

佛山大学附属幼儿园食材配送采购项目

目

自主招标文件

项目编号：0809-2544FSZ3A417

采购人：佛山大学附属幼儿园

采购代理机构：广东华伦招标有限公司

目录

第一部分 投标邀请函	3
第二部分 用户需求书	6
第三部分 供应商须知	27
第四部分 评标办法	34
第五部分 合同书范本	39
第六部分 投标文件格式	57
第七部分 价格部分	72
文件包装袋封面标贴格式	73

第一部分 投标邀请函

本项目前期工作已完成，现就下列项目进行自主招标，欢迎符合资格条件的供应商参加，有关事项及流程安排如下：

项目名称： 佛山大学附属幼儿园食材配送采购项目	
项目编号： 0809-2544FSZ3A417	
预算金额： 216,000.00 元	
项目内容	为了满足佛山大学附属幼儿园幼儿日常食品供应需求，现公开向社会供应商采购食材供应服务，具体服务内容及要求详见自主招标文件。
合格供应商资格要求	1. 供应商须具有独立承担民事责任能力的在中华人民共和国境内注册的法人（或其他组织），并具有从事本项目的经营范围和能力； 2. 符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定，按格式提供资格声明函； 3. 供应商具有有效的《食品经营许可证》或食品经营许可（备案）证明或《食品生产许可证》，提供证书复印件；如供应商的许可证书与营业执照合并办理的，提供扫描营业执照二维码后的有效备案信息截图； 4. 本项目不允许联合体投标。 5. 已登记报名并获取本项目自主招标文件。
自主招标文件公示	2025 年 04 月 17 日至 2025 年 04 月 24 日截止，本项目自主招标文件在佛山大学招标采购中心网站（ https://www.fosu.edu.cn/gzc/ ）、采购代理机构网站（ www.gdhualun.com.cn ）进行公示，由供应商自行浏览。
获取自主招标文件方式	1. 获取自主招标文件的时间：2025年04月17日至2025年04月24日（8时30分至17 时30分）。 2. 供应商可通过现场或电子邮件形式登记报名。 （1）通过现场报名的，将报名材料等递交到<u>佛山市禅城区岭南大道北128号天禧华府一座八层</u>，逾期不再接受报名登记。 （2）通过电子邮件形式报名的，将报名材料等有关扫描件发送到指定邮箱（gdhlbm@126.com），邮件名称注明“<u>佛山大学附属幼儿园食材配送采购项目</u>+<u>（供应商名称）</u>+报名登记”。待采购代理机构确认供应商信息且供应商填写好登

	记表后即完成报名登记，同时采购代理机构向供应商提供可编辑的自主招标文件电子文件（不含纸质版），逾期不再接受报名登记。 登记报名前，供应商应进行自主招标文件的购买，购买标书款以银行转账形式提交（请备注），自主招标文件每套售价 300 元（人民币），售后不退。汇款信息如下： 收 款 人：广东华伦招标有限公司佛山分公司 账 号：44423301040001712 开户银行：中国农业银行广东省佛山市华达支行 咨询电话（咨询报名事宜）：0757-83284195 3. 购买招标文件需提供的资料（复印件加盖公章）： 1) 购买标书的汇款凭证； 2) 营业执照或事业单位法人证书或其他法人证书。
递交 投标 文件	投标方式：在指定地点现场递交投标文件。 （1）现场地址：佛山市禅城区岭南大道北 128 号天禧华园一座八层； （2）递交投标文件截止时间：2025 年 04 月 25 日上午 9 时 30 分（截止时间半小时前开始接收投标文件）； （3）投标文件请密封后再递交。
开标 会	时间：：2025 年 04 月 25 日上午 9 时 30 分 地址：佛山市禅城区岭南大道北 128 号天禧华园一座八层；
采购人 (用户)	单位名称：佛山大学附属幼儿园 联系人：蔡小姐 电话：0757-82981350
采 购 代 理 机 构	单位名称：广东华伦招标有限公司 联系人：李小姐 电话：0757-83284195 转 8030 邮箱：gdhlzbfbs@163.com
采购 信息 发布	佛山大学招标采购中心网站 (https://www.fosu.edu.cn/gzc/) 采购代理机构购网站 (https://www.gdhualun.com.cn)
结果 公告	佛山大学招标采购中心网站 (https://web.fosu.edu.cn/gzc/)

	采购代理机构购网站 (https://www.gdhualun.com.cn)
--	--

第二部分 用户需求书

（本自主招标文件《用户需求书》中，凡标有“★”的地方均为实质性条款。供应商要特别加以注意，必须对此响应并完全满足或优于这些要求。否则若有一项带“★”的条款未响应或不满足，将按无效投标处理。《用户需求书中》以“▲”标明的条款为重要技术参数或服务要求，负偏离将导致扣分，但不作为投标无效条款。

一、总体要求

（一）项目预算：216,000.00 元

二、技术要求

（一）项目概况：

为了满足佛山大学附属幼儿园食堂幼儿日常食品供应需求，现公开向社会供应商采购食材供应服务，食材类型主要为大米、食用油、干货副食品、蔬菜瓜果类、肉类、水产、水果、糕点、点心等，若因采购人要求需要其他类别的食品，供应商需按订单执行，采购人亦可根据自身的需求，有权终止某些食品的采购或变更某类食品的采购。

服务对象为采购人园内师生，实际供货数量以采购人每日就餐人数为准，特殊情况下人数会浮动，供应商需完全满足采购人每天的实际需求量。实际供货数量以采购人每次提供的订单为准，采购人对本项目合同期限内采购的品种、数量和金额不作任何承诺或保证。供应商在报价前对此应有足够的风险认识，一经报价，即视为供应商愿意无条件承担有关风险并放弃一切与此相关的求偿权利。

（二）服务内容

1. 采购人根据需求情况提前向供应商报送配送计划，内容包括名称、品牌、规格、数量等。供应商须接到采购人订单后，按采购人的要求（配送时间、地点等要求）配送，并经双方验收核对无误后签收；若采购人的使用部门经营需要购进基本目录外的品种，须经采购人的职能部门进行市场询价，以市场同一品牌、品种、规格的市场价为基准价，按供应商（报价人）的报价优惠折扣率结算。

2. 供应商必须负责食材的配送，并按采购人的要求送达到指定地点。供货结算价必须包含食材的购置、包装、配送、运输、保险、装卸、退换、质保期售后服务、全额含税发票等合同实施过程中应预见和不可预见一切费用。

3. 供应商提供的食材必须符合国家或行业有关卫生、质量、包装和保质标准，食材的内外包装应完整无污染，配送食材的剩余有效期不得少于标注有效期的三分之二，并提供食材的合格证明资料。

在保质期内，若发现食材存在质量问题，供应商应无条件退换，退换发生的一切费用由供应商自行负责；供应商不得提供假冒伪劣、过期、变质的食材，若供应商提供的食材造成安全事故，须依法承担包括但不限于全额医疗费等在内的一切赔偿责任，采购人将取消供应商的供货资格，解除合同，供应商同时承担相应的民事及刑事法律责任。

4. 供应商的送货单必须详细注明商品的品种、规格、单价、数量、送货单不得涂改。送货标记不清的，采购人将拒绝签收。结算期末供应商还应提供送货清单供采购人核对结算。

5. 供应商应能够配合采购人及时更新所提供的符合卫生部门的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证等。

（三）具体要求

1. 食品质量要求

（一）肉类、水产品质量要求。包括但不限于以下要求：

1. 生鲜畜（猪、牛、羊等）肉类

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

（2）安全：经检疫和肉品品质检验合格，供货时提供由地方政府定点屠宰场出具的验收单及当批次动物检疫合格证明和肉品品质检验合格证复印件。供货时提供兽药残留检测合格报告，符合以下标准：

样品类别	项目	指标(mg/kg)	限量标准
畜禽	兴奋剂	不得检出	农业部公告第 176 号
	氯霉素	不得检出	农业部公告第 235 号
	磺胺类（总量）	≤0.100	农业部公告第 235 号
备注	以上标准如有更新，按最新标准执行。		

（3）新鲜度：品质新鲜，无霉烂变质，外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准。

（4）加工：按照规格要求进行分割、砍件、分条等。分割肉具有分割肉销售凭据。

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

（6）五花肉：肥瘦比例为3:7（三线肉）。

（7）猪蹄：去蹄壳，不带蹄筋，无毛、趾间黑垢，无松香等异味。

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

2. 生鲜禽（鸡、鸭、鹅等）肉类

(1) 新鲜度：品质新鲜，无霉烂变质，外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准。

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

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

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

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

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

3. 冰鲜禽、畜肉类（尽量减少使用冻品）

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

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

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

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

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

(6) 鸡爪：大小均匀、色泽乳白、无粘手、无异味、无黑斑、无碎杂。

(7) 鸡肾：呈鸡肾特有色泽、无病斑、外表及切面湿润、但不粘手、无污物及其它杂质、无

异味，解冻后与鲜禽特征相同。

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

(9) 猪副产品：无冻干脱水发暗迹象，解冻后与鲜猪副产品特征相同。

(10) 猪肉丸、牛肉丸：新鲜瘦猪（牛）肉或碎杂肉或符合卫生标准的瘦肉。

4. 水产类（含生鲜及冷冻）包括但不限于以下要求：

(1) 安全：供货时提供兽药残留检测合格报告，符合以下标准：

样品类别	项目	指标（mg/kg）	限量标准
水产品	孔雀石绿	不得检出	农业部公告第235号
	氯霉素	不得检出	农业部公告第235号
	呋喃它酮代谢物	不得检出	农业部公告第235号
	呋喃唑酮代谢物	不得检出	农业部公告第235号
	呋喃西林代谢物	不得检出	农业部公告第560号
	呋喃妥因代谢物	不得检出	农业部公告第560号
备注	以上标准如有更新，按最新标准执行。		

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

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

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

5. 冷冻调制食品类（尽量减少使用冻品）

(1) 色泽：具有正常色泽，色泽较一致，无异色斑点。

(2) 风味：具有本品种应有的滋味、气味，无异味。

(3) 组织形态：组织新鲜，形态完整，同一级别大小基本一致。

(4) 杂质：不允许存在。

(5) 卫生要求：符合出口食品卫生要求。

(6) 冻结良好，产品中心温度-15℃以下。

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

6. 净含量要求

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

（二）蔬菜瓜果质量要求。包括但不限于以下要求：

1. 来源：无公害种植基地，优先采购纳入市区平台管理的食用农产品。

2. 安全：达到无公害蔬菜、水果质量标准，符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》《食品中污染限量》《食品中农药最大残留限量》，提供农药残留检测合格报告。

项目	指标 (mg/kg)	项目	指标 (mg/kg)	项目	指标 (mg/kg)
甲胺磷	不得检出	百菌清	≤1.0	硝酸盐 (以 NaNO_3 计)	瓜果类≤600；叶 菜根茎类≤1200
甲拌磷	不得检出	多菌灵	≤0.5		
氧化乐果	不得检出	汞（以 Hg 计）	≤0.01	亚硝酸盐 (以 NaNO_2 计)	≤4
甲基对硫磷	不得检出	铅（以 Pb 计）	≤0.2		
呋喃丹	不得检出	砷（以 As 计）	≤0.5	——	——
——	——	氟（以 F 计）	≤0.5	——	——

3. 新鲜度：须为符合季节性的新鲜时令蔬菜、水果。

4. 成熟度：适中，无腐烂，肉质鲜嫩。

5. 水量：充足、饱满，但外观干爽，无过份萎蔫、皱皮。

6. 色泽：具有本品种固有的颜色、光泽，色泽一致、均匀。

7. 气味：具有本品种固有的清馨、甘辛香、甜酸香等气味，不得有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异味。

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

9. 病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。

10. 机械伤：相同新鲜条件下无外力造成的挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。

11. 污染：不带泥沙污染，无运输造成的污染。

12. 加工：所有蔬菜在交付前须经过前期处理，使用率达到95%以上。

13. 蔬菜类要求：

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14. 水果类要求：

（1）柑桔类：不空壳，水分充足，外表完美。

(2) 梨果类：色泽鲜，大小适中，无硬节，有果把。

(3) 浆果类：无腐烂、变色、外形不完整、不成熟现象。

(4) 瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常，无软塌处，成熟。

(三) 粮油及副食品质量要求。包括但不限于以下要求：

1. 食用油：

(1) 外包装完好，具有 SC（食品生产许可证）编号，标明品名、净含量、重量、生产单位及地址、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。

(2) 具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

(3) 气味、滋味：具有固定的气味和滋味，无异味。

(4) 加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。

(5) 以家庭日常食用油为主，不得使用非食用油。

2. 大米

(1) 符合大米国家标准（GB/T1354-2018）与国家粮食卫生标准（GB2715-2016）。

(2) 包装规格：50公斤/包、30公斤/包、25公斤/包、15公斤/包。

(3) 外包装完好，具有SC（食品生产许可证）编号，标明品名、净含量、重量、生产单位及地址、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。

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

3. 面粉

(1) 外包装完好，具有 SC（食品生产许可证）编号，标明品名、净含量、重量、生产单位及地址、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。

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

(3) 面条、面饼、方便面等面制成品符合食品安全国家标准。

4. 淀粉制品

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

5. 干货副食

(1) 腊肉、腊肠：腊肉符合国家食品部门的有关标准，色泽鲜明，肌肉暗红色，脂肪透明呈乳白色，肉干燥结实，带有固有的腊式香味；腊肠的肠衣干燥，不发霉，无粘液，肠衣与肉馅紧密

联在一起，表面紧而有弹性，色泽均匀，肥肉色白，瘦肉色红，无灰色斑点，气味芳香。

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(13) 调味品

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

味精：无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

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

酒：无色、透明、无悬浮物和沉淀物。

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

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

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

红糖包括赤砂糖和红糖两种，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。颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，无杂质，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。

（14）辛辣料

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

2. 食品包装及质量要求

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

（二）供应商必须确保所有的食材不得含有转基因，且所有食品的质量安全符合国家食品安全

的规定，并在每次供应食品时向采购人出具由质检部门提供的相应批次的检验报告。

（三）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，其中粮油产品每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

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

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

3. 溯源标准及要求

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

票证要求 食品种类	生产（供应）企业的资质证明：（首次供应时提供）	产品票证要求
肉类、水产类	《企业法人营业执照》副本、《食品生产许可证》（生产企业）或《食品经营许可证》（食品经营企业）。	1、每批次食品提供《出具动物产品检疫合格证》/《动物产品检疫合格证》《产品合格证》《卫生检疫报告》《贮存地的出入库检疫证明》（水产品适用）； 2、鲜肉类均为定点屠宰场（厂）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰场（厂）加盖验讫印章并出具《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》； 3、每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，

		并加盖供应商公章。
蔬菜瓜果	《企业法人营业执照》 副本	1、蔬菜农药残留含量未超过食品安全标准限量检测报告； 2、每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖供应商公章。
粮油	《全国工业产品生产许可证》（生产相关产品企业）或《食品生产许可证》（食品生产企业）或《食品经营许可证》及《企业法人营业执照》副本。	1、每批次食品提供《出厂检验报告》； 2、大米每批次索取包含重金属镉等指标的产品检验合格证明； 3、每年两次提供由政府产品质量监督部门出具《检验报告》（监督抽检）； 4、每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖供应商公章。 5、优先采购具有溯源信息的食材。
副食	《企业法人营业执照》副本、《食品生产许可证》（生产企业）或《食品经营许可证》（食品经营企业）。	每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖供应商公章。

5. 配送服务要求

（一）在用户未签收之前，货物的所有权和风险属于供应商，货物发生遗失、损坏由供应商负责。

（二）用户提前一天以邮件、传真或电话、微信、QQ等方式向供应商下订单，订单内容包括所要采购的名称、规格、数量等。

（三）供应商根据用户实际要求运送货物，按用户要求进行加工。如食材混有异物或其他感观性异常等情况，发现一次供应商须向采购人支付所本期货品（含服务费）的三倍赔偿，如果赔偿金额不足五百元，应补足至五百元，赔偿金在供货结算款内扣除，同时计入学校食堂供应商日常考核。

（四）供应商必须在采购人指定时间内将用户所订购的货物材料送至用户指定的地点。

（五）供应商应当根据用户实际情况，按与用户的约定，在规定的时间内将规定的货物数量送到指定地点。除客观不可抗力外，供应商不得推迟送货。如确需延迟送货的，供应商应将延迟送货

的原因告知用户并征得用户同意。由于供应商拖沓造成用户利益受损的,用户有权要求供应商赔偿,合同内出现第2次上述情况的,供应商须向采购人赔偿所订货品(含服务费)价值的3倍赔偿,赔偿金额不足五百元,应补足至五百元,赔偿金额在供货结算款内扣除,同时计入学校食堂供应商日常考核。

(六)若用户临时修改订单内容的,供应商必须在接到通知后的60分钟内将货物材料送达,经用户验收核对后才算完成送货(肉类、蔬菜、粮油、干货调味料适用)。

(七)除客观不可抗力外,供应商不得更改送货内容(包括但不限于商标、名称、产地、包装、规格和重量)。如确需变更供货内容的,供应商应将变更送货的原因告知用户并征得用户同意,经发现供应商有私自更改订单中货品时以违约论处,由此产生的一切损失和费用由供应商承担。合同内出现第2次上述情况的,供应商须向采购人赔偿所订货品(含服务费)价值的3倍赔偿,赔偿金额不足五百元,应补足至五百元,赔偿金额在供货结算款内扣除,同时计入学校食堂供应商日常考核。

(八)供应商的送货单必须详细注明商品的品牌、型号、单价、数量,送货单不得涂改。标记不清的,采购人将拒绝签收。结算期末供应商还应提供送货清单供采购人结算。

(九)供应商所供商品在保质期出现损坏的,供应商应承诺提供替换服务,因替换货物产生的费用由供应商负责。

(十)采购人发现新购货物不能正常使用的,供应商应无条件退换。供应商未能履行招标文件和合同所定事项,或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品,采购人退货后将记录在案,并视为供应商违约,供应商须向采购人支付违约金人民币五百元,违约金在供货结算款内扣除,情节严重的,采购人可终止合同,取消其供应资格。

(十一)每次送货,供应商必须安排不少于 2 个送货员及不少于 1 辆专车负责送货。负责货物的运输、过秤,并协助采购人验收货物,货物的品种和重量以采购人验收的结果为准。

(十二)供应商指定的送货专员必须具有健康证、穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡,送货专员在校内活动必须严格遵守学校各项规章制度,不得做出有损采购人形象和利益的事情。

(十三)供应商不得泄露采购人的商业秘密。泄密造成采购人损失的,供应商将承担由此产生的一切损失和法律责任。

(十四)送货车进入校区后时速不得超过5KM,送货车辆在校区内应主动避让师生,如属供应商车辆责任造成校内人员(师生)事故的,一切责任由供应商承担。

(十五)供应商应能够配合采购人及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证、食品经营许可证等。

(十六)供应商应保证所提供的货物绝对质量可靠,如出现食物中毒事故,送卫生、检疫部门

鉴定属于供应商责任的，一切责任由供应商承担，采购人有权无条件终止合同并。如货物非因采购人人为而出现质量问题由供应商包换或包退，所造成的经济损失由供应商负责。

6. 配送车辆要求

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

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

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

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

（五）在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟（肉类、蔬菜适用）。

7. 食品质量的基本检查

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

（二）食品到达目的地时外包装完整。

（三）对食品检查如下：

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

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

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

4. 所有食物均由供应商配送各学校指定地点，交负责人员签收并做好交接登记手续。负责人员在签收的同时，将随机抽取一份封存并做好相关的标识记录，供应商配送人员对此应予以确认，该

封存食物封存时间将不少于48小时，且作为供应商所配送的食物品质依据之一，以备今后核查。

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

8. 食品验收

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

（二）采取现场验收的方式，验收人员应认真检查物资的质量，按索票、验证—抽查—过磅（清点）—入库的程序完成验收，供应商可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给采购人的，查验原件后索取复印件留存。

（三）每批次每种货物均抽查验收。

（四）按前附产品质量描述对货物质量进行抽查。

（五）发现食品安全质量问题的处理：

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

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

3. 采购人退货后将记录在案并视为供应商违约，供应商须向采购人支付违约金人民币五百元，违约金在供货结算款扣除，同时采购人有权取消供应商供货资格。

（六）整批产品无或缺少《溯源标准及要求》中提及的相应票证的全部退货。

（七）有关大米重量的抽查：

1. 在当供货批次中随机选择5袋进行称重。

2. 以每袋称重之和的平均值作为当供货批次的抽查重量。

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

（九）货物的质量问题争议及解决办法：因货物的质量问题发生争议，由国家法定的质量鉴定单位进行质量鉴定。货物符合质量标准的，鉴定费由采购人承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由供应商承担，并且采购人有权追究供应商的相关责任。

（十）验收记录：对每次验收的物资均记录物资名称、数量、验收情况等事项，并由验收人和送

货人双方签名确认。

（十一）供应商不能按核定的供货价交付的某些商品、不能提供与其承诺相符的服务或供应商存在违反招标文件和合同的行为，采购人将取消其中标资格，解除本合同。供应商违约责任包括但不限于下列各项：

1. 供应商不得将中标项目转让或分包给他人；
2. 供应商在收到采购人订货要求后，在承诺的供货时间内不能供货或不能如数供货的；
3. 供应商私自更改菜单中货品的；
4. 供应商未能提供承诺的服务的；
5. 中标商品在保质期出现损坏的，供应商未能提供免费替换服务的；
6. 供应商的送货单没有详细注明商品的品牌、品种、单价、数量，送货单出现涂改、标记不清的；
7. 供应商泄露采购人的商业秘密，泄密造成采购人损失的；
8. 出现供应商联手哄抬物价现象的；
9. 向学校主管人员或验收货人进行物质、金钱行贿的；

10. 供应商应严格遵守食品安全法等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消供应商的供货资格，解除本合同，供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任：

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

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

（3）营养成分不符合食品安全标准限量的乳制品。

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

（5）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。

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

（7）被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。

（8）超过保质期的食品。

（9）无标签的预包装食品。

（10）国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。

（11）其他不符合食品安全标准或者要求的食品。

11. 由于供应商的原因导致社会媒体对采购人作出负面报导。

（十二）供应商提供有毒、变质等食品的，造成食品安全事故的必须立即上报，经有关单位鉴定原因后，如确实为供应商提供之食品问题，供应商需负担全部医药费，采购人有权解除供货合同，供应商同时承担相应的民事及刑事法律责任。

三、商务要求

(一) 报价要求

- 1 有效报价范围: 供应商须以有效投标折扣率形式对本项目进行报价。
2. 供应商的投标折扣率的有效报价范围: $0\% < \text{投标折扣率} < 100\%$ 。供应商所报的投标折扣率须在有效的报价范围内, 否则视为无效投标。
3. 投标折扣率必须为固定的报价, 不存在区间值, 统一对本项目报一个投标折扣率, 不接受有选择性报价, 且所报的投标折扣率应当适用于每种食材。
4. 供货结算价必须包含市场调查、货物采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格货物的退换、所有工作人员的工勤费用以及合同实施过程中的可预见及不可预见费用。
5. 产品供货单价核定标准:
 - 1) 肉类、瓜菜、肉禽、水产、果蔬和干货类等物品零售价统一根据佛山市发展和改革局公布的《佛山市五区农副产品市场零售价格表》(<http://fsdr.foshan.gov.cn/fsfgj/fhj/bmcx/jgcx/nfcp/tqjg/>)中佛山五区平均价格作为定价的基准。价格每个星期为一个周期, 按佛山市公布的每周平均零售价作为本周的结算依据。
 - 2) 佛山市发展和改革局《佛山市五区农副产品市场零售价格表》上没有的食材, 每周由采购人到佛山市内农贸市场、大型连锁超市等若干点对各种相应商品进行询价, 并得出各种相应商品的市场平均单价, 作为本周的结算依据。
 - 3) (汇总各类供应品)每日的结算金额=(各类供应品)每周平均零售价 x (各类供应品)每日实际供货量 x 中标折扣率。
每月的结算金额=(汇总各类供应品)每日的结算金额合计。
 - 4) 根据《佛山市扶贫开发办公室 佛山市政务服务数据管理局 佛山市财政局关于运用政府采购政策助推消费扶贫工作的通知》(佛扶办[2019]28 号)的规定, 确定并预留本单位食堂采购农副产品总额的不低于 20%的比例定向采购贫困地区的农副产品。具体采购贫困地区的农副产品内容由采购人根据上级相关要求安排供应商进行采购实施, 并协助采购人进行定期统计, 对贫困地区的农副产品的价格按贫困地区农副产品网络销售平台(<http://cg.fupin832.com>)和相关政策文件的要求确定。供应商应配合采购人定向向贫困地区采购。

(二) 服务期、服务地点

1. 服务期: 合同生效之日起至到禅城区教育局统筹集中招标工作结束并且采购人与新供应商签订执行新合约之日止。如果本项目期限内累计发生金额达到合同总金额的, 则合同自动终止。

2. 交货（服务）地点：佛山市禅城区江湾一路 18 号（佛山大学附属幼儿园）

（三）付款方式

合同款项支付方式如下：

1. 每月的结算金额=（汇总各类配送食材）每日的结算金额的总和=经双方核定的各类货物的供货基准价格×（各类配送食材）当日实际供货量×中标折扣率×量化评分%-罚款（如有）。量化评分标准按区（或镇街）教育部门要求执行。

2. 供货价格已经包含市场调查、货物采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格货物的退换、所有工作人员的工勤费用以及合同实施过程中的可预见及不可预见费用。

3. 货款实行按月结算，原则上，次月前 10 个工作日（寒暑假除外）支付供应商上月的月度结算货款。供应商指定的收款账户必须符合法律法规要求，且以书面形式报采购人备案，一经确定，不得随意更改。由于银行更改账号、单位变更等原因确需更改的，要重新以书面形式备案，附上有关证明及单位法定代表人签名。

4. 货款结算前，供应商需提交正式发票，收款方、出具发票方均必须与本合同供应商名称一致。货物收货确认清单（两人以上验收签字）。2. 结算方式：转账结算（银行转账）。

5. 付款期间如因特殊情况需调整，由双方协商处理。

（四）其他要求

供应商应建立完善的管理体系和内控制度，保证本项目能按要求高质量地顺利完成。

（五）考核标准

采购人在服务期内对供应商实行供应月份的考核制度，同时供应商自觉接受和配合采购人及有关部门的定期或不定期检查。以下考核细则仅供参考，具体考核细则将由采购人根据实际情况制定，采购人对考核细则保持最终修改权和解释权。

考核得分满分为100分，考核得分=100分-考核扣分。在服务期内，若供应商当月考核或检查分数低于或等于80分的情况，采购人有权暂停该供应商的供货资格，暂停供货期间，由采购人自行购买食材，所产生的费用由供应商承担，且由此产生的责任和经济损失由供应商自行承担；若供应商当月考核分数低于或等于70分的情况，或供应商考核分数低于80分的情况累计达到2次或以上情况，采购人有权单方解除合同重新选择供应商，且由此产生的责任和经济损失由供应商自行承担。如出现前述情形，在采购人未确定新的服务单位前采购人仍需供应商提供配送服务的，供应商须按合同约定继续提供食材配送服务直至新的服务单位提供服务为止。同时如因特殊情况或其他不可抗力采购人未能在服务期满前确定新的服务单位，供应商须按合同约定的要求继续提供食材配送服务

直至新的服务单位服务为止。

学校食堂供应商量化评分表（月考核表）

序号	项目	扣分事项	分值
1	质量要求	相应批次的食品未能提供对应合格检验证明或合格证明的，每次扣1分。	
		食品质量不符合要求，出现质量问题,但未造成严重后果，每次扣5分。	
		不及时了解市场信息，提供社会反响大的食品，每次扣3分。	
		超范围或超剂量使用食品添加剂、发现使用劣质原料，违规使用抗生素、激素等有害物质，纳入教育系统食堂物资采购黑名单，解除《服务合同》。	/
		无法向学校提供上游企业票证，无法保证每批次进货能溯源，每次扣5分。	
		未按照标准严格采购，出现次、差、来历不明货物，每次扣5分。	
		未按照规定进行退、换货处理，每次扣5分。	
		学校因食品质量而拒收货物，每次扣5分。	
		供应商违反其单位的食品安全规章制度或没有按照相关规定使用检测设备进行检验检测，每次扣5分。	
2	原材料价格	未按约定结算价供货的，每发现一项次扣5分。	
		群众监督对货物价格有特别异议的记录，每次扣1分。	
		供应商所供应的货物价格高于所属区发改部门在网上公示的价格的，每次扣1分。	
		未按规定供应周期进行报价的，每次扣2分。	
3	配送要求	配送车辆、实际运输不符合招标文件及《服务合同》约定的，车厢内有异味，不整洁每次扣5分。	
		未在规定时间内完成配送、供货，每次扣10分。	
		实际配送食品少于订购数量且不能及时补充的，每次扣5分。	

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

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

第三部分 供应商须知

一、投标须知前附表

序号	内容	说明与要求
1.	自主招标文件的澄清	1) 采购人不统一组织答疑会 2) 采购人澄清、修正或答疑期限：在投标截止日期前 3 日
2.	投标文件的递交	供应商应凭以下资料递交投标文件（加盖供应商公章），否则，采购人将有权拒收： 1) 法定代表人/负责人资格证明书原件； 2) 法定代表人授权书 原件；
3.	投标文件递交数量	1) 《投标文件》密封包： 一份【内含《投标文件》1 份正本和 4 份副本, 投标文件电子光盘 1 份】； 2) 唱标信封密封包： 一份【内含《报价一览表》原件 1 份】。
4.	投标文件的制作要求及密封要求	1) 《投标文件》的【正本】及所有【副本】的封面及骑缝均须加盖供应商公章。 2) 唱标信封必须与投标文件【正、副本】分开单独密封，并应在规定时间内同时递交，每份密封文件应在封口处加盖供应商公章。 3) 所有密封文件封套正面统一按“文件包装袋封面”格式填写标贴。
5.	投标有效期	投标文件递交截止日起 90 日。供应商的投标有效期延长至项目验收之日。
6.	评审方法	综合评审法。评审小组按照招标文件规定的内容、评审方案 and 标准对合格投标文件进行独立评审并确定综合得分最高者为供应商。
7.	中标服务费收费标准	参照公开招标项目的收费标准，由供应商支付。 本项目按定额收费，供应商须一次性缴纳中标服务费人民币 5000 元。

1. 说明

1.1 资金来源：采购人已获得一笔资金。

2. 定义

2.1 采购人是指获得资金的国家机关、企事业单位、团体组织或者其他社会组织。本自主招标文件的采购人特指“佛山大学附属幼儿园”，简称采购人或用户（业主）。采购人名称：佛山大学附属幼儿园。

2.2 “供应商”系指符合自主招标文件要求，参加本项目投标的供应商。供应商应当具备承担本次投标采购内容的能力。

2.3 “中标人”指经法定程序确定并授予合同的供应商。

2.4 只有在法律上和财务上独立，按照国家有关法律规范运作，符合并承认和履行本自主招标文件中的各项规定者为合格的供应商，才能参加投标。

2.5 供应商应当遵守相关的法律、法规、规章条例及自主招标文件的规定。

3. 合格的货物工程和服务

3.1 “货物”是指供应商按自主招标文件规定，须向采购人提供的货物以及其它有关技术资料 and 材料。

3.2 供应商必须按自主招标文件及合同的要求，准时提供货物或服务、备品备件及其他材料并负责所供货物材料的包装、运输及保险。

3.3 供应商所提供设备须为全新未使用设备，设备及其辅助装置的铭牌、使用指示应以中文和（或）英文及易懂的通用符号来表示，应能够准确无误地表示设备的型号、规格、制造商。

3.4 供应商所提供的货物必须符合国家有关标准，具有出厂合格证明或国家检验证明。进口设备须具有合法进口手续和相关凭证。

3.5 供应商须提供能证明货物合格性和符合自主招标文件规定的文件。

3.6 “工程”是指建设工程，包括建筑物和构筑物的新建、改建、扩建、装修、拆除、修缮等。“合格的工程”是指满足中华人民共和国的相关法律、法规、规章的规定（包括规划、设计、质量以及安全文明施工等规定和要求）并符合相关国家标准、行业标准或地方（或企业）标准（如有）的规定或规范要求，经竣工验收达到自主招标文件规定的质量验收等级标准的建设工程。

3.7 “服务”是指除货物和工程以外的其他采购对象。“合格的服务”是指供应商按自主招标文件的规定，依据中华人民共和国的相关法律、法规、规章以及相关国家标准、行

业标准或地方（或企业）标准（如有）的规定或规范要求，向采购人提供的满足自主招标文件规定的需求或特定目标的服务。

4. 投标费用

4.1 供应商应承担所有与准备和参加投标有关的费用。不论招标的结果如何，采购人均无义务和责任承担这些费用。

5. 自主招标文件的构成

5.1 要求提供的服务、招标过程在自主招标文件中均有说明。

自主招标文件共四章，内容如下：

- 1) 投标邀请函
- 2) 用户需求书
- 3) 供应商须知
- 4) 投标文件格式

5.2 供应商应认真阅读自主招标文件中所有的事项、格式、条款和技术规范等。供应商没有按照自主招标文件要求提交全部资料，或者投标资料没有对自主招标文件在各方面都作出实质性响应是供应商的风险，并可能导致其投标被拒绝。

6. 自主招标文件的澄清

6.1 自主招标文件的澄清是指采购人对自主招标文件中的遗漏、词义表述不清或对比较复杂的事项进行说明，回答供应商提出的各种问题。供应商对自主招标文件如有疑问，可要求澄清，按投标邀请中载明的地址以书面形式（包括信函、电报或传真，下同）通知到采购人。采购人根据情况采用适当的方式予以澄清。

7. 自主招标文件的修改

7.1 自主招标文件的修改是指采购人对自主招标文件中出现的错误进行修订。

7.2 自主招标文件的修改将以书面形式发给所有接收自主招标文件的潜在供应商，该修改书将构成自主招标文件的一部分，对供应商有约束力。供应商在收到通知后，应于 12 小时内以书面形式予以确认。逾期没有确认答复的，将视为已收到和确认该修改文件。

7.3 考虑到补充通知的影响，采购人可决定延长投标截止期。

8. 投标文件

8.1 投标文件应包含但不限于以下内容：

- 1) 法定代表人/负责人资格证明书；
- 2) 法定代表人授权书；

- 3) 投标承诺函；
- 4) 关于资格的声明函；
- 5) 报价一览表；
- 6) 分类报价明细表；
- 7) 一般商务条款响应表
- 8) “★”实质性要求响应表；
- 9) 采购项目内容（“▲”项）；
- 10) 采购项目内容（非“★”“▲”项）；
- 11) 响应自主招标文件要求的其他证明材料；
- 12) 供应商认为必要的其他文件。

8.2 参加投标的供应商应认真阅读自主招标文件中所有的事项、格式、条款和规范等要求。按自主招标文件要求和规定顺序编制投标文件，并保证所提供全部资料的真实性；如果供应商没有按照自主招标文件要求和规定编制投标文件及提交全部资料，或者投标文件没有对本自主招标文件在各方面都做出实质性响应，其风险应由供应商自行承担。

9. 报价说明

9.1 供应商应按自主招标文件中规定的报价方式和币种报价。

9.2. 除非自主招标文件另有规定，报价不是唯一的或不是固定不变的投标文件将被作为非响应性投标而予以拒绝。供应商所报的报价在投标有效期及合同执行期间是固定不变的，供应商不得以任何理由予以变更。

9.3 供应商漏报的单价或每单价报价中漏报、少报的费用，视为此项费用已隐含在报价中，中标后不得再向采购人收取任何费用。对于本文件中未列明，而供应商认为必需的费用也需列入总报价。在合同实施时，合同付款方将不予支付中标人没有列入的项目费用，并认为此项费用已包括在总报价中。

10. 供应商资格的证明文件

10.1 供应商应提交证明其有资格参加投标和被确定为中标人后有能力履行合同的文件，以及证明其提供的合同项下的服务的合格性符合自主招标文件规定的文件，并作为投标文件的一部分。

10.2 证明货物和服务与自主招标文件的要求相一致的文件，可以是文字资料、图纸，包括货物的主要指标和性能的详细说明。

11. 投标有效期

11.1 投标文件递交截止日起 90 日。中标人的投标有效期延长至项目验收之日。

11.2 投标有效期比规定期限短的将被视为非响应投标而予以拒绝。

12. 投标文件

12.1 投标文件的编写

12.1.1 供应商应仔细阅读自主招标文件的所有内容，并按自主招标文件的规定，及附件要求的内容和格式，提交完整的投标文件。如因供应商只填写和提供了本文件要求的部分内容和附件，由此可能导致的结果和责任由供应商自行承担。

12.1.2 本自主招标文件中，凡标有“★”的地方均为须实质响应条款，供应商若有一项带“★”的条款未响应或不满足，将按无效投标处理。

12.1.3 供应商应确保，采购人在中华人民共和国使用货物或货物的任何一部分时，免受第三方提出侵犯其专利权、商标或工业设计权的起诉。

12.2 “投标文件”的签署及修改

12.2.1 供应商应准备一份正本和四份副本，并在每一份“投标文件”上要明确注明“正本”或“副本”字样。一旦正本和副本有差异，以正本为准。投标文件封面按自主招标文件第六部分要求提供。

12.2.2 “投标文件”的正本需打印或用不褪色墨水书写，并由法定代表人或经其正式授权的代表签字。副本可为签字盖章后的投标文件正本的复印件。除供应商对错处作必要修改外，“投标文件”中不许有加行、涂抹或改写。电报、电话、传真形式的投标概不接受。

12.3. “投标文件”的密封和标记

12.3.1 供应商应将“投标文件”正本和所有的副本密封包装。封口处须加盖供应商公章，否则其投标将被拒绝。密封包装封面应写明供应商名称和地址，以便若其递交投标文件被宣布为“迟到”时，能原封退回。密封包装封面应按自主招标文件第八部分附件“文件包装袋封面标贴格式”填写。

12.3.2 采购人在递交投标文件时间内拒绝接收未按规定密封或密封不完整的投标文件。

13. 迟交的投标文件

13.1 采购人将拒绝并原封退回在其规定的接收投标文件截止时刻后收到的任何投标文件。

14. 评审方法及注意事项

14.1 评审方法

- (1) 评审小组：由 5 名单数成员组成。
- (2) 评审基本原则：评审工作应依据《佛山大学附属幼儿园采购管理办法（修订）》和地方政府有关法规进行评审，遵循“公开、公平、公正、择优、信用”的原则进行。
- (3) 采购代理机构在开标开始时间于开标地点组织开标仪式。全体供应商代表检查所有投标文件的密封情况，采购代理机构当场宣布密封结果，供应商代表须对投标文件的密封结果进行签字确认。未到达现场的供应商默认同意开标结果。
- (4) 评审小组对各投标文件进行评审。

审查投标文件是否对自主招标文件作出实质性的响应，对投标文件作初步审查。

初步审查包括资格性审查和符合性审查：

- 资格性审查：详见本自主招标文件第五部分 第一章 资格性、符合性自查表；
- 符合性审查：对照本项目《自主招标文件》的要求，审查投标文件的有效性、合理性、完整性、可行性等，综合评价其对自主招标文件内容的响应程度。具体应进行以下审查：

- 1) 供应商是否满足自主招标文件合格供应商的条款
- 2) 投标文件是否完整
- 3) 投标有效期是否符合自主招标文件要求
- 4) 投标是否符合自主招标文件要求
- 5) 是否实质性响应带★的条款
- 6) 无自主招标文件规定的投标无效情况

注：上述审查内容，供应商必须响应，否则其投标文件作无效投标处理，不进入后续评审。

①以上资格性检查和符合性检查中带部分有不合格分项的投标文件，将作废标处理。经评审小组确认的无效投标文件，采购人将予以拒绝，并且不允许通过修正或撤消其不符合要求的差异，使之成为具有符合性的投标文件。对未能通过资格性检查和符合性的供应商实行现场告知，由评审小组或采购人代表将集体意见现场及时告知供应商。

②当有效供应商数量不足 3 家时，本次采购作废标处理，由采购人重新开展采

购活动。

14.2 注意事项

(1) 投标文件的澄清

在评审期间，评审小组可要求供应商对其投标文件进行澄清，但不得寻求、提供或允许对投标等实质性内容做任何更改，有关澄清的要求和答复均应以书面形式提交。

(2) 投标文件差异修正准则

- ① 开标内容与投标文件中对应内容不一致，均以开标唱读所述的内容为准；
- ② 报价中文大写金额和小写金额不一致的，以中文大写金额为准；
- ③ 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以报价一览表的总价为准，并修改单价；
- ④ 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价汇总金额为准；
- ⑤ 投标文件描述内容与原始材料引述内容不一致时，以原始材料内容为准；
- ⑥ 如出现明显笔误或其他情况，由评审小组裁定通过方为有效；
- ⑦ 正本和副本之间内容有差异，以正本为准；

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价经供应商确认后产生约束力，供应商不确认的，其投标无效。

(3) 无效投标的认定，如发现下列情况之一的，其投标将被拒绝：

- ① 不具备自主招标文件中规定的资格要求的；
- ② 报价超过本项目采购预算或不符合报价方式的；
- ③ 投标文件或资格证明文件未提供或不符合自主招标文件要求的；
- ④ 未按照自主招标文件规定要求签署、盖章的；
- ⑤ 投标文件无法定代表人签字或签字人无法定代表人有效授权的；
- ⑥ 投标文件对自主招标文件的实质性条款不响应的；
- ⑦ 符合自主招标文件中规定的被视为无效投标的其它条款的；
- ⑧ 不符合法律、法规规定的其他实质性要求的。

16. 采购结果公告

16.1 评审结束后，采购人将在佛山大学招标采购中心网站（web.fosu.edu.cn/gzc/）、采购代理机构网站（www.gdhualun.com.cn/）发布采购结果公告。

第四部分 评标办法

一、概述

本次招标的评标采用综合评审法，权重分配为：商务部分权重为 30%，技术部份权重 40%，价格部份权重为 30%。本次评审是以自主招标文件为依据，按公正、科学、客观、平等竞争的要求，推荐技术先进、报价合理、经验丰富、信誉良好、售后服务好、及综合实力强的中标人。评审分两个阶段：第一阶段初步审查（资格性审查和符合性审查），初步审查合格的供应商进入后续评审，初步审查不合格的供应商为无效投标，不进入后续评审；第二阶段为商务、技术评审、价格评审，评审小组对通过初步审查的有效供应商的投标文件进行细化评审和综合比较，对照所公布的量化评分内容进行独立评分。评分按四舍五入的原则精确至小数点后两位。评分内容详见“评审方法及标准”。

二、评审小组

1. 评审小组组成：评审小组由 5 人及以上的单数组成，其中 1 人为用户代表，其余的为评审专家。

2. 评委守则：为体现评审工作的公平、公正，保证评审工作的顺利进行，特制定如下评委守则，要求全体评委共同遵守。

（1）遵守《中华人民共和国招标投标法》、《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国保密法》、《佛山大学采购管理办法（修订）》等法规政策，维护国家利益。

（2）服从评审组织安排，按时参加评审，履行评委职责。根据有关法律法规中的评标原则，依据招标文件和投标文件进行评审。

（3）认真地履行职责，遵守职业道德，排除干扰，对所提出的评审意见负责。如与供应商有利害关系，应主动回避，以免妨碍评审结果的公正性。

（4）必须对评审情况严加保密，不得私下与供应商接触，也不得以任何形式透露评审、比较及中标候选人的推荐等与评审有关的情况，更不得有接受供应商吃请、活动、馈赠或利益等涉嫌不公行为，如有发生将追究其法律责任。

三、综合汇总及推荐结果

评审小组按照自主招标文件规定的内容、评审方案 and 标准对合格投标文件进行独立评审并确定综合得分最高者为中标人。

四、评审方法及标准

1. 商务评审（满分 30 分）

序号	评审内容	单项权重	评分标准
1	企业实力	7	供应商具有有效期内的以下证书，每个认证得 1 分： 1. 质量管理体系认证； 2. 食品安全管理体系认证； 3. 环境管理体系认证； 4. 职业健康安全管理体系认证； 5. 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证； 6. 供应链安全管理体系认证证书； 7. 食品配送操作规程体系认证证书； 注：（1）需在投标文件中提供相关证书复印件及在中国国家认证认可监督管理委员会官方网站（www.cnca.gov.cn）查证为“有效”状态官网截图，已失效、撤销或不提供不得分，证明材料均须加盖供应商公章。未按要求提供相关材料或材料无法识别的不纳入评分计算。（2）如因成立时间不满足认证时间要求且办理认证所需要合理时间不足导致未能获得认证证书的，供应商提供说明文件明确以上事项，说明合理且属实的，视为具备相应证书并获对应得分。
2	同类项目业绩	5	供应商自 2022 年 1 月 1 日(以合同签订时间为准)至今，承接过的配送项目业绩，每提供 1 项业绩，得 1 分，本项最高得 5 分。 注：需在投标文件中提供合同复印件作为证明材料。未按要求提供相关材料或材料无法识别的不纳入评分计算。
3	用户评价	5	供应商提供上述同类项目业绩对应类同于“好”或“满意”或“优秀”或 85 分（含）以上或相当于优的业主（或用户）单位的满意度评价或表扬信，每提供一份得 1 分，最高得 5 分。 注：须提供加盖业主（或用户）单位盖章的满意度评价或表扬信证明材料的复印件，并加盖供应商公章，不提供不得分。
4	运输车辆情况	6	供应商配有物流运输队伍： 1. 自有或租赁配送车辆（非冷链运输专用车）数量情况：配送车辆每台得 1 分，最高得 3 分。 2. 自有或租赁配送车辆（冷链运输专用车）数量情况：配送车辆每台得 1 分，最高得 3 分。 【注：1. 以供应商名义自有配送车辆的提供有效的机动车行驶证或机动车登记证复印件。 2. 以供应商名义租赁的配送车辆的须同时提供有效的机动车行

			驶证或机动车登记证复印件及车辆租赁合同。 3. 若以上车辆为冷链运输专用车的，还需提供相关证明材料。 4. 提供车辆前后照片，清晰显示车牌号码。 5. 不提供或提供不全不得分。】
5	配送场地情况	4	供应商设有自有或租赁的配送场地，得 4 分。 【注：1. 若配送场地为自有的，须提供自有产权证明材料(或自有相关证明材料)及相应场所的实地图片； 2. 若配送场地为供应商租赁的，须提供租赁合同复印件及相应场所的实地图片。提供不全或不提供不得分。】
6	冷藏库	3	供应商拟投入本项目的自有或租赁冷库【含冷冻（或急冻）和冷藏（或保鲜）】的，得 3 分。 注：①冷库为供应商自有的，须提供冷库建设合同、发票及场所的实地图片；②配送场地为租赁的，须提供租赁合同复印件（以供应商公司名义签署的方为有效，且租赁期须涵盖本项目的服务期，如未覆盖本项目服务期，须提供承诺函（格式自拟），承诺保证续签至服务期结束）。证明材料不齐全、不清晰、无法辨认的不得分。
合计		30 分	
注：证明材料均为复印件或扫描件或打印件，并加盖单位公章。			

2. 技术评审（满分 40 分）

序号	评审内容	单项权重	评分标准
1	产品的质量及安全保证措辞	10	根据供应商提供产品的质量及安全保证措施（包括但不限于：①产品的来源追溯、②企业内部监管机制、③食品运输等各环节的质量安全保证措施）进行综合评价： （1）质量及安全保证措施具体、完善，得 10 分； （2）质量及安全保证措施较具体、完善，得 7 分； （3）质量及安全保证措施不够具体、完善，得 4 分； （4）质量及安全保证措施较差，得 1 分； （5）未提供相应方案的，得 0 分。
2	配送服务实施	10	根据供应商提供的配送服务方案（包括但不限于①货源、②采

	方案		购渠道、③配送流程、④服务热线、⑤人员配置、⑥配送线路、⑦配送服务相关制度等）进行综合评价： （1）配送服务的各方面实施方案完整齐全、科学合理、可行性强，得 10 分； （2）配送服务的各方面实施方案完整、科学合理、可行性较强，得 7 分； （3）配送服务的各方面实施方案基本完整、科学合理、可行性一般，得 4 分； （4）配送服务的各方面实施方案不完整、不合理、可行性差，得 1 分； （5）未提供相应方案的，得 0 分。
3	应急方案	10	根据供应商提供的应急处理方案进行综合评价（包括但不限于：①临时配送响应方案、②运输设备故障应对方案、③食物中毒事件、④临时增加就餐人员、⑤食材无法及时到达等）： （1）应急处理方案细致可行，针对本项目提出具体的处理方案，相关措施合理且可操作性强，能满足采购人的要求，得 10 分； （2）应急处理方案可行，有针对本项目提出措施，能满足采购人的要求，得 6 分； （3）应急处理方案基本可行但针对性不足或未体现针对性，得 2 分； （4）未提供相应方案的，得 0 分。
4	售后方案	10	根据供应商提供的产品质量问题退换货承诺（包括但不限于：①退换货流程、②退换货时间、③退换货对接部门联系方式） （1）售后服务方案详尽，退换流程服务便利、退换货对接效率高，得 10 分； 2. 售后服务方案可行，退换流程服务、退换货对接效率基本满足要求，得 6 分； 3. 售后服务方案部分可行，后续服务不具体，得 4 分； 4. 未提供相应方案的，得 0 分。
合计		40 分	
注：证明材料均为复印件或扫描件或打印件，并加盖单位公章。			

3. 价格评审（满分 30 分）

(1) 综合评审法中的价格分统一采用低价优先法计算，即满足自主招标文件要求（通过资

格性、符合性审查）且投标价格最低的有效投标报价（指价格核准后的价格，下同）为评标基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：

投标报价得分=(评标基准价/投标报价)×价格权值×100

备注：投标报价得分四舍五入后，小数点后保留两位有效数；

五、计算总分

评审小组计算各供应商的综合总得分。

每个供应商的综合得分由以下三部分组成(每部分得分计算以四舍五入的方式精确到小数点后两位)：

- (1) 商务得分：在全体评委的商务评分总和，取其算术平均值；
- (2) 技术得分：在全体评委的技术评分总和，取其算术平均值；
- (3) 价格得分：价格评审的客观计算得分。
- (4) 综合总得分=商务得分+技术得分+价格得分

六、评审得分相同时的处理原则

确定中标人排名的优先顺序如下：

- (1) 评审得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列；
- (2) 投标报价相同的，按照评审因素的技术评审得分从高到低顺序排列；
- (3) 上述二项得分均相同的，按评审小组按少数服从多数的原则投票（不投弃权票）决定顺序排列。各评委对计分表校核无误后全体评委在综合总得分计算表和《评审报告》上签名确认。

八、中标结果的变更

如果被选定的中标人不能按照自主招标文件要求及投标文件的承诺签订成交合同，或经核定中标人的投标文件与事实不符，从而影响公平、公正及影响合同执行时，采购人有权取消该中标人的中标资格，重新开展采购活动。

第五部分 合同书范本

佛山大学附属幼儿园采购项目

合 同 书

项目编号：_____

项目名称：_____

甲 方： 佛山大学附属幼儿园

乙 方： （中标/成交供应商名称）

签订日期： 年 月 日

注：本合同仅为合同的参考文本，可根据项目的具体要求进行修订。

佛山大学附属幼儿园采购项目合同书

项目名称： 佛山市_____学校食堂食材供应

项目编号： _____

甲方（学校）： _____

经办人： _____

电话： _____

地址： _____

乙方（供货商）： _____

经办人： _____

电话： _____

地址： _____

根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》和本项目采购文件的要求，经双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，一致同意签订本合同如下。

一、下列文件均为本协议不可分割部分：

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

二、合同期限：

合同生效之日起至到禅城区教育局统筹集中招标工作结束并且甲方与新供应商签订执行新合约之日止。如果本项目期限内累计发生金额达到合同总金额的，则合同自动终止。

三、项目主要内容及实现功能目标：

（一）项目概况

本项目为佛山市_____配送食材服务项目。目前甲方在校师生用餐人数_____人，其中学生_____人，教职工_____人（用餐人数以实际为准）。

（二）货款结算

1. 每月的结算金额=（汇总各类配送食材）每日的结算金额的总和=经双方核定的各类货物的供货基准价格×（各类配送食材）当日实际供货量×中标折扣率×量化评分%-罚款（如有）。量化评分标准按区（或镇街）教育部门要求执行。

2. 供货价格已经包含市场调查、货物采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格货物的退换、所有工作人员的工勤费用以及合同实施过程中的可预见及不可预见费用。

3. 货款实行按月结算，原则上，次月前 10 个工作日（寒暑假除外）支付乙方上月的月度结算货款。乙方指定的收款账户必须符合法律法规要求，且以书面形式报甲方备案，一经确定，不得随意更

改。由于银行更改账号、单位变更等原因确需更改的，要重新以书面形式备案，附上有关证明及单位法定代表人签名。

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

四、配送时间及送货地点

- 1. 甲方提前一天向乙方下订单，订单内容包括名称、规格、数量等。
- 2. 食材配送时间(除法定节假日及寒暑假，具体根据甲方通知)：每周一到周日早上06时30分前。
- 2. 乙方须在接到甲方订单之日的第二天 06 时30分前将甲方所订购的货物送至甲方指定地点。
- 3. 一般情况下每天配送食材1次。
- 4. 如果甲方临时调整订购的货物种类、规格、数量等，乙方须在接到通知后的 90 分钟内将货物送达，待甲方验收、核对后，供货才算完成。

五. 食品质量要求

(一) 肉类、水产品质量要求。包括但不限于以下要求：

- 1. 生鲜畜（猪、牛、羊等）肉类
 - (1) 来源：具有可追溯性，优先采购纳入“国家食品（产品）安全追溯平台”的肉类，佛山市或周边城市定点屠宰场（厂）当日屠宰的新鲜肉。
 - (2) 安全：经检疫和肉品品质检验合格，供货时提供由地方政府定点屠宰场出具的验收单及当批次动物检疫合格证明和肉品品质检验合格证复印件。供货时提供兽药残留检测合格报告，符合以下标准：

样品类别	项目	指标(mg/kg)	限量标准
畜禽	兴奋剂	不得检出	农业部公告第 176 号
	氯霉素	不得检出	农业部公告第 235 号
	磺胺类（总量）	≤0.100	农业部公告第 235 号
备注	以上标准如有更新，按最新标准执行。		

- (3) 新鲜度：品质新鲜，无霉烂变质，外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准。
- (4) 加工：按照规格要求进行分割、砍件、分条等。分割肉具有分割肉销售凭据。
- (5) 鲜肉：颜色均匀，肌肉呈淡红色或鲜红色（牛肉），脂肪洁白或淡黄色（牛、羊肉）；外表微干或微湿，触摸不粘手，切面有湿润而无黏性，有各种畜肉的特有光泽；肉质紧密，纤维清晰，鲜肉有坚韧性，指压后凹陷立即恢复；具有鲜肉的正常气味，无异味；无泥污、血污，肉边整齐，无碎肉、碎骨；按标准部位分割，精肉无多余脂肪。
- (6) 五花肉：肥瘦比例为3:7（三线肉）。
- (7) 猪蹄：去蹄壳，不带蹄筋，无毛、趾间黑垢，无松香等异味。
- (8) 鲜骨：骨管内充满骨髓，质硬，色黄，骨的折断处有光泽，骨髓与骨腔边缘紧密结合。
- 2. 生鲜禽（鸡、鸭、鹅等）肉类
 - (1) 新鲜度：品质新鲜，无霉烂变质，外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准。

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

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

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

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

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

3. 冰鲜禽、畜肉类（尽量减少使用冻品）

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

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

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

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

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

(6) 鸡爪：大小均匀、色泽乳白、无粘手、无异味、无黑斑、无碎杂。

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

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

(9) 猪副产品：无冻干脱水发暗迹象，解冻后与鲜猪副产品特征相同。

(10) 猪肉丸、牛肉丸：新鲜瘦猪（牛）肉或碎杂肉或符合卫生标准的瘦肉。

4. 水产类（含生鲜及冷冻）包括但不限于以下要求：

(1) 安全：供货时提供兽药残留检测合格报告，符合以下标准：

样品类别	项目	指标（mg/kg）	限量标准
------	----	-----------	------

水产品	孔雀石绿	不得检出	农业部公告第235号
	氯霉素	不得检出	农业部公告第235号
	呋喃它酮代谢物	不得检出	农业部公告第235号
	呋喃唑酮代谢物	不得检出	农业部公告第235号
	呋喃西林代谢物	不得检出	农业部公告第560号
	呋喃妥因代谢物	不得检出	农业部公告第560号
备注	以上标准如有更新，按最新标准执行。		

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

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

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

5. 冷冻调制食品类（尽量减少使用冻品）

(1) 色泽：具有正常色泽，色泽较一致，无异色斑点。

(2) 风味：具有本品种应有的滋味、气味，无异味。

(3) 组织形态：组织新鲜，形态完整，同一级别大小基本一致。

(4) 杂质：不允许存在。

(5) 卫生要求：符合出口食品卫生要求。

(6) 冻结良好，产品中心温度-15℃以下。

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

6. 净含量要求

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

(二) 蔬菜瓜果质量要求。包括但不限于以下要求：

1. 来源：无公害种植基地，优先采购纳入市区平台管理的食用农产品。

2. 安全：达到无公害蔬菜、水果质量标准，符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》《食品中污染限量》《食品中农药最大残留限量》，提供农药残留检测合格报告。

项目	指标 (mg/kg)	项目	指标 (mg/kg)	项目	指标 (mg/kg)
甲胺磷	不得检出	百菌清	≤ 1.0	硝酸盐 (以 NaNO_3 计)	瓜果类 ≤ 600 ；叶 菜根茎类 ≤ 1200
甲拌磷	不得检出	多菌灵	≤ 0.5		
氧化乐果	不得检出	汞(以 Hg 计)	≤ 0.01	亚硝酸盐 (以 NaNO_2 计)	≤ 4
甲基对硫磷	不得检出	铅(以 Pb 计)	≤ 0.2		
呋喃丹	不得检出	砷(以 As 计)	≤ 0.5	——	——
——	——	氟(以 F 计)	≤ 0.5	——	——

3. 新鲜度：须为符合季节性的新鲜时令蔬菜、水果。
4. 成熟度：适中，无腐烂，肉质鲜嫩。
5. 水量：充足、饱满，但外观干爽，无过份萎蔫、皱皮。
6. 色泽：具有本品种固有的颜色、光泽，色泽一致、均匀。
7. 气味：具有本品种固有的清馨、甘辛香、甜酸香等气味，不得有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异味。
8. 形态：完整均匀、大小适中，不得有萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的异常形态。
9. 病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。
10. 机械伤：相同新鲜条件下无外力造成的挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。
11. 污染：不带泥沙污染，无运输造成的污染。
12. 加工：所有蔬菜在交付前须经过前期处理，使用率达到95%以上。
13. 蔬菜类要求：
 - (1) 叶菜类：包括白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜。茎基部削平，无枯黄叶、病叶，无烧心焦边等现象，无抽苔（菜心除外）；结球叶菜要结球适度；菠菜和本地芹菜可带根；花椰菜花球洁白、无毛花，不带叶梗，无畸形花；青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色、无紫花、无枯蕾现象。
 - (2) 根菜类：包括萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁甘蓝等。皮细光滑，不带茎叶和须根，无畸形、裂痕、糠心、软化、生芽等现象。
 - (3) 薯芋类：包括马铃薯、薯蓣、芋、姜、豆薯等。不带须根、茎叶，无干瘪、畸形等现象；马铃薯无发芽，皮不变绿色。

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

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

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

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

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

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

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

14. 水果类要求：

(1) 柑桔类：不空壳，水分充足，外表完美。

(2) 梨果类：色泽鲜，大小适中，无硬节，有果把。

(3) 浆果类：无腐烂、变色、外形不完整、不成熟现象。

(4) 瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常，无软塌处，成熟。

(三) 粮油及副食品质量要求。包括但不限于以下要求：

1. 食用油：

(1) 外包装完好，具有 SC（食品生产许可证）编号，标明品名、净含量、重量、生产单位及地址、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。

(2) 具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

(3) 气味、滋味：具有固定的气味和滋味，无异味。

(4) 加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。

(5) 以家庭日常食用油为主，不得使用非食用油。

2. 大米

(1) 符合大米国家标准（GB/T1354-2018）与国家粮食卫生标准（GB2715-2016）。

(2) 包装规格：50公斤/包、30公斤/包、25公斤/包、15公斤/包。

(3) 外包装完好，具有SC（食品生产许可证）编号，标明品名、净含量、重量、生产单位及地址、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。

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

3. 面粉

(1) 外包装完好，具有 SC（食品生产许可证）编号，标明品名、净含量、重量、生产单位及地址、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。

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

(3) 面条、面饼、方便面等面制成品符合食品安全国家标准。

4. 淀粉制品

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

5. 干货副食

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(13) 调味品

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

味精：无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

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

酒：无色、透明、无悬浮物和沉淀物。

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

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

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

红糖包括赤砂糖和红糖两种，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。颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，无杂质，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。

(14) 辛辣料

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

六、货物包装及质量要求

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

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

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

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

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

七、溯源标准及要求

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

票证要求 食品种类	生产（供应）企业的 质证明：（首次供应时 提供）	产品票证要求
肉类、水产类	《企业法人营业执照》副本、《食品生产许可证》（生产企业）或《食品经营许可证》（食品经营企业）。	1、每批次食品提供《出具动物产品检疫合格证》/《动物产品检疫合格证》《产品合格证》《卫生检疫报告》《贮存地的出入库检疫证明》（水产品适用）； 2、鲜肉类均为定点屠宰场（厂）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰场（厂）加盖验讫印章并出具《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》； 3、每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖乙方公章。
蔬菜瓜果	《企业法人营业执照》副本	1、蔬菜农药残留含量未超过食品安全标准限量检测报告； 2、每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖乙方公章。
粮油	《全国工业产品生产许	3、每批次食品提供《出厂检验报告》；

	可证》（生产相关产品企业）或《食品生产许可证》（食品生产企业）或《食品经营许可证》及《企业法人营业执照》副本。	4、大米每批次索取包含重金属镉等指标的产品检验合格证明； 3、每年两次提供由政府产品质量监督部门出具《检验报告》（监督抽检）； 4、每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖乙方公章。 5、优先采购具有溯源信息的食材。
副食	《企业法人营业执照》副本、《食品生产许可证》（生产企业）或《食品经营许可证》（食品经营企业）。	每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖乙方公章。

八、配送服务要求

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

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

（三）乙方根据用户实际要求运送货物，按用户要求进行加工。如食材混有异物或其他感观性异常等情况，发现一次乙方须向甲方支付所本期货品（含服务费）的三倍赔偿，如果赔偿金额不足五百元，应补足至五百元，赔偿金在供货结算款内扣除，同时计入学校食堂供应商日常考核。

（四）乙方必须在甲方指定时间内将用户所订购的货物材料送至用户指定的地点。

（五）乙方应当根据用户实际情况，按与用户的约定，在规定的时间内将规定的货物数量送到指定地点。除客观不可抗力外，乙方不得推迟送货。如确需延迟送货的，乙方应将延迟送货的原因告知用户并征得用户同意。由于乙方拖沓造成用户利益受损的，用户有权要求乙方赔偿，合同内出现第2次上述情况的，乙方须向甲方赔偿所订货品（含服务费）价值的3倍赔偿，赔偿金额不足五百元，应补足至五百元，赔偿金额在供货结算款内扣除，同时计入学校食堂供应商日常考核。

（六）若用户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，经用户验收核对后才算完成送货（肉类、蔬菜、粮油、干货调味料适用）。

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

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

（九）乙方所供商品在保质期出现损坏的，乙方应承诺提供替换服务，因替换货物产生的费用由乙方负责。

（十）甲方发现新购货物不能正常使用的，乙方应无条件退换。乙方未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，甲方退货后将记录在案，并视为乙方违约，乙方须向甲方支付违约金人民币五百元，违约金在供货结算款内扣除，情节严重的，甲方可终止合同，取消其供应资格。

（十一）每次送货，乙方必须安排不少于 2 个送货员及不少于 1 辆专车负责送货。负责货物的运输、过秤，并协助甲方验收货物，货物的品种和重量以甲方验收的结果为准。

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

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

（十四）送货车进入校区后时速不得超过5KM，送货车辆在校区内应主动避让师生，如属乙方车辆责任造成校内人员（师生）事故的，一切责任由乙方承担。

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

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

九、货物配送车辆要求

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

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

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

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

（五）在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟（肉类、蔬菜适用）。

十、食品质量的基本检查

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

（二）食品到达目的地时外包装完整。

（三）对食品检查如下：

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

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

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

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

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

十一、食品验收

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

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

（三）每批次每种货物均抽查验收。

（四）按前附产品质量描述对货物质量进行抽查。

（五）发现食品安全质量问题的处理：

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

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

3. 甲方退货后将记录在案并视为乙方违约，乙方须向甲方支付违约金人民币五百元，违约金在供货结算款内扣除，同时甲方有权取消乙方供货资格。

（六）整批产品无或缺少《溯源标准及要求》中提及的相应票证的全部退货。

（七）有关大米重量的抽查：

1. 在当供货批次中随机选择5袋进行称重。

2. 以每袋称重之和的平均值作为当供货批次的抽查重量。

（八）退（补）货流程：对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，如双方对质量或重量有

争议的可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或退货的，乙方以不影响学生伙食供应为前提尽快补送。

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

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

（十一）乙方不能按核定的供货价交付的某些商品、不能提供与其承诺相符的服务或乙方存在违反招标文件和合同的行为，甲方将取消其中标资格，解除本合同。乙方违约责任包括但不限于下列各项：

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

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

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

（3）营养成分不符合食品安全标准限量的乳制品。

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

（5）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。

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

（7）被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。

（8）超过保质期的食品。

（9）无标签的预包装食品。

（10）国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。

（11）其他不符合食品安全标准或者要求的食品。

11. 由于乙方的原因导致社会媒体对甲方作出负面报导。

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

十二、考核标准

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

考核得分满分为100分, 考核得分=100分-考核扣分。在服务期内, 若乙方当月考核或检查分数低于或等于80分的情况, 甲方有权暂停该乙方的供货资格, 暂停供货期间, 由甲方自行购买食材, 所产生的费用由乙方承担, 且由此产生的责任和经济损失由乙方自行承担; 若乙方当月考核分数低于或等于70分的情况, 或乙方考核分数低于80分的情况累计达到2次或以上的情况, 甲方有权单方解除合同重新选择供应商, 且由此产生的责任和经济损失由乙方自行承担。如出现前述情形, 在甲方未确定新的服务单位前甲方仍需乙方提供配送服务的, 乙方须按合同约定继续提供食材配送服务直至新的服务单位提供服务为止。同时如因特殊情况或其他不可抗力甲方未能在服务期满前确定新的服务单位, 乙方须按合同约定的要求继续提供食材配送服务直至新的服务单位服务为止。

学校食堂供应商量化评分表 (月考核表)

序号	项目	扣分事项	分值
1	质量 要求	相应批次的食品未能提供对应合格检验证明或合格证明的, 每次扣1分。	
		食品质量不符合要求, 出现质量问题, 但未造成严重后果, 每次扣5分。	
		不及时了解市场信息, 提供社会反响大的食品, 每次扣3分。	
		超范围或超剂量使用食品添加剂、发现使用劣质原料, 违规使用抗生素、激素等有害物质, 纳入教育系统食堂物资采购黑名单, 解除《服务合同》。	/
		无法向学校提供上游企业票证, 无法保证每批次进货能溯源, 每次扣5分。	
		未按照标准严格采购, 出现次、差、来历不明货物, 每次扣5分。	
		未按照规定进行退、换货处理, 每次扣5分。	
		学校因食品质量而拒收货物, 每次扣5分。	
		供应商违反其单位的食品安全规章制度或没有按照相关规定使用检测设备进行检验检测, 每次扣5分。	
2	原材	未按约定结算价供货的, 每发现一项次扣5分。	

		群众监督对货物价格有特别异议的记录，每次扣1分。	
		供应商所供应的货物价格高于所属区发改部门在网上公示的价格的，每次扣1分。	
		未按规定供应周期进行报价的，每次扣2分。	
3	配送要求	配送车辆、实际运输不符合招标文件及《服务合同》约定的，车厢内有异味，不整洁每次扣5分。	
		未在规定时间内完成配送、供货，每次扣10分。	
		实际配送食品少于订购数量且不能及时补充的，每次扣5分。	
		配送车辆内的食品没有包装或使用密闭容器盛放，容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定，送货单没有详细注明商品的品种、品牌、品种、单价、数量，送货单出现涂改，标记不清的情况的，每次扣5分。	
		高危易腐食品应未采用冷冻（藏）方式配送，实际配送的食品与订购货物种类、质量不符，未能及时更换的，每次扣5分。	
		配送人员没有出示健康证，没有穿着工衣和佩戴胸卡的，每次扣3分。	
		配送人员在校内活动违反学校有关规章制度（如：吸烟、车辆超速行驶、未按防疫要求佩戴口罩等行为），每次扣5分。	
		没有按照招标文件建立供货团队负责对学校食堂供货，扣3分。	
		没有按照学校要求将食品送到指定地点，每次扣3分。	
4	安全生产管理要求	没有建立、健全本单位安全生产责任制、安全生产规章制度和操作规程，或没有按相关职能部门规定操作，每次扣5分。	
		没有按照投标文件要求制订相关应急预案或没有按照应急预案执行的，每次扣5分。	
		造成重大事故或有重大事故不配合处理的，解除《服务合同》，纳入教育系统食堂物资采购黑名单。	/
5	纪律要求	未按要求及时、如实报告生产安全事故，解除《服务合同》，纳入教育系统食堂物资采购黑名单。	/
		提供资料弄虚作假的，每次扣5分。	
		出现供应商有联手哄抬物价现象的，一经核实，解除《服务合同》，纳入教育系统食堂物资采购黑名单。	/
		向学校主管人员或验收人进行物质、金钱行贿，一经核实，解除《服务合同》，纳入教育系统食堂物资采购黑名单。	/
6	诚信服务	经营场地、设备、人员配置、经济实力与承诺不符，每次扣3分。	
		被学生、家长或社会人士投诉并经查证属实，每次扣5分。	

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

十四、本协议一式两份，甲乙双方各留一份，具有同等法律效力。

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

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

本协议的最终解释权在甲方。

甲方（盖章）：

代表：_____

地址：

电话：

传真：

日期： 年 月 日

乙方（盖章）：

代表：_____

地址：

电话：

传真：

日期： 年 月 日

收款方、开票方须与乙方一致，专户为：

开户名称：

银行账号：

开 户 行：

合同附件清单：

附件一：《报价清单明细表》

第六部分 投标文件格式

投标文件封面及目录部分

- 1 供应商应按本《自主招标文件》要求，自行设计和编制投标文件的封面和目录部分。
- 2 投标文件封面上须包含但不限于以下内容：
 - a) 项目名称和项目编号；
 - b) 供应商名称；
 - c) 授权代表姓名及联系电话（含传真号码）
 - d) 注明“正本”或“副本”字样。
- 3 投标文件必须编制目录，且目录必须清晰、准确，与投标文件中的每页所加注的页码相对应。
- 4 投标文件的【正本】及所有【副本】的封面及骑缝均须加盖供应商公章。

注：供应商须按本部分的格式内容进行排版和编制《投标文件》，如属于格式外的，或本部分未提供具体格式的，供应商可根据报价方案或内容，针对评审子项要求，自行拟定具体格式和设计排版。

第一章 资格性、符合性自查表

评审内容			文件要求	自查结论		证明资料 所在页码 (见投标文件)
				通过	不通过	
资格性检查	1	法定代表人/负责人资格证明书	按对应格式文件签署、盖章			第（）页
	2	法定代表人授权书	按对应格式文件签署、盖章			第（）页
	3	营业执照	法人或者其他组织的营业执照等证明文件；如果是自然人报价，提供自然人的身份证明			第（）页
	4	《食品经营许可证》或食品经营许可（备案）证明或《食品生产许可证》	具有有效的《食品经营许可证》或食品经营许可（备案）证明或《食品生产许可证》，提供证书复印件；如供应商的许可证书与营业执照合并办理的，提供扫描营业执照二维码后的有效备案信息截图			第（）页
	5	投标承诺函	按对应格式文件签署、盖章			第（）页
	6	关于资格的声明函	按对应格式文件签署、盖章			第（）页
符合性审查	1	投标文件是否完整				
	2	投标有效期是否符合自主招标文件要求				第（）页
	3	报价是否符合自主招标文件要求，见《报价一览表》				第（）页
	4	是否实质性响应自主招标文件中带“★”要求的条款，见《表1 招标项目内容（“★”项）》				第（）页

	5	无自主招标文件规定的 投标无效情况				
--	---	----------------------	--	--	--	--

注：

- (1) 以上材料将作为资格性和符合性审查、投标文件评审内容的重要组成部分，供应商必须严格按照其内容要求在投标文件中如实提供，并在“自查结论”栏的对应选项的“□”处打“√”。
- (2) 本表所填写内容若不属实或存在偏差，不属于无效投标条件，实际以供应商提供的材料为准。
- (3) 本表由供应商如实填写，以供评审小组参考，否则可能影响供应商的得分。
- (4) 编制投标文件时此注释文字可删除。

特别提示与要求！

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

1.1. 法定代表人/负责人资格证明书

致：佛山大学附属幼儿园

_____同志，现任我单位_____职务，为法定代表人，特此证明。

签发日期：_____年 月 日

单位名称：_____（加盖供应商公章）

附：法定代表人性别：_____ 年龄：_____

身份证号码：

联系电话：

营业执照号码：

单位性质：

成立时间：

说明：1. 法定代表人为企业事业单位、国家机关、社会团体的主要行政负责人。

2. 内容必须填写真实、清楚、涂改无效，不得转让、买卖。

3. 将此证明书提交对方作为合同附件。

附：法定代表人的身份证复印件：

粘贴法定代表人身份证复印件 或 直接扫描到此张纸上，并加盖供应商公章

注：若页面不够位置的，可另行附页，但须紧接此页

注：法定代表人 或 授权代表人在递交投标文件时，须向采购人出示此份证明书的原件，
否则，将拒收其投标文件。

1.2. 法定代表人授权书

致：佛山大学附属幼儿园

我单位特授权委任以下之现职员工，作为我方于本项目报价的唯一全权代表，亲自出席参与贵方承办的采购项目投标，对该代表人所提供、签署的一切文书均视为符合我方的合法利益和真实意愿，我方愿为其投标行为承担全部责任。

项目名称：佛山大学附属幼儿园食材配送采购项目

采购项目编号：0809-2544FSZ3A417

委任授权代表姓名：_____（印刷体），身份证号码：_____

联系电话（手机）：_____，现职务：_____；

授权权限：全权代表本单位参与上述项目的投标、递交投标文件、出席开标全程、评审小组临时召唤而出席评审现场；按照采购人和评审小组的要求现场处理投标相关事宜；负责提供与签署确认一切文书资料，以及向贵方递交的任何补充承诺。

有效期限：与本项目自主招标文件要求的投标有效期相同，自本单位盖章之日起生效。
特此授权证明。

供应商名称：_____（全称）_____（供应商公章）

法定代表人（或事业单位负责人）：_____（亲笔签名或签章）

职 务：_____；联系电话：_____； 传真号码：_____；

生 效 日 期：_____ 年 _____ 月 _____ 日。

说明：

- 1、法定代表人 或 授权代表人在递交投标文件时，须向采购人出示此份证明书的原件，否则，将拒收其投标文件。
- 2、本授权书内容不得擅自删改。如法定代表人（或事业单位负责人）亲临现场参与投标、决策、签字的，则不需此函。

附：被授权人的身份证复印件：

此处粘贴全权代表（被授权人）的身份证复印件（双面）

或 直接扫描到此张纸上，并加盖供应商公章

注：若页面不够位置的，可另行附页，但须紧接此页

1.3. 投标承诺函

致：佛山大学附属幼儿园

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

1. 项目名称：佛山大学附属幼儿园食材配送采购项目；（项目编号：0809-2544FSZ3A417）
2. 我方已认真阅读了全部自主招标文件及其相关文件，完全清楚理解其内容要求及规约，对文件的合理性、公正性和程序安排均没有任何异议、质疑和误解之处。
3. 我方所提供的一切文件均已经过认真、严格的审核，其内容已充分表达了我方的真实意愿，没有任何遗漏、虚假、侵权之处，若出现违背诚实信用和商业道德之行为，愿独自承担相应的法律责任。
4. 本投标文件自递交截止日起 90 日，若我方获中标资格，投标有效期则相应延长至项目验收之日，不论在任何时候，定将按贵方的要求在规定时间内如实提供一切补充材料。
5. 完全服从和尊重评委会所作的评审结果，同时清楚理解到仅凭报价或单一竞争优势并非决定中标资格的唯一重要依据。
6. 同意按自主招标文件的要求认真履行中标人应尽的义务，若我方行为不当而损害了采购人的合法权益，我方愿在任何时候无条件承担相应的缔约过失责任和经济赔偿。
7. 我方已依法缴纳了各项税费及社会保险费用，如有需要，可随时向采购人提交近三个月内的相关缴费证明，以便核查。
8. 我方已依法建立健全的财务会计制度，如有需要，可随时向采购人提交相关证明材料，以便核查。
9. 我方在参与本次投标活动中，不曾以任何不正当的手段影响、串通、排斥有关当事人或谋取、施予非法利益，如有行为不当，愿独自承担此行为所造成的后果和法律责任。
10. 本承诺函效力及范围均涵盖我方整套投标文件和一切补充文件。

供应商名称：_____（全称）_____（供应商公章）

法定代表人（或授权代表）：_____（亲笔签名）

承诺日期： 年 月 日。

说明：本承诺函内容不得擅自删改。

1.4. 关于资格的声明函

致：佛山大学附属幼儿园

我方作为参加本次_____（项目名称、项目编号）_____的供应商，承诺具备以下条件：

一、我方具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定：

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

二、我方的单位负责人与参与本项目的其他供应商的单位负责人不为同一人且与其他供应商之间不存在直接控股、管理关系。

三、我方未为本采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务。

四、我方非联合体投标。

我方对上述承诺的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

附：营业执照副本。

供应商名称：_____（全称）_____ （供应商公章）

法定代表人（或授权代表）：_____（亲笔签名）

日期： 年 月 日

- 1.5.** 《食品经营许可证》或食品经营许可（备案）证明或《食品生产许可证》，提供证书复印件；如供应商的许可证书与营业执照合并办理的，提供扫描营业执照二维码后的有效备案信息截图

第二章 其他文件

2.1 一般商务条款响应表

序号	一般商务条款要求	是否响应	偏离说明
1	完全理解并接受对合格供应商、合格的服务要求。		
2	完全理解并接受对投标供应商的各项须知、规约要求和责任义务。		
3	投标有效期：投标文件递交截止日起 90 日。中标人的投标有效期延长至项目验收之日。		
4	报价内容均涵盖报价要求之一切费用和伴随服务。		
5	同意采购人以任何形式对我方投标文件内容的真实性和有效性进行审查、验证。		
6	其它商务条款偏离说明：		

注：

1. 如投标文件与自主招标文件的要求有偏离，无论此偏离优于或低于自主招标文件要求，均应将偏离补充写入此表。
2. 若投标文件的其他商务文件与此表内容不符且供应商未在此表作出合理的说明，以此表内容为准。

供应商名称：_____（全称）_____（供应商公章）

法定代表人（或授权代表）：_____（亲笔签名）

日期： 年 月 日

2.2 采购项目内容

表 1 招标项目内容

项目名称： 佛山大学附属幼儿园食材配送采购项目

项目编号：0809-2544FSZ3A417

序号	自主招标文件要求	投标文件条款	偏离情况 (正/无/负偏离)
1		我单位完全理解和响应招标文件中的技术条款及参数，不存在任何异议。	
2			
.....			
技术条款承诺 1、在上述承诺基础上，若我单位对技术条款中的选择项（具有选择性的技术条款）未能提出差异说明，均响应并按照最优项提供。 2、若本表与自主招标文件其他内容有差异，以本表描述内容为主。 3、本表格空白则视为完全响应全部技术条款。			

供应商名称：_____（加盖供应商公章）

日 期： 年 月 日

注：

- (1) 本表对应内容为招标文件中的“用户需求书”的非“★”项内容；
- (2) 本表中已填写的内容仅为参考，供应商可根据实际情况自行填写；
- (3) 完全响应情形。若供应商完全响应，则可按表中表述内容进行填写；
- (4) 偏离情形。若供应商存在偏离情况，则可按下述顺序进行填写：
 - 1) 在“自主招标文件要求”栏中填写自主招标文件的条款原文；
 - 2) 在“投标文件条款”栏中填写投标文件与上述第“1)”项对应内容的响应条款；
 - 3) 在“偏离情况（正/无/负偏离）”栏中填写偏离情况，如：正偏离、无偏离、负偏离；
- (5) 本表可在原有基础上增项填写；
- (6) 编制投标文件时此注释文字可删除。

2.4 评审要素自查表

序号	商务评审细则	证明文件
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
.....		见投标文件第（）页
序号	技术评审细则	证明文件
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
.....		见投标文件第（）页

注：

- 1、供应商应根据“评审方法及标准”中的商务评审和技术评审的各项内容填写此表，表格可延长。
- 2、按评审项的顺序填写。

供应商名称：_____（加盖供应商公章）

日期： 年 月 日

2.5 企业综合概况

一、 企业基本情况概述

- 1、公司名称：_____ 电话号码：_____
- 2、地 址：_____ 传 真：_____
- 3、注册资金：_____ 经济性质：_____
- 4、公司开户银行名称及账号：_____
- 5、营业注册执照号：_____
- 6、公司简介

（文字描述主要内容（包括但不限于）：企业性质、发展历程、经营规模、组织结构及服务理念、技术力量、管理体系制度等。自述内容必须充分体现企业现阶段的经营情况，拥有的技术优势、特点和专业水平等。）

二、 供应商所获资质、荣誉证书或认证证书等（除资格要求外的其它证书）

序号	证书名称	等级	发证机构	备注
1				
2				
3				
4				

本表附件（附此表之后）：提供上述材料的复印件（加盖供应商公章）。

2.6 同类项目业绩介绍

序号	客户单位名称	项目名称及主要内容	合同金额 (万元)	业主评价	联系人及 电话
1					
2					
3					
4					
5					
6					
.....					

注：1. 所提交的证明材料内容请参照本项目的评审子项要求，否则在评审时该项证明材料无效；

2. 证明材料的复印件（加盖公章）必须附在本表格之后。

2.7 技术实施方案

供应商应按照自主招标文件要求，对本项目实施方案和工作的大纲内容（纲要内容）等内容进行详细描述。方案编写可用文字结合插图进行编制（供应商应尽可能用表格或框图的方式编写，以便评委会的评审）。具体描述内容如下（包括但不限于）：

一、 工作实施方案大纲（纲要）要点：

- 1) 产品的质量及安全保证措辞
- 2) 配送服务实施方案
- 3) 应急方案
- 4) 售后方案

二、 采购人配合的条件：

为配合本项目计划进度时间安排所进行的各阶段工作，供应商必须列明需要采购人配合的工作内容和具体要求。

备注说明：请供应商针对本项目的第二部分《用户需求书》进行详细描述说明。

2.8 其他文件资料及说明

本节内容为供应商认为有必要提供的其他文件材料。

本节仅为供应商在项目投标中可更有效地提升自身竞争力而增设的内容，因此所提交的内容和编制格式等均不受任何限制，一切递交情况由供应商自行决定和设计排版。

第七部分 价格部分

报 价 一 览 表

项目	报价 (折扣率%)	备注
佛山大学附属幼儿园 食材配送采购项目		1. 供应商根据自身能力报出优惠折扣率 b% (报价范围为: $0 > b\% \leq 100\%$)。实 际供货结算价 = 供货基准价格 $\times$ b%。 2. 报价小数点后保留 2 位有效数。

供应商名称: _____ (加盖供应商公章)

日期: 年 月

文件包装袋封面标贴格式

唱 标 信 封	
供应商名称	
项目编号	0809-2544FSZ3A417
项目名称	佛山大学附属幼儿园食材配送采购项目
密封内容： 1. 《报价一览表》原件（加盖公章）； 2. 投标文件电子文档。 <u>唱标信封另单独封装并包含以上全部内容。</u>	
说明：在 年 月 日 时 分（提交投标文件截止时间）之前不得启封 递交地点：	

佛山大学附属幼儿园采购项目

投标文件

密封内容：☐ 唱标信封 / ☐ 正、副本文件

请供应商根据递交文件的内容，相应在上“☐”处中打“√”

项目编号：0809-2544FSZ3A417

项目名称：佛山大学附属幼儿园食材配送采购项目

供应商名称：_____（加盖供应商公章）

在 年 月 日上午 : 之前不得启封

✧ 唱标信封另单独封装并须包括以下内容：

1. 报价一览表 原件；
2. 投标文件电子文档（具体格式要求详见“报价须知”）。

✧ 重要提示：

1. 唱标信封与投标文件（正副本）必须分开单独密封，并应在规定时间内同时递交，包装文件的封口处须加盖供应商公章或授权代表签名。