

三水区大塘镇公办学校（含幼儿园）2025-2028年教职工和学生食堂采购供应项目

（项目编号：YCZB25XC025）

公开招标文件 （征求意见稿）

招标人：佛山市三水区大塘镇教育指导中心

招标代理机构：佛山市粤创招标代理有限公司

二〇二五年七月

目 录

第一章 投标邀请	3
第二章 投标人须知	6
第三章 合同通用条款	9
第四章 用户需求书	43
第五章 评分体系与标准	74
第六章 投标文件格式	81

第一章 投标邀请

佛山市粤创招标代理有限公司（以下简称‘招标代理机构’）受佛山市三水区大塘镇教育指导中心（以下简称‘招标人’）委托，对三水区大塘镇公办学校（含幼儿园）2025-2028年教职工和学生食堂采购供应项目进行公开招标采购。欢迎符合条件的合格投标人参加投标，有关事项如下：

- 一、项目编号：YCZB25XC025
- 二、项目名称：三水区大塘镇公办学校（含幼儿园）2025-2028 年教职工和学生食堂采购供应项目
- 三、项目预算金额（元）：31,240,272.00
- 四、采购数量：一批
- 五、项目内容及需求：

服务内容	采购内容	数量	服务期	预算金额 (人民币 元)	行业	中标家数
三水区大塘镇公办学校（含幼儿园）2025-2028年教职工和学生食堂采购供应项目	肉类（含生鲜肉、冻肉，水产），粮油、干货、副食品（含学生奶、禽蛋类、豆制品）、早餐、点心、蔬菜、水果等	一批	自合同签订之日起至 2028 年 8 月 31 日或至本项目采购预算金额用完之日止（以条件先成就的为准）	31,240,272.00	批发业	1 家

备注：项目的具体内容详见招标文件中的“用户需求书”。

六、合格投标人资格要求：

- 1、供应商应具备以下条件，并提供相关证明材料复印件：
 - 1) 具有独立承担民事责任的能力（在中华人民共和国境内注册的单位提供营业执照或事业法人登记证或社会团体法人登记证书，如自然人投标提供身份证明。供应商若为分公司，须同时出具总公司的营业执照以及总公司的投标授权书）；
 - 2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供《供应商资格信用承诺函》或2024年度财务状况报告或最近6个月银行出具的资信证明）；
 - 3) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供《供应商资格信用承诺函》或2025年任意1个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，提供相应证明材料）；
 - 4) 具备履行合同所必需的设备和专业技术能力（提供投标人资格声明函）；

- 5) 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（提供《供应商资格信用承诺函》或投标人资格声明函）；
- 6) 法律、行政法规规定的其他条件（提供投标人资格声明函）。
- 2、供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“失信被执行人或企业经营异常名录或重大税收违法案件当事人名单”记录名单；不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（如相关失信记录已失效，需提供相关证明资料）
- 3、本项目不接受联合体投标。
- 4、供应商须具有有效的《食品经营许可证》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。（若国家、省、市或相关行政部门另有规定，则适用其规定，但供应商须同时提供相关政策文件及其能满足此条款的证明资料）

七、获取招标文件的时间、地点、方式及招标文件售价：

- 1.1 获取招标文件时间：2025 年 月 日-2025 年 月 日，工作日 9：00-12：00，14：30-17：30（法定节假日除外）
- 1.2 获取招标文件方式：网上或现场报名
- 1.2.1 网上报名：供应商通过邮件(FSSYCZB@126.com)的形式，把加盖单位公章的报名资料扫描件发送至招标代理机构。
- 1.2.2 现场报名：现场报名的供应商需凭以下加盖单位公章的复印件购买招标文件。
- 1.3 获取招标文件须提供以下资料：
- 1.3.1 《报名登记表》（点击下载）；
- 1.3.2 法人或者其他组织的营业执照等证明文件；
- 1.3.3 经办人如是法定代表人，需提供法定代表人证明书及法定代表人身份证复印件；如是投标人授权代表，需提供法定代表人授权委托书及授权代表身份证复印件。
- 1.4 只接受通过以上方式正式获取招标文件的供应商的投标。但已办理报名并成功购买招标文件的供应商参加投标的，不代表通过资格性、符合性审查。
- 1.5 招标文件电子版每套售价 300.00（人民币），售后不退。**报名不接受现金形式**。现场报名支持银联、支付宝、微信，网上报名采用汇款方式购买招标文件的，具体账号【户名：佛山市粤创招标代理有限公司；开户行：中国建设银行股份有限公司佛山桂平支行；账号：44050166727300000030】。
- 1.6 为了提高采购效率，节约社会交易成本与时间，希望购买了采购文件而决定不参加本次投标的供应商，在投标文件递交截止时间的 3 日前，按《投标邀请》中的联系方式，以书面

形式告知我公司。对您的支持与配合，谨此致谢。

八、 投标、开标时间及地点：

- 1.1 投标文件递交时间：2025 年 月 日 : 00~ : 30
- 1.2 投标截止及开标时间：2025 年 月 日 : 30
- 1.3 投标及开标地点：佛山市公共资源交易中心三水分中心指定开标室（具体地址：佛山市三水区西南街道同福路 10 号 2 号楼）。

九、 本公告期限（5 个工作日）自 2025 年 月 日至 2025 年 月 日止。

十、 联系方式：

- 1.1 招标人：佛山市三水区大塘镇教育指导中心
- 1.2 招标代理机构：佛山市粤创招标代理有限公司
地址：佛山市南海区石龙南路 1 号嘉邦国金中心 2 座 22 楼 2208
联系人：黄小姐
联系电话：0757-86260021
传真：0757-86260021
邮编：528200
电邮：FSSYCZB@126.com
网址：www.fsyczb.com

佛山市粤创招标代理有限公司

二〇二五年__月__日

第二章 投标人须知

序号	名称	内 容
1	项目属性	采购类型：服务类 资金来源：校园膳食经费（非财政性资金）
2	招标采购单位	1、招标人名称：佛山市三水区大塘镇教育指导中心 2、招标代理机构：佛山市粤创招标代理有限公司 总公司地址：佛山市南海区石龙南路1号嘉邦国金中心2座22楼2208 三水办事处：佛山市三水区西南街道广海大道中56号三座4号楼308 顺德办事处：佛山市顺德区东乐路266号万邦广场2座1606室 高明办事处：佛山市高明区荷城街道沿江路489号3座2层 电话：0757-86260016/86260021/86260027 传真：0757-86260021。 电邮：FSSYCZB@126.com 网址：www.fsyczb.com
3	公告发布媒体	1、公告网站：中国采购与招标网(http:// www.chinabidding. cn)、招标代理机构网站 (http://www.fsyczb.com/)。 2、相关公告在上述媒体上公布之日即视为有效送达，不再另行通知。
4	集中答疑会或现场考察	集中答疑会或现场考察：不举行。
5	投标报价	1、投标人所报的投标价在合同执行过程中是固定不变的，不得以任何理由予以变更。 2、报价不允许有备选方案，否则将被视为无效投标。每项报价或每项服务只允许有一个报价，否则将被视为无效投标。 3、不允许附加条件报价，否则将被视为无效投标。
6	投标有效期	投标有效期为投标截止时间起满 90 天，中标人投标有效期延至合同验收之日。
7	投标文件的递交	1、投标文件组成与封装： （1）开标信封： <u> 1 </u> 份（内含电子文件 <u> 1 </u> 份）； （2）投标文件：正本 <u> 1 </u> 份、副本 <u> 7 </u> 份； 1.1 投标文件正本与副本可以单独密封包装，也可以包装在一个密封袋内。密封袋的封口处应粘贴处理。 1.2 电子文件要求光盘或 U 盘介质，不留密码，无病毒。提供投标文件正本的扫描件PDF版和可编辑电子版。投标人提交的纸质投标文件应与电子文档内容完全一致。如发现两者的实质内容不一致，将按不利于投标人的原则予以处置。因此产生的一切责任均由投标人承担。 1.3 投标文件及电子文件在评审结束后均不予退还。 2、资料原件：本项目无须递交原件资料。 3、样品：本项目无须递交样品。 4、演示或述标：本项目无演示述标要求。
8	投标文件的签署及盖章	1、投标文件的正本需打印或用不褪色墨水书写，投标格式要求签名的由法定代表人或经其正式授权的代表签字； 2、投标文件选用下列其中一种方式盖章：

		☒ 每一页加盖投标人公章 ☒ 投标格式落款处和骑缝加盖投标人公章 3、投标文件内容请保证清晰可辨，否则不清晰内容的有效性评标委员会有权不予认可。
9	评标委员会	评标委员会由7名单数组成，由招标人的代表和从专家库随机抽取的专家组成。
10	报价修正	1、投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正： （一）投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准； （二）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准； （三）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； （四）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。 2、同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。修正后的报价经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。
11	评审过程	1、评标期间，对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会可以书面形式（应当由评标委员会专家签字）要求投标人作出必要的澄清、说明或者纠正，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。 2、投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，由其授权的代表签字或盖章，并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。有关澄清的答复均应由投标人的法定代表人或授权代表签字或盖章的书面形式作出。 3、投标人的澄清文件是其投标文件的组成部分。 4、若有效投标人不足三家，招标人有权决定项目废标或 继续进行评审 。 5. 评标采用综合评分法，按评审后得分由高到低顺序排列。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，按技术指标优劣顺序排列。
12	定标原则	1、中标资格：__1__ 名 2、候选人推荐：推荐综合得分排名第一的投标人为第一中标候选人，排名第二的投标人为第二中标候选人。
13	合同签订时间	合同签订时间：自《中标通知书》发出之日起三十日内
14	履约保证金	履约保证金：详见用户需求书。

15	招标代理服务费	1. 中标人须向招标代理机构按如下标准和规定缴纳招标代理服务费: (1) 按预算金额作为招标代理服务费的计算基数。 招标代理服务费收费采用差额定率累进法计算方式。参照中华人民共和国国家发展和改革委员会颁发的计价格[2002]1980号、国家发改委[2003]857号及发改价格[2011]534号文规定的“服务类”计算后×95%。 (2) 招标代理服务费的缴纳形式: a. 缴纳方式: 一次性以电汇或银行转账等形式支付。 b. 招标代理服务费付至: 收款人名称: 佛山市粤创招标代理有限公司 开户银行: 中国建设银行股份有限公司佛山桂平支行 账 号: 4405 0166 7273 0000 0030 2. 投标人应签署第六章所附格式的招标代理服务费承诺书, 作为投标文件的一部分。 3. 经依法取消中标资格的, 招标代理服务费不予退还。 4. 中标人须向招标代理机构缴纳招标代理服务费后, 现场领取中标通知书及发票时凭领取人的身份证复印件并加盖单位公章。如需采用邮寄方式领取, 请中标人回复邮件时加以说明并附上邮寄联系方式。
----	---------	---

第三章 合同通用条款

三水区大塘镇公办学校（含幼儿园） 2025-2028年教职工和学生食堂采购 供应项目 合 同 书

项目编号: _____

项目名称: _____

甲方（学校/幼儿园）：	
乙方（中标单位）：	（中标/成交供应商名称）
丙方（统招单位）	佛山市三水区大塘镇教育指导中心
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。

佛山市三水区采购项目合同书

项目名称: _____

项目编号: _____

甲 方: _____ (招标人名称)

乙 方: _____ (中标/成交供应商)

丙 方: 佛山市三水区大塘镇教育指导中心

参照《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、项目概况:

本项目为三水区大塘镇公办学校(含幼儿园)2025-2028年教职工和学生食堂采购供应项目,本合同为_____ (学校/幼儿园)食堂提供肉类(含生鲜肉、冻肉,水产),粮油、干货、副食品(含学生奶、禽蛋类、豆制品)、早餐、点心、蔬菜、水果等的供货配送服务。

学校(幼儿园)就餐人数约为:

学校(幼儿园) 名称	日均供餐人数 (教职工)	日均供餐人数 (学生)	服务地址	预算金额 (人民币 元)

根据相关文件的意见,中小学校伙食费用于食材原材料成本支出不得低于70%,幼儿园学生伙食费全额用于食材原材料成本及相关税费支出。

供餐人数为预估数量,根据学校实际就读人数和学生及教职工的就餐意愿,每天用餐人数可能会出现增减,各学校具体食材采购金额以实际发生为准,最终结算价可能会随着实际就餐人数和具体食材采购数量的增减而增减。

本项目为佛山市三水区大塘镇教育指导中心统招项目,大塘镇各公办学校(含幼儿园)为实际使用单位,由各学校(含幼儿园)对乙方进行考核及支付服务费。

二、技术需求明细:

所投的物品均为非转基因。

肉类:

序号	采购名称	详细技术参数及要求
1	肉类 (含生鲜、冻品、鱼类、熟食等)	1、所供货物必须符合国家有关标准, 保证无异味、无霉烂变质。 2、所有货物必须各项质量技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。 3、每批鲜猪肉、猪骨、牛肉等鲜肉是佛山市及周边城市政府指定的肉联厂发出的放心肉并提供放心肉证, 并注明保鲜期。 4、所有货物指标要符合国家强制性标准要求, 冻食品类产品, 乙方必须清晰地列出产品品牌, 型号、包装类型、包装方式、包装净重量、含冰量等相关参数。 5、家禽类产品按照国家标准采购。 6、肉类的品质要求, 必须符合国家, 食品部门的有关标准。

补充: 肉类需符合以下规格要求:

A类货物:

序号	品名	质量描述
1	白条猪	半片净重35KG以上, 去头、去蹄、去板油、去内脏, 肉体冻实而坚硬, 敲之回音清脆, 无化冻现象
2	去皮五花肉	肥瘦比例不超过7:3, 肉呈均匀的红色, 有光泽, 肉质紧密, 有坚实感; 肉的外表及切面微湿润, 不粘手, 脂肪洁白。
3	去皮上肉	肉呈均匀的红色, 有光泽、肉质紧密, 有坚实感; 肉的外表及切面微湿润, 不粘手, 脂肪洁白无霉点。
4	牛肉	解冻后的肌肉呈均匀的红色, 有光泽, 脂肪呈白色或微黄色, 肌肉外表微干或风干膜, 或外表湿润, 但都不粘手, 良质冻牛肉的肌肉结构紧密, 有坚实感, 肌纤维韧性强。
5	边鸡	整鸡表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无头, 无颈, 无内脏, 重约0.6-1kg, 鸡肉的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复, 具有鸡的正常气味。
6	边鸭	表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无头, 无颈, 无内脏, 重约0.6-1kg, 外表微湿润, 不粘手, 解冻指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复, 具有鸭的正常气味。
7	白条鸡	整鸡表皮光滑, 新鲜肥嫩, 有头颈, 有腿翅, 无内脏, 规格从0.6kg—1.5kg, 鸡肉的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手, 解冻指压后的凹陷恢复慢。
8	白条鸭	表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无内脏, 每只不低于1KG, 鸭的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光

		泽, 外表微湿润, 不粘手, 解冻指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复, 具有鸭的正常气味。
9	鸡骨架	整鸡去肉, 即鸡骨架, 有颈无头, 新鲜, 无内脏, 骨架颜色纯正, 重约0.25公斤, 外表微湿润, 不粘手, 具有鸡的正常气味。
10	仓鱼	每条不低于200G, 鱼眼睛清亮, 角膜透明, 眼球略微隆起, 鳍展平张开, 鳞片上覆有冻结的透明黏液层, 皮肤天然色泽明显。
11	带鱼	每条不低于500G, 鱼眼睛清亮, 角膜透明, 眼球略微隆起, 鳍展平张开, 鳞片上覆有冻结的透明黏液层, 皮肤天然色泽明显。
12	大头鱼	每条不低于4斤, 新鲜, 鱼眼睛清亮, 角膜透明, 眼球略微隆起。
13	鲢鱼	每条不低于3斤, 新鲜, 鱼眼睛清亮, 角膜透明, 眼球略微隆起。
14	泥猛鱼	每条不低于200G, 无头, 无内脏, 鳞片上覆有冻结的透明黏液层, 皮肤天然色泽明显。
15	香菇贡丸	15G / 粒 (500G约40粒) . 具有良好的弹性, 水煮后用手捏应不轻易破裂, 且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整, 不能有明显的冰晶状物。符合标准Q/JJ 002-2005中4.2的有关规定, 其中水分 ≤ 60 , 蛋白质 ≥ 10 , 脂肪 ≤ 25 , 淀粉含量 ≤ 10 , 重量20个/公斤。
16	猪肉丸	15G / 粒 (500G约40粒) 具有良好的弹性, 水煮后用手捏应不轻易破裂, 且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整, 不能有明显的冰晶状物。
17	牛肉丸	15G / 粒 (500G约40粒) . 具有良好的弹性, 水煮后用手捏应不轻易破裂, 且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整, 不能有明显的冰晶状物。符合标准Q/JJ 002-2005中4.2的有关规定, 其中水分 ≤ 60 , 蛋白质 ≥ 10 , 脂肪 ≤ 25 , 淀粉含量 ≤ 10 , 重量20个/公斤。
18	鱼丸	具有良好的弹性, 水煮后用水捏应不轻易破裂, 且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较完整, 不能有明显的冰晶状物。
19	鱼蛋	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证。包装完好, 没有胀袋, 保质期新鲜。弹牙爽脆, 色泽金黄。
20	火腿肠 (热狗)	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证。包装完好, 没有胀袋, 保质期新鲜。肉质紧实有弹性, 表面光滑, 色泽饱满。

B类货物:

序号	品名	质量描述
1	猪肝	整体呈红褐色或棕黄色, 有光泽, 湿润, 略有弹性, 组织结实, 微实, 肝叶完整, 无脂肪, 无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染, 略有鱼腥味。
2	鸡肉丸	具有良好的弹性, 水煮后用水捏应不轻易破裂, 且手松开后能回复。具有鸡肉应有的香味。切开丸体其剖面应比较完整, 不能有明显的冰晶状物。

3	鸡翅	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
4	鱿鱼	每条不低于200G. 皮肤天然色泽明显，表面黏液不粘手，无异味。
5	瘦肉	脂肪含量低于5%。肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。
6	方火腿	表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。
7	白条羊	每条不低于10kg. 去头，去蹄，去内脏。解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手。良质冻羊肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。
8	带肉叉骨	肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
9	扇骨	形状扁平如扇子，体冻实坚硬，无冻化现象。
10	有颈前排	带颈椎及前五条排骨，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
11	猪后腿骨	肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
12	脊骨	肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
13	猪脚	必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准。
14	腊肠	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
15	腊肉	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
16	烧腊类	色泽金黄、皮脆肉嫩、咸甜适中，无异味，无霉变。

蔬果类:

序号	采购名称	详细技术参数及要求
1	蔬果类	1、蔬菜提供蔬菜农药残留快检合格报告。 1) 叶菜类: 形态正常，肉质致密、新鲜，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；无烧心、焦边、腐烂等现象。 2) 瓜类: 色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。形态、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜。 3) 芽苗类: 芽苗细嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。 4) 豆类: 形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。食豆仁类: 籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。 2、水果类 1) 所有水果在交付甲方前必须经过前期处理，使用率达到95%以上。 2) 所有水果必须保证每日新鲜。

		3)对货物的品质要求,必须符合国家,食品部门的有关标准和规格要求。
2	杂货类(含干货、副食品、调味品等)	1、食品制造过程中不得使用劣质原料,不得添加有毒物质;不得超量使用食品添加剂,不得滥用非食品加工用化学添加剂,加工食品过程中不得使用劣质原料;必须符合食品卫生要求,禁止供应有毒、有害、腐烂变质、超过保质期酸败、霉变、混有异物或其他感官性状异常的食品。 2、所有货物均为正规厂家生产,包装完整,所有产品有食品生产许可证编号,标明商品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期。

补充: 蔬果类需符合以下规格要求:

序号	品名	质量描述
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。
11	柑桔类	不空壳,水分充足,外形完整无损伤。
12	梨果类	色泽鲜,大小适中,无硬节,有果把。
13	浆果类	无腐烂、变色、外形不完整、不成熟现象。
14	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。

杂货类:

补充: 杂货类需符合以下规格要求: 对货物的品质要求, 必须符合国家, 食品部门的有关标准和下列规格要求, 包括但不限于以下种类:

序号	品名	质量描述
1	淀粉制品	具有各自品种固有的形态和色泽, 不酸、不粘、不发霉, 无变质, 无异味, 无杂质, 口尝无砂质。
2	面粉、面制品	1. 包装材料清洁、卫生, 符合国家食品卫生标准的规定。 2. 标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。 3. 面粉等级为中筋面粉(即普通面粉), 产品具有产品合格证。 4. 要新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、均匀、有自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团、用它制成的成品如馒头有麦香味、香甜入口不粘牙、符合国家食品卫生标准。
3	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。
4	食醋	具有正常食醋的色泽、气味和滋味, 不涩, 无其他不良气味与异味, 无浮物, 不浑浊, 无沉淀, 无异物, 无醋鳗、醋虱。
5	酱类食品	具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味, 不涩, 无其他不良气味, 不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。
6	生粉	色泽呈白色或微黄色, 不发暗, 无杂质的颜色, 呈细粉末状, 不含杂质, 手指捻捏时无粗粒感, 无虫子和结块, 置于手中紧捏后放开不成团, 具有面粉的正常气味, 无其他异味。
7	食盐	结晶整齐一致, 坚硬光滑, 呈透明或半透明, 不结块, 无反卤吸潮现象, 无杂质, 沾取少许尝试具有纯正的咸味。
8	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。
9	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。
10	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。
11	咸蛋	蛋壳亦完整无损, 无裂纹或霉斑, 摇动时有轻度水荡漾感觉, 灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳, 蛋清呈白色水样透明, 生蛋打开可见蛋清稀薄透明, 蛋黄呈红色或淡红色, 浓缩粘度增强, 但不硬固, 煮熟后打开, 可见蛋清白嫩, 蛋黄口味有细沙感, 富于油脂, 品尝则有咸蛋固有的香味。
12	油炸豆卜	为金黄色或棕黄色, 色彩鲜艳而有光泽, 块形整齐, 有弹性, 皮脆, 内质呈蜂窝状, 不粘不散, 无杂质, 具有豆腐泡特有的清香风味, 无其他任何不良气味, 取样品细细咀嚼, 外皮酥脆适口, 泡内软嫩, 咸香适度, 具有豆腐泡固有的滋味。
13	腐竹	为枝条或片叶状, 质脆易折, 条状折断有空心, 无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色, 有光泽。具有腐竹固有的香味, 无其他任何异味, 取样品品尝其滋味, 具有腐竹固有的鲜香滋味。
14	腐乳	红腐乳表面呈红色或枣红色, 内部呈杏黄色, 色泽鲜艳, 有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀, 质地细腻, 无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味, 无任何其他异味, 滋味鲜美, 咸淡适口, 无任何其他异味。
15	豆类	豆类呈各种豆类固有的颜色, 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。
16	酱制品	具有酱制品固有的色、香、味, 无杂质, 无其他不良气味, 不得有霉斑白膜。
17	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。
18	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。
19	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。外包装有标签标识, 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。

粮油类【所投的物品均为非转基因。】:

序号	采购名称	详细技术参数及要求
1	油、米类	1、食用油:

		(1) 符合国家食品安全标准。 (2) 外包装完好, 产品标签标识应符合GB7718和GB28050的规定, 产品包装上标明食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和(或)经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标示的内容, 具有出厂检验合格证明。 (3) 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。 (4) 加热试验(280℃)油色不得变深, 无析出物。 2、大米: (1) 符合国家食品安全标准。 (2) 外包装完好, 产品标签标识应符合GB7718和GB28050的规定, 产品包装上标明食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和(或)经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标示的内容, 具有出厂检验合格证明。 (3) 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。
--	--	---

早餐点心类:

序号	采购名称	详细技术参数及要求
1	早餐点心类	1. 生产早点所选的所有食品原材料、食品添加剂等都必须符合国家的有关规定, 制作过程必须严格按照国家有关卫生标准进行。甲方有权随时对乙方的食品原材料来源、储存状况及生产加工过程、场地的安全卫生状况进行检查, 乙方对此必须予以配合。 2. 直接从事食品加工的员工都必须持有有效的健康证, 甲方有权对其随时进行检查, 如发现乙方任意一员工未能出具健康证, 甲方有权对供应商作出处罚, 直至解除合同而不作任何赔偿, 并没收乙方的履约保证金。 3. 乙方所提供的食品均为已制成品, 配送车辆需要消毒达标, 避免污染, 并满足当地食品药品监督管理局对配餐车辆的相关要求。 4. 乙方所提供的食品应有多样品种(如有蛋糕、面包、蒸点、肠粉、大包、学生奶等), 而且质量保证, 不能出现有过期、变质等情况, 不能使用食用色素。

补充: 早餐点心规格要求(包括但不限于下列品种):

烘焙类				
序号	货品名称	规格型号	单位	备注
1	牛奶吐司片	30-35克	片	

2	提子吐司片	30-35克	片	
3	抹茶红豆吐司片	30-35克	片	
4	蔓越莓吐司片	30-35克	片	
5	核桃酥	40-45克	个	
6	蛋挞	35-40克	个	
7	红豆饼	35-40克	个	
8	绿豆饼	35-40克	个	
9	老婆饼	35-40克	个	
10	油酥饼	50-55克	个	
11	马仔	50-55克	个	
12	椰挞	35-40克	个	
13	小纸杯蛋糕	40-45克	个	
14	三角蛋糕	40-45克	个	
15	黄金餐包	55-60克	个	
16	酥香面包	55-60克	个	
17	奶香面包	55-60克	个	
18	雪花面包	55-60克	个	
19	豆沙面包	55-60克	个	
20	奥利奥面包	55-60克	个	
21	红豆面包	55-60克	个	
22	酥皮面包	55-60克	个	
23	沙拉芝麻面包	55-60克	个	
24	奶酪面包	55-60克	个	
25	墨西哥旋风包	55-60克	个	
26	提子面包	55-60克	个	
27	红豆椰汁包	55-60克	个	
28	椰汁面包	55-60克	个	
29	蔓越莓面包	55-60克	个	
30	雪芙面包	55-60克	个	
31	毛毛虫面包	55-60克	个	
32	沙拉肠仔面包	55-60克	个	
33	肉松面包	55-60克	个	
34	原味蛋卷	55-60克	个	
35	原味麻薯	50-55克	个	
36	大纸杯蛋糕	50-55克	个	

37	抹茶蛋糕	55-60克	个	
38	蓝莓蛋糕	55-60克	个	
39	草莓蛋糕	55-60克	个	
40	巧克力蛋糕	55-60克	个	
41	蓝莓麻薯	50-55克	个	
42	芝麻麻薯	50-55克	个	
43	芝士麻薯	50-55克	个	
44	蔓越莓麻薯	50-55克	个	
45	原味甜甜圈	50-55克	个	
46	原味牛奶棒	55-60克	个	
47	巧克力味牛奶棒	55-60克	个	
48	柠檬蛋卷	55-60克	个	
49	草莓蛋卷	55-60克	个	
50	哈密瓜蛋卷	55-60克	个	
51	绿茶蛋卷	55-60克	个	
52	菠萝红豆包	75-80克	个	
53	肠仔玉米面包	75-80克	个	
54	原味软欧包	80-85克	个	
55	杂粮软欧包	80-85克	个	
56	紫米软欧包	80-85克	个	
57	南瓜红豆软欧包	80-85克	个	
58	紫薯软欧包	80-85克	个	
59	咸蛋肉松软欧包	80-85克	个	
60	芝士火腿面包	75-80克	个	
61	芝士肉松面包	75-80克	个	
62	炸油条	80-85克	个	
63	培根芝士肉松	75-80克	个	
64	椰挞	45克	只	
65	蛋酥玛仔	35克	只	
66	麻薯	35克	只	
67	咸烧饼	40克	只	
68	坚果玛仔皇	40克	只	
69	甜甜圈	50克	只	
70	叉烧酥	45克	只	
71	榴莲酥	45克	只	

72	酥皮包	55克	只	
73	椰子球包	55克	只	
74	菠萝包	55克	只	
75	椰条包	55克	只	
76	黄金条包	55克	只	
77	芝麻包	55克	只	
78	酥粒包	55克	只	
79	椰丝包	55克	只	
80	葱油面包	55克	只	
81	柠檬包	55克	只	
82	奶黄面包	55克	只	
83	香芋面包	60克	只	
84	沙拉面包	60克	只	
85	红豆面包	60克	只	
86	椰奶包	60克	只	
87	紫薯面包	60克	只	
88	紫薯小餐包	45克	只	
89	紫薯Q仔	40克	只	
90	紫薯棒包	45克	只	
91	肉松包	60克	只	
92	双尖包	60克	只	
93	火腿包	60克	只	
94	肠仔包	60克	只	
95	燕麦包	60克	只	
96	杂粮包	60克	只	
97	抹茶卷包	60克	只	
98	毛毛虫包	50克	只	
99	肉松芝士包	60克	只	
100	蓝莓花生包	60克	只	
101	香橙酥粒包	60克	只	
102	紫薯酥皮包	60克	只	
103	瓜仁包	60克	只	
104	杂粮酥皮包	60克	只	
105	方蛋糕	40克	件	
106	香葱蛋卷	40克	件	

107	蛋糕大饼	40克	件	
108	纸杯蛋糕	40克	件	
109	蛋糕夹	40克	件	
110	花生蛋糕	40克	件	
111	提子蛋糕	40克	件	
112	柠檬蛋卷	40克	件	
113	椰奶蛋卷	40克	件	
114	香草吉士卷	40克	件	
115	哈密瓜卷	40克	件	
116	蓝莓蛋卷	40克	件	
117	草莓蛋卷	40克	件	
118	香蕉蛋卷	40克	件	
119	紫菜蛋卷	40克	件	
120	海苔蛋卷	40克	件	
121	三角蛋糕	45克	件	
122	南瓜包	55-60克	只	
123	红糖面包	55-60克	只	
124	豆沙面包	55-60克	只	
125	奶黄面包	55-60克	只	
126	马仔	50-55克	件	
127	菠萝包	50-55克	只	
128	相思球	50-55克	只	
129	火腿包	50-55克	只	
130	墨西哥	50-55克	只	
131	提子包	50-55克	只	
132	酥饼	60克	只	
133	奶油包	55-60克	只	
134	苏粒包	55-60克	只	
135	芝麻蛋糕	45克	件	
136	芝麻包	55-60克	只	
137	小黄金包	55-60克	只	
138	红豆卷	55-60克	只	
139	黄金豆沙包	50-55克	只	
140	麻薯包	55-60克	只	
141	红糖蛋糕	45克	只	

142	红枣蛋糕	50克	只	
143	椰汁奶黄包	55-60克	只	
蒸点类				
序号	货品名称	规格型号	单位	备注
1	奶香馒头	35-40克	个	
2	白馒头	80—85克	个	
3	黄金糕	25克	个	
4	蜂巢糕	25克	个	
5	韭菜肉饺	25克	个	
6	粟米肉饺	25克	个	
7	冬菇肉饺	25克	个	
8	水晶饼	45-50克	个	
9	芝麻饼	45-50克	个	
10	番薯饼	45-50克	个	
11	萝卜糕	75克	个	
12	芋头糕	75克	个	
13	马蹄糕	75克	个	
14	香甜奶王卷	50-55克	个	
15	牛油葱花卷	50-55克	个	
16	纯正莲蓉包	50-55克	个	
17	素菜包	50-55克	个	
18	香甜奶王包	50-55克	个	
19	糯米卷	50-55克	个	
20	黑芝麻包	50-55克	个	
21	红豆卷	50-55克	个	
22	玫瑰豆沙包	50-55克	个	
23	糯米包	75-80克	个	
24	红糖手撕馒头	80—85克	个	
25	南瓜手撕馒头	80—85克	个	
26	猪仔包（奶黄馅）	50-55克	个	
27	小黄人（红豆馅）	50-55克	个	
28	红豆糕	50克	个	
29	马拉糕	80—85克	个	
30	燕麦糕	80—85克	个	

31	南瓜糕	80—85克	个	
32	黑米糕	80—85克	个	
33	艾香糕	80—85克	个	
34	紫薯糕	80—85克	个	
35	肠仔包（蒸）	55-60克	个	
36	核桃包	55-60克	个	
37	玉米饼	45-50克	个	
38	干蒸	25克	个	
39	红豆包	80—85克	个	
40	开口叉烧包	80—85克	个	
41	香芋包	80—85克	个	
42	生肉包	80—85克	个	
43	靓菜包	80—85克	个	
44	手工红豆卷	80—85克	个	
45	流沙包	80—85克	个	
46	黑金包	80—85克	个	
47	七彩燕麦包	80—85克	个	
48	核桃包	80—85克	个	
49	紫薯包	80—85克	个	
50	热狗包	90-95克	个	
51	金椒丝卷	80克	个	
52	牛肉丸	40克	个	
53	红糖燕麦包	100-105克	个	
54	芋蓉包（大）	100-105克	个	
55	燕麦包（大）	100-105克	个	
56	芝麻包（大）	100-105克	个	
57	金笋奶皇包（大）	100-105克	个	
58	叉烧包（大）	120-125克	个	
59	糯米鸡	200克	个	
60	咸肉粽	250克	个	
61	蒸饼	40克	只	
62	原味大馒头	60克	只	
63	莲茸包（蒸）	60克	只	
64	奶黄包（蒸）	60克	只	
65	红豆卷	50克	只	

66	荷花卷	50克	只	
67	麦香馒头	60克	只	
68	菜包	60克	只	
69	红糖糕	80克	件	
70	紫薯糕	80克	件	
71	奶香糕	80克	件	
72	南瓜糕	80克	件	
73	红豆包（蒸）	45克	只	
74	糯米烧卖	60克	件	
75	五谷杂粮包（蒸）	45克	只	
76	蒸蛋糕	45克	只	
77	炸包	65克	只	
78	软枣	60克	只	
79	粒粒红豆卷	80克	只	
80	椰奶包（蒸）	80克	只	
81	咸水角	60克	只	
82	粟米肠仔包	100克	只	
83	黑米紫薯包（蒸）	60克	只	
84	奶黄猪仔包	60克	只	
85	流沙包	100克	只	
86	糯米卷	120克	只	
87	油条	60克	只	
88	核桃包	80克	只	
89	水晶饺	40-45克	只	
90	南瓜水晶饼	50-55克	只	
91	紫薯水晶饼	50-55克	只	
92	蒸鸡蛋	60-65克	只	
93	韭菜饺	40克	只	
94	糯米盏	30克	只	
95	咸花卷	55-60克	件	
96	健康素菜包	80克	只	
97	奶黄包	80克	只	
98	酸菜包（辣味）	80克	只	
99	紫薯馒头	80克	只	
100	粟米饺	40-45克	只	

101	莲藕饼	60-65克	只	
102	粟米饼	65克	只	
103	奶黄卷	70-75克	件	
104	红豆卷	70-75克	件	
105	香芋饼	60-65克	只	
106	艾香糕	80-85克	件	
107	燕麦糕	80-85克	件	
108	黑米糕	80-85克	件	
109	红豆包	70-75克	只	
110	香芋包	70-75克	只	
111	咸香包	70-75克	只	
112	红糖馒头	70-75克	只	
113	冬菇木耳饺	40-45克	只	
114	艾饼	50克	只	
115	糯米糍	50-55克	只	
116	糯米卷	80克	件	
117	玉米肠仔包	80克	只	
118	雪山流沙包	80克	只	
119	麦香包	80克	只	
120	荷花玫瑰卷	80克	件	
121	糯米包	100-110克	只	
122	萝卜糕	55克	件	
123	黄金糕	60克	件	
124	紫薯玫瑰包	70-75克	只	
125	姜汁糕	70克	件	
126	白糖糕	70克	件	
127	红豆糕	80克	件	
128	杂粮糕	85克	件	
129	蒸蛋糕	40克	件	
130	紫菜糯米卷	50克	件	
131	马蹄糕	80克	件	
132	潮州粉果	60克	只	
133	七彩黑金包	80克	只	
134	紫菜卷	50克	件	
135	冬菇猪肉丸	40克	粒	

补充：学生奶要求

（1）乙方必须按照《中华人民共和国食品安全法》、《乳品质量安全监督管理条例》、最新发布的《国家“学生饮用奶计划”推广管理办法》及相关法律法规和国家食品安全标准规定提供甲方所需学生奶，保证所供产品质量安全，随货物提供配送清单、产地证明（或购货凭证）和合格证明文件。

（2）乙方供应的学生饮用奶必须由获得有效期内的中国学生饮用奶标志许可使用证书的生产企业所生产，学生奶须包装上须有中国学生饮用奶标志。

（3）乙方供应的学生饮用奶规格必须不低于 200ml/盒。

（4）乙方所供学生饮用奶产品应符合最新发布的《国家“学生饮用奶计划”推广管理办法》规定的供奶种类的相应团体标准。

（5）乙方所供学生饮用奶的配送、仓储管理、领取与分发、饮用、回收、应急等，应符合《学生饮用奶入校操作规范》团体标准。

（6）乙方所供学生饮用奶冷藏产品的物流包装、标志、运输、储存、追溯应符合《冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存》（GB/T 24616）规定，应按照《冷链信息物流管理要求》（GB/T 36088）建立冷链物流信息系统，数据、记录和有关凭证至少保存至产品保质期满后 6 个月。

（7）乙方所供学生饮用奶包装必须完整清洁（无损、无污染），甲方有权拒收包装所示内容不符合规定或包装不完整清洁的产品。

三、基本合同条款一览表

序号	合同条款	内 容
1	合同预算	人民币 小写：_____元； 大写：_____
2	中标折扣率	_____ %
3	项目服务地点	甲方指定地点。详细地址为：
4	服务期	自合同签订之日起至 2028 年 8 月 31 日或至本项目采购预算金额用完之日止（以条件先成就的为准）。

序号	合同条款	内 容
5	合同签订方式及情况	合同采用一年一签的形式。 本项目分 <u>3</u> 次签订合同，每次合同服务期为一年。本次情况如下： (1) 本次签订为第 <u>1</u> 次； (2) 本次服务期起止时间：____年____月____日至____年____月____日
6	结算基准价	【肉类、蔬果类、杂货类、粮油类】：供货价格=结算基准价×中标折扣率，参考单价为供货当日《佛山市发展和改革局》网站公布上一周期的《佛山市五区农副产品市场零售价格表》（三水区）、超市农副产品价格信息作为结算基准价（注：若存在产品重复的情况，以低价价格为准），如《佛山市发展和改革局》网站没有公布的食物，则以每月1日和15日（如1日或15日为节假日，则顺延至下一个工作日）甲方和乙方共同到1家大塘辖区内市场或周边大型超市，由甲方进行价格调查（促销价不作为调查对象），每次选取上述两天调查的平均价作为下月相关商品的基准价，如需采购的商品市场或超市没有销售的，相关产品的价格可在合理的前提下，通过双方协商后确定。 【早餐点心类】由乙方每月供货前5日提供各种类早餐点心报价表，以报价表内的价格作为结算基准价，由甲方审核通过后方可供货。 注：乙方按品种品类、克重等，根据成本去核算定价。
7	结算要求	1. 结算要求：供货价格=结算基准价×中标折扣率。本项目配送产品货款每月结算一次，每月 20 日前完成支付上月的服务费用。 2. 当月结算款项根据交付产品的品种、数量、结算基准价、中标折扣率并结合服务考核扣罚计算。具体计算方式如下： 当月结算款=（当月交付的各产品数量×供货价格）-扣罚金额（如有） 在结算时，乙方须向甲方提交有效的结算发票，考核表（加盖甲方公章）。付款期间如因特殊情况需调整，由双方协商处理。所有货款甲方以银行划款的方式划入乙方名下的结算账户。 3 乙方凭以下有效文件与甲方结算： (1) 乙方开具的正式发票，收款方、出具发票方、合同乙方均必须与乙方名称一致。 (2) 货物收货清单（加盖用户方公章）。 (3) 供货参考单价的定价依据材料。

序号	合同条款	内 容
8	付款方式	1. 按月支付服务费, 乙方经甲方同意并开具全额发票后, 甲方应于每月 20 日前向乙方支付经对账确认上月的服务费。(服务费已包含市场调查、货物采购、税费、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。) 2. 乙方须于每月 5 日前将上月的对账单、考核表交于甲方审核确认盖章。 3. 乙方需开具合法有效的全额发票, 收款方、出具发票方、合同乙方均必须与乙方名称一致。
9	验收标准	肉类: (1)鲜肉类均为定点屠宰场(厂)的产品, 应提供《动物检疫合格证明》(产品A)(A票产品跨省运输/销售)或《动物检疫合格证明》(产品B)(B票产品省内运输/销售), 《肉品品质检验合格证》、非洲猪瘟检测结果或报告(在动物检疫合格证明中显示); (2)国产冷冻肉品外包装应张贴有动物检疫标志和提供厂家的出厂报告。(3)每批送货单应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货日期、经手人或制单人等内容, 并加盖乙方公章(或业务专用章)。 蔬果类: (1)蔬菜提供蔬菜农药残留快检合格报告; (2)每批送货单应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货日期、经手人或制单人等内容, 并加盖乙方公章(或业务专用章)。 杂货类: 每批送货单内容应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货日期、经手人或制单人等内容, 并加盖乙方公章(或业务专用章)。每批次产品提供《产品合格证》。 粮油类: (1)每批次食品提供《出厂检验报告》(大米产品检验合格证明应包含重金属指标); (2)每年两次提供由第三方检测机构出具《检验报告》; (3)每批送货单应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货日期、经手人或制单人等内容, 并加盖乙方公章(或业务专用章)。每批次产品提供《产品合格证》。 早餐点心类: 每批送货单应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货日期、经手人或制单人等内容, 并加盖乙方公章(或业务专用章)。详见质量验收要求。
10	履约保证金	(1)本合同的履约保证金由乙方在签订本项目合同之日起 10 个工作日内向甲方缴纳, 履约保证金金额: _____万元

序号	合同条款	内 容
		(2) 缴纳形式可以采用以下任意一种形式递交: 银行转账或金融机构、有资质的担保公司出具的履约保函。如使用银行转账形式的, 乙方须将履约保证金划入甲方指定银行账户; 如使用保函形式的, 必须保证保函在服务期内有效。 (3) 履约保证金用于补偿甲方因乙方的过失导致未能达到合同约定的服务和质量要求而蒙受的损失。 (4) 以银行转账形式缴纳的履约保证金于合同期满并在乙方完全履行合同义务之日起 5 个工作日内由甲方无息退还。 (5) 在本项目服务合同执行期间, 如因乙方的过失或工作不配合的原因造成甲方经济损失的, 甲方有权根据损失的数额要求直接在履约保证金中扣除并书面通知乙方。乙方在收到丙方或甲方的通知后, 应在 3 个工作日内补足被扣除的保证金, 否则甲方有权拒付相应数额服务费。 (6) 如乙方未能在规定的时间内向甲方缴纳履约保证金, 视同自动放弃中标资格。在此情况下, 甲方或丙方有权采用重新招标的方式重新确定服务单位或直接由综合得分排名第二的乙方成为本项目乙方, 由此带来乙方的一切损失由乙方自行承担。 (7) 乙方在合同履行期间保证对甲方的采购供应及相关配套服务, 若中标后反悔或不能履行合同的, 甲方及丙方有权单方终止合同并没收全额履约保证金, 由此产生的一切经济损失由该乙方自行承担。 (8) 除不可抗力原因外, 甲方须及时返还履约保证金, 否则甲方每日按履约保证金金额的 3% 向乙方偿付违约金。

四、货物包装及质量要求:

(1) 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(冰鲜除外)、检验合格、无毒、无害、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80%。

(2) 货物有包装的, 货物的包装必须完整清洁(无损、无污), 甲方有权拒收包装不整齐、已拆封的商品, 其中油粮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。

(3) 甲方或丙方发现商品出现损坏(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商品。

(4) 乙方提供①企业食品安全责任承诺书（承诺书须由乙方盖章并有法人签字）；②食品安全风险承诺书（承诺书须由乙方盖章并有法人签字，且提供关键岗位人员（采购员、运输负责人、验收负责人）名单备案）；③食材质量责任追溯承诺书（承诺书须由乙方盖章并有法人签字）。

五、溯源标准及要求：

为做到“来源可追溯、去向可查证”的目的，从源头上治理甲方食堂食品隐患。乙方要严格按照“溯源标准”提供票证，做到货到票证到。验收中无票证、货与票证不相符的以及要素不全的，甲方有权拒收。票证需一式两份，甲方和乙方各保留一份，以便日后抽查工作。溯源的标准如下，如有最新规定，则执行最新规定：

食材种类	产品票证要求
肉类	(1)鲜肉类均为定点屠宰场（厂）的产品，应提供《动物检疫合格证明》（产品A）（A票产品跨省运输/销售）或《动物检疫合格证明》（产品B）（B票产品省内运输/销售），《肉品品质检验合格证》、非洲猪瘟检测结果或报告（在动物检疫合格证明中显示）； (2) 国产冷冻肉品外包装应张贴有动物检疫标志和提供厂家的出厂报告。(3)每批送货单应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货日期、经手人或制单人等内容，并加盖乙方公章（或业务专用章）。
蔬果	(1)蔬菜提供蔬菜农药残留快检合格报告；(2)每批送货单应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货日期、经手人或制单人等内容，并加盖乙方公章（或业务专用章）。
杂货	每批送货单内容应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货日期、经手人或制单人等内容，并加盖乙方公章（或业务专用章）。每批次产品提供《产品合格证》。
粮油	(1)每批次食品提供《出厂检验报告》（大米产品检验合格证明应包含重金属指标）；(2) 每年两次提供由第三方检测机构出具《检验报告》；(3)每批送货单应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货日期、经手人或制单人等内容，并加盖乙方公章（或业务专用章）。每批次产品提供《产品合格证》。
早餐点心	每批送货单应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货日期、经手人或制单人等内容，并加盖乙方公章（或业务专用章）。

六、货物配送车辆要求：

(1) 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，使用运载工具时必须至少消毒两次（运输食品前和运输食品后）。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；食品应小心轻卸，严防机械损伤。

(2) 冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输,应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品,保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。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。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(速冷食品、奶类食品、肉类、蔬菜均适用)。

(3) 送货车辆实行一小时配送圈运作,目的地在一小时内的用保温车配送,一小时以外的用制冷车配送,保证冷冻肉中心温度控制在 $-2-7^{\circ}\text{C}$ 的范围之内,保证运输过程冷链不中断(速冷食品、奶类食品、肉类、蔬菜均适用)。商品到达目的地时外包装箱干爽,无软化现象。

(4) 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。

七、质量验收要求:

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

(2) 采取现场验收的方式,验收人员应认真检查食品的质量,按索票、验证一抽查一过磅(清点)一入库的程序完成验收。乙方须提供原件;原件只有一份,乙方须自行复印留存。

(3) 每批次每种食品均抽查验收。

(4) 所有食品均由乙方(或乙方指定供货商)采购(含配送)至甲方指定地点,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(或乙方指定供货商)对此应予以确认,该封存食物封存时间将不少于48小时,且作为乙方所采购(含配送)的食物品质依据之一,以备今后核查。

(5) 甲方有权对乙方提供的食品质量进行不定期抽样送检,由国家法定的质量鉴定单位进行质量鉴定。

(6) 抽查发现食品安全质量问题的处理:1)对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施,一经发现,当日所送同批次产品全部退货,如水产品中发现河豚鱼,发现腐败变质肉类等。2)若抽查未发现问题,而在加工食用前发现部分产品质量问题,应立即通知单位伙食物资验收小组及乙方,将问题食品退货处理。3)甲方退货后将记录在案,并对乙方予以处罚,除要承担因此产生的一切损失和费用外,同时甲方有权取消乙方配送资格,且履约保证金不予以退还。履约保证金不足以弥补甲方、丙方损失的,乙方应承担赔偿责任。

(7) 整批食品无或缺少《溯源标准及要求》中提及的相应票证的全部退货。

(8) 食品的质量问题争议及解决办法:因食品的质量问题发生争议,由国家法定的质量鉴定单位进行质量鉴定。食品符合质量标准的,鉴定费由甲方承担;食品不符合质量标准的,鉴定费

由乙方承担, 并且甲方有权追究乙方的相关责任。

(9) 退(补)货流程: 对不符合采购要求的食品由甲方验收人员提出清退, 如双方对质量或重量有争议的, 可送具有检验资质的部门检测, 同时留样备检, 对数量不足或退货的, 责成供货商以不影响学生伙食供应为前提在60分钟内补送。

(10) 验收记录: 对每次验收的食品均记录食品名称、数量、验收情况等事项, 并由送货人签名确认。

(11) 经验收抽查检测发现以下食品, 报市场监督管理部门, 进行立案处罚。除将接受食品安全法处罚外, 还应承担招标文件与合同所涉及的相关责任。

- 1) 用非食品原料生产的食品或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品, 或者用回收食品作为原料生产的食品。
- 2) 检测发现致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品。
- 3) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品。
- 4) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。
- 5) 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。
- 6) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。
- 7) 超过保质期的食品。
- 8) 无标签的预包装食品。
- 9) 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。
- 10) 其他不符合食品安全标准或者要求的食品。

(12) 乙方提供有毒、有害食品的, 造成食品安全事故的, 经有关单位鉴定原因后, 如确实为乙方提供之食品问题, 乙方必须负担全数医药费, 并没收履约保证金, 甲方取消乙方配送资格和解除服务合同, 乙方同时承担全部法律责任。

八、服务要求:

1) 在甲方未签收之前, 食品的所有权和风险属于乙方, 食品发生遗失、损坏由乙方负责, 乙方需要协同甲方维护自身权益。

2) 甲方提前一天以邮件、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、数量等。

3) 乙方(或乙方指定供货商)必须在甲方指定时间内将甲方所订购的食品材料送至甲方指定的地点。若甲方临时修改订单内容的, 乙方(或乙方指定供货商)必须在接到通知后的60分钟内将食品材料送达, 经甲方验收核对后才算完成。乙方须要无条件满足甲方的临时小额采购(含配送)服务需要。

4) 如因特殊原因(包括但不限于教育局发布的临时停课通知), 甲方需要中止当日订单的, 由此引起的经济损失由乙方自行承担。

5) 乙方(或乙方指定供货商)应当根据甲方实际情况, 在规定的时间内将规定的食品数量送

到指定地点。除客观不可抗力外,乙方(或乙方指定供货商)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。如因乙方延迟送货影响甲方备餐的,甲方可以自行采购,由此产生的全部费用(包括但不限于食材费用、运输费、装卸货费用等)由乙方承担。

6) 由乙方(或乙方指定供货商)必须负责甲方所订食品的运输、搬运等工作,所产生的费用由乙方负责。

7) 乙方必须严格按照甲方的指令采购食品的数量,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,应事先书面申请,并经甲方同意后方可变更。

8) 除客观不可抗力外,乙方(或乙方指定供货商)不得更改送货内容。如确需变更供货内容的,乙方应在得知情况的同时告知甲方并征得甲方同意,经发现(或乙方指定供货商)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乙方承担。

9) 如食品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。

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

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

12) 乙方(或乙方指定供货商)指定的送货专员必须具有食品类从业人员健康证、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甲方各项规章制度,不得做出有损甲方形象和利益的事情。

13) 乙方(或乙方指定供货商)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。

14) 送货车进入校区后车速不得超过5km/h,送货车辆在校区内应主动避让师生,如属供货商车辆责任造成校内人员(师生)事故的,一切责任由乙方承担。

15) 乙方(或乙方指定供货商)人员进入校(园)内须遵守法律法规及甲方校内纪律,若乙方(或乙方指定供货商)人员造成财物损毁、人员伤亡等事件发生,乙方须承担赔偿责任及法律责任。

16) 乙方做好人员、车辆管理工作,保障相关工作人员人身安全及财产安全,非甲方过错,乙方(或乙方指定供货商)发生任何人员伤亡、财物损毁等情况的,甲方不承担任何责任。

17) 乙方须提供食品安全事故应急处理流程图及医疗对接机制说明。

九、质量考核制度:

(1) 乙方须及时对甲方、丙方提出的存在问题作出响应并实施整改,若不改正,甲方或丙方有权终止其供货资格。

(2) 考核标准:

1) 甲方在服务期限内每月对乙方进行考核,乙方每年累计超过3次考核扣分高于(20分)或一次扣分高于50分,甲方有权利终止合同并由乙方承担一切责任,且履约保证金不予以退还。履约保证金不足以弥补甲方、丙方损失的,乙方应承担赔偿责任。

2) 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、丙方对服务的考核细则保持最终修改权和解释权。

3) 考核制度标准:详见下表《早点考核表》、《肉类考核表》、《蔬菜、水果考核表》、《粮油考核表》、《副食品、干货考核表》。

早点考核表

序号	考核内容	罚款金额
1	每次供应不提供要求票据证明的扣10分。	当月扣分累计超过20分，罚款为当月供货款项20%；当月扣分累计超过30分，罚款为当月供货款项30%；当月扣分累计超过40分，罚款为当月供货款项40%；当月扣分累计超过50分，罚款为当月供货款项50%，罚款应在当月结算款项中扣减。
2	每次不符合验收要求细则中任一条扣3分/条。	
3	每次供货不按照甲方指定时间送货或指定地点送货的扣2分。	
4	除客观不可抗力外，乙方擅自更改送货内容的扣2分。	
5	出现被甲方清退情况的每一次扣5分。	
6	乙方有联手哄抬物价现象的，一经查实，轻则每次扣10分，重则取消配送资格。	
7	乙方不得向甲方行政或验收货人进行物质、金钱行贿。如发现，一经查实，情节较轻的扣20分，情节严重的追究刑事责任。	
8	实际配送的食品与订购食品种类、质量不符，未能及时更换的，甲方有权拒收，每次扣20分。	
9	相关监督管理部门、校园膳食监督家长委员会或甲方对乙方进行不定时抽查及检测，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不满足国家相关规定的，每发现一次扣20分。情节严重的，追究中标方相关责任。	
10	实际供货数量少于甲方订货数量，不能在甲方要求时间内补足的，每次扣10分。	
11	满意度评议会：家委代表每月有权参与1次现场抽查，满意度评价为不满意的扣5分。	
合计扣分		

肉类考核表

序号	考核内容	罚款金额
1	每次不符合验收要求细则中任一条扣3分/条。	当月扣分累计超过20分，罚款为当月供货款项20%；当月扣分累计超过30分，罚款为当月供货款项30%；当月扣分累计超过40分，罚款为当月供货款项40%；当月扣分累计超过50分，罚款为当月供货款项50%，罚款应在当月结算款项中扣减。
2	每次供应不提供要求票据证明的扣10分。	
3	每次供货不按照甲方指定时间送货或指定地点送货的扣2分。	
4	除客观不可抗力外，乙方擅自更改送货内容的扣2分。	
5	每次供货不按照甲方要求加工的扣2分。	
6	出现被甲方清退情况的每一次扣3分。	
7	乙方有联手哄抬物价现象的，一经查实，轻则每次扣10分，重则取消配送资格。	
8	乙方不得向甲方行政或验收货人进行物质、金钱行贿。如发现，一经查实，情节较轻的扣20分，情节严重的追究刑事责任。	
9	实际配送的食品与订购食品种类、质量不符，未能及时更换的，甲方有权拒收，每次扣10分。	
10	相关监督管理部门或校园膳食监督家长委员会、甲方对乙方进行不定时抽查及检测，如抽查及检测发现不合格者，每发现一次扣20分。情节严重的，追究中标方相关责任。	
11	实际供货数量少于甲方订货数量，不能在甲方要求时间内补足的，每次扣3分。	
12	满意度评议会：家委代表每月有权参与1次现场抽查，满意度评价为不满意的扣5分。	
合计扣分		

蔬菜、水果考核表

序号	考核内容	罚款金额
1	每次不符合验收要求细则中任一条扣3分/条。	当月扣分累计超过20分，罚款为当月供货款项20%；当月扣分累计超过30分，罚款为当月供货款项30%；当月扣分累计超过40分，罚款为当月供货款项40%；当月扣分累计超过50分，罚款为当月供货款项50%，罚款应在当月结算款项中扣减。
2	每次供应不提供要求票据证明的扣10分。	
3	每次供货不按照甲方指定时间送货或指定地点送货的扣2分。	
4	除客观不可抗力外，乙方擅自更改送货内容的扣2分。	
5	每次供货不按照甲方要求加工的扣2分。	
6	出现被甲方清退情况的每一次扣3分。	
7	乙方有联手哄抬物价现象的，一经查实，轻则每次扣10分，重则取消配送资格。	
8	乙方不得向甲方行政或验收货人进行物质、金钱行贿。如发现，一经查实，情节较轻的扣20分，情节严重的追究刑事责任。	
9	实际配送的食品与订购食品种类、质量不符，未能及时更换的，甲方有权拒收，每次扣10分。	
10	相关监督管理部门或校园膳食监督家长委员会、甲方对乙方进行不定时抽查及检测，如抽查及检测发现不合格者，每发现一次扣20分。情节严重的，追究中标方相关责任。	
11	实际供货数量少于甲方订货数量，不能在甲方要求时间内补足的，每次扣3分。	
12	满意度评议会：家委代表每月有权参与1次现场抽查，满意度评价为不满意的扣5分。	
合计扣分		

粮油考核表

序号	考核内容	罚款金额
1	每次不符合验收要求细则中任一条扣3分/条。	当月扣分累计超过20分， 罚款为当月供货款项20%； 当月扣分累计超过30分， 罚款为当月供货款项30%； 当月扣分累计超过40分， 罚款为当月供货款项40%； 当月扣分累计超过50分， 罚款为当月供货款项50%， 罚款应在当月结算款项中扣减。
2	每次供应不提供要求票据证明的扣10分。	
3	乙方供应的食用油要名牌实品，不能以劣质品代替，或有地沟油成分，如发现有的一次扣20分。	
4	每次供货不按照甲方指定时间送货或指定地点送货的扣2分。	
5	除客观不可抗力外，乙方擅自更改送货内容的扣2分。	
6	当供货批次抽查重量低于每包食用大米包装上标明净重的150克的，扣2分。	
7	出现被甲方清退情况的每一次扣3分。	
8	乙方有联手哄抬物价现象的，一经查实，轻则每次扣10分，重则取消配送资格。	
9	乙方不得向甲方行政或验收货人进行物质、金钱行贿。如发现，一经查实，情节较轻的扣20分，情节严重的追究刑事责任。	
10	实际配送的食品与订购食品种类、质量不符，未能及时更换的，甲方有权拒收，每次扣10分。	
11	相关监督管理部门或校园膳食监督家长委员会、甲方对乙方进行不定时抽查及检测，如抽查及检测发现不及格者，每发现一次扣20分。情节严重的，追究中标方相关责任。	
12	实际供货数量少于甲方订货数量，不能在甲方要求时间内补足的，每次扣3分。	
13	满意度评议会：家委代表每月有权参与1次现场抽查，满意度评价为不满意的扣5分。	
合计扣分		

副食品、干货考核表

序号	考核内容	罚款金额
1	每次不符合验收要求细则中任一条扣3分/条。	当月扣分累计超过20分，罚款为当月供货款项20%；当月扣分累计超过30分，罚款为当月供货款项30%；当月扣分累计超过40分，罚款为当月供货款项40%；当月扣分累计超过50分，罚款为当月供货款项50%，罚款应在当月结算款项中扣减。
2	每次供应不提供要求票据证明的扣10分。	
3	每次供货不按照甲方指定时间送货或指定地点送货的扣2分。	
4	除客观不可抗力外，乙方擅自更改送货内容的扣2分。	
5	出现被甲方清退情况的每一次扣3分。	
6	乙方有联手哄抬物价现象的，一经查实，轻则每次扣10分，重则取消配送资格。	
7	乙方不得向甲方行政或验收货人进行物质、金钱行贿。如发现，一经查实，情节较轻的扣20分，情节严重的追究刑事责任。	
8	实际配送的食品与订购食品种类、质量不符，未能及时更换的，甲方有权拒收，每次扣10分。	
9	相关监督管理部门或校园膳食监督家长委员会、甲方对乙方进行不定时抽查及检测，如抽查及检测发现不合格者，每发现一次扣20分。情节严重的，追究中标方相关责任。	
10	实际供货数量少于甲方订货数量，不能在甲方要求时间内补足的，每次扣3分。	
11	满意度评议会：家委代表每月有权参与1次现场抽查，满意度评价为不满意的扣5分。	
合计扣分		

十、投诉跟踪服务要求：

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

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

3. 乙方服务机构名称及地址：

联系人 1： ， 联系电话： ， 手机： ；

联系人 2： ， 联系电话： ， 手机： ；

服务专线电话：

4. 其他服务要求：（补充内容不得对采购文件和投标/响应文件作实质性修改）

_____。

十一、保密条款：

乙方在服务期间，不得将本项目的任何信息泄露给任何第三方，乙方必须指派遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录的工作人员进行服务。

乙方或乙方工作人员违反保密条款的，甲方或丙方有权解除本合同，且履约保证金不予退还；履约保证金不足以弥补甲方、丙方损失的，乙方应承担赔偿责任。

十二、权利与义务：

（一）甲方的权利与义务

1. 甲方有权了解乙方采购服务的管理情况，包括但不限于：原材料采购、材料运输、材料价格等，乙方须主动配合。

2. 甲方逾期付款的，由甲方与乙方协商处理，协商不成的提交佛山市三水区法院解决。其它违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。

（二）乙方的权利和义务

1. 认真学习和遵守国家法律法规及政策，主动配合甲方及丙方的日常监管与考核，及时完成相应整改工作。

2. 乙方须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》《餐饮服务食品安全操作规范》《学校食品安全与营养健康管理规定》《学校食品安全与营养健康管理规定》以及教育部、广东省教育厅等部门颁布的关于中小学（甲方）食堂相关的法律法规。乙方须对食堂内的消防安全、生产安全、食品卫生安全等负责，并制定安全制度、相关应急预案和签订相关安全责任书。

3. 乙方必须保证其使用的主辅原料都应是安全卫生、质量合格，符合国家检验标准的。每日供餐食品留样48小时以上（留样冰箱0-8度保存），每样食物留样量不少于125克。如发生食物中毒等事故，乙方应积极配合事故的调查和人员的救治。如经市场监督管理部门鉴定是乙方的原因造成事故，甲方、丙方有权提前单方解除本合同，并要求乙方承担由此给甲方、丙方造成的所有经济损失及一切相关责任。

4. 主动配合甲方到当地政府行政部门办理《食品经营许可证》等相关营业证件,并确保相关证件在合同期内持续有效;因乙方证件过期或失效导致乙方不具有履行本合同资质的,甲方、丙方有权解除本合同,履约保证金不予退还。

5. 乙方必须配合甲方做好应对各种大型突发事件以及甲方各项重大活动的应对和处置工作。

十三、违约责任:

乙方未按要求履行合同义务时,须从违约之日起每日按合同总额的 2% 比例向甲方支付违约金;逾期 15 日以上时,甲方有权终止合同,由此造成甲方的经济损失由乙方承担。违约金不足以弥补损失的,乙方应按全额赔偿。

十四、提出异议的时间和办法:

1. 甲方有异议时,应 1 天内向乙方提出书面异议。

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

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

十五、争议的解决:

1. 合同履行过程中发生的任何争议,如双方未能通过友好协商解决,应向佛山市三水区人民法院提起诉讼。

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

十六、不可抗力:

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

十七、税费:

1. 本合同实施过程中所发生的一切税费及不可预见费均由乙方承担。

2. 乙方依照税务规章优先在合同履约地开具发票及纳税。

十八、合同生效:

1. 本合同在甲乙丙三方法人代表或其授权代表签字盖章后生效。

十九、乙方应提供的资料内容:

_____。

二十、其它:

1. 所有经一方或双方签署确认的文件(包括会议纪要、补充协议、往来信函)、采购文件、

要约文件和响应承诺文件、合同附件及中标（成交）通知书均为本合同不可分割的有效组成部分，与本合同具有同等的法律效力和履约义务，其缔约生效日期为有效签署或盖章确认之日期。

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

3. 未经甲方书面同意，乙方不得擅自向第三方转让其主体性和关键性合同义务。

4. 本合同一式____份，甲方执____份，乙方执____份，丙方执____份。

5. 本合同签约履约地点：广东省佛山市。

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

7. 三方均已对以上各条款及附件作充分了解，并明确理解由此而产生的相关权责。

甲方（盖章）：

代表：_____

地址：

电话：

传真：

日期： 年 月 日

乙方（盖章）：

代表：_____

地址：

电话：

传真：

日期： 年 月 日

收款方、开票方须与乙方一致，专户为：

开户名称：

银行账号：

开 户 行：

丙方（盖章）：

代表：_____

地址：

电话：

传真：

日期： 年 月 日

第四章 用户需求书

说明:

1. 投标人须对本项目的货物及服务进行整体投标,任何只对其中一部分内容进行的投标都被视为无效投标。
2. 用户需求书中打“★”号条款为实质性条款,投标人如有任何一条负偏离则导致投标无效。

服务内容	采购内容	数量	服务期	预算金额 (人民币 元)	行业	中标家数
三水区大塘镇公办学校(含幼儿园)2025-2028年教职工和学生食堂采购供应项目	肉类(含生鲜肉、冻肉,水产),粮油、干货、副食品(含学生奶、禽蛋类、豆制品)、早餐、点心、蔬菜、水果等	一批	自合同签订之日起至2028年8月31日或至本项目采购预算金额用完之日止(以条件先成就的为准)	31,240,272.00	批发业	1家

一、项目概况

本项目为三水区大塘镇公办学校(含幼儿园)2025-2028年教职工和学生食堂采购供应项目,旨在为大塘镇2所小学(季华小学、中心小学)及3所幼儿园(中心幼儿园、新城幼儿园、永平幼儿园)食堂提供肉类(含生鲜肉、冻肉,水产),粮油、干货、副食品(含学生奶、禽蛋类、豆制品)、早餐、点心、蔬菜、水果等的供货配送服务。

各学校就餐人数约为:

序号	学校名称	日均供餐人数 (教职工)	日均供餐人数 (学生)	服务地址	预算金额 (人民币 元)
1	三水区季华小学	116	1645	三水区大塘镇永平圩永花路32号	11,099,520.00
2	大塘镇中心小学	115	1650	佛山市三水区大塘镇育才街17号	11,179,800.00
3	大塘镇中心幼儿园	42	325	三水区大塘镇大塘街20号	3,787,542.00
4	大塘镇新城幼儿园	35	270	三水区大塘镇大土	3,060,090.00

				布沙锦塘路14号	
5	大塘镇永平幼儿园	25	180	三水区大塘镇连滘村委会念塘片“原念塘小学”	2,113,320.00
合计		333	4070	/	31,240,272.00

根据相关文件的意见，中小学校伙食费用于食材原材料成本支出不得低于70%，幼儿园学生伙食费全额用于食材原材料成本及相关税费支出。

供餐人数为预估数量，根据学校实际就读人数和学生及教职工的就餐意愿，每天用餐人数可能会出现增减，各学校具体食材采购金额以实际发生为准，最终结算价可能会随着实际就餐人数和具体食材采购数量的增减而增减，投标人要自行考虑风险。

随着近年来，家长对子女的教育环境质量的重视程度不断提高，对于学校提升高质量管理工作也提出了更高的要求，尤其是以学校食堂为代表的食品安全保障问题。

为加强食堂专业化管理工作，提高伙食质量，更好地为学校广大教职工及学生服务，我单位决定采用公开招标的方式选取优质的服务单位为上述公办学校提供相应服务。本项目为佛山市三水区大塘镇教育指导中心统招项目，大塘镇各公办学校（含幼儿园）为实际使用单位，中标人（乙方）须与招标人（丙方）、各学校（甲方）签订三方合同，实际由各学校（含幼儿园）对中标人进行考核及支付服务费。

本项目资金为非财政预算资金，不属于政府采购范畴。

二、商务需求明细

商务需求明细

序号	需求名称	需求说明
1	报价要求	1. 本项目报价形式为折扣率。 2. 为保障师生就餐质量，本项目的有效报价范围：$0 < \text{投标折扣率} \leq 100\%$，且是固定唯一值，如有小数点请保留两位以内有效小数。 3. 中标折扣率为该投标人投标时的折扣率报价。折扣率报价低于70%时，投标人须在投标文件中作出成本分析说明并提供相关证明材料（如参与本项

		目所有人员工资、营运成本、各种费用等），低于70%的报价须重点审核。评审委员会认为投标人的报价明显不合理或者低于成本，有可能影响货物及服务质量 and 不能诚信履约的，或未按要求提交成本分析说明相关证明文件，评审委员会将视该投标人的投标文件未实质上响应采购文件要求，为无效响应。 4. 供货价格已包含市场调查、货物采购、税费、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. 中标人必须服从报价，如出现不服从等情况，招标人有权取消该中标人的中标资格，按评审排名由中标候选人替代该中标人的中标资格或重新组织招标确定替代供应商。
2	验收标准	肉类: (1)鲜肉类均为定点屠宰场（厂）的产品，应提供《动物检疫合格证明》（产品A）（A票产品跨省运输/销售）或《动物检疫合格证明》（产品B）（B票产品省内运输/销售），《肉品品质检验合格证》、非洲猪瘟检测结果或报告（在动物检疫合格证明中显示）；（2）国产冷冻肉品外包装应张贴有动物检疫标志和提供厂家的出厂报告。（3）每批送货单应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货日期、经手人或制单人等内容，并加盖投标人公章（或业务专用章）。 蔬果类: (1)蔬菜提供蔬菜农药残留快检合格报告；(2)每批送货单应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货日期、经手人或制单人等内容，并加盖投标人公章（或业务专用章）。 杂货类: 每批送货单内容应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货日期、经手人或制单人等内容，并加盖投标人公章（或业务专用章）。每批次产品提供《产品合格证》。 粮油类: (1)每批次食品提供《出厂检验报告》（大米产品检验合格证明应包含重金属指标）；(2)每年两次提供由第三方检测机构出具《检验报告》；(3)每批送货单应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货日期、经手人或制单人等内容，并加盖投标人公章（或业务专用章）。每批次产品提供《产品合格证》。 早餐点心类: 每批送货单应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货日期、经手人或制单人等内容，并加盖投标人公章（或业务专用章）。 详见《其他商务要求》中质量验收要求。
3	结算要求	1. 结算要求: 供货价格=结算基准价×中标折扣率。本项目配送产品货款每月

第 46 页 共 98 页

	1	三水区季华小学	55.0
	2	大塘镇中心小学	55.0
	3	大塘镇中心幼儿园	18.0
	4	大塘镇新城幼儿园	15.0
	5	大塘镇永平幼儿园	10.0
	合计履约保证金		153.0
	(2) 缴纳形式可以采用以下任意一种形式递交：银行转账或金融机构、有资质的担保公司出具的履约保函。如使用银行转账形式的，中标人须将履约保证金划入校（园）方指定银行账户；如使用保函形式的，必须保证保函在服务期内有效。 (3) 履约保证金用于补偿校（园）方因中标人的过失导致未能达到合同约定的服务和质量要求而蒙受的损失。 (4) 以银行转账形式缴纳的履约保证金于合同期满并在中标人完全履行合同义务之日起 5 个工作日内由校（园）方无息退还。 (5) 在本项目服务合同执行期间，如因中标人的过失或工作不配合的原因造成校（园）方经济损失的，校（园）方有权根据损失的数额要求直接在履约保证金中扣除并书面通知中标人。中标人在收到佛山市三水区大塘镇教育指导中心或校（园）方的通知后，应在 3 个工作日内补足被扣除的保证金，否则校（园）方有权拒付相应数额服务费。 (6) 如中标人未能在规定的时间内向校（园）方缴纳履约保证金，视同自动放弃中标资格。在此情况下，招标人或校（园）方有权采用重新招标的方式重新确定服务单位或直接由综合得分排名第二的投标人成为本项目中标人，由此带来中标人的一切损失由中标人自行承担。 (7) 中标人在合同履行期间保证对校（园）方的采购供应及相关配套服务，若中标后反悔或不能履行合同的，招标人及校（园）方有权单方终止合同并没收全额履约保证金，由此产生的一切经济损失由该中标人自行承担。 (8) 除不可抗力原因外，校（园）方须及时返还履约保证金，否则校（园）方每日按履约保证金金额的 3‰向中标人偿付违约金。		

其他商务要求

1. 货物包装及质量要求

(1) 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（冰鲜除外）、检验合格、无毒、无害、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80%。

（2）货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污），校（园）方有权拒收包装不整齐、已拆封的商品，其中油粮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。

（3）招标人或校（园）方发现商品出现损坏（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，中标人必须无条件退货或更换商品。

★（4）中标人须承诺中标后提供①企业食品安全责任承诺书（承诺书须由中标人盖章并有法人签字）；②食品安全风险承诺书（承诺书须由中标人盖章并有法人签字，且提供关键岗位人员（采购员、运输负责人、验收负责人）名单备案）；③食材质量责任追溯承诺书（承诺书须由中标人盖章并有法人签字）。上述承诺书投标时提供，格式自拟。

2. 溯源标准及要求：为做到“来源可追溯、去向可查证”的目的，从源头上治理校（园）方食堂食品隐患。中标人要严格按照“溯源标准”提供票证，做到货到票证到。验收中无票证、货与票证不相符的以及要素不全的，校（园）方有权拒收。票证需一式两份，校（园）方和中标人各保留一份，以便日后抽查工作。溯源的标准如下，如有最新规定，则执行最新规定：

食材种类	产品票证要求
肉类	(1)鲜肉类均为定点屠宰场（厂）的产品，应提供《动物检疫合格证明》（产品A）（A票产品跨省运输/销售）或《动物检疫合格证明》（产品B）（B票产品省内运输/销售），《肉品品质检验合格证》、非洲猪瘟检测结果或报告（在动物检疫合格证明中显示）； (2) 国产冷冻肉品外包装应张贴有动物检疫标志和提供厂家的出厂报告。(3)每批送货单应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货日期、经手人或制单人等内容，并加盖投标人公章（或业务专用章）。
蔬果	(1)蔬菜提供蔬菜农药残留快检合格报告；(2)每批送货单应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货日期、经手人或制单人等内容，并加盖投标人公章（或业务专用章）。
杂货	每批送货单内容应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货日期、经手人或制单人等内容，并加盖投标人公章（或业务专用章）。每批次产品提供《产品合格证》。
粮油	(1)每批次食品提供《出厂检验报告》（大米产品检验合格证明应包含重金属指标）；(2) 每年两次提供由第三方检测机构出具《检验报告》；(3)每批送货单应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货日期、经手人或制单人等内容，并加盖投标人公章（或业务专用章）。每批次产品提供《产品合格证》。

早餐 点心	每批送货单应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货日期、经手人或制单人等内容，并加盖投标人公章（或业务专用章）。
----------	--

3. 货物配送车辆要求：

（1）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，使用运载工具时必须至少消毒两次（运输食品前和运输食品后）。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；食品应小心轻卸，严防机械损伤。

（2）冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。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。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（速冷食品、奶类食品、肉类、蔬菜均适用）。

（3）送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证冷冻肉中心温度控制在 $-2-7^{\circ}\text{C}$ 的范围之内，保证运输过程冷链不中断（速冷食品、奶类食品、肉类、蔬菜均适用）。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

（4）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。

4. 质量验收要求

（1）做好卸货前的检查。校（园）方和中标人（或中标人指定供货商）双方的验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对食品的外观质量进行初步了解。

（2）采取现场验收的方式，验收人员应认真检查食品的质量，按索票、验证一抽查一过磅（清点）一入库的程序完成验收。中标人须提供原件；原件只有一份，中标人须自行复印留存。

（3）每批次每种食品均抽查验收。

（4）所有食品均由中标人（或中标人指定供货商）采购（含配送）至校（园）方指定地点，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，中标人（或中标人指定供货商）对此应予以确认，该封存食物封存时间将不少于48小时，且作为中标人所采购（含配送）的食物品质依据之一，以备今后核查。

（5）校（园）方有权对中标人提供的食品质量进行不定期抽样送检，由国家法定的质量鉴定单位进行质量鉴定。

（6）抽查发现食品安全质量问题的处理：1）对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，如水产品中发现河豚鱼，发现腐败变质肉类等。2）若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知单位伙食物资验收小组及中标人，将问题食品退货处理。3）★校（园）方退货后将记录在案，并对中标人予以处罚，

除要承担因此产生的一切损失和费用外,同时校(园)方有权取消中标人配送资格,且履约保证金不予以退还。履约保证金不足以弥补招标人、校(园)方损失的,中标人应承担赔偿责任。

(7) 整批食品无或缺少《溯源标准及要求》中提及的相应票证的全部退货。

(8) 食品的质量问题争议及解决办法:因食品的质量问题发生争议,由国家法定的质量鉴定单位进行质量鉴定。食品符合质量标准的,鉴定费由校(园)方承担;食品不符合质量标准的,鉴定费由中标人承担,并且校(园)方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校(园)方验收人员提出清退,如双方对质量或重量有争议的可选具有检验资质的部门检测,同时留样备检,对数量不足或退货的,供货商以不影响学生伙食供应为前提在60分钟内补送。

(10) 验收记录:对每次验收的食品均记录食品名称、数量、验收情况等事项,并由送货人签名确认。

(11) 经验收抽查检测发现以下食品,报市场监督管理部门,进行立案处罚。除将接受食品安全法处罚外,还应承担招标文件与合同所涉及的相关责任。1) 用非食品原料生产的食品或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品,或者用回收食品作为原料生产的食品。2) 检测发现致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品。3) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品。4) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。5) 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。6) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。7) 超过保质期的食品。8) 无标签的预包装食品。9) 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。10) 其他不符合食品安全标准或者要求的食品。

(12) ★中标人提供有毒、有害食品的,造成食品安全事故的,经有关单位鉴定原因后,如确实为中标人提供之食品问题,中标人必须负担全数医药费,并没收履约保证金,校(园)方取消中标人配送资格和解除服务合同,中标人同时承担全部法律责任。

5. 服务要求

1) 在校(园)方未签收之前,食品的所有权和风险属于中标人,食品发生遗失、损坏由中标人负责,中标人需要协同校(园)方维护自身权益。

2) 校(园)方提前一天以邮件、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、数量等。

3) 中标人(或中标人指定供货商)必须在校(园)方指定时间内将校(园)方所订购的食品材料送至校(园)方指定的地点。若校(园)方临时修改订单内容的,中标人(或中标人指定供货商)必须在接到通知后的60分钟内将食品材料送达,经校(园)方验收核对后才算完成。中标人须要无条件满足校(园)方的临时小额采购(含配送)服务需要。

4) 如因特殊原因(包括但不限于教育局发布的临时停课通知),校(园)方需要中止当日订单的,由此引起的经济损失由中标人自行承担。

5) 中标人(或中标人指定供货商)应当根据校(园)方实际情况,在规定的时间内将规定的食品数量送到指定地点。除客观不可抗力外,中标人(或中标人指定供货商)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校(园)方并征得校(园)方同意。如因中标人延迟送货影响校(园)方备餐的,校(园)方可以自行采购,由此产生的全部费用(包括但不限于食材费用、运输费、装卸货费用等)由中标人承担。

6) 由中标人(或中标人指定供货商)必须负责校(园)方所订食品的运输、搬运等工作,所产生的费用由中标人负责。

7) 中标人必须严格按照校(园)方的指令采购食品的数量,不得随意增减数量,否则,校(园)方有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的,应事先书面申请,并经校(园)方同意后方可变更。

8) 除客观不可抗力外,中标人(或中标人指定供货商)不得更改送货内容。如确需变更供货内容的,中标人应在得知情况的同时告知校(园)方并征得校(园)方同意,经发现(或中标人指定供货商)有私自更改订单中货品时以违约论处,由此产生的一切损失和费用由中标人承担。

9) 如食品非因校(园)方人为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。

10) 中标人(或中标人指定供货商)所供食品在保质期出现损坏的,中标人应承诺提供替换服务,因替换食品产生的费用由中标人负责。

11) 中标人的送货单必须详细注明食品的品牌、型号、单价、数量,送货单不得涂改。标记不清的,校(园)方将拒绝签收。结算期末中标人还应提供送货清单供中标人与校(园)方结算。

12) 中标人(或中标人指定供货商)指定的送货专员必须具有食品类从业人员健康证、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校(园)方各项规章制度,不得做出有损校(园)方形象和利益的事情。

13) 中标人(或中标人指定供货商)不得泄露校(园)方的商业秘密。泄密造成校(园)方损失的,中标人将承担由此产生的一切损失和法律责任。

14) 送货车进入校区后车速不得超过5km/h,送货车辆在校区内应主动避让师生,如属供货商车辆责任造成校内人员(师生)事故的,一切责任由中标人承担。

15) 中标人(或中标人指定供货商)人员进入校(园)内须遵守法律法规及校(园)方校内纪律,若中标人(或中标人指定供货商)人员造成财物损毁、人员伤亡等事件发生,中标人须承担赔偿责任及法律责任。

16) 中标人做好人员、车辆管理工作,保障相关工作人员人身安全及财产安全,非校(园)方过错,中标人(或中标人指定供货商)发生任何人员伤亡、财物损毁等情况的,校(园)方不

承担任何责任。

17) 中标人须提供食品安全事故应急处理流程图及医疗对接机制说明。

6. 结算基准价

【肉类、蔬果类、杂货类、粮油类】：供货价格=结算基准价×中标折扣率，参考单价为供货当日《佛山市发展和改革局》网站公布上一周期的《佛山市五区农副产品市场零售价格表》（三水区）、超市农副产品价格信息作为结算基准价（注：若存在产品重复的情况，以低价价格为准），如《佛山市发展和改革局》网站没有公布的食物，则以每月1日和15日（如1日或15日为节假日，则顺延至下一个工作日）校（园）方和中标人共同到1家大塘辖区内市场或周边大型超市，由校（园）方进行价格调查（促销价不作为调查对象），每次选取上述两天调查的平均价作为下月相关商品的基准价，如需采购的商品市场或超市没有销售的，相关产品的价格可在合理的前提下，通过双方协商后确定。

【早餐点心类】由中标人每月供货前5日提供各种类早餐点心报价表，以报价表内的价格作为结算基准价，由各校（园）审核通过后方可供货。

注：中标人按品种品类、克重等，根据成本去核算定价。

7. 质量考核制度

（1）中标人须及时对招标人、校（园）方提出的存在问题作出响应并实施整改，若不改正，招标人或校（园）方有权终止其供货资格。

（2）考核标准：

1) 校（园）方在服务期限内每月对中标人进行考核，中标人每年累计超过3次考核扣分高于（20分）或一次扣分高于50分，校（园）方有权利终止合同并由中标人承担一切责任，且履约保证金不予以退还。履约保证金不足以弥补招标人、校（园）方损失的，中标人应承担赔偿责任。

2) 以下考核细则仅供参考，具体考核细则将由校（园）方根据实际情况制定，招标人、校（园）方对服务的考核细则保持最终修改权和解释权。

3) 考核制度标准：详见下表《早点考核表》、《肉类考核表》、《蔬菜、水果考核表》、《粮油考核表》、《副食品、干货考核表》。

早点考核表

序号	考核内容	罚款金额
1	每次供应不提供要求票据证明的扣10分。	当月扣分累计超过20分，罚款为当月供货款项20%；当月扣分累计超过30分，罚款为当月供货款项30%；当月扣分累计超过40分，罚款为当月供货款
2	每次不符合验收要求细则中任一条扣3分/条。	
3	每次供货不按照校（园）方指定时间送货或指定地点送货的扣2分。	
4	除客观不可抗力外，中标人擅自更改送货内容的扣2	

	分。	项40%；当月扣分累计超过50分，罚款为当月供货款项50%，罚款应在当月结算款项中扣减。
5	出现被校（园）方清退情况的每一次扣5分。	
6	中标人有联手哄抬物价现象的，一经查实，轻则每次扣10分，重则取消配送资格。	
7	中标人不得向校（园）方行政或验收货人进行物质、金钱行贿。如发现，一经查实，情节较轻的扣20分，情节严重的追究刑事责任。	
8	实际配送的食品与订购食品种类、质量不符，未能及时更换的，校（园）方有权拒收，每次扣20分。	
9	相关监督管理部门、校园膳食监督家长委员会或校（园）方对中标人进行不定时抽查及检测，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不满足国家相关规定的，每发现一次扣20分。情节严重的，追究中标方相关责任。	
10	实际供货数量少于校（园）方订货数量，不能在校（园）方要求时间内补足的，每次扣10分。	
11	满意度评议会：家委代表每月有权参与1次现场抽查，满意度评价为不满意的扣5分。	
合计扣分		

肉类考核表

序号	考核内容	罚款金额
1	每次不符合验收要求细则中任一条扣3分/条。	当月扣分累计超过20分，罚款为当月供货款项20%；当月扣分累计超过30分，罚款为当月供货款项30%；当月扣分累计超过40分，罚款为当月供货款项40%；当月扣分累计超过50分，罚款为当月供货款项50%，罚款应在当月结算款项中扣减。
2	每次供应不提供要求票据证明的扣10分。	
3	每次供货不按照校（园）方指定时间送货或指定地点送货的扣2分。	
4	除客观不可抗力外，中标人擅自更改送货内容的扣2分。	
5	每次供货不按照校（园）方要求加工的扣2分。	
6	出现被校（园）方清退情况的每一次扣3分。	
7	中标人有联手哄抬物价现象的，一经查实，轻则每次扣10分，重则取消配送资格。	
8	中标人不得向校（园）方行政或验收货人进行物质、金钱行贿。如发现，一经查实，情节较轻的扣20分，情节严重的追究刑事责任。	
9	实际配送的食品与订购食品种类、质量不符，未能及时更换的，校（园）方有权拒收，每次扣10分。	
10	相关监督管理部门或校园膳食监督家长委员会、校（园）方对中标人进行不定时抽查及检测，如抽查及检测发现不及格者，每发现一次扣20分。情节严重的，追究中标方相关责任。	
11	实际供货数量少于校（园）方订货数量，不能在校（园）方要求时间内补足的，每次扣3分。	
12	满意度评议会：家委代表每月有权参与1次现场抽查，满意度评价为不满意的扣5分。	
合计扣分		

蔬菜、水果考核表

序号	考核内容	罚款金额
1	每次不符合验收要求细则中任一条扣3分/条。	当月扣分累计超过20分，罚款为当月供货款项20%；当月扣分累计超过30分，罚款为当月供货款项30%；当月扣分累计超过40分，罚款为当月供货款项40%；当月扣分累计超过50分，罚款为当月供货款项50%，罚款应在当月结算款项中扣减。
2	每次供应不提供要求票据证明的扣10分。	
3	每次供货不按照校（园）方指定时间送货或指定地点送货的扣2分。	
4	除客观不可抗力外，中标人擅自更改送货内容的扣2分。	
5	每次供货不按照校（园）方要求加工的扣2分。	
6	出现被校（园）方清退情况的每一次扣3分。	
7	中标人有联手哄抬物价现象的，一经查实，轻则每次扣10分，重则取消配送资格。	
8	中标人不得向校（园）方行政或验收货人进行物质、金钱行贿。如发现，一经查实，情节较轻的扣20分，情节严重的追究刑事责任。	
9	实际配送的食品与订购食品种类、质量不符，未能及时更换的，校（园）方有权拒收，每次扣10分。	
10	相关监督管理部门或校园膳食监督家长委员会、校（园）方对中标人进行不定时抽查及检测，如抽查及检测发现不及格者，每发现一次扣20分。情节严重的，追究中标方相关责任。	
11	实际供货数量少于校（园）方订货数量，不能在校（园）方要求时间内补足的，每次扣3分。	
12	满意度评议会：家委代表每月有权参与1次现场抽查，满意度评价为不满意的扣5分。	
合计扣分		

粮油考核表

序号	考核内容	罚款金额
1	每次不符合验收要求细则中任一条扣3分/条。	当月扣分累计超过20分， 罚款为当月供货款项20%； 当月扣分累计超过30分， 罚款为当月供货款项30%； 当月扣分累计超过40分， 罚款为当月供货款项40%； 当月扣分累计超过50分， 罚款为当月供货款项50%， 罚款应在当月结算款项中扣减。
2	每次供应不提供要求票据证明的扣10分。	
3	中标人供应的食用油要名牌实品，不能以劣质品代替，或有地沟油成分，如发现有的一次扣20分。	
4	每次供货不按照校（园）方指定时间送货或指定地点送货的扣2分。	
5	除客观不可抗力外，中标人擅自更改送货内容的扣2分。	
6	当供货批次抽查重量低于每包食用大米包装上标明净重的150克的，扣2分。	
7	出现被校（园）方清退情况的每一次扣3分。	
8	中标人有联手哄抬物价现象的，一经查实，轻则每次扣10分，重则取消配送资格。	
9	中标人不得向校（园）方行政或验收货人进行物质、金钱行贿。如发现，一经查实，情节较轻的扣20分，情节严重的追究刑事责任。	
10	实际配送的食品与订购食品种类、质量不符，未能及时更换的，校（园）方有权拒收，每次扣10分。	
11	相关监督管理部门或校园膳食监督家长委员会、校（园）方对中标人进行不定时抽查及检测，如抽查及检测发现不及格者，每发现一次扣20分。情节严重的，追究中标方相关责任。	
12	实际供货数量少于校（园）方订货数量，不能在校（园）方要求时间内补足的，每次扣3分。	
13	满意度评议会：家委代表每月有权参与1次现场抽查，满意度评价为不满意的扣5分。	
合计扣分		

副食品、干货考核表

序号	考核内容	罚款金额
1	每次不符合验收要求细则中任一条扣3分/条。	当月扣分累计超过20分，罚款为当月供货款项20%；当月扣分累计超过30分，罚款为当月供货款项30%；当月扣分累计超过40分，罚款为当月供货款项40%；当月扣分累计超过50分，罚款为当月供货款项50%，罚款应在当月结算款项中扣减。
2	每次供应不提供要求票据证明的扣10分。	
3	每次供货不按照校（园）方指定时间送货或指定地点送货的扣2分。	
4	除客观不可抗力外，中标人擅自更改送货内容的扣2分。	
5	出现被校（园）方清退情况的每一次扣3分。	
6	中标人有联手哄抬物价现象的，一经查实，轻则每次扣10分，重则取消配送资格。	
7	中标人不得向校（园）方行政或验收货人进行物质、金钱行贿。如发现，一经查实，情节较轻的扣20分，情节严重的追究刑事责任。	
8	实际配送的食品与订购食品种类、质量不符，未能及时更换的，校（园）方有权拒收，每次扣10分。	
9	相关监督管理部门或校园膳食监督家长委员会、校（园）方对中标人进行不定时抽查及检测，如抽查及检测发现不及格者，每发现一次扣20分。情节严重的，追究中标方相关责任。	
10	实际供货数量少于校（园）方订货数量，不能在校（园）方要求时间内补足的，每次扣3分。	
11	满意度评议会：家委代表每月有权参与1次现场抽查，满意度评价为不满意的扣5分。	
合计扣分		

8. 保密条款

中标人在服务期间，不得将本项目的任何信息泄露给任何第三方，中标人必须指派遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录的工作人员进行服务。

中标人或中标人工作人员违反保密条款的，招标人或校（园）方有权解除本合同，且履约保证金不予退还；履约保证金不足以弥补招标人、校（园）方损失的，中标人应承担赔偿责任。

9. 权利与义务

（一）校（园）方的权利与义务

1. 校（园）方有权了解中标人采购服务的管理情况，包括但不限于：原材料采购、材料运输、材料价格等，中标人须主动配合。

2. 校（园）方逾期付款的，由校（园）方与中标人协商处理，协商不成的提交佛山市三水区人民法院解决。其它违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。

（二）中标人的权利和义务

1. 认真学习和遵守国家法律法规及政策，主动配合校（园）方及招标人的日常监管与考核，及时完成相应整改工作。

2. 中标人须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》《餐饮服务食品安全操作规范》《学校食品安全与营养健康管理规定》《学校食品安全与营养健康管理规定》以及教育部、广东省教育厅等部门颁布的关于中小学（校（园）方）食堂相关的法律法规。中标人须对食堂内的消防安全、生产安全、食品卫生安全等负责，并制定安全制度、相关应急预案和签订相关安全责任书。

3. 中标人必须保证其使用的主辅原料都应是安全卫生、质量合格，符合国家检验标准的。每日供餐食品留样48小时以上（留样冰箱0-8度保存），每样食物留样量不少于125克。如发生食物中毒等事故，中标人应积极配合事故的调查和人员的救治。如经市场监督管理部门鉴定是中标人的原因造成事故，校（园）方、招标人有权提前单方解除本合同，并要求中标人承担由此给招标人、校（园）方造成的所有经济损失及一切相关责任。

4. 主动配合校（园）方到当地教育行政部门办理《食品经营许可证》等相关营业证件，并确保相关证件在合同期内持续有效；因中标人证件过期或失效导致中标人不具有履行本合同资质的，招标人、校（园）方有权解除本合同，履约保证金不予退还。

5. 中标人必须配合校（园）方做好应对各种大型突发事件以及校（园）方各项重大活动的应对和处置工作。

注：“商务需求”所述内容和条款如本文未有特别声明均作为投标实质性响应内容，投标人投标时必须响应满足或实质性优于。否则，其投标将被认定为不能满足招标文件要求而作为无效投标处理。

三、技术需求明细

所投的物品均为非转基因。（请提供承诺函作为证明材料）

肉类：

序号	采购名称	详细技术参数及要求
1	肉类 (含生鲜、冻品、鱼类、熟食等)	1、所供货物必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。 2、所有货物必须各项质量技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。 3、每批鲜猪肉、猪骨、牛肉等鲜肉是佛山市及周边城市政府指定的肉联厂发出的放心肉并提供放心肉证，并注明保鲜期。 4、所有货物指标要符合国家强制性标准要求，冻食品类产品，投标人必须清晰地列出产品品牌，型号、包装类型、包装方式、包装净重量、含冰量等相关参数。 5、家禽类产品按照国家标准采购。 6、肉类的品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准。

补充：肉类需符合以下规格要求：

A类货物：

序号	品名	质量描述
1	白条猪	半片净重35KG以上，去头、去蹄、去板油、去内脏，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
2	去皮五花肉	肥瘦比例不超过7:3，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。
3	去皮上肉	肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。
4	牛肉	解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手，良质冻牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。
5	边鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，重约0.6-1kg，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸡的正常气味。
6	边鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，重约0.6-1kg，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。
7	白条鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从0.6kg—1.5kg，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢。
8	白条鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于1KG，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。

9	鸡骨架	整鸡去肉, 即鸡骨架, 有颈无头, 新鲜, 无内脏, 骨架颜色纯正, 重约0.25公斤, 外表微湿润, 不粘手, 具有鸡的正常气味。
10	仓鱼	每条不低于200G, 鱼眼睛清亮, 角膜透明, 眼球略微隆起, 鳍展平张开, 鳞片上覆有冻结的透明黏液层, 皮肤天然色泽明显。
11	带鱼	每条不低于500G, 鱼眼睛清亮, 角膜透明, 眼球略微隆起, 鳍展平张开, 鳞片上覆有冻结的透明黏液层, 皮肤天然色泽明显。
12	大头鱼	每条不低于4斤, 新鲜, 鱼眼睛清亮, 角膜透明, 眼球略微隆起。
13	鲢鱼	每条不低于3斤, 新鲜, 鱼眼睛清亮, 角膜透明, 眼球略微隆起。
14	泥猛鱼	每条不低于200G, 无头, 无内脏, 鳞片上覆有冻结的透明黏液层, 皮肤天然色泽明显。
15	香菇贡丸	15G / 粒 (500G约40粒). 具有良好的弹性, 水煮后用手捏应不轻易破裂, 且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整, 不能有明显的冰晶状物。符合标准Q/JJ 002-2005中4.2的有关规定, 其中水分 ≤ 60 , 蛋白质 ≥ 10 , 脂肪 ≤ 25 , 淀粉含量 ≤ 10 , 重量20个/公斤。
16	猪肉丸	15G / 粒 (500G约40粒) 具有良好的弹性, 水煮后用手捏应不轻易破裂, 且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整, 不能有明显的冰晶状物。
17	牛肉丸	15G / 粒 (500G约40粒). 具有良好的弹性, 水煮后用手捏应不轻易破裂, 且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整, 不能有明显的冰晶状物。符合标准Q/JJ 002-2005中4.2的有关规定, 其中水分 ≤ 60 , 蛋白质 ≥ 10 , 脂肪 ≤ 25 , 淀粉含量 ≤ 10 , 重量20个/公斤。
18	鱼丸	具有良好的弹性, 水煮后用水捏应不轻易破裂, 且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较完整, 不能有明显的冰晶状物。
19	鱼蛋	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证。包装完好, 没有胀袋, 保质期新鲜。弹牙爽脆, 色泽金黄。
20	火腿肠(热狗)	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证。包装完好, 没有胀袋, 保质期新鲜。肉质紧实有弹性, 表面光滑, 色泽饱满。

B类货物:

序号	品名	质量描述
1	猪肝	整体呈红褐色或棕黄色, 有光泽, 湿润, 略有弹性, 组织结实, 微实, 肝叶完整, 无脂肪, 无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染, 略有鱼腥味。
2	鸡肉丸	具有良好的弹性, 水煮后用水捏应不轻易破裂, 且手松开后能回复。具有鸡肉应有的香味。切开丸体其剖面应比较完整, 不能有明显的冰晶状物。
3	鸡翅	交货以干净、新鲜、无异味, 大小适合规格要求为标准。
4	鱿鱼	每条不低于200G. 皮肤天然色泽明显, 表面黏液不粘手, 无异味。
5	瘦肉	脂肪含量低于5%。肉呈均匀的红色, 有光泽, 肉质紧密, 有坚实感; 肉的外表及切面微湿润, 不粘手。
6	方火腿	表皮应干燥、皮质坚硬, 火腿肌肉应是紧密且富有弹性, 切面为深红色、色泽均匀; 无酸败味或其它异味。
7	白条羊	每条不低于10kg. 去头, 去蹄, 去内脏。解冻后的肌肉呈均匀的红色, 有光泽,

		脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手。良质冻羊肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。
8	带肉叉骨	肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
9	扇骨	形状扁平如扇子，体冻实坚硬，无冻化现象。
10	有颈前排	带颈骨及前五条排骨，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
11	猪后腿骨	肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
12	脊骨	肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
13	猪脚	必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准
14	腊肠	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
15	腊肉	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
16	烧腊类	色泽金黄、皮脆肉嫩、咸甜适中，无异味，无霉变。

蔬果类:

序号	采购名称	详细技术参数及要求
1	蔬果类	1、蔬菜提供蔬菜农药残留快检合格报告。 1) 叶菜类：形态正常，肉质致密、新鲜，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；无烧心、焦边、腐烂等现象。 2) 瓜类：色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。形态、色泽一致，瓜条均匀，无疤痕，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜。 3) 芽苗类：芽苗细嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。 4) 豆类：形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。 2、水果类 1) 所有水果在交付校（园）方前必须经过前期处理，使用率达到95%以上。 2) 所有水果必须保证每日新鲜。 3) 对货物的品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准和规格要求。
2	杂货类（含干货、副食品、调味品等）	1、食品制造过程中不得使用劣质原料，不得添加有毒物质；不得超量使用食品添加剂，不得滥用非食品加工用化学添加剂，加工食品过程中不得使用劣质原料；必须符合食品卫生要求，禁止供应有毒、有害、腐烂变质、超过保质期酸败、霉变、混有异物或其他感官性状异常的食品。 2、所有货物均为正规厂家生产，包装完整，所有产品有食品生产许可证编号，标明商品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期。

补充：蔬果类需符合以下规格要求：

序号	品名	质量描述
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，不带叶茎，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、疤痕、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。
11	柑桔类	不空壳，水分充足，外形完整无损伤。
12	梨果类	色泽鲜，大小适中，无硬节，有果把。
13	浆果类	无腐烂、变色、外形不完整、不成熟现象。
14	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。

杂货类:

补充：杂货类需符合以下规格要求：对货物的品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准和下列规格要求，包括但不限于以下种类：

序号	品名	质量描述
1	淀粉制品	具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。
2	面粉、面制品	1. 包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。 2. 标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。 3. 面粉等级为中筋面粉（即普通面粉），产品具有产品合格证。 4. 要新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、均匀、有自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团、用它制成的成品如馒头有麦香味、香甜入口不粘牙、符合国家食品卫生标准。
3	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。

4	食醋	具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。
5	酱类食品	具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。
6	生粉	色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。
7	食盐	结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。
8	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。
9	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。
10	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。
11	咸蛋	蛋壳亦完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。
12	油炸豆卜	为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。
13	腐竹	为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。
14	腐乳	红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其他异味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。
15	豆类	豆类呈各种豆类固有的颜色，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。

16	酱制品	具有酱制品固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。
17	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。
18	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。
19	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。外包装有标签标识，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。

粮油类【★所投的物品均为非转基因。（请提供承诺函作为证明材料，格式自拟）】：

序号	采购名称	详细技术参数及要求
1	油、米类	1、食用油： （1）符合国家食品安全标准。 （2）外包装完好，产品标签标识应符合GB7718和GB28050的规定，产品包装上标明食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标示的内容，具有出厂检验合格证明。 （3）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。 （4）加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。 2、大米： （1）符合国家食品安全标准。 （2）外包装完好，产品标签标识应符合GB7718和GB28050的规定，产品包装上标明食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标示的内容，具有出厂检验合格证明。 （3）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。

早餐点心类：

序号	采购名称	详细技术参数及要求
1	早餐点心类	1. 生产早点所选的所有食品原材料、食品添加剂等都必须符合国家的有关规定，制作过程必须严格按照国家有关卫生标准进行。校（园）方有权随时对中标人的食品原材料来源、储存状况及生产加工过程、场地的安全卫生状况进行检查，中标人对此必须予以配合。 2. 直接从事食品加工的员工都必须持有有效的健康证，校（园）方有权对其随时进行检查，如发现中标人任意一员工未能出具健康证，校（园）方有权对供应商作出处罚，直至取消合同而不作任何赔偿，并没收中标人的履约保证金。 3. 中标人所提供的食品均为已制成品，配送车辆需要消毒达标，避免污染，并满足当地食品药品监督管理局对配餐车辆的相关要求。 4. 中标人所提供的食品应有多样品种（如有蛋糕、面包、蒸点、肠粉、大包、学生奶等），而且质量保证，不能出现有过期、变质等情况，不能使用食用色

		素。
--	--	----

补充: 早餐点心规格要求(包括但不限于下列品种):

烘焙类				
序号	货品名称	规格型号	单位	备注
1	牛奶吐司片	30-35克	片	
2	提子吐司片	30-35克	片	
3	抹茶红豆吐司片	30-35克	片	
4	蔓越莓吐司片	30-35克	片	
5	合桃酥	40-45克	个	
6	蛋挞	35-40克	个	
7	红豆饼	35-40克	个	
8	绿豆饼	35-40克	个	
9	老婆饼	35-40克	个	
10	油酥饼	50-55克	个	
11	马仔	50-55克	个	
12	椰挞	35-40克	个	
13	小纸杯蛋糕	40-45克	个	
14	三角蛋糕	40-45克	个	
15	黄金餐包	55-60克	个	
16	酥香面包	55-60克	个	
17	奶香面包	55-60克	个	
18	雪花面包	55-60克	个	
19	豆沙面包	55-60克	个	
20	奥利奥面包	55-60克	个	
21	红豆面包	55-60克	个	
22	酥皮面包	55-60克	个	
23	沙拉芝麻面包	55-60克	个	
24	奶酪面包	55-60克	个	
25	墨西哥旋风包	55-60克	个	
26	提子面包	55-60克	个	
27	红豆椰汁包	55-60克	个	
28	椰汁面包	55-60克	个	
29	蔓越莓面包	55-60克	个	
30	雪芙面包	55-60克	个	
31	毛毛虫面包	55-60克	个	
32	沙拉肠仔面包	55-60克	个	
33	肉松面包	55-60克	个	
34	原味蛋卷	55-60克	个	
35	原味麻薯	50-55克	个	

36	大纸杯蛋糕	50-55克	个	
37	抹茶蛋糕	55-60克	个	
38	蓝莓蛋糕	55-60克	个	
39	草莓蛋糕	55-60克	个	
40	巧克力蛋糕	55-60克	个	
41	蓝莓麻薯	50-55克	个	
42	芝麻麻薯	50-55克	个	
43	芝士麻薯	50-55克	个	
44	蔓越莓麻薯	50-55克	个	
45	原味甜甜圈	50-55克	个	
46	原味牛奶棒	55-60克	个	
47	巧克力味牛奶棒	55-60克	个	
48	柠檬蛋卷	55-60克	个	
49	草莓蛋卷	55-60克	个	
50	哈密瓜蛋卷	55-60克	个	
51	绿茶蛋卷	55-60克	个	
52	菠萝红豆包	75-80克	个	
53	肠仔玉米面包	75-80克	个	
54	原味软欧包	80-85克	个	
55	杂粮软欧包	80-85克	个	
56	紫米软欧包	80-85克	个	
57	南瓜红豆软欧包	80-85克	个	
58	紫薯软欧包	80-85克	个	
59	咸蛋肉松软欧包	80-85克	个	
60	芝士火腿面包	75-80克	个	
61	芝士肉松面包	75-80克	个	
62	炸油条	80-85克	个	
63	培根芝士肉松	75-80克	个	
64	椰挞	45克	只	
65	蛋酥玛仔	35克	只	
66	麻薯	35克	只	
67	咸烧饼	40克	只	
68	坚果玛仔皇	40克	只	
69	甜甜圈	50克	只	
70	叉烧酥	45克	只	
71	榴莲酥	45克	只	
72	酥皮包	55克	只	
73	椰子球包	55克	只	
74	菠萝包	55克	只	

75	椰条包	55克	只	
76	黄金条包	55克	只	
77	芝麻包	55克	只	
78	酥粒包	55克	只	
79	椰丝包	55克	只	
80	葱油面包	55克	只	
81	柠檬包	55克	只	
82	奶黄面包	55克	只	
83	香芋面包	60克	只	
84	沙拉面包	60克	只	
85	红豆面包	60克	只	
86	椰奶包	60克	只	
87	紫薯面包	60克	只	
88	紫薯小餐包	45克	只	
89	紫薯Q仔	40克	只	
90	紫薯棒包	45克	只	
91	肉松包	60克	只	
92	双尖包	60克	只	
93	火腿包	60克	只	
94	肠仔包	60克	只	
95	燕麦包	60克	只	
96	杂粮包	60克	只	
97	抹茶卷包	60克	只	
98	毛毛虫包	50克	只	
99	肉松芝士包	60克	只	
100	蓝莓花生包	60克	只	
101	香橙酥粒包	60克	只	
102	紫薯酥皮包	60克	只	
103	瓜仁包	60克	只	
104	杂粮酥皮包	60克	只	
105	方蛋糕	40克	件	
106	香葱蛋卷	40克	件	
107	蛋糕大饼	40克	件	
108	纸杯蛋糕	40克	件	
109	蛋糕夹	40克	件	
110	花生蛋糕	40克	件	
111	提子蛋糕	40克	件	
112	柠檬蛋卷	40克	件	
113	椰奶蛋卷	40克	件	

114	香草吉士卷	40克	件	
115	哈密瓜卷	40克	件	
116	蓝莓蛋卷	40克	件	
117	草莓蛋卷	40克	件	
118	香蕉蛋卷	40克	件	
119	紫菜蛋卷	40克	件	
120	海苔蛋卷	40克	件	
121	三角蛋糕	45克	件	
122	南瓜包	55-60克	只	
123	红糖面包	55-60克	只	
124	豆沙面包	55-60克	只	
125	奶黄面包	55-60克	只	
126	马仔	50-55克	件	
127	菠萝包	50-55克	只	
128	相思球	50-55克	只	
129	火腿包	50-55克	只	
130	墨西哥	50-55克	只	
131	提子包	50-55克	只	
132	酥饼	60克	只	
133	奶油包	55-60克	只	
134	苏粒包	55-60克	只	
135	芝麻蛋糕	45克	件	
136	芝麻包	55-60克	只	
137	小黄金包	55-60克	只	
138	红豆卷	55-60克	只	
139	黄金豆沙包	50-55克	只	
140	麻薯包	55-60克	只	
141	红糖蛋糕	45克	只	
142	红枣蛋糕	50克	只	
143	椰汁奶黄包	55-60克	只	

蒸点类				
序号	货品名称	规格型号	单位	备注
1	奶香馒头	35-40克	个	
2	白馒头	80-85克	个	
3	黄金糕	25克	个	
4	蜂巢糕	25克	个	
5	韭菜肉饺	25克	个	
6	粟米肉饺	25克	个	

7	冬菇肉饺	25克	个	
8	水晶饼	45-50克	个	
9	芝麻饼	45-50克	个	
10	番薯饼	45-50克	个	
11	萝卜糕	75克	个	
12	芋头糕	75克	个	
13	马蹄糕	75克	个	
14	香甜奶王卷	50-55克	个	
15	牛油葱花卷	50-55克	个	
16	纯正莲蓉包	50-55克	个	
17	素菜包	50-55克	个	
18	香甜奶王包	50-55克	个	
19	糯米卷	50-55克	个	
20	黑芝麻包	50-55克	个	
21	红豆卷	50-55克	个	
22	玫瑰豆沙包	50-55克	个	
23	糯米包	75-80克	个	
24	红糖手撕馒头	80-85克	个	
25	南瓜手撕馒头	80-85克	个	
26	猪仔包（奶黄馅）	50-55克	个	
27	小黄人（红豆馅）	50-55克	个	
28	红豆糕	50克	个	
29	马拉糕	80-85克	个	
30	燕麦糕	80-85克	个	
31	南瓜糕	80-85克	个	
32	黑米糕	80-85克	个	
33	艾香糕	80-85克	个	
34	紫薯糕	80-85克	个	
35	肠仔包（蒸）	55-60克	个	
36	核桃包	55-60克	个	
37	玉米饼	45-50克	个	
38	干蒸	25克	个	
39	红豆包	80-85克	个	
40	开口叉烧包	80-85克	个	
41	香芋包	80-85克	个	
42	生肉包	80-85克	个	
43	靓菜包	80-85克	个	
44	手工红豆卷	80-85克	个	
45	流沙包	80-85克	个	

46	黑金包	80—85克	个	
47	七彩燕麦包	80—85克	个	
48	核桃包	80—85克	个	
49	紫薯包	80—85克	个	
50	热狗包	90—95克	个	
51	金椒丝卷	80克	个	
52	牛肉丸	40克	个	
53	红糖燕麦包	100—105克	个	
54	芋蓉包（大）	100—105克	个	
55	燕麦包（大）	100—105克	个	
56	芝麻包（大）	100—105克	个	
57	金笋奶皇包（大）	100—105克	个	
58	叉烧包（大）	120—125克	个	
59	糯米鸡	200克	个	
60	咸肉粽	250克	个	
61	蒸饼	40克	只	
62	原味大馒头	60克	只	
63	莲茸包（蒸）	60克	只	
64	奶黄包（蒸）	60克	只	
65	红豆卷	50克	只	
66	荷花卷	50克	只	
67	麦香馒头	60克	只	
68	菜包	60克	只	
69	红糖糕	80克	件	
70	紫薯糕	80克	件	
71	奶香糕	80克	件	
72	南瓜糕	80克	件	
73	红豆包（蒸）	45克	只	
74	糯米烧卖	60克	件	
75	五谷杂粮包（蒸）	45克	只	
76	蒸蛋糕	45克	只	
77	炸包	65克	只	
78	软枣	60克	只	
79	粒粒红豆卷	80克	只	
80	椰奶包（蒸）	80克	只	
81	咸水角	60克	只	
82	粟米肠仔包	100克	只	
83	黑米紫薯包（蒸）	60克	只	
84	奶黄猪仔包	60克	只	

85	流沙包	100克	只	
86	糯米卷	120克	只	
87	油条	60克	只	
88	核桃包	80克	只	
89	水晶饺	40-45克	只	
90	南瓜水晶饼	50-55克	只	
91	紫薯水晶饼	50-55克	只	
92	蒸鸡蛋	60-65克	只	
93	韭菜饺	40克	只	
94	糯米盏	30克	只	
95	咸花卷	55-60克	件	
96	健康素菜包	80克	只	
97	奶黄包	80克	只	
98	酸菜包（辣味）	80克	只	
99	紫薯馒头	80克	只	
100	粟米饺	40-45克	只	
101	莲藕饼	60-65克	只	
102	粟米饼	65克	只	
103	奶黄卷	70-75克	件	
104	红豆卷	70-75克	件	
105	香芋饼	60-65克	只	
106	艾香糕	80-85克	件	
107	燕麦糕	80-85克	件	
108	黑米糕	80-85克	件	
109	红豆包	70-75克	只	
110	香芋包	70-75克	只	
111	咸香包	70-75克	只	
112	红糖馒头	70-75克	只	
113	冬菇木耳饺	40-45克	只	
114	艾饼	50克	只	
115	糯米糍	50-55克	只	
116	糯米卷	80克	件	
117	玉米肠仔包	80克	只	
118	雪山流沙包	80克	只	
119	麦香包	80克	只	
120	荷花玫瑰卷	80克	件	
121	糯米包	100-110克	只	
122	萝卜糕	55克	件	
123	黄金糕	60克	件	

124	紫薯玫瑰包	70-75克	只	
125	姜汁糕	70克	件	
126	白糖糕	70克	件	
127	红豆糕	80克	件	
128	杂粮糕	85克	件	
129	蒸蛋糕	40克	件	
130	紫菜糯米卷	50克	件	
131	马蹄糕	80克	件	
132	潮州粉果	60克	只	
133	七彩黑金包	80克	只	
134	紫菜卷	50克	件	
135	冬菇猪肉丸	40克	粒	

补充：学生奶要求

(1) 中标人必须按照《中华人民共和国食品安全法》、《乳品质量监督管理条例》、最新发布的《国家“学生饮用奶计划”推广管理办法》及相关法律法规和国家食品安全标准规定提供校（园）方所需学生奶，保证所供产品质量安全，随货物提供配送清单、产地证明（或购货凭证）和合格证明文件。

★(2) 中标人供应的学生饮用奶必须由获得有效期内的中国学生饮用奶标志许可使用证书的生产企业所生产，学生奶须包装上须有中国学生饮用奶标志。

投标人如为该学生饮用奶的生产企业，投标时提供生产企业的中国学生饮用奶标志许可使用证书，或提供国家学生饮用奶计划网 (<https://www.schoolmilk.cn>) 查询该生产企业注册情况（反映行政区划、企业名称、注册文号及有效期限）的网页截图打印件。投标人如非该学生饮用奶的生产企业，投标时除提供生产企业的中国学生饮用奶标志许可使用证书，或提供国家学生饮用奶计划网

(<https://www.schoolmilk.cn>) 查询该生产企业注册情况（反映行政区划、企业名称、注册文号及有效期限）的网页截图打印件外，还须提供供货溯源证明材料复印件。

(3) 中标人供应的学生饮用奶规格必须不低于 200ml/盒。

(4) 中标人所供学生饮用奶产品应符合最新发布的《国家“学生饮用奶计划”推广管理办法》规定的供奶种类的相应团体标准。

(5) 中标人所供学生饮用奶的配送、仓储管理、领取与分发、饮用、回收、应急等，应符合《学生饮用奶入校操作规范》团体标准。

(6) 中标人所供学生饮用奶冷藏产品的物流包装、标志、运输、储存、追溯应符合《冷藏、冷冻食品

物流包装、标志、运输和储存》(GB/T 24616)规定, 应按照《冷链信息物流管理要求》(GB/T 36088)建立冷链物流信息系统, 数据、记录和有关凭证至少保存至产品保质期满后 6 个月。

(7) 中标人所供学生饮用奶包装必须完整清洁(无损、无污), 校(园)方有权拒收包装所示内容不合规定或包装不完整清洁的产品。

第五章 评分体系与标准

1. 本评标办法采用综合评分法。
2. 评标步骤: 评标委员会先进行投标文件初审, 对通过初审的投标文件进行技术、商务及价格的详细评审最后评标委员会出具评标报告。
3. 评标委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的, 应当按照少数服从多数的原则作出结论。
4. 持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见及理由, 否则视为同意评标报告。
5. 评分要求提供的证明资料, 投标人如未按要求提交的, 该项评分为零分。
6. 技术商务评分: 所有评委评分分值的算术平均值(四舍五入后, 小数点后保留两位有效数)。
7. 评分及其统计: 按照评标程序、评分标准以及权重分配的规定, 评标委员会各成员分别就各个投标人的技术状况、商务状况及其对招标文件要求的响应情况进行评议和比较, 评出其技术评分和商务评分、价格评分相加得出其综合得分。
8. 评审内容中如有要求提交“原件”的应独立封装, 并内附“资料原件提交清单”(详见第六章投标文件格式), 与投标文件同时递交, 以便评审委员会核对。评标结束当日退回, 如未提供原件的, 该项评分为0分。
9. 评分范围中A级指综合对比水平最优为最高评价级别, 以此类推, 评价属于同一档的可并列得分。各级泛指定义见下表。

评分级别	泛指定义
A级	优于招标文件要求/响应程度同比水平最优/完整/详细/准确/高/程度深等。
B级	基本满足招标文件要求/响应程度同比水平相对较好/一般等。
C级	不能完全满足招标文件要求/响应程度同比水平较差/尚可/不够完善/把握程度较低等。
D级	不能满足招标文件要求/响应程度同比水平最低/不完善/不详细/不准确等。
...	如此类推

资格、符合性评审条款

项目名称：三水区大塘镇公办学校（含幼儿园）2025-2028年教职工和学生食堂采购供应项目

项目编号：YCZB25XC025

序号	评审内容
1	具备招标文件中规定资格要求的及资格证明文件齐全；
2	投标函已提交并符合招标文件要求的；
3	按照招标文件规定要求签署、盖章且投标文件有法定代表人签字，或签字人有法定代表人有效授权书的；
4	$0 < \text{投标折扣率} \leq 100\%$ ，且是固定唯一值，如有小数点请保留两位以内有效小数。
5	如有报价修正或澄清的，投标人按规定要求书面确认。
6	投标文件完全满足招标文件的实质性条款（即标注★号条款）无负偏离的；
7	投标文件没有招标文件中规定的被视为无效投标的其它条款的；
8	按有关法律、法规、规章不属于投标无效的。

技术部分评分表

(50分)

评审内容	评审因素
项目服务内容了解 (12.0分)	评标委员会根据投标人对本项目的熟悉程度、项目需求进行评审。 1. 投标人对本项目熟悉, 对项目需求阐述齐全、完整, 得12分; 2. 投标人对本项目熟悉程度尚可, 对项目需求阐述尚可, 得9分; 3. 投标人对本项目熟悉程度一般, 对项目需求阐述一般, 得6分; 4. 投标人对本项目不熟悉, 对项目需求阐述差, 得3分。 5. 不提供或提供的内容不符合评审因素要求的, 不得分。
管理制度 (10.0 分)	根据投标人现行的内部管理制度、质量管理体系、工作流程管理制度、产品溯源管理制度进行评分: 1. 企业管理制度完善、科学、合理的得 10 分; 2. 企业管理制度基本完善, 但合理性或科学性一般的得 7 分; 3. 企业管理制度有缺失的得 4 分; 4. 不提供则得 0 分。 注: 须提供加盖投标人公章的内部管理制度、质量管理体系、工作流程管理制度、产品溯源管理制度复印件。
配送服务方案 (8.0分)	根据投标人提供的配送服务方案(包括但不限于配送内容、配送流程、服务热线、人员配置、配送线路、配送服务相关制度等)进行评审: 1. 整体规划科学合理, 配送内容、配送流程、服务热线、人员配置、配送线路、配送服务相关制度等安排计划针对性强的, 得8分; 2. 整体规划合理, 配送内容、配送流程、服务热线、人员配置、配送线路、配送服务相关制度等安排计划针对性尚可的, 得5分; 3. 整体规划可行, 配送内容、配送流程、服务热线、人员配置、配送线路、配送服务相关制度等安排计划针对性低的, 得2分; 4. 方案不合理或未提供的本项不得分。
质量保障措施 (10.0 分)	根据各投标人在食材流通各环节(包括但不限于货物的来源、加工、包装储存、运输等各环节)的质量保障措施进行综合评审: 1. 方案科学、合理、可操作性强, 能有效的保证食材的质量, 得 10 分。 2. 方案科学性、合理性、可操作性尚可, 基本有效保证食材的质量, 得 7 分。 3. 方案欠缺科学、欠缺合理、有一定可操作性, 可保证食材的质量, 得 4 分。 4. 不提供方案则得 0 分。

应急方案 （10.0分）	从投标人对本项目的组织实施突发状况，包括紧急配送，食品安全事故应急处理流程图，医疗对接机制等进行评审： 1. 突发状况处理保障措施合理规范，紧急配送有可行预案，食品安全事故应急处理流程图详细清晰，医疗对接机制科学、可行，得10分； 2. 突发状况处理保障措施合理规范，紧急配送有可行预案，食品安全事故应急处理流程图标准，医疗对接机制可行性尚可，得7分； 3. 突发状况处理保障措施合理规范，但紧急配送没有可行预案，食品安全事故应急处理流程图简单，医疗对接机制不够可行，得4分； 4. 方案不合理或未提供的本项不得分。
--------------	---

商务部分评分表

(40分)

评审内容	评审因素
同类项目业绩 (12.0 分)	根据投标人自 2022 年 1 月 1 日 (以合同签订时间为准) 至今承接过同类项目的业绩的项目情况进行评分: 每提供一项得 3 分, 本项最高得 12 分。 注: 1) 提供合同关键页复印件并加盖投标人公章。 2) 同一个供货单位只按一项业绩计算。 3) 不提供或提供不全的不得分。
配送加工能力 (8.0 分)	投标人拟投入本项目自有或租赁配送加工中心场地的, 得 8 分, 不提供不得分。 注: 1) 自有的提供产权证明复印件并加盖投标人公章。 2) 租赁的提供租赁合同复印件并加盖投标人公章 (以投标人公司名义或法人代表或股东签署的文件方为有效, 以企业登记资料为准, 若为股东代表之一签署/持有的文件, 则必须提交股东身份证明, 如公司注册登记时的股东出资证明等, 租赁期须涵盖本项目的服务期, 租赁期末涵盖服务期的须提供场地提供的承诺函)。
食品安全责任的投保承诺 (10.0 分)	根据投标单位针对本项目的食品安全责任险的投保承诺 (投保承诺期限须涵盖本项目服务期) 进行评分: 1. 承诺每年投保总额 $\geq$ 人民币 3000 万元, 且每次食品安全事故每人 (人身伤害责任险) 额度 $\geq$ 人民币 50 万元的, 得 10 分; 2. 人民币 2000 万元 $\leq$ 承诺每年投保总额 $<$ 人民币 3000 万元, 且每次食品安全事故每人 (人身伤害责任险) 额度 $\geq$ 人民币 50 万元, 得 7 分; 3. 人民币 1000 万元 $\leq$ 承诺每年投保总额 $<$ 人民币 2000 万元, 且每次食品安全事故每人 (人身伤害责任险) 额度 $\geq$ 人民币 50 万元, 得 4 分。 (须提供针对本项目对食品安全责任险的投保承诺函, 不提供或不按照要求提供证明材料的不得分)
拟投入本项目的货物运输车辆 (10.0 分)	(1) 根据投标人拟投入本项目的货物运输车辆数量进行评分, 每提供一辆得 1 分, 本项最高得 5 分。 (2) 拟投入本项目的货物运输车辆中, 属于冷藏或保温车辆的, 每辆加 1 分, 本项最高加 5 分, 不提供不得分。 注: 本项最高得 10 分。 注: 1) 投标人自有的车辆: 提供有效的机动车行驶证复印件 (自有是指机动车行驶证上所有人为投标人)、车辆实拍照片 (须提供车辆正面以及背面的照片), 加盖投标人公章。 2) 投标人租赁的车辆: 提供有效的车辆租赁协议复印件 (租赁期须涵盖本项目的服务期, 租赁期末涵盖服务期的须提供车辆提供的承诺函)、有效的机动车行驶证复印件、车辆实拍照片 (须提供车辆正面以及背面的照片), 加盖投标人公章。 3) 如提供材料无法证明车

	辆所属关系或没有提供资料，该项为 0 分。
--	-----------------------

价 格 评 分 表

(10分)

1. 价格核准: 评标委员会详细分析、核准价格表, 检查其是否存在计算上或累加上的算术错误, 修正错误的原则详见投标人须知。
2. 综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计算, 即满足招标文件要求(通过资格性、符合性审查)且投标价格最低的有效投标报价(指修正后报价)为评标基准价, 其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算:

$$\text{投标报价得分} = (\text{评标基准价} / \text{投标报价}) \times \text{价格权值} \times 100$$

$$\text{投标报价} = \text{投标折扣率}$$

第六章 投标文件格式

投标文件封面参考

投 标 文 件

☐ 开标信封

☐ 正本

☐ 副本

项目编号：YCZB25XC025

项目名称：三水区大塘镇公办学校（含幼儿园）2025-2028 年教职工和学生食堂采购供应项目

投标人名称：

投标人地址：

(____年____月____日____时____分)之前不得启封

投标文件目录表

(一) 资格、符合性条款自查表

评审内容		招标文件要求	自检结论	证明资料
资格性、符合性检查	合格投标人资格要求	在中华人民共和国境内注册的单位提供营业执照或事业法人登记证或社会团体法人登记证书，如自然人投标提供身份证明。供应商若为分公司，须同时出具总公司的营业执照以及总公司的投标授权书。	☐ 符合 ☐ 不符合	见投标文件第()页
		《供应商资格信用承诺函》（如有）	☐ 符合 ☐ 不符合	见投标文件第()页
		2024年度财务状况报告或最近6个月银行出具的资信证明（如有）	☐ 符合 ☐ 不符合	见投标文件第()页
		2025年任意1个月依法缴纳税收相关材料（如有）	☐ 符合 ☐ 不符合	见投标文件第()页
		2025年任意1个月社会保障资金的相关材料（如有）	☐ 符合 ☐ 不符合	见投标文件第()页
		具备履行合同所必需的设备和专业技术能力（提供投标人资格声明函）	☐ 符合 ☐ 不符合	见投标文件第()页
		参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（提供投标人资格声明函）	☐ 符合 ☐ 不符合	见投标文件第()页
		“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)和中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询结果截图（如相关失信记录已失效，需提供相关证明资料）	☐ 符合 ☐ 不符合	见投标文件第()页
		有效的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》	☐ 符合 ☐ 不符合	见投标文件第()页
		本项目不接受联合体投标。	☐ 符合 ☐ 不符合	见投标文件第()页
	投标函	按对应格式文件填写、签署、盖章（原件）	☐ 符合 ☐ 不符合	见投标文件第()页
	法定代表人证明书	按对应格式文件签署、盖章 (正本放原件、副本放复印件)	☐ 符合 ☐ 不符合	见投标文件第()页
	法定代表人授权委托书	按对应格式文件签署、盖章 (正本放原件、副本放复印件)	☐ 符合 ☐ 不符合	见投标文件第()页
	投标文件签署、盖章	按照招标文件规定要求签署、盖章	☐ 符合 ☐ 不符合	/
	投标报价	1) 0<投标折扣率≤100%，且是固定唯一值，如有小数点请保留两位以内有效小数； 2) 对本项目的所有货物及服务进行整体投标； 3) 报价方案唯一确定，无附加条件的报价。	☐ 符合 ☐ 不符合	见投标文件第()页
	标注“★”的实质性条款响应情况	完全满足招标文件的实质性条款（即标注★号条款）无负偏离的	☐ 符合 ☐ 不符合	见投标文件第()页
	其它	投标文件没有招标文件中规定的其它无效投标条款的	☐ 符合 ☐ 不符合	见投标文件第()页

说明：以上材料将作为投标人资格、符合性审查的重要内容，投标人应按照其内容要求在投标文件中对应如实提供，对任何缺漏和不符合项将会直接导致无效投标！在对应的口打“√”。

(二) 评审项目自查表

文件类型	序号	评 审 内 容	分值		页码范围	备注
			原始分	自查分		
技术部分	1				见投标文件第()页	
	2				见投标文件第()页	
	3				见投标文件第()页	
	4				见投标文件第()页	
	5				见投标文件第()页	
商务部分	1				见投标文件第()页	
	2				见投标文件第()页	
	3				见投标文件第()页	
	4				见投标文件第()页	

(注: 请投标人比照第五章“评分体系与标准”内容逐项填写)

第一部分 资格符合性审查资料

1. 投 标 函

致: 佛山市粤创招标代理有限公司

我方确认收到贵方_____ (项目名称) _____采购货物及相关服务的招标文件 (项目编号: YCZB25XC025), _____ (投标人名称、地址) _____作为投标人已正式授权_____ (被投标人授权代表全名、职务) _____为我方签名代表, 签名代表在此声明并同意:

1. 我们愿意遵守招标代理机构招标文件的各项规定, 自愿参加投标, 并已清楚招标文件的要求及有关文件规定, 并严格按照招标文件的规定履行全部责任和义务。
2. 我们同意本投标自投标截止之日起 90 天内有效。如果我们的投标被接受, 则直至合同生效时止, 本投标始终有效。
3. 我们已经详细地阅读并完全明白了全部招标文件及附件, 包括澄清 (如有) 及参考文件, 我们完全理解本招标文件的要求, 我们同意放弃对招标文件提出不明或误解的一切权力。
4. 我们同意提供招标采购单位与评标委员会要求的有关投标的一切数据或资料。
5. 我们理解招标采购单位与评标委员会并无义务必须接受最低报价的投标或其它任何投标, 完全理解招标代理机构拒绝迟到的任何投标和最低投标报价不是被授予中标的唯一条件。
6. 如果我们未对招标文件全部要求作出实质性响应, 则完全同意并接受按无效投标处理。
7. 我们证明提交的一切文件, 无论是原件还是复印件均为准确、真实、有效、完整的, 绝无任何虚假、伪造或者夸大。我们在此郑重承诺: 在本次招标采购活动中, 如有违法、违规、弄虚作假行为, 所造成的损失、不良后果及法律责任, 一律由我公司 (企业) 承担。
8. 我们是依法注册的法人, 在法律、财务及运作上完全独立于招标人和招标代理机构。
9. 所有有关本次投标的函电请寄: _____ (投标人地址) _____。

备注: 本投标函内容不得擅自删改, 否则视为无效投标。

投标人名称: _____

投标人公章: _____

法定代表人或投标人授权代表 (签名或盖章): _____

电话: _____ 传真: _____ 邮编: _____

2. 投标人资格声明函

佛山市粤创招标代理有限公司：

关于贵公司_____年____月____日发布_____项目（项目编号：YCZB25XC025）的采购公告，
本公司（企业）愿意参加投标，并声明：

本公司（企业）具备《政府采购法》第二十二条规定的条件：

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

本次招标采购活动中，本公司保证全部投标文件和问题的回答是真实和有效的，并对所提供资料的真实性和正确性承担法律责任，如有违法、违规、弄虚作假行为，所造成的损失、不良后果及法律责任，一律由我公司（企业）承担。

特此声明！

单位名称：

法定代表人或投标人授权代表（签名或盖章）：

单位地址：

单位公章：

邮政编码：

日期：

联系电话：

3. 资格证明材料

(一) 营业执照复印件

注: 如有信息变更的, 应提供由工商管理部门出具的变更证明文件。

(二) 财务状况报告复印件或银行出具的资信证明复印件

提示:

- 1) 如投标人为新注册成立, 则提供成立至今的月或季度财务状况报告复印件。
- 2) 资信证明书内容应能够清晰准确反映供应商最近 6 个月内 (从本项目采购公告发布之日起, 往前倒推计算) 的商业信誉情况和满足采购文件有关要求, 且其符合性及有效性将以招标人审查结果为准。如成立时间不足 6 个月的, 按其开户时间提供。
- 3) 资信证明的落款单位名称必须与开户银行名称一致, 如不一致的, 应提供银行证明, 银行无法开具证明的提供其他证明材料, 有效性由招标人审核。
- 4) 资信证明书格式有抬头的, 可以写本项目的招标人或代理机构单位全称。

(三) 依法缴纳税收的相关材料复印件

(四) 依法缴纳社保的相关材料复印件

(五) 信用查询结果

(六) 有效的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》

附件：

供应商资格信用承诺函

致：（招标人、招标代理机构）

我方参与（项目名称）（项目编号： ）的政府采购活动，现承诺如下：

我方具有符合《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》及采购文件资格要求规定良好的商业信誉和健全的财务会计制度；依法缴纳税收和社会保障资金；参加本项目政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。

若我方以上承诺不实，自愿承担提供虚假材料谋取中标、成交的法律责任。

承诺供应商（全称并加盖公章）： _____

日期： _____

说明：供应商可自行选择是否提供本承诺函，若不提供本承诺函，应按《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》及采购文件资格要求提供相应的证明材料。

4. 法定代表人授权委托书

本授权委托书声明：注册于 （投标人地址） 的 （投标人名称） 在下面签名的 （法定代表人姓名、职务） 在此授权 （被授权人姓名、职务） 作为我公司的合法代理人，就 （项目名称、项目编号） 的招投标活动，采购合同的签订、执行、完成和售后服务，作为投标人代表以我方的名义处理一切与之有关的事务。

被授权人（投标人授权代表）无转委托权限。

本授权书自法定代表人签字之日起生效，特此声明。

随附《法定代表人证明》

投标人名称（盖公章）：

地 址：

法定代表人（签字或盖章）：

签字日期：____年__月__日

被授权人（投标人授权代表）（签字或盖章）：

被授权人（授权代表）
居民身份证复印件粘贴处

（正面）

被授权人（授权代表）
居民身份证复印件粘贴处

（反面）

5. 法定代表人证明书

_____同志，现任我单位_____职务，为法定代表人，特此证明。

有效日期与本公司投标文件中标注的投标有效期相同。签发日期：_____年____月____日

附：

营业执照（注册号）：

经济性质：

主营（产）：

兼营（产）：

法定代表人
居民身份证复印件粘贴处

（正面）

法定代表人
居民身份证复印件粘贴处

（反面）

投标人名称：（盖公章）：

地址：

日期：

6. 实质性响应一览表

说明：投标人必须对应招标文件带“★”的实质性条款逐条应答并按要求填写下表。

投标人名称：

项目编号：YCZB25XC025

序号	原条款描述	投标人响应描述	偏离情况说明 (正偏离/完全响应/负偏离)	查阅/证明文件指引
1				见《投标文件》第__页
2				见《投标文件》第__页
3				见《投标文件》第__页
4				见《投标文件》第__页
5				见《投标文件》第__页
6				见《投标文件》第__页
7				见《投标文件》第__页
8				见《投标文件》第__页
9				见《投标文件》第__页

备注：此表中“原条款描述”的条款与用户需求中的条款描述不一致的，以用户需求中规定的为准。

投标人名称（盖公章）：_____

法定代表人或投标人授权代表（签名或盖章）：_____ 职务：_____ 日期_____

第二部分 技术商务文件

1. 开标一览表(报价表)

投标人名称：

项目编号：YCZB25XC025

服务内容	数量	投标折扣率 (%)	服务期
三水区大塘镇公办 学校（含幼儿园） 2025-2028年教职工 和学生食堂采购供 应项目	一批		自合同签订之日起至 2028年8月31日或至本 项目采购预算金额用完 之日止（以条件先成就 的为准）

投标人名称（盖公章）：_____

法定代表人或投标人授权代表（签名或盖章）：_____ 职务：_____ 日期_____

备注：

1. 此表须附在正、副本的投标文件中，并另封装一份于开标小信封中。
2. 折扣率有效报价范围： $0 < \text{投标折扣率} \leq 100\%$ ，报价精确到小数点后两位。
3. 此表内投标报价为最终价，投标文件内不得含有任何对本报价进行修改的其他说明或资料，否则为无效投标。

2. 投标服务方案

主要内容应包括但不限于以下内容（格式自定）：

1. 项目服务内容了解；
2. 管理制度；
3. 配送服务方案；
4. 质量保障措施；
5. 应急方案；
6. 须招标人配合事项；
7. 投标人认为对投标有利的其他资料。

投标人名称（盖公章）：_____

法定代表人或投标人授权代表（签名或盖章）：_____ 职务：_____ 日期：_____

3. 投标人基本情况表

一、公司基本情况

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: 发展历程、经营规模及服务理念、技术力量、财务状况、管理水平等方面进行阐述。

图片描述: 经营场所、主要或关键产品介绍、生产场所及工艺流程等。

二、投标人获得国家有关部门颁发的资质和销售许可证明:

证书名称	发证单位	证书等级	证书有效期

我/我们声明以上所述是正确无误的,您有权进行您认为必要的所有调查,如以上数据有虚假,一经查实,自行承担相关责任。

投标人名称(盖公章): _____

法定代表人或投标人授权代表(签名或盖章): _____ 职务: _____ 日期_____

4. 同类项目业绩情况一览表

投标人名称：

项目编号：YCZB25XC025

序号	业主名称	项目名称	合同总价	签约及完成时间	单位联系人及电话
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					

备注：请根据评审要求提供证明材料。

投标人名称（盖公章）：_____

法定代表人或投标人授权代表（签名或盖章）：_____ 职务：_____ 日期_____

5. 拟投入项目人员一览表

投标人名称：

项目编号：YCZB25XC025

序号	姓名	性别	年龄	学历	职称	专业	经验年限	拟担任职务或承担工作内容

备注：请根据评审要求提供证明材料。

投标人名称（盖公章）：_____

法定代表人或投标人授权代表（签名或盖章）：_____ 职务：_____ 日期_____

6. 用户需求条款响应一览表

说明: 投标人必须对应招标文件的用户需求书条款逐条应答并按要求填写下表。

投标人名称:

项目编号: YCZB25XC025

序号	原条款描述	投标人响应描述	偏离情况说明 (正偏离/完全响应/负偏离)
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			

投标人名称 (盖公章): _____

法定代表人或投标人授权代表 (签名或盖章): _____ 职务: _____ 日期: _____

7. 招标代理服务费承诺书

佛山市粤创招标代理有限公司:

本公司_____ (投标人名称)_____ 在参加在贵公司举行的_____ (项目名称)_____ (项目编号: YCZB25XC025) 的招标中如获中标, 我公司保证按照招标文件规定缴纳“招标代理服务费”后, 凭领取人身份证复印件并加盖公章领取《中标通知书》。如采用电汇或银行转账, 我司将同时递交招标代理服务费缴费凭证复印件并加盖公章。

如我方违反上款承诺, 愿凭贵公司开出的相关通知, 同意佛山市粤创招标代理有限公司办理支付手续, 并愿承担全部由此引起的法律责任。

特此承诺!

投标人名称(盖公章):

投标人地址:

电话:

传真:

法定代表人或投标人授权代表(签名或盖章):

签署日期:

8. 开票资料说明

佛山市粤创招标代理有限公司：

本公司_____ (投标人名称)_____ 在参加在贵公司举行的_____ (项目名称)_____ (项目编号：YCZB25XC025) 的招标。

1、我司如获中标，招标代理服务费开票类型：☒ 增值税普通发票

2、我司的开票资料如下：

单位名称			
纳税人识别号			
地址			
开户银行 (具体到XX银行XX支行)		联系电话	
账 号		联系人	

注：默认开具增值税普通发票，如需出具专用发票请中标后与代理机构联系申请。

投标人名称（单位盖公章）：_____

法定代表人或投标人授权代表（签名或盖章）：_____ 职务：_____ 日期_____