

韶关市中医院韶钢院区食堂物资配送 服务采购项目

项目编号：GZYL25SGHG05017

招 标 文 件

采 购 人：韶关市中医院

采购代理机构：广州宜立工程管理有限公司韶关分公司

温馨提示

- 一、 如无另行说明，投标文件递交时间为投标文件递交截止时间之前 30 分钟内。
- 二、 为避免因迟到而失去投标资格，请适当提前到达。
- 三、 投标文件应按顺序编制页码。
- 四、 请仔细检查投标文件是否已按采购文件要求盖章、签名、签署日期。
- 五、 请正确填写《开标一览表》。多采购包项目请仔细检查采购包号，采购包号与采购包名称必须对应。
- 六、 如投标产品属于许可证管理范围内的，须提交相应的许可证复印件。
- 七、 如投标人以非独立法人注册的分公司名义代表总公司盖章和签署文件的，须提供总公司的营业执照副本复印件及总公司针对本项目投标的授权书。
- 八、 以联合体形式投标的，请提交《联合体共同投标协议书》。
- 九、 投标人为小型、微型企业的，请提交《中小企业声明函》、属于残疾人福利性单位的请提交《残疾人福利性单位声明函》。
- 十、 如招标文件有“提供原件核查”的资料要求的，由投标人列好目录并密封，于递交投标文件时间内与投标文件一起递交。并于评审次日凭单位介绍信或相关材料前往招标代理机构处取回，联系方式详见《投标邀请》。
- 十一、 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，以书面形式告知采购代理机构。对您的支持与配合，谨此致谢。
- 十二、 投标人如需对项目提出询问或质疑，应按采购文件附件中的询问函和质疑函的格式提交。
- 十三、 由于递交投标文件地点所处位置路段繁忙、停车紧张且因场地有限，本代理机构无法提供停车位，不便之处敬请谅解。如有需要，请到周边的停车场停车。**请投标人递交投标文件时务请提早到达！**

(本提示内容非采购文件的组成部分，仅为善意提醒。如有不一致，以采购文件为准)

目 录

第一部分 投标邀请	1
一、项目基本情况	2
二、申请人的资格要求	2
三、获取招标文件	3
四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点	3
五、公告期限	3
六、其他补充事宜	3
七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系	4
第二部分 采购需求	5
第三部分 投标人须知	15
一、说 明	30
二、招标文件	31
三、投标文件的编制和数量	31
四、投标文件的递交	33
五、开标、评标及定标	34
六、评标方法、步骤及标准	35
七、询问、质疑和投诉	36
八、合同的订立和履行	37
九、适用法律、政策	38
十、招标文件的解释权	39
十一、评审表格	40
第四部分 合同书格式	47
第五部分 投标文件格式	75
（一）自查与响应表	78
（二）资格性证明文件	84
（三）符合性证明文件	85
（四）商务部分	93
（五）技术部分	96
（六）价格部分	97
第六部分 询问函、质疑函、投诉书格式	112

第一部分 投标邀请

韶关市中医院韶钢院区食堂物资配送服务采购项目 项目投标邀请

广州宜立工程管理有限公司韶关分公司受韶关市中医院的委托，采用公开招标方式组织采购韶关市中医院韶钢院区食堂物资配送服务采购项目。欢迎符合资格条件的国内供应商参加投标。潜在投标人应在韶关市浈江区良村公路38号良村兴强财富广场A栋15楼C获取招标文件，并于2025年06月24日09点30分（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

项目编号：GZYL25SGHG05017

项目名称：韶关市中医院韶钢院区食堂物资配送服务采购项目

预算金额（元）：¥3,200,000.00元

采购需求：（包括但不限于标的的名称、数量、简要技术需求或服务要求等）

1. 标的名称、数量及技术需求或服务要求等：详见采购需求；

2. 项目属性：货物；

3. 品目类别：其他农副产品，动、植物油制品

4. 最高限价（如有）：¥3,200,000.00元

5. 资金来源：自筹资金。

6. 落实的政府采购政策

《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）、《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）、《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）、《财政部 发展改革委 生态环境部 市场监管总局关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号）、《财政部关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）等。因预留采购份额无法确保充分供应、充分竞争，或者存在可能影响政府采购目标实现，本项目不专门面向中小企业采购。本项目中小企业划分标准所属行业为：农、林、牧、渔业。

本项目不接受联合体投标。

合同履行期限：自合同生效之日起至合同约定的全部权利义务履行完毕为止。

二、申请人的资格要求

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，提供下列材料：

（1）投标人必须是具有独立承担民事责任能力的在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人，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；若以不具有独立承担民事责任能力的分支机构投标，须取得具有法人资格的总公司的授权书，并提供总公司营业执照副本复印件；

（2）投标人必须具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供投标截止日前上一年度年度财务

报告或本年度内任意一个月的财务报表<资产负债表和利润表或损益表>或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(提供投标截止日前12个月内任意一个月依法缴纳税收(营业税或增值税等完税证明)和社会保障资金(社保缴费证明)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(按投标文件格式填报设备及专业技术能力情况)。

(5) 参加政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明;

注: 上述第(2) - (5) 项如无法提供相关证明材料, 则依据《投标函》相关内容进行评审。

2. 落实政府采购政策需满足的资格要求: 本项目不属于专门面向中小企业采购的项目。但落实以下政府采购政策: 促进中小企业发展、支持监狱企业发展、支持残疾人福利性单位发展等相关政策。

3. 本项目的特定资格要求:

(1) 投标人未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)中的“失信被执行人或重大税收违法失信主体或政府采购严重违法失信行为”记录名单内; 不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间(以代理机构人员于投标(响应)截止时间当天在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)及中国政府采购网(<http://www.ccgp.gov.cn/>)查询结果为准, 如相关失信记录已失效, 供应商需提供相关证明资料);

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

(3) 投标人须具备有效的《食品经营许可证》, 如已实施食品药品经营许可多证合一改革, 提供《食品药品经营许可证》。(提供有效期内的《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》复印件加盖公章)

(4) 本项目不接受联合体投标。

三、获取招标文件

时间: 2025年06月03日至2025年06月10日, 每天上午 09: 00 至 12: 00, 下午 14: 30 至 17: 30 (北京时间, 法定节假日除外)

地点: 韶关市浈江区良村公路 38 号良村兴强财富广场 A 栋 15 楼 C

方式: 现场登记。

售价(元): 300

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

2025年06月24日09点30分 (北京时间)

地点: 韶关市浈江区良村公路 38 号良村兴强财富广场 A 栋 15 楼 C

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

1. 本项目为非政府采购项目，不纳入政府采购监管范畴。

2. 本项目公告刊登媒体

中国采购与招标网(<http://www.chinabidding.com.cn/>)

广州宜立工程管理有限公司官网 (<http://www.gzylzbd1.com>)

3. 投标登记时请提供投标登记申请表（可从广州宜立工程管理有限公司官网 www.gzylzbd1.com 上下载，打印填写完毕后要求加盖单位公章），单个采购包投标登记费 300 元，登记后不退。

4. 联系邮箱：投标登记等咨询处理：yilishaoguan@163.com

5. 其他：合格的投标人应对所投全部采购内容进行投标，不允许只对部分内容进行投标。

七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系

1. 采购人信息

名 称：韶关市中医院

地 址：韶关市中医院武江区武江大道北 141 号

联系方式：0751-8777126

2. 采购代理机构信息

名 称：广州宜立工程管理有限公司韶关分公司

地 址：韶关市浈江区良村公路 38 号良村兴强财富广场 A 栋 15 楼 C

联系方式：0751-8221111

3. 项目联系方式

项目联系人：罗小姐

电 话：0751-8221111

发布人：广州宜立工程管理有限公司韶关分公司

发布时间：2025 年 06 月 03 日

第二部分 采购需求

采购需求

注：本项目要求的指标中，标注有“★”的条款必须实质性响应（满足或优于），投标人要特别加以注意，必须对此作出响应，负偏离（或不响应）将导致投标无效。凡标有“▲”的参数不满足将导致严重扣分。

一、采购项目内容

1. 项目需求一览表

编号	采购标的	数量	服务期限	预算金额	备注
1	食堂物资配送 采购服务	1 项	从签订合同生效之日起 2 年内有效或累计 结算金额达到采购包预算，以先到者为准。 （按自经营合同生效之日起 2 年。即每年 采购人对中标人进行年度考核，如考核合 格自动续租下一年，否则合同自动终止。）	320 万元	此表预算金 额为预估数， 具体以实际 采购量为准。

- 注：1. 投标报价超出预算金额的列为无效投标处理。
2. 投标报价应为人民币含税全包价，包含配送运输费、人工费、交通费、运营、保险、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，采购人不再另外增加额外费用。
3. 投标人必须对本项目的全部内容进行投标报价，如有缺漏，将导致投标无效。

二、采购项目技术规格、参数及要求：

（一）采购项目需求汇总表预算单价

类别	序号	品种	规格/质量等级要求	单位	单价限价	备注
					(人民币/元)	
叶菜类	1	大白菜/雪山白	/	斤	2	
	2	娃娃菜	/	斤	3	
	3	韭菜心	/	斤	22	
	4	竹筒青	/	斤	2	
	5	菠菜	/	斤	3.5	
	6	春菜	/	斤	4	
	7	紫贝菜	/	斤	4	
	8	水芹菜	/	斤	3.7	
	9	芝麻叶	/	斤	9	
	10	塘葛菜	/	斤	8	
	11	皇帝菜	/	斤	8	
	12	南瓜苗	/	斤	4.8	
	13	萝卜苗	/	斤	3.8	
	14	小白菜	/	斤	3	
	15	油麦	/	斤	3	
	16	生菜	/	斤	3	
	17	空心菜（通菜）	/	斤	3	

	18	苦麦/甜麦	/	斤	3	
	19	小塘菜	/	斤	3	
	20	奶白菜	/	斤	4	
	21	菜心	/	斤	5	
	22	水绿菜	/	斤	3.3	
	23	豆苗	/	斤	10	
	24	潮菜	/	斤	4	
	25	椰菜（甜包）	/	斤	1.5	
	26	椰菜花	/	斤	4	
	27	西兰花	/	斤	4	
	28	韭黄	/	斤	9	
	29	韭菜	/	斤	4	
	30	西芹	/	斤	3.5	
	31	香芹	/	斤	3.5	
	32	香菜	/	斤	12.5	
	33	青梗菜	/	斤	3	
	34	番薯苗	/	斤	2.5	
	35	绿豆芽	/	斤	1.5	
	36	黄豆芽	/	斤	1.5	
配菜类	37	红椒	/	斤	5	
	38	圆椒	/	斤	4.3	
	39	青椒	/	斤	2.8	
	40	线椒	/	斤	3	
	41	菜椒	/	斤	4	
	42	指天椒	/	斤	4.3	
	43	洋葱白/红	/	斤	1.9	
	44	泰椒	/	斤	4.3	
	45	翁源莲藕	/	斤	8	
	46	香芋仔	/	斤	3.6	
	47	鲜草菇	/	斤	16	
	48	胶笋	/	斤	5.5	
	49	葱	/	斤	4	
	50	大葱	/	斤	5	
	51	蒜头	/	斤	7	
	52	蒜肉	/	斤	5	
	53	蒜心	/	斤	5	
	54	生沙姜	/	斤	7	
	55	新姜	/	斤	5	
	56	独蒜头	/	斤	10	
	57	仔姜	/	斤	5	
	58	丝毛老姜	/	斤	9	
	59	老姜	/	斤	6	
瓜果类	60	辣椒叶	/	斤	4	
	61	红萝卜	/	斤	2.5	
	62	生枸杞	/	斤	4	

	63	白萝卜	/	斤	1.5	
	64	沙葛	/	斤	2.5	
	65	红薯/紫心番薯	/	斤	3	
	66	青瓜	/	斤	4	
	67	冬瓜	/	斤	1.3	
	68	苦瓜	/	斤	6	
	69	南瓜	/	斤	2	
	70	木瓜	/	斤	4	
	71	葫芦瓜	/	斤	4	
	72	芥兰/芥兰头	/	斤	4	
	73	节瓜	/	斤	5	
	74	去皮莴笋	/	斤	3.7	
	75	去尾莴笋	/	斤	2.5	
	76	莲藕	/	斤	4.8	
	77	茄子	/	斤	3	
	78	番茄	/	斤	3	
	79	马铃薯	/	斤	2.5	
	80	云南小瓜	/	斤	3.2	
	81	丝瓜	/	斤	5.6	
	82	甜玉米	/	斤	3	
	83	糯玉米	/	斤	3.5	
	84	香芋	/	斤	4.8	
	85	芥菜仔	/	斤	4	
	86	豆角	/	斤	4.5	
	87	新鲜玉米粒	/	斤	8	
	88	荷兰豆	/	斤	8.8	
	89	蒜苗	/	斤	4	
	90	粉葛	/	斤	5.8	
	91	生切土茯苓	/	斤	14	
	92	淮山	/	斤	3.5	
	93	铁棍淮山	/	斤	6	
菌类及其他	94	生冬菇	/	斤	8	
	95	平菇	/	斤	8	
	96	生茶树菇	/	斤	8	
	97	金针菇	/	斤	6	
	98	鸡腿菇	/	斤	7	
	99	生木耳	/	斤	5	
	100	咸酸菜	/	斤	2.7	
	101	咸潮菜	/	斤	3	
	102	酸笋	/	斤	4.8	
	103	鲜笋	/	斤	3.8	
	104	生海带丝	/	斤	6.5	
副食类、 干货类及 其他	105	臭粉	1.4Kg	瓶	18.6	
	106	凉粉	100g	盒	4.7	
	107	黄奶油	15KG	件	376	

108	白奶油	15Kg	箱	165	
109	牛奶香粉	1KG	罐	106	
110	面包改良剂	1Kg	包	49.5	
111	泡打粉	2.724KG	罐	70.6	
112	塔塔粉	1kg	罐	82.4	
113	奶粉	2.5KG	包	70.6	
114	粗粮预拌粉	2.5KG	包	88.3	
115	杂粮多谷物	2.5Kg	包	88.3	
116	水磨糯米粉	500g	件	188.3	
117	水磨粘米粉	500g	件	144.2	
118	澄面粉	22.5KG	包	158.8	
119	豆豉鲮鱼	227g	罐	15.4	
120	外婆菜	5KG	箱	57.3	
121	咸菜芯	250g	包	4.2	
122	马蹄粉	250g	包	23.3	
123	柠檬味果酱	5Kg	桶	103.6	
124	吉士粉	3.5Kg	瓶	111.8	
125	蛋挞皮	/	件	180	
126	麻辣萝卜/桶	3500g	桶	37.7	
127	淡奶油	/	瓶	56.5	
128	榨菜芯	80g	箱	117.7	
129	80g榨菜	80g	箱	211.8	
130	陈村枧水	4000ml	瓶	16.5	
131	椰浆	400ML	瓶	10	
132	泡藕带	400g	包	8.3	
133	植脂淡奶	410g	瓶	8.5	
134	玉米羹	425g	瓶	9.4	
135	红腰豆	432g	瓶	7.7	
136	即发酵母	450g	包	26	
137	粟米粉	454g	箱	146	
138	红莲蓉	9.3斤	包	56.5	
139	红豆馅	5KG	包	78	
140	大头菜	/	斤	4.7	
141	淡菜	/	斤	51.7	
142	淡梅菜干	/	斤	12.4	
143	当归	/	斤	95	
144	幼砂糖	25kg	包	230	
145	白糖	/	斤	4.2	
146	冰片糖	/	斤	5.1	
147	冰糖	/	斤	5.3	
148	八宝粥料	/	斤	8.6	
149	八角	/	斤	37.7	
150	面粉	22.25KG	包	187	
151	面粉	22.25KG	包	165	
152	白原晒萝卜干	/	斤	36.5	

153	白芝麻	/	斤	11.8	
154	白菜干	/	斤	11.8	
155	白果肉	/	斤	9.4	
156	鸡蛋	/	斤	7.6	
157	白辣椒干	/	斤	16.5	
158	红莲子(开边)	/	斤	29.5	
159	白莲子	/	斤	60	
160	北芪	/	斤	32.5	
161	菜干	/	斤	30	
162	草果	/	斤	44.1	
163	叉烧包粉	/	件	400	
164	咸菜	/	包	3	
165	赤小豆	/	斤	8.9	
166	虫草花	/	斤	60	
167	茨实	/	斤	32	
168	五指毛桃	/	斤	26	
169	大布豆腐	/	斤	12	
170	大布腐竹	/	斤	25	
171	荷包豆/花豆/祛湿豆	/	斤	13	
172	核桃肉	/	斤	30.9	
173	黑豆	/	斤	8	
174	黑芝麻	/	斤	12.4	
175	红豆	/	斤	10.6	
176	350g 红糖	/	包	10.2	
177	红糖(片)	/	斤	10.1	
178	红糖粉	/	斤	8.3	
179	红糖粉	220g	瓶	15.9	
180	红虾米	/	斤	64.7	
181	红枣	/	斤	9	
182	花椒	/	斤	48	
183	花旗参/白洋参片	/	斤	220	
184	花生米	/	斤	8.5	
185	黄豆	/	斤	5.3	
186	黄豆豉	/	斤	6.5	
187	鸡骨草	/	斤	16.5	
188	剑花	/	斤	26	
189	党参	/	斤	53	
190	丁香	/	斤	53	
191	生粉	25kg	包	430	
192	食粉	/	盒	5.3	
193	腐竹	/	斤	19	
194	干黄花菜	/	斤	33	
195	干百合	/	斤	30	
196	干扁豆	/	斤	12	
197	干茶树菇	/	斤	50	

198	干陈皮	15 年	斤	290	
199	干冬菇	/	斤	39	
200	干豆角	/	斤	36	
201	干贡菜	/	斤	42	
202	干海带	/	斤	18	
203	干荷叶	/	斤	26	
204	干猴头菇	/	斤	53	
205	干花菇	/	斤	78	
206	干淮山	/	斤	24.7	
207	干黄花菜	/	斤	33	
208	干姬松茸菇	/	斤	95	
209	干莲蓬	/	斤	33	
210	干莲子	/	斤	33	
211	干灵芝	/	斤	85	
212	干鹿茸菇	/	斤	90	
213	干木耳	/	斤	20	
214	干青瓜皮	/	斤	31	
215	干沙姜	/	斤	33.5	
216	干山楂	/	斤	12	
217	干石斛	/	斤	360	
218	干丝线根	/	斤	190	
219	干瑶柱（中）	/	斤	150	
220	干野菊	/	斤	53	
221	干章鱼	/	斤	71.2	
222	干鱿鱼	/	斤	185	
223	新鲜石斛	/	斤	89	
224	桂皮	/	斤	18	
225	海白菜	/	斤	9.6	
226	杭菊	/	斤	53	
227	皮蛋	/	个	1.3	
228	普宁豆酱	/	瓶	7	
229	青豆	/	斤	9.5	
230	散装玉米粉	/	斤	3.5	
231	沙参	/	斤	53	
232	元肉	/	斤	35.3	
233	素翅(1 斤装)	/	包	150	
234	酸豆角	/	斤	4.5	
235	胎菊	/	斤	53	
236	棠梨叶	/	斤	14.2	
237	蜜枣	/	斤	10.6	
238	无核红枣	/	斤	15.9	
239	无花果(干)	/	斤	25	
240	精选黄梅菜芯	/	斤	5	
241	话梅	/	斤	30	
242	辣椒干	/	斤	16.5	

	243	粒状番薯粉	/	斤	17.8	
	244	绿茶粉	/	瓶	160	
	245	绿豆	/	斤	6.5	
	246	萝卜条	2.75kg	箱	43	
	247	麦冬	/	斤	50	
	248	梅花子姜	/	瓶	12	
	249	眉豆	/	斤	6.5	
	250	棉茵陈	/	斤	13	
	251	墨鱼干	/	斤	100	
	252	木棉花	/	斤	11	
	253	云吞皮	/	斤	3.2	
	254	支竹	/	斤	17.8	
	255	竹笙干	/	斤	165	
	256	紫菜	/	斤	80	
	257	紫菜	/	包	4.5	
	258	茴香	/	斤	22	
	259	茯苓粒	/	斤	16.8	
	260	薏米	/	斤	10	
	261	杞子	大	斤	35	
	262	杞子	小	斤	28	
	263	鹌鹑蛋	/	斤	11	
	264	生粉	/	斤	6.5	
	265	湿海带结	/	斤	9	
	266	什锦菜	/	斤	2.6	
	267	咸蛋	/	个	1.3	
	268	咸蛋黄	/	包	25	
	269	香茅草	/	斤	10	
	270	香叶	/	斤	30.9	
	271	雪耳	/	斤	35	
	272	盐渍海带丝	/	斤	22	
	273	羊肚菌	/	斤	765	
	274	椰蓉	/	斤	12.9	
	275	油条粉	/	件	412	
	276	鱼腥草	/	斤	20	
	277	玉竹	/	斤	44.8	
	278	云耳	/	斤	53	
	279	虾米	/	斤	89	
	280	夏枯草	/	斤	44.8	
	281	无壳绿豆	/	斤	9.5	
	282	川芎	/	斤	23	
	283	白芷	/	斤	29	
面食类	284	桂粉	/	斤	2	
	285	河粉	/	斤	1.7	
	286	猪肠粉/板粉	/	斤	1.9	
	287	散装碗面	/	箱	44.8	

	288	桶装方便面	1*12	箱	56	
	289	荞麦挂面	500g	包	8.9	
	290	荞麦挂面	1KG	包	16.3	
	291	龙口粉丝	500g 1*24	包	19.3	
	292	米粉	12KG	包	136.5	
	293	湖南米粉(干)	/	斤	6.2	
	294	湖南米粉(湿)	/	斤	3.8	
豆制品	295	豆腐	/	条	1.8	
	296	油豆腐	/	斤	9	
	297	水鬼豆腐	/	斤	5	
	298	水豆腐	/	板	11.8	
	299	白豆腐干	/	斤	7	
	300	盐水豆腐	/	斤	6	
	301	豆腐皮	/	斤	7	
	302	五香豆腐干(香干)	/	斤	7	
	303	樟市豆腐	/	斤	12	
	304	南雄酿豆腐	/	斤	22	
	305	豆腐花	/	斤	3	
茶叶类	306	红茶(低品质)	/	斤	42	
	307	红茶(普通)	/	斤	75	
	308	红茶(一级)	/	斤	120	
	309	绿茶(普通)	/	斤	75	
	310	绿茶(一级)	/	斤	110	
包点类	311	馒头	10个	包	6.5	
	312	叉烧包	10个	包	17.8	
	313	肉包	10个	包	18	
	314	酸菜包	10个	包	12	
	315	粽子	/	个	3.5	
	316	糯米卷	10个	包	12	
	317	花卷	10个	包	7	
	318	奶黄包	10个	包	12	
	319	豆沙包	10个	包	12	
	320	莲蓉包	10个	包	12	
	321	花生糖包	10个	包	12	
调味类	322	低纳盐	/	包	2	
	323	辣椒酱	/	瓶	5.3	
	324	陈醋	/	瓶	10.4	
	325	白醋	/	瓶	2.7	
	326	腐乳	/	瓶	11.2	
	327	花雕酒	600ml	瓶	6.5	
	328	味麻油	/	瓶	19	
	329	生抽	/	瓶	20.5	
	330	酱油	1600ml	瓶	23.5	
	331	鸡粉	1KG	瓶	36	
	332	酱油	380ml	瓶	9	

333	阳江豆豉	400g	盒	7	
334	草菇老抽	/	瓶	22.4	
335	蜂蜜糖浆	330g	瓶	4.5	
336	南乳	300g	瓶	6.5	
337	辣椒油	450ml	瓶	11.7	
338	十三香	/	盒	3.8	
339	盐焗鸡粉	/	盒	8.8	
340	孜然粉	/	包	2.8	
341	头曲	450ml	瓶	5.9	
342	二锅头	500ml	瓶	19	
343	风味豆豉	280g	瓶	10.6	
344	大红浙醋	600ml	瓶	4.2	
345	花椒油	330ml	瓶	16.3	
346	叉烧酱	240g	瓶	18.9	
347	番茄沙司	330g	瓶	0.8	
348	蚝油	6Kg	桶	43	
349	野山椒	1.2kg	瓶	16.5	
350	炼奶	400g	瓶	10.1	
351	麦芽糖	250g	瓶	2.7	
352	沙拉酱	3.76L	瓶	79	
353	孜然粒	/	公斤	23	
354	X0 虾丝火腿酱	80g	瓶	31	
355	五香蒸肉粉	100g 1*50 包	包	4.5	
356	五柳菜	310g	瓶	5.3	
357	鲍鱼汁	/	瓶	10.4	
358	浓缩鸡汁	1KG	瓶	70.6	
359	胡椒粒	/	公斤	63.5	
360	黑椒粒	/	瓶	9.5	
361	黑胡椒	405g	罐	55.3	
362	咖喱粉	350g	瓶	21.2	
363	剁椒	1.6K 1*6	瓶	18	
364	胡椒粉	400g	包	17.7	
365	酸芥头	/	瓶	15.3	
366	酱油	200ml	支	8.6	
367	青芥辣	43g/支	支	5.5	
368	鱼露	750ml	瓶	6.5	
369	香辣椒油	450ml	瓶	23.3	
370	酸梅酱	430g	瓶	7.7	
371	芝麻酱	450g	瓶	14.2	
372	花生酱	420g	瓶	8.9	
373	冬菜	500g	瓶	4.2	
374	橄榄菜	450g 1*6 瓶	瓶	11.3	
375	重庆火锅料	150g	包	6.5	

	376	豆瓣酱	1KG/瓶	瓶	16.3	
	377	大厨味精	400g 1*20 包	包	9.2	
	378	五香粉	400g	包	4.7	
	379	柱侯酱	6.5Kg/桶	桶	74	
粮油类	380	菜籽油	14L	桶	360	
	381	精制猪油	15KG	桶	289	
	382	调和油	5L	桶	95	
	383	大豆油	5L	桶	90	
	384	大豆油	10L	桶	170	
	385	花生油	5L	桶	118	
	386	香粘米	/	斤	3.6	
	387	碎米	/	斤	2.7	
	388	黑米	/	斤	8.7	
	389	小米	/	斤	6	
	390	糯米	/	斤	3.8	
	391	红米	/	斤	5.7	
饮品类	392	纯牛奶	250ml	箱	58.8	
	393	纯牛奶	250ml	支	3	
	394	纯牛奶	250ml	支	3	
	395	早餐奶	250ml	支	2.9	
	396	谷粒多	250ml	支	2.9	
	397	酸奶	720ml	支	21	
	398	酸奶	500ml	支	18.9	
	399	酸奶	200ml	支	7.7	
	400	原味酸奶	120g	支	3.9	
	401	原味酸奶	150g	支	2.8	
	402	纯牛奶	250ml	支	3.5	
	403	维他奶	250ml	支	3.7	
	404	纯牛奶	250ml	支	4.2	
	405	高钙奶	250ml	支	4.4	
	406	豆奶	250ml	支	2.9	
	407	麦香早餐奶	200ml	支	4.2	
鲜肉类	408	新鲜上肉	/	斤	20	
	409	上肉沫/去皮上肉	/	斤	24	
	410	上肉片	/	斤	20	
	411	新鲜鱼肉丸	/	斤	20	
	412	新鲜猪肉丸	/	斤	20	
	413	新鲜五花肉/有皮	/	斤	24	
	414	新鲜小里脊(梅肉)	/	斤	33	
	415	新鲜瘦肉/赤肉/展肉	/	斤	25	
	416	新鲜猪手	/	斤	22	
	417	圆蹄	/	斤	21	
	418	整个大猪手	/	斤	22	
	419	新鲜筒骨	/	斤	23.5	
	420	靓粉肠	A 级	斤	15	

	421	靛大肠	A 级	斤	14	
	422	新鲜扇骨	/	斤	20	
	423	新鲜沙骨	/	斤	20	
	424	新鲜排骨	/	斤	30	
	425	新鲜猪心	/	斤	16	
	426	新鲜猪肝	/	斤	13	
	427	新鲜猪肺	副	个	6	
	428	新鲜猪腰	/	斤	42	
	429	新鲜猪红	/	斤	1.8	
	430	新鲜猪舌	/	斤	19	
	431	新鲜猪肚	/	斤	48	
	432	净猪耳	/	斤	28	
	433	肥膘/板油	/	斤	7	
	434	牛肉	/	斤	43	
	435	牛展肉	/	斤	52	
	436	牛腩	/	斤	45	
	437	牛排腩	/	斤	50	
	438	牛天梅	/	斤	55	
	439	新鲜牛肉丸	/	斤	40	
	440	牛肠	/	斤	25	
	441	牛肚	/	斤	25	
	442	牛排	/	斤	42	
	443	碎牛腩	/	斤	31	
熟食类	444	烧肉	/	斤	48	
	445	烧鸭	/	斤	23	
	446	叉烧	/	斤	65	
	447	卤猪耳	/	斤	38	
	448	潮汕炸肉饼	/	斤	20.3	
	449	麻油鸡腿	/	斤	22.9	
	450	卤水鸡翅	/	斤	36.2	
	451	酱板鸭	/	斤	59.1	
家禽类	452	老鸡	/	斤	20	
	453	竹丝鸡	/	斤	22	
	454	大线鸡	/	斤	32	
	455	爽鸡皮	/	斤	22	
	456	三黄鸡	/	斤	18	
	457	白鸭	/	斤	16	
	458	水鸭	/	斤	33	
	459	花鸭	/	斤	30	
	460	光鹅	/	斤	33	
	461	乳鸽	/	只	30	
水产类	462	虾米	/	斤	90	
	463	河虾	/	斤	42	
	464	沙虾(中)	/	斤	30	
	465	罗氏虾	/	斤	70.6	

	466	竹节虾	/	斤	140	
	467	非洲鲫鱼	/	斤	8.3	
	468	本地鲫鱼	/	斤	17.7	
	469	草鱼(鲩鱼)	/	斤	12.5	
	470	大头鱼(整条)	/	斤	11.8	
	471	雄鱼头	/	斤	23.5	
	472	桂花鱼	/	斤	64	
	473	鲈鱼	/	斤	24.8	
	474	三角鲂	/	斤	19	
	475	太阳鱼	/	斤	24	
	476	鱼干仔	/	斤	42	
	477	新鲜河鱼仔	/	斤	20	
	478	新鲜肉鱼仔	/	斤	30.9	
	479	鲳鱼	/	斤	16	
	480	大头鱼头	/	斤	23.5	
	481	花甲	/	斤	14	
	482	元贝	/	斤	33.5	
	483	鱿鱼片	/	斤	23.5	
	484	新鲜五头鲍鱼	/	斤	106	
	485	新鲜八头鲍鱼	/	斤	83	
	486	鲍鱼仔	/	个	3.5	
冷冻肉类	487	大带鱼	/	斤	36	
	488	红三鱼	/	斤	28	
	489	冻鸡中亦	/	斤	23	
	490	冻牛肉丸(包)	500g	包	30	
	491	冻猪肉丸(包)	500g	包	25	
	492	虾仁	/	斤	41	
水果类	493	香蕉	/	斤	3	
	494	沙梨	/	斤	3.6	
	495	苹果	/	斤	5.3	
	496	哈密瓜	/	斤	4.7	
	497	火龙果(红肉)	/	斤	4.7	
	498	火龙果(白肉)	/	斤	5.9	
	499	西瓜	/	斤	2.9	
	500	桃子	/	斤	6.5	
	501	粉蕉	/	斤	3.5	
	502	圣女果	/	斤	6.4	
日杂类	503	牙签	/	包	7.5	
	504	食品袋 A	24#60 扎	件	149.8	
	505	食品袋 B	30#60 扎	件	179.3	
	506	红色胶袋 A	36#40 扎	件	170	
	507	红色胶袋 B	40#40 扎	件	200	
	508	中快餐盒	600 个	箱	142	
	509	大快餐盒	300 个	箱	167.4	
	510	一次性碗	500 个	箱	118	

511	一次性筷子	1*50 包	件	82	
512	厨师衣服	各码	件	46.6	
513	台卡		个	22	
514	烧碱	25KG	包	212	
515	防滑水鞋（女）	各码	对	42	
516	防滑水鞋（男）	各码	对	36	
517	油喱	小#/个	个	11.1	
518	平碟	10#/个	个	10.6	
519	04 方筛	04#/个	个	19	
520	05 方筛	05#/个	个	14	
521	方中		条	9.5	
522	厨帽	圆形、各码	顶	14.1	
523	钢刀	XL	把	83	
524	桑刀	/	把	73	
525	片刀	/	把	98	
526	蓝皮防水围裙	/	条	22	
527	海绵拖	/	支	50	
528	砧板	32cm	个	330	
529	汤碗 A	16cm	个	12.7	
530	汤碗 B	18cm	个	11.8	
531	刨刀	中号	把	7.4	
532	厨师红边帽	/	顶	4.4	
533	半钢头	/	个	30	
534	不锈钢保温壶	/	个	92	
535	钢水勺	/	个	43	
536	水果刀	/	把	15	
537	砂光汤勺	26cm	个	45	
538	汤勺	8cm	个	10.8	
539	防水布围裙		条	18	
540	带袖胶手套	各码	对	17	

说明: 1. 本项目采购清单商品和未列商品的价格均按双方确认市场价格和承诺的下浮率结算, 同时价格不能高于同地区或同类业绩 (年采购预算 100 万元以上) 单位价格。采购人按投标人的投标单价下浮率计算产品结算单价, 即: 中标人的中标结算单价=品种单价×(1-投标报价下浮率)。

2. 以上最高单价限价只作为此次投标参考价使用, 合同执行后中标人应月底前 5 个工作日内向采购人提供一次货物价目表, 产品价格以韶钢东区市场、金沙市场、芙蓉市场的综合零售价为参考价, 以上市场无参考价的产品以韶关市大润发、沃尔玛超市等市场的综合零售价 (特价产品除外) 为参考价, 按双方确认市场价格和承诺的下浮率结算, 即: 中标人的中标结算单价=参考价×(1-投标报价下浮率)。

(三) 物品的技术标准或质量要求

(1) 肉食类

1. 1 所供货物应保持较好的外观和质量等级, 符合《食品安全国家标准肉和肉制品经营卫生规范》, 保证无异味、无霉烂变质, 肉类保证来源于正规肉联厂, 供货时须提交正规肉联厂的验收单及当批次有效的动

物检疫合格证复印件(原件备查),新鲜肉确保每日新鲜(不得为隔天肉),肉质紧密而有弹性,色泽均匀,不粘手,交货时干净、新鲜、无异味;原则上我方只收取质量等级为良种二级以上,脊背肥膘厚度(猪前段第七根肋骨处)少于2.5公分的中猪(35千克~60千克)猪肉类产品。

1.2所有货物规格符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。

▲1.3冻品须具有该商品本身固有的形状外观、气味和色泽,不得存在异味、腐烂、发霉、变色和融化等;商品无化冻或复冻现象。国产畜禽商品包装上需粘贴动物产品检疫合格标签。包装上需具备品名、数量、重量、生产单位名称等信息,不可与实际送货物料不符,其中实物数量不得超过动检证上的数量。不建议使用进口冷冻产品。产品外包装完好,无污染、胀包、破损、开裂等;纸箱包装需棱角分明,无褶皱和潮湿;不建议使用外包装为泡沫箱的产品;真空包装的商品外包装需紧贴包装内的产品,不得出现漏气情况;产品标签印刷清晰、整洁、无重影,色彩分明,标签外观平整,粘贴牢固、无皱缩或残损等缺陷,保质期、生产日期须清晰可见;收货时商品剩余保质期 $\geq 2/3$ 保质期;针对有机食品、绿色食品、无公害食品,须带有有机、绿色、无公害标识与商品有效期内的认证证书;验货称重时要扣除纸箱、冰块的重量,以货品净重为准。如果外包装箱上标有净重,按净重入库,如果没有净重标识,按5%扣除含冰量。

1.4熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。熟食(特别是鲜制熟食)它的保质期较短,保鲜要求高,供应的熟食需保证产品的品质。

1.5如中标人不能按时、保质、保量供货,由采购人自行采购,中标人应承担因此支出的费用及采购人由此造成的经济损失和接受违约处罚。

(2) 蔬果类要求(含蔬菜、水果等)

2.1蔬果类:中标人每天的供应按采购人提出的品种要求和计划数量进行供应。属季节问题,若出现品种不能满足采购人需求的情况,可与采购人协商调换相应类别的品种(按叶菜、瓜菜、水果等进行分类)。从蔬果色泽看,各种蔬果都应具有本品种固有的颜色,大多数有发亮的光泽,以此显示蔬果的成熟度及鲜嫩程度;从蔬果气味看,多数蔬菜具有清馨、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;从蔬果滋味看,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;从蔬果形态看,应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬果,例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

2.2叶菜类:大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。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,无抽苔(菜心除外),无畸形、异味,结球叶菜要结球适度,花椰菜应新鲜洁白,不带叶霉,无畸形花。

2.3茄果类:番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属同一品种规格,果实整洁,成熟度适中,番茄花蒂不明显,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、畸形、异味,无明显机械伤。

2.4瓜果类:黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜、水果等。属同一品种规格,形状、色泽一致,瓜条均匀,无疤点,无断裂,无腐烂、畸形、异味、明显机械伤,不带泥土。

2.5根菜类:萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格,皮细光滑,大小均匀,肉质脆嫩致密新鲜,无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味,不带泥沙,不带茎叶和须根。

2.6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、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑,马铃薯无发芽,皮不变绿。

2.7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、畸形、异味。

2.8豆类:扁豆、豌豆、毛豆等。属同一品种规格,形态完整,成熟度适中,无腐烂、畸形、异味,豆类新鲜、幼嫩、均匀,豆仁类籽粒饱满,较均匀,无发芽,不带泥土杂质。

2.9水生菜类:藕、慈菇、茭白、马蹄、等。属同一品种规格,肉质嫩,成熟度适中,无腐烂、畸形、异味,无明显机械伤,不带泥土和杂质,不干瘪,茭白不黑心。

2.10食用菌类:蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格,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),新鲜,无杂质,无畸形菇,无腐烂、异味。

2.11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。

(3) 干货类要求

3.1干货制品的质量基本要求符合国家相关行业标准,干爽,不霉烂、整齐、均匀、完整,无虫蛀、无杂质,保持应有的色泽。确保产品质量稳定,保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便,保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准;木耳类的水分含量不能超过国家标准要求,采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检,对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。

3.2中标人在供应过程中,如果发生出现质量问题或造成食物中毒,如变质等情况,中标人应承担全部责任,主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等,直至追究刑事责任。

3.3中标人所提供产品必须价格合理,应按照投标报价供给,否则采购人有权不用。

3.4几种主要干货制品的质量标准:

肉皮:作为干肉皮,无论什么部位,体表洁净无毛,白亮无残余肥膘,无虫蛀,干爽,敲击时响声清脆,质量均匀为好,反之则为次之,如已发霉,并有哈喇味,即已变质。

黄花菜:又名金针菜,干燥、有清香味,菜色黄亮、身条长而粗壮、条杆粗细均匀者为佳。

黑木耳:黑木耳的质量一般以条形大而完整,耳瓣舒展少卷曲,内厚黑,富于光泽,体干不霉,无杂质和碎者为优,反之则差。

银耳:银耳又称白木耳,以朵大、色洁白、有光泽、无杂质,根小、干度足,完整者为佳品,朵小、色黄、根大、无光泽,散碎者次之;黄黑色者质量最次,依上述标准可将银耳分为上中下三等。质量好的银耳,根部易酥烂,食之柔软,质量次则根部大而发硬。

香菇:根据采收季节和形状不同,香菇又分为花菇、厚菇、薄菇和菇丁四类,其中以花菇质量最好,厚菇次之,薄菇更差,菇丁质量最差。

腐竹:腐竹又名豆腐皮和油皮,有一、二、三级品之分。一级品:色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。二级品:颜色较一级品灰黄、干燥无碎块。三级品:颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

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

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

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

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

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。

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

(4) 副食品的要求

对照合同检查所送物资品牌、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》（GB 7718）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。

目前国家实行食品质量（SC）安全市场准入制的食品共28类：大米、小麦粉、酱油、醋、食用植物油、肉制品、乳制品、饮料、味精、方便面、饼干、罐头食品、冷冻饮品、速冻面米食品、膨化食品、糖果制品、茶叶、葡萄酒、果酒、啤酒、黄酒、酱腌菜、蜜饯、炒货食品、蛋制品、可可制品、水产加工品、淀粉及淀粉制品（包括粉丝、粉条）。

通过食品质量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。

4.1鸡蛋：蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。

4.2皮蛋：外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性、呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。

4.3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。

4.4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，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。

4.5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。

4.6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。

4.7食糖:食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。

4.7.1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。

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。

4.7.2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。

因为红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种,很不一致,故凭色泽难以识别红糖的质量,应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。

呈晶粒状或粉末状,干燥而松散,不结块,不成团,杂质,其水溶液清晰,无沉淀,无悬浮物,具有甘蔗汁的清香味,无有酒味、酸味或其他外来不良气味,口味浓甜带鲜,微有糖蜜味,无焦苦味或其他外来异味。

4.8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。

4.9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。

4.10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。

4.11酱腌菜:具有酱腌菜固有的色、香、味,无杂质,无其他不良气味,不得有霉斑白膜。

4.12酱类食品:具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味,不涩,无其他不良气味,不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。

4.13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。

4.14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。

4.15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持有的色、香、味,没有不纯正的气味和味道,无发霉味或其他异味。

(5) 饮料类

饮料类必须符合GB 7101-2015（食品安全国家标准饮料）要求。

主要奶制品质量标准要求：符合国家GB 19302-2010（食品安全国家标准发酵乳）标准。

(6) 粮油的要求

6.1食用油：基本要求：外包装完好，有SC标致，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

6.2大米：大米需符合GB1354-86，GB2715-2005，标准一等米，不含添加剂；油类必须色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内。产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

(7) 日用品、办公室日常消耗品类（需采购部分）

7.1货物包装应完好无破漏，可视的内容物无腐败霉变或影响使用的变型，不存在危及人身财产安全的不合理危险。

7.2货物应当具备其应当具备的使用性能，应当符合国家或行业标准。

7.3提供的货物应是正规厂家生产的合格产品，随产品附带合格证，标明产地和生产日期及SC编码或QS标志等。

三、采购项目商务要求：

(一) 送货地点：韶关市中医院韶钢院区食堂（曲江区马坝镇韶钢东区）。

(二) 采购的数量及频次

(1) 服务期限

从签订合同生效之日起2年。

（按自经营合同生效之日起2年。即每年采购人对中标人进行年度考核，如考核合格自动续租下一年，否则合同自动终止。）

(2) 采购数量及服务频次

以每天采购订单数量为准，于次日 07:00 时至 07:30 时之间将采购清单上的所有货物保质保量送至指定地点。

(三) 交货要求

1、随货文件

(1) 生产（供应）企业的资质证明：（首次供应时提供）

类别	资质证明
大米	《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》

食用油	《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》
副食品	《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》
畜禽冻肉类	《营业执照》、《动物防疫合格证》 《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》
肉制品	《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》
水产品	《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》
蔬菜	《营业执照》
饮品	《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》
日用品	《营业执照》

(2) 产品票证要求

类别	产品资质名称	验收索证要求
大米	1、《检测报告》	由具有资质的质量检验机构出具（1年至少1次）
	2、《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
	3、货物清单	加盖公章的货物清单（送货单）
食用油	1、《检测报告》	由具有资质的质量检测部门出具（1年至少1次）
	2、《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
	3、货物清单	加盖公章的货物清单（送货单）
禽畜冻肉类	1、《动物产品检疫合格证明》	由生产厂家所在地及产品集散地当地政府动物检疫部门出具的证明
	2、《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随货同行
	3、货物清单	加盖公章的货物清单（送货单）
肉制品	1、《检测报告》	由具有资质的质量检测部门出具（一年内有效）
	2、《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行
	3、货物清单	加盖公章的货物清单（送货单）
冷冻水产品	1、贮存地的出入库检验证明	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明
	2、货物清单	加盖公章的货物清单（送货单）
蔬菜	1、检测报告	供货单位提供自检或委托第三方检验的蔬菜农药残留检测合格报告
	2、货物清单	加盖公章的货物清单（送货单）
副食品	货物清单	加盖公章的货物清单（送货单）
鲜活水产品	货物清单	加盖公章的货物清单（送货单）
日用品	货物清单	加盖公章的货物清单（送货单）

(3) 投标人包装与标签要求

①普通商品包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。

②标签：每件包装必须按行业标准贴标签，并标明产地、品种、有效期、生产单位及地址等。

③食品包装及标签：应符合国家规范，标签应标示食品名称、规格、制造商名称和地址、生产日期和保质期、贮藏说明、质量等级、SC认证等。

④冻品冷链运输要求

1、投标人需配备冷藏（保鲜）车辆若干，以确保冻品运输过程中的质量符合采购人要求，须提供有效的机动车行驶证、车辆购置发票、三个不同角度的车辆图片，车辆证明文件上要求能体现冷藏（保鲜）等标识。

- 2、投标人需具备冷库储存能力，提供冷库相关证明材料。
- 3、投标人承诺中标后一个月内为本项目购买《食品安全责任保险》。

（四）品牌要求

在满足质量要求的情况下，每种定制包装产品需列明品牌，散装产品若无品牌则填写产地（在投标文件中列明）。

（五）订货流程及交货期限

1、订货流程

签订合同前，采购人确定所有产品的品牌厂家，与中标人友好协商后进行合同签订，采购合同签订后，中标人明确1名配送服务统筹人员，负责收集汇总每日食谱，采购人提前一天以微信或电话方式向中标人提出第二天需配送物资，订单上应注明品名、数量、规格、时间、品牌、质量标准 and 特殊要求等。

2、常规采购的交货期限

中标人根据采购人提供的订单，安排专车负责送货及安排专职送货员，次日07:00时至07:30时之间将采购清单上的所有货物保质保量送至指定地点。

3、发生紧急采购的情形、频次及交货期限

对于采购人特殊情况或紧急所需要食材，中标人需随订随送，至少在2个小时内送到。如中标人无法在要求时间内提供的，采购人可另行购买，货款由中标人支付。

4、对于少发、误发货物的处理要求

（1）供货数量仅为采购计划数量的80%~90%，且未影响食堂伙食供应的，按少交货物部分的2倍金额扣罚履约保证金；供货数量低于采购计划数量的80%，影响食堂伙食供应的，按少交货物部分的5倍金额扣罚履约保证金；

（2）供应数大于计划数或非计划内货物，可退回给中标人，不扣除履约保证金；

（3）属季节问题，若出现品种不能满足采购人需求的情况，可与采购人协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类）。

（六）质保期限

1、采购货物的质保期限要求，以及起始计算时间。

有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的二分之一。

2、质保期限内发生问题的处理要求

供货期间如某批次出现质量问题，中标人必须保证验收时发现质量问题1小时内无条件对该批次全部货物进行换货，并接受对中标人处以该批次30%的金额作为违约金。一个月累计出现2次或2次以上质量问题的，将扣除该中标人该月供货款至少20%的金额作为违约金。由采购人在中标人缴纳的履约保证金中扣除，如在合同执行期间因中标人违约导致履约保证金部分扣除，中标人需在五个工作日内将扣除的履约保证金补齐。

（七）售后服务

中标人所供应的货品必须安全卫生，符合《中华人民共和国食品安全法》要求及相关规定，量足价平，并提供完善的售后服务。货物出现质量问题，中标人应积极配合查找原因，及时反馈处理结果。

（八）验收条件及考核方式

1、验收标准或依据文件

（1）验收依据文件

按《食品原料采购与索证制度》验收。

（2）验收标准

我方现场验收人员根据所提供产品和服务质量等情况进行综合判断,采取当场验收方式,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,并做好物资验收的所有记录。

总体验收要求:食品应清洁,并符合企业相关验收标准;食品应无损伤、腐烂现象,无寄生虫或已受虫害现象。食品到达目的地时外包装完整。具体检查标准如下:

1) 采购的食品必须符合食品卫生要求及国家有关标准和行业规范。采购生产、经营证明文件齐备,明确食品来源,并具有检验合格证明。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物及超过保质期限的食品。

2) 食品包装必须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器和承载物内。食品包装上必须使用原产地标识,应注明:制造商名称和厂址、食品名称和重(容)量、生产日期和保质期以及规格和SC编码或QS标志等。

3) 不符合采购要求的食品由验收人员提出清退,如双方对质量或重量有争议的送具有检验资质的部门检测,同时留样备检,对数量不足或部分退货的,责成服务方以不影响物品供应为前提尽快补送。在退货过程中,对有碍公共卫生安全的食品,应按国家有关规定处理或进行协议销毁,不退货给服务方。

4) 供货期间如某批次出现质量问题,服务方保证验收时发现质量问题1小时内无条件对该批次的全部货物进行更换。一个月累计出现2次或2次以上质量问题的,每发现一宗,将以当月采购金额的0.3%作为违约金收取,依次累加。

（3）双方对质量有争议,解决办法

双方对质量有争议,如需将货物送至具有资质的质量检测机构检测的,若检测结果合格,检测费用由采购人支付。

若检测结果不合格,则检测费用由中标人支付,采购人将该批次货物退货,中标人重新配送合格物资外,中标人还需缴纳该批次货物金额的30%作为违约金予采购人。

2、验收程序(如开箱检验、货物抽查、确认单据等)

（1）检验流程

一是要作好卸货前的检查。验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备,并对商品的外观质量进行初步了解。二是应采取当场验收的方式,验收人必须认真检验食品的质量要求,按索证→过磅→入库的程序完成验收;三是必须进行抽查验收,抽查样本数视实际情况而定,一般不超过10%。

（2）退(补)货流程

对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退,退货前应实行留板备案,如双方对量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两(或含水量超标)的应按实际重量扣减。出现退(补)货情况,应及时报告。在退

货过程中，对有碍公共卫生安全的蔬菜，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，而不是退货给中标人，所产生的费用由中标人自行承担。

(3) 每日食品物资按照要求完成配送后，采购人验收小组及时组织食品采购验收，每次采购的食品都要在物资采购登记表上做好记录，注明采购品种、重量、金额等事项并在登记本上签名验收情况和验收人的名字及日期。在确保中标人所供食品物资品种、数量、质量、重量准确无误后，双方必须在物资收货清单上签名确认，物资收货清单作为付货款的依据之一。

3、中标人考核内容

中标人季度考核表

序号	考核内容	考核细则	分值	评分标准
1	从业人员	从业人员名册及健康证原件	3	须持有效健康证，缺一个扣1分
		驾驶员、残留农药检测员从业资格证	4	缺一扣1分
		晨检记录	3	每一工作日均有记录，缺一扣1分
2	安全保障	领导小组、管理网络健全	2	缺一扣1分
		食品卫生应急预案	3	如无扣1分
		配送车辆安全检查	3	如无扣1分
3	货源组织	从符合规定资质的单位进货、有协议及资质证明材料	6	缺一扣1分
		产品证件（合格证、检疫证、检验合格报告等原件或复印件）	6	缺一扣1分
4	质量保障	包装产品有SC标志	6	缺一扣1分
		散装产品质量合格证明或检测合格报告	6	缺一扣1分
5	各类台帐及时对帐	进出库记录	5	缺一扣1分
		48 小时食品留样记录	4	缺一扣0.5分
		财会人员与采购人及时对帐	3	不及时每次扣0.5分
		退换货记录	4	缺一扣1分
		车况整洁，每天进行清洗消毒，有记录	3	不符要求扣1分
6	环境卫生	配送场地整洁卫生	8	不符要求扣1分
7	食品配送	指定品牌食品采购情况	8	发现一次不属指定品牌的扣1分
		自购食品的质量情况	8	发现一次质量不符要求扣1分
		按双方签署确认的价格执行	10	不按双方签署确认价格执行一次扣2分
8	采购人评价	采购人食用者满意度测评	5	优5分，良4分，一般3分，差1分
注：每个单项分扣完为止。				
			考核日期：	考核人：
备注：1、本考核表总分100分，85分（含85分）以上则为评价通过。				
2、本考核表由属地管理部门填写，一式三份，由食堂归口管理和保存，保存期三年。				
3、连续 2 个季度考核不通过，有权解除合同，并按合同约定处罚。				

(九) 报价方式及结算方式

1、报价要求：投标人响应报价统一以下浮率形式报价，以百分比为单位，保留到小数点后二位。

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

3、实际供货价格包括了配送运输费、人工费、交通费、运营、保险、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, 投标人报下浮率时需综合考虑。

4、本项目采购预算为暂估数, 实际操作中会出现人员的流动情况, 每天用餐人数会出现增减, 食材供货按实结算。采购人按照实际的采购数量进行结算。

5、付款方式

(1) 中标后以实际发生数量结算。本项目投标报价按采购项目需求汇总表预算单价统一下浮率形式报价, 单位为百分数(保留小数点后两位), 采购人按中标人的投标品种单价下浮率计算产品结算单价。

(2) 采购人、中标人双方每月结帐, 经采购人核对送货清单无误后, 中标人提供等额增值税普通电子发票给采购人, 采购人在六十天内付款给中标人, 支付币种为人民币, 付款方式为银行转帐。

开票信息

发票类型	应税服务名称	计量单位	不含税单价(元)	不含税金额(元)	税率(%)	税额(元)	含税金额(元)	含税金额
增值税电子普通发票	食材、食品、日用品等	kg、瓶、包、件等	按实际金额结算单价(小写)	按实际金额结算(小写)	按实际税率	按实际金额结算(小写)	按实际金额结算(小写)	按实际金额结算(大写)

备注: 当国家税收政策调整导致增值税税率发生变化时, 以不含税价为准, 根据政策规定的适用税率调整情况, 调整增值税税率、税额、含税价格及合同结算金额。

(十) 履约保证金

合同签订后, 中标人在 10 个工作日内应向采购人支付履约保证金¥20,000.00 元。合同期满后 10 个工作日内, 采购人向中标人如数无息退还履约保证金。

第三部分 投标人须知

投标人须知

一、说 明

1. 适用范围

1.1 本须知适用于本招标文件所述项目的采购。

2. 定义

2.1 “采购人”是指：韶关市中医院。

2.2 “采购代理机构”是指：广州宜立工程管理有限公司韶关分公司。

2.3 “监管部门”是指：负责采购监督管理的部门，依法履行对采购活动的监督管理职责。

2.4 “投标人”是指：响应本文件要求，参加投标的法人、其他组织或者自然人。

2.5 “招标采购单位”是指：采购人，采购代理机构。

2.6 合格的投标人

1) 符合《政府采购法》第二十二条规定的供应商。

2) 符合招标文件规定的资格要求及特殊条件要求。

3) 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

4) 除单一来源采购项目外，为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

2.7 “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招标文件要求的货物等。招标文件中没有提及招标货物来源地的，根据《政府采购法》的相关规定均应是本国货物，优先采购自主创新、节能、环保产品。投标的货物必须是其合法生产、合法来源的符合国家有关标准要求的货物，并满足招标文件规定的规格、参数、质量、价格、有效期、售后服务等要求。

3.2 “服务”是指除货物和工程以外的其他采购对象，其中包括：投标人须承担的运输、安装、技术支持、培训以及招标文件规定的其他服务。

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 招标代理费

中标人在收取《中标通知书》时应向采购代理机构交纳招标代理费，**招标代理费以本项目采购预算金额为基准，按差额定率累进法计算，具体收费标准按下表计算，不足8000元的，按8000元收取。**

采购预算金额（万元）	费率
100 以下	1.5%
100-500	1.3%
500-1000	1.2%

1000-5000	1.0%
-----------	------

- 1) 招标代理费以人民币支付。
- 2) 招标代理费支付方式：一次性以银行转账形式支付。

二、招标文件

5. 招标文件的构成

5.1 招标文件由下列文件以及在招标过程中发出的修正和补充文件组成：

- 1) 投标邀请
- 2) 采购需求
- 3) 投标人须知
- 4) 合同书格式
- 5) 投标文件格式
- 6) 在招标过程中由招标采购单位发出的修正和补充文件等。

5.2 投标人应认真阅读、并充分理解招标文件的全部内容（包括所有的补充、修改内容、重要事项、格式、条款和技术规范、参数及要求等）。投标人没有按照招标文件要求提交全部资料，或者投标人没有对招标文件在各方面都做出实质性响应是投标人的风险，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。

6. 招标文件的澄清或修改

6.1 采购人或者采购代理机构可以对已发出的招标文件进行必要的澄清或者修改。澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。

6.2 澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购人或者采购代理机构应当在投标截止时间至少 15 日前，以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人；不足 15 日的，采购人或者采购代理机构应当顺延提交投标文件的截止时间。

6.3 澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。潜在投标人收到澄清或者修改内容的通知后，应立即以书面形式向招标采购单位确认。

三、投标文件的编制和数量

7. 投标文件的语言

7.1 投标人提交的投标文件以及投标人与招标采购单位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。

8. 投标文件的构成应符合法律法规及招标文件的要求。

9. 投标文件的编制

9.1 投标人对招标文件中多个包（组）进行投标的，其投标文件的编制均应按每个包（组）的要求分别装订和封装。投标人应当对投标文件进行装订，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。

9.2 投标人应完整、真实、准确地填写招标文件中规定的所有内容。

9.3 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,并无条件接受招标采购单位及采购监督管理部门等对其中任何资料进行核实的要求。

9.4 如果因为投标人投标文件填报的内容不详,或没有提供招标文件中所要求的全部资料及数据,由此造成的后果,其责任由投标人承担。

10. 投标报价(如有)

10.1 投标人应按照“第二部分 采购需求”中规定的内容、责任范围以及合同条款进行报价。并按《开标一览表》和《投标报价明细表》(如有)的要求报出总价和分项价格。投标总价中不得包含招标文件要求以外的内容,否则,在评审时不予核减。

10.2 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。

同时出现两种以上不一致的,按照前款规定的顺序修正。修正应当采用书面形式,并加盖公章,或者由法定代表人或其授权的代表签字。投标人的修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。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。

注:为方便唱标,投标人唱标信封中所附开标一览表(报价表)必须为投标文件正本内容的复印件,如公开唱价与投标文件正本开标一览表(报价表)内容不一致的,以公开唱价为准。

11. 备选方案

11.1 只允许投标人有一个投标方案,否则将被视为无效投标。(招标文件允许有备选方案的除外)

12. 联合体投标

12.1 除《投标邀请》另有约定外,本项目不接受联合体投标。

12.2 联合体各方均应当符合政府采购法第二十二条规定的条件和采购人根据采购项目提出的特定资格条件。联合体各方之间应当签订共同投标协议,明确约定联合体各方承担的工作和相应的责任,并将共同投标协议连同投标文件一并提交采购代理机构。联合体各方签订共同投标协议后,不得再以自己的名义单独在同一项目中投标,也不得组成新的联合体参加同一项目的投标。

13. 投标人资格证明文件

13.1 投标人提交证明其有资格参加投标和中标后有能力履行合同的文件,并作为其投标文件的一部分。如果供应商为联合体,应提交联合体各方的资格性证明文件、共同投标协议并注明主体方及各方拟承担的工作和责任。否则,将导致其投标无效。

13.2 分支机构投标的,必须提供总公司和分支机构营业执照副本复印件及总公司就本项目出具给分支机构的授权书。除招标文件另有约定或法律法规或者行业另有规定外,总公司取得的相关资质证书及业绩等对分支机构有效。

14. 证明投标标的的合格性和符合招标文件规定的文件:

14.1 商务、技术部分：

投标人应按照“第二部分 采购需求”规定的内容作出全面的商务、技术响应，编制和提交的内容应包括但不限于实质性条款响应表、一般性条款响应表等。

14.2 价格部分：

投标人应按照“第二部分 采购需求”规定的内容、责任范围以及合同条款，并按《开标一览表》和《投标报价明细表》（如有）格式进行报价：

15. 投标保证金：本项目不收取投标保证金。

16. 提交投标文件的截止时间

16.1 提交投标文件的截止时间详见《投标邀请》，逾期送达或者未按照招标文件要求密封的投标文件将被拒收。

17. 投标文件的数量、签署及盖章

17.1 投标人应编制投标文件（包括资格性文件、符合性文件、商务部分、技术部分和价格部分）（一式伍份，其中正本 壹 份和副本 肆 份）另需提供投标文件电子文档（WORD 版本及经加盖公章后的 PDF 版本）贰份（每份完整电子文档存放 1 个介质，提供 2 个存放介质）。电子文档要求以 U 盘为介质，不留密码，无病毒，并注明项目编号 子包号（如有）及公司名称，放置于投标文件正本）。

17.2 投标文件的正本需打印或用不褪色墨水书写，并由法定代表人或经其正式授权的代表签字。授权代表须出具书面授权证明，其《法定代表人授权书》应附在投标文件中。

17.3 招标文件中已明示需要签字、盖章（含公章或私章）的，均必须签字、盖章（其中法定代表人或其授权代表处的“盖章”为私章），并要求在投标文件的封面和骑缝加盖公章；投标文件中的任何重要的插字、涂改和增删，必须由法定代表人或经其正式授权的代表在旁边盖章或签字才有效。

17.4 联合体投标的，除联合体共同投标协议需联合体各方均盖章、法定代表人证明书及授权委托书由联合体各方出具外，投标文件其余部分需要签字或盖章之处由联合体主办方签字或盖章即可。

17.5 电报、电话、传真形式的投标文件概不接受。

四、资格性文件和投标文件的递交

18. 投标文件的密封和标记

18.1 为方便开标时唱标，投标人应将《开标一览表》（具体内容详见招标文件第五部分）一份单独密封提交，并在信封上清晰标明“唱标信封”字样。投标文件的正本和所有的副本分别密封包装，每套投标文件清楚地标明“正本”、“副本”，副本可采用正本的复印件，与正本具有同等法律效力，若副本与正本不符，以正本为准，并在外包装上清晰标明“正本”、“副本”字样。

18.2 信封或外包装上应当注明项目名称、项目编号和“在（招标文件中规定的投标截止时间）之前不得启封”的字样，封口处应加盖投标人印章。

投标文件（正本/副本）/唱标信封

收件人名称：广州宜立工程管理有限公司韶关分公司

项目名称：_____

项目编号: _____ 子包号: _____ (如有)
投标人名称: _____
投标人地址: _____ 邮政编码: _____
联系人: _____ 联系电话: _____
在 _____ 年 _____ 月 _____ 日 _____ 时 _____ 分之前不准启封 (即投标截止时间)

19. 投标文件的修改、撤回及有效期

19.1 投标人在投标截止时间前, 可以对所递交的投标文件进行补充、修改或者撤回, 并书面通知招标采购单位。补充、修改的内容应当按招标文件要求签署、盖章, 并作为投标文件的组成部分。在投标截止时间之后, 投标人不得对其投标文件做任何修改和补充。

19.2 投标文件应在投标截止日起 90 天内有效。

19.3 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。

五、开标、评标及定标

20. 开标

20.1 招标采购单位在《投标邀请》中规定的日期、时间和地点组织公开开标。开标时由采购人或者采购代理机构主持, 邀请投标人代表参加。参加开标的代表应签到以证明其出席。

20.2 开标时, 由投标人或其推选的代表检查投标文件的密封情况, 经确认无误后由招标采购单位工作人员当众拆封, 宣读投标人名称、投标价格和招标文件规定的需要宣布的其他内容。

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

21. 评标

21.1 评标由招标采购单位依照采购法律、法规、规章、政策的规定, 组建的评标委员会负责。

22. 投标人有下列情形之一的, 其投标将被视为无效:

- 1) 投标文件未按招标文件要求签署、盖章的;
- 2) 不具备招标文件中规定的资格要求的;
- 3) 报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的;
- 4) 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的;
- 5) 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

23. 投标人有下列情形之一的, 视为串通投标, 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;

24. 如发生下列情形之一的, 本项目废标:

- 1) 符合资格条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足三家的;
- 2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的;
- 3) 投标人的报价均超过了采购预算, 采购人不能支付的;
- 4) 因重大变故, 采购任务取消的。

25. 投标文件的澄清、说明或者补正

25.1 评标期间, 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。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。

25.2 投标人的澄清、说明或者补正文件是其投标文件的组成部分。

六、评标方法、步骤及标准

26. 评标方法

本次评标采用**综合评分法**, 是指投标文件满足招标文件全部实质性要求, 且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人。评审因素包括投标报价、技术或者服务水平、履约能力、售后服务等。

27. 评标步骤和评审标准

27.1 投标人不足 3 家的, 不得开标。合格投标人不足 3 家的, 不得评标。

27.1.1 投标文件的评审分为资格性审查、符合性审查、商务评审、技术评审和价格评审。

27.1.2 由招标采购单位依法对投标人的资格性文件进行资格性审查(详见附表 1), 并由评标委员会对通过资格性审查的投标人的投标文件进行符合性审查(详见附表 2), 只有对招标文件作出实质性响应的投标文件才能通过上述评审。审查过程中, 对审查被认定为不合格的, 由招标采购单位及时告知投标人, 以让其核证、澄清事实。

27.1.3 投标无效的认定按本须知 22、23 条款的规定执行。

27.2 商务、技术和价格的评审

27.2.1 商务、技术评审: 评标委员会各成员独立对通过初步审查的每个投标人的投标文件各项商务、技术要求进行评价, 并汇总每个投标人的得分(详见附表 3、4), 评委评分分值的算术平均值作为该投标人的商务、技术评价得分(四舍五入后, 小数点后保留两位有效数)。

27.2.2 价格评估(详见附表 5): 价格分采用低价优先法计算, 即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价, 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:

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

注: 评标基准价和投标报价为(1-下浮率)

因落实政府采购政策进行价格调整的, 以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。

如果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, 将要求该投标人在评标现场合理的时间内提供书面说明并提交相关证明材料。

投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会将认定该投标人以低于成本报价竞标，其投标作无效投标处理。

27.2.3 商务、技术及价格权重分配

评分项目	商务评分	技术评分	价格评分
权 重	30%	40%	30%
分 值	30 分	40 分	30 分

27.3 推荐中标候选人名单

- (1) 评标委员会按照招标文件确定的评标方法、步骤、标准，对投标文件进行评审，根据综合评审情况，提出书面评标报告，按照评审综合得分由高到低顺序推荐 3 名中标候选人名单。综合得分最高的投标人为第一中标候选供应商，综合得分次高的投标人为第二中标候选供应商。综合得分相同的优先排列顺序如下：1) 投标报价低者；2) 技术得分高者；3) 商务得分高者。综合评分相同，且评标价和商务、技术评分均相同的，名次由评委会抽签决定。
- (2) 评标委员会全体成员应当在评审报告上签字，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。

27.4 采购人在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。

中标候选人并列的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定中标人；招标文件未规定的，采取随机抽取的方式确定。

27.5 中标人确定后，招标采购单位将在指定的媒体上发布中标公告，并向中标人发出《中标通知书》，《中标通知书》对中标人和采购人具有同等法律效力。

27.6 替补候选人的设定与使用。

根据广东省实施《中华人民共和国政府采购法》办法第四十四条规定，中标、中标供应商放弃中标、成交或者中标、成交资格被依法确认无效的，采购人可以按照排序从其他中标、成交候选供应商中确定中标、中标供应商，没有其他中标、成交候选供应商的，应当重新组织采购活动。

七、询问、质疑和投诉

28. 询问

供应商对采购活动事项（采购文件、采购过程和成交结果）有疑问的，可以向招标采购单位提出询问，招标采购单位将及时做出答复，但答复的内容不涉及商业秘密。询问可以口头方式提出，也可以书面方式提出，书面方式包括但不限于传真、信函、电子邮件（格式见第六部分询问函、质疑函、投诉书格式）。

29. 质疑

供应商认为采购文件、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，可依法以书面形式向招标采购单位提出质疑。招标采购单位应当依法给与答复，并将结果告知有关当事人。

29.1 供应商应知其权益受到损害之日，是指：

- 1) 对可质疑的采购文件提出质疑的，为采购文件公告期限届满之日；

2) 对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；

3) 对采购结果提出质疑的，为采购结果公告期限届满之日。

29.2 质疑应以书面形式在规定时间内一次性全部提出(格式附后)，知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日后，不再受理针对采购活动事项(采购文件、采购过程和采购结果)的相关质疑。

29.3 供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：

(一) 供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；

(二) 质疑项目的名称、编号；

(三) 具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；

(四) 事实依据；

(五) 必要的法律依据；

(六) 提出质疑的日期。

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

29.4 招标采购单位将在收到质疑函后 7 个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑供应商和其他有关供应商。

29.5 在质疑处理期间，招标采购单位视情形可以依法决定继续开展、暂停或重新开展采购活动。

29.6 质疑供应商如已就同一事项提起投诉、提请行政复议或诉讼的，质疑程序终止。

29.7 评标专家和相关供应商等当事人应积极配合招标采购单位进行质疑调查，如实反映情况，及时提供证明材料。

29.8 质疑人拒绝配合招标采购单位依法进行调查的，按自动撤回质疑处理；被质疑人在规定时限内，无正当理由未提交相关证据和其他有关材料的，视同放弃说明权利，认可质疑事项。

29.9 捏造事实、提供虚假材料或者以非法手段取得证明材料不能作为质疑、投诉的证明材料。

29.10 质疑联系人：罗小姐

电话：0751-82211111；传真：0751-8912231；邮箱：yilishaoguan@163.com

地址：韶关市浈江区良村公路 38 号良村兴强财富广场 A 栋 15 楼 C；邮编：512099

30. 投诉

30.1 质疑供应商对招标采购单位的答复不满意，或者招标采购单位未在规定时间内作出答复的，可以在答复期满后 15 个工作日内向本项目采购人的上级主管部门提起投诉。

30.2 供应商投诉的事项不得超出已质疑事项的范围，但基于质疑答复内容提出的投诉事项除外。

八、合同的订立和履行

31. 合同的订立

31.1 采购人与中标人自中标通知书发出之日起三十日内，按招标文件要求和中标人投标文件承诺签订采购合同，但不得超出招标文件和中标人投标文件的范围、也不得再行订立背离合同实质性内容的其他协议。联合体成交的，联合体各方应当共同与采购人签订合同。

31.2 签订政府采购合同后 2 个工作日内，采购人应将政府采购合同报同级采购监督管理部门备案。

32. 合同的履行

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

32.2 政府采购合同履行中, 采购人需追加与合同标的相同的设备、工程或者服务的, 在不改变合同其他条款的前提下, 可以与供应商签订补充合同, 但所补充合同的采购金额不得超过原采购金额的百分之十。签订补充合同的必须按照 31.2 条的规定备案。

32.3 政府采购合同融资政策

政府采购合同融资, 是指参与政府采购的中小微企业供应商(以下简称供应商), 凭借中标(成交)通知书或政府采购合同向金融机构申请融资, 金融机构以供应商信用审查和政府采购信誉为基础, 按便捷贷款程序和优惠利率, 为其发放无财产抵押贷款的一种融资模式。供应商向金融机构申请政府采购合同融资, 应当满足下列基本条件:

- (1) 已获得政府采购项目的中标(成交)通知书或政府采购合同;
- (2) 具备依法履行政府采购合同以及承担民事责任的能力;
- (3) 未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单等信用记录;
- (4) 金融机构要求的不属于提供财产抵押或第三方担保的其他条件。

有融资需求的供应商可根据自身情况, 凭政府采购中标(成交)通知书或政府采购合同向金融机构提出融资申请。具体相关要求及流程可详见《广东省财政厅 广东省地方金融监督管理局 中国人民银行广州分行关于开展省级政府采购合同融资工作的通知》(粤财采购〔2020〕6号)及各市区关于政府采购合同融资政策的相关通知及文件等。

九、适用法律、政策

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

34. 促进中小企业发展政策

34.1 根据财政部、工业和信息化部印发的《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46号)的规定, 对于不属于专门面向中小微企业采购的采购项目或预留份额项目中的非预留部分采购包, 对符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的小微企业报价给予 10% 的扣除, 用扣除后的价格参与评审。对于接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目, 若联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额 30% 以上的, 对联合体或者大中型企业的报价给予 4% 的价格扣除, 用扣除后的价格参加评审。

34.2 《政府采购促进中小企业发展管理办法》所指中小企业是指在中华人民共和国境内依法设立, 依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业, 但与大企业的负责人为同一人, 或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户, 在政府采购活动中视同中小企业。

中小企业划分标准按照《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业[2011]300号）的规定执行。

34.3 在政府采购活动中，供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的中小企业扶持政策：（一）在货物采购项目中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标；（二）在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；（三）在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。在货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受本办法规定的中小企业扶持政策。以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。

34.4 参加政府采购活动的中小企业应当提供《中小企业声明函》（格式见第五章投标文件格式）。

34.5 依据《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定享受扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业。

35. 支持监狱企业发展政策

35.1 根据财库〔2014〕68号《财政部 司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》的规定，在政府采购活动中，监狱企业视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等政府采购促进中小企业发展的政府采购政策。

35.2 监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，否则不予认可。

36. 支持残疾人福利性单位发展政策

36.1 根据财库〔2017〕141号《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》，在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

36.2 符合条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时，应当提供通知规定的《残疾人福利性单位声明函》，并对声明的真实性负责，否则不予认可。（格式见第五章投标文件格式）

十、招标文件的解释权

37. 本招标文件的解释权归广州宜立工程管理有限公司韶关分公司所有。

十一、评审表格

附表 1: 资格性审查表

序号	审查内容	投标人 A	投标人 B	投标人 C
1	投标人必须是具有独立承担民事责任能力的在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人, 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; 若以不具有独立承担民事责任能力的分支机构投标, 须取得具有法人资格的总公司的授权书, 并提供总公司营业执照副本复印件;			
2	投标人必须具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度 (提供投标截止日前上一年度年度财务报告或本年度内任意一个月的财务报表<资产负债表和利润表或损益表>或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 (提供投标截止日前 12 个月内任意一个月依法缴纳税收 (营业税或增值税等完税证明) 和社会保障资金 (社保缴费证明) 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 (按投标文件格式填报设备及专业技术能力情况)。			
5	参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明;			
6	投标人未被列入“信用中国”网站 (www.creditchina.gov.cn) 中的“失信被执行人或重大税收违法失信主体或政府采购严重违法失信行为”记录名单内; 不处于中国政府采购网 (www.ccgp.gov.cn) “政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间 (以代理机构人员于投标 (响应) 截止时间当天在“信用中国”网站 (www.creditchina.gov.cn) 及中国政府采购网 (http://www.ccgp.gov.cn/) 查询结果为准, 如相关失信记录已失效, 供应商需提供相关证明资料;			
7	单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商, 不得同时参加本采购项目 (或采购包) 投标 (响应)。为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商, 不得再参与本项目投标 (响应); (依据《投标函》)			
8	具备本项目【申请人的资格要求】中的其他特定资格条件;			
结论				
不通过理由说明:				

注: 1. 每一项符合的打“○” (通过), 不符合的打“×” (不通过)。

2. “结论”一栏填写“通过”或“不通过”; 任何一项出现“×”的, 结论为不通过。不通过的为无效投标。

3. 对结论为“不通过”的投标, 要说明原因。

附表 2：符合性审查表

序号	审查内容	审查标准	投标人 A	投标人 B	投标人 C
1	投标函	按招标文件提供的格式文件填写、签署、盖章。			
2	法定代表人证明书或授权委托书	按招标文件提供的格式文件签署、盖章。			
3	报价要求	投标报价是固定价且是最唯一的，投标报价未超出采购预算或最高限价。			
		投标报价无错漏项或有错漏项但被评标委员会认可。			
		如果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，将要求该投标人在评标现场合理的时间提供书面说明并提交相关证明材料。投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会将认定该投标人以低于成本报价竞标，其投标作无效投标处理。			
		招标文件不接受提交备用方案。			
4	投标有效期	满足招标文件要求。			
5	采购需求“★”条款响应程度	满足招标文件要求。			
6	其他	未出现法律、法规、规章和招标文件规定的其他投标无效情形。			
结论					
不通过理由说明：					

注：1. 评委在表中填写“○（通过）”或“X（不通过）”，在结论栏中按“一票否决”填写“通过”或“不通过”。

2. 有半数以上的评委对投标人的结论为“不通过”则该投标人为不合格投标人，不得进入下一步评审。

3. 对结论为“不通过”的投标，要说明原因。

附表 3: 商务评审表

序号	评审项目	分值	评分细则及标准
1	运输能力	6	投标人拟投入本项目的自有或租赁冷藏（保鲜）运输车辆，每提供一台得 2 分，最高得 6 分。 注：（1）自有冷藏（保鲜）运输车辆提供有效的机动车行驶证、车辆购置发票、三个不同角度的车辆图片、车辆证明文件上要求能体现冷藏（保鲜）等标识； （2）租赁冷藏（保鲜）运输车辆提供租赁合同、三个不同角度的车辆图片、车辆证明文件上要求能体现冷藏（保鲜）等标识（租赁合同时间须覆盖本项目服务期，若未能覆盖本项目服务期，投标人还应提交承诺函（格式自拟）并加盖投标人公章，承诺租赁到期后将继续租赁至覆盖本项目服务期（或购买））。 （3）未提供或漏提供不得分。
2	储存能力	6	1. 投标人需具备冷藏库储存能力，提供冷藏库相关证明材料，对冷藏库情况情形评审，本小项最高得 4 分。 （1）冷库容积≥ 2000立方米，得 4 分； （2）2000立方米$>$冷库容积≥ 1000立方米，得 2 分； （3）冷库容积< 1000立方米以下，得 1 分。 注：须提供冷藏库自有产权证明或租赁合同复印件和冷藏库拍摄图片加盖投标人公章（租赁合同时间须覆盖本项目服务期，若未能覆盖本项目服务期，投标人还应提交承诺函（格式自拟）并加盖投标人公章，承诺租赁到期后将继续租赁至覆盖本项目服务期（或购买）），未提供或漏提供不得分； 2. 冷库需具有市场监督管理局出具的《冷冻冷藏食品储存提供者备案凭据》加盖投标人公章，得 2 分，未提供或漏提供不得分。
3	人员配置	6	拟为本项目投入人员，每提供 1 人得 3 分，本项最高得 6 分。 1. 具有食品安全管理人员； 2. 具有食品检验员。 注：同一人如获得多个证书的，不可累计得分。需提供获得证明人员的身份证及相关证书扫描件，并提供投标文件提交截止前 6 个月内任意一个月（扣除发布采购公告当月往前顺推）在投标人单位购买社保的证明材料扫描件，不提供不得分。
4	同类项目业绩	6	投标人提供 2022 年 1 月 1 日以来的同类项目配送业绩，每提供一个同类项目业绩得 2 分，最高得 6 分。 注：（1）投标人需提供合同关键页复印件、验收报告（或验收单）复印件、合同期内任意一次供货发票复印件及税务部门网站查询的相关发票信息截图；合同关键页应包括封面页、服务内容页、双方签字盖章页。 （2）与同一客户签订多项合同的，只按一个业绩计分。

序号	评审项目	分值	评分细则及标准
5	食品安全责任保险	6	投标人承诺中标后一个月内为本项目购买食品安全责任险, 根据承诺购买食品安全责任保险年保额进行评审: 1、投标人购买食品安全责任保险年保额大于或等于采购预算金额 5 倍的, 得 6 分; 2、投标人购买食品安全责任保险年保额大于或等于采购预算金额 3 倍但小于 5 倍的, 得 3 分; 3、投标人购买食品安全责任保险年保额大于或等于采购预算金额但小于 3 倍的, 得 1 分; 4、投标人购买食品安全责任保险年保额小于采购预算金额或未购买食品安全责任险的, 不得分。 注: 提供承诺书, 格式自拟, 不提供不得分。
6	合计	30 分	

注: 1. 评委按分项的规定分数范围内给各投标人进行打分, 并统计总分。

2. 招标文件要求提交的与评价指标体系相关的各类有效资料, 投标人如未按要求提交的, 该项评分为零分。

附表 4: 技术评审表

序号	评审项目	分值	评分细则及标准
1	重要技术指标响应情况	2	根据投标人采购需求中的“▲”号技术参数响应程度进行评审(共计1条),完全满足,得2分;每有一项带“▲”号参数负偏离扣2分,扣完为止。
2	紧急送货响应情况	3	特殊情况下,接到用户紧急送货通知至货物送达时间: 紧急送货时间≤60分钟,得3分; 60分钟<紧急送货时间≤90分钟,得2分; 90分钟<紧急送货时间≤120分钟,得1分; 其他情况不得分。 注:提供承诺函加盖公章,未提供不得分。
3	检测能力	5	对投标人自有的或租赁的食品检测设备进行评审:农药残留检测仪、兽药残留检测仪、病害肉检测仪、真菌毒素检测仪、食品安全检测仪、食品重金属检测仪、食品添加剂检测仪、细菌检测仪、亚硝酸盐检测仪、瘦肉精检测仪,每提供1项得0.5分,本项最高得5分。 注:须同时提供检测设备清单和检测设备的佐证资料。 佐证资料要求: (1)如设备为自有的,须提供设备购买方发票复印件,未提供或提供资料不完整的,不得分; (2)如设备为租赁的,须提供租赁合同(租赁期须包含本项目经营期)复印件及设备购买方发票复印件,未提供或提供资料不完整的,不得分; (3)如设备租赁期不能覆盖本项目经营期的,投标人还应提交承诺函(格式自拟)并加盖投标人公章,承诺租赁到期后将继续租赁(或购买)不低于投标时检测能力的检测设备,未提供或提供资料不完整的,不得分; (4)如设备名称不一致但检测功能相同,或同一设备具有多种检测功能的,投标人须提供说明。不提供说明的不得分。
4	食品安全管理	4	提供2024年1月1日至今以投标人名义送检的肉类、蔬菜类、水果类、副食品类四大类各2个品种由第三方食品检测机构出具的合格检测报告(检测报告封面须体现CMA或CNAS标识),每提供1个品种的检测报告得0.5分,每大类最高得1分,本项最高得4分。 注:提供上述检测报告及检测发票的复印件加盖公章,未提供或漏提供不得分。
5	质量及安全保证措施	10	根据各投标人的质量及安全保证措施(包括但不限于货物的来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施)进行评价: (1)货物来源清晰具体,货物的加工、包装、保存、运输方案全面,质量及安全保证各环节措施具体、完善,完全符合采购需求,得10分; (2)货物来源清晰较具体,货物的加工、包装、保存、运输方案较全面,质量及安全保证措施各环节基本合理、完善,基本符合采购需求,得6分; (3)有提供质量及安全保证措施,但货物来源不够清晰,货物的加工、包装、保存、运输方案不够全面,质量及安全保证各环节措施不够具体、完善,得2分; (4)未提供质量及安全保证措施,或未提供投标产品来源,不得分。

序号	评审项目	分值	评分细则及标准
6	配送服务方案	8	根据投标人对本项目的配送方案（主要根据食品包装、运输、装卸、派发及善后处理等安排计划、专人服务，专人跟踪等）进行评审： （1）完全符合本项目服务内容，人员、资源配置合理且分工明确，配送时间及配送方式合理，可操作性强，能够安全、快捷地将货物运送至采购人指定地点，完全符合采购需求的得 8 分； （2）符合本项目服务内容，人员、资源配置可行且有一定分工，配送时间及配送方式较合理，具有可操作性，能够按规定将货物运送至采购人指定地点的，基本符合采购需求的得 5 分； （3）部分偏离本项目服务内容，人员、资源配置差且分工不明确，配送时间及配送方式不够合理，可操作性差，不能保证货物按时运送至采购人指定地点的，不符合采购需求的得 1 分； （4）未提供配送服务方案的，不得分。
7	售后服务方案	8	对各投标人的售后服务方案（包括但不限于售后服务响应时间、退货方案、换货方案、发生食品安全问题处理方案）进行评价： （1）售后服务方案非常全面、清晰、科学、合理，可行性强，各项服务落实措施具体，完全符合采购需求，得 8 分； （2）售后服务方案内容完整、基本清晰、具有合理性、具有可行性，各项服务落实措施基本具体，基本符合采购需求，得 5 分； （3）售后服务方案不够全面、内容简单，不清晰、可行性差，各项服务落实措施不具体，不符合采购需求，得 1 分； （4）未提供售后服务方案，不得分。
8	合计	40 分	

注：1. 评委按分项的规定分数范围内给各投标人进行打分，并统计总分。

2. 招标文件要求提交的与评价指标体系相关的各类有效资料，投标人如未按要求提交的，该项评分为零分。

附表 5：价格评审表

序号	评审内容	分值	评分依据
1	价格评审	30 分	价格分是以满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，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：【投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×价格权值×100】 注：评标基准价和投标报价为（1-下浮率）

第四部分 合同书格式

合同书格式

采 购 合 同

项目名称：韶关市中医院韶钢院区食堂物资配送服务采购项目

项目编号：GZYL25SGHG05017

合同编号：

甲方名称：韶关市中医院

乙方名称：

签约地点：

签订日期： 年 月 日

注：本合同仅为合同的参考文本，合同签订双方可根据项目的具体要求进行修订。

甲 方： 韶关市中医院

电 话： 传 真： 地 址：

乙 方：

电 话： 传 真： 地 址：

根据 韶关市中医院韶钢院区食堂物资配送服务采购项目（项目编号：GZYL25SGHG05017） 的采购结果，按照《中华人民共和国民法典》的规定，经双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，一致同意签订本合同如下。

一、合同金额

合同金额为¥_____元（大写：人民币_____元），中标下浮率：_____ %。

1. 实际供货价格包括了配送运输费、人工费、交通费、运营、保险、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。

2. 本项目合同金额为暂估数，实际操作中会出现人员的流动情况，每天用餐人数会出现增减，食材供货按实结算。甲方按照实际的采购数量进行结算。

二、采购项目需求汇总表单价

类别	序号	品种	规格/质量等级要求	单位	品牌	产地	单价限价	折扣率	折扣率后单价	备注
							(人民币/元)	(%)	(人民币/元)	
叶菜类	1	大白菜/雪山白	/	斤			2			
	2	娃娃菜	/	斤			3			
	3	韭菜心	/	斤			22			
	4	竹筒青	/	斤			2			
	5	菠菜	/	斤			3.5			
	6	春菜	/	斤			4			
	7	紫贝菜	/	斤			4			
	8	水芹菜	/	斤			3.7			
	9	芝麻叶	/	斤			9			
	10	塘葛菜	/	斤			8			
	11	皇帝菜	/	斤			8			
	12	南瓜苗	/	斤			4.8			
	13	萝卜苗	/	斤			3.8			
	14	小白菜	/	斤			3			
	15	油麦	/	斤			3			
	16	生菜	/	斤			3			
	17	空心菜（通菜）	/	斤			3			

	18	苦麦/甜麦	/	斤			3			
	19	小塘菜	/	斤			3			
	20	奶白菜	/	斤			4			
	21	菜心	/	斤			5			
	22	水绿菜	/	斤			3.3			
	23	豆苗	/	斤			10			
	24	潮菜	/	斤			4			
	25	椰菜(甜包)	/	斤			1.5			
	26	椰菜花	/	斤			4			
	27	西兰花	/	斤			4			
	28	韭黄	/	斤			9			
	29	韭菜	/	斤			4			
	30	西芹	/	斤			3.5			
	31	香芹	/	斤			3.5			
	32	香菜	/	斤			12.5			
	33	青梗菜	/	斤			3			
	34	番薯苗	/	斤			2.5			
	35	绿豆芽	/	斤			1.5			
	36	黄豆芽	/	斤			1.5			
配菜类	37	红椒	/	斤			5			
	38	圆椒	/	斤			4.3			
	39	青椒	/	斤			2.8			
	40	线椒	/	斤			3			
	41	菜椒	/	斤			4			
	42	指天椒	/	斤			4.3			
	43	洋葱白/红	/	斤			1.9			
	44	泰椒	/	斤			4.3			
	45	翁源莲藕	/	斤			8			
	46	香芋仔	/	斤			3.6			
	47	鲜草菇	/	斤			16			
	48	胶笋	/	斤			5.5			
	49	葱	/	斤			4			
	50	大葱	/	斤			5			
	51	蒜头	/	斤			7			
	52	蒜肉	/	斤			5			
	53	蒜心	/	斤			5			
	54	生沙姜	/	斤			7			
	55	新姜	/	斤			5			
	56	独蒜头	/	斤			10			
	57	仔姜	/	斤			5			
	58	丝毛老姜	/	斤			9			
	59	老姜	/	斤			6			
	60	辣椒叶	/	斤			4			

瓜果类	61	红萝卜	/	斤			2.5			
	62	生枸杞	/	斤			4			
	63	白萝卜	/	斤			1.5			
	64	沙葛	/	斤			2.5			
	65	红薯/紫心番薯	/	斤			3			
	66	青瓜	/	斤			4			
	67	冬瓜	/	斤			1.3			
	68	苦瓜	/	斤			6			
	69	南瓜	/	斤			2			
	70	木瓜	/	斤			4			
	71	葫芦瓜	/	斤			4			
	72	芥兰/芥兰头	/	斤			4			
	73	节瓜	/	斤			5			
	74	去皮莴笋	/	斤			3.7			
	75	去尾莴笋	/	斤			2.5			
	76	莲藕	/	斤			4.8			
	77	茄子	/	斤			3			
	78	番茄	/	斤			3			
	79	马铃薯	/	斤			2.5			
	80	云南小瓜	/	斤			3.2			
	81	丝瓜	/	斤			5.6			
	82	甜玉米	/	斤			3			
	83	糯玉米	/	斤			3.5			
	84	香芋	/	斤			4.8			
	85	芥菜仔	/	斤			4			
	86	豆角	/	斤			4.5			
	87	新鲜玉米粒	/	斤			8			
	88	荷兰豆	/	斤			8.8			
	89	蒜苗	/	斤			4			
	90	粉葛	/	斤			5.8			
	91	生切土茯苓	/	斤			14			
	92	淮山	/	斤			3.5			
	93	铁棍淮山	/	斤			6			
菌类及其他	94	生冬菇	/	斤			8			
	95	平菇	/	斤			8			
	96	生茶树菇	/	斤			8			
	97	金针菇	/	斤			6			
	98	鸡腿菇	/	斤			7			
	99	生木耳	/	斤			5			
	100	咸酸菜	/	斤			2.7			
	101	咸潮菜	/	斤			3			
	102	酸笋	/	斤			4.8			
	103	鲜笋	/	斤			3.8			

	104	生海带丝	/	斤			6.5			
副食类、 干货类 及其他	105	臭粉	1.4Kg	瓶			18.6			
	106	凉粉	100g	盒			4.7			
	107	黄奶油	15KG	件			376			
	108	白奶油	15Kg	箱			165			
	109	牛奶香粉	1KG	罐			106			
	110	面包改良剂	1Kg	包			49.5			
	111	泡打粉	2.724KG	罐			70.6			
	112	塔塔粉	1kg	罐			82.4			
	113	奶粉	2.5KG	包			70.6			
	114	粗粮预拌粉	2.5KG	包			88.3			
	115	杂粮多谷物	2.5Kg	包			88.3			
	116	水磨糯米粉	500g	件			188.3			
	117	水磨粘米粉	500g	件			144.2			
	118	澄面粉	22.5KG	包			158.8			
	119	豆豉鲮鱼	227g	罐			15.4			
	120	外婆菜	5KG	箱			57.3			
	121	咸菜芯	250g	包			4.2			
	122	马蹄粉	250g	包			23.3			
	123	柠檬味果酱	5Kg	桶			103.6			
	124	吉士粉	3.5Kg	瓶			111.8			
	125	蛋挞皮	/	件			180			
	126	麻辣萝卜/桶	3500g	桶			37.7			
	127	淡奶油	/	瓶			56.5			
	128	榨菜芯	80g	箱			117.7			
	129	80g榨菜	80g	箱			211.8			
	130	陈村枳水	4000ml	瓶			16.5			
	131	椰浆	400ML	瓶			10			
	132	泡藕带	400g	包			8.3			
	133	植脂淡奶	410g	瓶			8.5			
	134	玉米羹	425g	瓶			9.4			
	135	红腰豆	432g	瓶			7.7			
	136	即发酵母	450g	包			26			
	137	粟米粉	454g	箱			146			
	138	红莲蓉	9.3斤	包			56.5			
	139	红豆馅	5KG	包			78			
	140	大头菜	/	斤			4.7			
	141	淡菜	/	斤			51.7			
	142	淡梅菜干	/	斤			12.4			
	143	当归	/	斤			95			
	144	幼砂糖	25kg	包			230			
	145	白糖	/	斤			4.2			
	146	冰片糖	/	斤			5.1			

147	冰糖	/	斤		5.3			
148	八宝粥料	/	斤		8.6			
149	八角	/	斤		37.7			
150	面粉	22.25KG	包		187			
151	面粉	22.25KG	包		165			
152	白原晒萝卜干	/	斤		36.5			
153	白芝麻	/	斤		11.8			
154	白菜干	/	斤		11.8			
155	白果肉	/	斤		9.4			
156	鸡蛋	/	斤		7.6			
157	白辣椒干	/	斤		16.5			
158	红莲子(开边)	/	斤		29.5			
159	白莲子	/	斤		60			
160	北芪	/	斤		32.5			
161	菜干	/	斤		30			
162	草果	/	斤		44.1			
163	叉烧包粉	/	件		400			
164	咸菜	/	包		3			
165	赤小豆	/	斤		8.9			
166	虫草花	/	斤		60			
167	茨实	/	斤		32			
168	五指毛桃	/	斤		26			
169	大布豆腐	/	斤		12			
170	大布腐竹	/	斤		25			
171	荷包豆/花豆/祛湿豆	/	斤		13			
172	核桃肉	/	斤		30.9			
173	黑豆	/	斤		8			
174	黑芝麻	/	斤		12.4			
175	红豆	/	斤		10.6			
176	350g 红糖	/	包		10.2			
177	红糖(片)	/	斤		10.1			
178	红糖粉	/	斤		8.3			
179	红糖粉	220g	瓶		15.9			
180	红虾米	/	斤		64.7			
181	红枣	/	斤		9			
182	花椒	/	斤		48			
183	花旗参/白洋参片	/	斤		220			
184	花生米	/	斤		8.5			
185	黄豆	/	斤		5.3			
186	黄豆豉	/	斤		6.5			
187	鸡骨草	/	斤		16.5			

188	剑花	/	斤			26			
189	党参	/	斤			53			
190	丁香	/	斤			53			
191	生粉	25kg	包			430			
192	食粉	/	盒			5.3			
193	腐竹	/	斤			19			
194	干黄花菜	/	斤			33			
195	干百合	/	斤			30			
196	干扁豆	/	斤			12			
197	干茶树菇	/	斤			50			
198	干陈皮	15 年	斤			290			
199	干冬菇	/	斤			39			
200	干豆角	/	斤			36			
201	干贡菜	/	斤			42			
202	干海带	/	斤			18			
203	干荷叶	/	斤			26			
204	干猴头菇	/	斤			53			
205	干花菇	/	斤			78			
206	干淮山	/	斤			24.7			
207	干黄花菜	/	斤			33			
208	干姬松茸菇	/	斤			95			
209	干莲蓬	/	斤			33			
210	干莲子	/	斤			33			
211	干灵芝	/	斤			85			
212	干鹿茸菇	/	斤			90			
213	干木耳	/	斤			20			
214	干青瓜皮	/	斤			31			
215	干沙姜	/	斤			33.5			
216	干山楂	/	斤			12			
217	干石斛	/	斤			360			
218	干丝线根	/	斤			190			
219	干瑶柱(中)	/	斤			150			
220	干野菊	/	斤			53			
221	干章鱼	/	斤			71.2			
222	干鱿鱼	/	斤			185			
223	新鲜石斛	/	斤			89			
224	桂皮	/	斤			18			
225	海白菜	/	斤			9.6			
226	杭菊	/	斤			53			
227	皮蛋	/	个			1.3			
228	普宁豆酱	/	瓶			7			
229	青豆	/	斤			9.5			
230	散装玉米粉	/	斤			3.5			

231	沙参	/	斤		53			
232	元肉	/	斤		35.3			
233	素翅(1斤装)	/	包		150			
234	酸豆角	/	斤		4.5			
235	胎菊	/	斤		53			
236	棠梨叶	/	斤		14.2			
237	蜜枣	/	斤		10.6			
238	无核红枣	/	斤		15.9			
239	无花果(干)	/	斤		25			
240	精选黄梅菜芯	/	斤		5			
241	话梅	/	斤		30			
242	辣椒干	/	斤		16.5			
243	粒状番薯粉	/	斤		17.8			
244	绿茶粉	/	瓶		160			
245	绿豆	/	斤		6.5			
246	萝卜条	2.75kg	箱		43			
247	麦冬	/	斤		50			
248	梅花子姜	/	瓶		12			
249	眉豆	/	斤		6.5			
250	棉茵陈	/	斤		13			
251	墨鱼干	/	斤		100			
252	木棉花	/	斤		11			
253	云吞皮	/	斤		3.2			
254	支竹	/	斤		17.8			
255	竹笙干	/	斤		165			
256	紫菜	/	斤		80			
257	紫菜	/	包		4.5			
258	茴香	/	斤		22			
259	茯苓粒	/	斤		16.8			
260	薏米	/	斤		10			
261	杞子	大	斤		35			
262	杞子	小	斤		28			
263	鹌鹑蛋	/	斤		11			
264	生粉	/	斤		6.5			
265	湿海带结	/	斤		9			
266	什锦菜	/	斤		2.6			
267	咸蛋	/	个		1.3			
268	咸蛋黄	/	包		25			
269	香茅草	/	斤		10			
270	香叶	/	斤		30.9			
271	雪耳	/	斤		35			
272	盐渍海带丝	/	斤		22			
273	羊肚菌	/	斤		765			

	274	椰蓉	/	斤			12.9			
	275	油条粉	/	件			412			
	276	鱼腥草	/	斤			20			
	277	玉竹	/	斤			44.8			
	278	云耳	/	斤			53			
	279	虾米	/	斤			89			
	280	夏枯草	/	斤			44.8			
	281	无壳绿豆	/	斤			9.5			
	282	川芎	/	斤			23			
	283	白芷	/	斤			29			
面食类	284	桂粉	/	斤			2			
	285	河粉	/	斤			1.7			
	286	猪肠粉/板粉	/	斤			1.9			
	287	散装碗面	/	箱			44.8			
	288	桶装方便面	1*12	箱			56			
	289	荞麦挂面	500g	包			8.9			
	290	荞麦挂面	1KG	包			16.3			
	291	龙口粉丝	500g 1*24	包			19.3			
	292	米粉	12KG	包			136.5			
	293	湖南米粉(干)	/	斤			6.2			
	294	湖南米粉(湿)	/	斤			3.8			
豆制品	295	豆腐	/	条			1.8			
	296	油豆腐	/	斤			9			
	297	水鬼豆腐	/	斤			5			
	298	水豆腐	/	板			11.8			
	299	白豆腐干	/	斤			7			
	300	盐水豆腐	/	斤			6			
	301	豆腐皮	/	斤			7			
	302	五香豆腐干(香干)	/	斤			7			
	303	樟市豆腐	/	斤			12			
	304	南雄酿豆腐	/	斤			22			
	305	豆腐花	/	斤			3			
茶叶类	306	红茶(低品质)	/	斤			42			
	307	红茶(普通)	/	斤			75			
	308	红茶(一级)	/	斤			120			
	309	绿茶(普通)	/	斤			75			
	310	绿茶(一级)	/	斤			110			
包点类	311	馒头	10个	包			6.5			
	312	叉烧包	10个	包			17.8			
	313	肉包	10个	包			18			
	314	酸菜包	10个	包			12			

	315	粽子	/	个			3.5			
	316	糯米卷	10个	包			12			
	317	花卷	10个	包			7			
	318	奶黄包	10个	包			12			
	319	豆沙包	10个	包			12			
	320	莲蓉包	10个	包			12			
	321	花生糖包	10个	包			12			
调味类	322	低钠盐	/	包			2			
	323	辣椒酱	/	瓶			5.3			
	324	陈醋	/	瓶			10.4			
	325	白醋	/	瓶			2.7			
	326	腐乳	/	瓶			11.2			
	327	花雕酒	600ml	瓶			6.5			
	328	味麻油	/	瓶			19			
	329	生抽	/	瓶			20.5			
	330	酱油	1600ml	瓶			23.5			
	331	鸡粉	1KG	瓶			36			
	332	酱油	380ml	瓶			9			
	333	阳江豆豉	400g	盒			7			
	334	草菇老抽	/	瓶			22.4			
	335	蜂蜜糖浆	330g	瓶			4.5			
	336	南乳	300g	瓶			6.5			
	337	辣椒油	450ml	瓶			11.7			
	338	十三香	/	盒			3.8			
	339	盐焗鸡粉	/	盒			8.8			
	340	孜然粉	/	包			2.8			
	341	头曲	450ml	瓶			5.9			
	342	二锅头	500ml	瓶			19			
	343	风味豆豉	280g	瓶			10.6			
	344	大红浙醋	600ml	瓶			4.2			
	345	花椒油	330ml	瓶			16.3			
	346	叉烧酱	240g	瓶			18.9			
	347	番茄沙司	330g	瓶			0.8			
	348	蚝油	6Kg	桶			43			
	349	野山椒	1.2kg	瓶			16.5			
	350	炼奶	400g	瓶			10.1			
	351	麦芽糖	250g	瓶			2.7			
	352	沙拉酱	3.76L	瓶			79			
	353	孜然粒	/	公斤			23			
	354	XO 虾丝火腿酱	80g	瓶			31			
	355	五香蒸肉粉	100g 1*50包	包			4.5			
	356	五柳菜	310g	瓶			5.3			

	357	鲍鱼汁	/	瓶			10.4			
	358	浓缩鸡汁	1KG	瓶			70.6			
	359	胡椒粒	/	公斤			63.5			
	360	黑椒粒	/	瓶			9.5			
	361	黑胡椒	405g	罐			55.3			
	362	咖喱粉	350g	瓶			21.2			
	363	剁椒	1.6K 1*6	瓶			18			
	364	胡椒粉	400g	包			17.7			
	365	酸莽头	/	瓶			15.3			
	366	酱油	200ml	支			8.6			
	367	青芥辣	43g/支	支			5.5			
	368	鱼露	750ml	瓶			6.5			
	369	香辣椒油	450ml	瓶			23.3			
	370	酸梅酱	430g	瓶			7.7			
	371	芝麻酱	450g	瓶			14.2			
	372	花生酱	420g	瓶			8.9			
	373	冬菜	500g	瓶			4.2			
	374	橄榄菜	450g 1*6 瓶	瓶			11.3			
	375	重庆火锅料	150g	包			6.5			
	376	豆瓣酱	1KG/瓶	瓶			16.3			
粮油类	377	大厨味精	400g 1*20 包	包			9.2			
	378	五香粉	400g	包			4.7			
	379	柱侯酱	6.5Kg/ 桶	桶			74			
	380	菜籽油	14L	桶			360			
	381	精制猪油	15KG	桶			289			
	382	调和油	5L	桶			95			
	383	大豆油	5L	桶			90			
	384	大豆油	10L	桶			170			
	385	花生油	5L	桶			118			
	386	香粘米	/	斤			3.6			
	387	碎米	/	斤			2.7			
	388	黑米	/	斤			8.7			
饮品类	389	小米	/	斤			6			
	390	糯米	/	斤			3.8			
	391	红米	/	斤			5.7			
	392	纯牛奶	250ml	箱			58.8			
	393	纯牛奶	250ml	支			3			
	394	纯牛奶	250ml	支			3			
	395	早餐奶	250ml	支			2.9			
	396	谷粒多	250ml	支			2.9			

	397	酸奶	720ml	支		21			
	398	酸奶	500ml	支		18.9			
	399	酸奶	200ml	支		7.7			
	400	原味酸奶	120g	支		3.9			
	401	原味酸奶	150g	支		2.8			
	402	纯牛奶	250ml	支		3.5			
	403	维他奶	250ml	支		3.7			
	404	纯牛奶	250ml	支		4.2			
	405	高钙奶	250ml	支		4.4			
	406	豆奶	250ml	支		2.9			
	407	麦香早餐奶	200ml	支		4.2			
鲜肉类	408	新鲜上肉	/	斤		20			
	409	上肉沫/去皮上肉	/	斤		24			
	410	上肉片	/	斤		20			
	411	新鲜鱼肉丸	/	斤		20			
	412	新鲜猪肉丸	/	斤		20			
	413	新鲜五花肉/有皮	/	斤		24			
	414	新鲜小里脊(梅肉)	/	斤		33			
	415	新鲜瘦肉/赤肉/展肉	/	斤		25			
	416	新鲜猪手	/	斤		22			
	417	圆蹄	/	斤		21			
	418	整个大猪手	/	斤		22			
	419	新鲜筒骨	/	斤		23.5			
	420	靚粉肠	A级	斤		15			
	421	靚大肠	A级	斤		14			
	422	新鲜扇骨	/	斤		20			
	423	新鲜沙骨	/	斤		20			
	424	新鲜排骨	/	斤		30			
	425	新鲜猪心	/	斤		16			
	426	新鲜猪肝	/	斤		13			
	427	新鲜猪肺	副	个		6			
	428	新鲜猪腰	/	斤		42			
	429	新鲜猪红	/	斤		1.8			
	430	新鲜猪舌	/	斤		19			
	431	新鲜猪肚	/	斤		48			
	432	净猪耳	/	斤		28			
	433	肥膘/板油	/	斤		7			
	434	牛肉	/	斤		43			
	435	牛展肉	/	斤		52			
	436	牛腩	/	斤		45			

	437	牛排腩	/	斤			50			
	438	牛天梅	/	斤			55			
	439	新鲜牛肉丸	/	斤			40			
	440	牛肠	/	斤			25			
	441	牛肚	/	斤			25			
	442	牛排	/	斤			42			
	443	碎牛腩	/	斤			31			
熟食类	444	烧肉	/	斤			48			
	445	烧鸭	/	斤			23			
	446	叉烧	/	斤			65			
	447	卤猪耳	/	斤			38			
	448	潮汕炸肉饼	/	斤			20.3			
	449	麻油鸡腿	/	斤			22.9			
	450	卤水鸡翅	/	斤			36.2			
家禽类	451	酱板鸭	/	斤			59.1			
	452	老鸡	/	斤			20			
	453	竹丝鸡	/	斤			22			
	454	大线鸡	/	斤			32			
	455	爽鸡皮	/	斤			22			
	456	三黄鸡	/	斤			18			
	457	白鸭	/	斤			16			
	458	水鸭	/	斤			33			
	459	花鸭	/	斤			30			
	460	光鹅	/	斤			33			
	461	乳鸽	/	只			30			
水产类	462	虾米	/	斤			90			
	463	河虾	/	斤			42			
	464	沙虾(中)	/	斤			30			
	465	罗氏虾	/	斤			70.6			
	466	竹节虾	/	斤			140			
	467	非洲鲫鱼	/	斤			8.3			
	468	本地鲫鱼	/	斤			17.7			
	469	草鱼(鲩鱼)	/	斤			12.5			
	470	大头鱼(整条)	/	斤			11.8			
	471	雄鱼头	/	斤			23.5			
	472	桂花鱼	/	斤			64			
	473	鲈鱼	/	斤			24.8			
	474	三角鲂	/	斤			19			
	475	太阳鱼	/	斤			24			
	476	鱼干仔	/	斤			42			
	477	新鲜河鱼仔	/	斤			20			
	478	新鲜肉鱼仔	/	斤			30.9			
	479	鲳鱼	/	斤			16			

	480	大头鱼头	/	斤		23.5			
	481	花甲	/	斤		14			
	482	元贝	/	斤		33.5			
	483	鱿鱼片	/	斤		23.5			
	484	新鲜五头鲍鱼	/	斤		106			
	485	新鲜八头鲍鱼	/	斤		83			
	486	鲍鱼仔	/	个		3.5			
冷冻肉类	487	大带鱼	/	斤		36			
	488	红三鱼	/	斤		28			
	489	冻鸡中亦	/	斤		23			
	490	冻牛肉丸(包)	500g	包		30			
	491	冻猪肉丸(包)	500g	包		25			
	492	虾仁	/	斤		41			
水果类	493	香蕉	/	斤		3			
	494	沙梨	/	斤		3.6			
	495	苹果	/	斤		5.3			
	496	哈密瓜	/	斤		4.7			
	497	火龙果(红肉)	/	斤		4.7			
	498	火龙果(白肉)	/	斤		5.9			
	499	西瓜	/	斤		2.9			
	500	桃子	/	斤		6.5			
	501	粉蕉	/	斤		3.5			
	502	圣女果	/	斤		6.4			
日杂类	503	牙签	/	包		7.5			
	504	食品袋 A	24#60 扎	件		149.8			
	505	食品袋 B	30#60 扎	件		179.3			
	506	红色胶袋 A	36#40 扎	件		170			
	507	红色胶袋 B	40#40 扎	件		200			
	508	中快餐盒	600 个	箱		142			
	509	大快餐盒	300 个	箱		167.4			
	510	一次性碗	500 个	箱		118			
	511	一次性筷子	1*50 包	件		82			
	512	厨师衣服	各码	件		46.6			
	513	台卡		个		22			
	514	烧碱	25KG	包		212			
	515	防滑水鞋(女)	各码	对		42			
	516	防滑水鞋(男)	各码	对		36			
	517	油喱	小#/个	个		11.1			
	518	平碟	10#/个	个		10.6			
	519	04方筛	04#/个	个		19			
	520	05方筛	05#/个	个		14			
	521	方中		条		9.5			
	522	厨帽	圆形、各	顶		14.1			

			码							
523	钢刀	XL	把			83				
524	桑刀	/	把			73				
525	片刀	/	把			98				
526	蓝皮防水围裙	/	条			22				
527	海绵拖	/	支			50				
528	砧板	32cm	个			330				
529	汤碗A	16cm	个			12.7				
530	汤碗B	18cm	个			11.8				
531	刨刀	中号	把			7.4				
532	厨师红边帽	/	顶			4.4				
533	半钢头	/	个			30				
534	不锈钢保温壶	/	个			92				
535	钢水勺	/	个			43				
536	水果刀	/	把			15				
537	砂光汤勺	26cm	个			45				
538	汤勺	8cm	个			10.8				
539	防水布围裙		条			18				
540	带袖胶手套	各码	对			17				

三、物品的技术标准或质量要求

(1) 肉食类

1.1 所供货物应保持较好的外观和质量等级,符合《食品安全国家标准肉和肉制品经营卫生规范》,保证无异味、无霉烂变质,肉类保证来源于正规肉联厂,供货时须提交正规肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件(原件备查),新鲜肉确保每日新鲜(不得为隔天肉),肉质紧密而有弹性,色泽均匀,不粘手,交货时干净、新鲜、无异味;原则上我方只收取质量等级为良种二级以上,脊背肥膘厚度(猪前段第七根肋骨处)少于2.5公分的中猪(35千克~60千克)猪肉类产品。

1.2 所有货物规格符合甲方提交的日采购计划中明确的具体需求。

1.3 冻品须具有该商品本身固有的形状外观、气味和色泽,不得存在异味、腐烂、发霉、变色和融化等;商品无化冻或复冻现象。国产畜禽商品包装上需粘贴动物产品检疫合格标签。包装上需具备品名、数量、重量、生产单位名称等信息,不可与实际送货物料不符,其中实物数量不得超过动检证上的数量。不建议使用进口冷冻产品。产品外包装完好,无污染、胀包、破损、开裂等;纸箱包装需棱角分明,无褶皱和潮湿;不建议使用外包装为泡沫箱的产品;真空包装的商品外包装需紧贴包装内的产品,不得出现漏气情况;产品标签印刷清晰、整洁、无重影,色彩分明,标签外观平整,粘贴牢固、无皱缩或残损等缺陷,保质期、生产日期须清晰可见;收货时商品剩余保质期 $\geq 2/3$ 保质期;针对有机食品、绿色食品、无公害食品,须带有有机、

绿色、无公害标识与商品有效期内的认证证书; 验货称重时要扣除纸箱、冰块的重量, 以货品净重为准。如果外包装箱上标有净重, 按净重入库, 如果没有净重标识, 按5%扣除含冰量。

1. 4熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。熟食(特别是鲜制熟食)它的保质期较短, 保鲜要求高, 供应的熟食需保证产品的品质。

1. 5如乙方不能按时、保质、保量供货, 由甲方自行采购, 乙方应承担因此支出的费用及甲方由此造成的经济损失和接受违约处罚。

(2) 蔬果类要求(含蔬菜、水果等)

2. 1蔬果类: 乙方每天的供应按甲方提出的品种要求和计划数量进行供应。属季节问题, 若出现品种不能满足甲方需求的情况, 可与甲方协商调换相应类别的品种(按叶菜、瓜菜、水果等进行分类)。

从蔬果色泽看, 各种蔬果都应具有本品种固有的颜色, 大多数有发亮的光泽, 以此显示蔬果的成熟度及鲜嫩程度; 从蔬果气味看, 多数蔬菜具有清馨、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; 从蔬果滋味看, 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即为异常; 从蔬果形态看, 应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬果, 例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

2. 2叶菜类: 大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。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, 无抽苔(菜心除外), 无畸形、异味, 结球叶菜要结球适度, 花椰菜应新鲜洁白, 不带叶霉, 无畸形花。

2. 3茄果类: 番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属同一品种规格, 果实整洁, 成熟度适中, 番茄花蒂不明显, 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、畸形、异味, 无明显机械伤。

2. 4瓜果类: 黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜、水果等。属同一品种规格, 形状、色泽一致, 瓜条均匀, 无斑点, 无断裂, 无腐烂、畸形、异味、明显机械伤, 不带泥土。

2. 5根菜类: 萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格, 皮细光滑, 大小均匀, 肉质脆嫩致密新鲜, 无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味, 不带泥沙, 不带茎叶和须根。

2. 6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、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑, 马铃薯无发芽, 皮不变绿。

2. 7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、畸形、异味。

2.8豆类: 扁豆、豌豆、毛豆等。属同一品种规格, 形态完整, 成熟度适中, 无腐烂、畸形、异味, 豆类新鲜、幼嫩、均匀, 豆仁类籽粒饱满, 较均匀, 无发芽, 不带泥土杂质。

2.9水生菜类: 藕、慈菇、茭白、马蹄、等。属同一品种规格, 肉质嫩, 成熟度适中, 无腐烂、畸形、异味, 无明显机械伤, 不带泥土和杂质, 不干瘪, 茭白不黑心。

2.10食用菌类: 蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格, 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), 新鲜, 无杂质, 无畸形菇, 无腐烂、异味。

2.11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。

(3) 干货类要求

3.1干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准, 干爽, 不霉烂、整齐、均匀、完整, 无虫蛀、无杂质, 保持应有的色泽。确保产品质量稳定, 保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便, 保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准; 木耳类的水分含量不能超过国家标准要求, 甲方可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检, 对质量未达到国家标准的干货制品甲方有权拒绝接受。

3.2乙方在供应过程中, 如果发生出现质量问题或造成食物中毒, 如变质等情况, 乙方应承担全部责任, 主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等, 直至追究刑事责任。

3.3乙方所提供产品必须价格合理, 应按照投标报价供给, 否则甲方有权不用。

3.4几种主要干货制品的质量标准:

肉皮: 作为干肉皮, 无论什么部位, 体表洁净无毛, 白亮无残余肥膘, 无虫蛀, 干爽, 敲击时响声清脆, 质量均匀为好, 反之则为次之, 如已发霉, 并有哈喇味, 即已变质。

黄花菜: 又名金针菜, 干燥、有清香味, 菜色黄亮、身条长而粗壮、条杆粗细均匀者为佳。

黑木耳: 黑木耳的质量一般以条形大而完整, 耳瓣舒展少卷曲, 内厚黑, 富于光泽, 体干不霉, 无杂质和碎者为优, 反之则差。

银耳: 银耳又称白木耳, 以朵大、色洁白、有光泽、无杂质, 根小、干度足, 完整者为佳品, 朵小、色黄、根大、无光泽, 散碎者次之; 黄黑色者质量最差, 依上述标准可将银耳分为上中 下三等。质量好的银耳, 根部易酥烂, 食之柔软, 质量次则根部大而发硬。

香菇: 根据采收季节和形状不同, 香菇又分为花菇、厚菇、薄菇和菇丁四类, 其中以花菇质量最好, 厚菇次之, 薄菇更差, 菇丁质量最差。

腐竹: 腐竹又名豆腐皮和油皮, 有一、二、三级品之分。一级品: 色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。二级品: 颜色较一级品灰黄、干燥无碎块。三级品: 颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

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

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

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

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

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。

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

(4) 副食品的要求

对照合同检查所送物资品牌、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》(GB 7718)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。

目前国家实行食品质量(SC)安全市场准入制的食品共28类: 大米、小麦粉、酱油、醋、食用植物油、肉制品、乳制品、饮料、味精、方便面、饼干、罐头食品、冷冻饮品、速冻面米食品、膨化食品、糖果制品、茶叶、葡萄酒、果酒、啤酒、黄酒、酱腌菜、蜜饯、炒货食品、蛋制品、可可制品、水产加工品、淀粉及淀粉制品(包括粉丝、粉条)。

通过食品质量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。

4.1鸡蛋: 蛋壳清洁完整, 色泽鲜明, 无破损、裂纹, 无霉斑, 灯光透视时, 整个蛋呈桔黄色至橙红色, 蛋黄不见或略见阴影, 没有霉味、酸味, 臭味等不良气味, 打开后蛋黄凸起、完整、有韧性, 蛋白澄清、透明、稀稠分明, 无异味。

4.2皮蛋: 外表泥状包料完整、无霉斑, 包料除掉后蛋壳亦完整无损, 灯光透照蛋内容物凝固不动, 打开观察, 整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性、呈半透明的棕黄色, 闻起来有芳香, 无辛辣气。

4.3咸蛋: 蛋壳亦完整无损, 无裂纹或霉斑, 摇动时有轻度水荡漾感觉, 灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳, 蛋清呈白色水样透明, 生蛋打开可见蛋清稀薄透明, 蛋黄呈红色或淡红色, 浓缩粘度增强, 但不凝固, 煮熟后打开, 可见蛋清白嫩, 蛋黄口味有细沙感, 富于油脂, 品尝则有咸蛋固有的香味。

4.4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, 取样品品尝时口感细腻鲜嫩, 味道纯正清香。

4.5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。

4.6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。

4.7食糖: 食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。

4.7.1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。

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。

4.7.2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。

因为红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种, 很不一致, 故凭色泽难以识别红糖的质量, 应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。

呈晶粒状或粉末状, 干燥而松散, 不结块, 不成团, 杂质, 其水溶液清晰, 无沉淀, 无悬浮物, 具有甘蔗汁的清香味, 无有酒味、酸味或其他外来不良气味, 口味浓甜带鲜, 微有糖蜜味, 无焦苦味或其他外来异味。

4.8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。

4.9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。

4.10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, 无醋鳃、醋虱。

4.11酱腌菜: 具有酱腌菜固有的色、香、味, 无杂质, 无其他不良气味, 不得有霉斑白膜。

4.12酱类食品: 具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味, 不涩, 无其他不良气味, 不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。

4.13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。

4.14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。

4.15 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持有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

(5) 饮料类

饮料类必须符合GB 7101-2015（食品安全国家标准饮料）要求。

主要奶制品质量标准要求：符合国家GB 19302-2010（食品安全国家标准发酵乳）标准。

(6) 粮油的要求

6.1食用油：基本要求：外包装完好，有SC标致，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

6.2大米：大米需符合GB1354-86，GB2715-2005，标准一等米，不含添加剂；油类必须色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内。产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

(7) 日用品、办公室日常消耗品类（需采购部分）

7.1货物包装应完好无破漏，可视的内容物无腐败霉变或影响使用的变型，不存在危及人身财产安全的不合理危险。

7.2货物应当具备其应当具备的使用性能，应当符合国家或行业标准。

7.3提供的货物应是正规厂家生产的合格产品，随产品附带合格证，标明产地和生产日期及SC编码或QS标志等。

四、采购的数量及频次

1、服务期限

从签订合同生效之日起2年内有效。

(按自经营合同生效之日起2年。即每年甲方对乙方进行年度考核,如考核合格自动续租下一年,否则合同自动终止。)

2、采购数量及服务频次

以每天采购订单数量为准,于次日07:00时至07:30时之间将采购清单上的所有货物保质保量送至指定地点。

五、服务地点: 韶关市中医院韶钢院区食堂(曲江区马坝镇韶钢东区)

六、付款方式:

(1) 中标后以实际发生数量结算。本项目投标报价按采购项目需求汇总表预算单价统一一下浮率形式报价,单位为百分数(保留小数点后两位),甲方按乙方的投标品种单价下浮率计算产品结算单价。

(2) 甲乙双方每月结帐,经甲方核对送货清单无误后,乙方提供等额增值税普通电子发票给甲方,甲方在六十天内付款给乙方,支付币种为人民币,付款方式为银行转帐。

开票信息

发票类型	应税服务名称	计量单位	不含税单价(元)	不含税金额(元)	税率(%)	税额(元)	含税金额(元)	含税金额
增值税电子普通发票	食材、食品、日用品等	kg、瓶、包、件等	按实际金额结算单价(小写)	按实际金额结算(小写)	按实际税率	按实际金额结算(小写)	按实际金额结算(小写)	按实际金额结算(大写)

备注:当国家税收政策调整导致增值税税率发生变化时,以不含税价为准,根据政策规定的适用税率调整情况,调整增值税税率、税额、含税价格及合同结算金额。

七、履约保证金

合同签订后,乙方在10个工作日内应向甲方支付履约保证金¥20,000.00元。合同期满后10个工作日内,甲方向乙方如数无息退还履约保证金。

八、交货要求

1、随货文件

(1) 生产(供应)企业的资质证明:(首次供应时提供)

类别	资质证明
大米	《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》
食用油	《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》
副食品	《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》
畜禽	《营业执照》、《动物防疫合格证》
冻肉类	《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》
肉制品	《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》

水产品	《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》
蔬菜	《营业执照》
饮品	《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》
日用品	《营业执照》

(2) 产品票证要求

类别	产品资质名称	验收索证要求
大米	1、《检测报告》	由具有资质的质量检验机构出具（1年至少1次）
	2、《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
	3、货物清单	加盖公章的货物清单（送货单）
食用油	1、《检测报告》	由具有资质的质量检测部门出具（1年至少1次）
	2、《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
	3、货物清单	加盖公章的货物清单（送货单）
禽畜冻肉类	1、《动物产品检疫合格证明》	由生产厂家所在地及产品销售集散地当地政府动物检疫部门出具的证明
	2、《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随货同行
	3、货物清单	加盖公章的货物清单（送货单）
肉制品	1、《检测报告》	由具有资质的质量检测部门出具（一年内有效）
	2、《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行
	3、货物清单	加盖公章的货物清单（送货单）
冷冻水产品	1、贮存地的出入库检验证明	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明
	2、货物清单	加盖公章的货物清单（送货单）
蔬菜	1、检测报告	供货单位提供自检或委托第三方检验的蔬菜农药残留检测合格报告
	2、货物清单	加盖公章的货物清单（送货单）
副食品	货物清单	加盖公章的货物清单（送货单）
鲜活水产品	货物清单	加盖公章的货物清单（送货单）
日用品	货物清单	加盖公章的货物清单（送货单）

(3) 乙方包装与标签要求

①普通商品包装：容器（框、箱、袋）要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。

②标签：每件包装必须按行业标准贴标签，并标明产地、品种、有效期、生产单位及地址等。

③食品包装及标签：应符合国家规范，标签应标示食品名称、规格、制造商名称和地址、生产日期和保质期、贮藏说明、质量等级、SC认证等。

④冻品冷链运输要求

1、乙方需配备冷藏（保鲜）车辆若干，以确保冻品运输过程中的质量符合甲方要求，须提供有效的机动车行驶证、车辆购置发票、三个不同角度的车辆图片，车辆证明文件上要求能体现冷藏（保鲜）等标识。

2、乙方需具备冷库储存能力，提供冷库相关证明材料。

九、订货流程及交货期限

1、订货流程

签订合同前，甲方确定所有产品的品牌厂家，与乙方友好协商后进行合同签订，采购合同签订后，乙方明确1名配送服务统筹人员，负责收集汇总每日食谱，甲方提前一天以微信或电话方式向乙方提出第二天需配送物资，订单上应注明品名、数量、规格、时间、品牌、质量标准和特殊要求等。

2、常规采购的交货期限

乙方根据甲方提供的订单，安排专车负责送货及安排专职送货员，于次日07:00时至07:30时之间将采购清单上的所有货物保质保量送至指定地点。

3、发生紧急采购的情形、频次及交货期限

对于甲方特殊情况或紧急所需要食材，乙方需随订随送，至少在2个小时内送到。如乙方无法在要求时间内提供的，甲方可另行购买，货款由乙方支付。

4、对于少发、误发货物的处理要求

(1) 供货数量仅为采购计划数量的80%~90%，且未影响食堂伙食供应的，按少交货物部分的2倍金额扣罚履约保证金；供货数量低于采购计划数量的80%，影响食堂伙食供应的，按少交货物部分的5倍金额扣罚履约保证金；

(2) 供应数大于计划数或非计划内货物，可退回给乙方，不扣除履约保证金；

(3) 属季节问题，若出现品种不能满足甲方需求的情况，可与甲方协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类）。

十、质保期限

1、采购货物的质保期限要求，以及起始计算时间。

有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的二分之一。

2、质保期限内发生问题的处理要求

供货期间如某批次出现质量问题，乙方必须保证验收时发现质量问题1小时内无条件对该批次全部货物进行换货，并接受对乙方处以该批次30%的金额作为违约金。一个月累计出现2次或2次以上质量问题的，将扣除该乙方该月供货款至少20%的金额作为违约金。由甲方在乙方缴纳的履约保证金中扣除，如在合同执行期间因乙方违约导致履约保证金部分扣除，乙方需在五个工作日内将扣除的履约保证金补齐。

十一、售后服务

乙方所供应的货品必须安全卫生，符合《中华人民共和国食品安全法》要求及相关规定，量足价平，并提供完善的售后服务。货物出现质量问题，乙方应积极配合查找原因，及时反馈处理结果。

十二、验收条件及考核方式

1、验收标准或依据文件

(1) 验收依据文件

按《食堂物资验收管理办法》验收。

(2) 验收标准

甲方现场验收人员根据所提供产品和服务质量等情况进行综合判断，采取当场验收方式，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，并做好物资验收的所有记录。

总体验收要求：食品应清洁，并符合企业相关验收标准；食品应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象。食品到达目的地时外包装完整。具体检查标准如下：

1) 采购的食品必须符合食品卫生要求及国家有关标准和行业规范。采购生产、经营证明文件齐备，明确食品来源，并具有检验合格证明。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物及超过保质期限的食品。

2) 食品包装必须符合国家标准。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器和承载物内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期以及规格和SC编码或QS标志等。

3) 不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成服务方以不影响物品供应为前提尽快补送。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给服务方。

4) 供货期间如某批次出现质量问题，服务方保证验收时发现质量问题1小时内无条件对该批次的全部货物进行更换。一个月累计出现2次或2次以上质量问题的，每发现一宗，将以当月采购金额的0.3%作为违约金收取，依次累加。

(3) 双方对质量有争议，解决办法

双方对质量有争议，如需将货物送至具有资质的质量检测机构检测的，若检测结果合格，检测费用由甲方支付。

若检测结果不合格，则检测费用由乙方支付，甲方将该批次货物退货，乙方重新配送合格物资外，乙方还需缴纳该批次货物金额的30%作为违约金予甲方。

2、验收程序（如开箱检验、货物抽查、确认单据等）

（1）检验流程

一是要作好卸货前的检查。验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。二是应采取当场验收的方式，验收人必须认真检验食品的质量要求，按索证→过磅→入库的程序完成验收；三是必须进行抽查验收，抽查样本数视实际情况而定，一般不超过10%。

（2）退（补）货流程

对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留板备案，如双方对量争议可送国家质量监督部门检测。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减。出现退（补）货情况，应及时报告。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的蔬菜，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，而不是退货给乙方，所产生的费用由乙方自行承担。

（3）每日食品物资按照要求完成配送后，甲方验收小组及时组织食品采购验收，每次采购的食品都要在物资采购登记表上做好记录，注明采购品种、重量、金额等事项并在登记本上签名验收情况和验收人的名字及日期。在确保乙方所供食品物资品种、数量、质量、重量准确无误后，双方必须在物资收货清单上签名确认，物资收货清单作为付货款的依据之一。

3、乙方考核内容

乙方季度考核表

序号	考核内容	考核细则	分值	评分标准
1	从业人员	从业人员名册及健康证原件	3	须持有效健康证，缺一个扣1分
		驾驶员、残留农药检测员从业资格证	4	缺一扣1分
		晨检记录	3	每一工作日均有记录，缺一扣1分
2	安全保障	领导小组、管理网络健全	2	缺一扣1分
		食品卫生应急预案	3	如无扣1分
		配送车辆安全检查	3	如无扣1分
3	货源组织	从符合规定资质的单位进货、有协议及资质证明材料	6	缺一扣1分
		产品证件（合格证、检疫证、检验合格报告等原件或复印件）	6	缺一扣1分
4	质量保障	包装产品有SC标志	6	缺一扣1分
		散装产品有质量合格证明或检测合格报告	6	缺一扣1分
5	各类台帐及时对帐	进出库记录	5	缺一扣1分
		48 小时食品留样记录	4	缺一扣0.5分
		财会人员与采购人及时对帐	3	不及时每次扣0.5分
		退换货记录	4	缺一扣1分
		车况整洁，每天进行清洗消毒，有记录	3	不符要求扣1分

6	环境卫生	配送场地整洁卫生	8	不符合要求扣1分
7	食品配送	指定品牌食品采购情况	8	发现一次不属指定品牌的扣1分
		自购食品的质量情况	8	发现一次质量不符合要求扣1分
		按双方签署确认的价格执行	10	不按双方签署确认价格执行一次扣2分
8	采购人评价	采购人食用者满意度测评	5	优5分, 良4分, 一般3分, 差1分
注: 每个单项分扣完为止。				
考核日期: 考核人:				
备注: 1、本考核表总分100分, 85分(含85分)以上则为评价通过。 2、本考核表由属地管理部门填写, 一式三份, 由食堂归口管理和保存, 保存期三年。 3、连续2个季度考核不通过, 有权解除合同, 并按合同约定处罚。				

十三、保密

十四、争端的解决

合同执行过程中发生的任何争议, 如双方不能通过友好协商解决, 按相关法律法规处理。

十五、不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时, 应在不可抗力事件结束后1日内向对方通报, 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。

十六、税费

在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

十七、其他

- 1) 本合同所有附件、招标文件、投标文件、中标通知书均为合同的有效组成部分, 与本合同具有同等法律效力。
- 2) 在执行本合同的过程中, 所有经双方签署确认的文件(包括会议纪要、补充协议、往来信函)即成为本合同的有效组成部分。
- 3) 如一方地址、电话、传真号码有变更, 应在变更当日内书面通知对方, 否则, 应承担相应责任。
- 4) 除甲方事先书面同意外, 乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

十八、合同生效:

- 1) 本合同在甲乙双方法定代表人或其授权代表签字盖章后生效。
- 2) 合同一式____份, 甲方执____份, 乙方执____份。

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：

第五部分 投标文件格式

投标文件

- 一、 自查与响应表
- 二、 资格性证明文件
- 三、 符合性证明文件
- 四、 商务部分
- 五、 技术部分
- 六、 价格部分

注：1. 请投标人按照以下文件的要求格式、内容，顺序制作投标文件，并请编制目录及页码，否则可能将影响对投标文件的评价。

2. 唱标信封另单独分装，按以下顺序装订：

- 2.1 开标一览表（从投标文件正本中复印并盖章）；
- 2.2 投标报价明细表（如有）（从投标文件正本中复印并盖章）；
- 2.3 中小企业声明函/残疾人福利性单位声明函（如有）（从投标文件正本中复印并盖章）；
- 2.4 招标代理费承诺书。

投标文件 (正本/副本)

项目编号：

项目名称：

子包号：_____（如有）

投标人名称（盖章）：

日期：_____年____月____日

(一) 自查与响应表

1.1 资格性自查表

序号	自查内容	自查结论	证明资料
1	投标人必须是具有独立承担民事责任能力的在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人，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；若以不具有独立承担民事责任能力的分支机构投标，须取得具有法人资格的总公司的授权书，并提供总公司营业执照副本复印件；	☐ 通过 ☐ 不通过	见投标文件第（）页
2	投标人必须具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供投标截止日前上一年度年度财务报告或本年度内任意一个月的财务报表〈资产负债表和利润表或损益表〉或银行出具的资信证明）。	☐ 通过 ☐ 不通过	见投标文件第（）页
3	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12个月内任意一个月依法缴纳税收（营业税或增值税等完税证明）和社会保障资金（社保缴费证明）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）。	☐ 通过 ☐ 不通过	见投标文件第（）页
4	具备履行合同所必需的设备和专业技术能力（按投标文件格式填报设备及专业技术能力情况）。		
5	参加政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明；	☐ 通过 ☐ 不通过	见投标文件第（）页
6	投标人未被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）中的“失信被执行人或重大税收违法失信主体或政府采购严重违法失信行为”记录名单内；不处于中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间（以代理机构人员于投标（响应）截止时间当天在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）及中国政府采购网（http://www.ccgp.gov.cn/）查询结果为准，如相关失信记录已失效，供应商需提供相关证明资料；	☐ 通过 ☐ 不通过	见投标文件第（）页
7	单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加本采购项目（或采购包）投标（响应）。为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参与本项目投标（响应）；（依据《投标函》）	☐ 通过 ☐ 不通过	见投标文件第（）页
8	具备本项目【申请人的资格要求】中的其他特定资格条件；	☐ 通过 ☐ 不通过	见投标文件第（）页

注：以上材料将作为投标人资格性审核的重要内容之一，投标人必须严格按照其内容及序列要求在投标文件中对应如实提供，对缺漏和不符合项将会直接导致无效投标！在对应的□“√”。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章：

投标人名称（盖章）：

日期： 年 月 日

1.2 符合性自查表

序号	审查内容	审查标准	自查结论	证明资料
1	投标函	按招标文件提供的格式文件填写、签署、盖章。	☐ 通过 ☐ 不通过	见投标文件第（）页
2	法定代表人证明书或授权委托书	按招标文件提供的格式文件签署、盖章。	☐ 通过 ☐ 不通过	见投标文件第（）页
3	报价要求	投标报价是固定价且是最高的，投标报价未超出采购预算或最高限价。	☐ 通过 ☐ 不通过	见投标文件第（）页
		投标报价无错漏项或有错漏项但被评标委员会认可。	☐ 通过 ☐ 不通过	见投标文件第（）页
		招标文件不接受提交备用方案。	☐ 通过 ☐ 不通过	见投标文件第（）页
4	投标有效期	满足招标文件要求。	☐ 通过 ☐ 不通过	见投标文件第（）页
5	采购需求“★”条款响应程度	满足招标文件要求。	☐ 通过 ☐ 不通过	见投标文件第（）页
6	其他	未出现法律、法规、规章和招标文件规定的其他投标无效情形。	☐ 通过 ☐ 不通过	见投标文件第（）页

注：在对应的□“√”。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章：

投标人名称（盖章）：

日期： 年 月 日

1.3 实质性响应一览表（根据采购需求集中统一罗列）

序号	采购要求 实质性条款（“★”号条款）	实际投标/响应情况	是否偏离（无偏离/ 正偏离/负偏离）	证明文件（如有）
1				见投标文件（）页
2				见投标文件（）页
3				见投标文件（）页
4				见投标文件（）页
5				见投标文件（）页
6				见投标文件（）页
7				见投标文件（）页
8				见投标文件（）页
9				见投标文件（）页
10				见投标文件（）页
11				见投标文件（）页
12				见投标文件（）页
13				见投标文件（）页
14				见投标文件（）页
15				见投标文件（）页
...				见投标文件（）页

注：1. 投标人必须对应招标文件所有实质性条款（“★”号条款）内容进行逐条响应，如有缺漏，缺漏项视同不符合负偏离。如招标文件无“★”号条款要求，则在此表空白处填写“招标文件无“★”号条款要求”。

2. 投标人响应采购需求应具体、明确，含糊不清、不确切或伪造、变造证明材料的，按照不完全响应或者完全不响应处理。构成提供虚假材料的，移送监管部门查处。

3. 本表内容不得擅自修改。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章：

投标人名称（盖章）：

日期： 年 月

1.4 “▲”条款响应一览表（如有）

序号	采购要求 “▲”条款	实际投标/响应情况	是否偏离（无偏离/ 正偏离/负偏离）	证明文件（如有）
1				见投标文件（）页
2				见投标文件（）页
3				见投标文件（）页
4				见投标文件（）页
5				见投标文件（）页
6				见投标文件（）页
7				见投标文件（）页
8				见投标文件（）页
9				见投标文件（）页
10				见投标文件（）页
11				见投标文件（）页
12				见投标文件（）页
13				见投标文件（）页
14				见投标文件（）页
15				见投标文件（）页
...				见投标文件（）页

注：1. 投标人必须对应招标文件所有“▲”号条款内容进行逐条响应，如有缺漏，缺漏项视同不符合负偏离。如招标文件无“▲”号条款要求，则在此表空白处填写“招标文件无“▲”号条款要求”。

2. 投标人响应采购需求应具体、明确，含糊不清、不确切或伪造、变造证明材料的，按照不完全响应或者完全不响应处理。构成提供虚假材料的，移送监管部门查处。

3. 本表内容不得擅自修改。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章：

投标人名称（盖章）：

日期： 年 月 日

1.5 一般性条款响应表（除“★”号和“▲”号条款以外的其他条款）

序号	采购要求 一般性条款	实际投标/响应情况	是否偏离（无偏离/ 正偏离/负偏离）	证明文件（如有）
1				见投标文件（）页
2				见投标文件（）页
3				见投标文件（）页
4				见投标文件（）页
5				见投标文件（）页
6				见投标文件（）页
7				见投标文件（）页
8				见投标文件（）页
9				见投标文件（）页
10				见投标文件（）页
11				见投标文件（）页
12				见投标文件（）页
13				见投标文件（）页
14				见投标文件（）页
15				见投标文件（）页
...				见投标文件（）页

注：1、投标人必须对应招标文件“采购需求”中一般性条款内容逐条响应，如有缺漏，缺漏项视同不符合负偏离。

2. 投标人响应采购需求应具体、明确，含糊不清、不确切或伪造、变造证明材料的，按照不完全响应或者完全不响应处理。构成提供虚假材料的，移送监管部门查处。

3. 本表内容不得擅自修改。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章：

投标人名称（盖章）：

日期： 年 月 日

1.6 评审项目投标资料表

评审分项	评审内容或细则	证明文件
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页

注：投标人应根据商务技术评审表的各项内容填写此表，并可根据项目评审表内容做适当调整。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章：

投标人名称（盖章）：

日期： 年 月 日

（二）资格性证明文件

请投标人按照资格性审查表的要求及顺序制作资格性文件，并请编制目录及页码。

1. 投标人必须是具有独立承担民事责任能力的在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人，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；若以不具有独立承担民事责任能力的分支机构投标，须取得具有法人资格的总公司的授权书，并提供总公司营业执照副本复印件；
2. 投标人必须具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供投标截止日前上一年度年度财务报告或本年度内任意一个月的财务报表〈资产负债表和利润表或损益表〉或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（提供投标截止日前 12 个月内任意一个月依法缴纳税收（营业税或增值税等完税证明）和社会保障资金（社保缴费证明）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（按投标文件格式填报设备及专业技术能力情况）。
5. 参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明；
6. 投标人未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)中的“失信被执行人或重大税收违法失信主体或政府采购严重违法失信行为”记录名单内；不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间（以代理机构人员于投标（响应）截止时间当天在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）及中国政府采购网（<http://www.ccgp.gov.cn/>）查询结果为准，如相关失信记录已失效，供应商需提供相关证明资料；
7. 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加本采购项目（或采购包）投标（响应）。为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参与本项目投标（响应）；（依据《投标函》）
8. 具备本项目【申请人的资格要求】中的其他特定资格条件；
-

（三）符合性证明文件

3.1 投标函

致：广州宜立工程管理有限公司韶关分公司

你方组织的_____项目的招标[项目编号为：____]，我方愿参与投标。

我方确认收到贵方提供的_____项目的招标文件的全部内容。

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

(投标人名称) 作为投标人正式授权 (授权代表全名, 职务) 代表我方全权处理有关本投标的一切事宜。我方已完全明白招标文件的所有条款要求，并声明如下：

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

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

（三）我方理解贵方不一定接受最低投标价或任何贵方可能收到的投标。

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

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

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

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

（八）我方未被列入法院失信被执行人名单中。

（九）我方具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，具有独立承担民事责任的能力；具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；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。并承诺如下：

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

(2) 我方符合法律、行政法规规定的其他条件。

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

(十) 我方对在本函及投标文件中所作的所有承诺承担法律责任。

(十一) 所有与本招标有关的函件请发往下列地址：

地 址：_____ 邮政编码：_____

电 话：_____

传 真：_____

代表姓名：_____ 职 务：_____

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章：_____

投标人名称（盖章）：_____

日期： 年 月 日

3.2 法定代表人证明书及授权委托书

(1) 法定代表人证明书

_____(姓名)_____现任我单位_____职务，为法定代表人，特此证明。

附：法定代表人性别：_____年龄：_____身份证号码：_____联系电话：_____

营业执照号码：_____

经济性质：_____

经营范围：_____

投标人（盖章）：_____

法定代表人（签字或盖私章）：_____

_____年____月____日

- 说明：1. 法定代表人为企业事业单位、国家机关、社会团体的主要行政负责人。
2. 内容必须填写真实、清楚、涂改无效，不得转让、买卖。
3. 投标人可使用上述格式，也可使用广东省工商行政管理局统一印制的法定代表人证明书格式。
4. 联合体投标的，本证明书由联合体各方出具。

法定代表人身份证正反面复印件

(2) 法定代表人授权委托书

致：广州宜立工程管理有限公司韶关分公司

本人_____(姓名)_____系_____(投标人名称)_____的法定代表人，现委托_____(姓名)_____为我方代理人。
代理人根据授权，就_____(项目名称)_____的投标，以我方的名义处理一切与之有关事宜，其法律后果由我方承担。

本授权书于_____年_____月_____日签字生效，特此声明。

附：代理人性别：_____ 年龄：_____ 职务：_____ 身份证号码：_____

联系电话：_____

投标人（盖章）：

法定代表人（签字或盖私章）：

委托代理人（签字或盖私章）：

_____年_____月_____日

- 说明：1. 内容必须填写真实、清楚、涂改无效，不得转让、买卖。
2. 投标签字代表为法定代表人，则本表不适用。
3. 投标人可使用上述格式，也可使用广东省工商行政管理局统一印制的法定代表人授权委托书格式。
4. 联合体投标的，本授权书由联合体各方共同出具。

代理人身份证正反面复印件

3.3 设备及专业技术能力情况表

设备及专业技术能力情况表

我单位为本项目实施提供以下设备和专业技术人员：			
序号	设备名称和专业技术人员	数量及单位	备注
1			
2			
3			
...			

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章：

投标人名称（盖章）：

日期： 年 月 日

3.4 中小企业声明函（投标人为中小企业时适用）

中小企业声明函

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

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

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

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

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

3.5 残疾人福利性单位声明函（投标人为残疾人福利性单位时适用）

残疾人福利性单位声明函

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日 期：

3.6 联合体共同投标协议书（可选）

联合体共同投标协议书

立约方：（甲公司全称）

（乙公司全称）

（…公司全称）

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

一、联合体各方关系

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

二、联合体内部有关事项约定如下：

1. _____作为联合体的牵头单位，代表联合体双方负责投标和合同实施阶段的主办、协调工作。
2. 联合体将严格按照文件的各项要求，递交投标文件，切实执行一切合同文件，共同承担合同规定的一切义务和责任，同时按照内部职责的划分，承担自身所负的责任和风险，在法律在承担连带责任。
3. 如果本联合体中标，（甲公司全称）负责本项目_____部分，（乙公司全称）负责本项目_____部分。
4. 如中标，联合体各方共同与（采购人）签订合同书，并就中标项目向采购人负责有连带的和各自的法律责任；
5. 联合体成员____（公司全称）为（请填写：小型、微型）企业，将承担合同总金额_____%的工作内容（联合体成员中有小型、微型企业时适用）。

三、联合体各方不得再以自己名义参与本项目投标，联合体各方不能作为其他联合体或单独投标单位的项目组成员参加本项目投标。因发生上述问题导致联合体投标成为无效投标，联合体的其他成员可追究其违约责任和经济损失。

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

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

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

甲公司全称：（盖章）

乙公司全称：（盖章）

……公司全称（盖章）

法定代表人：（签字或盖章）

法定代表人（签字或盖章）

法定代表人（签字或盖章）

年 月 日

年 月 日

年 月 日

注：1. 联合投标时需签本协议，联合体各方成员应在本协议上共同盖章确认。

2. 本协议内容不得擅自修改。此协议将作为签订合同的附件之一。

（四）商务部分

4.1 投标人综合概况

(1) 投标人情况介绍表

单位名称						
地址						
主管部门		法人代表		职务		
经济类型		授权代表		职务		
邮编		电话		传真		
单位简介及机构设置						
单位优势及特长						
单位概况	注册资本	万元	占地面积	M ²		
	职工总数	人	建筑面积	M ²		
	资产情况	净资产	万元	固定资产原值	万元	
		负债	万元	固定资产净值	万元	
财务状况	年度	主营收入 (万元)	收入总额 (万元)	利润总额(万元)	净利润(万元)	资产负债率

注：1) 文字描述：单位性质、发展历程、经营规模及服务理念、主营产品、服务商务力量等。

2) 图片描述：经营场所、主要经营项目等。

3) 如投标人此表数据有虚假，一经查实，自行承担相关责任。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章：

投标人名称（盖章）：

日期： 年 月 日

(2) 企业资质、信誉

注：根据评审表要求（如有）提供。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章：

投标人名称（盖章）：

日期： 年 月 日

(3) 项目业绩介绍

序号	客户名称	项目名称及实施内容	签订合同时间	联系人及电话
1				
2				
3				
...				

注：根据评审表要求（如有）提供，并附上相关证明材料。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章：

投标人名称（盖章）：

日期： 年 月 日

(4) 拟任执行管理及技术人员情况

职责分工	姓名	现职务	曾主持/参与的同类项目经历	职称	专业 工龄	联系电话/手机
总负责人						
其他主要 技术人员						
	...					

注：根据评审表要求（如有）提供，并附上相关证明材料。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章：

投标人名称（盖章）：

日期： 年 月 日

(5) 拟投入主要设备一览表（如有）

序号	设备名称	数量	备注
1			
2			
3			
...			

注：根据评审表要求（如有）提供，并附上相关证明材料。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章：

投标人名称（盖章）：

日期： 年 月 日

4.2 按商务评审表的其他内容提供相关证明材料

(五) 技术部分

5.1 投标货物清单一览表（如有）

序号	设备名称	品牌	规格型号	数量	单位	是否为进口产品	备注
1							
2							
3							
...							

注：根据采购需求内容提供，并附上相关证明材料，要求与报价明细表内容一致。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章：

投标人名称（盖章）：

日期： 年 月 日

5.2 验收方案

根据项目用户需求拟定验收方案，要求方案具备可行性、合理性。

（注：合同实施以采购人最终确定的验收方案为准）

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章：

投标人名称（盖章）：

日期： 年 月 日

5.3 按技术评审表的内容提供相关证明材料

根据评审表要求（如有）提供，格式自拟。

(六) 价格部分

6.1 开标一览表

项目名称：
项目编号：
采购包号：_____（如有）

报价项目	下浮率（%）	备注
总报价		

- 注：1. 投标人须按要求填写所有信息，不得随意更改本表格式。
2. 此表是投标文件的必要文件，是投标文件的组成部分，投标人应另附一份封装到唱标信封中，作为唱标之用。
3. 报价要求：供应商响应报价统一以下浮率形式报价，以百分比为单位，保留到小数点后二位。
4. 不得以低于企业自身成本参与投标，评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。
5. 实际供货价格包括了配送运输费、人工费、交通费、运营、保险、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，投标人报下浮率时需综合考虑。
6. 本项目采购预算为暂估数，实际操作中会出现人员的流动情况，每天用餐人数会出现增减，食材供货按实结算。采购人按照实际的采购数量进行结算。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章：
投标人名称（盖章）：
日期： 年 月 日

6.2 报价明细表

项目名称：

项目编号：

采购包号：_____（如有）

类别	序号	品种	规格/质量等级要求	单位	品牌	产地	单价限价 (人民币/元)	折扣率 (%)	折扣率 后单价 (人民币/元)	备注
叶菜类	1	大白菜/雪山白	/	斤			2			
	2	娃娃菜	/	斤			3			
	3	韭菜心	/	斤			22			
	4	竹筒青	/	斤			2			
	5	菠菜	/	斤			3.5			
	6	春菜	/	斤			4			
	7	紫贝菜	/	斤			4			
	8	水芹菜	/	斤			3.7			
	9	芝麻叶	/	斤			9			
	10	塘葛菜	/	斤			8			
	11	皇帝菜	/	斤			8			
	12	南瓜苗	/	斤			4.8			
	13	萝卜苗	/	斤			3.8			
	14	小白菜	/	斤			3			
	15	油麦	/	斤			3			
	16	生菜	/	斤			3			
	17	空心菜（通菜）	/	斤			3			
	18	苦麦/甜麦	/	斤			3			
	19	小塘菜	/	斤			3			
	20	奶白菜	/	斤			4			
	21	菜心	/	斤			5			
	22	水绿菜	/	斤			3.3			
	23	豆苗	/	斤			10			
	24	潮菜	/	斤			4			
	25	椰菜（甜包）	/	斤			1.5			
	26	椰菜花	/	斤			4			
	27	西兰花	/	斤			4			
	28	韭黄	/	斤			9			
	29	韭菜	/	斤			4			
	30	西芹	/	斤			3.5			
	31	香芹	/	斤			3.5			
	32	香菜	/	斤			12.5			
	33	青梗菜	/	斤			3			
	34	番薯苗	/	斤			2.5			

	35	绿豆芽	/	斤			1.5			
	36	黄豆芽	/	斤			1.5			
配菜类	37	红椒	/	斤			5			
	38	圆椒	/	斤			4.3			
	39	青椒	/	斤			2.8			
	40	线椒	/	斤			3			
	41	菜椒	/	斤			4			
	42	指天椒	/	斤			4.3			
	43	洋葱白/红	/	斤			1.9			
	44	泰椒	/	斤			4.3			
	45	翁源莲藕	/	斤			8			
	46	香芋仔	/	斤			3.6			
	47	鲜草菇	/	斤			16			
	48	胶笋	/	斤			5.5			
	49	葱	/	斤			4			
	50	大葱	/	斤			5			
	51	蒜头	/	斤			7			
	52	蒜肉	/	斤			5			
	53	蒜心	/	斤			5			
	54	生沙姜	/	斤			7			
	55	新姜	/	斤			5			
	56	独蒜头	/	斤			10			
	57	仔姜	/	斤			5			
	58	丝毛老姜	/	斤			9			
	59	老姜	/	斤			6			
	60	辣椒叶	/	斤			4			
瓜果类	61	红萝卜	/	斤			2.5			
	62	生枸杞	/	斤			4			
	63	白萝卜	/	斤			1.5			
	64	沙葛	/	斤			2.5			
	65	红薯/紫心番薯	/	斤			3			
	66	青瓜	/	斤			4			
	67	冬瓜	/	斤			1.3			
	68	苦瓜	/	斤			6			
	69	南瓜	/	斤			2			
	70	木瓜	/	斤			4			
	71	葫芦瓜	/	斤			4			
	72	芥兰/芥兰头	/	斤			4			
	73	节瓜	/	斤			5			
	74	去皮莴笋	/	斤			3.7			
	75	去尾莴笋	/	斤			2.5			
	76	莲藕	/	斤			4.8			
	77	茄子	/	斤			3			
	78	番茄	/	斤			3			

	79	马铃薯	/	斤		2.5			
	80	云南小瓜	/	斤		3.2			
	81	丝瓜	/	斤		5.6			
	82	甜玉米	/	斤		3			
	83	糯玉米	/	斤		3.5			
	84	香芋	/	斤		4.8			
	85	芥菜仔	/	斤		4			
	86	豆角	/	斤		4.5			
	87	新鲜玉米粒	/	斤		8			
	88	荷兰豆	/	斤		8.8			
	89	蒜苗	/	斤		4			
	90	粉葛	/	斤		5.8			
	91	生切土茯苓	/	斤		14			
	92	淮山	/	斤		3.5			
	93	铁棍淮山	/	斤		6			
菌类及其他	94	生冬菇	/	斤		8			
	95	平菇	/	斤		8			
	96	生茶树菇	/	斤		8			
	97	金针菇	/	斤		6			
	98	鸡腿菇	/	斤		7			
	99	生木耳	/	斤		5			
	100	咸酸菜	/	斤		2.7			
	101	咸潮菜	/	斤		3			
	102	酸笋	/	斤		4.8			
	103	鲜笋	/	斤		3.8			
	104	生海带丝	/	斤		6.5			
副食类、干货类及其他	105	臭粉	1.4Kg	瓶		18.6			
	106	凉粉	100g	盒		4.7			
	107	黄奶油	15KG	件		376			
	108	白奶油	15Kg	箱		165			
	109	牛奶香粉	1KG	罐		106			
	110	面包改良剂	1Kg	包		49.5			
	111	泡打粉	2.724KG	罐		70.6			
	112	塔塔粉	1kg	罐		82.4			
	113	奶粉	2.5KG	包		70.6			
	114	粗粮预拌粉	2.5KG	包		88.3			
	115	杂粮多谷物	2.5Kg	包		88.3			
	116	水磨糯米粉	500g	件		188.3			
	117	水磨粘米粉	500g	件		144.2			
	118	澄面粉	22.5KG	包		158.8			
	119	豆豉鲮鱼	227g	罐		15.4			
	120	外婆菜	5KG	箱		57.3			
	121	咸菜芯	250g	包		4.2			
	122	马蹄粉	250g	包		23.3			

123	柠檬味果酱	5Kg	桶			103.6			
124	吉士粉	3.5Kg	瓶			111.8			
125	蛋挞皮	/	件			180			
126	麻辣萝卜/桶	3500g	桶			37.7			
127	淡奶油	/	瓶			56.5			
128	榨菜芯	80g	箱			117.7			
129	80g 榨菜	80g	箱			211.8			
130	陈村枧水	4000ml	瓶			16.5			
131	椰浆	400ML	瓶			10			
132	泡藕带	400g	包			8.3			
133	植脂淡奶	410g	瓶			8.5			
134	玉米羹	425g	瓶			9.4			
135	红腰豆	432g	瓶			7.7			
136	即发酵母	450g	包			26			
137	粟米粉	454g	箱			146			
138	红莲蓉	9.3 斤	包			56.5			
139	红豆馅	5KG	包			78			
140	大头菜	/	斤			4.7			
141	淡菜	/	斤			51.7			
142	淡梅菜干	/	斤			12.4			
143	当归	/	斤			95			
144	幼砂糖	25kg	包			230			
145	白糖	/	斤			4.2			
146	冰片糖	/	斤			5.1			
147	冰糖	/	斤			5.3			
148	八宝粥料	/	斤			8.6			
149	八角	/	斤			37.7			
150	面粉	22.25KG	包			187			
151	面粉	22.25KG	包			165			
152	白原晒萝卜干	/	斤			36.5			
153	白芝麻	/	斤			11.8			
154	白菜干	/	斤			11.8			
155	白果肉	/	斤			9.4			
156	鸡蛋	/	斤			7.6			
157	白辣椒干	/	斤			16.5			
158	红莲子（开边）	/	斤			29.5			
159	白莲子	/	斤			60			
160	北芪	/	斤			32.5			
161	菜干	/	斤			30			
162	草果	/	斤			44.1			
163	叉烧包粉	/	件			400			
164	咸菜	/	包			3			
165	赤小豆	/	斤			8.9			
166	虫草花	/	斤			60			
167	茨实	/	斤			32			

168	五指毛桃	/	斤		26			
169	大布豆腐	/	斤		12			
170	大布腐竹	/	斤		25			
171	荷包豆/花豆/祛湿豆	/	斤		13			
172	核桃肉	/	斤		30.9			
173	黑豆	/	斤		8			
174	黑芝麻	/	斤		12.4			
175	红豆	/	斤		10.6			
176	350g 红糖	/	包		10.2			
177	红糖(片)	/	斤		10.1			
178	红糖粉	/	斤		8.3			
179	红糖粉	220g	瓶		15.9			
180	红虾米	/	斤		64.7			
181	红枣	/	斤		9			
182	花椒	/	斤		48			
183	花旗参/白洋参片	/	斤		220			
184	花生米	/	斤		8.5			
185	黄豆	/	斤		5.3			
186	黄豆豉	/	斤		6.5			
187	鸡骨草	/	斤		16.5			
188	剑花	/	斤		26			
189	党参	/	斤		53			
190	丁香	/	斤		53			
191	生粉	25kg	包		430			
192	食粉	/	盒		5.3			
193	腐竹	/	斤		19			
194	干黄花菜	/	斤		33			
195	干百合	/	斤		30			
196	干扁豆	/	斤		12			
197	干茶树菇	/	斤		50			
198	干陈皮	15 年	斤		290			
199	干冬菇	/	斤		39			
200	干豆角	/	斤		36			
201	干贡菜	/	斤		42			
202	干海带	/	斤		18			
203	干荷叶	/	斤		26			
204	干猴头菇	/	斤		53			
205	干花菇	/	斤		78			
206	干淮山	/	斤		24.7			
207	干黄花菜	/	斤		33			
208	干姬松茸菇	/	斤		95			
209	干莲蓬	/	斤		33			
210	干莲子	/	斤		33			

211	干灵芝	/	斤		85		
212	干鹿茸菇	/	斤		90		
213	干木耳	/	斤		20		
214	干青瓜皮	/	斤		31		
215	干沙姜	/	斤		33.5		
216	干山楂	/	斤		12		
217	干石斛	/	斤		360		
218	干丝线根	/	斤		190		
219	干瑶柱（中）	/	斤		150		
220	干野菊	/	斤		53		
221	干章鱼	/	斤		71.2		
222	干鱿鱼	/	斤		185		
223	新鲜石斛	/	斤		89		
224	桂皮	/	斤		18		
225	海白菜	/	斤		9.6		
226	杭菊	/	斤		53		
227	皮蛋	/	个		1.3		
228	普宁豆酱	/	瓶		7		
229	青豆	/	斤		9.5		
230	散装玉米粉	/	斤		3.5		
231	沙参	/	斤		53		
232	元肉	/	斤		35.3		
233	素翅(1斤装)	/	包		150		
234	酸豆角	/	斤		4.5		
235	胎菊	/	斤		53		
236	棠梨叶	/	斤		14.2		
237	蜜枣	/	斤		10.6		
238	无核红枣	/	斤		15.9		
239	无花果(干)	/	斤		25		
240	精选黄梅菜芯	/	斤		5		
241	话梅	/	斤		30		
242	辣椒干	/	斤		16.5		
243	粒状番薯粉	/	斤		17.8		
244	绿茶粉	/	瓶		160		
245	绿豆	/	斤		6.5		
246	萝卜条	2.75kg	箱		43		
247	麦冬	/	斤		50		
248	梅花子姜	/	瓶		12		
249	眉豆	/	斤		6.5		
250	棉茵陈	/	斤		13		
251	墨鱼干	/	斤		100		
252	木棉花	/	斤		11		
253	云吞皮	/	斤		3.2		
254	支竹	/	斤		17.8		

	255	竹笋干	/	斤			165			
	256	紫菜	/	斤			80			
	257	紫菜	/	包			4.5			
	258	茴香	/	斤			22			
	259	茯苓粒	/	斤			16.8			
	260	薏米	/	斤			10			
	261	杞子	大	斤			35			
	262	杞子	小	斤			28			
	263	鹌鹑蛋	/	斤			11			
	264	生粉	/	斤			6.5			
	265	湿海带结	/	斤			9			
	266	什锦菜	/	斤			2.6			
	267	咸蛋	/	个			1.3			
	268	咸蛋黄	/	包			25			
	269	香茅草	/	斤			10			
	270	香叶	/	斤			30.9			
	271	雪耳	/	斤			35			
	272	盐渍海带丝	/	斤			22			
	273	羊肚菌	/	斤			765			
	274	椰蓉	/	斤			12.9			
	275	油条粉	/	件			412			
	276	鱼腥草	/	斤			20			
	277	玉竹	/	斤			44.8			
	278	云耳	/	斤			53			
	279	虾米	/	斤			89			
	280	夏枯草	/	斤			44.8			
	281	无壳绿豆	/	斤			9.5			
	282	川芎	/	斤			23			
	283	白芷	/	斤			29			
面食类	284	桂粉	/	斤			2			
	285	河粉	/	斤			1.7			
	286	猪肠粉/板粉	/	斤			1.9			
	287	散装碗面	/	箱			44.8			
	288	桶装方便面	1*12	箱			56			
	289	荞麦挂面	500g	包			8.9			
	290	荞麦挂面	1KG	包			16.3			
	291	龙口粉丝	500g 1*24	包			19.3			
	292	米粉	12KG	包			136.5			
	293	湖南米粉(干)	/	斤			6.2			
	294	湖南米粉(湿)	/	斤			3.8			
豆制品	295	豆腐	/	条			1.8			
	296	油豆腐	/	斤			9			
	297	水鬼豆腐	/	斤			5			
	298	水豆腐	/	板			11.8			

	299	白豆腐干	/	斤		7			
	300	盐水豆腐	/	斤		6			
	301	豆腐皮	/	斤		7			
	302	五香豆腐干(香干)	/	斤		7			
	303	樟市豆腐	/	斤		12			
	304	南雄酿豆腐	/	斤		22			
	305	豆腐花	/	斤		3			
茶叶类	306	红茶(低品质)	/	斤		42			
	307	红茶(普通)	/	斤		75			
	308	红茶(一级)	/	斤		120			
	309	绿茶(普通)	/	斤		75			
	310	绿茶(一级)	/	斤		110			
包点类	311	馒头	10个	包		6.5			
	312	叉烧包	10个	包		17.8			
	313	肉包	10个	包		18			
	314	酸菜包	10个	包		12			
	315	粽子	/	个		3.5			
	316	糯米卷	10个	包		12			
	317	花卷	10个	包		7			
	318	奶黄包	10个	包		12			
	319	豆沙包	10个	包		12			
	320	莲蓉包	10个	包		12			
	321	花生糖包	10个	包		12			
调味类	322	低钠盐	/	包		2			
	323	辣椒酱	/	瓶		5.3			
	324	陈醋	/	瓶		10.4			
	325	白醋	/	瓶		2.7			
	326	腐乳	/	瓶		11.2			
	327	花雕酒	600ml	瓶		6.5			
	328	味麻油	/	瓶		19			
	329	生抽	/	瓶		20.5			
	330	酱油	1600ml	瓶		23.5			
	331	鸡粉	1KG	瓶		36			
	332	酱油	380ml	瓶		9			
	333	阳江豆豉	400g	盒		7			
	334	草菇老抽	/	瓶		22.4			
	335	蜂蜜糖浆	330g	瓶		4.5			
	336	南乳	300g	瓶		6.5			
	337	辣椒油	450ml	瓶		11.7			
	338	十三香	/	盒		3.8			
	339	盐焗鸡粉	/	盒		8.8			
	340	孜然粉	/	包		2.8			
	341	头曲	450ml	瓶		5.9			
	342	二锅头	500ml	瓶		19			

	343	风味豆豉	280g	瓶		10.6			
	344	大红浙醋	600ml	瓶		4.2			
	345	花椒油	330ml	瓶		16.3			
	346	叉烧酱	240g	瓶		18.9			
	347	番茄沙司	330g	瓶		0.8			
	348	蚝油	6Kg	桶		43			
	349	野山椒	1.2kg	瓶		16.5			
	350	炼奶	400g	瓶		10.1			
	351	麦芽糖	250g	瓶		2.7			
	352	沙拉酱	3.76L	瓶		79			
	353	孜然粒	/	公斤		23			
	354	XO 虾丝火腿酱	80g	瓶		31			
	355	五香蒸肉粉	100g 1*50 包	包		4.5			
	356	五柳菜	310g	瓶		5.3			
	357	鲍鱼汁	/	瓶		10.4			
	358	浓缩鸡汁	1KG	瓶		70.6			
	359	胡椒粒	/	公斤		63.5			
	360	黑椒粒	/	瓶		9.5			
	361	黑胡椒	405g	罐		55.3			
	362	咖喱粉	350g	瓶		21.2			
	363	剁椒	1.6K 1*6	瓶		18			
	364	胡椒粉	400g	包		17.7			
	365	酸芥头	/	瓶		15.3			
	366	酱油	200ml	支		8.6			
	367	青芥辣	43g/支	支		5.5			
	368	鱼露	750ml	瓶		6.5			
	369	香辣椒油	450ml	瓶		23.3			
	370	酸梅酱	430g	瓶		7.7			
	371	芝麻酱	450g	瓶		14.2			
	372	花生酱	420g	瓶		8.9			
	373	冬菜	500g	瓶		4.2			
	374	橄榄菜	450g 1*6 瓶	瓶		11.3			
	375	重庆火锅料	150g	包		6.5			
	376	豆瓣酱	1KG/瓶	瓶		16.3			
	377	大厨味精	400g 1*20 包	包		9.2			
	378	五香粉	400g	包		4.7			
	379	柱侯酱	6.5Kg/ 桶	桶		74			
粮油类	380	菜籽油	14L	桶		360			
	381	精制猪油	15KG	桶		289			
	382	调和油	5L	桶		95			

	383	大豆油	5L	桶			90			
	384	大豆油	10L	桶			170			
	385	花生油	5L	桶			118			
	386	香粘米	/	斤			3.6			
	387	碎米	/	斤			2.7			
	388	黑米	/	斤			8.7			
	389	小米	/	斤			6			
	390	糯米	/	斤			3.8			
	391	红米	/	斤			5.7			
饮品类	392	纯牛奶	250ml	箱			58.8			
	393	纯牛奶	250ml	支			3			
	394	纯牛奶	250ml	支			3			
	395	早餐奶	250ml	支			2.9			
	396	谷粒多	250ml	支			2.9			
	397	酸奶	720ml	支			21			
	398	酸奶	500ml	支			18.9			
	399	酸奶	200ml	支			7.7			
	400	原味酸奶	120g	支			3.9			
	401	原味酸奶	150g	支			2.8			
	402	纯牛奶	250ml	支			3.5			
	403	维他奶	250ml	支			3.7			
	404	纯牛奶	250ml	支			4.2			
	405	高钙奶	250ml	支			4.4			
	406	豆奶	250ml	支			2.9			
	407	麦香早餐奶	200ml	支			4.2			
鲜肉类	408	新鲜上肉	/	斤			20			
	409	上肉沫/去皮上肉	/	斤			24			
	410	上肉片	/	斤			20			
	411	新鲜鱼肉丸	/	斤			20			
	412	新鲜猪肉丸	/	斤			20			
	413	新鲜五花肉/有皮	/	斤			24			
	414	新鲜小里脊(梅肉)	/	斤			33			
	415	新鲜瘦肉/赤肉/展肉	/	斤			25			
	416	新鲜猪手	/	斤			22			
	417	圆蹄	/	斤			21			
	418	整个大猪手	/	斤			22			
	419	新鲜筒骨	/	斤			23.5			
	420	靓粉肠	A级	斤			15			
	421	靓大肠	A级	斤			14			
	422	新鲜扇骨	/	斤			20			
	423	新鲜沙骨	/	斤			20			

	424	新鲜排骨	/	斤		30			
	425	新鲜猪心	/	斤		16			
	426	新鲜猪肝	/	斤		13			
	427	新鲜猪肺	副	个		6			
	428	新鲜猪腰	/	斤		42			
	429	新鲜猪红	/	斤		1.8			
	430	新鲜猪舌	/	斤		19			
	431	新鲜猪肚	/	斤		48			
	432	净猪耳	/	斤		28			
	433	肥膘/板油	/	斤		7			
	434	牛肉	/	斤		43			
	435	牛展肉	/	斤		52			
	436	牛腩	/	斤		45			
	437	牛排腩	/	斤		50			
	438	牛天梅	/	斤		55			
	439	新鲜牛肉丸	/	斤		40			
	440	牛肠	/	斤		25			
	441	牛肚	/	斤		25			
	442	牛排	/	斤		42			
	443	碎牛腩	/	斤		31			
熟食类	444	烧肉	/	斤		48			
	445	烧鸭	/	斤		23			
	446	叉烧	/	斤		65			
	447	卤猪耳	/	斤		38			
	448	潮汕炸肉饼	/	斤		20.3			
	449	麻油鸡腿	/	斤		22.9			
	450	卤水鸡翅	/	斤		36.2			
	451	酱板鸭	/	斤		59.1			
家禽类	452	老鸡	/	斤		20			
	453	竹丝鸡	/	斤		22			
	454	大线鸡	/	斤		32			
	455	爽鸡皮	/	斤		22			
	456	三黄鸡	/	斤		18			
	457	白鸭	/	斤		16			
	458	水鸭	/	斤		33			
	459	花鸭	/	斤		30			
	460	光鹅	/	斤		33			
	461	乳鸽	/	只		30			
	462	虾米	/	斤		90			
水产类	463	河虾	/	斤		42			
	464	沙虾(中)	/	斤		30			
	465	罗氏虾	/	斤		70.6			
	466	竹节虾	/	斤		140			
	467	非洲鲫鱼	/	斤		8.3			

	468	本地鲫鱼	/	斤			17.7			
	469	草鱼（鲩鱼）	/	斤			12.5			
	470	大头鱼（整条）	/	斤			11.8			
	471	雄鱼头	/	斤			23.5			
	472	桂花鱼	/	斤			64			
	473	鲈鱼	/	斤			24.8			
	474	三角鲂	/	斤			19			
	475	太阳鱼	/	斤			24			
	476	鱼干仔	/	斤			42			
	477	新鲜河鱼仔	/	斤			20			
	478	新鲜肉鱼仔	/	斤			30.9			
	479	鲳鱼	/	斤			16			
	480	大头鱼头	/	斤			23.5			
	481	花甲	/	斤			14			
	482	元贝	/	斤			33.5			
	483	鱿鱼片	/	斤			23.5			
	484	新鲜五头鲍鱼	/	斤			106			
	485	新鲜八头鲍鱼	/	斤			83			
	486	鲍鱼仔	/	个			3.5			
冷冻肉 类	487	大带鱼	/	斤			36			
	488	红三鱼	/	斤			28			
	489	冻鸡中亦	/	斤			23			
	490	冻牛肉丸（包）	500g	包			30			
	491	冻猪肉丸（包）	500g	包			25			
	492	虾仁	/	斤			41			
水果类	493	香蕉	/	斤			3			
	494	沙梨	/	斤			3.6			
	495	苹果	/	斤			5.3			
	496	哈密瓜	/	斤			4.7			
	497	火龙果（红肉）	/	斤			4.7			
	498	火龙果（白肉）	/	斤			5.9			
	499	西瓜	/	斤			2.9			
	500	桃子	/	斤			6.5			
	501	粉蕉	/	斤			3.5			
	502	圣女果	/	斤			6.4			
日杂类	503	牙签	/	包			7.5			
	504	食品袋 A	24#60 扎	件			149.8			
	505	食品袋 B	30#60 扎	件			179.3			
	506	红色胶袋 A	36#40 扎	件			170			
	507	红色胶袋 B	40#40 扎	件			200			
	508	中快餐盒	600 个	箱			142			
	509	大快餐盒	300 个	箱			167.4			
	510	一次性碗	500 个	箱			118			
	511	一次性筷子	1*50 包	件			82			

512	厨师衣服	各码	件			46.6			
513	台卡		个			22			
514	烧碱	25KG	包			212			
515	防滑水鞋（女）	各码	对			42			
516	防滑水鞋（男）	各码	对			36			
517	油喱	小#/个	个			11.1			
518	平碟	10#/个	个			10.6			
519	04方筛	04#/个	个			19			
520	05方筛	05#/个	个			14			
521	方中		条			9.5			
522	厨帽	圆形、各码	顶			14.1			
523	钢刀	XL	把			83			
524	桑刀	/	把			73			
525	片刀	/	把			98			
526	蓝皮防水围裙	/	条			22			
527	海绵拖	/	支			50			
528	砧板	32cm	个			330			
529	汤碗A	16cm	个			12.7			
530	汤碗B	18cm	个			11.8			
531	刨刀	中号	把			7.4			
532	厨师红边帽	/	顶			4.4			
533	半钢头	/	个			30			
534	不锈钢保温壶	/	个			92			
535	钢水勺	/	个			43			
536	水果刀	/	把			15			
537	砂光汤勺	26cm	个			45			
538	汤勺	8cm	个			10.8			
539	防水布围裙		条			18			
540	带袖胶手套	各码	对			17			

招标代理费承诺书（格式）

广州宜立工程管理有限公司韶关分公司：

本（投标人名称）公司在参加贵司组织的（项目名称）（项目编号：_____）中如获中标，我司保证在领取“中标通知书”前，按本项目投标人须知相关规定向贵司缴纳招标代理费。

如我方违约，愿凭贵方开出的违约通知，按项目约定应承付金额的 200%由采购人在支付我司的合同款中代为扣付。

特此承诺。

附：我司缴纳招标代理费后招标代理费发票开具信息：

请根据单位实际选择发票类型，在对应发票类型前打“√”：

☐ **增值税普通发票**，开票信息为：

- 1、我司工商注册名称为：_____（请填写）；
- 2、纳税人识别号（国税）/或统一社会信用代码：_____（请填写）。

☐ **增值税专用发票**，开票信息为：

- 1、我司工商注册名称：_____（请填写）；
- 2、纳税人识别号（国税）/或统一社会信用代码：_____（请填写）；
- 3、注册地址：_____（请填写）；
- 4、办公电话（固话）：_____（请填写）；
- 5、开户银行及账号：_____（请填写）；
- 6、一般纳税人资格证书/或加盖了税务局“增值税一般纳税人”条章的国税登记证扫描件/或在所属国税局网站的查询结果截图（截图后附）。

发票事宜联系人：_____， 手机号：_____，

单位地址：_____ 电话：_____ 传真：_____。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：

投标人名称（加盖公章）：

日期：_____年_____月_____日

第六部分 询问函、质疑函、投诉书格式

说明：本部分格式为投标人提交询问函、质疑函、投诉函时使用，不属于投标文件格式的组成部分。

一、询问函格式

询问函

广州宜立工程管理有限公司韶关分公司：

我单位已报名并准备参与_____（项目名称）（项目编号：_____）
的投标（或报价）活动，现有以下几个内容（或条款）存在疑问（或无法理解），特提出询问。

一、_____（事项一）

（1）_____（问题或条款内容）

（2）_____（说明疑问或无法理解原因）

（3）_____（建议）

二、_____（事项二）

.....

随附相关证明材料如下：（目录）

询问人：（公章）

法定代表人：（授权代表）

地址/邮编：

电话/传真：

年 月 日

二、 质疑函格式

质疑函

一、质疑供应商基本信息

质疑供应商：

地址：_____ 邮编：

联系人：_____ 联系电话：

授权代表：

联系电话：

地址：_____ 邮编：

二、质疑项目基本情况

质疑项目的名称：

质疑项目的编号：_____ 包号：

采购人名称：

采购文件获取日期：

三、质疑事项具体内容

质疑事项 1：

事实依据：

法律依据：

质疑事项 2

.....

四、与质疑事项相关的质疑请求

请求：

签字(签章)：_____ 公章：

日期：

质疑函制作说明：

1. 供应商提出质疑时，应提交质疑函和必要的证明材料。
2. 质疑供应商若委托代理人进行质疑的，质疑函应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由质疑供应商签署的授权委托书。授权委托书应载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。
3. 质疑供应商若对项目的某一分包进行质疑，质疑函中应列明具体分包号。
4. 质疑函的质疑事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。
5. 质疑函的质疑请求应与质疑事项相关。
6. 质疑供应商为自然人的，质疑函应由本人签字；质疑供应商为法人或者其他组织的，质疑函应由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

三、投诉书格式

投 诉 书

一、投诉相关主体基本情况

投诉人:

地 址: 邮编:

法定代表人/主要负责人:

联系电话:

授权代表: 联系电话:...

地 址: 邮编:

被投诉人 1:

地 址: 邮编:

联系人: 联系电话:

被投诉人 2

.....

相关供应商:

地 址: 邮编:

联系人: 联系电话:

二、投诉项目基本情况

项目名称:

项目编号: 包号:

采购人名称:

代理机构名称:

采购文件公告:是/否 公告期限:

采购结果公告:是/否 公告期限:

三、质疑基本情况

投诉人于.....年.....月.....日,向.....提出质疑, 质疑事项为:

采购人/代理机构于.....年.....月.....日,就质疑事项作出了答复/没有在法定期限内作出答复。

四、投诉事项具体内容

投诉事项 1:

事实依据:

法律依据：

投诉事项 2

.....

五、与投诉事项相关的投诉请求

请求：

签字(签章)：

公章：

日期：

投诉书制作说明：

1. 投诉人提起投诉时，应当提交投诉书和必要的证明材料，并按照被投诉人和与投诉事项有关的供应商数量提供投诉书副本。

2. 投诉人若委托代理人进行投诉的，投诉书应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由投诉人签署的授权委托书。授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

3. 投诉人若对项目的某一分包进行投诉，投诉书应列明具体分包号。

4. 投诉书应简要列明质疑事项，质疑函、质疑答复等作为附件材料提供。

5. 投诉书的投诉事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。

6. 投诉书的投诉请求应与投诉事项相关。

7. 投诉人为自然人的，投诉书应当由本人签字；投诉人为法人或者其他组织的，投诉书应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。