件中所有带“★”符号的条款为**不可负偏离**条款（如有）是重要的商务要求或关键技术要求与参数，投标供应商必须予以响应，并填入《商务条款响应表》和《技术条款响应表》。否则，将视为投标供应商没有响应和不接受该条款，其投标文件将不能通过符合性审查而被认定为无效投标。

20.4 招标文件中所有带“▲”符号的条款为重要参数要求，在投标响应中应予以响应，若

- 投标供应商在投标文件中对带“▲”号项存在不满足或负偏离，在评审过程中会导致扣分。
- 20.5 投标供应商应编制投标文件正本和副本的数量详见“投标供应商须知前附表”。每份投标文件必须固定装订成册（不得采用活页形式），并在投标文件封面上清楚地标明“正本”或“副本”字样。一旦正本和副本及其它资料内容有差异，均以正本为准。任何因装订不牢固而发生文件散落或缺损所产生的一切后果由投标供应商承担。
- 20.6 投标文件的正本需打印或用不褪色墨水书写，并在内容格式有提示的地方由投标供应商的法定代表人或负责人或经法定代表人或负责人正式授权的代表签字并加盖单位公章。如为授权代表签字，则须以第五部分“投标文件格式”规定的格式出具“授权书”原件并附在投标文件中。投标文件的副本可用签字盖章后的正本的复印件。所有投标文件（包括正本和副本）均须加盖骑缝章或每页加盖投标供应商公章，所有的复印件（包括正本中的投标资料）均应保持清晰可辨，否则评标委员会有权予以对其作出无效投标的认定
- 20.7 任何行间插字、涂改和增删，必须由投标文件签字人在旁边签字并加盖投标供应商公章后方为有效。
- 20.8 投标供应商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或采购监督管理部门等对其中任何资料进行核实的要求。
- 20.9 如果因为投标供应商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，其责任由投标供应商承担。

四、 投标文件的递交

21. 投标文件的密封、标记和递交

- 21.1 投标供应商可将投标文件正本和所有的副本分别用密封袋密封，也可一起密封。所有密封袋的封口处均须加盖投标供应商公章，并按格式要求标注密封袋封面，否则其投标将被拒绝（投标文件密封袋封面格式见第五部分“投标文件格式”）。
- 21.2 投标供应商应单独提交一个密封信封，并在信封上标明“唱标信封”字样，内容包括《投标保证金交纳凭证》、《报价汇总表》、电子文档（唱标信封密封袋封面格式

见第五部分的“投标文件格式”）。

- 21.3 投标供应商在递交投标文件时，须同时递交可编辑的投标文件电子文档，电子文档采用“Microsoft Office”系列软件制作（报价清单用 Excel 制作），不允许采用类似 PDF 等不可编辑的电子文件格式。电子文档使用光盘或 U 盘作为储存介质。所有电子文档均不得进行压缩处理。
- 21.4 所有密封包装外均应注明以下内容（须在封面处加盖投标供应商公章）：
- (1) 清楚标明递交至：**佛山市浩采招标采购有限公司；**
 - (2) 投标供应商名称、项目名称、项目编号、投标文件内容名称（“唱标信封”、“投标文件”、“正本”、“副本”）；
 - (3) 若投标文件未能按上述要求进行密封包装和加写标记的，则采购人及采购代理机构将拒绝接收受理。
- 21.5 不足以造成响应文件可从外包装内散出而导致响应文件泄密的，不认定为响应文件未密封。

22. 投标截止时间及投标地址

- 22.1 投标截止时间及投标地址详见第一部分“投标邀请函”的规定。
- 22.2 投标供应商须按招标文件规定的时间地点递交投标文件，在递交投标文件截止时间后送达或者未送达指定地点的投标文件，为无效投标文件，采购代理机构将拒收。
- 22.3 投标供应商在递交投标文件截止时间前，可以对所递交的投标文件进行补充、修改或者撤回，并书面通知采购代理机构。补充、修改的内容应当按招标文件要求签署、盖章，并作为投标文件的组成部分。在递交投标文件截止时间之后，投标供应商不得主动对其投标文件做任何修改和补充。补充修改的内容与相应文件不一致的，以补充、修改内容为准。
- 22.4 根据本须知“招标文件的修改”的规定，采购人有权通过修改招标文件而适当延长投标截止时间。在此情况下，采购人和投标供应商受投标截止时间制约的所有权利和义务均应延长至新的截止时间。
- 22.5 采购代理机构于开标截止时间前（见“投标供应商须知前附表”）开始接收投标文件。

22.6 投标供应商代表以密封包装形式当面递交，不接受邮递方式或第三方转交方式。

五、 开标、评标和定标

23. 开标

23.1 采购代理机构在“投标邀请函”中规定的日期、时间和地点组织开标会议。投标供应商代表及被邀请的有关代表均应依时参加，否则视为接受开标结果，参加开标的代表应签到以证明其出席。

23.2 投标供应商代表必须按照“投标供应商须知前附表”规定的要求参加开标会议。

23.3 宣布递交投标文件时间截止后，采购代理机构将不再接收任何投标文件。

23.4 开标前，由递交投标文件顺序的前三名投标供应商代表作为全体投标供应商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工作人员当众拆封，宣读投标供应商名称、投标价格和招标文件规定的需要宣布的其他内容。投标供应商授权代表需签署开标情况登记表。

23.5 在开标时没有启封和读出的投标文件（包括按照本须知投标文件的修改与撤回递交的修改书），在评标时将不予考虑。没有启封和读出的投标文件将原封退回投标供应商。

23.6 当递交投标文件截止时间到达时，如投标供应商少于三家时，投标文件将不予启封并现场退还。

23.7 采购代理机构将记录唱标内容，并当场公示。如开标记录上内容与投标文件不一致时，投标供应商代表须当场提出。开标记录由唱标人、投标供应商代表和有关人员共同签字确认。

23.8 开标唱读内容与投标文件内容不一致时，均以公开唱读为准。

24. 评标委员会的组成及评审工作要求

24.1 评标由采购代理机构依照相关采购法律、法规、规章、政策的规定，组建的评标委员会负责。评标委员会成员由采购人代表和（技术、经济等）方面的评审专家组成，

采购人代表人数、专家人数及专业构成按采购规定确定。评标委员会成员依法从采购专家库中随机抽取。

- 24.2 采购人、采购代理机构先对投标文件进行资格评审，接着由评标委员会将按照招标文件确定的评标方法进行评标。评标委员会对投标文件的评审分为符合性审查和商务评议、技术评议、价格评议。
- 24.3 评标委员会将本着公平、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。如发现评委会的工作明显偏离招标文件的要求，或违反国家法律法规，采购代理机构可会同监管部门有权解散评委会，重新组织招标或评标，并依法追究有关人员的法律责任。
- 24.4 评审期间，采购人、评委会不得对招标文件中一些涉及竞争的公平、公正性重要内容（包括带“★”项）进行现场临时修改调整，也不得单独与投标供应商进行联系接触。
- 24.5 如对招标文件、投标文件及相关补充文件的理解存有歧义时，评标委员会可对这些文件或向有关方面进行查证了解质询，并通过集体讨论或表决达成一致处理意见。任何形式的决定，须以合法公正和有利于项目的安全顺利实施为前提。
- 24.6 评标委员会只根据投标文件中所说明的情况进行评审，严格按照招标文件规定的评标方法和评标标准进行评标，独立对每个有效投标供应商的投标文件进行评价、打分。
- 24.7 评标委员会判断投标文件的有效性、合格性和响应情况，仅根据投标文件本身，而不凭借其他外部证据。
- 24.8 投标供应商所提交的投标文件在评标结束后，无论中标与否评标委员会不向投标供应商退还投标文件。

25. 投标文件的初审

- 25.1 评标委员会将审投标文件是否完整、总编排是否有序、文件签署是否合格、投标供应商是否按规定提交投标保证金、有无计算上的错误等。
- 25.2 在资格性审查、符合性审查时，如发现下列情形之一的，投标文件将确定为无效投标：
 - (1) 投标供应商未按“投标供应商须知前附表”要求提交的金额、时间、方式缴纳投标保证金的；

- (2) 投标报价超过了本项目的最高限价；
- (3) 投标供应商的投标书或资格证明文件未提供或不符合招标文件要求的；
- (4) 不具备招标文件中规定资格要求的；
- (5) 未按照招标文件规定要求签署、盖章的；
- (6) 投标文件无法定代表人或负责人签字或签字人无法定代表人或负责人有效授权的；
- (7) 在近三年内参与采购活动中，出现被警告处罚等不良记录或正处于处罚期内；
- (8) 投标文件对招标文件的实质性技术与商务的(即标注★号条款)条款产生偏离的；
- (9) 不符合法律、法规规定的其他实质性要求的；
- (10) 符合招标文件中规定的被视为无效投标的其它条款的。

25.3 评标委员会对各投标供应商进行评审过程中，对初步被认定为初审不合格或无效投标者应实行及时告知，由评标委员会组长或采购人代表将集体意见现场及时告知投标供应商，以让其核证、澄清事实。

26. 投标文件计算错误修正

26.1 评标委员会将对确定为实质上响应招标文件要求的投标文件进行校核，看其是否有计算或表达上的错误，修正错误的原则如下：

- (1) 开标一览表内容与投标文件中明细表内容不一致的，以开标一览表为准；
- (2) 投标报价大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
- (3) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价汇总金额为准；
- (4) 投标文件副本内容与正本引述内容不一致时，以正本内容为准。

26.2 按上述修正错误的原则及方法调整或修正投标文件的投标报价，将作为投标供应商的最终报价，而无需征得投标供应商的确认，投标供应商应默认修正后的报价。如果投标供应商不接受修正后的报价，则其投标将被视为无效投标，且没收其投标保证金，并不影响评标工作。

27. 投标文件的澄清

27.1 评标期间，对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，评标委员会可以书面形式（应当由评标委员会专家签字）要求投标供

应商作出必要的澄清、说明或者补正，但不得允许投标供应商对投标报价、投标方案等涉及竞争性和实质性内容作任何更改。投标供应商的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，由其授权的代表签字，并作为投标文件不可分割的内容。

28. 评标方法、程序和标准

28.1 评标方法

28.1.1 评审方法：本项目评标采用综合评分法。

28.1.2 评标步骤：先进行资格审查，然后由评标委员会进行符合性审查以及技术、商务的详细评审。只有通过资格审查、符合性审查的投标供应商才能进入详细评审。

28.1.3 **文件初审**。核定投标供应商的合格性和有效性，初审分为资格性检查和符合性审查。

1) **资格性检查**：

- ① 根据财政部第 87 号令第四十四条的规定，采购人、采购代理机构对投标供应商的资格进行审查。
- ② 根据国家行业法规和招标文件的规定，对投标文件中的资格性证明文件及相关重要资料等进行审查，以核定投标供应商的合格性。详见第五部分《资格性审查表》。
- ③ 通过资格审查的投标供应商不足三家，则本次招标失败。

2) **符合性审查**：

- ① 评标委员会根据《符合性审查表》对通过资格审查的投标文件的符合性进行评审。对是否实质性响应招标文件的要求有争议的投标内容，评标委员会将以记名方式表决，得票超过半数的投标供应商有资格进入下一阶段的评审，否则将被淘汰。
- ② 评标委员会认为投标供应商的报价明显低于其他通过符合性审查投标供应商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，将要求其在评标现场接到通知后 20 分钟内提供书面说明，必要时提交相关证明材料。投标供应商不能证明其报价合理性的，评标委员会将其作为无效投标处理。

通过符合性审查的投标供应商不足三家，则本次招标失败。

28.1.4 **实质性响应**：是指符合招标文件的关键性和重要要求、条款、条件、规定，且没有不利于项目实施质量效果和服务保障的重大偏离或保留。招标文件中标注“★”号

的条款（如有）为不可负偏离（劣于）的重要要求，在投标响应时须完全响应，若其中一项出现负偏离时将作无效投标处理。

28.1.5 **重大偏离或保留**：是指影响到招标文件规定的范围、质量和性能或限制了采购人的权力和投标供应商义务的规定，而调整纠正这些偏离将直接影响到其它投标供应商的公平竞争地位。

28.1.6 **原件备查（如有要求）**：本招标文件如有要求须提供原件备查的资料，投标供应商在递交投标文件的同时须递交原件以供评标委员会核查。所有拟提交备查的原件应装在一个带锁扣或绳扣的文件袋（牛皮纸质或塑料材质均可）内并附列清单明细，以便交接时核对。未能提交原件以供评标委员会核查的投标资料，评标委员会有权不予认可其有效性，投标供应商须自行承担不利后果。所有提交备查的原件将在评标委员会核查完毕后退回。

28.2 评标标准

28.2.1 《综合评审指标表》：

序号	评议内容	评审细则	分值
一、技术部分（40%）			
1	货物质量控制方案	根据投标人提供的质量控制方案（包括但不限于货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施等）进行评审： 1. 投标人货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施合理，保证措施有力的，得8分； 2. 投标人货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施基本合理，有相应的保证措施的，得5分； 3. 投标人货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施不合理，保证措施不完善的，得2分。 4. 不提供不得分。	8
2	配送服务方案	根据投标人提供的配送服务方案（包括但不限于设置服务热线、配送人员安排、配送食材的多样性等）进行评审： 1. 设置服务专线，配备服务和跟踪人员，服务内容承诺详尽完备，食品卫生安全标准高，配送货品多样且季节性强，服务保障方案严谨规范，符合本项目的实际需求，得8分；	8

		<p>2. 服务内容承诺欠具体配送方案、时效性，食品卫生安全标准符合规定，配送货品多样性季节性一般，服务保障方案可行性一般，部分符合本项目的实际需求得 5 分；</p> <p>3. 服务内容承诺欠具体配送方案时效性较差，配送货品多样性季节性较差，服务保障方案可行性较差，不符合本项目的实际需求，得 2 分；</p> <p>4. 未提供相关内容的不得分。</p>	
3	应急方案	<p>根据各投标人对本项目制定的应急措施方案（包括但不限于：食物中毒事故应急处理措施、工伤事故应急处理措施、消防事故应急处理措施等）进行评审：</p> <p>1. 针对本项目拟定的突发事件的处理措施和应急预案全面、科学、合理、可行且详细的，得 8 分；</p> <p>2. 针对本项目拟定的突发事件的处理措施和应急预案较为全面、科学、合理、可行且较详细的，得 5 分；</p> <p>3. 针对本项目拟定的突发事件的处理措施和应急预案不够全面、合理性、可行性一般，得 2 分；</p> <p>4. 不提供不得分。</p>	8
4	检测报告	<p>提供 2024 年内任意一份以投标人名义送检符合资质的第三方检测机构合格报告，本项最高得 8 分：</p> <p>1. 蔬菜、水果类检测报告，得 2 分；</p> <p>2. 畜、禽肉类检测报告，得 2 分；</p> <p>3. 水产类检测报告，得 2 分；</p> <p>4. 粮油、米面制品、干货副食、调味品类检测报告，得 2 分。</p> <p>注：投标人在投标时分别提供上述证明材料，不提供不得分。</p>	8
5	追溯管理信息平台	<p>1. 投标人已加入《国家农产品质量安全追溯管理信息平台》的得 2 分。</p> <p>2. 投标人已加入《广东省农产品质量安全追溯管理平台》的得 2 分。</p> <p>备注：投标人须按以下要求提供相关证明材料，不提供或提供不全不得分：</p> <p>1) 已加入《国家农产品质量安全追溯管理信息平台》须提供国家农产品质量安全追溯管理信息平台“www.zs.qsst.moa.gov.cn”网站查询截图及承诺达标合格证。</p> <p>2) 已加入《广东省农产品质量安全追溯管理平台》须提供广东省</p>	4

		农产品质量安全追溯管理平台“qsst.gdagri.gov.cn”网站查询的截图及承诺达标合格证。	
6	企业管理制度	<p>根据投标人的各项规章制度（包含但不限于业务受理流程、采购管理制度、安全生产管理制度、人员培训制度、物流配送体系管理制度、档案管理制度、与第三方供应商管理制度）是否健全等进行综合评审：</p> <p>1. 管理制度完善、严谨可行，流程处理速度快、措施实用、合理，得 4 分；</p> <p>2. 管理制度部分完善，流程处理速度较慢、措施基本实用、合理，得 2 分；</p> <p>3. 管理制度简单，流程处理速度慢、措施不具有针对性，得 1 分；</p> <p>4. 未提供相关内容的不得分。</p>	4
二、 商务部分（45%）			
1	同类项目业绩	<p>自 2021 年 1 月 1 日（以合同签订时间为准）至今，以投标人名义承接过或正在服务的同类项目合同：每提供 1 项业绩，得 1 分，最高得 6 分；不提供全不得分；</p> <p>注：须提供项目合同复印件，否则不得分。</p>	6
2	客户评价	<p>提供对应上述有效同类业绩的用户评价，每提供一个用户评价为“优”或“90 分以上”或“满意”等同类描述的评价得 1 分，本项最高得 6 分。</p> <p>注：提供有用户方盖章的评价材料扫描件，不能提供的不得分。</p>	6
3	项目人员配置情况	<p>根据投标人针对本项目的服务人员配置进行评审：</p> <p>1、拟投入项目服务人员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的，每提供 1 个得 1 分，本项最高得 2 分；</p> <p>2、拟投入本项目人员获得农产品检验员证书的，得 1 分。最高得 2 分。</p> <p>注：投标人须同时提供相关证书复印件及和投标文件提交截止前 6 个月内任意一个月在投标人单位为其缴纳社保证明等证明文件复印件，如依免税或不需要缴纳社会保障资金的，提供相应证明材料，不提供不得分。</p>	4

4	运输车辆情况	<p>投标人配有物流运输队伍：</p> <p>1、自有或租赁配送车辆（非冷链运输专用车）数量情况：配送车辆每台得1分，最高得3分。</p> <p>2、自有或租赁配送车辆（冷链运输专用车）数量情况：配送车辆每台得1分，最高得3分。</p> <p>注：（1）以投标人名义自有配送车辆的提供有效的机动车行驶证或机动车登记证复印件。</p> <p>（2）以投标人名义租赁的配送车辆的须同时提供有效的机动车行驶证或机动车登记证复印件及车辆租赁合同。</p> <p>（3）若以上车辆为冷链运输专用车的，还需提供相关证明材料。</p> <p>（4）提供车辆前后照片，清晰显示车牌号码。</p> <p>（5）不提供或提供不全不得分。</p>	6
5	冷藏库情况	<p>投标人设有自有或租赁的冷藏库，得6分。</p> <p>注：1.若冷藏库为投标人或其法人或其股东(需提供股东证明)自有的，须提供冷藏库建设合同及场所的实地图片；2.若冷藏库为投标人或其法人或其股东(需提供股东证明)租赁的，须提供冷藏库租赁合同及相应场所的实地图片。提供不全或不提供不得分。</p>	6
6	配送场地情况	<p>供应商设有自有或租赁的配送场地，得5分。</p> <p>注:1.若配送场地为供应商或其法人或其股东(需提供股东证明)自有的，须提供自有产权证明材料(或自有相关证明材料)及相应场所的实地图片:2.若配送场地为供应商或其法人或其股东(需提供股东证明)租赁的，须提供租赁合同复印件及相应场所的实地图片。提供不全或不提供不得分。</p>	5
6	产品检测设备	<p>根据各投标人的检测室、检测设备进行评审：</p> <p>1. 投标人设立检测室的，得3分。</p> <p>2. 投标人自有或租赁的检测设备情况：每提供一台，得0.5分，最高得3分。</p> <p>(1) 农药残留速测仪；</p> <p>(2) 微生物快速检测箱；</p> <p>(3) 吊白块检测仪；</p> <p>(4) 防腐剂检测仪；</p> <p>(5) 全自动农药残留检测仪；</p>	6

		<p>(6) 重金属快速检测仪。</p> <p>注：序号 1 必须为公司或法定代表人或股东（须提供股东证明）名义自有或租赁的检测室，若为租赁检测室须提供租赁合同复印件，若为投标人自有检测室须提供检测室的房产证明材料或买卖房产合同复印件，自有或租赁均须同时提供检测室的现场图片，不提供不得分。</p> <p>序号 2 为自有的需提供以投标人名义购置的发票复印件及设备清晰图片，若为租赁的需提供租赁合同复印件或扫描件及设备清晰照片；无或未按要求提供证明材料的不得分，同一设备类型不重复计分。</p>	
7	食品安全保障	<p>根据投标人提供食品安全保险保额承诺或提供有效的食品安全保险保单进行评价：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食品安全责任保险金额人民币 200 万元（包含）或以上得 6 分； 2. 食品安全责任保险金额人民币 100 万元（包含）-200 万元（不包含）得 4 分； 3. 食品安全责任保险金额人民币 50 万元（包含）-100 万元（不包含）得 2 分。 <p>注：①若投标人已购买保险：须提供在有效期内的食品安全责任险的保险单及发票扫描件，保险额均以人民币计算。保险期须覆盖本项目服务期，若保险单未能覆盖本项目服务期，须提供续期承诺函，格式自拟。②若投标人承诺中标后购买：须提供投标人针对本项目的食品安全责任险投保保额的承诺函（格式自拟）并加盖投标人公章作证明材料，否则不得分。</p>	6
三、 价格部分（15%）			
1	报价评分	<p>经评委会审核，满足招标文件要求后，以各有效的投标折扣率中的最低价者定为评标基准折扣率，其价格分为满分，折算公式：</p> <p>评标基准折扣率=各有效投标报价中的最低折扣率</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 当投标折扣率=评标基准折扣率时：价格得分 = 15 2) 当投标折扣率 > 评标基准折扣率时： 价格得分=（评标基准折扣率 ÷ 投标折扣率）× 15 	15

28.3 评分汇总

商务部分得分 = 各评委商务评分总和 ÷ 评委人数；

技术部分得分=各评委技术评分总和÷评委人数；

价格部分得分=统一公式计算得分；

综合总分=商务部分得分+技术部分得分+价格部分得分；

注：每次评分汇总均按四舍五入原则精确到小数点后两位。

28.4 评标结果汇总完成后，除下列情形外，任何人不得修改评标结果：

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

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

29. 定标

29.1 评标委员会将各投标供应商商务部分、技术部分和价格三部分得分汇总，按综合总分从高到低顺序对投标供应商排序，以总分最高者推荐为第一中标候选人，其次者为第二中标候选人。

29.2 若出现候选人综合总分相同且均为最高时，则依次序以“投标报价得分”→“商务得分”分别进行比对，前单项最高分者优先选录。如以上都相同的，名次由评标委员会抽签确定。

29.3 评审过程中涉及和产生的所有程序文件、原始打分表格、评审综合评审意见、推荐意见、评标报告等，均须由评委会成员签名确认。

29.4 采购代理机构将提交评审报告和推荐中标候选人意见报采购人确认。经确认后的中标候选人为中标供应商，采购代理机构将在发布本项目招标公告的媒介上将发布中标公告。不在中标名单之列者即为未中标供应商，采购代理机构不再以其他方式另行通知。同时采购代理机构以书面形式向中标供应商发出《中标通知书》。

29.5 中标供应商应携带采购代理机构发出的《中标通知书》，在《中标通知书》发出之日起30日内与采购人签订合同，《中标通知书》将作为授予合同资格的合法依据。

29.6 中标供应商不能或拒绝按招标文件要求及投标文件的承诺签订合同，或经核定中标

供应商的投标文件与事实不符，从而影响公平、公正及影响合同执行时，采购人有权取消该中标供应商的资格，并确定排序第二的中标候选人作为中标供应商与其签订合同，也可重新开展采购活动。

30. 废标条件与处理

30.1 本项目出现下列条件之一则对应定作废标：

- (1) 符合资格条件者或对招标文件作实质响应的有效投标供应商不足三家；
- (2) 采购过程出现影响公平竞争的违法、违规行为；
- (3) 因重大变故，接财政部门通知本项目采购活动须即中止或取消。

符合第 1-3 条其中之一废标条件时，将重新组织招标，同时将废标理由和处理决定知会各相关投标供应商。

31. 替补候选人的适用情形

31.1 确定中标供应商后，有供应商对采购过程、中标结果依法提出质疑，质疑成立且影响或者可能影响中标、成交结果的，合格供应商符合法定数量时，可以从合格的中标候选人中另行确定中标、中标供应商的，采购人应当依法确定下一顺序的中标供应商；否则应当重新开展采购活动。

31.2 在合同签订生效之前，中标候选供应商拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评审报告推荐的中标或者成交候选人名单排序，确定下一候选人为中标或者中标供应商，也可以重新开展采购活动。

31.3 对放弃中标资格的供应商，采购人或采购代理机构将报监督管理部门依法处理。

32. 中标结果公示

中标结果经采购人确认后，采购代理机构将在发布采购信息公告的媒体上发布中标结果公告。

33. 中标通知书

33.1 中标结果公示后，采购代理机构将向中标供应商发出《中标通知书》。

33.2 《中标通知书》是该项目中标确认合同的法定组成部分，对采购人和中标供应商具有法律效力。《中标通知书》发出后，采购人改变中标结果的，或者中标供应商放弃中标项目的，应当依法承担法律责任。

34. 质疑与回复

34.1 询问

34.1.1 供应商对采购活动事项有疑问的，可以向采购人或者采购代理机构提出询问，询问可以口头方式提出，也可以书面方式提出。

34.1.2 如采用书面方式提出询问，供应商为自然人的，询问函应当由本人签字；供应商为法定代表人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人或授权代表签字或者盖章，并加盖公章。响应供应商递交询问函时非法定代表人或负责人亲自办理的需提供法定代表人（负责人）授权委托书（应载明授权代表的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项）及授权代表身份证复印件。

34.1.3 采购人或者采购代理机构在三个工作日内对供应商依法提出的询问作出答复。

34.2 质疑

34.2.1 质疑期限：

(1) 供应商认为招标文件的内容损害其权益的，应在收到招标文件之日或者招标文件公告期届满之日起七个工作日内提出。（注：供应商购买招标文件之日早于招标文件公告期限届满之日的，则以供应商购买招标文件之日为质疑时效期间的起算日期；否则，以招标文件公告期限届满之日为质疑时效期间的起算日期）

(2) 供应商认为采购过程损害其权益的，应在各采购程序环节结束之日起七个工作日内提出。

(3) 供应商认为中标或者成交结果损害其权益的，应在中标或者成交结果公告期限届满之日起七个工作日内提出。

34.2.2 提交要求：

(1) 以书面形式向采购人或者采购代理机构一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。

(2) 以联合体形式参加采购活动的，其质疑应当由组成联合体的所有供应商共同提出。

(3) 质疑函内容：应包括供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话、质疑项目的名称及编号、具体且明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求、事实依据、必要的法律依据、提出质疑的日期。供应商为自然人的，质疑函应当由本人签字；供应商为法定代表人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人或授权代表签字或者盖章，并加盖公章。响应供应商递交质疑函时非法定代表人或负责人亲自办理的需提供法定代表人（负责人）授权委托书（应载明授权代表的姓名或者名称、代理事

项、具体权限、期限和相关事项)及授权代表身份证复印件。

(4) 供应商捏造事实、提供虚假材料或者以非法手段取得证明材料不能作为质疑的证明材料。

(5) 采购人或者采购代理机构在收到投标供应商的书面质疑后 7 个工作日内作出答复,并以书面形式通知质疑投标供应商和其他有关投标供应商,但答复内容不涉及商业秘密。质疑投标供应商须提供相关证明材料,包括但不限于权益受损害的情况说明及受损害的原因、证据内容等,并对质疑内容的真实性承担责任。

(6) 采购人或采购代理机构接收联系方式和通讯地址详见第一部分投标邀请中的联系事项。

34.3 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记录名单;对于投诉人有捏造事实、提供虚假资料、以非法手段取得证明资料(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)三种行为之一的,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 年内参加采购活动。

六、 授予合同

35. 合同的订立和履行

35.1 采购人与中标供应商应按照《中标通知书》指定的时间内依据《合同法》、招标文件要求和中标供应商投标文件承诺签订采购合同。

35.2 招标文件、投标文件、招投标过程相关澄清材料及来往文件、《中标通知书》等,均作为合同订立和裁定争议的依据。对这些文件个别条款要约的理解存在歧义、偏差、含糊、疏漏等情形时,均以采购代理机构的理解确认为准。

35.3 采购合同应当按照平等、自愿的原则拟定,但合同标的、数量、金额、服务承诺、履约方式等必须与招标文件和中标供应商的投标文件保持一致,背离招标文件和投标文件实质性内容签订的采购合同均不接受合同见证。在不违反原采购方案要求和各方认可的文件内容前提下,合同当事人可对合同范本中个别非招标文件规定和投标文件承诺的合同条款共同协商完善补充修订。

35.4 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。采购合同需要变更的,采购人应将有关合同变更内容,以书面形式报同级采购监督管理部门备案;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,

以书面形式报同级采购监督管理部门备案。

35.5 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，可以与投标供应商签订补充合同，但补充合同的采购金额不得超过原采购金额的百分之十。

35.6 合同生效后一切行为均适用于《中华人民共和国民法典》，履约期间有违约过错的一方，须承担相应的责任。

第四部分 合同书范本

佛山市南海区大沥童梦园幼儿园采 购项目

合 同 书

(仅供参考，可按实际需要拟定，但不可低于招标文件最低要求)

合同编号：_____

项目编号：FSHC2024046G

项目名称：佛山市南海区大沥童梦园幼儿园食材采购配送

采 购 人：佛山市南海区大沥童梦园幼儿园

供 应 商：中标供应商

签订日期：2024 年 ____ 月 ____ 日

甲方：**佛山市南海区大沥童梦园幼儿园**

乙方： (中标供应商)

见证单位：**佛山市浩采招标采购有限公司**

根据《中华人民共和国民法典》、佛山市浩采招标采购有限公司招标文件的要求，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。

1. **项目名称：**佛山市南海区大沥童梦园幼儿园食材采购配送

2. **项目编号：**FSHC2024046G

3. 项目概况

3.1 为了规范甲方食堂幼儿日常食品供应工作，确保食品安全、卫生，提升食堂服务水平，加强食堂的管理，促进廉政建设，现通过公开招标方式选取一家供应商为甲方食堂提供食材供应服务，食材类型主要为大米、食用油、干货副食品、蔬菜瓜果类、肉类、水产、水果、点心等，若因甲方要求需要其他类别的食品，乙方需按订单执行，甲方亦可根据自身的需求，有权终止某些食品的采购或变更某类食品的采购。

3.2 服务对象为甲方园内学生，就餐人数为 300 人/日，此就餐人数仅供参考之用，实际供货数量以甲方每日就餐人数为准，特殊情况下人数会浮动，乙方需完全满足甲方每天的实际需求量。

4. 服务要求

一、产品质量要求

(一) 肉类

1. 所供食品必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。
2. 所有食品必须各项质量技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。
3. 每批鲜猪肉、猪骨、牛羊肉等鲜肉是佛山市正规肉联厂发出的放心肉并提供放心肉证，并注明保鲜期，附带当天的屠宰证明或检疫证明、报告等。
4. 所有食品指标要符合国家强制性标准要求，冻食品类产品，乙方必须清晰地列出

产品品牌，型号、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食品生产许可证编号。

5. 家禽类产品按照国家标准采购。

6. 鲜肉、冷冻肉的品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准和下列规格要求：

冻肉类（包括但不限于以下品类）

序号	品名	质量描述
1	猪肉丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。
2	牛肉丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。
3	鱼丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。
4	鸡肉丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。具有鸡肉应有的香味。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。
5	鸡翅	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
6	方火腿	表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。
7	腊肠	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
8	腊肉	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。

鲜肉类（包括但不限于以下品类）

序号	品名	质量描述
1	五花肉	白条猪、黑猪、土猪等品种，肥瘦比例为3:7（三线肉），肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。
2	有皮/无皮上肉	白条猪、黑猪、土猪等品种，后腿肉，肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。
3	鲜牛肉、牛腩	肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手，良质牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肌纤维韧性强，无注水。

序号	品名	质量描述
4	瘦肉	白条猪、黑猪、土猪等品种，脂肪含量低于 5%。肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。
5	白条鸡	根据甲方的要求，提供清远鸡、湛江鸡、湖南鸡、文昌鸡，乌鸡、芦花鸡等走地鸡对应品种。整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，一级鲜度肌肉，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。
6	白条鸭	根据甲方的要求，提供禾田鸭、青头鸭、麻鸭等对应品种。整体表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，一级鲜度肌肉，肌肉切面有光泽，外表微湿润，具有鸭的正常气味。
7	光鹅	鹅身整体表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，鹅的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，一级鲜度肌肉，一级鲜度肌肉，肌肉切面有光泽，肉丝洁白，肉质有弹性，没有硬节等，外表微湿润，具有鹅的正常气味。
8	排骨	普通排骨，不带有比较明显的龙尾骨、头骨、脊骨，肉呈均匀的红色，色泽正常，有光泽，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。
9	扇骨、脊骨、龙骨	骨头的断面有骨髓流出、骨髓洁白无异味，肉呈均匀的红色，有光泽、气味正常，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，
10	鸡腿、鸡翅、鸡扒	肉呈均匀光泽，肉质新鲜、紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，有正常的气味。
11	猪手	前蹄足、腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，正常淡黄色泽，有光泽、气味正常，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表光滑，不粘手，关节未僵硬，可适度弯曲，干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲。
12	猪心、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、组织结实有弹性、用手可挤出鲜红的血液和血凝块。
13	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。

备注：鲜肉类称重标准：根据实际情况，实际重量，临场与甲方协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收。

（二）蔬菜瓜果



1. 所有蔬菜瓜果须有无农药残留检测报告。
2. 所有蔬菜瓜果在交付甲方前必须经过选挑、去除腐烂不能食用的前期处理，可食用率达到 95%以上。
3. 对食品的品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准和下列规格要求，包括但不限于以下种类：

序号	类别	品名	质量描述
1	叶菜类	菜心	产品须有无农药残留检测报告。 形态正常，肉质致密、新鲜，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；无烧心、焦边、腐烂等现象。
2	叶菜类	白菜	
3	叶菜类	通菜	
4	叶菜类	大白菜	
5	叶菜类	韭菜	
6	叶菜类	芥菜	
7	叶菜类	西洋菜	
8	叶菜类	油麦菜	
9	叶菜类	白菜花	
10	叶菜类	西蓝花	
11	叶菜类	生菜	
12	叶菜类	菠菜	
13	瓜类	冬瓜	产品须有无农药残留检测报告。 色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。形态、色泽一致，瓜条均匀，无疤痕，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜。
14	瓜类	青瓜	
15	瓜类	白瓜	
16	瓜类	南瓜	
17	瓜类	萝卜(白、红)	
18	瓜类	番茄	
19	瓜类	茄瓜	
20	瓜类	丝瓜	
21	芽苗类	大豆芽菜	产品须有无农药残留检测报告。 芽苗细嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。
22	豆类	豆角、荷兰豆、四季豆	产品须有无农药残留检测报告。 形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。
23	辛辣类	生姜	产品须有无农药残留检测报告。
24	辛辣类	蒜头	产品须有无农药残留检测报告。

序号	类别	品名	质量描述
25	辛辣类	生葱	产品须有无农药残留检测报告。
26	薯类、葛类	土豆、木薯、沙葛	产品须有无农药残留检测报告。形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。土豆：个体较均匀，无发芽，霉变，黑斑，青皮。不带泥土。
27	豆类	红豆、黑豆、绿豆	产品须有无农药残留检测报告。籽粒饱满较均匀，无发芽，无杂质
28	玉米	玉米	产品须有无农药残留检测报告。形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。籽粒饱满较均匀，无发芽、霉变、黑斑等。

（三）水果类

对食品的品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准和下列规格要求，包括但不限于以下种类：

序号	名称	质量描述
1	苹果	具有本品种特有的外形，大小均匀，果面光滑有光泽，具有本品种应有的自然色泽；无斑点或极少果锈，不起皱，无裂口，无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑；果身重，硬朗。产品须有无农药残留检测报告。
2	梨子	果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄；果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害；重身结实，味道爽甜。产品须有无农药残留检测报告。
3	香蕉	果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑。无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥。产品须有无农药残留检测报告。
4	橙子	大小均匀，皮光滑并有光泽，手感重，无机械损伤。难剥离，果汁多，味可口无萎蔫。产品须有无农药残留检测报告。
5	柑桔	果实大近似球形，无异状突起瘤、无病虫害所呈现的绿斑、黑斑，无霉烂，无机械伤，果面清新洁净，大小均匀，果实无萎蔫，色泽自然。产品须有无农药残留检测报告。

6	大蕉	果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑。无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥。产品须有无农药残留检测报告。
7	火龙果	果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀 3 两至 4 两；色泽自然、光亮；皮质鲜红，果面光滑。无霉菌，无创伤；肉汁鲜；果皮可剥或易剥。产品须有无农药残留检测报告。
8	油桃	大小均匀，皮光滑并有光泽，果面新鲜洁净，无机械损伤，无创伤。果肉紧致，味可口无萎蔫。产品须有无农药残留检测报告。
9	圣女果	果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；无霉菌，无创伤；肉汁鲜；产品须有无农药残留检测报告。
10	番石榴	果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；果面光滑。无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；产品须有无农药残留检测报告。
11	提子	果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；无霉菌，无创伤；肉汁鲜；产品须有无农药残留检测报告。
12	哈密瓜	果实丰满，果形端正，色泽自然、光亮；无霉菌，无创伤；肉汁鲜；果面清新洁净，产品须有无农药残留检测报告。
13	西瓜	果实丰满，果形端正，色泽自然、光亮；无霉菌，无创伤；肉汁鲜；果面清新洁净，产品须有无农药残留检测报告。

（四）副食品等

1. 食品制造过程中不得使用劣质原料，不得添加有毒物质；不得超量使用食品添加剂，不得滥用非食品加工用化学添加剂，加工食品过程中不得使用劣质原料；必须符合食品卫生要求，禁止供应有毒、有害、腐烂变质、超过保质期酸败、霉变、混有异物或其他感官性状异常的食品。
2. 所有食品均为正规厂家生产，包装完整，所有产品有食品生产许可证编号，标明食品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期，每批次需提供检测报告。

3. 对食品的品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准和下列规格要求，包括但不限于以下种类：

序号	品名	质量描述
1	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。
2	面粉、面制品	1) 包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。 2) 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、生产许可证号、产品批号等内容。 3) 面粉等级为中筋面粉（即普通面粉），产品有食品生产许可证编号，具有产品合格证。 4) 要新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、均匀、有自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团、用它制成的成品如馒头有麦香味、香甜入口不粘牙、符合国家食品卫生标准。 5) 面条、面饼、方便面等面制成品符合食品安全国家标准。
3	酱油	带密封的瓶装（罐装）、正规厂商出品，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。
4	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。
5	食醋	带密封的瓶装、正规厂商出品，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，无醋鳃、醋虱。
6	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。
7	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。
8	生粉	色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。
9	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。
10	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。
11	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

序号	品名	质量描述
		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。
12	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。
13	油炸豆卜	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，无任何其他异味。
16	大豆	大豆根据其种皮颜色和粒形可分为黄大豆、青大豆、黑大豆、其他大豆(赤色、褐色、棕色等)和饲料豆(秣食豆)五类。大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。
17	花生	果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。
18	腊肠	表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
19	腊肉	表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
20	木耳、猫耳	表面干爽，无异味，耳面黑褐色，有光亮感，背面灰色。耳片完整，不能通过直径 2cm 筛眼。含水量低于 14%。没有拳耳、流耳、虫蛀耳、霉烂耳，杂质。
21	其他干货、药膳（如干豆角、无花果、党参、薏米、虫草花等）	表面干爽，无异味、无霉变，无杂质。
22	螺丝粉	1) 包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。

序号	品名	质量描述
23	贝壳粉	2) 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、生产许可证号、产品批号等内容。
24	通心粉	
25	蝴蝶粉	
26	大碗面	3) 面制成品符合食品安全国家标准。 1) 面粉等级为中筋面粉（即普通面粉），产品有食品生产许可证编号，具有产品合格证。 2) 要新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、均匀、有自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团、用它制成的成品符合国家食品卫生标准。
27	云吞面	
28	荞麦面	
29	河源米粉	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。
30	燕麦	不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。
31	云耳	表面干爽，无异味、无霉变，无杂质。
32	薏米	不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。
33	海带	表面干爽，无异味、无霉变，无杂质。

（五）水产类食品

1. 投标供应商中标后根据自身经营资质和情况自行编制清单向甲方提供。
2. 清单内容包括但不限于：水产名称、规格、生产地。
3. 在服务期内，甲方向乙方发出采购内容等供货通知，乙方根据甲方要求和标准严格进行现场加工。
4. 乙方为保证鱼类新鲜，根据甲方的时间要求准时供货。

(3) 活鲜：鱼类、虾类（此表仅供参考，包括但不限于以下品种，可根据实际情况增减品种）

品名	质量验收标准	扣秤标准
鱼类	向甲方提供品质优良的鱼类，活体，加氧配送，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，鱼腮鲜红、鳍尾完整；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀。	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	向甲方提供罗氏虾、河虾、基围虾、沙虾等品种，活体，加氧配送，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。	

贝类	肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰发出实响，且响声均匀，在静水中会伸出触角，表面清洁完整，无寄生物，外观完美，有光泽。	先剔除质量不好的，再扣1-2%的泥沙
鱼头	鳙鱼、大头鱼的鱼头，外观完整，无嘴烂，创口面的肉质鲜红，肉质新鲜，色泽正常，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手。	/

(4) 冰鲜类（此表仅供参考，包括但不限于以下品种，可根据实际情况增减品种）

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。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、气味正常。	

(六) 粮油类

1. 粮油类主要商品供货要求（包括但不限于以下内容）

(1) 大米

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

五谷杂粮质量标准：

有食品生产许可证证号，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，质量符合国家标准（其中，大米应符合国家标准（GB/T 1354）粳米一级）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

基本要求：外包装完好，有食品生产许可证证号，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。

气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。

加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。

不得混有其他食用油或非食用油。

卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。

（七）点心类

所提供的点心类食品均应为已制成品，可直接食用（面、粉类除外）。不得使用非食用物质和塑化剂，所使用的食品添加剂不得超过国家相关卫生标准，保证所提供的食品必须是当天当批次加工制作而成，不能出现有过期、变质等情况。每批面包、点心、学生奶豆需要相关检测报告。

采购清单（包括但不限于以下种类）：

序号	品名	单位
1	提子方包	个
2	咸方包	个

3	南瓜馒头	个
4	南瓜吐司	个
5	酥皮面包	个
6	椰酱餐包	个
7	虎皮蛋糕	个
8	大福饼	个
9	红豆饼	个
10	老婆饼	个
11	叉烧包	个
12	奶黄包	个
13	生肉包	个
14	麦香馒头	个
15	流沙包	个
16	滑肉包	个
17	豆沙包	个
18	莲蓉包	个
19	学生奶	125ML, 200ML
20	酸奶	100ML, 125ML

二、食品包装及质量要求

- (一) 乙方应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的食品必须是满足招标文件要求。保证合同食品均为正规生产的新鲜、检验合格、无毒、诚实、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，有使用有效期的食品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。
- (二) 食品有包装的，食品的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），甲方有权拒收包装不整齐、已拆封的食品。
- (三) 甲方发现食品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致食品性质改变的，乙方必须无条件退货或更换食品。

三、溯源标准及要求

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，直接接触食品相关产品（包装材料）要有 SC 标志，预包装食品要有以 SC 开头的生产许可证编号，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。招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。如该品牌商品无质量标准，则需由乙方按国家和行业的要求自行描述。为做到“来源可追溯、去向可查证”的目的，从源头上治理甲方职工食堂食品隐患，优先采购已纳入“国家食品（产品）安全追溯平台（<http://www.chinatrace.org/>）”的重点品种（大米、小麦粉、肉制品、食用植物油等），乙方要严格按照“溯源标准”提供票证，做到货到票证到，并将票据原件交甲方职工食堂存档备查。验收中无票证、货与票证不相符的以及要素不全的，甲方有权拒收，溯源的标准如下，如有最新规定，则遵从最新规定：

票证要求 食品种类	生产（供应）企业的资质证明【如乙方的《食品经营许可证》与营业执照合并办理的，提供扫描营业执照二维码后的有效备案信息截图（如国家另有规定，则适用其规定）】： （首次供应时提供）	产品票证要求
肉类（含水产品）	《企业法人营业执照》副本（三证合一）、《食品生产许可证》（生产企业）或《食品经营许可证》（食品经营企业）。	根据甲方需要不定期抽检： 1. 食品提供《出县境动物产品检疫合格证》/《动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》、《贮存地的出入库检疫证明》（水产品适用）； 2. 鲜肉类均为定点屠宰场（厂）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰场（厂）加盖验讫印章并出具《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》； 3. 供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖乙方公章。
蔬菜瓜果、水果	《企业法人营业执照》副本（三证合一）	根据甲方需要不定期抽检： 3. 蔬菜、水果农药残留含量未超过食品

		安全标准限量检测报告； 4. 供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖乙方公章。
干货、副食品	《企业法人营业执照》副本（三证合一）、《食品生产许可证》（生产企业）或《食品经营许可证》（食品经营企业）。	根据甲方需要不定期抽检： 供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖乙方公章。

四、 配送服务要求

- (一) 甲方提前一天以微信、邮件、传真或电话等方式向乙方下订单，订单内容包括所要采购的名称、规格、数量等。
- (二) 在甲方未签收之前，食品的所有权和风险属于乙方，食品发生遗失、损坏由乙方负责。
- (三) 乙方根据甲方实际要求运送食品，按甲方要求进行加工。乙方根据甲方实际要求运送食品，按甲方要求进行加工。
- (四) 乙方应指派专业服务团队服务于本项目，团队成员不少于 5 人，其中指定 1 名为项目负责人，全面负责本项目的管理与服务，认真抓好采购质量、食品卫生和安全生产工作；负责与甲方协调沟通，接受甲方的合理要求和投诉；1 名接单员负责跟进甲方的订单，食材要求沟通；1 名报价对账员负责跟甲方之间的价格确定沟通，巡查市场，了解市场行情报价，在每月结算前跟甲方这边进行配送数额，价格进行核定；1 名采购员，负责每日的食材采购，包装采购的食材品种、数量、质量达到甲方的需求；1 名专职配送员，负责准时准点安全将食材配送至甲方的指定地点，并负责装车卸货等。配送专员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，且持有效餐饮从业人员健康证上岗。乙方必须为配送专员购买个人社保或商业意外险。
- (五) 乙方于每个工作日早上 6:15 之前（其它时间甲方如有特殊供货要求的，应在甲方指定时间内完成供货）把所需食品送达食堂，并提供供货清单。如不符合验收要求一律退货，并分别在当天早上的 9:30 前完成补充或更换所需品。
- (六) 乙方应当根据甲方实际情况，按与甲方的约定，在规定的时间内将规定的食

品数量送到指定地点。除客观不可抗力外，乙方不得推迟送货。如确需延迟送货的，乙方应在得知情况的同时告知甲方并征得甲方同意。由于乙方拖沓造成甲方利益受损的，甲方有权要求乙方赔偿，出现上述情况的，甲方将依照考核标准对乙方进行扣罚。相关款项在供货结算款中扣除。

(七) 若甲方临时修改订单内容的，乙方必须在接到通知后的 60 分钟内将食品材料送达，经甲方验收核对后才算完成。

(八) 除客观不可抗力外，乙方不得更改送货内容（包括但不限于商标、名称、产地、包装、规格和重量）。如确需变更供货内容的，乙方应在得知情况的同时告知甲方并征得甲方同意，经发现乙方有私自更改订单中货品时以违约论处，由此产生的一切损失和费用由乙方承担。出现上述情况的，甲方将依照考核标准对乙方进行扣罚。相关款项在供货结算款中扣除。

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

(十) 乙方所供食品在保质期出现损坏的，乙方应承诺提供替换服务，因替换食品产生的费用由乙方负责。

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

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

五、食品配送车辆要求

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

(二) 整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，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。

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

(四) 针对冷藏食品送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温

车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证运输过程冷链不中断。

(五) 在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟。

六、食品验收

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

(二) 采取现场验收的方式，验收人员应认真检查物资的质量，按索票、验证—抽查—过磅（清点）—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，乙方须在复印件上备注“此件与原件相符”字眼，并签名盖章确认。

(三) 每批次每种食品均抽查验收。

(四) 按前附产品质量描述对食品质量进行抽查，交货质量检验仅为简单的初步检验，不代表乙方所供食材的最终质量。在质量保证期满之前，因乙方提供的食材造成食品安全事故的，甲方将取消该中标人的供货资格。同时，乙方须承担一切经济及法律责任，并放弃先诉抗辩权。

(五) 发现食品安全质量问题的处理：

1. 对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，乙方提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，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，发现腐败变质肉类等。
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，应立即通知甲方伙食物资验收小组及乙方，将问题产品退货处理。
3. 甲方退货后将记录在案，并对乙方予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，同时甲方有权单方面解除合同。

(六) 整批产品无或缺少《溯源标准及要求》中提及的相应票证的全部退货。

(七) 退（补）货流程：对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的可选具有检验资质的部门检测，同时乙方要每天留样给甲方继续备检，对数量不足或退货的，责成乙方以不影响甲方正常使用为前提尽快补送。

(八) 食品的质量问题争议及解决办法：因食品的质量问题发生争议，由佛山市质

量技术监督局或国家法定的质量鉴定单位进行质量鉴定。食品符合质量标准的，鉴定费由甲方承担；食品不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担，并且甲方有权追究乙方的相关责任。

(九) 验收记录：对每次验收的物资均记录物资名称、数量、验收情况等事项，并由送货人签名确认。

(十) 乙方不能按核定的供货价交付某些食品、不能提供与其承诺相符的服务或乙方存在违反招标文件和合同的行为，甲方有权依照考核制度对乙方进行扣罚及解除合同，而且乙方须独自承担由此给甲方造成的经济损失。此项下违约责任包括但不限于下列各项：

1. 乙方不得将中标项目转让或分包给他人；
2. 乙方在收到甲方订货要求后，在承诺的供货时间内不能供货或不能如数供货的；
3. 乙方有私自更改菜单中货品的；
4. 乙方未能提供承诺的服务的；
5. 食品在保质期出现损坏的，乙方未能提供免费替换服务的；
6. 乙方的送货单没有详细注明食品的品牌、品种、单价、数量，送货单出现涂改，标记不清的情况的；
7. 乙方泄露甲方的商业秘密，泄密造成甲方损失的；
8. 向甲方管理人员或验收货人进行物质、金钱行贿的；
9. 乙方应严格遵守食品安全法等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消乙方供货合同，乙方并承担由此造成的经济责任和法律责任：

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

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

(3) 营养成分不符合食品安全标准限量的乳制品。

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

(5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。

- (6) 未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品。
 - (7) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。
 - (8) 超过保质期的食品。
 - (9) 无标签的预包装食品。
 - (10) 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。
 - (11) 其他不符合食品安全标准或者要求的食品。
- (十一) 乙方提供有毒、变质等食品的，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，甲方有权解除乙方供货合同，乙方除需负担全数之医药费外，同时还承担相应的民事及刑事法律责任。

七、退（补）货流程

对不符合质量要求的货物由甲方的验收人员提出退货，必须在确定退货的 60 分钟内补送完成。如双方对质量或重量有争议的可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成乙方以不影响货物供应为前提尽快补送（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）。

退货记录表

供应商名称		产品名称		进货日期		进货数量	
生产商名称		验收部门		验收时间		退货数量	
退货原因							
退货申请人				采购人意见	签名： 年 月 日		

- 5. **服务期限：**自合同签订之日起 1 年。
- 6. **服务地点：**甲方指定地点(佛山市内)。
- 7. **合同价款**

- 7.1 项目折扣率为（大写）：百分之_____（小写：_____%）。
- 7.2 供货报价为甲方指定目的地交货价。主要包含：购货或自产养（种）植成本、检测（包括第三方检测机构检测）、包装配送运输、仓储、搬运、保险、装卸、退换、雇员费用、全额含税发票、利润及合同实施过程中的应预见和不可预见费用等。在项目的实施过程中，乙方必须充分考虑在本项目实施期间的一切可能产生的风险和费用，甲方将拒绝支付合同约定货款之外的任何费用和补偿。

8. 付款方式

- 8.1 产品供货单价核定标准：供货价格由双方每个月确认一次，基准价核定方式：以佛山市发展和改革局在网上最新公布的《佛山市五区农副产品市场零售价格表》中南海区的当月倒数第二个工作日的市场零售价作为下个月的市场基准价，形成最终供货价格。乙方在每个月初以书面方式将当月的供货价格表提交至甲方确认。
- 8.2 其他《佛山市五区农副产品市场零售价格表》上没有的品种市场基准价定价程序：乙方提供甲方属地若干周边商超、批发市场相关商品的市场平均单价作为市场基准价，甲方对乙方提供的价格进行抽检或询价。具体询价品种和类别由甲方指定，市场平均单价由双方共同书面确认。
- 8.3 因不可抗力（如春节、长时间雨雪天气）导致所供食材的市场价格上浮超过 25% 时，乙方可以书面形式向甲方提出调价申请，经甲方进行市场调查核定价后，方可按最新价格进行结算。
- 8.4 结算金额：按月结算。最终结算金额=双方核定的供货价*中标折扣率*月度实际供货数量*货款结算比例。
- 8.5 服务期内，甲方每月初对乙方上月提供的配送服务质量进行考核，考核合格后，乙方开具发票，甲方将支付乙方上一个月的货款；如果考核不合格，按考核条款（详见《佛山市南海区大沥童梦园幼儿园食堂供应商考核评分表》）进行核减，其他特殊情况双方协商解决。
- 8.6 收款方、出具发票方、合同乙方均必须与中标供应商名称一致。

9. 考核标准

9.1 服务期内，甲方对乙方的服务实行每月组织开展考核，根据乙方的响应速度、食品质量、食品安全、配送服务、合同履行能力等内容进行考核(详见《佛山市南海区大沥童梦园幼儿园食堂供应商考核评分表》，考核满分为 100 分根据考核结果得分按如下情况进行处理：

- (1) 当月的考核得分达到 90 分以上(含 90 分)为合格，按当月货款结算总额的 100%结算；
- (2) 当月的考核得分在 80-89 分，按甲方要求限期整改，整改期限为 5 个自然日，且当月货款结算总额按 95%结算；
- (3) 当月的考核得分在 79 分以下(含 79 分)，按甲方要求限期整改，整改期限为 5 个自然日，且当月货款结算总额按 90%结算；
- (4) 当考核分数分数在 90 分以下，甲方约谈乙方，有权要求乙方进行限期整改，并减少或暂停供货，若乙方拒不整改或整改不合格，甲方有权提前解除合同。

佛山市南海区大沥童梦园幼儿园食堂供应商考核评分表

考核时间			
项目	考核细则	扣分值	备注
响应速度 (10 分)	乙方须在规定时间内进行食材配送，凡迟到 30 分钟或以上送达的；或食材不符合要求，不能在 1 小时内补送的；每违反一次扣 2 分。		
	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。		
	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。		
食材价格 (14 分)	乙方配送的食材价格必须严格按照招标文件内关于食材价格的规定做好食材定价工作。配送的食材价格高于同类食材按照招标文件核定的市场基准价单价 10%的，每发现一次扣 2 分。		
	根据市场价格变化调整价格，未按合同约定时限通知采购的，每次扣 2 分。		

配送交货 (26分)	未按甲方采购计划的数量供货的、缺斤短两的，每发生一次扣3分。		
	乙方未能及时提供配送人员的健康证、身份证、社保证明等资料；配送人员不遵守甲方各项管理规定的；未告知甲方或未经甲方同意，擅自更改运送人员和车辆的；每次扣3分。		
	提供虚假检验报告等相关票证的，每发现一项次扣20分。		
	未按甲方要求卸货、计量称重、未及时按要求随货提供相关票证的，每项次扣3分。		
	由于乙方的问题，发生退货情况或其他原因，造成甲方当天无法按时开餐，每发生一次扣20分。		
	送货单没有详细注明商品的名称/品种、单价、数量等内容，送货单出现明显涂改，标记不清的情况的，每次扣3分。		
食材质量 (40分)	未按甲方要求提供对应品种、品牌、规格、等级或质量货物的（以每次下单的清单为准），产品货不对板、以次充好、货物被拒收的，每次扣5分。		
	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3分。		
	把甲方验收不合格退货的货物重新配送给甲方的，每发现一次扣10分。		
	货物出现质量问题，乙方不积极配合查找原因，不及时反馈处理结果的，每次扣3分。		
	食材必须符合卫生标准和营养要求，无毒、无害、具有良好的感官特性，满足食用的要求。不得滥用或过量使用食品添加剂、发现使用劣质原料、抗生素、激素等有害物质。每发现一次扣10分。		
	在保质期出现损坏的，乙方未能提供免费替换服务的每次扣5分。		
综合评价 (10分)	由于质量问题造成食物中毒，扣20分，情节严重的，扣40分。		
	每月对乙方的配送服务进行综合考评，包括响应时间、食材质量、食材价格、其他要求等方面进行综合评价。达到优秀等级的得10分，达到良好等级的得8分，达到一般或以下等级的得7分。		

合计扣分	
最终考核得分	
考核人员	

10. 违约责任

10.1 甲方、乙方任何一方违反本项目约定的，守约方有权要求违约方赔偿守约方所遭受的损失，该损失包括但不限于守约方的实际损失及为实现权利而发生的诉讼费、律师费、调查费等所有费用。

10.2 合同期内，乙方在服务过程中出现下列情况之一者，甲方有权解除合同，责令其限期退出，乙方应承担全部法律及经济责任，并赔偿甲方因此遭受的所有损失。

- ①发生就餐人员食物中毒、或安全生产责任事故的。
- ②在服务过程中，存在掺杂做假、销售无证食品、未按规定服务范围经营等违规行为的。
- ③擅自变更公司的经营范围和业务范围的。
- ④乙方与其员工间发生劳资纠纷，影响本合同正常履行的。
- ⑤具有本合同约定的其它解除事由的。

11. 提出异议的时间和方式

11.1 甲方如对乙方提供的技术服务或提交的资料有异议时，应在 3 天内向乙方提出书面异议。

11.2 乙方在接到甲方书面异议后，应在 2 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。

11.3 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。

12. 争议的解决

12.1 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，应向佛山市禅城区人民法院提起诉讼。

12.2 法院审理期间，除提交法院审理的事项外，合同其他事项和条款仍应继续履行。

13. 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 1 天内向对方通报，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。

14. 税费

14.1 中国政府根据现行税法所征收的一切税费均由各缴税责任方独立承担。

14.2 在中国境外发生的与本合同相关的一切税费及不可预见费均由乙方负担。

15. 合同生效

本合同自____年____月____日起生效。

16. 其他

16.1 乙方在项目实施过程中，对甲方所提供的所有相关资料、数据，未经甲方书面同意不得向第三人泄露，且保密责任不因合同的终止或解除而失效。

16.2 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）、招标文件和响应承诺文件、合同附件及《中标通知书》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，其生效日期为签字盖章确认之日期。

- 16.3 若一方地址、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。
- 16.4 未经甲方书面同意，乙方不得擅自向第三方转让其应履行的合同项下的义务。
- 16.5 本合同正本一式 份，甲方执 份，乙方执 份，佛山市浩采招标采购有限公司执壹份；副本数量由甲、乙双方协商确定。
- 16.6 本合同共计页 A4 纸 张，缺页之合同为无效合同。
- 16.7 本合同签约履约地点：广东省佛山市。
- 16.8 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。
(以下无下文)

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；

开户名称：

银行账号：

开 户 行：

见证单位：佛山市浩采招标采购有限公司

经办人： _____

电话： 0757-28979736

见证日期： 年 月 日

合同附件清单（附后）

附注：本合同所有附件均在签订合同时编制，确立依据为招标文件和乙方的投标文件及相关确认文件、项目重要内容（如：双方权利义务、功能要求说明等）可作为附件。

第五部分 投标文件格式

投标文件封面格式：

佛山市南海区大沥童梦园幼儿园采购项目 目

投标文件

（正本 / 副本）

项目编号：FSHC2024046G

项目名称：佛山市南海区大沥童梦园幼儿园食材采购配送

投标供应商名称：公司全称（加盖投标供应商公章）

投标供应商地址：

日期：

注：投标文件封面格式仅供参考，投标供应商可根据本格式内容自行设计投标文件封面。

投标文件目录

第一章 自查表	()
1.1 资格性/符合性自查表.....	()
1.2..评审项目投标资料表.....	()
第二章 资格性审查文件	()
2.1 资格声明函.....	()
2.2 关于无重大违法记录的声明函.....	()
2.3 其他资格性审查资料.....	()
第三章 符合性审查文件	()
3.1 投标承诺函.....	()
3.2 法定代表人或负责人资格证明文件.....	()
3.3 法定代表人(负责人)授权委托书.....	()
3.4 中标服务费支付承诺书.....	()
第四章 商务部分	()
4.1 商务条款响应表.....	()
4.2 企业综合概况.....	()
第五章 技术部分	()
5.1 技术条款响应表.....	()
5.2 项目实施方案.....	()
第六章 价格部分	()
6.1 投标报价汇总表.....	()
6.2 中小企业声明函（服务）.....	()
6.3 残疾人福利性单位声明函.....	()

注：目录格式中的序号、条目等内容仅供参考，投标供应商可根据自身实际提交资料内容自行设计投标文件目录。

第一章 自查表

1.1 资格性/符合性自查表

资格性审查表		
序号	评审内容	证明资料
1	提供在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织的营业执照或事业单位法人证书或社会团体法人登记证书复印件。分支机构投标的，须提供总公司和分公司营业执照副本复印件，总公司出具给分支机构的授权书。	见投标文件第（）页
2	提供加盖供应商公章的《采购供应商资格信用承诺函》。	见投标文件第（）页
3	具备履行合同所必需的设备和专业技术能力；（详见《资格声明函》）。	见投标文件第（）页
4	单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加本采购项目投标；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；（资格声明函）。	见投标文件第（）页
5	投标供应商具有有效的《食品经营许可证》或食品经营许可（备案）证明或《食品生产许可证》，提供证书复印件；如供应商的许可证书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。	见投标文件第（）页
6	投标供应商未被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单”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	投标供应商为非联合体投标	
8	本项目属于专门面向中小企业采购的项目，本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为： <u>批发业</u> ，以中小企业填写的《中小企业声明函》为判定标准。	

符合性审查表			
序号	评审内容		证明资料
1	投标承诺函	按对应格式文件填写、签署、盖章（原件）	见投标文件第（）页
2	法定代表人资格证明文件及授权委托书	按对应格式文件签署、盖章（原件）	见投标文件第（）页
3	投标文件制作要求	投标文件完整，无重大错漏，并按要求装订、签署、盖章。	见投标文件第（）页
4	技术、商务要求	实质性响应技术、商务“★”号条款要求（如有）	见投标文件第（）页
5	报价要求	投标折扣率并未超过本项目采购规定的有效报价范围。	见投标文件第（）页
		如果评标委员会认为投标供应商的报价明显低于其他通过符合性审查投标供应商的报价，有可能影响服务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；投标供应商应能证明其报价合理性。	见投标文件第（）页
6	其它	没有法律、法规、规章规定无效投标的情形	见投标文件第（）页

1.2 评审项目投标资料表

序号	评审细则	证明文件
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页

填表说明：请参照招标文件第三部分投标供应商须知评标办法“综合评审指标表”中的评审内容逐条填写并注明对应页码。

第二章 资格性审查文件

2.1 资格声明函

致佛山市南海区大沥童梦园幼儿园、佛山市浩采招标采购有限公司：

关于贵方（项目名称、编号）投标邀请，本公司（企业）愿意参加投标，并声明：

一、本公司（企业）具备招标文件规定的条件：

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

二、本公司（企业）的法定代表人或单位负责人与所参投的本采购项目的其他投标供应商的法定代表人或单位负责人不为同一人且与其他投标供应商之间不存在直接控股、管理关系。

三、本公司（企业）如为本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。否则，由此所造成的损失、不良后果及法律责任，一律由我公司（企业）承担。

四、本公司（企业）承诺在本次招标采购活动中，如有违法、违规、弄虚作假行为，所造成的损失、不良后果及法律责任，一律由我公司（企业）承担。

特此声明！

备注：

- 1. 本声明函必须提供且内容不得擅自删改，否则视为无效投标。
- 2. 本声明函如有虚假或与事实不符的，作无效投标处理。

投标供应商名称：（公司全称）（加盖投标供应商公章）

投标供应商法定代表人或负责人（或其授权代理人）：_____（亲笔签名或签章）

时间： 2024 年月日

2.2 关于无重大违法记录的声明函

致佛山市南海区大沥童梦园幼儿园、佛山市浩采招标采购有限公司：

我单位已认真阅读了全部招标文件及其相关文件，完全清楚理解其内容及规约，我单位郑重声明：自本项目招标公告发布之日起向前追溯三年，在经营活动中没有重大违法记录。

注：

1. 如不提供本声明函或不按本格式提供声明函，将作无效报价处理。
2. 投标供应商对其所声明内容的真实性负责。在评审过程中乃至确定中标结果后，如发现投标供应商所声明内容不真实，则作无效报价处理，除承担相应的法律责任外，采购人有权没收其投标保证金。

投标供应商名称： （公司全称）（加盖投标供应商公章）

投标供应商法定代表人或负责人（或其授权代理人）： （亲笔签名或签章）

时间：2024 年月日

2.3 其他资格性审查资料

- 1、提供在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织的营业执照或事业单位法人证书或社会团体法人登记证书复印件。分支机构投标的，须提供总公司和分公司营业执照副本复印件，总公司出具给分支机构的授权书。
- 2、提供加盖供应商公章的《采购供应商资格信用承诺函》。
- 3、投标供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单或政府采购严重违法失信行为”记录名单；未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，如相关失信记录已失效，供应商需提供相关证明资料）。
- 4、投标供应商具有有效的《食品经营许可证》或食品经营许可（备案）证明或《食品生产许可证》，提供证书复印件；如供应商的许可证书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。

采购供应商资格信用承诺函

致：（采购人、采购代理机构）

我方参与（项目名称）（项目编号：_____）的采购活动，现承诺如下：

我方具有符合采购文件资格要求规定良好的商业信誉和健全的财务会计制度；依法缴纳税收和社会保障资金；参加本项目采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。

若我方以上承诺不实，自愿承担提供虚假材料谋取中标、成交的法律责任。

承诺供应商（全称并加盖公章）：_____

日期：_____

第三章 符合性审查文件

3.1 投标承诺函

致：佛山市南海区大沥童梦园幼儿园、佛山市浩采招标采购有限公司：

我方根据《招标文件》的要求，通过委任的全权代表，向贵方递交密封册装的全套投标文件参与下列项目的投标，现为我方的一切投标行为作郑重承诺及声明如下：

项目名称：佛山市南海区大沥童梦园幼儿园食材采购配送

项目编号：FSHC2024046G

1. 我方已认真阅读了全部招标文件及其相关文件，完全清楚理解其内容及规约，同意接受文件的要求，均没有任何异议、质疑和误解之处。
2. 我方所提供的一切文件均已经过认真、严格的审核，其内容均为合法真实、准确有效且毫无遗漏和保留，绝无任何虚假、伪造和夸大的成份，若出现违背诚实信用和无如实告知之处，愿独自承担相应的法律责任。
3. 投标有效期为自递交投标文件起至确定正式中标供应商止不少于 90 天，若我方获中标资格，投标有效期则相应延长至项目最终验收合格之日，不论在任何时候，定将按贵方的要求在规定时间内如实提供一切补充材料。
4. 完全服从和尊重评委会所作的评审结果和资格后审决定，同时清楚理解到仅凭投标报价并非是决定中标资格的唯一重要依据。
5. 同意按招标文件规定向贵方缴纳中标服务费，并按《中标通知书》的要求，如期签订合同并履行其一切责任和义务。
6. 我方在参与本次投标活动中，不曾以任何不正当的手段影响、串通、排斥有关当事人或谋取、施予非法利益，如有行为不当，愿独自承担此行为所造成的后果和法律责任。
7. 本承诺函效力及范围均涵盖整套投标文件和一切补充文件。

投标供应商名称：（公司全称）（加盖投标供应商公章）

投标供应商法定代表人或负责人（或其授权代理人）：（亲笔签名或签章）

承诺日期：2024 年 月 日

3.2 法定代表人或负责人资格证明文件

致佛山市南海区大沥童梦园幼儿园、佛山市浩采招标采购有限公司：

单位名称：_____

单位性质：_____

地址：_____

成立时间：_____年_____月_____日

经营期限：_____

姓名：_____ 身份证号码：_____ 联系电话（手机）：_____

性别：_____ 年龄：_____ 职务：_____

系（投标供应商单位名称）的法定代表人或负责人。

为参加（项目名称）（项目编号：）的投标，签署投标文件、进行合同洽谈、签署和处理与之有关的一切事务。

特此证明。

投标供应商名称：_____（公司全称）_____（加盖投标供应商公章）

日期：2024 年_____月_____日

说明：

1. 本证明文件投标供应商必须提供。此处所述的“法定代表人或负责人”须与投标供应商的《营业执照》上的内容一致。
2. 投标供应商应保证所提供的联系电话有效，以保证能及时通知投标供应商，否则由此引起的一切后果由投标供应商承担。
3. 开标评标会议期间，评标委员会如果认为有必要，要求投标供应商对投标文件含义不明确的内容作必要的澄清或说明时，投标供应商的法定代表人或负责人或其授权代理人应在 20 分钟内到达开标室，否则，可能会导致评标小组对投标供应商作出不利的判定。
4. 本法定代表人或负责人身份证明书后必须附上法定代表人或负责人的身份证复印件。
5. 本证明文件内容不得擅自删改。

3.3 法定代表人（负责人）授权委托书

致佛山市南海区大沥童梦园幼儿园、佛山市浩采招标采购有限公司：

本人（姓名），作为（投标供应商名称）的法定代表人或负责人，现授权委托本单位的（姓名）为我公司的投标代理人，以我公司的名义参加贵方组织的（项目名称）（项目编号：___）的招标投标活动。在投标过程中，对该代理人代表公司所提供、签署的一切文书和处理与投标有关的一切事务，均视为符合我方的合法利益和真实意愿，我方愿为其投标行为承担全部责任。

代理人无转委托权。

代理人详细信息如下：

姓名：（代理人姓名），身份证号码：_____，年龄：_____，

工作单位：_____，职务：_____。

有效期限：与本项目招标文件标注的投标有效期相同，自本单位盖章之日起生效。

特此授权证明。

投标供应商名称：（公司全称）（加盖投标供应商公章）

法定代表人或负责人：（亲笔签名或签章）

身份证号码：_____；

联系电话：_____；

生效日期：2024年 月 日

说明：

1. 投标供应商“法定代表人或负责人”参加投标和签署投标文件的不须提供该委托书。
2. 此处所述的“法定代表人或负责人”须与投标供应商《营业执照》上的内容一致。
3. 所指代理人即为投标代表人。
4. 投标供应商应保证所提供的联系电话有效，以保证能及时通知投标供应商，否则由此引起的一切后果由投标供应商承担。
5. 开标评标会议期间，评标小组会如果认为有必要，要求投标供应商对投标文件含义不明确的内容作必要的澄清或说明时，投标供应商的法定代表人或负责人或其授权代理人应在 20 分钟内到达开标室，否则，可能会导致评标小组对投标供应商作出不利的判定。
6. 本授权委托书后必须附上获授权代理人的身份证复印件。
7. 本授权书内容不得擅自删改。若法定代表人或负责人亲临现场参与投标决策的，则不需此函。

3.4 中标服务费支付承诺书

致佛山市浩采招标采购有限公司：

本公司_____（投标供应商名称）_____在参加贵公司组织的“佛山市南海区大沥童梦园幼儿园食材采购配送”项目（项目编号：FSHC2024046G）招标中如获中标，保证在收到贵公司发出的《中标通知书》的同时，向贵公司交纳招标文件规定的中标服务费。

如我公司违约，愿承担全部法律责任。

特此承诺。

投标供应商名称：____（公司全称）____（加盖投标供应商公章）

投标供应商法定代表人/负责人（或其授权代理人）：____（亲笔签名或签章）

日期：2024 年月日

第四章 商务部分

4.1 商务条款响应表

一、商务条款响应情况		
序号	商务条款要求	是否响应
1	完全理解并接受招标文件中对合格投标供应商的服务要求	
2	完全理解并接受招标文件的商务条款要求，全部商务条款均能完全响应	
3	完全理解并接受招标文件中对投标供应商的各项须知、规约要求和责任义务	
4	投标有效期为自递交投标文件起至确定正式中标供应商止不少于 <u>90</u> 天；中标供应商有效期为正式中标之日起至服务期满止	
5	报价内容均涵盖报价要求的一切费用和配套服务	
6	招标文件要求的服务进度	
7	同意接受合同范本所列述的各项条款	
8	同意按本项目要求缴付相关款项	
9	同意接受采购方发布的补充通知中各项商务要求（如有）	
10	同意采购方以任何形式对我方投标文件商务部分的内容真实性和有效性进行审查、验证	
二、商务条款偏离或优于情况说明（如有）		
三、不同意公开的商务部分内容（如有）		

注：

1. 响应栏内打“√”表示完全响应；打“×”视为偏离，请在“一般商务条款偏离或优于情况说明”栏中扼要说明情况。
2. 若上述商务条款内容与“采购项目商务要求”列述不一致时，均以“采购项目商务要求”详细内容为准；
3. 本表内容不得擅自修改。

投标供应商名称：_____（公司全称）_____（加盖投标供应商公章）

投标供应商法定代表人（或其授权代理人）：_____（亲笔签名或签章）

日期：2024年____月____日

4.2 企业综合概况

一、企业情况介绍表

单位名称						
地 址						
主管部门		法人代表		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	
		负 债	万元	固定资产净值	万元	
财务状况	年度	主营收入 (万元)	收入总额 (万元)	利润总额 (万元)	净利润 (万元)	资 产 负债率

注：

1. 文字描述：单位性质、发展历程、经营规模及资质状况及技术力量等。
2. 图片描述：经营场所、主要或关键产品介绍、生产场所及工艺流程等。
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。

二、企业资质文件与荣誉

资质内容	证书名称	等级	发证机构	有效期
企业各类 资质证书				

说明： 1. 须在本表后附上上述证明文件（所附的证明文件复印件须加盖投标供应商公章）。
2. 所提交证明材料内容请参照本项目的“综合评审指标表”。

三、同类项目业绩

投标供应商 2021 年 1 月 1 日至今承担过的同类项目。

序号	客户名称	项目名称	合同金额（万元）	合同时间	资料所在页码范围（必填项）
1					
2					
3					
4					
5					
6...					

注：

1. 此表投标供应商可根据实际情况自行增减，业绩必须以投标供应商名义独立完成。
2. 所提供的项目业绩均以合同为准。投标供应商须同时提供相关的合同复印件并加盖投标供应商公章。
3. 提供用户单位盖章确认的评价资料复印件并加盖投标供应商公章。
4. 所提交证明材料内容请参照本项目的“综合评审指标表”。
5. 以上表格涉及的证明材料须在本表后附上，并填写清楚证明材料所在页码（须在本表后附上证明文件复印件加盖投标供应商公章）。

四、服务团队

序号	岗位分工	姓名	职称	获得的专业 技术资格/证书	专业工 龄	同类项目经验
1	项目负责人					
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
...						

五、其他文件及资料

包括但不限于以下内容，主要根据采购项目需求的要求（格式自定）：

1. 运输车辆情况，提供相关证明材料；
2. 冷藏库情况，提供相关证明材料；
3. 配送场地情况，提供相关证明材料；
4. 产品检测设备情况，提供相关证明材料；
5. 食品安全保障情况，提供相关证明材料。

注：请各投标供应商对本项目的评审方法、评审子项内容进行详细的说明或提供相关证明材料。

第五章 技术部分

5.1 技术条款响应表

一、一般技术条款响应情况		
序号	技术条款要求	是否响应
1	完全理解并接受招标文件中对合格投标供应商的服务要求	
2	完全理解并接受招标文件的技术条款要求，全部技术条款均能完全响应	
3	同意接受采购方发布的补充通知中各项技术要求（如有）	
4	同意采购方以任何形式对我方投标文件技术部分的内容真实性和有效性进行审查、验证	
二、技术条款偏离或优于情况说明（如有）		
三、不同意公开的技术部分内容（如有）		

注：

1. 响应栏内打“√”表示完全响应；打“×”视为偏离，请在“技术条款偏离或优于情况说明”栏中扼要说明情况。
2. 若上述技术条款内容与“采购项目技术要求”列述不一致时，均以“采购项目技术要求”详细内容为准；
3. 本表内容不得擅自修改。

投标供应商名称： （加盖投标供应商公章）

投标供应商法定代表人或负责人（或其授权代理人）： （亲笔签名或签章）

日 期：2024 年 月 日

5.2项目实施方案

投标供应商应对照前述评审内容及方法，方案编写必须条理清晰、突出重点、科学合理、细致周全、精简扼要和客观真实。其要点和主要内容：

具体内容应包括但不限于：

- 1) 对本项目货物质量控制方案进行详细描述；
- 2) 对本项目配送服务方案进行详细描述；
- 3) 对本项目应急方案进行详细描述；
- 4) 检测报告情况，提供相关证明材料；
- 5) 追溯管理信息平台情况，提供相关证明材料；
- 6) 对本项目的企业管理制度进行详细描述。

注：请各投标供应商针对本项目的评审方法、评审子项内容进行详细描述说明或提供相关证明材料。

第六章 价格部分

6.1 投标报价汇总表

项目名称：_____

项目编号：_____

响应供应商名称：_____

折扣率报价	大写：百分之__
	小写：_____%
项目服务期限	自合同签订之日起一年。

响应供应商名称：（公司全称）_____（加盖响应供应商公章）

响应供应商法定代表人（或其授权代理人）：_____（亲笔签名或签章）

日期：2024年__月__日

6.2 中小企业声明函（服务）

（非中、小、微型企业产品投标无需提供此项资料）

本公司（联合体）郑重声明，根据相关规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，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。

投标供应商名称：_____（公司全称）（加盖投标供应商公章）

投标供应商法定代表人或负责人（或其授权代理人）：（亲笔签名或签章）

承诺日期：2024年月日

说明：

1. 如不属于上述情形，请删除本函。
2. 不具备法人资格的投标供应商，须与设立主管的法人机构同时加盖公章。
3. 本声明函内容不得擅自删改。
4. 评审小组或采购人在评审期间或合同签订前认为有必要时，可要求投标供应商随时提供以上内容的证明材料，以上内容经核实后如有虚假或与事实不符的，将对投标供应商作无效投标处理并列入不良行为记录，已获得成交资格的其成交资格无效且同时须承担相应的法律责任。

6.3 残疾人福利性单位声明函

（非残疾人福利性单位投标无需提供此项资料）

本单位郑重声明，根据相关的规定，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。

说明：

1. 如不属于上述情形，请删除本函。
2. 不具备法定代表人资格的投标供应商，须与设立主管的法定代表人机构同时加盖公章。
3. 本声明函内容不得擅自删改。
4. 评审小组或采购人在评审期间或合同签订前认为有必要时，可要求投标供应商随时提供以上内容的证明材料，以上内容经核实后如有虚假或与事实不符的，将对投标供应商作无效投标处理并列入不良行为记录，已获得成交资格的其成交资格无效且同时须承担相应的法律责任。

投标供应商名称：_____（公司名称）_____（加盖投标供应商公章）

投标供应商法定代表人或负责人（或其授权代理人）：_____（亲笔签名或签章）

时 间： 2024 年 月 日

附件：

密封袋封面格式

投标文件正/副本密封袋封面格式

致：佛山市浩采招标采购有限公司

佛山市南海区大沥童梦园幼儿园采购项目

投标文件

密封内容： 正本投标文件份/ 副本投标文件份

请投标单位根据递交文件的内容，相应在上“”处中打“√”

投供供应商：_____

项目编号：FSHC2024046G

项目名称：佛山市南海区大沥童梦园幼儿园食材采购配
送

在 2024 年 月 日 午 时 分之前不得启封

开标地点：佛山市岭南大道南 1 号世纪莲体育中心内东门商务区 4 号门

注意事项

1. 正、副本可分开单独封装，也可一起密封并标贴此封面，密封口处须加盖投标供应商公章。
2. 因交通及停车或有不便，递交投标文件时务请提早到达！

唱标信封密封袋封面格式

致：佛山市浩采招标采购有限公司

佛山市南海区大沥童梦园幼儿园采购项目

投标文件

密封内容：唱标信封

投标供应商：_____

项目编号：FSHC2024046G

项目名称：佛山市南海区大沥童梦园幼儿园食材采购配送

在 2024 年 月 日 午 时 分之前不得启封

开标地点：佛山市岭南大道南 1 号世纪莲体育中心内东门商务区 4 号门

注意事项

一、唱标信封包括内容如下（另单独封装，并按下列顺序装订）：

1. 《投标报价汇总表》原件（须加盖投标供应商公章）；
2. 投标文件电子文档；

二、重要提示：

1. 唱标信封与正、副本必须分开单独封装并标贴此封面，密封口处须加盖投标供应商公章。
2. 因交通及停车或有不便，递交投标文件时务请提早到达！