

广东省政府采购

公开招标文件

采购计划编号：**440101-2024-24844**

采购项目编号：**0809-24411GZG302020701**

项目名称：广东省广州新华监狱**2025**年民警职工饭堂食材配送服务采购项目

采购人：广东省广州新华监狱

采购代理机构：广东华伦招标有限公司

第一章 投标邀请

广东华伦招标有限公司受广东省广州新华监狱的委托，采用公开招标方式组织采购广东省广州新华监狱2025年民警职工饭堂食材配送服务采购项目。欢迎符合资格条件的国内供应商参加投标。

一.项目概述

1.名称与编号

项目名称：广东省广州新华监狱2025年民警职工饭堂食材配送服务采购项目
采购计划编号：440101-2024-24844
采购项目编号：0809-24411GZG302020701
采购方式：公开招标
预算金额：2,480,000.00元

2.项目内容及需求情况（采购项目技术规格、参数及要求）

采购包1(广东省广州新华监狱2025年民警职工饭堂食材配送服务采购项目):
采购包预算金额：2,480,000.00元

| 品目号 | 品目名称 | 采购标的 | 数量（单位） | 技术规格、参数及要求 | 品目预算(元) | 是否允许进口产品 |
|-----|-----------|--------------------------------|--------|------------|--------------|----------|
| 1-1 | 食品和饮料批发服务 | 广东省广州新华监狱2025年民警职工饭堂食材配送服务采购项目 | 1(项) | 详见第二章 | 2,480,000.00 | 否 |

本采购包不接受联合体投标
合同分包：不允许合同分包
合同履行期限：自合同签订之日起1年或累计结算金额达到合同金额时止

二.投标人的资格要求

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

- 1）具有独立承担民事责任的能力：具有独立承担民事责任的能力：在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人，投标（响应）时提交有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明）副本复印件。分支机构投标的，须提供总公司和分公司营业执照副本复印件，总公司出具给分支机构的授权书。
- 2）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：提供承诺，格式自拟。
- 3）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：提供承诺，格式自拟。
- 4）履行合同所必需的设备和专业技术能力：履行合同所必需的设备和专业技术能力：提供承诺，格式自拟。。
- 5）参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录：参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录：参照投标（报价）函相关承诺格式内容。重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚（根据财库〔2022〕3号文，“较大数额罚款”认定为200万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于200万元的，从其规定）。

2.落实政府采购政策需满足的资格要求：

采购包1（广东省广州新华监狱2025年民警职工饭堂食材配送服务采购项目）： 采购包1（广东省广州新华监狱2025年民警职工饭堂食材配送服务采购项目）： 采购包整体预留专门面向小微企业,全部服务由小微企业承接。提供供应商出具的《中小企业声明函（服务）》，若供应商属于残疾人福利性单位或监狱企业的，还须提供供应商的《残疾人福利性单位声明

函》或属于监狱企业的证明文件。格式见投标（响应）文件格式。

3.本项目特定的资格要求：

采购包1（广东省广州新华监狱2025年民警职工饭堂食材配送服务采购项目）：

1)供应商未被列入“中国执行信息公开网”（zxgk.court.gov.cn）“失信被执行人”名单信息；未被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）“重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单”记录名单信息；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截止时间当天在“中国执行信息公开网”（zxgk.court.gov.cn）、“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）

2)单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加本采购项目（或采购包）投标（响应）。为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参与本项目投标（响应）。投标函相关承诺要求内容。

3)供应商必须具有行政主管部门颁发的有效的《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》，提供证书扫描件；如供应商的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

4)本项目不接受联合体投标。

三.获取招标文件

时间：详见招标公告及其变更公告（如有）

地点：详见招标公告及其变更公告（如有）

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

售价：免费

四.提交投标文件截止时间、开标时间和地点：

提交投标文件截止时间和开标时间：详见招标公告及其变更公告（如有）

（自招标文件开始发出之日起至投标人提交投标文件截止之日止，不得少于20日）

地点：详见招标公告及其变更公告（如有）

五.公告期限、发布公告的媒介：

1、公告期限：自本公告发布之日起不得少于5个工作日。

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

六.本项目联系方式：

1.采购人信息

名称：广东省广州新华监狱

地址：广州市花都区赤坭镇荷溪路2号

联系方式：020-37736216

2.采购代理机构信息

名称：广东华伦招标有限公司

地址：广东省广州市越秀区广仁路1号广仁大厦7楼

联系方式：020-83172166-826

3.项目联系方式

项目联系人： 陈小姐

电话： 020-83172166-826

4.技术支持联系方式

云平台联系方式： 020-88696588

开标评标服务专线： 020-88696599

采购代理机构： 广东华伦招标有限公司

第二章 采购需求

一、项目概况：

一、项目概况：

（一）概况

- 1、打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。
- 2、打“▲”号条款为重要技术参数，若有部分“▲”条款未响应或不满足，将导致其响应性评审加重扣分，但不作为无效投标条款。
- 3、本项目属于政府采购项目，通过公开招标的方式确定一家中标人为广东省广州新华监狱2025年民警职工饭堂提供食材配送服务,本项目配送的食材只用作早餐、午餐和晚餐使用（含周末及法定节假日）。
- 4、项目属性：服务类。
- 5、供应期限和预算金额：自合同签订之日起1年或累计结算金额达到合同金额时止。本项目预算金额为248万元，预算使用完毕或服务期满,本项目结束。本项目预算金额仅供参考，具体以采购方实际发生的项目费用而定。
- 6、服务地点：广州市花都区赤坭镇荷溪路2号（广东省广州新华监狱）。
- 7、本项目属于专门面向小微企业预留采购份额的项目，根据《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）规定，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。

《中小企业声明函》注意事项：

请供应商填写《中小企业声明函》时注意（非本项目采购需求内容）：

- ①“单位名称”：指本项目采购人单位名称全称；
- ②“项目名称”：指本项目的项目名称；
- ③“标的名称”：指本项目对应采购包的“采购标的”；
- ④正文中的“企业名称”：指承接本项目的单位（服务类项目，指投标人）；落款处的“企业名称（盖章）”指投标（响应）供应商。
- 8、投标人须对本项目的采购标的进行整体响应，任何只对本项目采购标的其中一部分内容、数量进行的响应都被视为无效响应。
- 9、需要落实的政府采购政策：《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）、《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）、《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）、《关于运用政府采购政策支持乡村产业振兴的通知》（财库〔2021〕19号）、《广州市财政局广州市农业农村局广州市协作办公室广州市供销合作总社转发广东省财政厅广东省农业农村厅广东省供销合作联社关于落实运用政府采购政策支持乡村产业振兴有关工作的通知》（穗财采〔2021〕40号）、《广州市财政局关于落实2023年政府采购脱贫地区农副产品工作的通知》（穗财采〔2022〕12号）及相关政策规定。
- 10、《采购需求》主要商务要求中的“标的提供的时间”、“标的提供的地点”、“付款方式”、“验收要求”、“履约保证金”均为实质性条款，投标人须对此响应并完全满足或优于这些条款，否则将被视为无效投标。

附表：结算费用表

| 采购标的 | 投标折扣率 |
|------------------------------------|---------|
| 广东省广州新华监狱2025年民警职工饭堂 食材配送服务采购项目 | _____ % |

采购包1（广东省广州新华监狱2025年民警职工饭堂食材配送服务采购项目）

1.主要商务要求

| | |
|---------|---------------------------|
| 标的提供的时间 | 自合同签订之日起1年或累计结算金额达到合同金额时止 |
| 标的提供的地点 | 采购人指定地点 |

| | |
|------|---|
| 付款方式 | <p>1期：支付比例100%、1、付款方式货款按月结算,在办理付款手续之前，双方须对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计,并经采购人核实无误后，中标人凭国家增值税发票，月考核表，货物签收表向采购人申请付款,采购人在收到发票后10个工作日内将货款以转账方式付给中标人。供货期内实际采购货物金额累计达到采购预算时，视同本项目合同供货结束。</p> <p>2、若中标人当月供应的货物品种或数量低于采购人要求提供品种或数量的95%，需扣除当月货款的5%。</p> <p>3、月肉类及蔬菜瓜果类产品货款=当月20日公布的广州菜篮子公布的周边城区菜篮子平均零售价×中标折扣率×当月肉类货物及蔬菜瓜果类货物实际供货数量。备注：（1）20日当日没有公布价格的，将推前至有公布价格的当日。（2）合同执行期内，不论中标人供应货物的来源何地均按中标折扣率进行结算，中标折扣率在合同期内不作调整。</p> <p>4、月粮油类产品货款=当月20日公布的广州菜篮子公布的广州米袋子行情零售价×中标折扣率×当月粮油类货物实际供货数量。</p> <p>5、中标人凭以下有效文件与采购人结算：（1）合同；（2）中标人开具的正式发票；（3）供货清单；（4）验收报告（加盖采购人公章）。</p> <p>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政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已经按期支付。</p> <p>7、如在项目实施期间，若相关部门有关于结算或付款等最新的政策要求，中标人需无条件配合采购人完成相关工作。</p> <p>如项目发生合同融资，采购人应当将合同款项支付到合同约定收款账户。</p> |
|------|---|

| | |
|-------|--|
| 验收要求 | <p>1期：1) 做好卸货前的检查。采购人和中标人双方的验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。2) 食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象；3) 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—入库的程序完成验收，中标人可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给采购人的查验原件后索取复印件留存。验收人员如确定有所差异,应即刻通知送货人员，发现食品有损坏的情况,应在相关单据上记录所有损坏情况，对货物损坏情况进行拍照并存档。4) 每批次每种货物均抽查验收；5) 按后附产品质量描述对货物质量进行抽查；6) 抽查发现食品安全质量问题的处理：详见处罚措施。7) 抽查发现资质证照不全问题的处理：①整批产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明的全部退货；②抽查发现部分产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明，加抽15%，两次抽查数50%以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动植物检疫合格证明的，将无动植物检疫合格证明的货物退货；③整批产品有省地市出具的动植物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽15%，两次抽查数50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货。8) 货物的质量问题争议及解决办法：因货物的质量问题发生争议，由广州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。货物符合质量标准的，鉴定费由采购人承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由中标人承担，并且采购人有权追究中标人的相关责任。9) 退（补）货流程：对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成供应商以不影响员工伙食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,而不是退货给供应商。10) 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，采购人的验收人员应和中标人一起在采购登记记录上签明意见和名字及日期,并保留双方签字单据。11) 中标人应在送货前提前通知采购人送货时间,以使做好交收工作。如中标人未能按时交货的。采购人有权自行采购,并由中标人承担因此产生的一切损失和费用(包括直接经济损失和间接经济损失)。</p> |
| 履约保证金 | 不收取 |
| | <p>其他，1.在任何情况下，采购人不保证中标人在服务期内的供货量，请自行考虑风险。2.若中标人提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，造成食品安全事故的，经鉴定原因后，如确实为中标人提供之食品问题，中标人需相应的法律责任及负担全额医药费，包括刑事责任和民事赔偿。采购人有权无条件终止合同。3.中标人应能够配合采购人及时更新所提供的符合监管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。4.中标人在实施货物供货期间，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或</p> |

其他

者个人，中标人必须指派相对固定的人员完成货物配送服务，并需将配送人员的详细资料报采购人备案，货物配送人员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。如需要更换配送人员，必须事先通知采购人并将其个人资料送采购人审批，审批合格者才能更换。★ 5.报价要求：5.1合同价为本项目预算金额2,480,000.00元，投标人在省云平台系统上《开标一览表》及投标客户端在线填写报价均填报为预算金额2,480,000.00元。预算金额不作为评审价，如投标人不按要求填报价格，按无效投标处理。5.2本项目需在投标文件中另外提供《结算费用表》，详见“第二章 采购需求”中“一、项目概况”附表格式。5.3《结算费用表》折扣率报价作为价格评审价，也是最终实际中标折扣率结算价，中标折扣率在合同期内不作调整，投标人根据实际情况综合考虑报折扣率。5.4投标折扣率必须为固定报价，投标折扣率有效报价范围：0.00%＜投标折扣率≤100.00%，投标折扣率如为整数（如90%，即9折）的可不显示小数点及其后数值，折扣率带有小数（如90.50%）的需准确到小数点后两位小数，四舍五入。中标折扣率为中标人的投标折扣率，服务期间该折扣率为固定不变。投标折扣率由各投标人根据企业本身情况自行报价。不接受区间报价（如10%~12%），投标折扣率＞100%投标无效。5.5折扣率报价包含税费、货物加工、检测、包装、仓储、送货、质保期保障等合同实施过程中的应预见和不可预见费用。6.★在项目实施期间，若区相关部门有统一的政策要求，如签订的合同内容与最新的政策要求有违背的，则合同终止，如鼓励优先采购贫困地区农副产品政策并有预留比例要求的，中标人应无条件服从并积极配合采购人。（提供承诺函，格式自定）7.★投标人须承诺不得挂靠其他公司进行投标。（提供承诺函，格式自定）8.采购人对食堂原材料有特殊要求的，中标人须无条件配合；特殊原材料价格可参照广州市发展与改革委员（<https://121.8.226.252/basic/sendReportInfoes>）当月20日公布的广州市城区菜篮子价格栏目公布的零售价为基准价（（20日当日没有公布价格的，将推前至有公布价格的当日））；如计菜篮子价格基准价无法满足购买该原材料价格时，中标人可提交相关依据，最终由采购人确定是否调整结算单价。9.★根据《广州市财政局关于落实2023年政府采购脱贫地区农副产品工作的通知》（穗财采[2023]13号）的相关规定，乙方必须承诺在项目预算中预留的预算份额，用于通过“政府采购贫困地区农副产品网络销售平台”（即“国家832扶贫平台”）采购农副产品，具体采购产品类别、数量、预算及时间等由甲方与乙方协商决定。“国家832扶贫平台”采购农副产品，结算按照“国家832扶贫平台”上公示的价格进行，结算价格公式=国家832扶贫平台公示单价×实际配送量。（在投标时提供承诺函，格式自定）10.定价方式：10.1广州市菜篮子范围内食材按<https://121.8.226.252/basic/sendReportInfoes>广州菜篮子价格栏目每月20日公布的“周边城区菜篮子平均零售价”和“广州米袋子行情零售价”（该价格已含税）为基准价。（20日当日没有公布价格的，将推前至有公布价格的当日）广州菜篮子中未公布的品种，由采购人和中标人共同到采购人所在地花都区市场，选取三家门店含税平均价作为基准价。以上价格均执行折扣率，且折扣率在合同期内不作调整。10.2定价时间：当月20日作为当月26日

| | |
|--|--|
| | 至下个月25日结算基准价的定价日，20日当日没有公布价格的，将定价日推前至有公布价格的当日。如签定合同当月在20日之后，当月的定价日以合同签署后双方约定为准。 10.3 根据市、区相关政策，中标人必须配合采购人优先从扶贫地区采购货物，采购方式为采购人根据市、区相关政策发布的采购方式，在扶贫地区采购的货物不执行折扣率，但结算（含税）时需提供采购订单、发票、网站截图等资料作为结算依据。 11. 结算方式：按月结算，每月结算公示为：月肉类及蔬菜瓜果类产品货款＝当月20日公布的广州菜篮子公布的周边城区菜篮子平均零售价×中标折扣率×当月肉类货物及蔬菜瓜果类货物实际供货数量。月粮油类产品货款＝当月20日公布的广州菜篮子公布的广州米袋子行情零售价×中标折扣率×当月粮油类货物实际供货数量。备注：（1）20日当日没有公布价格的，将推前至有公布价格的当日。（2）合同执行期内，不论中标人供应货物的来源何地均按中标折扣率进行结算，中标折扣率在合同期内不作调整。 |
|--|--|

2.技术标准与要求

| 序号 | 品目名称 | 标的名称 | 单位 | 数量 | 分项预算单价（元） | 分项预算总价（元） | 所属行业 | 技术要求 |
|----|-----------|--------------------------------|----|------|--------------|--------------|------|-------|
| 1 | 食品和饮料批发服务 | 广东省广州新华监狱2025年民警职工饭堂食材配送服务采购项目 | 项 | 1.00 | 2,480,000.00 | 2,480,000.00 | 批发业 | 详见附件一 |

附表一：广东省广州新华监狱2025年民警职工饭堂食材配送服务采购项目

| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 | | | | | | |
|------|--------------|---|----|------|------|-----|--------------|--|
| | 1 | A.蔬菜类、水果类和水产、冰鲜鱼类 (一) 产品要求 1、蔬菜类要求 1.1 属季节问题，若出现品种不能满足采购人需求的情况，可与采购人协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类）。 1.2 蔬菜类应保持较好的色泽和新鲜度,利用率达到 96% 。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。蔬菜应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象。禁止采购超过保质期限的食品。 (附《蔬菜感官质量要求》)《蔬菜感官质量要求》) <table><tr><th>类别</th><th>包含品种</th><th>质量要求</th></tr><tr><td>叶菜类</td><td>白菜类、甘蓝类和绿叶菜类</td><td>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</td></tr></table> | 类别 | 包含品种 | 质量要求 | 叶菜类 | 白菜类、甘蓝类和绿叶菜类 | 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 |
| 类别 | 包含品种 | 质量要求 | | | | | | |
| 叶菜类 | 白菜类、甘蓝类和绿叶菜类 | 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 | | | | | | |

| | | |
|-----|--------------------------------|--|
| | 的合性蔬菜。 | 、腐烂霉变现象，无虫霉(米心除外)；结球的叶菜应结球紧实；菠菜和本地芹菜可带根。椰菜花、青花菜属于同一品种，形状正常，肉质致密、新鲜，不带叶柄，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；椰菜花花球洁白，无毛花，青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色，无紫花、无枯蕾现象。 |
| 茄果类 | 番茄、茄子、甜椒、辣椒等 | 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。 |
| 瓜类 | 黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜等。 | 形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜，无明显机械伤。 |
| 根菜类 | 萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁甘蓝等。 | 皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密。新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫害斑，不带泥沙，不带茎叶、须根。 |
| 薯芋类 | 马铃薯、薯蓣、芋、姜、豆薯等。 | 色泽一致，不带泥沙，不带茎叶、须根，无机械和病虫害斑，无腐烂、干瘪。马铃薯皮不能变绿色，无发芽。 |
| 葱蒜类 | 大葱、分葱、四季葱等。 | 允许葱和大蒜的青蒜保留干净须根，去老叶，韭菜去根去老叶，蒜头、洋葱要去枯叶；可食部分质地细嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。 |
| 豆类 | 豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等。 | 形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。食荚类：豆荚新鲜幼嫩，均匀。食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。 |
| 水生类 | 茭白、藕、荸荠、慈菇、菱 | 属同一品种规格，肉质鲜嫩，成熟度适中，无泥土、杂质、机械伤，不干瘪，不腐烂霉变，茭白不黑心。 |

| | | | | | | | | | | | |
|------|-------------------|---|--|-----|--|------|-------------|--------------------------------------|-----|-------------------|---------------------|
| | | <table> <tr> <td></td><td>角等。</td><td></td></tr> <tr> <td>多年生类</td><td>竹笋、黄花菜、芦笋等。</td><td>属同一品种规格，幼嫩，无病虫害斑，无明显机械伤。黄花菜鲜花不能直接煮食。</td></tr> <tr> <td>芽苗类</td><td>绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等。</td><td>芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。</td></tr> </table> | | 角等。 | | 多年生类 | 竹笋、黄花菜、芦笋等。 | 属同一品种规格，幼嫩，无病虫害斑，无明显机械伤。黄花菜鲜花不能直接煮食。 | 芽苗类 | 绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等。 | 芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。 |
| | 角等。 | | | | | | | | | | |
| 多年生类 | 竹笋、黄花菜、芦笋等。 | 属同一品种规格，幼嫩，无病虫害斑，无明显机械伤。黄花菜鲜花不能直接煮食。 | | | | | | | | | |
| 芽苗类 | 绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等。 | 芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。 | | | | | | | | | |
| | 3 | <p>1.3蔬菜包装与标志要求：</p> <p>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；</p> <p>2)标志：每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。</p> <p>3)食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。蔬菜来源应当于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。</p> <p>4)运输要求：运输工具应清洁卫生无污染，食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；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。</p> <p>5)对蔬菜生产商的管理要求：菜地配有专用的农药喷洒用具及其他农具；蔬菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。</p> <p>6)对蔬菜生产商环境要求：菜地周围需设有隔离网、隔离带或其他有效的隔离措施，确保不受临近农田施肥和用药污染；菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、医院以及污水排放管道等污染源。</p> <p>7)对蔬菜生产商水源要求：菜地应有清洁无污染的灌溉水源；灌溉水井设有防护设施。灌溉水源需经检测验证符合规定要求，并一年内在蔬菜种植过程对水源进行2次监测。</p> <p>8)农药要求：种植使用的农药必须符合食品安全管理部门的规定，严禁使用违禁药物；农药的采购、保管、发放、使用必须建立记录；蔬菜生产使用农药的间隔期必须符合行业规定，并且采收前供应商应从种植地取样检测农残项目，合格后方可供应。</p> <p>9)蔬菜卫生质量要求：卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。</p> | | | | | | | | | |

| | | <table><tr><th>项目</th><th>指标（mg/kg）</th></tr><tr><td>甲胺磷</td><td>不得检出</td></tr><tr><td>甲拌磷</td><td>不得检出</td></tr><tr><td>氧化乐果</td><td>不得检出</td></tr><tr><td>甲基对硫磷</td><td>不得检出</td></tr><tr><td>呋喃丹</td><td>不得检出</td></tr><tr><td>百菌清</td><td>≤1.0</td></tr><tr><td>多菌灵</td><td>≤0.5</td></tr><tr><td>汞（以Hg计）</td><td>≤0.01</td></tr><tr><td>铅（以Pb计）</td><td>≤0.2</td></tr><tr><td>砷（以As计）</td><td>≤0.5</td></tr><tr><td>氟（以F计）</td><td>≤0.5</td></tr><tr><td>硝酸盐（以NaNO₃计）</td><td>瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200</td></tr><tr><td>亚硝酸盐（以NaNO₂计）</td><td>≤4</td></tr></table> | 项目 | 指标（mg/kg） | 甲胺磷 | 不得检出 | 甲拌磷 | 不得检出 | 氧化乐果 | 不得检出 | 甲基对硫磷 | 不得检出 | 呋喃丹 | 不得检出 | 百菌清 | ≤1.0 | 多菌灵 | ≤0.5 | 汞（以Hg计） | ≤0.01 | 铅（以Pb计） | ≤0.2 | 砷（以As计） | ≤0.5 | 氟（以F计） | ≤0.5 | 硝酸盐（以NaNO ₃ 计） | 瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200 | 亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计） | ≤4 | |
|----------------------------|--------------------|--|----|-----------|-----|------|-----|------|------|------|-------|------|-----|------|-----|------|-----|------|---------|-------|---------|------|---------|------|--------|------|---------------------------|--------------------|----------------------------|----|--|
| 项目 | 指标（mg/kg） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 甲胺磷 | 不得检出 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 甲拌磷 | 不得检出 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 氧化乐果 | 不得检出 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 甲基对硫磷 | 不得检出 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 呋喃丹 | 不得检出 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 百菌清 | ≤1.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 多菌灵 | ≤0.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 汞（以Hg计） | ≤0.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 铅（以Pb计） | ≤0.2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 砷（以As计） | ≤0.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 氟（以F计） | ≤0.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 硝酸盐（以NaNO ₃ 计） | 瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计） | ≤4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | <p>10)投入生产前，生产者应对其所用农药的毒性、残留量、使用方法和农药残留量进行检测，确保其符合国家标准。对于不符合国家标准的农药，生产者不得使用。对于符合国家标准但存在安全隐患的农药，生产者应停止使用，并向有关部门报告。</p> <p>1).禁止使用的农药品种：有机肿类杀菌剂福美肿（高残留），有机氯类杀虫剂六六六、滴滴涕（高残留）、三氯杀螨醇（含滴滴涕），有机磷类杀虫剂甲拌磷、乙拌磷、久效磷、对硫磷、甲基对硫磺、甲胺磷、甲基异硫磷、氧化乐果（均属高毒），氨基甲酸酯类杀虫剂克百威、涕灭威、灭多威（均属高毒）。二甲基甲脒类杀虫杀螨剂杀虫脒（慢性中毒、致癌）等。</p> <p>2).提倡使用的农药品种：微生物源杀虫、杀菌剂如B t、白僵菌、阿维菌素、中生菌素、多氧霉素、农抗120等；植物源杀虫剂如烟碱、苦参碱、印楝素、除虫菊、鱼藤、茴蒿素、松脂合剂等；昆虫生长调节剂如灭幼脒、除虫脒、卡死克、扑虱灵等；矿物源杀虫、杀菌剂如机油乳油、柴油乳油、腐必清以及由硫酸铜和硫黄分别配制的多种药剂等；低毒、低残留化学农药如吡虫啉、马拉硫磷、辛硫磷、敌百虫、双甲脒、尼索朗、克螨特、螨死净、菌毒清、代森锰锌类（喷克、大生M—45）、新星、甲基托布津、多菌灵、扑海因、粉锈宁、甲霜灵、百菌清等。</p> <p>3).有限制地使用中等毒性农药：主要品种有乐斯本、抗蚜威、敌敌畏、杀螟硫磷、灭扫利、功夫、歼灭、杀灭菊酯、氰戊菊酯、高效氯氰菊酯等。为了减少农药的污染，除了注意选用农药品种以外，还要严格控制农药的施用量，应在有效浓度范围内，尽量用低浓度进行防治，喷药次数要根据药剂的残效期和病虫害发生程度来定。不要随意提高用药剂量、浓度和次数，应从改进施药方法和喷药质量方面来提高药剂的防治效果。另外，在采收前20天应停止喷洒农药，以保证果品中无残留，或虽有少量残留但不超标。</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <p>水果类要求</p> <p>1)水果的品种（包括但不限于以下品种）：苹果、橙子、柑、石榴、杨桃、香蕉、圣女果、哈密瓜、西瓜、木瓜、提子、水晶梨、香梨、砂糖橘、金桔、沙田柚、奇异果、火龙果等，具体提供的品种顺应季节变化。</p> <p>2)质量要求：</p> <p>A.水果供应链要求：所有水果的来源必须清晰。</p> <p>B.所提供的水果应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤。</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

伤，带有芳香味。

C.中标人所提供的果品应符合国家规定的绿色果品要求。应是优质、洁净，其品质、营养价值和卫生安全指标应严格符合国家的规定及相关食品卫生标准。

3)水果检验标准(果品感官鉴别要点)

A.鲜果品的感官鉴别方法主要是目测、鼻嗅和口尝。其中目测包括三方面的内容：一是果品的成熟度和是否具有该品种应有的色泽及形态特征；二是果型是否端正，个头大小是否基本一致，三是果品表面是否清洁新鲜，有无病虫害和机械损伤等。鼻嗅则是辨别果品是否带有本品种所特有的芳香味，果品的变质可以通过其气味的不良改变直接鉴别出来，像西瓜的馊味等，都是很好的例证。口尝不但能感知果品的滋味是否正常，还能感觉到果肉的质地是否良好，它也是很重要的一个感官指标。

B.干果品虽然较鲜果的含水量低或是经过了干制，但其感官鉴别的原则与指标都基本上和前述三项大同小异。

4)几种主要水果质量标准：

(1)柑橘类(脐橙、蜜橘、西柚、蜜柚等):果实结实、有弹性,于掂有重量感,果形完整、有色泽、无疤痕、不萎缩、变色、受挤压变形,柚类无褐斑、黑点。

劣质品:果皮有疤痕,失水干缩,腐烂霉变。

(2)苹果类(蛇果、青苹果、红富士等):结实、多汁、有光泽,表面光滑,无压伤、疤痕不干皱

劣质品:腐烂发霉,果皮失水萎缩,有疤痕、有压伤

(3)梨类(鸭梨、雪梨、贡梨、香梨等):结实、甜而多汁,个体均匀、不变色、干皱,无压伤

劣质品:失水干皱,无光泽,果皮变黑,切开心发黑,有冻压伤

(4)水蜜桃:果皮粉红带绒毛,不过熟略硬,果肉香甜爽滑多汁。

劣质品:有压伤,开裂出水,变软过熟,腐烂。

5)樱桃:果形圆而小,大小均匀,带鲜绿果柄,有弹性,果肉鲜甜多汁

劣质品:疤痕、萎缩、破裂、腐烂、过熟、冻伤

(6)浆果类(提子、葡萄、奇异果、猕猴桃、草莓):果实结实饱满,大小均匀,无压伤。

劣质品:果粒脱落、开裂,压伤,破溃出水、腐烂

(7)瓜类(哈密瓜、香瓜、木瓜、西瓜等):果形完整,结实、无开裂、压伤

劣质品:有疤痕、压伤,出现黑斑,瓜身变软、腐烂。

(8)热带水果类

(9)火龙果:表皮鲜红,叶片鲜绿,结实而有弹性,果肉白、有黑色种子,口味淡甜。

劣质品:叶片发黄、干皱、颜色黯淡,表皮开裂、变软,果柄腐烂。

(10)枇杷:果实尖圆、色橙红,结实有弹性,果肉甜香。

劣质品:腐烂、变软、疤痕,

(11)芒果:果粒大小均匀,果皮光滑细腻,果肉幼滑甜香。劣质品:表皮发黑或黑斑,失水萎缩,果柄处腐烂。

(12)香蕉:果实象牙状,未成熟青绿色、成熟后鲜黄色,软糯香甜。每板香蕉不少于5只,中间3只长15厘米以上,单只至80克以上。

劣质品:表皮发黑,果柄腐烂,压伤、冻伤。

(13)龙眼:果实小而圆,果皮浅咖啡色,果肉甜多汁。单果重16-25克。

劣质品:表皮发黑,爆裂、出水。

| | | <p>(14)荔枝:果实心形,色泽鲜红带绿,口感结实有弹性,香甜味美,脆嫩多汁。</p> <p>劣质品:表皮发黑,果实过软,失水干硬,爆裂。</p> <p>(15)洋桃:果实呈星形,色浅绿,成熟后金黄色,表皮有光泽,果肉晶莹,口味酸甜。</p> <p>劣质品:表面有黑斑、疤痕、外伤、边缘变色发黑。</p> <p>(16)黑红布林:果实圆形或椭圆形,颜色黑或暗红,结实有弹性,有光泽,果肉黄或红色,味甜美</p> <p>劣质品:疤痕、果顶开裂,发霉,失水萎缩,过熟变软,冻伤。</p> <p>(17)菠萝:果皮厚、有突出果眼呈鳞状,果形椭圆,果肉黄色,肉质脆嫩爽甜,纤维少冠顶叶青绿</p> <p>劣质品:通体金黄(已过熟),果肉发软,果眼溢汁,表面发霉</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|------|--|-------|----|-------|----|----|----|---|----|----|-----|----|-----|---|----|----|-----|----|-----|---|-----|----|----|----|-----|---|----|----|----|----|------|---|-----|----|-----|----|-----|---|-----|----|-----|----|-----|---|----|----|-----|----|-------|---|-----|----|-----|----|-------|---|----|----|----|----|-------|----|----|----|----|----|-----|----|-----|----|----|----|----|----|-----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|----|-----|----|-----|----|-----|----|-----|----|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|----|----|----|----|----|-----|----|----|----|-----|----|-----|----|----|----|-----|----|------|----|------|----|------|----|-----|----|----|----|----|----|-----|----|-----|----|----|
| | 6 | <p>水产、冰鲜鱼类</p> <p>1)水产类健康,体态匀称,游动活泼,体色鲜明,体表光滑,眼睛亮丽,鳞片鳍条完好。</p> <p>2)冰鲜鱼类健康,体态匀称,体色鲜明,体表光滑,鳍条完好。</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 7 | <p>采购参考清单附表(此表仅供参考,可根据实际情况添加物品)</p> <p>(1)青菜类、瓜豆类</p> <table><tr><th>序号</th><th>名称</th><th>序号</th><th>名称</th><th>序号</th><th>名称</th></tr><tr><td>1</td><td>潺菜</td><td>37</td><td>红尖椒</td><td>73</td><td>雪里红</td></tr><tr><td>2</td><td>苋菜</td><td>38</td><td>鲜淮山</td><td>74</td><td>榨菜丝</td></tr><tr><td>3</td><td>通心菜</td><td>39</td><td>土豆</td><td>75</td><td>什锦菜</td></tr><tr><td>4</td><td>春菜</td><td>40</td><td>莲藕</td><td>76</td><td>无叶酸菜</td></tr><tr><td>5</td><td>小白菜</td><td>41</td><td>西红柿</td><td>77</td><td>酸笋片</td></tr><tr><td>6</td><td>小塘菜</td><td>42</td><td>白萝卜</td><td>78</td><td>鲜木耳</td></tr><tr><td>7</td><td>菜心</td><td>43</td><td>红萝卜</td><td>79</td><td>绿色海带丝</td></tr><tr><td>8</td><td>奶白菜</td><td>44</td><td>青萝卜</td><td>80</td><td>带皮玉米棒</td></tr><tr><td>9</td><td>菠菜</td><td>45</td><td>冬瓜</td><td>81</td><td>去皮玉米棒</td></tr><tr><td>10</td><td>芥菜</td><td>46</td><td>苦瓜</td><td>82</td><td>荷兰豆</td></tr><tr><td>11</td><td>芥兰菜</td><td>47</td><td>白瓜</td><td>83</td><td>甜豆</td></tr><tr><td>12</td><td>西洋菜</td><td>48</td><td>青瓜</td><td>84</td><td>玉豆</td></tr><tr><td>13</td><td>生菜</td><td>49</td><td>茄瓜</td><td>85</td><td>白豆角</td></tr><tr><td>14</td><td>油麦菜</td><td>50</td><td>青木瓜</td><td>86</td><td>青豆角</td></tr><tr><td>15</td><td>枸杞叶</td><td>51</td><td>半生熟木瓜</td><td>87</td><td>番薯</td></tr><tr><td>16</td><td>椰菜</td><td>52</td><td>节瓜</td><td>88</td><td>蒜苔</td></tr><tr><td>17</td><td>苦麦菜</td><td>53</td><td>水瓜</td><td>89</td><td>青蒜</td></tr><tr><td>18</td><td>枸杞菜</td><td>54</td><td>丝瓜</td><td>90</td><td>干葱头</td></tr><tr><td>19</td><td>大白菜</td><td>55</td><td>南瓜</td><td>91</td><td>马蹄肉</td></tr><tr><td>20</td><td>潮州白菜</td><td>56</td><td>云南小瓜</td><td>92</td><td>鲜玉米粒</td></tr><tr><td>21</td><td>长白菜</td><td>57</td><td>浦瓜</td><td>93</td><td>鲜笋</td></tr><tr><td>22</td><td>京包菜</td><td>58</td><td>鲜草菇</td><td>94</td><td>洋葱</td></tr></table> | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 1 | 潺菜 | 37 | 红尖椒 | 73 | 雪里红 | 2 | 苋菜 | 38 | 鲜淮山 | 74 | 榨菜丝 | 3 | 通心菜 | 39 | 土豆 | 75 | 什锦菜 | 4 | 春菜 | 40 | 莲藕 | 76 | 无叶酸菜 | 5 | 小白菜 | 41 | 西红柿 | 77 | 酸笋片 | 6 | 小塘菜 | 42 | 白萝卜 | 78 | 鲜木耳 | 7 | 菜心 | 43 | 红萝卜 | 79 | 绿色海带丝 | 8 | 奶白菜 | 44 | 青萝卜 | 80 | 带皮玉米棒 | 9 | 菠菜 | 45 | 冬瓜 | 81 | 去皮玉米棒 | 10 | 芥菜 | 46 | 苦瓜 | 82 | 荷兰豆 | 11 | 芥兰菜 | 47 | 白瓜 | 83 | 甜豆 | 12 | 西洋菜 | 48 | 青瓜 | 84 | 玉豆 | 13 | 生菜 | 49 | 茄瓜 | 85 | 白豆角 | 14 | 油麦菜 | 50 | 青木瓜 | 86 | 青豆角 | 15 | 枸杞叶 | 51 | 半生熟木瓜 | 87 | 番薯 | 16 | 椰菜 | 52 | 节瓜 | 88 | 蒜苔 | 17 | 苦麦菜 | 53 | 水瓜 | 89 | 青蒜 | 18 | 枸杞菜 | 54 | 丝瓜 | 90 | 干葱头 | 19 | 大白菜 | 55 | 南瓜 | 91 | 马蹄肉 | 20 | 潮州白菜 | 56 | 云南小瓜 | 92 | 鲜玉米粒 | 21 | 长白菜 | 57 | 浦瓜 | 93 | 鲜笋 | 22 | 京包菜 | 58 | 鲜草菇 | 94 | 洋葱 |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 潺菜 | 37 | 红尖椒 | 73 | 雪里红 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 苋菜 | 38 | 鲜淮山 | 74 | 榨菜丝 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 通心菜 | 39 | 土豆 | 75 | 什锦菜 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 春菜 | 40 | 莲藕 | 76 | 无叶酸菜 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 小白菜 | 41 | 西红柿 | 77 | 酸笋片 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 小塘菜 | 42 | 白萝卜 | 78 | 鲜木耳 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 菜心 | 43 | 红萝卜 | 79 | 绿色海带丝 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 奶白菜 | 44 | 青萝卜 | 80 | 带皮玉米棒 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | 菠菜 | 45 | 冬瓜 | 81 | 去皮玉米棒 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | 芥菜 | 46 | 苦瓜 | 82 | 荷兰豆 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | 芥兰菜 | 47 | 白瓜 | 83 | 甜豆 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | 西洋菜 | 48 | 青瓜 | 84 | 玉豆 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | 生菜 | 49 | 茄瓜 | 85 | 白豆角 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | 油麦菜 | 50 | 青木瓜 | 86 | 青豆角 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | 枸杞叶 | 51 | 半生熟木瓜 | 87 | 番薯 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | 椰菜 | 52 | 节瓜 | 88 | 蒜苔 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | 苦麦菜 | 53 | 水瓜 | 89 | 青蒜 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | 枸杞菜 | 54 | 丝瓜 | 90 | 干葱头 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | 大白菜 | 55 | 南瓜 | 91 | 马蹄肉 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | 潮州白菜 | 56 | 云南小瓜 | 92 | 鲜玉米粒 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | 长白菜 | 57 | 浦瓜 | 93 | 鲜笋 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | 京包菜 | 58 | 鲜草菇 | 94 | 洋葱 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table><tr><td>23</td><td>菜花</td><td>59</td><td>鲜冬菇</td><td>95</td><td>香芋</td></tr><tr><td>24</td><td>西芹</td><td>60</td><td>茶树菇</td><td>96</td><td>蒜头</td></tr><tr><td>25</td><td>正宗香芹</td><td>61</td><td>鸡腿菇</td><td>97</td><td>蒜米</td></tr><tr><td>26</td><td>椰子/个</td><td>62</td><td>鲜平菇</td><td>98</td><td>姜肉</td></tr><tr><td>27</td><td>香菜</td><td>63</td><td>金针菇</td><td>99</td><td>生姜</td></tr><tr><td>28</td><td>韭菜</td><td>64</td><td>百合/包</td><td>100</td><td>鲜沙姜</td></tr><tr><td>29</td><td>韭黄</td><td>65</td><td>酸豆角</td><td>101</td><td>绿豆芽</td></tr><tr><td>30</td><td>韭菜花</td><td>66</td><td>萝卜干</td><td>102</td><td>黄豆芽</td></tr><tr><td>31</td><td>生葱</td><td>67</td><td>萝卜条</td><td>103</td><td>本地新土豆</td></tr><tr><td>32</td><td>北方京葱</td><td>68</td><td>榨菜粒</td><td>104</td><td>无土番茄</td></tr><tr><td>33</td><td>莴笋</td><td>69</td><td>有叶酸菜</td><td>105</td><td>茅根/湿</td></tr><tr><td>34</td><td>西兰花</td><td>70</td><td>咸梅菜</td><td>106</td><td>竹蔗</td></tr><tr><td>35</td><td>圆椒</td><td>71</td><td>甜梅菜</td><td>107</td><td>沙葛</td></tr><tr><td>36</td><td>尖椒</td><td>72</td><td>榨菜/件</td><td>108</td><td>粉葛</td></tr></table> <p>(2) 鱼类</p> <table><tr><th>序号</th><th>名称</th><th>序号</th><th>名称</th><th>序号</th><th>名称</th></tr><tr><td>1</td><td>鲩鱼</td><td>6</td><td>生鱼</td><td>11</td><td>鲮鱼肉</td></tr><tr><td>2</td><td>大扁鱼</td><td>7</td><td>金昌鱼</td><td>12</td><td>大鱼骨</td></tr><tr><td>3</td><td>大头鱼</td><td>8</td><td>塘虱鱼</td><td>13</td><td>大鱼尾</td></tr><tr><td>4</td><td>福寿鱼</td><td>9</td><td>太阳鱼</td><td>14</td><td>钳鱼</td></tr><tr><td>5</td><td>鲈鱼</td><td>10</td><td>鲫鱼</td><td>15</td><td>黄骨鱼</td></tr></table> | 23 | 菜花 | 59 | 鲜冬菇 | 95 | 香芋 | 24 | 西芹 | 60 | 茶树菇 | 96 | 蒜头 | 25 | 正宗香芹 | 61 | 鸡腿菇 | 97 | 蒜米 | 26 | 椰子/个 | 62 | 鲜平菇 | 98 | 姜肉 | 27 | 香菜 | 63 | 金针菇 | 99 | 生姜 | 28 | 韭菜 | 64 | 百合/包 | 100 | 鲜沙姜 | 29 | 韭黄 | 65 | 酸豆角 | 101 | 绿豆芽 | 30 | 韭菜花 | 66 | 萝卜干 | 102 | 黄豆芽 | 31 | 生葱 | 67 | 萝卜条 | 103 | 本地新土豆 | 32 | 北方京葱 | 68 | 榨菜粒 | 104 | 无土番茄 | 33 | 莴笋 | 69 | 有叶酸菜 | 105 | 茅根/湿 | 34 | 西兰花 | 70 | 咸梅菜 | 106 | 竹蔗 | 35 | 圆椒 | 71 | 甜梅菜 | 107 | 沙葛 | 36 | 尖椒 | 72 | 榨菜/件 | 108 | 粉葛 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 1 | 鲩鱼 | 6 | 生鱼 | 11 | 鲮鱼肉 | 2 | 大扁鱼 | 7 | 金昌鱼 | 12 | 大鱼骨 | 3 | 大头鱼 | 8 | 塘虱鱼 | 13 | 大鱼尾 | 4 | 福寿鱼 | 9 | 太阳鱼 | 14 | 钳鱼 | 5 | 鲈鱼 | 10 | 鲫鱼 | 15 | 黄骨鱼 |
|----|------|--|------|-----|-------|-----|----|----|----|----|----|-----|----|----|----|------|----|-----|----|----|----|------|----|-----|----|----|----|----|----|-----|----|----|----|----|----|------|-----|-----|----|----|----|-----|-----|-----|----|-----|----|-----|-----|-----|----|----|----|-----|-----|-------|----|------|----|-----|-----|------|----|----|----|------|-----|------|----|-----|----|-----|-----|----|----|----|----|-----|-----|----|----|----|----|------|-----|----|----|----|----|----|----|----|---|----|---|----|----|-----|---|-----|---|-----|----|-----|---|-----|---|-----|----|-----|---|-----|---|-----|----|----|---|----|----|----|----|-----|
| 23 | 菜花 | 59 | 鲜冬菇 | 95 | 香芋 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24 | 西芹 | 60 | 茶树菇 | 96 | 蒜头 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 25 | 正宗香芹 | 61 | 鸡腿菇 | 97 | 蒜米 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 26 | 椰子/个 | 62 | 鲜平菇 | 98 | 姜肉 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 27 | 香菜 | 63 | 金针菇 | 99 | 生姜 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 28 | 韭菜 | 64 | 百合/包 | 100 | 鲜沙姜 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | 韭黄 | 65 | 酸豆角 | 101 | 绿豆芽 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | 韭菜花 | 66 | 萝卜干 | 102 | 黄豆芽 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 31 | 生葱 | 67 | 萝卜条 | 103 | 本地新土豆 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 32 | 北方京葱 | 68 | 榨菜粒 | 104 | 无土番茄 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 33 | 莴笋 | 69 | 有叶酸菜 | 105 | 茅根/湿 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 34 | 西兰花 | 70 | 咸梅菜 | 106 | 竹蔗 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 35 | 圆椒 | 71 | 甜梅菜 | 107 | 沙葛 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 36 | 尖椒 | 72 | 榨菜/件 | 108 | 粉葛 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 鲩鱼 | 6 | 生鱼 | 11 | 鲮鱼肉 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 大扁鱼 | 7 | 金昌鱼 | 12 | 大鱼骨 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 大头鱼 | 8 | 塘虱鱼 | 13 | 大鱼尾 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 福寿鱼 | 9 | 太阳鱼 | 14 | 钳鱼 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 鲈鱼 | 10 | 鲫鱼 | 15 | 黄骨鱼 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 8 | <p>猪肉、牛肉、家禽类</p> <p>(一) 产品要求</p> <p>1.鲜肉要求</p> <p>1.1所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉联厂，供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件核查），鲜肉确保每日新鲜、无异味。（提供承诺函，格式自定）</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 9 | <p>2.腊肉、腊肠要求：</p> <p>2.1腊肉：符合国家标准，良质腊肉色泽鲜明，肌肉暗红色，脂肪透明呈乳白色，肉干燥结实，带有固有的腊式香味；</p> <p>2.2腊肠：符合国家标准，品质好的腊肠是肠衣干燥，不发霉，无粘液，肠衣与肉馅紧密联在一起，表面紧而有弹性，色泽均匀，肥肉色白，瘦肉色红，无灰色斑点，气味芳香。</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | 10 | <p>3.家禽要求</p> <p>3.1新鲜光禽：光禽是指经宰杀去毛以后的鸡、鸭、鹅等禽类，质量好坏，是否新鲜，主要根据以下几方面来判别：</p> <p>（1）喙有光泽、干燥、无粘液；</p> <p>（2）口腔：新鲜的光禽口腔粘膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异味；</p> <p>（3）新鲜的光禽眼睛明亮，充满整个眼窝；</p> <p>（4）皮肤：新鲜的光禽皮肤上毛孔隆起，表面干燥而紧缩，呈乳白色或淡黄色，稍带微红，无异味；</p> <p>（5）脂肪：新鲜的光禽脂肪呈淡黄色或黄色，有光泽，无异味；</p> <p>（6）肌肉：新鲜光禽肌肉结实，有弹性，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰红色，变质的光禽肌肉松弛，湿润发粘，色变暗红，有明显腐败气味；</p> <p>3.2冷冻禽类食品解冻后净重量不少于95%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于95%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于95%，解冻时间为半小时以内（室温20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。采购参考清单</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|------|---|------|----|------|----|----|----|---|------|----|------|----|------|---|------|----|------|----|------|---|----|----|----|----|----|---|-----|----|----|----|----|---|-----|----|----|----|----|---|------|----|----|----|----|---|-----|----|-----|----|----|---|----|----|-----|----|----|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|---|---|----|----|----|----|----|----|---|----|---|----|---|-----|---|----|---|----|----|-----|---|-----|---|-----|----|------|---|----|---|-----|---|---|
| | 11 | <p>附表（此表仅供参考，可根据实际情况添加物品）</p> <p>1.猪肉</p> <table><tr><th>序号</th><th>名称</th><th>序号</th><th>名称</th><th>序号</th><th>名称</th></tr><tr><td>1</td><td>带皮上肉</td><td>15</td><td>带皮花肉</td><td>29</td><td>去皮上肉</td></tr><tr><td>2</td><td>去皮花肉</td><td>16</td><td>带皮猪蹄</td><td>30</td><td>去皮猪蹄</td></tr><tr><td>3</td><td>赤肉</td><td>17</td><td>枚肉</td><td>31</td><td>枚柳</td></tr><tr><td>4</td><td>一字枚</td><td>18</td><td>肉眼</td><td>32</td><td>猪展</td></tr><tr><td>5</td><td>鲜排骨</td><td>19</td><td>肋排</td><td>33</td><td>肉排</td></tr><tr><td>6</td><td>猪手、脚</td><td>20</td><td>龙骨</td><td>34</td><td>筒骨</td></tr><tr><td>7</td><td>尾脊骨</td><td>21</td><td>猪头骨</td><td>35</td><td>扇骨</td></tr><tr><td>8</td><td>肥肉</td><td>22</td><td>猪颈肉</td><td>36</td><td>圆蹄</td></tr><tr><td>9</td><td>蹄筋</td><td>23</td><td>猪肝</td><td>37</td><td>猪心</td></tr><tr><td>10</td><td>猪肚</td><td>24</td><td>猪腰</td><td>38</td><td>猪俐</td></tr><tr><td>11</td><td>猪尾</td><td>25</td><td>小肚</td><td>39</td><td>大肠</td></tr><tr><td>12</td><td>大肠头</td><td>26</td><td>粉肠</td><td>40</td><td>猪皮</td></tr><tr><td>13</td><td>猪肺</td><td>27</td><td>生肠</td><td>41</td><td>猪红</td></tr><tr><td>14</td><td>大油</td><td>28</td><td>猪肉滑</td><td>/</td><td>/</td></tr></table> <p>2.牛肉</p> <table><tr><th>序号</th><th>名称</th><th>序号</th><th>名称</th><th>序号</th><th>名称</th></tr><tr><td>1</td><td>牛肉</td><td>5</td><td>牛霖</td><td>9</td><td>牛百叶</td></tr><tr><td>2</td><td>牛展</td><td>6</td><td>牛柳</td><td>10</td><td>牛坑腩</td></tr><tr><td>3</td><td>牛碎腩</td><td>7</td><td>牛肉滑</td><td>11</td><td>腌牛肉片</td></tr><tr><td>4</td><td>牛心</td><td>8</td><td>牛骨头</td><td>/</td><td>/</td></tr></table> <p>3.禽鸟</p> | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 1 | 带皮上肉 | 15 | 带皮花肉 | 29 | 去皮上肉 | 2 | 去皮花肉 | 16 | 带皮猪蹄 | 30 | 去皮猪蹄 | 3 | 赤肉 | 17 | 枚肉 | 31 | 枚柳 | 4 | 一字枚 | 18 | 肉眼 | 32 | 猪展 | 5 | 鲜排骨 | 19 | 肋排 | 33 | 肉排 | 6 | 猪手、脚 | 20 | 龙骨 | 34 | 筒骨 | 7 | 尾脊骨 | 21 | 猪头骨 | 35 | 扇骨 | 8 | 肥肉 | 22 | 猪颈肉 | 36 | 圆蹄 | 9 | 蹄筋 | 23 | 猪肝 | 37 | 猪心 | 10 | 猪肚 | 24 | 猪腰 | 38 | 猪俐 | 11 | 猪尾 | 25 | 小肚 | 39 | 大肠 | 12 | 大肠头 | 26 | 粉肠 | 40 | 猪皮 | 13 | 猪肺 | 27 | 生肠 | 41 | 猪红 | 14 | 大油 | 28 | 猪肉滑 | / | / | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 1 | 牛肉 | 5 | 牛霖 | 9 | 牛百叶 | 2 | 牛展 | 6 | 牛柳 | 10 | 牛坑腩 | 3 | 牛碎腩 | 7 | 牛肉滑 | 11 | 腌牛肉片 | 4 | 牛心 | 8 | 牛骨头 | / | / |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 带皮上肉 | 15 | 带皮花肉 | 29 | 去皮上肉 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 去皮花肉 | 16 | 带皮猪蹄 | 30 | 去皮猪蹄 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 赤肉 | 17 | 枚肉 | 31 | 枚柳 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 一字枚 | 18 | 肉眼 | 32 | 猪展 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 鲜排骨 | 19 | 肋排 | 33 | 肉排 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 猪手、脚 | 20 | 龙骨 | 34 | 筒骨 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 尾脊骨 | 21 | 猪头骨 | 35 | 扇骨 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 肥肉 | 22 | 猪颈肉 | 36 | 圆蹄 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | 蹄筋 | 23 | 猪肝 | 37 | 猪心 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | 猪肚 | 24 | 猪腰 | 38 | 猪俐 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | 猪尾 | 25 | 小肚 | 39 | 大肠 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | 大肠头 | 26 | 粉肠 | 40 | 猪皮 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | 猪肺 | 27 | 生肠 | 41 | 猪红 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | 大油 | 28 | 猪肉滑 | / | / | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 牛肉 | 5 | 牛霖 | 9 | 牛百叶 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 牛展 | 6 | 牛柳 | 10 | 牛坑腩 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 牛碎腩 | 7 | 牛肉滑 | 11 | 腌牛肉片 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 牛心 | 8 | 牛骨头 | / | / | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <table><tr><th>序号</th><th>名称</th><th>序号</th><th>名称</th><th>序号</th><th>名称</th></tr><tr><td>1</td><td>光鸡</td><td>5</td><td>清远麻鸡</td><td>9</td><td>江西鸡</td></tr><tr><td>2</td><td>老鸡</td><td>6</td><td>竹丝鸡</td><td>10</td><td>正宗走地鸡</td></tr><tr><td>3</td><td>水鸭</td><td>7</td><td>番鸭</td><td>11</td><td>光鸭</td></tr><tr><td>4</td><td>鹌鹑</td><td>8</td><td>乳鸽</td><td>12</td><td>鹅</td></tr></table> | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 1 | 光鸡 | 5 | 清远麻鸡 | 9 | 江西鸡 | 2 | 老鸡 | 6 | 竹丝鸡 | 10 | 正宗走地鸡 | 3 | 水鸭 | 7 | 番鸭 | 11 | 光鸭 | 4 | 鹌鹑 | 8 | 乳鸽 | 12 | 鹅 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|-------|--|-------|------|---------|------|------|------|----|------|----|------|----|-----|----|-----|----|-----|----|-------|----|-----|----|-----|----|-----|---|-------|----|-------|----|------|----|-----|----|-----|----|------|---|-----|----|-----|----|---------|---|-----|----|-----|----|------|---|-----|----|-----|----|-------|---|-----|----|------|----|-----|----|-----|----|-----|----|-----|----|-----|----|-------|----|------|----|-----|---|---|---|---|
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 光鸡 | 5 | 清远麻鸡 | 9 | 江西鸡 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 老鸡 | 6 | 竹丝鸡 | 10 | 正宗走地鸡 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 水鸭 | 7 | 番鸭 | 11 | 光鸭 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 鹌鹑 | 8 | 乳鸽 | 12 | 鹅 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <p>4.冷冻类</p> <table><tr><th>序号</th><th>名称</th><th>序号</th><th>名称</th><th>序号</th><th>名称</th></tr><tr><td>1</td><td>冻鸡胸肉</td><td>13</td><td>冻猪手</td><td>24</td><td>冻鱿鱼</td></tr><tr><td>2</td><td>鸡中亦</td><td>14</td><td>冻猪脚</td><td>25</td><td>冻猪肚</td></tr><tr><td>3</td><td>冻鸡壳</td><td>15</td><td>冻猪耳</td><td>26</td><td>冻带鱼</td></tr><tr><td>4</td><td>冻无皮花肉</td><td>16</td><td>冻有皮花肉</td><td>27</td><td>冻鱿鱼须</td></tr><tr><td>5</td><td>鸡亦尖</td><td>17</td><td>冻前排</td><td>28</td><td>冻红珊瑚</td></tr><tr><td>6</td><td>冻鸡肾</td><td>18</td><td>冻肋排</td><td>29</td><td>冻南昌鱼(中)</td></tr><tr><td>7</td><td>冻鸡脚</td><td>19</td><td>冻小排</td><td>30</td><td>冻鱿鱼亦</td></tr><tr><td>8</td><td>小鸡腿</td><td>20</td><td>冻筒骨</td><td>31</td><td>冰鲜秋刀鱼</td></tr><tr><td>9</td><td>大鸡腿</td><td>21</td><td>金锣肋排</td><td>32</td><td>冻猪舌</td></tr><tr><td>10</td><td>冻猪肚</td><td>22</td><td>冻鸭肾</td><td>33</td><td>冻龙骨</td></tr><tr><td>11</td><td>冻扇骨</td><td>23</td><td>冰鲜红珊瑚</td><td>34</td><td>冻南仓鱼</td></tr><tr><td>12</td><td>冻鱼肉</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td></tr></table> | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 1 | 冻鸡胸肉 | 13 | 冻猪手 | 24 | 冻鱿鱼 | 2 | 鸡中亦 | 14 | 冻猪脚 | 25 | 冻猪肚 | 3 | 冻鸡壳 | 15 | 冻猪耳 | 26 | 冻带鱼 | 4 | 冻无皮花肉 | 16 | 冻有皮花肉 | 27 | 冻鱿鱼须 | 5 | 鸡亦尖 | 17 | 冻前排 | 28 | 冻红珊瑚 | 6 | 冻鸡肾 | 18 | 冻肋排 | 29 | 冻南昌鱼(中) | 7 | 冻鸡脚 | 19 | 冻小排 | 30 | 冻鱿鱼亦 | 8 | 小鸡腿 | 20 | 冻筒骨 | 31 | 冰鲜秋刀鱼 | 9 | 大鸡腿 | 21 | 金锣肋排 | 32 | 冻猪舌 | 10 | 冻猪肚 | 22 | 冻鸭肾 | 33 | 冻龙骨 | 11 | 冻扇骨 | 23 | 冰鲜红珊瑚 | 34 | 冻南仓鱼 | 12 | 冻鱼肉 | / | / | / | / |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 冻鸡胸肉 | 13 | 冻猪手 | 24 | 冻鱿鱼 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 鸡中亦 | 14 | 冻猪脚 | 25 | 冻猪肚 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 冻鸡壳 | 15 | 冻猪耳 | 26 | 冻带鱼 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 冻无皮花肉 | 16 | 冻有皮花肉 | 27 | 冻鱿鱼须 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 鸡亦尖 | 17 | 冻前排 | 28 | 冻红珊瑚 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 冻鸡肾 | 18 | 冻肋排 | 29 | 冻南昌鱼(中) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 冻鸡脚 | 19 | 冻小排 | 30 | 冻鱿鱼亦 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 小鸡腿 | 20 | 冻筒骨 | 31 | 冰鲜秋刀鱼 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | 大鸡腿 | 21 | 金锣肋排 | 32 | 冻猪舌 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | 冻猪肚 | 22 | 冻鸭肾 | 33 | 冻龙骨 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | 冻扇骨 | 23 | 冰鲜红珊瑚 | 34 | 冻南仓鱼 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | 冻鱼肉 | / | / | / | / | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 12 | <p>粮油、干货副食品和调味品类</p> <p>（一）产品要求</p> <p>1、副食品要求</p> <p>1.1副食品的质量基本标准要求符合国家行业标准，干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整、无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。采购人可根据实际情况对需要的副食品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的副食品采购人有权拒绝接受。</p> <p>1.2所有副食品调味料均为正规厂家生产，包装完整，所有产品有“QS或SC”标志，标明商品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期。</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <p>采购参考清单附表（此表仅供参考，可根据实际情况添加物品）</p> <table><tr><th>序号</th><th>商品名称</th><th>序号</th><th>商品名称</th><th>序号</th><th>商品名称</th><th>序号</th><th>商品名称</th></tr><tr><td>1</td><td>食盐</td><td>26</td><td>梅菜</td><td>50</td><td>红豆</td><td>74</td><td>冰糖</td></tr><tr><td>2</td><td>中筋面粉</td><td>27</td><td>沙茶王</td><td>51</td><td>绿豆</td><td>75</td><td>紫菜</td></tr><tr><td>3</td><td>米粉</td><td>28</td><td>头菜丝</td><td>52</td><td>木耳</td><td>76</td><td>五香粉</td></tr></table> | 序号 | 商品名称 | 序号 | 商品名称 | 序号 | 商品名称 | 序号 | 商品名称 | 1 | 食盐 | 26 | 梅菜 | 50 | 红豆 | 74 | 冰糖 | 2 | 中筋面粉 | 27 | 沙茶王 | 51 | 绿豆 | 75 | 紫菜 | 3 | 米粉 | 28 | 头菜丝 | 52 | 木耳 | 76 | 五香粉 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 序号 | 商品名称 | 序号 | 商品名称 | 序号 | 商品名称 | 序号 | 商品名称 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 食盐 | 26 | 梅菜 | 50 | 红豆 | 74 | 冰糖 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 中筋面粉 | 27 | 沙茶王 | 51 | 绿豆 | 75 | 紫菜 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 米粉 | 28 | 头菜丝 | 52 | 木耳 | 76 | 五香粉 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

13

| | | | | | | | |
|----|------|----|------|----|------|----|-----|
| 4 | 桂林米粉 | 29 | 蚝油 | 53 | 八宝粥料 | 77 | 黑豆 |
| 5 | 鸡蛋 | 30 | 豆腐干 | 54 | 食用纯碱 | 78 | 陈醋 |
| 6 | 面饼 | 31 | 咸蛋 | 55 | 海带 | 79 | 辣椒干 |
| 7 | 豆腐 | 32 | 粉丝 | 56 | 薏米 | 80 | 八角 |
| 8 | 皮蛋 | 33 | 酸菜 | 57 | 柴鱼 | 81 | 马蹄粉 |
| 9 | 新鲜河粉 | 34 | 黄花菜 | 58 | 白菜干 | 82 | 陈皮 |
| 10 | 咸菜 | 35 | 卤料 | 59 | 冬菜 | 83 | 桂皮 |
| 11 | 高筋面粉 | 36 | 生粉 | 60 | 柱候酱 | 84 | 蛋糕油 |
| 12 | 面条 | 37 | 盐焗鸡粉 | 61 | 冬菇 | 85 | 红枣 |
| 13 | 新鲜肠粉 | 38 | 眉豆 | 62 | 改良剂 | 86 | 笋干 |
| 14 | 咸鱼 | 39 | 花生米 | 63 | 扁豆 | 87 | 咖喱粉 |
| 15 | 萝卜丁 | 40 | 腐竹 | 64 | 熏豆干 | 88 | 茴香 |
| 16 | 油炸豆卜 | 41 | 片糖 | 65 | 辣椒干粉 | 89 | 酸豆角 |
| 17 | 黄豆 | 42 | 莲蓉 | 66 | 南乳 | 90 | 泡打粉 |
| 18 | 老抽 | 43 | 腐乳 | 67 | 雪耳 | 91 | 苏打粉 |
| 19 | 榨菜 | 44 | 豆沙 | 68 | 发酵粉 | 92 | 花椒 |
| 20 | 榨菜丝 | 45 | 味精 | 69 | 霸王花 | 93 | 丁香 |
| 21 | 白糖 | 46 | 五柳菜 | 70 | 胡椒粉 | 94 | 臭粉 |
| 22 | 雪菜 | 47 | 豆瓣酱 | 71 | 剁辣椒酱 | 95 | 草果 |
| 23 | 粘米粉 | 48 | 糯米 | 72 | 酸梅酱 | 96 | 生抽 |
| 24 | 萝卜条 | 49 | 豆豉 | 73 | 酵母 | 97 | 白醋 |

| | | | | | | | | | | |
|----|----|--|----|----|---|---|---|---|---|---|
| | | <table><tr><td>25</td><td>红糖</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td></tr></table> | 25 | 红糖 | / | / | / | / | / | / |
| 25 | 红糖 | / | / | / | / | / | / | | | |
| | 14 | <p>2、大米</p> <p>2.1.大米品种要求：加工精度为国标三号大米</p> <p>2.2.大米质量标准</p> <p>1)米类执行标准：GB/T 1354-2018标准或按最新标准执行一等米，不含添加剂。</p> <p>2)大米的质量标准：除符合标准一等米外，要求：</p> <p>碎米总量≤7%（国家标准：≤35%）</p> <p>小碎米总量≤2%（国家标准：≤2.5%）</p> <p>不完善粒≤3.5%（国家标准：≤4.0%）</p> <p>黄米粒按国家标准执行。</p> <p>3)有“QS或SC”标志，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，质量符合米类执行标准。</p> <p>4)具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异等，符合国家粮食卫生标准。</p> <p>5)大米要求的资质证明：</p> <p>a)生产（供应）企业的资质证明（首次供应时提供）：《营业执照》、《食品流通许可证》或《食品经营许可证》、《全国工业产品生产许可证》。</p> <p>b)《产品质量检验报告》由政府产品质量监督部门出具，每季度一次。</p> <p>c)《出厂检验报告》交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格报告单。</p> | | | | | | | | |

| | | |
|--|----|--|
| | 15 | <p>3、食用油（不含转基因成分的食用油）</p> <p>3.1基本要求：外包装完好，有QS或SC标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味；</p> <p>3.2食用油生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》、《食品流通许可证》或《食品经营许可证》、《全国工业产品生产许可证》；</p> <p>3.3气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味；</p> <p>3.4加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物；</p> <p>3.5不得混有其他食用油或非食用油；</p> <p>3.6卫生标准和动植物检疫项目，按照国家规定执行；</p> <p>3.7执行标准</p> <p>1）油类执行标准：</p> <p>低芥酸菜籽色拉油：NY/T 1273-2007</p> <p>花生油：GB/T 1534-2017</p> <p>大豆油：GB/T 1535-2017</p> <p>葵花籽油：GB/T 10464-2017</p> <p>棉籽油：GB/T 1537-2019</p> <p>油茶籽油：GB/T 11765-2018</p> <p>玉米油：GB 19111-2017</p> <p>米糠油：GB19112-2003</p> <p>2）油类质量要求：</p> <p>每个食用油品种必须色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内（原粮及成品粮色泽、气味必须正常。霉变粒不得超过2%。真菌毒素：黄曲霉毒素B₁（5μg/kg~20μg/kg）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇（≤1000 μg/kg）、玉米赤霉烯酮（≤60μg/kg）、赭曲霉毒素A（5μg/kg）。重金属污染物：铅（≤0.2 mg/kg）、镉(0.1 mg/kg~0.2 mg/kg)、汞（0.02 mg/kg）、无机砷（0.1 mg/kg~0.2 mg/kg）。农药：对磷化物、马拉硫磷等140余种农药规定了最大残留限量）。并根据用户需求的食用油等级保质保量完成供货。要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产，还是用压榨法生产的)和是否用转基因油料生产，不许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售，牟取暴利，一经查处，中标人将承担全部责任。</p> |
|--|----|--|

| | 16 | <div>采购参考清单附表（此表仅供参考，可根据实际情况添加物品）</div> <table><tr><th>序号</th><th>名称</th></tr><tr><td>1</td><td>优质杂优米</td></tr><tr><td>2</td><td>晚米</td></tr><tr><td>3</td><td>长丝油粘米</td></tr><tr><td>4</td><td>粳米（大地主山区米）</td></tr><tr><td>6</td><td>籼米</td></tr><tr><td>7</td><td>食用调和油</td></tr><tr><td>8</td><td>花生油</td></tr></table> | 序号 | 名称 | 1 | 优质杂优米 | 2 | 晚米 | 3 | 长丝油粘米 | 4 | 粳米（大地主山区米） | 6 | 籼米 | 7 | 食用调和油 | 8 | 花生油 |
|----|------------|---|----|----|---|-------|---|----|---|-------|---|------------|---|----|---|-------|---|-----|
| 序号 | 名称 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 优质杂优米 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 晚米 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 长丝油粘米 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 粳米（大地主山区米） | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 籼米 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 食用调和油 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 花生油 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <div>4.干货类要求</div> <div>A、供应产品质量要求：</div> <div>1.供应方所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。</div> <div>2.供应方所提供产品必须价格合理，应按照投标报价供给，否则需方有权不用。</div> <div>3.供应方在供应过程中，如果出现质量问题或造成食物中毒,如变质等情况，经查实后确属供方责任，供方应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。</div> <div>B、干货类质量要求：</div> <div>1.干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购方可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。</div> <div>2.几种主要干货制品的质量标准：</div> <div>（1）肉皮：作为干肉皮，无论什么部位，体表洁净无毛，白亮无残余肥膘，无虫蛀，干爽，敲击时响声清脆，质量均匀为好，反之则为次之，如已发霉，并有哈喇味，即已变质。</div> <div>（2）玉兰片：玉兰片以色泽黄白、洁净、肉厚、纤维少、节较密、体长不超过10~17cm的为最好，肉薄节疏、纤维多而粗老的质量较差。</div> <div>（3）黄花菜：又名金针菜，干燥、有清香味，菜色黄亮、身条长而粗壮、条杆粗细均匀者为佳。</div> <div>（4）黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差。</div> <div>（5）银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，完整者为佳品，朵小、色黄、根大、无光泽，散碎者次之；黄黑色者质量最次，依上述标准可将银耳分为上中 下三等。质量好的银耳，根部易酥烂，食之柔软，质量次则根部大而发硬。</div> <div>（6）香菇：根据采收季节和形状不同，香菇又分为花菇、厚菇、薄菇和菇丁四类，其中以花菇质量最好，厚菇次之，薄菇更差，菇丁质量最差。</div> <div>A、花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味者为质好好香菇。</div> | | | | | | | | | | | | | | | | |

B、厚菇：形状如伞，顶面无花纹，呈黑色并略有光泽，质嫩、肉厚、朵稍大，质量稍次。

C、薄菇：形状扁平、开伞、朵大、肉薄、菌盖表面浅褐色，菌褐白色，菌柄稍高，浅咖啡色，基部稍带红色或红褐色，质量比花菇厚，菇差，味淡。

D、菇丁：是指未充分发育的香菇，个小，直径在2cm以下，味淡质差。

(7) 腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。一极品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。二极品：颜色较一极品灰黄、干燥无碎块。三极品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

(8) 粉丝：质量好的粉丝，粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。

(9) 蹄筋：猪蹄筋的质量首先从蹄筋抽取的部位区别，后蹄筋体长而圆、粗状、光滑的品质好。前蹄筋体短而扁细、品质较差、保管完好的蹄筋应呈白色、无杂质，干、硬度高。

(10) 干贝：上等干贝粒大完整、黄亮干燥、肉质饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。粒小、碎破、色淡无光泽者较次。破碎、发黑发霉的为变质品。

(11) 鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，选购时应注意：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优。体形部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点、体小而宽、肉薄者为次品。

(12) 海蜇：海蜇是由水母加工制成，选购时应注意色泽，以乳白色或淡黄色、气味清新、质厚均匀、个体完整、块大、无血黑（体肉红皮）有光泽的为上品，带有膜状血衣的为次品。

(13) 海参：检验标准主要是以体形的大小，肉质的厚薄及体内有无沙粒来鉴别。体形大、肉质厚、体内无沙者为上品，体形小、肉质薄、原体没剖开，体内有沙粒者较差。

(14) 紫菜：属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，散片状卷筒，其中以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。

(15) 人工合成发菜：发菜是陆生褐色藻类，以藻体细长、绿黑色、柔软爽滑、干燥、无杂质的质量为优，反之则劣。

(16) 鱼肚：其标准一般为体大整齐、肚厚、身干、光洁明亮、无虫蛀腐者好；灰暗、肉薄、体小则次之，有虫蛀、颜色发黑、变霉则为变质品。

采购参考清单附表（此表仅供参考，可根据实际情况添加物品）

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------|--|--|--------|-----|---|----|----|-----|-------|--|--|---|----|--|---|----|--|---|----|--|-------|--------------------------------|--|----|----|--|----|----|--|---------|-----------------------------------|--|----|----|--|----------|---|--|----|----|--|----|----|--|----------|--|--|----|----|--|----|--------|--|--------|---|--|----|----|--|--|
| | | <table><tr><td>序号</td><td>名称</td></tr><tr><td>1</td><td>肉皮</td></tr><tr><td>2</td><td>玉兰片</td></tr><tr><td>3</td><td>黄花菜</td></tr></table> | 序号 | 名称 | 1 | 肉皮 | 2 | 玉兰片 | 3 | 黄花菜 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 序号 | 名称 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 肉皮 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 玉兰片 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 黄花菜 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 18 | <table><tr><td>货物质量要求</td><td>黑木耳</td><td></td></tr><tr><td>4</td><td>银耳</td><td></td></tr><tr><td>5.酱油:</td><td>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。</td><td></td></tr><tr><td>6</td><td>香菇</td><td></td></tr><tr><td>7</td><td>腐竹</td><td></td></tr><tr><td>8</td><td>粉丝</td><td></td></tr><tr><td>9.味精:</td><td>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。</td><td></td></tr><tr><td>10</td><td>蹄筋</td><td></td></tr><tr><td>11</td><td>干贝</td><td></td></tr><tr><td>12.酱腌菜:</td><td>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。</td><td></td></tr><tr><td>13</td><td>鱿鱼</td><td></td></tr><tr><td>14.酱类食品:</td><td>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。</td><td></td></tr><tr><td>15</td><td>海蜇</td><td></td></tr><tr><td>16</td><td>海参</td><td></td></tr><tr><td>17.淀粉制品:</td><td>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。</td><td></td></tr><tr><td>18</td><td>紫菜</td><td></td></tr><tr><td>19</td><td>人工合成发菜</td><td></td></tr><tr><td>20.食盐:</td><td>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。</td><td></td></tr><tr><td>21</td><td>鱼肚</td><td></td></tr></table> <p>8.鸡蛋: 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。</p> <p>9.皮蛋: 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。</p> <p>10.咸蛋: 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。</p> <p>11.面粉: 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。</p> <p>12.豆腐: 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。</p> <p>13.油炸豆卜: 金黄色或棕黄色,色彩鲜艳而有光泽,块形整齐,有弹性,皮脆,内质呈蜂窝状,不粘不散,无杂质,具有豆腐泡特有的清香风味,无其他任何不良气味,取样品细细咀嚼,外皮酥脆适口,泡内软嫩,咸香适度,具有豆腐泡固有的滋味。</p> <p>14.腐竹: 枝条或片叶状,质脆易折,条状折断有空心,无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色,有光泽。具有腐竹固有的香味,无其他任何异味,取样品品尝其滋味,具有腐竹固有的鲜香滋味。</p> <p>15.腐乳: 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</p> | 货物质量要求 | 黑木耳 | | 4 | 银耳 | | 5.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。 | | 6 | 香菇 | | 7 | 腐竹 | | 8 | 粉丝 | | 9.味精: | 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。 | | 10 | 蹄筋 | | 11 | 干贝 | | 12.酱腌菜: | 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。 | | 13 | 鱿鱼 | | 14.酱类食品: | 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。 | | 15 | 海蜇 | | 16 | 海参 | | 17.淀粉制品: | 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。 | | 18 | 紫菜 | | 19 | 人工合成发菜 | | 20.食盐: | 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。 | | 21 | 鱼肚 | | |
| 货物质量要求 | 黑木耳 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 银耳 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5.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。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 香菇 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 腐竹 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 粉丝 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9.味精: | 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。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | 蹄筋 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | 干贝 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12.酱腌菜: | 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。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | 鱿鱼 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14.酱类食品: | 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。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | 海蜇 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | 海参 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17.淀粉制品: | 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。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | 紫菜 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | 人工合成发菜 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20.食盐: | 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。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | 鱼肚 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|--------|--|----|------|--------|--|-----|------------------------------------|-----|----------------------|
| | <p>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。</p> <p>16.黄豆：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。</p> <p>17.花生：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，无霉变。</p> <p>18.食糖：糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。</p> <p>(1)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，无杂质、酸味、酒味或其他外来气味。</p> <p>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。</p> <p>绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>(2)红糖的感官鉴别</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>19.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。</p> | | | | | | | | |
| 19 | <p>各投标人提供货物应符合下列的《制造商及产品资质证明》：</p> <p>生产（供应）企业的资质证明：</p> <table><tr><td>类别</td><td>资质证明</td></tr><tr><td>畜禽、冻肉类</td><td>《企业法人营业执照》、《食品经营许可证》、《全国工业产品生产许可证》、《动物防疫合格证》</td></tr><tr><td>肉制品</td><td>《企业法人营业执照》、《食品卫生许可证》、《全国工业产品生产许可证》</td></tr><tr><td>水产品</td><td>《企业法人营业执照》、《食品卫生许可证》</td></tr></table> | 类别 | 资质证明 | 畜禽、冻肉类 | 《企业法人营业执照》、《食品经营许可证》、《全国工业产品生产许可证》、《动物防疫合格证》 | 肉制品 | 《企业法人营业执照》、《食品卫生许可证》、《全国工业产品生产许可证》 | 水产品 | 《企业法人营业执照》、《食品卫生许可证》 |
| 类别 | 资质证明 | | | | | | | | |
| 畜禽、冻肉类 | 《企业法人营业执照》、《食品经营许可证》、《全国工业产品生产许可证》、《动物防疫合格证》 | | | | | | | | |
| 肉制品 | 《企业法人营业执照》、《食品卫生许可证》、《全国工业产品生产许可证》 | | | | | | | | |
| 水产品 | 《企业法人营业执照》、《食品卫生许可证》 | | | | | | | | |

| | 20 | <p>产品票证要求:</p> <table> <tr> <th>类别</th><th>产品资质名称</th><th>验收索证要求</th></tr> <tr> <td rowspan="2">猪、牛肉类、家禽类</td><td>1.《出县境动物产品检疫合格证》</td><td>由政府动植物检疫部门出具，用于跨区销售检查</td></tr> <tr> <td>2.《产品合格证》</td><td>交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。</td></tr> <tr> <td rowspan="2">肉制品</td><td>1.《卫生检疫报告》</td><td>由政府疾控部门或卫生检验部门出具（半年内有效）</td></tr> <tr> <td>2.《产品合格证》</td><td>交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。</td></tr> <tr> <td>水产品</td><td>贮存地的出入库检疫证明，水产品成型标准为个体单独冷冻成型。</td><td>交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明。</td></tr> </table> | 类别 | 产品资质名称 | 验收索证要求 | 猪、牛肉类、家禽类 | 1.《出县境动物产品检疫合格证》 | 由政府动植物检疫部门出具，用于跨区销售检查 | 2.《产品合格证》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。 | 肉制品 | 1.《卫生检疫报告》 | 由政府疾控部门或卫生检验部门出具（半年内有效） | 2.《产品合格证》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。 | 水产品 | 贮存地的出入库检疫证明，水产品成型标准为个体单独冷冻成型。 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明。 |
|-----------|-------------------------------|---|----|--------|--------|-----------|------------------|-----------------------|-----------|------------------------------|-----|------------|-------------------------|-----------|------------------------------|-----|-------------------------------|-------------------------|
| 类别 | 产品资质名称 | 验收索证要求 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 猪、牛肉类、家禽类 | 1.《出县境动物产品检疫合格证》 | 由政府动植物检疫部门出具，用于跨区销售检查 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 2.《产品合格证》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 肉制品 | 1.《卫生检疫报告》 | 由政府疾控部门或卫生检验部门出具（半年内有效） | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 2.《产品合格证》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 水产品 | 贮存地的出入库检疫证明，水产品成型标准为个体单独冷冻成型。 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明。 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 21 | <p>质量要求</p> <p>1.中标人必须提供每天采购的蔬菜、瓜果及水果所需产品的质量检测报告(采购人抽样送检，二次检测农药各污染物超标，即终止合同)，所产生的费用由中标人负责。</p> <p>2.★中标人所供的物品须符合“中华人民共和国食品安全法”要求,符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明,各项技术指标完全符合国家质量检测、环保标准及产品出厂标准。</p> <p>3.中标人应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的货物须是满足招标文件要求。保证所供的物品无异味、无霉烂变质，如不符合投标文件所描述的质量标准，须退货并承担违约责任。保证合同货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）、检验合格、无毒、诚实、无辐射、无侵权货品，符合国家卫生、质量、包装和保质标准，有使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的80%，禁止采购超过保质期限的食品。</p> <p>4.中标人须清晰地列出产品品牌、名称、制造商名称和厂址、型号、生产日期和保质期限、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QS或SC标志。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。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。肉类保证来源于各地政府定点屠宰厂(场),供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证原件,鲜肉确保每日新鲜(当日屠宰),冷冻肉要求肉体冻实而坚硬,无化冻现象,肉质紧密而有弹性,色泽均匀,不粘手,交货时干净、新鲜、无异味。各类熟食须注明供货渠道及包装方式。</p> <p>5.货物有包装的，货物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、已拆封的商品。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。</p> <p>6.食品应清洁，并符合企业验收标准；食品应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象；对温度有要求的食品应确定食品的温度与包装上指示温度一致。</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 配送要求 | | | | | | | | | | | | | | | | |

- 1.采购人提前一天在**13:00**分以微信、邮件、传真或电话的方式向中标人下订单，订单内容包括所要采购的名称、规格、数量、价格等。物品具体需求量以实际供应前一天通知的为准。配送次数和配送量由采购人和中标人在签订合同时具体协商。
- 2.中标人须在接到采购人订单之日的第二天**5:45、8:30**分两次(或与采购人约定的时间)将采购人所订购的货物送至采购人指定地点。若采购人临时修改订单内容的，中标人必须在接到通知后的**60**分钟内将货物材料送达，经采购人工作人员验收核对后才算完成。中标人随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，作为采购人入库验收之凭证。
- 3.采购人如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知中标人。除客观不可抗力外，中标人不得推迟送货。如确需延迟送货的，中标人应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人同意，由于中标人拖沓造成采购人利益受损的，采购人有权要求中标人赔偿，出现**3**次上述情况的，采购人有权取消其中标服务资格。因中标人原因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用，同时将对中标人进行罚款。扣罚细则由采购人和中标人在签订合同时具体协商。
- 4.中标人须负责所订货物的运输、搬运等工作，所产生的费用由中标人负责。
- 5.每次送货，中标人须安排不少于**2**个专职送货员及不少于**1**辆专车负责送货。负责货物的运输、过秤，并协助采购人验收货物，货物的品种和重量以采购人验收的结果为准。
- 6.在采购人未签收之前，货物的所有权和风险属于中标人，货物发生遗失、损坏由中标人负责。
- 7.中标人不得随意增减数量，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先向采购人申请，并经采购人同意后方可变更。
- 8.中标人的送货单须详细注明商品的品牌、型号、单价、数量,送货单不得涂改。标记不清的，采购人将拒绝签收。结算期末中标人还应提供送货清单供采购人结算。
- 9.中标人指定的送货专员须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，送货专员在办公区活动必须严格遵守采购人各项规章制度，不得做出有损采购人形象和利益的事情。
- 10.送货车辆在办公区内应主动避让办公区人员，如属中标人车辆责任造成办公区人员事故的，一切责任由中标人承担。
- 11.数量方面要求：保证配送品种斤两的准确性，以采购人的验货数量为准，中标人每次随货送上一式三份的送货清单，供双方验货后签字确认，采购方持**1**份，中标人**1**份，作为送、收货的凭证。
- 12.食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。
- 13.冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。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。
- 14.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**-18℃**左右，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。肉类、鱼类和冰鲜类等需冷藏保鲜的食品,用冷藏车配送,保证肉类中心温度控制在**-2至7℃**的范围之内,保证运输过程冷链不中断。
- 15.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

| | | |
|--|-----------|---|
| | | <p>应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。</p> <p>16.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，冷冻食品脱离冷链时间不得超过30分钟。</p> <p>17、对小量常用品的临时需求,能做到1.5小时内送到。对不合格产品,需及时更换,1.5小时内送到。</p> <p>18、采购人有权要求中标人配合相应货品的更换工作,保质期过期的货品,免费退换。</p> <p>19、特殊情况或紧急所需要食材,中标人无法在要求时间内提供的,委托采购人代买,货款由中标人支付。</p> |
| | 23 | <p>服务要求</p> <p>1.中标人必须负责货物的运输、质量检测等工作。所供货物随机检测，每年4次。所产生的费用由中标人负责。</p> <p>2.中标人不得将本项目转包、分包给他人，否则采购人有权单方终止合同,由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。</p> <p>3.由于采购人工作的特殊性，中标人应做好本单位工作人员的教育工作，遵守采购人各项规定。</p> <p>4.采购人按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，无条件退货。采购人发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现、串味、受潮等导致货物性质改变的，中标人必须无条件退货或更换商品。</p> <p>5.中标人须开具国家正式发票。中标人按供应商品的销售额开具发票。</p> <p>6.采购人发现新购货物不能正常使用的，中标人应无条件退换。中标人所供商品在保质期出现损坏的，中标人应承诺提供替换服务，因替换货物产生的费用由中标人负责。如物品非因采购人人而出现质量问题由中标人包换或包退，所造成的经济损失由中标人负责。</p> <p>7.中标人应保证所提供的货物绝对质量可靠，如出现食物食品安全事故，送卫生、检疫部门鉴定属于中标人责任的，一切责任由中标人承担，采购人有权无条件终止合同。</p> <p>8.对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留板备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减。</p> |
| | 24 | <p>处罚措施</p> <p>1.若中标人提供假冒伪劣、过期、变质、有毒的食品，造成食品安全事故的，经鉴定原因后，如确实为中标人提供之食品问题，中标人需相应的法律责任及负担全额医药费，包括刑事责任和民事赔偿。采购人有权无条件终止合同。</p> <p>2.若发现有危及人身安全的食品质量问题（如水产品中发现河豚鱼，发现腐败变质肉类等）采取零容忍措施，当日所送同批次产品全部退货，同时可取消其中标资格。</p> <p>3.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，应立即通知单位伙食物资验收小组及中标人，将问题产品退货处理，情况严重的，可取消其中标资格。</p> <p>4.若中标人中途违约的，须承担中途违约过程中产生的一切费用并取消中标人供货合同。</p> <p>5.因中标人未与采购人协商一致，导致当月供应的货物品种或数量低于采购人要求提供品种或数量的95%，需扣除当月货款的5%。</p> <p>6.如出现其它问题，采购人和中标人签订合同时自行协商扣罚情况。</p> <p>7.供货期间如某批次出现质量问题,中标人须保证验收时发现质量问题1小时内无条件对该批次的全部货物进行换货。一个月累计出现3次或3次以上质量问题的,将扣除该供应商该月供货款至少10%的金额作为罚款。以上罚款由采购人在该月的供货款中直接扣除。</p> |

| | | |
|----|----|--|
| | 25 | <p>考核机制</p> <p>1.采购人定期对中标人的服务和管理情况进行考核，并根据考核的结果、反映的情况，要求中标人进行相应的整改，考核的主要内容包括：</p> <p>a)食材的质量、数量、品种；</p> <p>b)服务态度。</p> <p>2.供货期内，如中标人出现考核不及格的，中标人应积极改进，若出现2次考核不及格，采购人有权取消没收当月供货款5%，3次或以上考核不及格，采购人有权取消其中标资格并没收当月供货款10%。</p> <p>3.具体考核表由采购人根据实际配送情况制定。</p> |
| | 26 | <p>对投标人的要求</p> <p>1.投标人应具有企业管理制度，包括采购管理制度、财务制度、安全卫生管理制度、食品质量管理体系制度、员工管理考核制度、员工培训制度等。</p> <p>2.投标人应有切实可行的应急保障措施以应对紧急配送、安全（监管和食品卫生）事故。</p> <p>3.投标人应具有自有或租赁的食品安全检测室，具备自有或租赁的检测设备仪器。</p> <p>4.投标人应具有匹配项目需求的质量保障措施（包括但不限于①内部管理机制②食品存储环境③加工、包装、保存、运输④食品管理流程等）。</p> |
| | 27 | <p>仓储要求及保险要求</p> <p>1.中标人需具有货物存储配送场所。场所应包括不限于保鲜库、冷藏库、冷冻库、货物储存仓库、配送场地。</p> <p>2.厂房仓库面积不少于2000m²，冷藏库容积不少于400m³</p> <p>3.中标人应承诺中标后将为食品购买食品安全责任险，保额至少3000万，费用由中标人支付，采购人不再支付任何费用。承诺函格式自拟。</p> |
| 说明 | | <p>打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。</p> <p>打“▲”号条款为重要技术参数，若有部分“▲”条款未响应或不满足，将导致其响应性评审加重扣分，但不作为无效投标条款。</p> |

第三章 投标人须知

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

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

一、名词解释

1.采购代理机构：本项目是指广东华伦招标有限公司，负责整个采购活动的组织，依法负责编制和发布招标文件，对招标文件拥有最终的解释权，不以任何身份出任评标委员会成员。

2.采购人：本项目是指广东省广州新华监狱，是采购活动当事人之一，负责项目的整体规划、技术方案可行性设计论证与实施，作为合同采购方（用户）的主体承担质疑回复、履行合同、验收与评价等义务。

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

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

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

6.招标文件：是指包括招标公告和招标文件及其补充、变更和澄清等一系列文件。

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

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

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

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

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

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

13.日期、天数、时间：未有特别说明时，均为公历日（天）及北京时间。

（温馨提示：采购人与代理机构在制定采购文件内容时应与上述条款保持一致，以避免采购文件内容前后不一致，出现歧义。）

二、须知前附表

| 本表与招标文件对应章节的内容若不一致，以本表为准。 | | |
|---------------------------|-------------|---|
| 序号 | 条款名称 | 内容及要求 |
| 1 | 采购包情况 | 本项目共1个采购包 |
| 2 | 开标方式 | 远程电子开标 |
| 3 | 评标方式 | 现场电子评标（供应商应当审慎标记各评审项的应答部分，标记内容清晰且完整，否则将自行承担不利后果） |
| 4 | 评标办法 | 采购包1：综合评分法 |
| 5 | 报价形式 | 采购包1：总价 |
| 6 | 报价要求 | 各采购包报价不超过预算总价 |
| 7 | 现场踏勘 | 否 |
| 8 | 投标有效期 | 从提交投标（响应）文件的截止之日起90日历天 |
| 9 | 投标保证金 | <p>采购包1：保证金人民币：0.00元整。</p> <p>开户单位：无</p> <p>开户账号：无</p> <p>开户银行：无</p> <p>支票提交方式：无</p> <p>汇票、本票提交方式：无</p> <p>投标保证金有效期:与投标有效期一致。</p> <p>投标保函提交方式：供应商可通过"广东政府采购智慧云平台金融服务中心"(http://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/)，申请办理投标（响应）担保函、保险（保证）凭证，成功出函的等效于现金缴纳投标保证金。</p> |
| 10 | 投标文件要求 | <p>一、电子投标文件（必须提供）：</p> <p>（1）加密的电子投标文件 1 份（需在递交投标文件截止时间前成功上传至云平台项目采购系统）。</p> <p>（2）非加密电子版文件 U 盘(或光盘) 0 份，加密的电子投标文件与非加密的电子投标文件必须完全一致。</p> <p>非加密电子版投标文件使用情形：当无法使用 CA 证书在云平台项目采购系统进行电子投标文件开标解密时，供应商须在代理机构指引下启用非加密电子版投标文件。</p> |
| 11 | 中标候选供应商推荐家数 | 采购包1：2家 |
| 12 | 中标供应商数量 | 采购包1：1家 |
| 13 | 有效供应商家数 | <p>采购包1：3家</p> <p>此人数约定了开标与评标过程中的最低有效供应商家数，当家数不足时项目将不得开标、不得评标或直接废标。</p> |
| 14 | 项目兼投兼中规则 | 兼投兼中：- |

| | | |
|----|-----------|--|
| 15 | 中标供应商确定方式 | 采购人按照评审报告中推荐的成交候选人确定中标（成交）人。 |
| 16 | 代理服务费 | 收取。 采购机构代理服务收费标准：参照国家计委《招标代理服务收费管理暂行办法》（计价格[2002]1980号）、国家发改委的发改办价格[2003]857号及发改价格[2011]534号文件中规定的计算方法和计费标准执行，以预算金额为计费基数，根据采购项目类型按差额定率累进法计算。 |
| 17 | 代理服务费收取方式 | 向中标/成交供应商收取 |

| | | |
|----|------------|--|
| 18 | 其他 | <p>其他，1、有融资要求的中标供应商可根据自身情况，申请政府采购合同融资。详见政府采购合同融资相关政策：①《广东省财政厅广东省地方金融监督管理局中国人民银行广州分行关于开展省级政府采购合同融资工作的通知》（粤财采购〔2020〕6号）；②《广州市财政局中国人民银行广州分行营业部关于开展广州市政府采购合同线上融资业务的通知》（穗财采〔2020〕9号）；③《广州市财政局关于进一步做好已融资政府采购合同支付工作的通知》（穗财采〔2020〕65号）等。2、本项目采用远程电子开标，投标人应注意：①请供应商按“远程开标”有关要求，在投标截止时间前上传加密的电子投标文件，未按要求上传的将视为自动放弃投标。②在投标截止时间前，请各供应商核实并确认填写授权代表的姓名与手机号码，若因填写的授权代表信息有误而导致的不良后果，由供应商自行承担。③参与全流程云平台采购项目的供应商登录云平台通过“新开标大厅”进行签到及投标文件的解密。在投标截止时间前30分钟，供应商应当登录云平台开标大厅进行签到，不需要委派代表前往开标现场。若供应商有需要，供应商亦可委派代表携带CA-key前往开标现场进行签到、解密。④开标时，供应商应当使用编制本项目（采购包）电子投标文件时加密所用数字证书进行解密，解密时限根据开标时现场代理机构人员设置为准，供应商不按要求进行解密，视为无效投标。⑤各供应商在参加开标之前须自行对使用电脑的网络环境、驱动安装、客户端安装以及数字证书的有效性等进行检测，确保可以正常使用和运行。⑥云平台操作过程中如有相关问题可通过广东省政府采购网（https://gdgpo.czt.gd.gov.cn）下载操作手册查询（详见：https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/help/transaction/download.html），或通过云平台公布的在线客服、微信/QQ群、专线电话等方式咨询，或向采购代理机构进行咨询。3、综合信用得分。①本项目商务评分部分的综合信用得分运用广州公共资源交易政府采购领域信用评价体系3.0（以下简称“政府采购信用3.0”）。供应商应在投标响应前通过广州交易集团有限公司网站完成企业信用档案登记，并确认成功，以免出现企业信用评价分无法使用等情况，登记手册可查阅http://www.gzggzy.cn/fwznxtbzcsc/951149.jhtml。②综合信用得分运用“政府采购信用3.0”评价分进行计算，综合信用评价得分=供应商在广州公共资源交易信用评价（政府采购供应商信用评价分）×5%。供应商的信用评价分以开标当天广州交易集团有限公司网站公布的分值为准【通过“广州交易集团有限公司网站-信用信息-广州公共资源交易信用平台3.0”进行核实，未能在“广州交易集团有限公司门户网站-信用信息-广州公共资源交易信用平台3.0”查询到供应商信用分数的，按照现行的公共资源交易信用评分细则中指标说明及权重计算信用评价基准分。如遇重要系统通信网络故障、服务器物理故障、系统遭受网络攻击、重要系统迁移等重大突发性事项导致采集最新数据失败，系统将启用重大突发性事项发生前一天的数据进行评分计算；重大突发性事项处理完毕后，按正常程序采集数据进行处理】。供应商为联合体的，以牵头方信用评价分计算。③履约评价。由采购人负责对中标人的履约行为进行评价，采购人在合同备案后可通过广东政府采购智慧云平台-诚信管理-评价管理进行评价。评价结果会影响供应商的综合信用得分。</p> |
| 19 | 开标解密时长 | <p>具体情况根据开标时现场代理机构人员设置为准</p> <p>说明：具体情况根据开标时现场代理机构人员设置为准</p> |
| 20 | 专门面向中小企业采购 | <p>采购包1：面向小微企业，采购包专门预留</p> |

三、说明

1.总则

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

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

本次公开招标项目，是以招标公告的方式邀请非特定的投标人参加投标。

2.适用范围

本招标文件仅适用于本次招标公告中所涉及的项目和内容。

3.进口产品

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

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

4.投标的费用

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

5.以联合体形式投标的，应符合以下规定：

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

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

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

5.4联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。

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

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

6.关联企业投标说明

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

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

7.关于中小微企业投标

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

根据财库〔2014〕68号《财政部 司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》，监狱企业视同小微企业。监狱企业是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、

直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地(设区的市)监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。监狱企业投标时，提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件，不再提供《中小企业声明函》。

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

8.纪律与保密事项

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

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

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

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

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

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

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

9.语言文字以及度量衡单位

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

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

9.3 投标人所提供的货物和服务均应以人民币报价，货币单位：元。

10. 现场踏勘（如有）

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

10.2 投标人自行承担踏勘现场发生的责任、风险和自身费用。

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

11.关于分支机构投标

对接受分支机构投标的项目，分支机构投标的，须提供分支机构的营业执照（执业许可证）扫描件及总公司（总所）出具

给分支机构的授权书，授权书须加盖总公司（总所）公章。总公司（总所）可就本项目或此类项目在一定范围或时间内出具授权书。已由总公司（总所）授权的，总公司（总所）取得的相关资质证书对分支机构有效，法律法规或者行业另有规定的除外。依法设立登记的分支机构以自己的名义参加政府采购活动，产生的民事责任由法人承担。（保险类项目则为：本项目只接受保险分公司或中心支公司以上的保险机构投标；分公司或中心支公司的保险机构投标的，还须提供分公司或中心支公司的保险机构的营业执照。依法设立登记的分支机构以自己的名义参加政府采购活动，产生的民事责任由法人承担。）

四、招标文件的澄清和修改

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

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

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

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

五、投标要求

1.投标登记

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

2.投标文件的制作

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

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

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

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

2.3 如有对多个采购包投标的，要对每个采购包独立制作电子投标文件。

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

2.5投标人须对招标文件的对应要求给予唯一的实质性响应，否则将视为不响应。

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

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

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

2.9投标人应按招标文件的规定及附件要求的内容和格式完整地填写和提供资料。投标人必须对投标文件所提供的全部资

料的真实性承担法律责任，并无条件接受采购人和政府采购监督管理部门对其中任何资料进行核实（核对原件）的要求。采购人核对发现有不一致或供应商无正当理由不按时提供原件的，应当书面知会代理机构，并书面报告本级人民政府财政部门。

3.投标文件的提交

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

3.2代理机构对因不可抗力事件造成的投标文件的损坏、丢失的，不承担责任。

3.3出现下述情形之一，属于未成功提交投标文件，按无效投标处理：

（1）至提交投标文件截止时，投标文件未完整上传的。

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

（3）投标文件损坏或格式不正确的。

4.投标文件的修改、撤回与撤销

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

4.2在提交投标文件截止时间后，投标人不得补充、修改和更换投标文件。

5.投标文件的解密

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

6.投标保证金

本项目不收取投标保证金

7.投标有效期

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

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

8.样品（演示）

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

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

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

9.除招标文件另有规定外，有下列情形之一的，投标无效：

9.1投标文件未按照招标文件要求签署、盖章；

9.2不符合招标文件中规定的资格要求；

- 9.3 投标报价超过招标文件中规定的预算金额或最高限价；
- 9.4 投标文件含有采购人不能接受的附加条件；
- 9.5 有关法律、法规和规章及招标文件规定的其他无效情形。

六、开标、评标和定标

1. 开标

1.1 开标程序

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

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

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

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

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

1.2 开标异议

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

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

1.4 开标时出现下列情况的，视为投标无效处理：

- （1）经检查数字证书无效的；
- （2）因投标人自身原因，未在规定时间内完成电子投标文件解密的；
- （3）如需使用备用电子投标文件解密时，在规定的解密时间内无法提供备用电子投标文件或提供的备用电子投标文件与加密的电子投标文件版本不一致（即两份文件不是通过投标客户端同时加密生成的）。

2. 评审（详见第四章）

3. 定标

3.1 中标公告：

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

3.2 中标通知书：

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

弃中标。中标供应商放弃中标的，应当依法承担相应的法律责任。

3.3项目废标处理：

根据《中华人民共和国政府采购法》第三十六条及招标文件的约定，本项目或分包下列情况出现将作废标处理：

（1）符合专业资格条件的投标人或者对招标文件作实质响应的有效投标人不足三家的（说明：使用综合评分法的采购项目，提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算）。

（2）出现影响采购公正的违法、违规行为的。

（3）投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的。

（4）因重大变故，采购任务取消的。

对废标的采购项目，评标委员会应出具采购文件是否存在不合理条款的论证意见。

3.4终止公告：

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

七、询问、质疑与投诉

1.询问

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

2.质疑

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

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

(2)对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；

(3)对中标结果提出质疑的，为中标结果公告期限届满之日。

2.2质疑函应当包括下列主要内容：

(1)质疑供应商和相关供应商的名称、地址、邮编、联系人及联系电话等；

(2)质疑项目名称及编号、具体明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；

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

(4)提出质疑的日期。

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

2.4以联合体形式参加政府采购活动的，其质疑应当由联合体成员委托主体提出。

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

2.6质疑联系方式如下：

质疑联系人：总工办

电话：020-83172166-811

传真：/

邮箱：hualuneb@163.com

地址：广州市越秀区广仁路1号广仁大厦7楼

邮编：510000

3.投诉

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

政府采购监督管理机构名称：广州市财政局政府采购监管处

地 址：广州市天河区华利路61号1506室

电 话：020-38923575

邮 编：510030

传 真：/

八、合同签订和履行

1.合同签订

1.1采购人应当自《中标通知书》发出之日起二十日内，按照招标文件和中标供应商投标文件的约定，与中标供应商签订合同。所签订的合同不得对招标文件和中标供应商投标文件作实质性修改。超过30天尚未完成政府采购合同签订的政府采购项目，采购人应当登录广东省政府采购网，填报未能依法签订政府采购合同的具体原因、整改措施和预计签订合同时间等信息。

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

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

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

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

2.合同的履行

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

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

2.3有融资要求的中标供应商可根据自身情况，在广东省政府采购网上自行选择金融机构及其融资产品，凭政府采购中标通知书或政府采购合同向金融机构提出融资申请。

第四章 评标

一、评标要求

1.评标方法

采购包1(广东省广州新华监狱2025年民警职工饭堂食材配送服务采购项目): 综合评分法,是指投标文件满足招标文件全部实质性要求,且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。(最低报价不是中标的唯一依据。)

2.评标原则

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

2.2具体评标事项由评标委员会负责,并按招标文件的规定办法进行评审。

2.3合格投标人不足须知前附表中约定的有效供应商家数的,不得评标。

3.评标委员会

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

3.2评标应遵守下列评标纪律:

(1) 评标情况不得私自外泄,有关信息由广东华伦招标有限公司统一对外发布。

(2) 对广东华伦招标有限公司或投标人提供的要求保密的资料,不得摘记翻印和外传。

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

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

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

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

4.有下列情形之一的,视为投标人串通投标,其投标无效:

4.1不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制;

4.2不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜;

4.3不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人;

4.4不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异;

4.5不同投标人的投标文件相互混装;

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

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

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

5.投标无效的情形

详见资格性审查、符合性审查和招标文件其他投标无效条款。

6.定标

评标委员会按照招标文件确定的评标方法、步骤、标准,对投标文件进行评审。评标结束后,对投标人的评审名次进行排

序，确定中标供应商或者推荐中标候选人。第二中标候选人报价高于第一中标候选人报价**20%**以上的，只推荐**1**名中标候选人。（下浮率报价为:设 $M = (1 - \text{下浮率})$ ，第二中标候选人的 M 值高于第一中标候选人 M 值 **20%**以上的，只推荐 **1**名中标候选人。）。第一中标候选人无正当理由不得随意放弃中标资格。中标候选人放弃中标资格的，采购人可以按照评审报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，也可以重新开展政府采购活动。

7.价格修正

对报价的计算错误按以下原则修正：

- （1）投标文件中开标一览表内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准；
- （2）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
- （3）单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价。
- （4）总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。但是单价金额计算结果超过预算价的，对其按无效投标处理。
- （5）若投标客户端上传的电子报价数据与电子投标文件价格不一致的，以电子报价数据为准。

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

二.政府采购政策落实

1.节能、环保要求

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

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

2.对小型、微型企业、监狱企业或残疾人福利性单位给予价格扣除

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

3.价格扣除相关要求

采购包**1**（广东省广州新华监狱**2025**年民警职工饭堂食材配送服务采购项目）：

| 序号 | 情形 | 适用对象 | 价格扣除比例 | 计算公式 |
|---|---------|------|--------|---|
| 1 | 节能、环保产品 | —— | 1% | 对获得节能产品认证证书或环境标志产品认证证书的产品给予 1%-5% 的价格扣除，具体扣除比例根据节能产品或环境标志产品在采购项目中的重要性、所占比重等因素确定。 |
| 注：（1）上述评标价仅用于计算价格评分，成交金额以实际投标（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。 | | | | |

（1）所称小型和微型企业应当符合以下条件：

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

符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。

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

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

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

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

三、评审程序

1. 资格性审查和符合性审查

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

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

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

对各投标人进行资格审查和符合性审查过程中，对初步被认定为无效投标者，由评标委员会组长或采购人代表将集体意见及时告知投标当事人。采购代理机构应在评标报告中以书面形式解释其排除的具体原因

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

合格投标人不足3家的，不得评标。

表一资格性审查表：

采购包1（广东省广州新华监狱2025年民警职工饭堂食材配送服务采购项目）：

| 序号 | 资格审查内容 | |
|----|---------------------------|---|
| 1 | 具有独立承担民事责任的能力 | 具有独立承担民事责任的能力：在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人，投标（响应）时提交有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明）副本复印件。分支机构投标的，须提供总公司和分公司营业执照副本复印件，总公司出具给分支机构的授权书。 |
| 2 | 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录 | 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：提供承诺，格式自拟。 |
| 3 | 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度 | 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：提供承诺，格式自拟。 |
| 4 | 履行合同所必需的设备和专业技术能力 | 履行合同所必需的设备和专业技术能力：提供承诺，格式自拟。。 |
| 5 | 参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录 | 参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录：参照投标（报价）函相关承诺格式内容。重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚（根据财库〔2022〕3号文，“较大数额罚款”认定为200万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于200万元的，从其规定）。 |
| 6 | 信用记录 | 供应商未被列入“中国执行信息公开网”（ zxgk.court.gov.cn ）“失信被执行人”名单信息；未被列入“信用中国”网站（ www.creditchina.gov.cn ）“重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单”记录名单信息；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截止时间当天在“中国执行信息公开网”（ zxgk.court.gov.cn ）、“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） |
| 7 | 供应商必须符合法律、行政法规规定的其他条件 | 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加本采购项目（或采购包）投标（响应）。为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参与本项目投标（响应）。投标函相关承诺要求内容。 |
| 8 | 确定资格 | 供应商必须具有行政主管部门颁发的有效的《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》，提供证书扫描件；如供应商的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 |
| 9 | 联合体 | 本项目不接受联合体投标。 |
| 10 | 本采购包专门面向中小企业采购 | 采购包1（广东省广州新华监狱2025年民警职工饭堂食材配送服务采购项目）：采购包整体预留专门面向小微企业,全部服务由小微企业承接。提供供应商出具的《中小企业声明函（服务）》，若供应商属于残疾人福利性单位或监狱企业的，还须提供供应商的《残疾人福利性单位声明函》或属于监狱企业的证明文件。格式见投标（响应）文件格式。 |

表二符合性审查表：

采购包1（广东省广州新华监狱2025年民警职工饭堂食材配送服务采购项目）：

| 序号 | 评审点要求概况 | 评审点具体描述 |
|----|-----------------------------|---|
| 1 | 投标函及投标有效期符合要求； | 投标函及投标有效期符合要求； |
| 2 | 按招标文件规定签署、盖章； | 按招标文件规定签署、盖章； |
| 3 | 已提交法定代表人身份证明及法定代表人授权委托书； | 已提交法定代表人身份证明及法定代表人授权委托书； |
| 4 | 实质性响应招标文件中实质性条款（含“★”号条款）的要求 | 响应招标文件中实质性条款（含“★”号条款）的要求 |
| 5 | 投标报价未超过本项目对应预算价格； | 投标报价未超过本项目对应预算价格； |
| 6 | 投标报价； | （1）投标供应商报价（含单项/单价报价，如有要求）确定且未超过采购文件中列出的采购预算（最高限价）；（2）投标报价是唯一确定的，对采购标的的主体、关键内容无漏项、缺项；（3）如有，对评标委员会按照招标文件规定修正后的投标报价，投标人按规定书面确认；（4）如评标委员会认为投标人的报价明显低于（总价或折扣率报价时）或高于（优惠率或下浮率报价时）其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响项目质量或者不能诚信履约的，将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。投标人能证明其报价合理性。 |
| 7 | 投标文件没有采购人不能接受的附加条件的； | 投标文件没有采购人不能接受的附加条件的； |
| 8 | 无招标文件或法规明确规定视为无效投标的其他情形。 | 无招标文件或法规明确规定视为无效投标的其他情形。 |

2.投标文件澄清

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

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

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

2.2评标委员会不接受投标人主动提出的澄清、说明或补正。

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

3.详细评审

采购包1(广东省广州新华监狱2025年民警职工饭堂食材配送服务采购项目):

| 评审因素 | 评审标准 |
|------|--|
| 分值构成 | 商务部分20.0分 技术部分65.0分 综合信用分5.0分 报价得分10.0分 |

| | | |
|------|----------------------------|--|
| 技术部分 | 配送方案及特殊情况应急方案 (17.0分) | <p>投标人提供本项目配送方案及特殊情况应急方案（包括但不限于①食品配送计划②专人跟踪服务③运输突发事件处理④食材质量突发事件处理⑤人员调配的异常处理⑥采购人突发紧急任务须临时配送物资时处理方案等），进行评分： 1.能提供针对本项目的配送方案及特殊情况应急方案的，得1分；如未能提供配送方案及特殊情况应急方案的，以下评分项均不得分。</p> <p>2.提供的配送方案及特殊情况应急方案包含上述全部内容的，得1分；未包含其中任意一项不得分，且以下评分项均不得分。 2.1提供的配送方案及特殊情况应急方案合理、完整、具备很强针对性，得15分； 2.2提供的配送方案及特殊情况应急方案较合理、较完整、具备较强针对性，得10分； 2.3方案一般合理、一般完整、具备一定针对性的得5分； 2.4提供的配送方案及特殊情况应急方案的合理性、完整性、针对性较弱得1分；未提供的不得分。</p> |
| | 企业管理制度1 (3.0分) | <p>根据投标人提供的企业管理制度进行评审（响应文件中方案标题应以下列方案名称命名）：1、提供采购管理制度； 2、提供财务制度； 3、提供安全卫生管理制度； 4、提供食品质量管理体系； 5、提供员工管理考核制度； 6、提供员工培训制度。注：提供全部内容得3分，每缺1项扣0.5分。</p> |
| | 企业管理制度2 (15.0分) | <p>据投标人提供的企业管理制度进行评审：1、投标人提供完整规范的服务规范和制度保证，且具体、详细、具有针对性并具备对本项目有效可行的实施能力，得15分； 2、投标人提供的服务规范和制度保证基本合理可行，对本项目有一定的针对性，得8分； 3、投标人提供的服务规范和制度不完整、针对性差，实施能力差或不提供得0分。</p> |
| | 拟投入本项目的自有或租赁厂房仓库面积 (10.0分) | <p>1、投标人拟投入本项目的自有或租赁厂房仓库面积情况：（1）厂房仓库面积$\geq 2000m^2$，得7分；（2）$1000m^2 \leq$ 厂房仓库面积$< 2000m^2$，得5分；（3）$500m^2 \leq$ 厂房仓库面积$< 1000m^2$，得3分；（4）厂房仓库面积$< 500m^2$，得1分；未提供厂房仓库证明文件或无厂房仓库不得分。</p> <p>2、投标人拟投入本项目的自有或租赁冷藏库容积情况：（1）冷藏库容积$\geq 400m^3$，得3分；（2）冷藏库容积$< 400m^3$，得1分；未提供冷藏库证明文件或无冷藏库不得分。注：以上厂房仓库面积、冷藏库容积可以累计。提供厂房仓库及冷藏库产权证明或租赁合同的复印件，需体现厂房仓库面积、冷藏库容积（上述证明材料未能体现冷藏库容积的，须提供换算说明），租赁期须包含本项目供货期。未提交或漏提交证明材料或者专家无法认定的不得分。</p> |

| | | |
|------|-------------------|---|
| | 检测能力 (10.0分) | 1、投标人具备自有或租赁的食品安全检测室，得6分。注：提供食品安全检测室图片、食品检测记录及自有食品安全检测室提供产权证明，租赁的提供租赁合同复印件，未提交证明材料或者专家无法认定的不得分。2、投标人具备自有或租赁的检测设备仪器的，得4分。注：提供检测设备清单，自有检测设备提供设备购买发票复印件和检测设备图片，租赁检测设备提供租赁合同复印件和检测设备图片，租赁期须包含本项目供货期。未提交或漏提交证明材料或者专家无法认定的不得分。 |
| | 质量保障措施 (10.0分) | 投标人提供本项目产品的质量及安全保证措施（包括但不限于①内部管理机制②食品存储环境③加工、包装、保存、运输④食品管理流程等），进行评分：1.能提供针对本项目的质量及安全保证措施的，得1分；如未能提供质量及安全保证措施的，以下评分项均不得分。2.提供的质量及安全保证措施包含上述全部内容的，得1分；未包含其中任意一项不得分，且以下评分项均不得分。2.1企业内部监管机制、食品存储环境、加工、包装、保存、运输各环节的质量安全保证措施，质量及安全保证措施具体、完善，食品管理流程清晰，得8分；2.2企业内部监管机制、食品存储环境、加工、包装、保存、运输各环节的质量安全保证措施，措施齐全但不够完善，食品管理流程不够清晰，得5分；2.3企业内部监管机制、食品存储环境、加工、包装、保存、运输各环节的质量安全保证措施有漏项，但部分措施具体完善的，食品管理流程部分不够清晰，得2分；2.4企业内部监管机制、食品存储环境、加工、包装、保存、运输各环节的质量安全保证措施有漏项且措施不完善的，品管理流程不清晰，得1分；未提供的不得分。 |
| 商务部分 | 同类业绩 (5.0分) | 投标人2021年1月1日起至至今完成过的食品配送项目业绩（以合同签订日期为准），每一份有效的业绩证明材料1分，最高得5分。注：须提供合同关键页（关键页必须有用户单位名称、合同项目名称、合同标的主要采购内容、签订合同双方的落款盖章、合同签订日期）复印件，无或未按要求递交证明材料的不得分。 |
| | 配送车辆 (10.0分) | 根据投标人拟投入本项目的配送车辆情况、配送车辆的数量、配送车辆的类型情况（冷藏车）进行评审：投标人拟投入配送车辆，每提供1辆冷藏车得10分，不提供不得分。注：响应供应商须提供配送车辆清单，响应供应商自有车辆需提供有效的《机动车行驶证》复印件及车辆图片（看清车辆车牌号码和厢体的图片）；租赁车辆需同时提供有效的①车辆租赁合同或协议复印件、②《机动车行驶证》复印件、③车辆图片（看清车辆车牌号码和厢体的图片），租赁期须包含本项目供货期。未提交或漏提交证明材料或者专家无法认定的不得分。 |
| | 食品安全责任保险协议 (5.0分) | 投标人为本项目购买或承诺成交后拟为本项目提供购买食品安全责任保险协议：1、购买的协议保额≥3000万，得5分；2、1500万≤购买的协议保额<3000万，得3分；3、1000万≤购买的协议保额<1500万，得1分；4、购买的协议保额<1000万，不得分。注：需提供有效的保险协议复印件或提供承诺函并加盖公章，无或未按要求递交证明材料的不得分。 |

| | | |
|-------|----------------|---|
| 投标报价 | 投标报价得分 (10.0分) | 投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×价格分值【注：满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价。】最低报价不是中标的唯一依据。因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。 |
| 综合信用分 | 综合信用评价 (5.0分) | 综合信用评价得分=综合信用评价得分(属于商务部分的一部分)=投标人的广州公共资源交易信用评价（政府采购供应商信用评价分）×5%。投标人的信用评价分以开标当天广州交易集团有限公司网站公布的分值为准（通过“广州交易集团有限公司网站-信用信息-广州公共资源交易信用平台3.0”进行核实，未能在网站查询到供应商信用评价分的，以当天信用评价基准分计算）。供应商为联合体的，以牵头方信用评价分计算。 |

4.汇总、排序

采购包1:

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

5.中标价的确定

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

6.其他无效投标的情形：

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

(2)投标文件提供虚假材料的。

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

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

(5)投标文件含有采购人不能接受的附加条件的。

(6)法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

广东省政府采购 合 同 书

项目编号：0809-24411GZG302020701

项目名称：广东省广州新华监狱2025年民警职工饭堂食材配送服务采购项目

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：

甲方（采购人）：广东省广州新华监狱

统一社会信用代码：114401004553532834

法定代表人或授权代表：

电话：

传真：

地址：

乙方（中标人）：

统一社会信用代码：

法定代表人或授权代表：

电话：

传真：

地址：

根据广东省广州新华监狱2025年民警职工饭堂食材配送服务采购项目（项目编号：0809-24411GZG302020701）的采购结果，按照《中华人民共和国政府采购法》及其实施条例、《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。

1. 货物的品种、数量、价格、供应期限

1.1 货物的品种、价格（价目表）

| 序号 | 采购内容 | 数量 | 单位 | 配送服务预算金额（元） | 中标折扣率 | 服务期 |
|----|--------------------------------|----|----|--------------|-------|-----|
| 1 | 广东省广州新华监狱2025年民警职工饭堂食材配送服务采购项目 | 1 | 项 | 2,480,000.00 | | 1年 |

1.2 供货数量：以甲方月计划为准。

| 序号 | 品目编码 | 品目名称 | 采购标的 | 采购数量 | 计量单位 | 服务范围 | 单价（元） | 金额（元） |
|-------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|
| 1 | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

1.4 供应期限：__年__月__日至__年__月__日。

1 .5乙方应严格按合同约定（含品种、规格、质量等）及甲方月计划数量供应。乙方未经甲方同意，不得变更供应商品的品种、规格、质量、数量等，否则，甲方有权拒收。

2. 项目总体要求（产品质量及服务总体要求）

按采购需求要求。

4. 保密

4.1未经甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方为本合同提供的有关资料提供给与本合同无关的任何第三方，不得将其用于履行本合同之外的其它用途，即使向与履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同所必需的范围。本保密条款长期有效。

5. 价格调整

本项目合同期间价格原则上不再进行调整，但甲乙双方另作书面约定的除外。

6. 配送要求

- (1)甲方提前一天在13：00分以微信、邮件、传真或电话的方式向乙方下订单，订单内容包括所要采购的名称、规格、数量、价格等。物品具体需求量以实际供应前一天通知的为准。配送次数和配送量由甲方和乙方在签订合同时具体协商。
- (2)乙方须在接到甲方订单之日的第二天5:45、8：30分两次(或与甲方约定的时间)将甲方所订购的货物送至甲方指定地点。若甲方临时修改订单内容的，乙方必须在接到通知后的60分钟内将货物材料送达，经甲方工作人员验收核对后才算完成。乙方随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，作为甲方入库验收之凭证。
- (3)甲方如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知乙方。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3次上述情况的，甲方有权取消其中标服务资格。因乙方原因延误交货日期的（甲方要求推迟的除外），甲方有权自行采购，并由乙方承担由此产生的一切损失和费用，同时将对乙方进行罚款。扣罚细则由甲方和乙方在签订合同时具体协商。
- (4)乙方须负责所订货物的运输、搬运等工作，所产生的费用由乙方负责。
- (5)每次送货，乙方须安排不少于2个专职送货员及不少于1辆专车负责送货。负责货物的运输、过秤，并协助甲方验收货物，货物的品种和重量以甲方验收的结果为准。
- (6)在甲方未签收之前，货物的所有权和风险属于乙方，货物发生遗失、损坏由乙方负责。

- (7)乙方不得随意增减数量，否则，甲方有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先向甲方申请，并经甲方同意后方可变更。
- (8)乙方的送货单须详细注明商品的品牌、型号、单价、数量,送货单不得涂改。标记不清的，甲方将拒绝签收。结算期末乙方还应提供送货清单供甲方结算。
- (9)乙方指定的送货专员须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，送货专员在办公区活动必须严格遵守甲方各项规章制度，不得做出有损甲方形象和利益的事情。
- (10)送货车辆在办公区内应主动避让办公区人员，如属乙方车辆责任造成办公区人员事故的，一切责任由乙方承担。
- (11)数量方面要求：保证配送品种斤两的准确性，以甲方的验货数量为准，乙方每次随货送上一式三份的送货清单，供双方验货后签字确认，采购方持1份，乙方1份，作为送、收货的凭证。
- (12)食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。
- (13)冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。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。
- (14)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-18℃左右，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。肉类、鱼类和冰鲜类等需冷藏保鲜的食品,用冷藏车配送,保证肉类中心温度控制在-2至7℃的范围之内,保证运输过程冷链不中断。
- (15)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。
- (16)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，冷冻食品脱离冷链时间不得超过30分钟。
- (17)对小量常用品的临时需求,能做到1.5小时内送到。对不合格产品,需及时更换,1.5小时内送到。
- (18)甲方有权要求乙方配合相应货品的更换工作,保质期过期的货品,免费退换。
- (19)特殊情况或紧急所需要食材,乙方无法在要求时间内提供的,委托甲方代买,货款由乙方支付。

7.付款方式

付款时间及条件：（按采购需求要求）

付款方式：

8. 物资验收

- 1.具体要求以采购文件以及乙方的响应文件承诺为准，如采购文件与响应文件不一致时，以更有利于甲方的条款执行。
- 2.验收期限：按采购需求执行。

9.知识产权归属

乙方必须保证甲方在中华人民共和国境内使用投标资料、服务或其任何一部分时，享有不受限制的无偿使用权，不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权而引起的法律或经济纠纷。

10.保密

10.1项目实施服务过程中至乙方正式向甲方交付技术文档资料时止，乙方必须采取措施对本项目实施过程中的数据、源代码、技术文档等资料保密，否则，由于乙方过错导致的上述资料泄密的，乙方必须承担一切责任。项目完成后，甲、乙双方均有责任对本项目的技术保密承担责任。

10.2未经乙方事先书面同意，甲方不得将由乙方为本合同提供的条文、规格、计划、图纸、模型、样品或资料提供给与本合同无关的任何第三方，不得将其用于履行本合同之外的其它用途。即使向与履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同所必需的范围。

11. 对乙方的管理要求

11.1乙方有以下行为，经调查属实的，监狱将立即解除相关供应合同：

11.1.1弄虚作假，提供虚假材料取得中标供应资格的；

11.1.2中标供应项目有转包、分包行为的；

11.1.3经营情况发生重大变更，已经不具备承接中标供应项目能力的；

11.1.4无正当理由拒绝履行合同向监狱供货的；

11.1.5有行贿、给回扣等不正当竞争行为的；

11.1.6因所供货物质量原因导致狱内发生食品安全事故的；

11.1.7所供应货物存在故意假冒伪劣行为的；

11.1.8因乙方原因导致狱内发生监管安全事故的；

11.1.9监狱第一或第二次发现乙方的工作人员为监狱服刑人员传带物品，且造成重大社会不良影响的；

11.1.10监狱第三次发现乙方的工作人员为监狱服刑人员传带物品的。

11.1.11工作人员为监狱服刑人员私传违禁品、违规品、危险品等违反监狱管理规定的。

11.1.12有其他违法违纪行为的。

11.2必须依据国家有关法律法规要求建立健全各项管理制度，保证食品安全，有明确的食品安全责任人。因所供货物质量原因导致狱内发生食品安全事故，除解除合同、扣除全部履约保证金外，乙方还需赔偿监狱救治经费及误工损失。

11.3由于监狱工作的特殊性，乙方应做好本单位工作人员的教育工作，遵守监狱出入监门和物品携带等各项规定。

11.4按合同约定的标的供货，乙方不得转包、分包，否则监狱有权单方面终止合同，项目另行处理，乙方承担由此造成的经济损失，履约保证金不退还。

11.5乙方应严格按招标要求（含品种、质量等）供应，不得变更乙方品，否则，监狱有权退货。

11.6因生产商原因停产、改变生产规格的，中标乙方凭生产商证明告知监狱，监狱经市场调查确认，选择替换品种、规格，报省局生活卫生处备案后与乙方协商定价后确认更换的品种、规格、价格。

11.7监狱按合同对商品进行严格验收，对不符合规格要求的商品，乙方必须无条件退货或更换。

11.8乙方须按乙方品的销售额开具国家正式发票。

11.9食品溯源要求。食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，食品生产企业必须获得《食品生产许可证》，生产食品的源头与乙方要有固定的合法的供应关系。乙方应保存以下资料：

11.9.1乙方与生产企业的销售合同；

11.9.2生产企业的送货单和销售发票；

11.9.3乙方与采购方的采购合同及送货单据、销售发票。

12. 外来人员进出监管区须知

由于监狱工作的特殊性，乙方应认真教育本单位工作人员严格遵守监狱的相关管理规定。

12.1外来人员必须遵守法律法规，不得假借监狱名义从事有损监狱形象的行为。

12.2外来人员进入监管区应提高警惕，注意人身安全保护，加强自我防范意识；自觉与罪犯划清界线，防止被罪犯利用。

12.3外来人员进入监管区必须衣着整齐，举止文明；女士不得衣着暴露。

12.4凡需进入监管区的外来人员必须由合作方开具委派证明和身份证明原件，向甲方提出申请，经核准后办理相关手续。

12.5外来车辆应凭审批手续并由监狱警察带领或监狱指定人员驾驶，方可进出监管区大门。

12.6所有进出监管区大门的人员、车辆和物品应接受监门警察和监门哨兵的检查，凭通行证件或经监狱审批的手续，人证相符、手续齐全方可进出监管区大门。

12.7外来人员进出监管区大门必须遵守《广东省监狱监管区大门管理规定（试行）》。凭有效身份证件办理《外来人员通行证》或《外来人员临时通行证》，由监狱相关部门警察带入带出，并接受监门武警和值班警察的检查管理。

12.8外来人员不得携带违禁品、违规品、危险品等可能影响监管安全的物品进入监管区，进入监管区时必须按规定将移动电话等物品保管在储物箱。

12.8.1违禁品是指枪支弹药、通讯设备、现金、刀具、毒品、麻醉及精神药品、军警制服、便服、假发、反动、淫秽宣传制品等物品；

12.8.2违规品是指含有酒精的饮品、火种及可用作点火的可燃物品、身份类证件、绳索及可用作绳索的生产原材料、半成品、成品、玻璃陶瓷类制品及含有玻璃制品的物品、绝缘物品、燃料炊具和电炊具等物品；

12.8.3危险品是指钝器、攀高物、易燃易爆、剧毒、放射、腐蚀性等物品。

12.9外来人员进入监管区大门后，必须将《外来人员通行证》或《外来人员临时通行证》挂于胸前，并妥善保管。

12.10外来人员在监管区内必须遵守监狱的下列规定：

12.10.1不得擅自与服刑人员接触，与服刑人员认老乡、攀亲结友；

12.10.2不得为服刑人员传带、保管任何物品；

12.10.3不得为服刑人员邮寄信件、捎口信或替服刑人员打电话；

12.10.4不得在监管区拍照、摄像或录音；

12.10.5不得在监管区内随意走动，非经许可不得进入监舍区；

12.10.6不得与服刑人员交谈业务以外的内容；

12.10.7不得散布不利于服刑人员改造的言论；

12.10.8不得干涉、干扰监狱对服刑人员的执法活动；

12.10.9不得破坏监狱设施；

12.10.10患有传染病的外来人员严禁进入监管区；

12.10.11不得向无关人员谈及监狱工作秘密，或从事其它有碍监管安全的行为。

12.11外来车辆应按指定位置停放并熄火，拔下钥匙，锁紧车门窗。所有车辆在当天**21**时应驶离监管区。

12.12外来人员若违反本管理规定，监狱将责成乙方将其解聘、辞退或调离，严禁其再次进入监管区，有违法行为的送司法机关处理。

（在签订合同时提供《承诺函5》，格式后附）

13. 违约责任

13.1乙方交付的货物、提供的服务不符合采购文件、投标文件或本合同规定的，甲方有权拒收，并且乙方须向甲方支付本合同总价**5%**的违约金。

13.2乙方未能按本合同规定的交货时间交付货物的/提供服务，从逾期之日起每日按本合同总价**3‰**的数额向甲方支付违约金；逾期**15**天以上（含**15**天）的，甲方有权根据相关规定终止合同，要求乙方支付违约金，并且给甲方造成的经济损失由乙方承担赔偿责任。

13.3乙方在提供服务、履行合同义务过程中存在违反甲方管理规定及相关法律法规行为的，甲方有权解除合同，并要求乙方向甲方支付本合同总价**20%**的违约金。

13.4甲方无正当理由拒收或拒绝接受服务，甲方向乙方偿付应付款项**5%**的违约金。甲方逾期付款，则每日按应付款项的**0.5‰**向乙方偿付违约金。违约金累计额不超过应付款项的**5%**。

13.5其它违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。

14. 争议解决方式

本合同按照中华人民共和国的法律进行解释。凡与本合同有关而引起的一切争议，合同双方应首先通过友好协商解决，如经协商后仍不能达成协议时，任何一方可以向甲方所在地人民法院提起诉讼。

15. 合同生效

合同经双方授权代表签字盖章后生效，合同生效日期以较迟签注的日期为准。

16. 其它

16.1甲方若需提前终止合同，需提前**60**天以书面形式通知乙方。

16.2合同双方在合同期内因业务需要变更名称、账号等内容的，变更方凭工商、银行等部门出具的有效资料，于变更后的五个工作日内通知对方，对方应及时更改相关信息。

16.3中标通知书、投标文件、招标文件及本合同之所有附件均为本合同的有效组成部份，与本合同具有同样法律效力，解释的顺序以文件生成时间在后的为准。

16.4本合同正本五份，具有同等法律效力，采购监管处、甲方、招标代理机构各执一份，乙方存两份，合同自签字之日起即时生效。《用户需求书》中另有规定的，以采购人用户需求书为准。未尽事宜，双方可签订补充协议，补充协议与本合同具有同等效力。

16.5在执行本合同的过程中，所有经甲方双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、合同修改书、往来信函等）均为本合同的有效组成部份，其生效日期为双方均签字盖章或确认之日期。乙方完全遵守《中华人民共和国劳动合同法》有关规定和《中华人民共和国妇女权益保障法》中关于“劳动和社会保障权益”的有关要求。

第六章 投标文件格式与要求

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

投标文件封面

（项目名称）

投标文件封面

（正本 / 副本）

采购计划编号：**440101-2024-24844**

采购项目编号：**0809-24411GZG302020701**

所投采购包：第 包

（投标人名称）

年 月 日

投标文件目录

- 一、投标函
- 二、开标一览表
- 三、分项报价表
- 四、政策适用性说明
- 五、实质性响应一览表
- 六、法定代表人证明书
- 七、法定代表人授权书
- 八、提供具有独立承担民事责任的能力的证明材料
- 九、承诺函
- 十、中小企业声明函
- 十一、监狱企业
- 十二、残疾人福利性单位声明函
- 十三、联合体共同投标协议书
- 十四、投标人业绩情况表
- 十五、技术和服务要求响应表
- 十六、商务条件响应表
- 十七、履约进度计划表
- 十八、各类证明材料
- 十九、采购代理服务费用支付承诺书
- 二十、需要采购人提供的附加条件
- 二十一、项目实施方案、质量保证及售后服务承诺等
- 二十二、附件
- 二十三、政府采购履约担保函、采购合同履行保险凭证

格式一：

投标函

致：广东华伦招标有限公司

你方组织的“广东省广州新华监狱2025年民警职工饭堂食材配送服务采购项目”项目的招标[采购项目编号为：0809-24411GZG302020701]，我方愿参与投标。

我方确认收到贵方提供的“广东省广州新华监狱2025年民警职工饭堂食材配送服务采购项目”项目的招标文件的全部内容。

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

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

我方已完全明白招标文件的所有条款要求，并申明如下：

（一）按招标文件提供的全部货物与相关服务的投标总价详见《开标一览表》。

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

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

（四）我方理解贵方不一定接受最低投标价或任何贵方可能收到的投标。

（五）我方如果中标，将保证履行招标文件及其澄清、修改文件（如果有）中的全部责任和义务，按质、按量、按期完成《采购需求》及《合同书》中的全部任务。

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

（七）我方投标报价已包含应向知识产权所有权人支付的所有相关税费，并保证采购人在中国使用我方提供的货物或服务时，如有第三方提出侵犯其知识产权主张的，责任由我方承担。

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

（九）我方与其他投标人不存在法定代表人或单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系。

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

（十一）我方未被列入法院失信被执行人名单中。

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

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

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

（2）我方符合法律、行政法规规定的其他条件。

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

（十四）我方对在本函及投标文件中所作的所有承诺承担法律责任。

（十五）所有与本招标有关的函件请发往下列地址：

地 址：_____ 邮政编码：_____

电 话：_____

传 真：_____

代表姓名：_____职 务：_____

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章：_____

投标人名称（盖章）：_____

日期： 年 月 日

格式二：

开标一览表

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

采购项目编号：

项目名称：

投标人名称：

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

投标人签章：_____

日期： 年 月 日

格式三：

分项报价表

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

采购项目编号：

项目名称：

投标人名称：

采购包：

货币及单位：人民币/元

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

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

投标人签章：_____

日期： 年 月 日

格式四：

政策适用性说明

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

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

注：1.制造商为小型或微型企业时才需要填“制造商企业类型”栏,填写内容为“小型”或“微型”；
2.“节能产品、环境标志产品”须填写认证证书编号，并在对应“节能产品”、“环境标志产品”栏中勾选，同时提供有效期内的证书复印件（加盖投标人公章）

投标人名称（盖章）：_____

日期： 年 月 日

格式五：

实质性响应一览表

| 序号 | 实质性响应条款 | 投标人响应情况 | 差异 |
|-----|---------|---------|----|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |
| 4 | | | |
| ... | | | |
| ... | | | |

说明：

- 1.实质性响应条款一览表后续内容请根据第二章采购需求★号条款详细列举
- 2.本表所列条款必须一一予以响应，“投标人响应情况”一栏应填写具体的响应内容，有差异的要具体说明。
- 3.请投标人认真填写本表内容，如填写错误将可能导致投标无效。

格式六：

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

法定代表人证明书

_____ 现任我单位 _____ 职务，为法定代表人，特此证明。

有效期限： _____

附：代表人性别： _____ 年龄： _____ 身份证号码： _____

注册号码： _____ 企业类型： _____

经营范围： _____

投标人名称（盖章）： _____

地址： _____

法定代表人（签字或盖章）： _____

职务： _____

日期： 年 月 日

格式七：

法定代表人授权书格式

（对于银行、保险、电信、邮政、铁路等行业以及获得总公司投标授权的分公司，可以提供投标分支机构负责人授权书）

法定代表人授权书

致：广东华伦招标有限公司

本授权书声明：_____是注册于（国家或地区）的（投标人名称）的法定代表人，现任_____职务，有效证件号码：_____。现授权（姓名、职务）作为我公司的全权代理人，就“广东省广州新华监狱2025年民警职工饭堂食材配送服务采购项目”项目采购[采购项目编号为0809-24411GZG302020701]的投标和合同执行，以我方的名义处理一切与之有关的事宜。

本授权书于_____年_____月_____日签字生效，特此声明。

投标人（盖章）：_____

地址：_____

法定代表人（签字或盖章）：_____

职务：_____

被授权人（签字或盖章）：_____

职务：_____

日期： 年 月 日

格式八：

提供具有独立承担民事责任的能力的证明材料

提供以下相关证照的扫描件之一：**1.**企业法人提供企业法人营业执照；**2.**事业法人提供事业法人登记证；**3.**其他组织提供其他组织的营业执照或执业许可证；**4.**自然人提供居民身份证等；

格式九：

（对于采购需求写明“提供承诺”的条款，供应商可参照以下格式提供承诺）

承诺函

致：广东省广州新华监狱

对于_____项目（项目编号：_____），我方郑重承诺如下：

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

（一）星号条款

- 1.
- 2.
- 3.

.....

（二）三角号条款

- 1.
- 2.
- 3.

.....

（三）非星号、非三角号条款

- 1.
- 2.
- 3.

.....

特此承诺。

供应商名称（盖章）：_____

日期： 年 月 日

格式十：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

温馨提示：

根据《广州市财政局 广州市工业和信息化局转发广东省财政厅 广东省发展和改革委员会 广东省工业和信息化厅 广东省地方金融监督管理局关于印发《广东省政府采购促进中小企业发展实施细则（试行）》的通知》、《广州市财政局关于进一步规范政府采购供应商资格审查及中小企业声明函管理的通知》的精神，投标人需根据以下要求对其出具的《中小企业声明函》的信息进行完善和规范。

（一）对于已纳入统计部门统计范围的企业，所属行业、从业人员、营业收入、资产总额、规模类型应与统计部门报表保持一致。

（二）对于未纳入统计部门统计范围的企业，应对照《国民经济行业分类》确定所属行业，当企业从事两种以上的经济活动时，则按照主要活动确定其所属行业；从业人数以社会保险参保人数为准；营业收入、资产总额以第三方出具的报告为准。

（三）对于采购文件确实允许非独立法人参与采购活动的，应按其所属集团公司合并财务报表数据情况予以填报。以联合体形式参加或者合同分包的，需填写联合体中的中小企业或签订分包意向协议的中小企业相关信息。

（四）《中小企业声明函》真实性由其出具的供应商负责。《中小企业声明函》中相关企业[制造商、承建（承接）企业]所属行业应当与采购标的的所属行业相一致。如为货物采购项目，《中小企业声明函》应当充分、准确反映货物制造商的信息。

（五）对于专门面向中小企业预留份额的采购项目或者采购包，《中小企业声明函》由采购人、采购代理机构在资格审查阶段审查；对于不专门面向中小企业采购的采购项目或者采购包，以及接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目，《中小企业声明函》由评审委员会在评审过程中审查。

（六）经调查发现供应商提供《中小企业声明函》内容与实际不符的，政府采购监管部门有权根据《中小企业声明函》与实际情况的差异视情形认定其是否属于虚假材料谋取中标。

（七）根据《财政部关于规范政府采购行政处罚有关问题的通知》（财库〔2015〕150号）规定，各级人民政府财政部门依法对供应商作出的禁止参加政府采购活动的行政处罚决定在全国范围内生效。

为落实对政府采购违法失信行为惩戒，供应商存在任一级人民政府财政部门作出“禁止参加政府采购活动”行政处罚决定且处罚期限未届满的，即使尚未在“中国政府采购网”开设的“政府采购严重违法失信行为处罚记录”和“信用中国”网站显示，也应禁止参加政府采购活动，采购人及采购代理机构应当审慎甄别供应商参与政府采购活动资格。

（八）采购人、采购代理机构、评标委员会（评审小组）在依法进行资格审查时，应当甄别供应商是否存在“禁止参加政府采购”行政处罚决定记录，依法依规审查供应商投标资格。在资格审查、符合性审查等评审过程中，应严格依照规定审查《中小企业声明函》等文件，确保符合相关政策规定。采购人、采购代理机构、评标委员会（评审小组）审查不到位的，监管部门将依法责令改正；拒不改正的，本机关将按照《中华人民共和国政府采购法》相关规定进行处理。

（九）供应商提供承诺函、第三方书面声明、检测报告、资质证件、业绩成果等材料作为投标文件组成部分的，供应商应保证资料内容书写正确、真实有效、完整一致。如相关第三方书面声明、相关检测报告等资料虚假，监管部门有权根据调查情形认定其是否属于提供虚假材料谋取中标，并严肃处理。

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

中小企业声明函（货物）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，提供的货物全部由符合政策要求的中小企业制造。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

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

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

.....

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：_____

日期： 年 月 日

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

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

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

中小企业声明函（工程、服务）

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

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

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

.....

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。
本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：_____

日期： 年 月 日

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

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

格式十一：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

监狱企业

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

格式十二：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

残疾人福利性单位声明函

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：_____

日期： 年 月 日

注：本函未填写或未勾选视作未做声明。

格式十三：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

联合体共同投标协议书

立约方：（甲公司全称）

（乙公司全称）

（.....公司全称）

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

一、联合体各方关系

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

二、联合体内部有关事项约定如下：

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

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

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

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

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

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

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

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

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

甲公司全称：____（盖章）____，乙公司全称：____（盖章）____，.....公司全称：____（盖章）____，

____年____月____日，____年____月____日，____年____月____日

注：1. 联合响应时需签本协议，联合体各方成员应在本协议上共同盖章确认。

2. 本协议内容不得擅自修改。此协议将作为签订合同的附件之一。

格式十四：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

投标人业绩情况表

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

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

格式十五：

《技术和服务要求响应表》

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

说明：

- 1.“采购文件规定的技术和服务要求”项下填写的内容应与招标文件中采购需求的“技术要求”的内容保持一致。投标人应当如实填写上表“投标文件响应的具体内容”处内容，对采购文件提出的要求和条件作出明确响应，并列明具体响应数值或内容，只注明符合、满足等无具体内容表述的，将视为未实质性满足招标文件要求。投标人需要说明的内容若需特殊表达，应先在表中进行相应说明，再另页应答，否则投标无效。
- 2. 参数性质栏目按招标文件有标注的“★”、“▲”号条款进行填写，打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。打“▲”号条款为重要技术参数（如有），若有部分“▲”条款未响应或不满足，将根据评审要求影响其得分，但不作为无效投标条款。
- 3. “是否偏离”项下应按下列规定填写：优于的，填写“正偏离”；符合的，填写“无偏离”；低于的，填写“负偏离”。
- 4.“备注”处可填写偏离情况的说明。

格式十六：

《商务条件响应表》

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

说明：

1. “采购文件规定的商务条件”项下填写的内容应与招标文件中采购需求的“商务要求”的内容保持一致。
2. 投标人应当如实填写上表“投标文件响应的具体内容”处内容，对采购文件规定的商务条件作出明确响应，并列明具体响应数值或内容，只注明符合、满足等无具体内容表述或照搬照抄采购文件参数、不注明实际数值者 的，将视为未实质性满足招标文件要求。投标人需要说明的内容若需特殊表达，应先在本表中进行相应说明，再另页应答，否则投标无效。
3. 参数性质栏目按招标文件有标注的“★”、“▲”号条款进行填写，打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。打“▲”号条款为重要技术参数（如有），若有部分“▲”条款未响应或不满足，将根据评审要求影响其得分，但不作为无效投标条款。
4. “是否偏离”项下应按下列规定填写：优于的，填写“正偏离”；符合的，填写“无偏离”；低于的，填写“负偏离”。
5. “备注”处可填写偏离情况的说明。

格式十七：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

履约进度计划表

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

格式十八：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

各类证明材料

- 1.招标文件要求提供的其他资料。
- 2.投标人认为需提供其他资料。

格式十九：

采购代理服务费支付承诺书

致：广东华伦招标有限公司

如果我方在贵采购代理机构组织的广东省广州新华监狱**2025**年民警职工饭堂食材配送服务采购项目招标中获中标（采购项目编号：**0809-24411GZG302020701**），我方保证在收取《中标通知书》时，按招标文件对代理服务费支付方式的约定，承担本项目代理服务费。

我方如违约，愿凭贵单位开出的违约通知，从我方提交的投标保证金中支付，不足部分由采购人在支付我方的中标合同款中代为扣付；以投标担保函（或保险保函）方式提交投标保证金时，同意和要求投标担保函开立银行或担保机构、保险保函开立的保险机构应广东华伦招标有限公司的要求办理支付手续。

特此承诺！

投标人法定名称（公章）： _____
投标人法定地址： _____
投标人授权代表（签字或盖章）： _____
电 话： _____
传 真： _____
承诺日期： _____

格式二十：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

需要采购人提供的附加条件

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

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

格式二十一：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

项目实施方案、质量保证及售后服务承诺等内容和格式自拟。

格式二十二：

附件（以下格式文件由供应商根据需要选用）

政府采购投标（响应）担保函

编号：【 】号

（采购人）：

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

一、保险责任的情形及保证金额

（一）在投标（响应）人出现下列情形之一时，我方承担保险责任：

- 1.中标（成交）后投标（响应）人无正当理由不与采购人签订《政府采购合同》；
- 2.采购文件规定的投标（响应）人应当缴纳保证金的其他情形。

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

二、保证的方式及保证期间

我方保证的方式为：连带责任保证。

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

三、承担保证责任的程序

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

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

四、保证责任的终止

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

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

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

五、免责条款

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

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

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

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

六、争议的解决

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

七、保函的生效

本保函自我方加盖公章之日起生效。

保证人：_____（公章）_____

联系人：_____

联系电话：_____

格式二十三：

政府采购履约担保函

编号：

（采购人）：

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

一、保证金额

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

二、我方保证的方式为：连带责任保证。

三、我方保证的期间为：本保函自开立之日起生效，至 年 月 日止。

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

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

（二）索赔通知文件必须同时附有：

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

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

（三）索赔通知文件必须在本保函有效期内到达以下地址：

_____。

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

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

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

八、因本保函发生争议协商解决不成，按以下第（一）种方式解决：

（一）向我方所在地的人民法院起诉。

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

九、本保函适用中华人民共和国法律。

十、其他条款：

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

2. 所有索赔通知必须在我方工作时间内到达本保函规定的地址。

十一、本保函自我方盖章之日起生效。

保证人：_____（盖章）

联系地址：_____

联系电话：_____

开立日期：__年__月__日

采购合同履行保险凭证

致被保险人_____：

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

一、我公司对上述采购项目出具的《采购合同履行保证保险》保单号：

二、上述保单项下我公司的保险金额（最高限额）：人民币（¥： 元）

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

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

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

（一）投保人未按照采购合同约定的时间、地点交付采购标的；

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

五、索赔文件

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

（1）投保人未履行采购合同相关义务；

（2）投保人的违约事实。

（二）保险单正本；

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

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

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

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

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

八、本保证保险适用的保险条款为《_____》。

九、保险责任免除及其他本保险凭证未载明事宜以保险合同约定为准。

十、本保险凭证自保险人加盖保单专用章起生效。

保证人：_____（盖章）

地址：_____

电话：_____

开立日期：____年__月__日