

采购文件

(征求意见稿)

项目编号：YXD2026032

项目名称：佛山市南海区石英实验学校食材配送服务项目

采购方式：公开招标

采购人：佛山市南海区石英实验学校

采购代理机构：广东友信达工程咨询有限公司

日期：2026 年 月 日

目 录

第一部分 投标邀请函	1
第二部分 采购项目内容	6
第三部分 投标人须知	30
第四部分 合同书格式	41
第五部分 投标文件格式	71
附件一 评审细则	88
附件二 外包装封面参考格式	104

第一部分 投标邀请函

佛山市南海区石英实验学校食材配送服务项目

投标邀请函

佛山市南海区石英实验学校食材配送服务项目招标项目的潜在投标人应在广东友信达工程咨询有限公司（佛山市南海区桂城街道夏南路58号方舟建筑产业中心二座3栋929）获取采购文件，并于2026年 月 日 时 分（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

项目编号：YXD2026032

项目名称：佛山市南海区石英实验学校食材配送服务项目

采购方式：公开招标

预算金额及采购需求：佛山市南海区石英实验学校食材配送服务项目，本项目分为3个采购包，主要内容详见服务需求。

包号	采购标的	每年预算金额（元）	3年预算总金额（元）
采购包1	猪、牛、羊肉类肉产品及其制品、粮油干货配送服务	7,569,600.00	22,708,800.00
采购包2	其他（包括但不限于水产品、三鸟类肉产品及其制品、蔬果及其制品、糕点制品等）配送服务	8,864,400.00	26,593,200.00
采购包3	课间餐食品（含奶类、面包、水果）配送服务	3,486,000.00	10,458,000.00
项目总预算金额（元）			59,760,000.00

合同履行期限：自采购包合同约定履行之日起满3年期结束，或实际结算金额达到相应采购包预算总金额后结束，以先发生者为准。

供货期：以学年为单位。首期具体服务时间从合同签订之日开始。

服务合同采用一年一签的方式，如中标人完成年度服务后，年度考核合格的，可续签下一年度的服务合同；否则，采购人有权不再与中标人续签合同。

投标人须对项目整体进行投标，投标文件包含3个采购包的内容，投标人无需就不同采购包编制不同的投标文件。本项目兼投不兼中，每个投标人最多只能被确定为1个采购包的

中标候选人。推荐综合得分排名第一的投标人为采购包1的中标候选人，综合得分排名第二的投标人为采购包2的中标候选人，综合得分排名第三的投标人为采购包3的中标候选人。（每个采购包只推荐1名中标候选人）

二、投标人的资格要求（适用于所有采购包）

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法人或其他组织或自然人，投标时提交有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明）副本复印件。

2. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：提供投标截止日前6个月内（含投标截止时间当月）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）复印件，或提供承诺函（格式见附件《投标人资格信用承诺函》）。

3. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：提供下列（1）至（3）项中任一项要求的材料扫描件：（1）经审计的2025年度的财务报告，如为2026年以来新成立的公司，应提供成立至投标截止时间止任意一个月的公司财务状况报告；（2）基本开户银行出具的资信证明（如资信证明不能体现基本开户账户的，应另附开户许可证，无开户许可证的，可提供银行开具的《基本存款账户信息》（公户账户主档）或其他相关证明材料复印件；（3）提供《投标人资格信用承诺函》（格式见附件）。

4. 履行合同所必需的设备和专业技术能力：具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料，或提供承诺函（格式见附件《投标人资格信用承诺函》）。

5. 参加采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录：提供承诺函（格式见附件《投标人资格信用承诺函》），重大违法记录是指投标人因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。（根据财库〔2022〕3号文，“较大数额罚款”认定为200万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于200万元的，从其规定）

6. 投标人未被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）“失信被执行人或重大税收违法失信主体”记录名单。（以资格审查期间查询投标人在“信用中国”网站查询结果为准，如相关失信记录已失效，投标人需提供相关证明资料）。

7. 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得同时参加本采购项目投标。提供承诺函（格式见附件《投标人资格信用承诺函》）

8. 本项目不接受联合体投标。（以联合体身份提交投标文件参与投标的，即视为不符合资格要求）

9. 投标人须持有有效的《食品经营许可证》或食品经营许可（备案）证明，提供证书复印件；如投标人的《食品经营许可证》与营业执照合并办理的，提供扫描营业执照二维码后的有效备案信息截图；如国家另有规定，则适用其规定。

三、获取采购文件

1. 获取时间：2026 年 月 日至 2026 年 月 日（每天上午 9:00 至 12:00, 14:30 至 17:30 北京时间，法定节假日除外）

2. 获取地点：广东友信达工程咨询有限公司（佛山市南海区桂城街道夏南路 58 号方舟建筑产业中心二座 3 栋 929）

3. 获取方式：投标人在上述规定的时间内登记并获取采购文件，通过网上购买方式获取采购文件。投标人提交以下资料办理报名手续，复印件须注明“与原件相符”并加盖投标人公章。

（1）有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明）副本复印件；

（2）经办人如为法定代表人/负责人的，须提供法定代表人/负责人资格证明书原件、法定代表人/负责人身份证复印件。如为法定代表人/负责人授权代表的，须提供法定代表人/负责人资格证明书原件、法定代表人/负责人身份证复印件、法定代表人/负责人授权委托书原件、法定代表人/负责人授权代表身份证复印件。

【投标人须将交纳采购文件费银行缴款凭证和上述要求资料的复印件及经办人手机号码发至采购代理邮箱（gdyouxinda@126.com），经采购代理确认收齐资料后以电子邮件方式发出采购文件】

4. 采购文件售价（元）：300。采购文件费收款账户信息：①收款单位：广东友信达工程咨询有限公司；②开户行：招商银行股份有限公司佛山南海支行；③账号：757904818210801；④款项来源：YXD2026032 采购文件费。

5. 采购代理机构可提供采购文件购买发票（电子发票），有需要的投标人需提供完整的开票信息。

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

提交投标文件开始时间：2026 年 月 日 时 分（北京时间）

提交投标文件截止时间、开标时间：2026 年 月 日 时 分（北京时间）

地点：广东友信达工程咨询有限公司开标室（佛山市南海区桂城街道夏南路 58 号方舟建筑产业中心二座 3 栋 933）。

五、公告期限

自本公告发布之日起5个工作日。

六、其他补充事宜

(一) 发布公告媒介：

采购与招标网 (<https://www.chinabidding.cn/>)、广东友信达工程咨询有限公司网站 (<http://www.gdyouxinda.com/>)。

(二) 本项目实行网上答疑，凡对采购文件有任何疑问的（包括认为采购文件的服务或商务条款存在排他性或歧视性条款），请投标人在公示期间或者自期满之日起七个工作日内以书面形式向采购代理机构提出（发送邮件至 gdyouxinda@126.com），逾期不受理。答疑结果或相关的补充说明以修正/澄清公告形式在指定媒体网站中公布，投标人应及时关注本项目的投标答疑情况。投标人因疏忽未及时了解相关的答疑情况及补充说明而产生的不利后果由投标人自行承担。

(三) 本项目为学校自主采购，不属于政府采购范畴，不属于依法必须招标的范畴。

七、联系事项

1. 采购人信息

名称：佛山市南海区石英实验学校

地址：南海区大沥联滘大道南 1 号

联系方式：0757-66886989

项目联系人：袁先生

2. 采购代理机构信息

名称：广东友信达工程咨询有限公司

地址：佛山市南海区桂城街道夏南路 58 号方舟建筑产业中心二座 3 栋 929

联系方式：0757-86700635、0757-86700630

项目联系人：梁小姐、李小姐

时间：2026 年 月 日

第二部分 采购项目内容

一、投标人资格：

详见《第一部分 投标邀请函》。

二、采购项目商务要求【所有条款均适用于所有采购包】

★（一）报价要求

1. 本项目采用折扣率报价，折扣率单位为“%”，3个采购包的折扣率相同，由投标人自行填报。报价（折扣率）如为整数（如80.00%，即8折），可不显示小数点及其后数值；报价（折扣率）带有小数（如80.00%）的，需准确到小数点后两位，四舍五入。

2. 折扣率有效报价范围：0.00% < 折扣率 ≤ 85.00%，且必须为固定值（例如80.00%），不接受区间值（例如80.00%-85.00%）。中标人所投的折扣率即成为本项目的合同折扣率。服务期内，任何情况下均不改变中标的折扣率。【例子：某食材的结算基准价格为10元/斤，合同折扣率为80.00%，则最终的供货价格为10元 × 80.00% = 8.00元/斤（保留至小数点后2位）】

3. 本项目结算支付均以人民币为货币单位。

4. 本项目结算单价及合价为全包价，包括但不限于产品供应、初加工服务费、初加工自然损耗费用、市场调查、包装、配送运输、装卸、搬运、不合格货物的退换、人工费（社保、节假日慰问金等）、交通、运营、保险、检测、检验、验收、售后服务、税费、其他伴随服务费用及合同实施过程中的应预见和不可预见费用等完成本招标内容所需的一切费用。采购人不再支付任何额外费用。

5. 中标人在填报报价（折扣率）之前，已仔细阅读了采购文件的所有有关章节以及审查所有相关资料，确保本项目的所有采购范围内的各种价格风险均已包含在投标报价（折扣率）内。任何因中标人的疏漏而提出的另行支付与本项目相关的任何费用的申请将不被接受。

6. 合同中，采购包的采购额度上限为相应采购包的预算总金额。

★（二）付款方式

1. 配送产品款项按月结算支付，在办理付款手续之前双方须对供应货物的品种、数量、单价、金额进行统计，并结合考核等引起的费用扣除情况（如有）进行计算，经双方核实无误后进行结算支付。

2. 中标人在完成当月供货服务后，于次月15日前（寒、暑假除外）向采购人申请付款，采购人收到申请后在7个工作日内办理相关结算支付手续。

3. 付款要求：

（1）中标人请款前须按采购人要求提供书面请款函、相关附件材料及有效等额的增值税

普通发票。否则，采购人有权延迟支付款项，并不承担任何违约责任。

(2) 前款规定的付款时间为向采购人或采购人上级支付部门提出办理支付申请手续的时间（不含部门审核的时间）。在规定时间内提出支付申请手续，即视为采购人已按期支付。因支付审批流程及办理手续而造成合同费用支付进度有所推迟，导致采购人逾期付款的，采购人不承担逾期付款的责任。

(3) 开具发票：中标人收款时必须持有效增值税普通发票，收款方、出具发票方、合同乙方均必须与中标人名称一致。

(4) 付款期间如因特殊情况需调整，由双方协商处理。

★（三）结算方式

1. 合同结算价：

每月各类食材的结算金额=Σ当月各类食材的供货基准价×合同折扣率×当月累计每日实际供货量—考核等引起的费用扣除（如有）

2. 供货基准价格按以下顺序及规则确定：

2.1 佛山市发展和改革局在官方网站上公布的《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/>) 中对应产品的价格作为计价基础，采用南海区每月 1 日和 15 日（如遇节假日则顺延至最近的一个工作日）对应产品价格的平均价格，作为当月结算的供货基准价。

2.2 上述网站没有公布价格的产品，其供货基准价格为距离学校半径 5 公里范围内的商超和市场的正常销售价格的最低者。（中标人提供相应产品价格图片，采购人可在双方确定结算基准价的同一天到对应商超和市场进行抽查拍照取证，以便比对。每月一次，双方约定具体时间）

2.3 通过以上两种方式均不能确定价格的产品，以采购人和中标人协商确定的金额作为供货基准价。

3. 在服务期内，采购人累计支付的结算金额不超过采购额度上限。

4. 中标人不得与商超和市场串通，故意抬高价格。

★（四）实施地点

佛山市南海区石英实验学校内采购人指定地点。

★（五）实施期限

合同履行期限：自采购包合同约定履行之日起满 3 年期结束，或实际结算金额达到相应采购包预算总金额后结束，以先发生者为准。

供货期：以学年为单位。首期具体服务时间从合同签订之日开始。

★（六）合同签订方式

服务合同采用一年一签的方式，如中标人完成年度服务后，年度考核合格的，可续签下一年度的服务合同；否则，采购人有权不再与中标人续签合同。

★（七）履约保证金

1. 在合同生效后的5个工作日内，中标人以转账、支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式向采购人提交履约保证金，具体提交方式以采购人与中标人最终协商为准。若中标人出具保函的，该保函有效期必须覆盖合同有效期。（注：上述保函是指不可撤销、不可转让的见索即付独立保函。）中标人未根据采购文件要求按时足额支付履约保证金的，采购人有权终止合同，由此造成的一切损失由中标人自行承担。

2. 履约保证金金额：人民币8万元。

3. 履约保证金用于补偿采购人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. 中标人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30个工作日内无息退还。

5. 在本项目合同执行期间，如因中标人的过失或工作不配合的原因造成采购人经济损失的，采购人有权根据损失的数额直接在履约保证金中扣除并书面通知中标人。中标人在收到采购人的通知后，应在5个工作日内补足被扣除的保证金，否则采购人有权从应付货款中扣除相应金额的款项，且不须征得中标人同意。

6. 中标人在合同履行期间保证对采购人的货物供应，若中标后反悔或不能履行合同的，采购人有权单方面终止合同并不予退还全额履约保证金，由此产生的一切经济损失由该中标人自行承担。

三、采购项目服务要求（除“主要产品具体要求”按相应采购包执行外，其余条款均适用于所有采购包）

（一）项目概况

1. 本项目内容为佛山市南海区石英实验学校提供食材配送服务。预计学生用餐约 2900 人，教职员约 300 人，用餐人数合计约 3200 人。本项目分为 3 个采购包，具体情况如下：

包号	采购标的	每年预算金额（元）	3 年预算总金额（元）
采购包 1	猪、牛、羊肉类肉产品及其制品、 粮油干货配送服务	7,569,600.00	22,708,800.00
采购包 2	其他（包括但不限于水产品、三鸟 类肉产品及其制品、蔬果及其制 品、糕点制品等）配送服务	8,864,400.00	26,593,200.00
采购包 3	课间餐食品（含奶类、面包、水果） 配送服务	3,486,000.00	10,458,000.00
项目总预算金额（元）			59,760,000.00

2. 本项目供应数量事先不确定，本项目采购包预算总金额参考过往供应量进行设定。本项目供应食材的具体数量和品种需根据实际发生进行计算，在采购额度上限（采购包预算总金额）的范围内按实结算。采购人不保证服务期内中标人的供应量。

3. 中标人须在合同履行期间内保证对采购人的产品供应。若中标人自动放弃服务资格或被取消服务资格，或因中标人供应能力不足影响项目供应的，采购人有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。该采购包未完成的服务内容将由新服务单位（指采购人选择的本项目其他采购包的中标人）负责履行，采购人不再对该采购包组织重新招标。中标人被解除合同后，在合同解除之日至新服务单位投入服务之日的期间内，中标人须继续按合同要求服务至新服务单位与中标人完成交接，费用按原合同规定计算。

4. 中标人不得将中标项目转让或分包给他人，否则，采购人有权单方面终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。

5. 投标人须对项目整体进行投标，投标文件包含 3 个采购包的内容，投标人无需就不同采购包编制不同的投标文件。本项目兼投不兼中，每个投标人最多只能被确定为 1 个采购包的中标候选人。推荐综合得分排名第一的投标人为采购包 1 的中标候选人，综合得分排名第二的投标人为采购包 2 的中标候选人，综合得分排名第三的投标人为采购包 3 的中标候选人。（每

个采购包只推荐 1 名中标候选人)

6. 本项目评审结束后未签订合同前, 如个别采购包出现取消中标资格的情形, 该采购包重新招标, 其他采购包的中标结果不作任何调整, 且其他采购包的中标候选人不得再参与该采购包的重新招标。

7. 投标人应对项目需求有充分的理解及分析, 结合以往同类项目经验, 综合考量人员配置、车辆投入及服务便利性, 建立相应的管理制度或管理体系, 制定相应的货物质量控制方案、项目配送组织方案、食品卫生安全方案、应急处理方案、出现产品质量问题退换货方案等。

(二) 食材运送与卸货服务要求

1. 中标人要无条件提供运送及卸货服务。

2. 中标人应根据产品特性采用科学合理的运输工具、保存方式以及搬运方法进行运输。每次送货不少于 2 辆送货车 (其中一台必须为冷链配送车, 保证肉类中心温度控制在 $-2\sim 7^{\circ}\text{C}$ 的范围之内, 保证运输过程冷链不中断)。

3. 食品运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具, 并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内舱, 包括地面、墙面和顶, 应为抗腐蚀、防潮、防虫、防鼠的设计, 车厢内无不良气味、异味。

4. 整个运输过程应科学合理, 运输车辆应定期保养, 保持性能稳定, 符合规定的温度要求, 使运输食品处于恒温的环境中。商品到达目的地时外包装箱干爽, 无软化现象。对温度有要求的产品应按产品温度控制标准进行控温, 建立物流全程温度记录制度, 相关记录保存时间要超过产品保质期不少于 6 个月。

5. 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。保证运输过程冷链不中断。

6. 运输及卸货环节的食品堆放须科学合理, 避免日晒、雨淋、机械损伤、食品的交叉污染等影响食物质量情况发生。

7. 在卸货环节, 应保证冷藏食品脱离冷链的时间不得超过 20 分钟。

(三) 主要产品具体要求【签订合同时, 保留相应采购包内容, 其余删除】

采购包 1 适用

1. 生猪 (毛猪) 具体要求:

(1) 必须符合国家有关动物检验、检疫标准, 不含瘦肉精, 无哮喘、无烂猪蹄、无外伤等伤病的健康生猪;

(2) 每只体重介于 180~220 斤之间；

(3) 若为母猪，必须为未产崽的；

(4) 每批次产品必须具有有效的动物检疫合格证明。

2. 每批鲜猪肉、猪骨、牛肉等肉类必须来源于正规肉屠宰场。

3. 新鲜肉确保每日新鲜，为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉。每批鲜肉也可以是佛山市及周边城市政府指定的肉联厂发出的鲜肉并提供动物检疫合格证复印件(验收货物时中标人需应采购人要求提供原件以备检查)，并注明保鲜期。

4. 每次交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明（随车同行）的《动物检疫合格证明》和《肉品品质检验合格证》。

5. 冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%（含），解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。

6. 所有冷冻食品包装/标签须清晰地列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量、生产日期、保质期等相关参数，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 60%。

7. 对肉类及其制品品质要求，必须符合国家食品部门的有关标准和下列要求，包括但不限于以下种类：

序号	品名	质量描述
1	鲜瘦肉	肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫。弹性良好压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉正常气味，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。
2	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。
3	五花肉	肥瘦比例为 3:7（三线肉），肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。
4	带肉叉骨	肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
5	扇骨	形状完整，体冻实坚硬，无冻化现象。
6	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。

序号	品名	质量描述
7	猪耳	无种猪耳、无毛或少毛、无异味、色泽正常，解冻后与鲜猪耳特征相同。按标准部位分割，外包装箱完好无破损，有生产日期。
8	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，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。
9	猪心	心冠脂肪洁白、组织结实有弹性、用手可挤出鲜红的血液和血凝结块。
10	猪腰	表面有一层光亮的薄膜，呈浅红色，柔软有光泽、有弹性。
11	猪肚	呈浅白色，色泽光润，不带肥油，内部干净，无异物，几乎没有味道。
12	猪肺	肉呈红色，有光泽。
13	猪大肠	呈浅黄色，无黑斑，柔软，表面光滑湿润，无异物，几乎没有味道。
14	猪手（脚）	腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑、肉质有弹性。
15	龙骨	剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油。
16	白条猪	肉质新鲜，去头、去蹄、去板油、去内脏。
17	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、外包装箱完好。
18	猪肉丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。具有猪肉应有的香味。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。
19	肉胶	肉胶呈鲜红色或暗红色，无异味，具有良好的弹性，符合标准的有关规定，其中水分 $\leq 60\%$ ，蛋白质 $\geq 10\%$ ，脂肪 $\leq 25\%$ ，淀粉含量 $\leq 10\%$ 。
20	鲜牛肉	肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无寄生虫，无注水。
21	牛腩	肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。
22	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。
23	牛肉丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开

序号	品名	质量描述
		丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。
24	鲜羊肉	肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻、有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。
25	白条羊	去头、去蹄、去内脏。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，或外表湿润，但都不粘手。肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。
26	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、外包装箱完好。
27	香菇贡丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。
28	方火腿	表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其他异味。

8. 称重要求

(1) 新鲜肉类直接称重验收。

(2) 冻肉类：双方各随机抽取每品种货物一箱，去包装，在流动的 10-25℃清水中浸泡解冻至表面冰层融化，个体能够分离为止，充分摊开货物沥水三分钟后称重，取双方抽取样本均值为该产品本批次种货物的验收重量。

9. 要求提供动植物检疫合格证明的产品，抽查发现中标人提供证明不全问题的处理：

(1) 整批食材没有资质的机构出具的动植物检疫合格证明的全部退货；

(2) 抽查发现部分食材没有资质的机构出具的动植物检疫合格证明，加抽 15%（含），两次抽查数 50%（含）以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50%以下（不含）没有动植物检疫合格证明的，将没有动植物检疫合格证明的货物退货。

(3) 整批食材有省地市出具的动植物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽 15%（含），两次抽查数 50%以上（含）没有产品合格证的，全部退货；50%以下（不含）没有产品合格证明的，将没有产品合格证明的货物退货。

(4) 肉制品没有疾病控制或质量技术监督部门出具的当批次同类产品半年内有效检验报告，作退货处理；随箱产品合格证不齐全的，加抽 15%（含），两次抽查数 50%以上（含）没有产品合格证的，全部退货；50%以下（不含）没有产品合格证明的，将无产品合格证明的食材

退货。

10. 大米质量标准：

(1) 外包装完好，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。剩余保存期不少于保质期的三分之二。

(2) 具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变），无虫蛀结块挂丝或杂质异物；看碎米粒、黄粒米、杂质是否超标。

(3) 取清洁容器，用温水浸泡少许米，如水面上浮起一层油，应退货处理。

(4) 大米包装规格：50KG/包、30KG/包、15KG/包。

(5) 大米要求的资质证明：

①生产（供应）企业的资质证明（首次供应时提供）：《营业执照》《食品生产许可证》或《食品经营许可证》《全国工业产品生产许可证》等。

②《产品质量检验报告》由具有资质的第三方检测机构出具，每季度一次。

③《出厂检验报告》交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格报告单。

(6) 大米质量符合《大米》（GB1354）粳米要求，符合国家粮食卫生标准。

11. 食用油要求：

(1) 基本要求：外包装完好，有 SC 开头的生产许可证编号，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

(2) 食用油生产（供应）企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》《食品生产许可证》或《食品经营许可证》《全国工业产品生产许可证》等。

(3) 不含转基因原料成分，不得混有其他食用油或非食用油。

(4) 卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。

(5) 大豆油质量不低于《大豆油》（GB1535）一级大豆油要求。

12. 副食品基本要求：

(1) 对照检查所送产品品牌、规格是否符合要求，对有包装的食品，检查包装是否完整，有无破损，查看食品包装标签应符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718）要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。

(2) 通过感官鉴别包装内产品及无包装产品，依靠视觉、嗅觉、味觉、触觉等鉴定食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度（稠度）是否符合质量要求。有保质期限的商品剩余保

存期不得少于原有保质期的三分之二。

(3) 不得使用含酸性磷酸铝钠、硅铝酸钠和辛烯基琥珀酸铝淀粉的食品添加剂，不得购入含硫酸铝钾、硫酸铝铵的食品。

13. 副食品品质要求必须符合国家食品部门的有关标准和下列要求，包括但不限于以下种类：

序号	货品名称	质量描述
1	酱油	合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把酱油倒在瓶子里摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。
2	味精	无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。
3	食醋	具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱等。
4	酱腌菜	具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑、白膜。
5	酱类食品	具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其他异味、异物。
6	淀粉制品	具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。
7	食盐	结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无返卤吸潮现象，无杂质，具有纯正的咸味。
8	鸡蛋	蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈橘黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味、臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。
9	皮蛋	外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。
10	咸蛋	蛋壳完整无损，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，浓缩黏度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。

11	面粉	色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。
12	大豆	大豆根据其种皮颜色和粒形可分为黄大豆、青大豆、黑大豆、其他大豆（赤色、褐色、棕色等）和饲料豆（秣食豆）五类。 大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。
13	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，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。
14	食糖	食糖分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。 （1）白糖的感官鉴别：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。 白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。 绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。 冰糖：块形完整，颗粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。 方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹、铁边、断角，无突出砂粒、无霉斑。 凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。 （2）红糖的感官鉴别 红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。 因红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。 呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，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，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无酒味、酸味、焦苦味或其他外来异味。
15	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。
--	--	--------------------

14. 中标人不得提供有安全质量问题的食品，包括：

- ①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。
- ②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。
- ③病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。
- ④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。
- ⑤被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。
- ⑥超过保质期的食品。
- ⑦假冒伪劣等其他不符合食品安全标准或者要求的食品。

采购包 2 适用

1. 禽类产品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。
2. 水产品供货时提供兽药残留检测合格报告。
3. 新鲜水产品如海鲜、河鲜类必须鲜活。
4. 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%（含），冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%（含），冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%（含），解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。
5. 所有冷冻食品包装/标签须清晰地列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量、生产日期、保质期等相关参数，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 60%。
6. 对禽类、水产类的品质要求，必须符合国家食品部门的有关标准和下列要求，包括但不限于以下种类：

序号	品名	质量描述
1	鲜鸡	具有该品种应有的外形特征、大小符合要求、鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切而发光、

		外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉正常气味，瘀血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露。母鸡要求饲养的天数不少于 120 天，雏鸡要求饲养的天数不少于 200 天。
2	鲜鸭	表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼瘀块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味。
3	鲜鹅	表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼瘀块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味。
4	冻品禽类产品	解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。
5	鱼类	1. 游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无嘴烂及其他外表损伤。鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀。 2. 鱼头：净鱼头不低于 1.5 斤/个，具体要求按照招标人实际需求供应。
6	虾类	游水快，对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度；虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色。
7	冰鲜鱼	鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层，天然色泽鲜明而不浑浊。眼球不突出，透明，重复冰冻的鱼鳞呈暗色，解冻后，有光泽，有一层清洁透明的黏液，鳞片完整、不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，鱼眼澄清透明，眼球饱满凸出，角膜透明，鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气、裂现象，肛孔白色凹陷，肉质坚实，有弹性，骨肉不分离。解冻后与鲜品特征相同。外包装箱完好无破损，有生产日期。
8	冰鲜虾类	头尾完整，有一定弯曲度，虾身较挺，半透明不发红，外壳有光泽，稍湿润，气味正常。
9	冰鱿鱼	色鲜艳，皮微红，有光泽，多黏液，体形完整，肌肉柔软光滑，有弹性。

7. 蔬菜外观要求：

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

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

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

(4) 从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例

如萎焉、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

8. 各类蔬菜品种要求：

(1) 叶菜类：生菜、白菜、通心菜、苋菜等绿叶菜类及大白菜、椰菜等普通叶菜。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无异味，结球叶菜要结球适度。

(2) 茄果类：西红柿、茄瓜、圆椒、尖椒等。

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

(3) 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、节瓜等。

属同一品种规格，色泽一致，无斑点，无断裂，无腐烂、异味、明显机械伤，不带泥土。

(4) 根菜类：萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格，皮细光滑，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

(5) 薯芋类：马铃薯、芋、姜等。

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

(6) 葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

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

(7) 水生菜类：藕等。

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

(8) 芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

(9) 香辛类：西芹、芹菜、香菜等。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无胃灼热、焦边、腐烂等现象，具有该品种应有的味道。

9. 所有水果在交付采购人前按采购人需求进行前期处理，使用率达到 95%以上。如采购人要求去皮、切块等简单加工，中标人须按要求执行，所需费用已包含在报价中，不另外列支。

10. 所提供的水果应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机

械损伤，带有芳香味。

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

12. 蔬果卫生质量要求符合相关部门规定的食品中农药最大残留限量。中标人随货提供无农药残留检测报告，以及农业部门认定的机构出具的检验合格证明。

13. 豆制品不含色素、有毒有害添加剂等，符合国家加工食品安全标准。

14. 糕点具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变），无虫蛀、结块、挂丝或杂质异物，符合国家加工食品安全标准。

15. 称重要求：

（1）新鲜肉类、新鲜水产类及蔬果直接称重验收。

（2）冻肉类：双方各随机抽取每品种货物一箱，去包装，在流动的 10-25℃清水中浸泡解冻至表面冰层融化，个体能够分离为止，充分摊开货物沥水三分钟后称重，取双方抽取样本的均值为该产品本批次货物的验收重量。

16. 要求提供动植物检疫合格证明的产品，抽查发现中标人提供证明不全问题的处理：

（1）整批食材没有资质的机构出具的动植物检疫合格证明的，全部退货；

（2）抽查发现部分食材没有资质的机构出具的动植物检疫合格证明，加抽 15%（含）。两次抽查数 50%（含）以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50%以下（不含）没有动植物检疫合格证明的，将没有动植物检疫合格证明的货物退货。

（3）整批食材有省、地市出具的动植物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽 15%（含）。两次抽查数 50%以上（含）没有产品合格证明的，全部退货；50%以下（不含）没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货。

（4）肉制品没有疾病控制或质量技术监督部门出具的当批次同类产品半年内有效检验报告的，作退货处理；随箱产品合格证不齐全的，加抽 15%（含）。两次抽查数 50%以上（含）没有产品合格证明的，全部退货；50%以下（不含）没有产品合格证明的，将无产品合格证明的食材退货。

17. 中标人不得提供有安全质量问题的食品，包括：

①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。

②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。

③病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。

④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。

⑤被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。

⑥超过保质期的食品。

⑦水产品中发现河豚。

⑧假冒伪劣等其他不符合食品安全标准或者要求的食品。

采购包3适用

1. 中标人必须按照《中华人民共和国食品安全法》《乳品质量安全监督管理条例》以及最新发布的《国家“学生饮用奶计划”推广管理办法》等相关法律法规和国家食品安全标准规定，提供采购人所需学生奶、非学生奶的牛奶和酸奶，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，学生奶包装上须有中国学生饮用奶标志。

3. 中标人供应的学生饮用奶规格应不低于 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. 面包蛋糕均应为制成品，可直接食用，每份不低于 50 克。不得使用非食用物质和塑化剂，所使用的食品添加剂不得超过国家相关卫生标准，不能出现过期、变质等情况。

8. 所有水果在交付采购人前按采购人需求进行前期处理，使用率达到 95%以上。如采购人要求去皮、切块等简单加工，中标人须按要求执行，所需费用已包含在报价中，不另外列支。

9. 所提供的水果应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤，带有芳香味。

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

11. 水果卫生质量应符合相关部门规定的食品中农药最大残留限量。中标人随货提供无农药残留检测报告，以及农业部门认定的机构出具的检验合格证明。

12. 中标人不得提供有安全质量问题的食品，包括：

①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。

②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。

③被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。

④超过保质期的食品。

⑤假冒伪劣等其他不符合食品安全标准或者要求的食品。

（四）交货时间

1. 为确保食材的新鲜和对采购人供应的及时性，对采购人日常下达的订单，中标人应在采购人指定的时间内如数送达。

2. 采购人提前一天向中标人发出订货通知单，中标人按照采购人规定的时间要求提前送到指定地点。特殊情况需要提前送达的，采购人另行通知。每次收到采购人的电子信息（如微信或 QQ 或邮件等）或者电话或者传真等任一方式订购单通知订购品种、数量后，中标人无条件送货到采购人指定地点，采购人工作人员过秤验收并记录。早上送货到达时间应在 6 时 30 分至 7 时 20 分之间。因特殊情况需要中标人临时供应食材的，中标人须在接到通知后的 30 分钟内将货物送达指定地点，待采购人验收、核对后，供货方为完成。具体送货时间有变化的，由采购人通知时约定。

（五）产品验收及退（补）货相关流程

1. 做好卸货前的检查。双方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。中标人的送货单须详细注明商品的品种、单价、数量。

2. 采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查物资的质量，按索票、验证、抽查、过磅、入库的程序完成验收，中标人可提供原件的留原件；若原件只有一份而无法提供给采购人查验，查验后索取复印件留存。

3. 每批次每种货物均抽查验收，抽查率不低于 15%。

4. 验收工作人员按采购文件的质量要求对食材进行抽查，检查相关文件，以确保食材品

种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食材有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。对食材损坏情况进行拍照并存档。对于验收的全部信息数据，采购人验收人员应和中标人人员一起确认，并保留双方签字单据。

5. 采购人按合同要求对商品进行验收，对不符合规格要求的商品，或送货单出现涂改，或送货单标记不清的，或整批食材无提供或缺少溯源要求的相应票证的，或出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致食物性质改变的，或冻品类、冻肉、冻副产品等冰鲜类食品注冰明显的，中标人必须无条件退货。中标人供货时未能履行合同所定事项，或供应不合格的或假冒伪劣或以次充好的食材或供货时的食材与中标人在投标文件中的承诺不符，采购人退货后将记录在案。

6. 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，按“违约责任”中有关“提供假冒伪劣（国家公布或鉴定结果确定的假冒伪劣产品）或过期或变质或有毒食品的”的条款进行处理。

7. 若抽查未发现产品质量问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知采购人验收小组及中标人，将问题产品退货处理。

8. 退（补）货流程

对不符合质量要求的食材由采购人的验收人员提出退货，且必须在确定退货的 30 分钟内补送完成。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，对数量不足或部分退货的，责成中标人以不影响货物供应为前提尽快补送。若中标人无法补齐数量的，由采购人自行采购，中标人应承担违约责任并赔偿采购人由此造成的经济损失。（对有碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给中标人）

退货记录表

中标人 名称		产品 名称		进货 日期		进货 数量	
生产商 名称		验收 部门		验收 时间		退货 数量	
退货原因							
退货申请人		采购人意见		签名：			
中标人签名							

			年 月 日
--	--	--	-------

9. 验收记录

对每次验收的货物均记录货物名称、数量、验收情况等事项，并由送货人签名确认。

（六）验收要求

1. 所有产品应满足采购文件中关于各类食材具体要求的内容。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。如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准；这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。

2. 中标人应提供正规生产的无毒、无虫害、无污染、无辐射、无侵权、质量合格的产品，符合国家有关卫生、质量、包装、标志和标准要求。

3. 中标人根据采购人实际要求配送，并按要求进行加工。中标人供应的食材种类应具有多样性和季节性，以保证新鲜感。

4. 货物重量验收：来货量大于订货量时按订货量验收，来货量小于订货量的 85%，则告知中标人必须在 1 小时内补齐；若无法补齐数量，由采购人自行采购，中标人应承担采购人由此造成的经济损失并接受处罚。

5. 送货品种必须与订货品种一致。

6. 除不可抗力或采购人提出主动变更外，中标人不得擅自更改配送的订单内容。应严格按招标要求和投标承诺（含商标、名称、产地、规格和重量等）供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通等情况确需变更订单内容的，中标人应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人的同意后方可变更。

7. 溯源要求：中标人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，所有提供的食材必须具有可溯源的合法凭证。如有效的营业执照、生产经营许可证、动物检疫合格证明、动物防疫条件合格证、产地证明或者购货凭证、合格证明文件、检验报告等资料。

8. 所有的产品为非转基因食品。

（七）服务管理规定

1. 中标人须接受采购人的监督、管理。

2. 中标人须具备必要的食品检验检测能力。中标人每季度须委托第三方具有资质的质检机构对中标人提供的产品进行抽检，并出具检测报告，若抽检发现有不合格产品，采购人有权终止合同，并将结果送交相关职能部门按规定进行处理。

3. 中标人应具有一定的货物存储能力，以保证食材的正常供应。

4. 中标人必须依据有关法律法规和文件的要求，建立健全的食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等保证食品安全的规章制度，对职工进行食品安全知识培训，加强食品检验工作。鼓励企业符合良好生产规范要求，制定相关的管理制度或管理体系，使用食品质量安全溯源系统（软件来源须合法），提高食品安全管理水平。鼓励企业自有或有合作的种植养殖基地。中标人应有切实可行的应急保障措施以应对紧急配送、安全（监管和食品卫生）事故。

5. 中标人须为食品公共安全购买不低于 1000 万元的食品安全责任保险。

6. 中标人应当制定因食材中毒或者其他食源性疾患，以及因交通、天气等原因不能按时送达食材等突发事件的应急预案，确保食材配送不中断。

（八）服务人员要求

1. 中标人需为本项目配备一名项目负责人，负责与采购人沟通协调工作及食材供应的全面日常管理工作。

2. 中标人必须明确产品质量安全责任人。配备足够的食品经营有关人员，有关人员有食品从业人员健康证明。

3. 每次配送食材，中标人必须安排不少于 3 个配送人员（含司机）分别负责送货，负责货物的运输、过秤、屠宰，并协助采购人验收货物。中标人指定的配送人员必须穿着便于辨认的工衣和佩戴胸卡，其行为必须严格遵守采购人各项规章制度，不得做出有损采购人形象和利益的事情。

4. 合同生效后，中标人须提供配送团队成员的运送人员姓名、联系电话、身份证号码以及健康证号信息，并附《无违法犯罪记录证明》、劳动合同或近三个月在中标人单位购买的社保证明、健康证明复印件交采购人备案，提交复印件时须同时提供原件以供核对。

5. 中标人须按其投标文件中承诺提供的项目组人员投入到本项目中，在合同期内不得擅自更换。中标人如因工作安排或其他原因，需要更换项目组人员时，应事前向采购人提出书面申请，未经采购人同意，不得更换人员。

6. 采购人有权以书面形式要求中标人更换不能按规定履行合同的人员。

7. 采购人要求或同意更换的人员，其资历和经验须不低于被更换人员，并须获得采购人的认可，由此产生的费用由中标人承担。

8. 中标人对其投入的服务人员的人身安全承担全部责任。

（九）投诉跟踪服务要求

1. 中标人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。对采购人的

投诉与通知，必须在采购人指定的时间内处理完毕，若突发事件不能在短时间内解决，中标人必须采取应急措施，或按采购人认可的应急方案执行，不得影响采购人的正常工作业务。

2. 服务期内，采购人有权按本项目的管理要求对中标人进行不定期检查，若对不合格的管理服务提出警告后仍未得到有效解决，采购人有权终止管理合同。

（十）服务质量考核

1. 中标人须及时对采购人提出存在的问题作出响应并实施整改，若不改正，采购人有权终止合同。

2. 采购人每月对中标人进行考核，满分为 100 分。若中标人月度考核得分不低于 90 分的，在次月进行结算款项时不扣减结算款。若中标人月度考核得分低于 90 分的，在次月进行结算款项时将扣减相应结算金额【扣减金额=（90-月度考核得分）×500 元/分】。

3. 在一个服务年度内，若中标人月度考核得分低于 70 分的次数或被警告的次数累计达到 3 次的，视为年度考核不合格；没有发生上述情形的，视为年度考核合格。

4. 以下考核细则内容为基本要求，采购人可根据实际情况进行修改或补充：

项类	序号	考核细则
供货环节	1	擅自更改供应产品品牌、规格和质量的，每次扣5分。
	2	未按采购计划的品种、数量、时间进行供货的（提前一天与采购人协商除外），每次扣3分，并警告一次。
	3	提供虚假检验报告等相关票证的，每次扣20分。
	4	未按要求随货提供相关票证的，每次扣2分。
	5	未按采购人规定秩序进行卸货的，每次扣2分。
	6	在包装、运输、装卸等环节发生疏漏，不符合食品卫生要求，每次扣3分。
	7	冷藏、冷冻食品不采用冷链车配送，每次扣5分。
	8	发生退货情况，造成产品无法按时供应的，每发生一次扣15分。
	9	发生短缺的情况，每项次扣2分（若短缺量达到该类产品配送总量5%以上，则每项扣3分）；未按要求在不影响采购人使用的情况下按实际下单数量补足的，每次扣5分。
食品质量	10	发现个别质量不合格食品的，每个种类每次扣5分。
	11	整批食品验收不合格，每拒收一批次扣12分。
	12	提供的食品出现滥竽充数情况，每次扣2分。
	13	滥用或过量使用食品添加剂、发现使用劣质原料、抗生素激素等有害物质，每次扣8分，并警告一次。
	14	因食品出现质量问题造成食物中毒等安全事故的，每次扣15分，并警告一次。

项类	序号	考核细则
其他情况	15	食品出现质量问题，中标人不积极配合查找原因，不及时反馈处理结果的，每次扣2分，并警告一次。
	16	把采购人验收不合格退货的食品重新配送给采购人的，每次扣5分。
	17	对采购人提出的合理建议未能在约定期限内回复的，每次扣2分。
	18	中标人组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时通知采购人，造成无法及时联系的，每次扣2分。
	19	中标人工作人员不遵守采购人各项管理规定，每次扣5分。
	20	被媒体负面曝光的，每宗扣10分。
	21	用户投诉，情况属实的，每宗扣2分。
	22	发生中标人与商超或市场串通，故意抬高价格的，每次扣15分。
	23	没有建立、健全本单位安全生产责任制，制定安全生产规章制度和操作规程，或违反制度操作的，每次扣5分。
	24	没有相关应急预案的，每次扣3分。
	25	未经采购人书面同意擅自更换项目组人员，每次扣3分。
	26	工作人员无正当理由与采购人的人员争执，每次扣2分。
	27	发生其他违约事件的，每次扣5分。

（十一）知识产权和保密要求

1. 中标人须保证采购人在中华人民共和国境内使用其产品、服务或其任何一部分时，享有不受限制的使用权，如有第三方向采购人提出侵犯其专利权、商标权或其他知识产权的主张，该责任由中标人承担。中标人的投标报价已包含所有应向所有权人支付的专利权、商标权或其他知识产权的一切相关费用。

2. 中标人应对本项目实施过程中涉及的有关资料及合同具体内容等项目相关资料进行保密。未经采购人书面许可，中标人不得以任何方式向第三方透露，且保密责任不因合同的中止或解除而失效。如有关文档和数据资料被泄密，给采购人造成损失的，由中标人应承担赔偿责任；构成犯罪的，依法追究中标人刑事责任。

（十二）违约责任

1. 中标人如经有关部门证明确因不可抗力无法按时交货，采购人仍然需要中标人交货的，中标人可以迟延交货，不按违约处理。采购人如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知中标人。除上述情况外，中标人不得因其他任何理由延迟送货。

2. 除了执行“服务质量考核”的结算款扣减规定外，中标人月度考核得分低于 70 分次数或被警告次数累计达到 3 次的，采购人有权解除合同。

3. 采购人认为中标人供货质量与采购需求不符的，双方协商不成时，将通过第三方鉴定检测机构进行鉴定。如鉴定结果符合质量要求的，检测费由采购人支付。如鉴定结果为不符合质量要求或假冒伪劣产品的，检测费由中标人支付。

4. 中标人提供假冒伪劣（国家公布或鉴定结果确定的假冒伪劣产品）或过期或变质或有毒食品的，一经发现，中标人必须按采购人要求无条件退货或换货，同时中标人必须支付人民币 10000 元/次的违约金。经有关单位鉴定原因后，如确实因食用中标人所供产品而导致食品安全事故的，中标人须负担全数的医药费、误工费、事故处理费等，并承担相应的民事及刑事法律责任。采购人有权解除合同。

5. 中标人出现以下任一情形的，采购人有权解除合同。中标人对其违约行为给采购人造成的损失必须作出赔偿。

- （1）中标人擅自将项目转包或分包给第三方的。
- （2）发现中标人提供伪造的相关证明文件的。
- （3）中标人不按要求退换货的。
- （4）中标人拒绝供应食材或出现供货能力不足的现象。
- （5）采购人有证据证明中标人无继续履约能力。
- （6）中标人在服务期内被相关行政主管部门取消经营资格的。
- （7）中标人泄露采购人的商业秘密，泄密造成采购人损失的。

6. 中标人发生上述违约行为的，中标人须在违约行为发生之日的 5 个工作日内将所涉及的违约金（赔偿金）存入采购人的指定账户。中标人未按要求支付违约金（赔偿金）的，采购人有权解除合同。

7. 其他违约责任按中华人民共和国相关法律法规处理。

第三部分 投标人须知

投标人须知一览表

序号	项目	主 要 内 容															
1	预算金额	<table border="1"> <thead> <tr> <th>包号</th><th>每年预算金额（元）</th><th>3 年预算总金额（元）</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>采购包 1</td><td>7,569,600.00</td><td>22,708,800.00</td></tr> <tr> <td>采购包 2</td><td>8,864,400.00</td><td>26,593,200.00</td></tr> <tr> <td>采购包 3</td><td>3,486,000.00</td><td>10,458,000.00</td></tr> <tr> <td colspan="2">项目总预算</td><td>59,760,000.00</td></tr> </tbody> </table>	包号	每年预算金额（元）	3 年预算总金额（元）	采购包 1	7,569,600.00	22,708,800.00	采购包 2	8,864,400.00	26,593,200.00	采购包 3	3,486,000.00	10,458,000.00	项目总预算		59,760,000.00
包号	每年预算金额（元）	3 年预算总金额（元）															
采购包 1	7,569,600.00	22,708,800.00															
采购包 2	8,864,400.00	26,593,200.00															
采购包 3	3,486,000.00	10,458,000.00															
项目总预算		59,760,000.00															
2	有效报价范围	0.00%<投标折扣率≤85.00%，且必须为固定值（例如 80.00%），不接受区间值（例如 80.00%-85.00%）（适用于各采购包）															
3	投标保证金	本项目无需递交投标保证金															
4	中标服务费	各采购包的中标人分别向采购代理机构交纳中标服务费。分别以相应采购包预算总金额为计费基数，参照国家计委《招标代理服务收费管理暂行办法》（计价格〔2002〕1980 号）文件中规定“服务类”标准的 46.80%计收。															
5	中标服务费支付方式	中标服务费以转账形式缴交。 采购代理机构账户： 开户银行：招商银行股份有限公司佛山南海支行 账户名称：广东友信达工程咨询有限公司 账号：757904818210801。															
6	统一结算币种	均不计息以人民币元结算															
7	投标有效期	递交投标文件之日起 90 天。中标人的投标有效期延续到合同终止日。															
8	投标文件数量	投标文件一式七份（其中，正本一份和副本六份），开标一览表一份，电子文件（光盘或 U 盘）一份。【电子文件内容为投标文件正本扫描件及投标文件 WORD 文档等可编辑格式文件。															

序号	项目	主 要 内 容
		不留密码，无病毒，不压缩。电子文件与纸质文件内容不同，以盖章的纸质文件正本为准】
9	现场考察或者 开标前答疑会	本项目不召开现场考察或者开标前答疑会。

一、说 明

1. 适用范围

1.1. 采购文件适用于投标邀请函中所述项目的采购。

2. 定义

2.1. “采购人”是指：佛山市南海区石英实验学校。

2.2. “采购代理机构”是指：广东友信达工程咨询有限公司。

2.3. “招标采购单位”是指：采购人。

2.4. 合格的投标人

符合采购公告规定的资格要求。

2.5. “中标人”是指经法定程序确定并授予合同的投标人。

3. 合格的货物和服务

3.1. “货物”是指投标人制造或组织符合采购文件要求的货物等。投标人综合考虑节能、节水、环保、循环、低碳、再生、有机等因素。投标的货物必须是其合法生产的符合货物来源地有关标准要求的货物，并满足采购文件规定的规格、参数、质量、价格、有效期、售后服务等要求。

3.2. “服务”是指除货物和工程以外的其他采购对象，“合格的服务”是指投标人按采购文件的规定，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，向采购人提供满足采购文件规定的需求或特定目标的服务。

3.3. 投标人须保证，采购人在中华人民共和国接受和使用投标人所提供服务的全部或任何一部分时，或者在享有合同的全部或部分权益时，免受第三方以侵犯其合法权益（例如侵犯其专利权、商标权、著作权或其他知识产权等）而提出的任何求偿责任起诉。否则，投标人须承担采购人与此相关的一切损失（包括且不限于：诉讼费、律师费、经裁定由采购人承担的任何费用、导致采购人需重新采购所产生的一切费用及时间费用损失等）。

4. 投标费用

- 4.1. 投标人应承担所有与准备和参加投标有关的费用。不论投标的结果如何，采购代理机构和采购人均无义务和责任承担这些费用。
- 4.2. 中标人必须按规定向采购代理机构交纳采购代理服务费。采购代理服务费金额缴交方式及时间详见“投标人须知一览表”内容。

二、采购文件

5. 采购文件的构成

- 5.1. 采购文件由下列文件以及在招标过程中发出的修正和补充文件组成：

- (1) 投标邀请函
- (2) 采购项目内容
- (3) 投标人须知
- (4) 合同书格式
- (5) 投标文件格式
- (6) 评审细则

- 5.2. 投标人应认真阅读并充分理解采购文件的全部内容（包括所有的补充、修改内容、重要事项、格式、条款和技术规范、参数及要求等）。投标人没有按照采购文件要求提交全部资料，或者投标没有对采购文件在各方面都做出实质性响应，这是投标人的风险，有可能导致其投标被拒绝，或被认定为无效投标或被确定为投标无效。

- 5.3. 采购文件是编制投标文件、评标、定标及中标后签订合同的重要依据。

6. 采购文件的现场考察、答疑

- 6.1. 采购人或者采购代理机构可以在采购文件提供期限截止后，组织已获取采购文件的潜在投标人现场考察或者召开开标前答疑会。
- 6.2. 关于本项目是否组织现场考察或者召开开标前答疑会的情况详见《投标人须知一览表》的“现场考察或者开标前答疑会”内容。

- 6.3. 任何要求对采购文件进行答疑的投标人，均应以书面形式在公示期间或者自公示期满之日起七个工作日内通知广东友信达工程咨询有限公司。广东友信达工程咨询有限公司将组织采购人对投标人所要求答疑的内容以网上公告形式予以答复。必要时，将组织相关专家召开开标前答疑会，并将会议内容以网上公告的形式发布（答复中不包括问题的来源）。
- 6.4. 投标人在规定的时间内未对采购文件提出疑问的，将被视为无异议。对采购文件中描述有歧义或前后不一致的地方，评标委员会有权进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个投标人。

7. 采购文件的澄清或者修改

- 7.1. 采购人或者采购代理机构可以对已发出的采购文件进行必要的澄清或者修改，澄清或者修改内容在原公告发布媒体上发布澄清公告。澄清或者修改的内容为采购文件的组成部分。
- 7.2. 澄清或者修改的内容可能影响采购文件编制的，采购人或者采购代理机构在投标截止时间至少 15 日前，以书面形式通知所有获取采购文件的潜在投标人；不足 15 日的，采购人或者采购代理机构顺延提交投标文件的截止时间。

三、投标文件的编制和数量

8. 投标的语言

- 8.1. 投标人提交的投标文件以及投标人与采购人就有关投标的所有来往函电均应使用中文。投标人提交的支持文件或印刷的资料可以用另一种语言，但相应内容应附有中文翻译本，在解释投标文件的修改内容时以中文翻译本为准。对中文翻译有异议的，以权威机构的译本为准。

9. 投标文件编制

- 9.1. 投标人应当按照采购文件的要求编制投标文件。投标文件应当对采购文件提出的要求和条件作出明确响应。

- 9.2. 投标人对其投标文件的编制应按要求装订和封装。对未经装订的投标文件可能发生的文件散落或缺损，由此产生的后果由投标人承担。
- 9.3. 投标人应完整、真实、准确地填写采购文件中规定的所有内容。
- 9.4. 投标人必须对投标文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件接受采购人及监督管理部门等对其中任何资料进行核实的要求。
- 9.5. 如果因为投标人投标文件填报的内容不详，或没有提供采购文件中所要求的全部资料及数据，由此造成的后果，其责任由投标人承担。
- 9.6. 投标报价是以投标人可独立履行项目合同义务，通过合理预测与准确核算后，可达到预期设计功能和常规使用效果，在满足约定的验收标准，符合自身合法利益的前提下作出的综合性合理报价。在投标文件和合同书中未明确列述、投标方案遗漏失误、市场剧变因素、应预见和不可预见的费用等，均视为已完全考虑并包括在投标总价之内。
- 9.7. 投标人应预见其超出常规、具有特别意义、会引起竞争非议、有可能影响产品质量或者不能诚信履约的报价会对其投标有效性造成不良影响。投标人应自觉对其作出特别说明并提供相关证明材料以证明该报价的合理性。
- 9.8. 除非采购文件另有规定或许可，投标人提供的货物及服务均以人民币进行报价。
- 9.9. 投标人应当遵循公平竞争的原则，不得恶意串通，不得妨碍其他投标人的竞争行为，不得损害采购人或者其他投标人的合法权益。
- 9.10. 在评标过程中发现投标人有上述情形的，评标委员会认定其投标无效，并书面报告上级管理部门。
- 9.11. 投标人根据采购文件的规定和采购项目的实际情况，拟在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作分包的，应当在投标文件中载明分包承担主体，分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包。

10. 投标要求

- 10.1. 本项目只允许投标人有一个投标方案，每个投标人只能有一个报价。投标报价不得超过采购文件中规定的报价范围。

11. 本项目不接受联合体投标。

12. 投标人资格证明文件

12.1. 投标人应按采购文件的要求，提交证明其有资格参加投标和中标后有履行合同能力的文件，并作为其投标文件的组成部分。资格证明文件必须真实有效，复印件必须加盖单位公章。

13. 投标有效期

13.1. 投标有效期从提交投标文件的截止之日起算，具体单位时间详见《投标人须知一览表》的“投标有效期”内容。投标文件中承诺的投标有效期应当不少于采购文件中载明的投标有效期。

14. 投标保证金

14.1. 本项目无需递交投标保证金。

15. 投标文件的数量和签署

15.1. 投标文件的数量要求详见《投标人须知一览表》。

15.2. 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/负责人或经其正式授权的代表签字。授权代表须出具书面授权证明，其《法定代表人/负责人授权委托书》应附在投标文件中。

15.3. 投标文件中的任何重要的插字、涂改和增删，必须由法定代表人/负责人或经其正式授权的代表在旁边签章或签字。

四、投标文件的递交

16. 投标的截止期

16.1. 提交投标文件的截止时间详见采购公告。

16.2. 投标人应当在采购文件要求提交投标文件的截止时间前，将投标文件密封送达投标地点。采购人或者采购代理机构收到投标文件后，如实记载投标文件的送达时间和密封情况，签收保存，并向投标人出具签收回执。任何单位和个人不得在开标前开启投标文件。

17. 投标文件的密封和标记

17.1. 为方便开标时唱标，投标人应将《开标一览表》一份单独密封提交，并在信封上清晰地标明“开标一览表”字样。若此《开标一览表》与投标文件中的《开标一览表》内容不一致，以投标文件正本为准。

17.2. 投标文件的每份文件必须分别固定装订成册（不得采用活页形式），并在文件封面上清楚地标明“正本”或“副本”字样。副本内容可以是正本内容的复印件。若副本与正本不一致，以正本为准。建议投标人将投标文件正本和所有的副本密封包装在同一个密封袋内。

17.3. 电子文件单独密封提交，并在信封上清晰标明“投标文件电子版”字样。

17.4. 信封或投标文件外包装上应当注明项目名称、项目编号和“在 2026 年 8 月 9 日 9 时 30 分之前不得启封”的字样（可参考《附件二 外包装封面参考格式》），封口处应加盖投标人印章或密封章。

17.5. 逾期送达或者未按照采购文件要求密封的投标文件，采购人、采购代理机构将拒收。投标人所提交的投标文件在评标结束后，无论中标与否都不退还。

18. 投标文件的补充、修改或者撤回

18.1. 投标人在投标截止时间之前，可以对所递交的投标文件进行补充、修改或者撤回，并书面通知采购人或者采购代理机构。补充、修改的内容应当按照采购文件要求签署、盖章、密封后，作为投标文件的组成部分。

五、开标、评标定标（详见后附《评审细则》）

六、确定评审结果

19. 中标通知

19.1. 中标结果将在指定媒体上公告，并向中标人签发《中标通知书》，不在中标名单之列者即默认为落标，对中标与落标原因不做任何解释。

19.2. 在未取得合法理由并获得批复前，中标人擅自放弃中标资格，则须承担相应的违约处罚责任，并赔偿采购人由此所造成的一切经济损失。

20. 合同签订与跟踪

20.1. 中标人须于中标通知书发出之日起 30 日内与采购人签订采购合同。采购合同须经采购代理机构鉴证，如对抗或拖延履行签订合同的责任和义务，将没收其投标保证金。合同标的、数量、金额、服务承诺、履约方式等必须与采购文件和中标人的投标文件保持一致。采购人或代理机构不得在采购文件未约定的情况下向中标人提出不合理要求。

20.2. 采购合同履行中，采购人追加与合同标的相同的服务的采购金额不得超过原合同采购金额的 10%，即内容只能是增加原合同规定的服务的数量，不能改变原合同其他条款，并在确保有采购资金支付的前提下与投标人签订补充合同。

20.3. 采购文件、中标人的投标文件及相关澄清材料，均作为合同订立的依据。对投标文件及澄清文件中出现歧义、不确定的内容等解释均以本项目评审专家的理解确认为准。

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

七、其他

21. 质疑与处理

21.1. 投标人认为采购文件、采购过程、中标或者成交结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起 7 个工作日内（潜在投标人已依法获取其可质疑的采购文件的，可以对该文件提出质疑。对采购文件提出质疑的，应当在采购文件公告期限届满之日起 7 个工作日内提出。）以实名书面形式向采购代理机构或采购人提交质疑申诉，质疑内容不得含有虚假、恶意成分。依照谁主张谁举证的原则，质疑者必须同时提交相关确凿的证据材料和注明事实的确切来源，

对捏造事实、滥用维权扰乱采购秩序的恶意质疑者，或举证不全、查无实据被驳回次数在一年内达三次以上的，将纳入不良行为记录并承担相应的法律责任。若对采购方案中存有倾向性、歧视性等影响公平竞争的内容提出质疑的，应在公示期间或者自期满之日起七个工作日内以书面形式直接向委托的采购代理机构提出，同时知会采购人。

21.2. 对中标候选人或投标人之间的投标行为提出质疑时，被质疑者对举证材料须给予书面澄清回复，其投标文件内容须公开接受任何形式的审查核实。

21.3. 对出现有违公平竞争、对中标候选人提出的质疑未获有效解决等情况时，可由相关责任归属部门组织会审，或提请评委会内的部分主要专家成员进行复审，复审时各相关当事人须同时列席并就质疑内容进行举证和接受质询，评委会最终的表决意见报经管理部门批复后即作为复审结果，各当事人均予以尊重服从。

22. 投诉

22.1. 质疑投标人对采购人、采购代理机构的质疑答复不满意，或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在质疑答复期满后 15 个工作日内向监督管理部门投诉。监督管理部门在收到投诉后 30 个工作日内，对投诉事项作出处理，并以书面形式通知投诉人和与投诉事项有关的当事人。投诉应当有明确的请求和必要的证明材料，投标人投诉的事项不得超出已质疑的事项的范围。监督管理部门必要时可以进行调查取证或者组织质证。对依法进行调查取证的，投诉投标人与投诉有关的当事人应当如实反映情况，并提供相关材料。捏造事实、提供虚假材料或者以非法手段取得证明材料进行投诉的，应当予以驳回，并承担法律责任。

23. 终止招标

23.1. 如发生终止招标的情况，采购人或者采购代理机构将及时在原公告发布媒体上发布终止公告，并以书面形式通知已经获取采购文件的潜在投标人，并将项目实施情况和采购任务取消原因报告管理部门。已经收取采购文件费用或者投标保证金的，将在终止采购活动后 5 个工作日内，退还所收取的采购文件费用和所收取的投标保证金及其在银行产生的孳息。

第四部分 合同书格式

（附注：本合同为合同的参考文本，合同签订前可根据项目的具体要求进行修订。本合同所有条款均在签订合同时编制，确定合同内容依据为采购文件和投标文件及相关确认文件。项目重要内容可作为附件。）

采购项目合同书

项目编号: YXD2026032

项目名称：佛山市南海区石英实验学校食材配送服务项目

采购包:_____

甲方：佛山市南海区石英实验学校

乙 方： (中标人名称)

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。

采购项目合同书

项目名称：佛山市南海区石英实验学校食材配送服务项目

项目编号: YXD2026032

甲方：佛山市南海区石英实验学校

乙 方： （中标人名称）

采购包:

根据《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:

1. 本项目内容为佛山市南海区石英实验学校提供食材配送服务。预计学生用餐约 2900 人，教职员约 300 人，用餐人数合计约 3200 人。本采购包具体情况如下：

包号	采购标的	每年预算金额（元）	（3年）预算总金额（元）

2. 本项目供应数量事先不确定，本项目采购包预算总金额参考过往供应量进行设定。本项目供应食材的具体数量和品种需根据实际发生进行计算，在采购额度上限（采购包预算总金额）的范围内按实结算。甲方不保证服务期内乙方的供应量。

3. 乙方须在合同履行期间内保证对甲方的产品供应。若乙方自动放弃服务资格或被取消服务资格，或因乙方供应能力不足影响项目供应的，甲方有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。该采购包未完成的服务内容将由新服务单位（指甲方选择的本项目其他采购包的中标人）负责履行，甲方不再对该采购包组织重新招标。乙方被解除合同后，在合同解除之日至新服务单位投入服务之日的期间内，乙方须继续按合同要求服务至新服务单位与乙方完成交接，费用按原合同规定计算。

4. 乙方不得将中标项目转让或分包给他人，否则，甲方有权单方面终止合同，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

二、基本合同条款一览表

序号	合同条款	内 容
1	采购额度上限	人民币 元 最终结算支付金额以实际供货量的结算金额为准。
2	合同折扣率	
3	合同金额包含内容	1. 本项目结算支付均以人民币为货币单位。 2. 本项目结算单价及合价为全包价，包括但不限于产品供应、初加工服务费、初加工自然损耗费用、市场调查、包装、配送运输、装卸、搬运、不合格货物的退换、人工费（社保、节假日慰问金等）、交通、运营、保险、检测、检验、验收、售后服务、税费、其他伴随服务费用及合同实施过程中的应预见和不可预见费用等完成本招标内容所需的一切费用。甲方不再支付任何额外费用。
4	结算方式	1. 合同结算价： 每月各类食材的结算金额=Σ 当月各类食材的供货基准价×合同折扣率×当月累计每日实际供货量—考核等引起的费用扣除（如有） 2. 供货基准价格按以下顺序及规则确定： 2.1 佛山市发展和改革局在官方网站上公布的《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/）中对应产品的价格作为计价基础，采用南海区每月1日和15日（如遇节假日则顺延至最近的一个工作日）对应产品价格的平均价格，作为当月结算的供货基准价。 2.2 上述网站没有公布价格的产品，其供货基准价格为距离学校半径5公里范围内的商超和市场的正常销售价格的最低者。（乙方提供相应产品价格图片，甲方可在双方确定结算基准价的同一天到对应商超和市场进行抽查拍照取证，以便比对。每月一次，双方约定具体时间） 2.3 通过以上两种方式均不能确定价格的产品，以甲方和乙方协商确定的金额作为供货基准价。

		3. 在服务期内,甲方累计支付的结算金额不超过采购额度上限【元】。 4. 乙方不得与商超和市场串通,故意抬高价格。
5	付款方式	1. 配送产品款项按月结算支付,在办理付款手续之前双方须对供应货物的品种、数量、单价、金额进行统计,并结合考核等引起的费用扣除情况(如有)进行计算,经双方核实无误后进行结算支付。 2. 乙方在完成当月供货服务后,于次月 15 日前(寒、暑假除外)向甲方申请付款,甲方收到申请后在 7 个工作日内办理相关结算支付手续。 3. 付款要求: (1) 乙方请款前须按甲方要求提供书面请款函、相关附件材料及有效等额的增值税普通发票。否则,甲方有权延迟支付款项,并不承担任何违约责任。 (2) 前款规定的付款时间为向甲方或甲方上级支付部门提出办理支付申请手续的时间(不含部门审核的时间),在规定时间内提出支付申请手续,即视为甲方已按期支付。因支付审批流程及办理手续而造成合同费用支付进度有所推迟,导致甲方逾期付款的,甲方不承担逾期付款的责任。 (3) 开具发票:乙方收款时必须持有效增值税普通发票。收款方、出具发票方、合同乙方均必须与中标人名称一致。 (4) 付款期间如因特殊情况需调整,由双方协商处理。
6	实施地点	佛山市南海区石英实验学校内甲方指定地点
7	实施期限	合同履行期限:自采购包合同约定履行之日起满 3 年期结束,或实际结算金额达到相应采购包预算总金额后结束,以先发生者为准。 供货期:以学年为单位。首期具体服务时间从合同签订之日开始。
8	合同签订方式	服务合同采用一年一签的方式,如乙方完成年度服务后,年度考核合格的,可续签下一年度的服务合同;否则,甲方有权不再与

		乙方续签合同。 即：本采购包分 3 次签订合同，本次情况如下： （1）本次签订为第 次； （2）本次服务期起止时间： 年 月 日至 年 月 日
9	履约保证金	1. 在合同生效后的 5 个工作日内，乙方以转账、支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式向甲方提交履约保证金，具体提交方式以甲方与乙方最终协商为准。若乙方出具保函的，该保函有效期必须覆盖合同有效期。（注：上述保函是指不可撤销、不可转让的见索即付独立保函。）乙方未根据采购文件要求按时足额支付履约保证金的，甲方有权终止合同，由此造成的一切损失由乙方自行承担。 2. 履约保证金金额：人民币 8 万元。 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. 乙方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 30 个工作日内无息退还。 5. 在本项目合同执行期间，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直接在履约保证金中扣除并书面通知乙方。乙方在收到甲方的通知后，应在 5 个工作日内补足被扣除的保证金，否则甲方有权从应付货款中扣除相应金额的款项，且不须征得乙方同意。 6. 乙方在合同履行期间保证对甲方的货物供应，若中标后反悔或不能履行合同的，甲方有权单方面终止合同并不予退还全额履约保证金，由此产生的一切经济损失由该乙方自行承担。

三、服务要求：

（一）食材运送与卸货服务要求

1. 乙方要无条件提供运送及卸货服务。
2. 乙方应根据产品特性采用科学合理的运输工具、保存方式以及搬运方法进行运输。每次送货不少于 2 辆送货车（其中一台必须为冷链配送车，保证肉类中心温度控制在-2~7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断）。

3. 食品运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内舱，包括地面、墙面和顶，应为抗腐蚀、防潮，防虫、防鼠的设计，车厢内无不良气味、异味。

4. 整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期保养，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒温的环境中。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。对温度有要求的产品应按产品温度控制标准进行控温，建立物流全程温度记录制度，相关记录保存时间要超过产品保质期不少于 6 个月。

5. 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。保证运输过程冷链不中断。

6. 运输及卸货环节的食品堆放须科学合理，避免日晒、雨淋、机械损伤、食品的交叉污染等影响食物质量情况发生。

7. 在卸货环节，应保证冷藏食品脱离冷链的时间不得超过 20 分钟。

（二）主要产品具体要求【签订合同时，保留相应采购包内容，其余删除】

采购包 1 适用

1. 生猪（毛猪）具体要求：

（1）必须符合国家有关动物检验、检疫标准，不含瘦肉精，无哮喘、无烂猪蹄、无外伤等伤病的健康生猪；

（2）每只体重介于 180~220 斤之间；

（3）若为母猪，必须为未产崽的；

（4）每批次产品必须具有有效的动物检疫合格证明。

2. 每批鲜猪肉、猪骨、牛肉等肉类必须来源于正规肉屠宰场。

3. 新鲜肉确保每日新鲜，为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉。每批鲜肉也可以是佛山市及周边城市政府指定的肉联厂发出的鲜肉并提供动物检疫合格证复印件（验收货物时乙方需应甲方要求提供原件以备检查），并注明保鲜期。

4. 每次交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明（随车同行）的《动物检疫合格证明》和《肉品品质检验合格证》。

5. 冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%（含），解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。

6. 所有冷冻食品包装/标签须清晰地列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装

净重、含冰量、生产日期、保质期等相关参数，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 60%。

7. 对肉类及其制品品质要求，必须符合国家食品部门的有关标准和下列要求，包括但不限于以下种类：

序号	品名	质量描述
1	鲜瘦肉	肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫。弹性良好压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉正常气味，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。
2	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。
3	五花肉	肥瘦比例为 3:7（三线肉），肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。
4	带肉叉骨	肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
5	扇骨	形状完整，体冻实坚硬，无冻化现象。
6	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。
7	猪耳	无种猪耳、无毛或少毛、无异味、色泽正常，解冻后与鲜猪耳特征相同。按标准部位分割，外包装箱完好无破损，有生产日期。
8	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，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。
9	猪心	心冠脂肪洁白、组织结实有弹性、用手可挤出鲜红的血液和血凝结块。
10	猪腰	表面有一层光亮的薄膜、呈浅红色，柔软有光泽、有弹性。
11	猪肚	呈浅白色、色泽光润、不带肥油、内部干净、无异物、几乎没有味道。

序号	品名	质量描述
12	猪肺	肉呈红色，有光泽。
13	猪大肠	呈浅黄色，无黑斑，柔软，表面光滑湿润、无异物，几乎没有味道。
14	猪手 (脚)	腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑、肉质有弹性。
15	龙骨	剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油。
16	白条猪	肉质新鲜，去头、去蹄、去板油、去内脏。
17	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、外包装箱完好。
18	猪肉丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。具有猪肉应有的香味。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。
19	肉胶	肉胶呈鲜红色或暗红色，无异味，具有良好的弹性，符合标准的有关规定，其中水分 $\leq 60\%$ ，蛋白质 $\geq 10\%$ ，脂肪 $\leq 25\%$ ，淀粉含量 $\leq 10\%$ 。
20	鲜牛肉	肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无寄生虫，无注水。
21	牛腩	肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。
22	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。
23	牛肉丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。
24	鲜羊肉	肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻、有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。
25	白条羊	去头、去蹄、去内脏。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，或外表湿润，但都不粘手。肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。

序号	品名	质量描述
26	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、外包装箱完好。
27	香菇贡丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。
28	方火腿	表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其他异味。

8. 称重要求

(1) 新鲜肉类直接称重验收。

(2) 冻肉类：双方各随机抽取每品种货物一箱，去包装，在流动的 10-25℃清水中浸泡解冻至表面冰层融化，个体能够分离为止，充分摊开货物沥水三分钟后称重，取双方抽取样本均值为该产品本批次种货物的验收重量。

9. 要求提供动植物检疫合格证明的产品，抽查发现乙方提供证明不全问题的处理：

(1) 整批食材没有资质的机构出具的动植物检疫合格证明的全部退货；

(2) 抽查发现部分食材没有资质的机构出具的动植物检疫合格证明，加抽 15%（含），两次抽查数 50%（含）以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50%以下（不含）没有动植物检疫合格证明的，将没有动植物检疫合格证明的货物退货。

(3) 整批食材有省地市出具的动植物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽 15%（含），两次抽查数 50%以上（含）没有产品合格证的，全部退货；50%以下（不含）没有产品合格证明的，将没有产品合格证明的货物退货。

(4) 肉制品没有疾病控制或质量技术监督部门出具的当批次同类产品半年内有效检验报告，作退货处理；随箱产品合格证不齐全的，加抽 15%（含），两次抽查数 50%以上（含）没有产品合格证的，全部退货；50%以下（不含）没有产品合格证明的，将无产品合格证明的食材退货。

10. 大米质量标准：

(1) 外包装完好，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。剩余保存期不少于保质期的三分之二。

(2) 具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变），无虫蛀结块挂丝或杂质异物；

看碎米粒、黄粒米、杂质是否超标。

(3) 取清洁容器，用温水浸泡少许米，如水面上浮起一层油，应退货处理。

(4) 大米包装规格：50KG/包、30KG/包、15KG/包。

(5) 大米要求的资质证明：

①生产（供应）企业的资质证明（首次供应时提供）：《营业执照》《食品生产许可证》或《食品经营许可证》《全国工业产品生产许可证》等。

②《产品质量检验报告》由具有资质的第三方检测机构出具，每季度一次。

③《出厂检验报告》交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格报告单。

(6) 大米质量符合《大米》(GB1354) 粳米要求，符合国家粮食卫生标准。

11. 食用油要求：

(1) 基本要求：外包装完好，有 SC 开头的生产许可证编号，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

(2) 食用油生产（供应）企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》《食品生产许可证》或《食品经营许可证》《全国工业产品生产许可证》等。

(3) 不含转基因原料成分，不得混有其他食用油或非食用油。

(4) 卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。

(5) 大豆油质量不低于《大豆油》(GB1535) 一级大豆油要求。

12. 副食品基本要求：

(1) 对照检查所送产品品牌、规格是否符合要求，对有包装的食品，检查包装是否完整，有无破损，查看食品包装标签应符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB7718) 要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。

(2) 通过感官鉴别包装内产品及无包装产品，依靠视觉、嗅觉、味觉、触觉等鉴定食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度（稠度）是否符合质量要求。有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

(3) 不得使用含酸性磷酸铝钠、硅铝酸钠和辛烯基琥珀酸铝淀粉的食品添加剂，不得购入含硫酸铝钾、硫酸铝铵的食品。

13. 副食品品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准和下列要求，包括但不

限于以下种类：

序号	货品名称	质量描述
1	酱油	合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把酱油倒在瓶子里摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。
2	味精	无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。
3	食醋	具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱等。
4	酱腌菜	具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑、白膜。
5	酱类食品	具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其他异味、异物。
6	淀粉制品	具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。
7	食盐	结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无返卤吸潮现象，无杂质，具有纯正的咸味。
8	鸡蛋	蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈橘黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。
9	皮蛋	外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。

10	咸蛋	蛋壳完整无损，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，浓缩黏度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。
11	面粉	色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。
12	大豆	大豆根据其种皮颜色和粒形可分为黄大豆、青大豆、黑大豆、其他大豆（赤色、褐色、棕色等）和饲料豆（秣食豆）五类。 大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。
13	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，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

14	食糖	食糖分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。 (1) 白糖的感官鉴别：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。 白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。 绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。 冰糖：块形完整，颗粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。 方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。 凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。 (2) 红糖的感官鉴别 红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。 因红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。 呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，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，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无酒味、酸味、焦苦味或其他外来异味。
15	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。

14. 乙方不得提供有安全质量问题的食品，包括：

①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。

②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。

③病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。

④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。

⑤被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。

⑥超过保质期的食品。

⑦假冒伪劣等其他不符合食品安全标准或者要求的食品。

采购包 2 适用

1. 禽类产品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。

2. 水产品供货时提供兽药残留检测合格报告。

3. 新鲜水产品如海鲜、河鲜类必须鲜活。

4. 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%（含），冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%（含），冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%（含），解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。

5. 所有冷冻食品包装/标签须清晰地列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量、生产日期、保质期等相关参数，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 60%。

6. 对禽类、水产类的品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准和下列要求，包括但不限于以下种类：

序号	品名	质量描述
1	鲜鸡	具有该品种应有的外形特征、大小符合要求、鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉正常气味，瘀血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露。母鸡要求饲养的天数不少于 120 天，雏鸡要求饲养的天数不少

		于 200 天。
2	鲜鸭	表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼瘀块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味。
3	鲜鹅	表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼瘀块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味。
4	冻品禽类产品	解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。
5	鱼类	1. 游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无嘴烂及其他外表损伤。鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀。 2. 鱼头：净鱼头不低于 1.5 斤/个，具体要求按照招标人实际需求供应。
6	虾类	游水快，对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度；虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色。
7	冰鲜鱼	鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层，天然色泽鲜明而不浑浊。眼球不突出，透明，重复冰冻的鱼鳞呈暗色，解冻后，有光泽，有一层清洁透明的黏液，鳞片完整、不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，鱼眼澄清透明，眼球饱满凸出，角膜透明，鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气、裂现象，肛孔白色凹陷，肉质坚实，有弹性，骨肉不分离。解冻后与鲜品特征相同。外包装箱完好无破损，有生产日期。
8	冰鲜虾类	头尾完整，有一定弯曲度，虾身较挺，半透明不发红，外壳有光泽，稍湿润，气味正常。
9	冰鱿鱼	色鲜艳，皮微红，有光泽，多黏液，体形完整，肌肉柔软光滑，有弹性。

7. 蔬菜外观要求：

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

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

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

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

8. 各类蔬菜品种要求：

(1) 叶菜类：生菜、白菜、通心菜、苋菜等绿叶菜类及大白菜、椰菜等普通叶菜。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无异味，结球叶菜要结球适度。

(2) 茄果类：西红柿、茄瓜、圆椒、尖椒等。

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

(3) 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、节瓜等。

属同一品种规格，色泽一致，无斑点，无断裂，无腐烂、异味、明显机械伤，不带泥土。

(4) 根菜类：萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格，皮细光滑，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

(5) 薯芋类：马铃薯、芋、姜等。

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

(6) 葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

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

(7) 水生菜类：藕等。

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

(8) 芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

(9) 香辛类：西芹、芹菜、香菜等。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无冒灼热、焦边、腐烂等现象，具有该品种应有的味道。

9. 所有水果在交付甲方前按甲方需求进行前期处理，使用率达到 95%以上。如甲方要求去皮、切块等简单加工，乙方须按要求执行，所需费用已包含在报价中，不另外列支。

10. 所提供的水果应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤，带有芳香味。

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

12. 蔬果卫生质量要求符合相关部门规定的食品中农药最大残留限量。乙方随货提供无农药残留检测报告，以及农业部门认定的机构出具的检验合格证明。

13. 豆制品不含色素、有毒有害添加剂等，符合国家加工食品安全标准。

14. 糕点具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变），无虫蛀、结块、挂丝或杂质异物，符合国家加工食品安全标准。

15. 称重要求：

(1) 新鲜肉类、新鲜水产类及蔬果直接称重验收。

(2) 冻肉类：双方各随机抽取每品种货物一箱，去包装，在流动的 10-25℃清水中浸泡解冻至表面冰层融化，个体能够分离为止，充分摊开货物沥水三分钟后称重，取双方抽取样本的均值为该产品本批次货物的验收重量。

16. 要求提供动植物检疫合格证明的产品，抽查发现乙方提供证明不全问题的处理：

(1) 整批食材没有资质的机构出具的动植物检疫合格证明的，全部退货；

(2) 抽查发现部分食材没有资质的机构出具的动植物检疫合格证明，加抽 15%（含），两次抽查数 50%（含）以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50%以下（不含）没有动植物检疫合格证明的，将没有动植物检疫合格证明的货物退货。

(3) 整批食材有省、地市出具的动植物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽 15%（含），两次抽查数 50%以上（含）没有产品合格证明的，全部退货；50%以下（不含）没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货。

(4) 肉制品没有疾病控制或质量技术监督部门出具的当批次同类产品半年内有效检验报告的, 作退货处理; 随箱产品合格证不齐全的, 加抽 15% (含), 两次抽查数 50% 以上 (含) 没有产品合格证明的, 全部退货; 50% 以下 (不含) 没有产品合格证明的, 将无产品合格证明的食材退货。

17. 乙方不得提供有安全质量问题的食品, 包括:

①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。

②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。

③病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。

④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。

⑤被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。

⑥超过保质期的食品。

⑦水产品中发现河豚。

⑧假冒伪劣等其他不符合食品安全标准或者要求的食品。

采购包 3 适用

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》以及最新发布的《国家“学生饮用奶计划”推广管理办法》等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、非学生奶的牛奶和酸奶, 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应不低于 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期满后6个月。

7. 面包蛋糕均应为制成品,可直接食用,每份不低于50克。不得使用非食用物质和塑化剂,所使用的食品添加剂不得超过国家相关卫生标准,不能出现过期、变质等情况。

8. 所有水果在交付甲方前按甲方需求进行前期处理,使用率达到95%以上。如甲方要求去皮、切块等简单加工,乙方须按要求执行,所需费用已包含在报价中,不另外列支。

9. 所提供的水果应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂,表面清洁新鲜,无病虫害和机械损伤,带有芳香味。

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

11. 水果卫生质量应符合相关部门规定的食品中农药最大残留限量。乙方随货提供无农药残留检测报告,以及农业部门认定的机构出具的检验合格证明。

12. 乙方不得提供有安全质量问题的食品,包括:

①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。

②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。

③被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。

④超过保质期的食品。

⑤假冒伪劣等其他不符合食品安全标准或者要求的食品。

(三) 交货时间

1. 为确保食材的新鲜和对甲方供应的及时性,对甲方日常下达的订单,乙方应在甲方指定的时间内如数送达。

2. 甲方提前一天向乙方发出订货通知单,乙方按照甲方规定的时间要求提前送到指定地点。特殊情况需要提前送达的,甲方另行通知。每次收到甲方的电子信息(如微信或QQ或邮件等)或者电话或者传真等任一方式订购单通知订购品种、数量后,乙方无条件送货到甲方指定地点,甲方工作人员过秤验收并记录。早上送货到达时间应

在 6 时 30 分至 7 时 20 分之间。因特殊情况需要乙方临时供应食材的，乙方须在接到通知后的 30 分钟内将货物送达指定地点，待甲方验收、核对后，供货方为完成。具体送货时间有变化的，由甲方通知时约定。

（四）产品验收及退（补）货相关流程

1. 做好卸货前的检查。双方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。乙方的送货单须详细注明商品的品种、单价、数量。

2. 采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查物资的质量，按索票、验证、抽查、过磅、入库的程序完成验收，乙方可提供原件的留原件；若原件只有一份而无法提供给甲方查验，查验后索取复印件留存。

3. 每批次每种货物均抽查验收，抽查率不低于 15%。

4. 验收工作人员按采购文件的质量要求对食材进行抽查，检查相关文件，以确保食材品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食材有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。对食材损坏情况进行拍照并存档。对于验收的全部信息数据，甲方验收人员应和乙方人员一起确认，并保留双方签字单据。

5. 甲方按合同要求对商品进行验收，对不符合规格要求的商品，或送货单出现涂改，或送货单标记不清的，或整批食材无提供或缺少溯源要求的相应票证的，或出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致食物性质改变的，或冻品类、冻肉、冻副产品等冰鲜类食品注冰明显的，乙方必须无条件退货。乙方供货时未能履行合同所定事项，或供应不合格的或假冒伪劣或以次充好的食材或供货时的食材与乙方在投标文件中的承诺不符，甲方退货后将记录在案。

6. 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，按“违约责任”中有关“提供假冒伪劣（国家公布或鉴定结果确定的假冒伪劣产品）或过期或变质或有毒食品的”的条款进行处理。

7. 若抽查未发现产品质量问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知甲方验收小组及乙方，将问题产品退货处理。

8. 退（补）货流程

对不符合质量要求的食材由甲方的验收人员提出退货，且必须在确定退货的 30 分钟内补送完成。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，对数量不足或部分退货的，责成乙方以不影响货物供应为前提尽快补送。若乙方无法补齐数量的，由甲方自行采购，乙方应承担违约责任并赔偿甲方由此造成的

经济损失。(对有碍公共卫生安全的食品, 应按国家有关规定处理或进行协议销毁, 不退货给乙方。)

退货记录表

乙方 名称		产品 名称		进货 日期		进货 数量	
生产商 名称		验收 部门		验收 时间		退货 数量	
退货原因							
退货申请人			甲方意见		签名: 年 月 日		
乙方签名							

9. 验收记录

对每次验收的货物均记录货物名称、数量、验收情况等事项, 并由送货人签名确认。

(五) 验收要求

1. 所有产品应满足采购文件中关于各类食材具体要求的内容。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。如果没有提及适用标准, 则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准; 这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。

2. 乙方应提供正规生产的无毒、无虫害、无污染、无辐射、无侵权、质量合格的产品, 符合国家有关卫生、质量、包装、标志和标准要求。

3. 乙方根据甲方实际要求配送, 并按要求进行加工。乙方供应的食材种类应具有多样性和季节性, 以保证新鲜感。

4. 货物重量验收: 来货量大于订货量时按订货量验收, 来货量小于订货量的 85%, 则告知乙方必须在 1 小时内补齐, 若无法补齐数量, 由甲方自行采购, 乙方应承担甲方由此造成的经济损失并接受处罚。

5. 送货品种必须与订货品种一致。

6. 除不可抗力或甲方提出主动变更外，乙方不得擅自更改配送的订单内容。应严格按照招标要求和投标承诺（含商标、名称、产地、规格和重量等）供应，否则，甲方有权拒收。如因市场流通等情况确需变更订单内容的，乙方应在得知情况的同时告知甲方并征得甲方的同意后方可变更。

7. 溯源要求：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，所有提供的食材必须具有可溯源的合法凭证。如有效的营业执照、生产经营许可证、动物检疫合格证明、动物防疫条件合格证、产地证明或者购货凭证、合格证明文件、检验报告等资料。

8. 所有的产品为非转基因食品。

（六）服务管理规定

1. 乙方须接受甲方的监督、管理。

2. 乙方须具备必要的食品检验检测能力。乙方每季度须委托第三方具有资质的质检机构对乙方提供的产品进行抽检，并出具检测报告，若抽检发现有不合格产品，甲方有权终止合同，并将结果送交相关职能部门按规定进行处理。

3. 乙方应具有一定的货物存储能力，以保证食材的正常供应。

4. 乙方必须依据有关法律法规和文件的要求，建立健全的食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等保证食品安全的规章制度，对职工进行食品安全知识培训，加强食品检验工作。鼓励企业符合良好生产规范要求，制定相关的管理制度或管理体系，使用食品质量安全溯源系统（软件来源须合法），提高食品安全管理水平。鼓励企业自有或有合作的种植养殖基地。乙方应有切实可行的应急保障措施以应对紧急配送、安全（监管和食品卫生）事故。

5. 乙方须为食品公共安全购买不低于 1000 万元的食品安全责任保险。

6. 乙方应当制定因食材中毒或者其他食源性疾患，以及因交通、天气等原因不能按时送达食材等突发事件的应急预案，确保食材配送不中断。

（九）服务人员要求

1. 乙方需为本项目配备一名项目负责人，负责与甲方沟通协调工作及食材供应的全面日常管理工作。

2. 乙方必须明确产品质量安全责任人。配备足够的食品经营有关人员，有关人员有食品从业人员健康证明。

3. 每次配送食材，乙方必须安排不少于 3 个配送人员（含司机）分别负责送货，

负责货物的运输、过秤、屠宰，并协助甲方验收货物。乙方指定的配送人员必须穿着便于辨认的工衣和佩戴胸卡，其行为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。

4. 合同生效后，乙方须提供配送团队成员的运送人员姓名、联系电话、身份证号码以及健康证号信息，并附《无违法犯罪记录证明》、劳动合同或近三个月在乙方单位购买的社保证明、健康证明复印件交甲方备案，提交复印件时须同时提供原件以供核对。

5. 乙方须按其投标文件中承诺提供的项目组人员投入到本项目中，在合同期内不得擅自更换。乙方如因工作安排或其他原因，需要更换项目组人员时，应事前向甲方提出书面申请，未经甲方同意，不得更换人员。

6. 甲方有权以书面形式要求乙方更换不能按规定履行合同的人员。

7. 甲方要求或同意更换的人员，其资历和经验须不低于被更换人员，并须获得甲方的认可，由此产生的费用由乙方承担。

8. 乙方对其投入的服务人员的人身安全承担全部责任。

四、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，必须在甲方指定的时间内处理完毕，若突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，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：

五、服务质量考核

1. 乙方须及时对甲方提出存在的问题作出响应并实施整改，若不改正，甲方有权终止合同。

2. 甲方每月对乙方进行考核，满分为 100 分。若乙方月度考核得分不低于 90 分的，在次月进行结算款项时不扣减结算款。若乙方月度考核得分低于 90 分的，在次月进行

结算款项时将扣减相应结算金额【扣减金额=（90-月度考核得分）×500 元/分】。

3. 在一个服务年度内，若乙方月度考核得分低于 70 分的次数或被警告的次数累计达到 3 次的，视为年度考核不合格；没有发生上述情形的，视为年度考核合格。

4. 以下考核细则内容为基本要求，甲方可根据实际情况进行修改或补充：

项 类	序 号	考核细则
供 货 环 节	1	擅自更改供应产品品牌、规格和质量的，每次扣5分。
	2	未按采购计划的品种、数量、时间进行供货的（提前一天与甲方协商除外），每次扣3分，并警告一次。
	3	提供虚假检验报告等相关票证的，每次扣20分。
	4	未按要求随货提供相关票证的，每次扣2分。
	5	未按甲方规定秩序进行卸货的，每次扣2分。
	6	在包装、运输、装卸等环节发生疏漏，不符合食品卫生要求，每次扣3分。
	7	冷藏、冷冻食品不采用冷链车配送，每次扣5分。
	8	发生退货情况，造成产品无法按时供应的，每发生一次扣15分。
	9	发生短缺的情况，每项次扣2分（若短缺量达到该类产品配送总量5%以上，则每项扣3分）；未按要求在不影响甲方使用的情况下按实际下单数量补足的，每次扣5分。
食 品 质 量	10	发现个别质量不合格食品的，每个种类每次扣5分。
	11	整批食品验收不合格，每拒收一批次扣12分。
	12	提供的食品出现滥竽充数情况，每次扣2分。
	13	滥用或过量使用食品添加剂、发现使用劣质原料、抗生素激素等有害物质，每次扣8分，并警告一次。
	14	因食品出现质量问题造成食物中毒等安全事故的，每次扣15分，并警告一次。
	15	食品出现质量问题，乙方不积极配合查找原因，不及时反馈处理结果的，每次扣2分，并警告一次。

	16	把甲方验收不合格退货的食品重新配送给甲方的，每次扣5分。
其他情况	17	对甲方提出的合理建议未能在约定期限内回复的，每次扣2分。
	18	乙方组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时通知甲方，造成无法及时联系的，每次扣2分。
	19	乙方工作人员不遵守甲方各项管理规定，每次扣5分。
	20	被媒体负面曝光的，每宗扣10分。
	21	用户投诉，情况属实的，每宗扣2分。
	22	发生乙方与商超或市场串通，故意抬高价格的，每次扣15分。
	23	没有建立、健全本单位安全生产责任制，制定安全生产规章制度和操作规程，或违反制度操作的，每次扣5分。
	24	没有相关应急预案的，每次扣3分。
	25	未经甲方书面同意擅自更换项目组人员，每次扣3分。
	26	工作人员无正当理由与甲方的人员争执，每次扣2分。
	27	发生其他违约事件的，每次扣5分。

六、知识产权和保密要求：

1. 乙方须保证甲方在中华人民共和国境内使用其产品、服务或其任何一部分时，享有不受限制的使用权，如有第三方向甲方提出侵犯其专利权、商标权或其他知识产权的主张，该责任由乙方承担。乙方的投标报价已包含所有应向所有权人支付的专利权、商标权或其他知识产权的一切相关费用。

2. 乙方应对本项目实施过程中涉及的有关资料及合同具体内容等项目相关资料进行保密。未经甲方书面许可，乙方不得以任何方式向第三方透露，且保密责任不因合同的中止或解除而失效。如有关文档和数据资料被泄密，给甲方造成损失的，由乙方承担赔偿责任；构成犯罪的，依法追究乙方刑事责任。

七、违约责任：

1. 乙方如经有关部门证明确因不可抗力无法按时交货，甲方仍然需要乙方交货的，乙方可以迟延交货，不按违约处理。甲方如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知乙方。除上述情况外，乙方不得因其他任何理由延迟送货。

2. 除了执行“服务质量考核”的结算款扣减规定外，乙方月度考核得分低于 70 分次数或被警告次数累计达到 3 次的，甲方有权解除合同。

3. 甲方认为乙方供货质量与采购需求不符的，双方协商不成时，将通过第三方鉴定检测机构进行鉴定。如鉴定结果符合质量要求的，检测费由甲方支付。如鉴定结果为不符合质量要求或假冒伪劣产品的，检测费由乙方支付。

4. 乙方提供假冒伪劣（国家公布或鉴定结果确定的假冒伪劣产品）或过期或变质或有毒食品的，一经发现，乙方必须按甲方要求无条件退货或换货，同时乙方必须支付人民币 10000 元/次的违约金。经有关单位鉴定原因后，如确实因食用乙方所供产品而导致食品安全事故的，乙方须负担全数的医药费、误工费、事故处理费等，承担相应的民事及刑事法律责任。甲方有权解除合同。

5. 乙方出现以下任一情形的，甲方有权解除合同。乙方对其违约行为给甲方造成的损失必须作出赔偿。

- (1) 乙方擅自将项目转包或分包给第三方的。
- (2) 发现乙方提供伪造的相关证明文件的。
- (3) 乙方不按要求退换货的。
- (4) 乙方拒绝供应食材或出现供货能力不足的现象。
- (5) 甲方有证据证明乙方无继续履约能力。
- (6) 乙方在服务期内被相关行政主管部门取消经营资格的。
- (7) 乙方泄露甲方的商业秘密，泄密造成甲方损失的。

6. 乙方发生上述违约行为的，乙方须在违约行为发生之日的 5 个工作日内将所涉及的违约金（赔偿金）存入甲方的指定账户。乙方未按要求支付违约金（赔偿金）的，甲方有权解除合同。

7. 其他违约责任按中华人民共和国相关法律法规处理。

八、提出异议的时间和办法：

1. 甲方有异议时，应及时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。

九、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，应向佛山市有管辖权的人民法院提起诉讼。

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

十、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。

十一、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，咨询：0757-12366。

十二、合同生效与合同备案：

本合同在甲乙双方代表或其授权代表签字盖章后生效。

十三、其他：

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、投标文件、采购过程中的补充文件，合同附件及中标通知书均为本合同不可分割的有效组成部分，与本合同具有同等的法律效力和履约义务，其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，合同鉴证单位一份。

5. 本合同（含附件）共计____页，缺页之合同为无效合同。

6. 本合同签约履约地点：广东省佛山市。

7. 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。

8. 双方均已对以上各条款及附件有充分了解，并明确理解由此而产生的相关权责。

(以下为签署页)

甲方(盖章): 佛山市南海区石英实验学校 乙方(盖章): (中标人名称)

法定代表人或其授权代表:

法定代表人或其授权代表:

地址: 南海区大沥联滘大道南 1 号

电话: 0757-66886989

传真: /

日期: 年 月 日

地址:

电话:

传真:

日期: 年 月 日

开户名称:

银行账号:

开 户 行:

鉴证单位: 广东友信达工程咨询有限公司

鉴证意见: 合同条款与采购文件一致

鉴证日期: 年 月 日

合同附件：

授 权 委 托 书

本人_____（身份证号码：_____）是_____公司的法定代表人，
现委托_____（受托人的身份证号码：_____）为_____公司办理
项目，项目编号：_____的合同签订及与之相关的一切事项。

授权期限至上述代理事项完成为止。

法定代表人签字并加盖公章：

联系电话：

年 月 日

注：另附法定代表人及被授权代表身份证复印件及加盖公章。

（法人代表身份证头像面）	（法人代表身份证国徽面）
（被授权代表身份证头像面）	（被授权代表身份证国徽面）

第五部分 投标文件格式

投标文件

(正本/副本)

项目编号：YXD2026032

项目名称：佛山市南海区石英实验学校食材配送服务项目

投标人名称：_____

日期：_____年_____月_____日

投标资料目录

序号	投 标 内 容	资 料 所 在 页 码
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
....		

注：投标人可根据评审项目自行设定表格，本表格只作参考。

服务部分自评表

评审内容	内容	评审因素	单项满分	自评分	证明文件
服务部分得分（__分）					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

商务部分自评表

评审内容	内容	评审因素	单项满分	自评分	证明文件
商务部分得分（__分）					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

以上自评表可根据《服务部分评分标准》和《商务部分评分标准》等内容自行填写，自行评价，仅为方便评委查阅，不作为实质性响应条款。

投标人情况介绍表

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

注：1. 根据本表内容相应进行文字描述，如单位性质、发展历程、经营规模及服务理念、主营业务、技术力量等。

2. 如投标人此表数据或材料有虚假，一经查实，自行承担相关责任。

投标函

佛山市南海区石英实验学校：

依据贵方佛山市南海区石英实验学校食材配送服务项目的投标邀请，我方代表（姓名、职务）经正式授权并代表（投标人名称、地址）提交投标文件正本二份，副本六份。

在此，我方声明如下：

1. 同意并接受采购文件的各项要求，遵守采购文件中的各项规定，按采购文件的要求提供报价。

2. 投标有效期为从提交投标文件的截止之日起 90 天，中标人的投标有效期延续到合同终止日。

3. 我方已经详细地阅读了全部采购文件及其附件，包括澄清及参考文件（如果有的话）。我方已完全清晰地理解采购文件的要求，不存在任何含糊不清和误解之处，同意放弃对这些文件所提出的异议和质疑的权利。

4. 我方已毫无保留地向贵方提供一切所需的证明材料。

5. 我方承诺在本次投标文件中提供的一切文件，无论是原件还是复印件均为真实和准确的，绝无任何虚假、伪造和夸大的成分，否则，愿承担相应的后果和法律责任。

6. 我方完全服从和尊重评委会所作的评定结果，同时清楚地理解到报价最低并非意味着必定获得中标资格。

7. 我方同意按采购文件规定向采购代理机构缴纳采购代理服务费。

8. 我方确认知悉违反采购活动相关法律法规规定应承担的违法责任。

投标人名称（加盖公章）：_____

投标人法定代表人/负责人（或法定代表人/负责人授权代表）签字：_____

地址：_____

电话：_____ 传真：_____ 电子邮件：_____

开户银行：_____

账号：_____

日期：_____

法定代表人/负责人资格证明书

致佛山市南海区石英实验学校：

_____同志，现任我单位_____职务，为法定代表人/负责人，特此证明。

签发日期：_____ 单位：_____（盖章）
附：法定代表人/负责人的性别：_____ 年龄：_____ 身份证号码：_____
联系电话：_____
营业执照号码：_____ 经济性质：_____
主营（产）：_____
兼营（产）：_____

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

（为避免废标，请投标人务必提供本附件）

身份证复印件相片一面

身份证复印件国徽一面

法定代表人/负责人授权委托书

致佛山市南海区石英实验学校：

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

授权单位：_____（盖章）法定代表人/负责人_____（签名或盖私章）

签发日期：

附：法定代表人/负责人授权代表的性别：_____ 年龄：_____ 职务：

身份证号码：

联系电话：

营业执照号码：_____ 经济性质：

主营（产）：

兼营（产）：

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

2. 内容必须填写真实、清楚、涂改无效，不得转让、买卖。

3. 将此证明书提交对方作为合同附件。

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

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

6. 投标签字代表为法定代表人/负责人，则本表不适用。

（为避免废标，请投标人务必提供本附件）

身份证复印件相片一面

身份证复印件国徽一面

关于资格的声明函

致佛山市南海区石英实验学校：

关于贵方佛山市南海区石英实验学校食材配送服务项目投标邀请，本签字人愿意参加投标，如有欺诈、隐瞒事实违法行为，愿接受相关部门的依法处理。

一、我方对其他相关要求作以下承诺：

1. 我方（填“具有”/“不具有”）独立承担民事责任的能力；
2. 我方（填“符合”/“不符合”）法律、行政法规规定的其他条件。
3. 我方（填“没有”/“有”）被列入“失信被执行人或重大税收违法失信主体”记录名单。

（注：投标人未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“失信被执行人或重大税收违法失信主体”记录名单。（以资格审查期间查询投标人在“信用中国”网站查询结果为准，如相关失信记录已失效，投标人需提供相关证明资料）。）

二、我方按下表要求在本表后附所需资格证明材料（复印件/打印件均加盖投标人公章），并承诺所提交资料和说明是准确和真实的。

序号	必须提供的资料	该证明材料所在页码
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法人或其他组织或自然人，投标时提交有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明）副本复印件。	
2	有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：提供投标截止日前6个月内（含投标截止时间当月）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）复印件，或提供承诺函（格式见附件《投标人资格信用承诺函》）。	
3	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：提供下列（1）至（3）项中任一项要求的材料扫描件：（1）经审计的2025年度的财务报告，如为2026年以来新成立的公司，应提供成立至投标截止时间止任意一个月的公司财务状况报告；（2）基本开户银行出具的资信证明（如资信证明不能体现基本开户账户的，应另附开户许可证，无开户许可证的，可提供银行开具的《基本存款账户信息》（公户账户主档）或其他相关证	

	明材料复印件；（3）提供《投标人资格信用承诺函》（格式见附件）	
4	履行合同所必需的设备和专业技术能力：具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料，或提供承诺函（格式见附件《投标人资格信用承诺函》）。	
5	参加采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录：提供承诺函（格式见附件《投标人资格信用承诺函》）重大违法记录，是指投标人因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。（根据财库〔2022〕3号文，“较大数额罚款”认定为200万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于200万元的，从其规定）	
6	投标人未被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）“失信被执行人或重大税收违法失信主体”记录名单。（以资格审查期间采购代理机构查询投标人在“信用中国”网站查询结果为准，如相关失信记录已失效，投标人需提供相关证明资料）。	
7	单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得同时参加本采购项目投标。提供承诺函（格式见附件《投标人资格信用承诺函》）	
8	投标人须持有有效的《食品经营许可证》或食品经营许可（备案）证明，提供证书复印件；如投标人的《食品经营许可证》与营业执照合并办理的，提供扫描营业执照二维码后的有效备案信息截图；如国家另有规定，则适用其规定。	

投标人法定代表人/负责人（或法定代表人/负责人授权代表）签字：

投标人名称（加盖公章）：

日期： 年 月 日

附件：《投标人资格信用承诺函》参考格式

投标人资格信用承诺函

致：（采购人、采购代理机构）

我方参与（项目名称）（项目编号：_____）的采购活动，现承诺如下：

我方具有符合有关法律法规及采购文件资格要求规定：

有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。

履行合同所必需的设备和专业技术能力。

参加采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。

我方与其他投标人不存在单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系。

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。

承诺单位（全称并加盖公章）：_____

日期：_____

说明：投标人可自行选择是否提供本承诺函及承诺的内容，若不提供本承诺函或承诺相应内容，应按采购文件资格要求提供相应的证明材料。

开标一览表

项目编号：YXD2026032

项目名称：佛山市南海区石英实验学校食材配送服务项目

投标折扣率	(大写) 百分之_____ (小写) _____%
备注	3 个采购包的折扣率有效报价范围相同

注：1. 按“二、采购项目商务要求”的“(一) 报价要求”内容进行填报。投标折扣率大写用中文汉字填写，如壹、贰、叁、肆、伍、陆、柒、捌、玖、拾、佰、仟、万、亿、元、角、分、零等；小写填报用阿拉伯数字填写。小数点后保留两位有效数，四舍五入。（示范写法：（大写）百分之捌拾肆点陆伍，（小写）84.65%）

2. 投标人须按要求填写所有信息，不得随意更改本表格式。

3. 本表除了附在投标文件中外，还须另外多制作一份，单独密封提交。

投标人法定代表人/负责人（或法定代表人/负责人授权代表）签字：

投标人名称（加盖公章）：

日期： 年 月 日

商务响应、偏离说明表

项目编号：YXD2026032

项目名称：佛山市南海区石英实验学校食材配送服务项目

“二、采购项目商务要求”的全部条款的响应情况				
序号	采购文件商务条款	投标文件商务条款	是否响应	差异说明

注：上表中所引用的顺序和编号应与采购文件“第二部分 采购项目内容”的“二、采购项目商务要求”的要求相一致。投标人在具体的投标内容中应逐条进行响应，可以增加说明或描述性文字。如投标人完全响应，在“是否响应”栏内填“是”，如投标人提供的条款优于招标要求，则填写“正偏离”，如投标人提供的条款低于招标要求，则填写“负偏离”。投标人如没有对采购文件条款的响应情况进行填写即为不响应该采购文件条款。投标文件与采购文件的任何差异之处，均应按本表格式在“差异说明”栏中逐一说明，优于招标要求的，可提供相关证明资料。实质性条款如不响应或负偏离的，将导致投标无效。

投标人法定代表人/负责人（或法定代表人/负责人授权代表）签字：_____

投标人名称（加盖公章）：_____

日期： 年 月 日

服务响应、偏离说明表

项目编号：YXD2026032

项目名称：佛山市南海区石英实验学校食材配送服务项目

“三、采购项目服务要求”的全部条款的响应情况				
序号	采购文件服务条款	投标文件服务条款	是否响应	差异说明

注：上表中所引用的顺序和编号应与采购文件“第二部分 采购项目内容”的“三、采购项目服务要求”的要求相一致。投标人在具体的投标内容中应逐条进行响应，可以增加说明或描述性文字。如投标人完全响应，在“是否响应”栏内填“是”，如投标人提供的条款优于招标要求，则填写“正偏离”，如投标人提供的条款低于招标要求，则填写“负偏离”。投标人如没有对采购文件条款的响应情况进行填写即为不响应该采购文件条款。投标文件与采购文件的任何差异之处，均应按本表格式在“差异说明”栏中逐一说明，优于招标要求的，可提供相关证明材料。实质性条款如不响应或负偏离的，将导致投标无效。

投标人法定代表人/负责人（或法定代表人/负责人授权代表）签字：_____

投标人名称（加盖公章）：_____

日期： 年 月 日

业绩汇总表

序号	客户名称	项目名称	合同金额 (万元)	合同签订时间	证明材料所在页码
1					
2					
3					
...					

注：1. 填写商务部分评分要求的项目业绩。

2. 根据本表中的业绩项目顺序，单独填列以下《单项业绩情况表》。

单项业绩情况表（序号： ）

1	项目名称	
2	客户名称	
3	合同金额（万元）	
4	合同签订时间	
5	联系人及电话	

注：根据评审要求，本表后附业绩所要求的证明材料，复印件（打印件）加盖投标人公章。

评分所需或其他投标人认为需提交的资料

注：所提交的复印件/打印件必须加盖投标人公章。

服务方案

服务方案根据服务部分评分的顺序及相应内容，结合投标人实际能力进行编制。

服务方案必须科学合理、真实可行，能充分体现出自身专业优势。

(格式自拟)

附件一 评审细则

评审细则

项目编号：YXD2026032

项目名称：佛山市南海区石英实验学校食材配
送服务项目

一、说明

1. 概述

根据相关法律法规的精神，在保证佛山市南海区石英实验学校食材配送服务项目（以下简称项目）公开招标、公平、公正的基础上，结合项目的服务和商务需求，制定本评审细则，内容包括本次评标的评审过程和方法。

2. 定义

采 购 人：佛山市南海区石英实验学校。

采购代理机构：广东友信达工程咨询有限公司。

3. 评标委员会组成

评标由采购代理机构依据相关法律法规、规章、政策的规定组建的评标委员会负责。评标委员会成员全部由评审专家组成，专家人数 7 名。评标委员会专家成员依法从采购专家库中随机抽取。

二、评标须知

1. 关于评标纪律

- （1）评标委员会成员不得与任何投标人或者与招标结果有利害关系的人进行私下接触，不得收受投标人、中介人、其他利害关系人的财物或者其他好处；
- （2）评委应本着客观、公正的原则独立给出评价意见；
- （3）评委之间不得相互串通进行评分；
- （4）评委不得试图影响其他评委的评价意见。

2. 关于评标责任

- （1）评委应在其书面评审意见上签字确认；
- （2）评委对其所提出的评审意见承担个人责任。
- （3）评标委员会成员不得参加开标活动。

3. 关于回避

有下列情形之一的，不得担任评标委员会成员，如事先不知情的，应在宣读投标人名称及评标纪律后主动提出回避：

- (1) 是投标人或者投标人主要负责人的近亲属；
- (2) 是该投标人的项目主管部门或是该投标人的行政监督部门的人员；
- (3) 与投标人有经济利益关系，可能影响对投标公正评审的；
- (4) 曾因在招标、评标以及其他与招标投标有关活动中从事违法行为而受过行政处罚或刑事处罚的。

4. 关于保密

评标委员会成员和与评标活动有关的工作人员不得透露对投标文件的评审、中标候选人推荐情况以及与评标有关的其他情况。

前款所称与评标活动有关的工作人员，是指评标委员会成员以外的因参与评标监督工作或者事务性工作而知悉有关评标情况的所有人员。

三、评标原则

评标工作应遵循“公平、公正、科学、择优”的原则。

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。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。

四、开标

1. 递交投标文件时间截止后，采购代理机构或采购人宣布投标文件递交情况。
2. 采购人在《投标邀请函》中规定的日期、时间和地点组织公开开标。开标由采购人或者采购代理机构主持，邀请投标人参加。
3. 开标时，经确认投标文件的密封情况后，由采购人或者采购代理机构工作人员当众拆封，宣布投标人名称、投标价格和采购文件规定的需要宣布的其他内容。
4. 投标人不足3家的，不开标，且将密封投标文件退还给投标人。
5. 开标过程由采购人或者采购代理机构负责记录，由参加开标的各投标人代表和相关工作人员签字确认后随采购文件一并存档。

6. 投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，可在中标公告发出之日起向采购人或者采购代理机构提出询问。投标人代表认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当在递交投标文件时提出回避申请，采购人、采购代理机构应当及时处理。

7. 投标人代表未参加开标视同认可开标结果。

8. 在评审过程中评标委员会认为如有必要，投标人代表必须按规定时间和要求到达评审现场处理投标相关事宜，其现场所签署确认的文件均代表投标人的真实意愿和决定，并作为投标文件的补充内容具有不可撤销更改的法律效力。

五、资格审查

采购代理应当依法对投标人的资格进行审查，主要审查投标人资格是否符合采购文件要求，若合格的投标人不足 3 家的，不再进行下一阶段的评审工作。资格审查标准详见《附件 1 资格审查标准》。

六、符合性检查

1. 评标委员会对符合资格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足采购文件的实质性要求。符合性审查标准详见《附件 2 符合性审查标准》。

2. 投标人存在下列情况之一的，投标无效：

- ① 投标文件未按采购文件要求签署、盖章的；
- ② 报价超过采购文件中规定的预算金额或者最高限价的；
- ③ 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；
- ④ 法律法规和采购文件规定的其他无效情形。

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

4. 在评标过程中发现投标人有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效：

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

⑤ 不同投标人的投标文件相互混装；

5. 对于投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应当以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正。

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

7. 投标文件报价出现前后不一致的，除采购文件另有规定外，按照下列规定修正：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。修正后的报价按照前款的规定经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

8. 投标截止后投标人不足 3 家或者通过资格审查或符合性审查的投标人不足 3 家的，除采购任务取消情形外，按照以下方式处理：

① 采购文件存在不合理条款或者招标程序不符合规定的，采购人、采购代理机构改正后依法重新招标；

② 采购文件没有不合理条款、招标程序符合规定，需要采用其他采购方式采购的，采购人应当依法报管理部门批准。

七、综合评审与评价

1. 本次招标的评标方法采用综合评分法。

2. 评标委员会应当按照采购文件中规定的评标方法和标准，对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合评审与评价。

3. 评标时，评标委员会各成员应当独立对每个投标人的投标文件进行评价，并汇总每个投标人的得分。

4. 评分应考虑到投标文件与采购文件之间的细微偏差。细微偏差是指投标文件在实质上响应采购文件要求，但在个别地方存在漏项或者提供了不完整的技术信息和数据等情况，并且补正这些遗漏或者不完整不会对其他投标人造成不公平的结果。细微偏差不影响投标文件的有效性。在详细评审时对细微偏差做不利于该投标人的量化。

服务、商务、价格评分应分别考虑下列因素（计算得分均保留小数点后 2 位，第 3 位四舍五入）：

（1）服务部分评分（评审因素内容详见《附件 3 服务部分评分标准》）

计算公式：服务部分得分=各评委评分总和÷评委人数

(2) 商务部分评分（评审因素内容详见《附件 4 商务部分评分标准》）

计算公式：商务部分得分=各评委评分总和÷评委人数

(3) 价格评分

依照相关政策的规定，对符合要求的有效投标人，按照比例给予相应的价格扣除后，采用低价优先法计算，具体计算规则详见《价格部分评分标准》。

综合得分=服务部分得分+商务部分得分+价格部分得分

5. 评标结果按评审后综合得分由高到低顺序排列。综合得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。综合得分且投标报价相同的，采取随机抽取的方式确定最终排名。投标文件满足采购文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审，推荐综合得分排名第一的投标人为采购包 1 的中标候选人，综合得分排名第二的投标人为采购包 2 的中标候选人，综合得分排名第三的投标人为采购包 3 的中标候选人。（每个采购包只推荐 1 名中标候选人）

6. 评标结果汇总完成后，除下列情形外，任何人不得修改评标结果：

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

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

投标人对本条第一款情形提出质疑的，采购人或者采购代理机构可以组织原评标委员会进行重新评审，重新评审改变评标结果的，应当书面报告上级管理部门。

7. 评标委员会发现采购文件存在歧义、重大缺陷导致评标工作无法进行，或者采购文件内容违反国家有关强制性规定的，应当停止评标工作，与采购人或者采购代理机构沟通并作书面记录。采购人或者采购代理机构确认后，应当修改采购文件，重新组织采购活动。

8. 本项目评审结束后未签订合同前，如个别采购包出现取消中标资格的情形，该采购包重新招标，其他采购包的中标结果不作任何调整，且其他采购包的中标候选人

不得再参与该采购包的重新招标。

八、定标和授标

1. 采购代理机构应当在评标结束后 2 个工作日内将评标报告送采购人。

2. 采购人应当自收到评标报告之日起 5 个工作日内，在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人。

3. 采购人在收到评标报告 5 个工作日内未按评标报告推荐的中标候选人顺序确定中标人，又不能说明合法理由的，视同按评标报告推荐的顺序确定排名第一的中标候选人为中标人。

4. 采购人或者采购代理机构应当自中标人确定之日起 2 个工作日内，在指定的媒体上公告中标结果。

九、附件

- | | |
|------|----------|
| 附件 1 | 资格审查标准 |
| 附件 2 | 符合性审查标准 |
| 附件 3 | 服务部分评分标准 |
| 附件 4 | 商务部分评分标准 |
| 附件 5 | 价格部分评分标准 |

附件 1 资格审查标准（适用于所有采购包）

评审内容	采购文件要求
准入条件 （关于资 格的声明 函）	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法人或其他组织或自然人，在投标时提交有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明）副本复印件。 2. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：提供投标截止日前6个月内（含投标截止时间当月）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）复印件，或提供承诺函（格式见附件《投标人资格信用承诺函》）。 3. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：提供下列（1）至（3）项中任一项要求的材料扫描件：（1）经审计的2025年度的财务报告，如为2026年以来新成立的公司，应提供成立至投标截止时间止任意一个月的公司财务状况报告；（2）基本开户银行出具的资信证明（如资信证明不能体现基本开户账户的，应另附开户许可证，无开户许可证的，可提供银行开具的《基本存款账户信息》（公户账户主档）或其他相关证明材料复印件；（3）提供《投标人资格信用承诺函》（格式见附件）。 4. 履行合同所必需的设备和专业技术能力：具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料，或提供承诺函（格式见附件《投标人资格信用承诺函》）。 5. 参加采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录：提供承诺函（格式见附件《投标人资格信用承诺函》）重大违法记录，是指投标人因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。（根据财库〔2022〕3号文，“较大数额罚款”认定为200万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于200万元的，从其规定） 6. 投标人未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)

	“失信被执行人或重大税收违法失信主体”记录名单。(以资格审查期间查询投标人在“信用中国”网站查询结果为准,如相关失信记录已失效,投标人需提供相关证明资料)。 7. 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人,不得同时参加本采购项目投标。提供承诺函(格式见附件《投标人资格信用承诺函》) 8. 本项目不接受联合体投标。(以联合体身份提交投标文件参与投标的,即视为不符合资格要求) 9. 投标人须持有有效的《食品经营许可证》或食品经营许可(备案)证明,提供证书复印件;如投标人的《食品经营许可证》与营业执照合并办理的,提供扫描营业执照二维码后的有效备案信息截图;如国家另有规定,则适用其规定。
--	---

注:所提交的资格证明材料、承诺必须满足“关于资格的声明函”的要求。

附件 2 符合性审查标准（适用于所有采购包）

评审内容	采购文件要求
投标函	按对应格式文件填写、签署、盖章（原件）
法定代表人/负责人授权委托书	按对应格式文件签署、盖章（原件）
服务要求	响应采购文件中的服务部分的实质性条款。
商务要求	响应采购文件中的商务部分的实质性条款。
投标要求	本项目只允许投标人有一个投标方案，每个投标人只能有一个报价。投标报价不得超过采购文件中规定的报价范围。
其他	法律法规和采购文件规定的其他无效情形。

附件 3 服务部分评分标准（适用于所有采购包）

评审内容	内容	评 审 因 素	单项 满分
服务部分 50 分	货物质量 控制 方案	基于采购需求，根据投标人针对本项目为采购人提供的货物质量控制方案进行评价： （1）投标人货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施合理，保证措施有力的，得 10 分； （2）投标人货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施较为合理，有较好的保证措施的，得 7 分； （3）投标人货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施基本合理，有相应的保证措施的，得 4 分； （4）投标人货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施不合理，保证措施不完善的，得 1 分； （5）其他或不提供不得分。	10
	项目配 送组织 方案	基于采购需求，根据投标人针对本项目为采购人提供的按有效、快捷、质优的服务原则制定的配送方案（包括：仓储、分拣、配送车队、配送计划、服务团队、是否专人服务跟踪、食材生产周期及供货周期等）进行评价： （1）配送方案内容完整详细，仓储管理体系清晰，出货分拣流程明确，配送车队组织分工明确、专人专岗，运输装卸步骤详细，能兼顾各种类食材生产周期及供货周期，日常供货计划合理，得 10 分； （2）配送方案内容具体，仓储管理有形成体系，出货分拣组织流程清楚，配送车队有组织及分工，运输装卸步骤具体，有描述食材生产周期及供货周期，能提供日常供货计划，得 7 分； （3）配送方案内容较具体，仓储管理基本形成体系，出货分拣组织流程一般，配送车队组织及分工情况一般，运输装卸步骤不够具体，有描述食材生产周期及供货周期，能	10

		提供日常供货计划，得 4 分 (4) 配送方案内容有欠缺，仓储、分拣组织流程模糊，或配送运输装卸步骤简略，或欠缺日常供货计划，得 1 分； (5) 其他或不提供不得分。	
	食品卫生安全方案	基于采购需求，根据投标人提供的食品安全及卫生保障方案进行综合评价： (1) 食品安全及卫生保障方案完善明确，环境卫生保障制度、人员健康管理制度齐全，主要生产设施及辅助设施定期清洗，食品安全保障技术先进、操作具体可行，得 10 分； (2) 食品安全及卫生保障方案完整具体，具备环境卫生保障及人员健康管理措施，具有一定的食品安全保障方法，得 7 分； (3) 食品安全及卫生保障方案不够完整具体，具备环境卫生保障及人员健康管理措施，食品安全保障方法可行性一般，得 4 分； (4) 有方案，但无法切实保障食品安全，得 1 分； (5) 其他或不提供不得分。	10
	应急处理方案	基于采购需求，根据投标人针对本项目的突发事件（包括但不限于：①用户紧急送货、②货物不及格、③堵车、事故、恶劣天气未能准时送达、④公共突发事件等）应急处理预案及措施方案及过往公共突发事件食材配送经验进行综合评审： (1) 突发事件应急处理预案及措施完善合理，保障到位，有利于执行的，具有公共突发事件食材配送经验的佐证材料（包括但不限于政府部门出具的证明文件、嘉许等），得 10 分； (2) 突发事件应急处理预案及措施较完善合理，保障较为到位，较有利于执行的，具有公共突发事件食材配送经验	10

		的佐证材料，得 7 分； (3) 突发事件应急处理预案及措施一般，保障一般，可行性一般的，得 4 分； (4) 突发事件应急处理预案及措施不合理，保障和可行性较差的，得 1 分； (5) 其他或不提供不得分。	
	出现产品质量问题退换货方案	基于采购需求，根据投标人针对本项目产品质量问题退换货方案及承诺进行综合评审： (1) 退换货流程清晰，便利程度最高，响应程度最快，极具科学性、合理性，得 10 分； (2) 退换货流程清晰，便利程度较高，响应程度较快，具有一定的科学性、合理性，得 7 分； (3) 退换货流程不够清晰，便利程度不够高，响应程度一般，科学性、合理性一般，得 4 分； (4) 退换货流程不清晰，便利程度低，响应程度慢，科学性及合理性低，得 1 分； (5) 其他或不提供不得分。	10

注：以上要求提供的复印件/打印件必须加盖投标人公章，不提供注明材料或注明材料不满足评审因素要求，或证明材料不清晰以致不能清晰辨认出其具体内容的，均不能计入核算范围。

附件 4 商务部分评分标准（适用于所有采购包）

评审内容	内容	评审因素	单项满分
商务部分 40 分	项目人员配置方案	投标人拟投入本项目的人员中，具有由市场监督管理部门签发的有效的《食品从业人员健康证明》的，每配备 1 人得 2 分，累计最高得 6 分。 注：同时提供上述证明复印件以及投标截止日前半年内任意一个月的社保缴纳证明材料或缴纳个人所得税的证明复印件，不提供不得分。	6
	企业认证	投标人具有有效的以下证书： 1、有效的质量管理体系认证； 2、有效的环境管理体系认证； 3、有效的职业健康安全管理体系认证； 以上证书每提供一项得 2 分，累计最高得 6 分。 注：须提供上述有效期内的证书复印件，同时提供国家认证认可监督管理委员会信息中心的认证认可业务信息统一查询平台（http://cx.cnca.cn/）中查询其证书信息的网页打印件，不提供或提供不全的不得分。	6
	食品安全保障	根据各投标人提供的食品安全责任险保额情况： 1、食品安全责任险保额$\geq$5000 万，得 4 分； 2、5000 万$>$食品安全责任险保额$\geq$3000 万，得 3 分； 3、3000 万$>$食品安全责任险保额$\geq$1000 万，得 2 分； 注：其他情况不得分。投标人须同时提供食品安全责任险的保险单及发票复印件，保险单的有效期限应涵盖本项目服务期。若保险单的有效期限不足，投标人还须同时提供续保承诺（加盖投标人公章，格式自拟），承诺的续保金额须不低于投标时的保单金额，多份保险单的保额可累计。不提供不得分。	4
	服务便捷	根据投标人为采购人提供便捷的服务，对送货时间的响	6

	利性	应承诺进行综合评分： 1. 保证送货到现场时间≤ 60分钟的，得6分； 2. $90 \text{ 分钟} \geq$保证送货到现场时间为>60分钟，得4分； 3. $120 \text{ 分钟} \geq$保证送货到现场时间>90分钟，得2分； 4、其他情况不得分。 注：投标人须提供承诺函（格式自拟），不提供不得分。	
	配送车队实力	根据投标人为本项目投入的配送车辆情况进行综合评分，每提供一辆自有或租赁配送车辆的（含冷藏车辆），得2分，最高得6分。 注：1）须提供有效期内（含主页、副页的正面及背面）的行驶证复印件； 2）提供清晰显示车牌的正面、后面、侧面照片、若是冷藏车还需提供冷藏车制冷装置等照片。 3）如车辆为租赁车辆还需提供车辆租赁合同复印件。 4）上述提供的车辆必须投入到本项目中使用，提供承诺函，格式自拟。不提供或提供不齐全或未能有效反映评审内容的，不计入核算范围。	6
	同类项目业绩	投标人自2021年1月1日（以合同签订时间为准）至今，以投标人名义承接过同类的食材配送项目情况：每提供1项业绩，得3分，本项累计最高得12分。 注：提供以上业绩对应的合同关键页（包括但不限于项目名称、项目内容、签订时间、双方盖章页）及验收资料复印件。不提供或提供不足或未能有效反映评审内容或证明材料模糊不清无法辨认的，不计入核算范围。	12

注：以上要求提供的复印件/打印件必须加盖投标人公章，不提供注明材料或注明材料不满足评审因素要求，或证明材料不清晰以致不能清晰辨认出其具体内容的，均不能计入核算范围。

附件 5 价格部分评分标准（适用于所有采购包）

价格评审占 10 分。

投标报价得分 = (评标基准价 / 投标报价) × 价格分值

【注：满足采购文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价。投标报价和评标基准价均为折扣率】最低报价不是中标的唯一依据。

附件二 外包装封面参考格式

投 标 文 件 / 开 标 一 览 表 / 投 标 文 件 电 子 版

项目编号：YXD2026032

项目名称：佛山市南海区石英实验学校食材配送服务项目

投标人名称：_____

投标人地址：_____

联系电话：_____

在 2026 年 月 日 时 分之前不得启封

注：以上“投标文件/开标一览表/投标文件电子版”标记的位置，根据“投标文件”“开标一览表”“投标文件电子版”实际内容分别标记于不同信封或文件袋中。