



采购满意 优选国义

公开招标文件

采购项目名称：中山大学附属口腔医院食材配送服务项目

项目编号：0724-2631Z3350743

国义招标股份有限公司编制

发布日期：2026年2月12日

温馨提示（一）

- 一、 如无另行说明，投标文件递交时间为投标截止时间之前 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、 投标人请注意区分邮购招标文件、投标保证金及中标服务费各收款账号的区别。务必将保证金按招标文件的要求存入指定的投标保证金缴纳账户，切勿将款项转错账户，以免影响投标及保证金退还的速度。中标服务费存入指定的中标服务费缴费账户。
- 四、 投标保证金必须于投标截止时间前到达招标文件指定的投标保证金缴纳账户（开户行及账号见《投标人须知》）。由于转账当天不一定能够到账，为避免因投标保证金未到账而导致投标被拒绝，建议提前合理安排转账事宜。中标人应在签订采购合同后两个工作日内交采购代理机构，以便退还保证金。
- 五、 投标文件应按顺序编制页码。
- 六、 请仔细检查投标文件是否已按招标文件要求盖章、签名及密封。
- 七、 请正确填写《开标一览表》，并与《投标保证金缴纳凭证》一同封装在单独的唱标信封当中多包项目请每包单独封装，并请仔细检查包号，包号与包名称必须对应。
- 八、 招标项目内或所投包号内有多项设备或报价内容的，应加总后报总价。
- 九、 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复印件及总公司针对本项目投标的授权书原件。
- 十、 领购了招标文件的公司，请在投标截止时间前 3 日以书面形式通知采购代理机构是否参加投标。邮购文件的公司应提供快递地址以确保收到纸质的采购文件。

（以上提示内容仅作一般事项提醒，如与实际招标项目要求有不一致，以招标文件为准）

温馨提示（二）

信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）“信用信息”、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”的信用记录查询指引：

1. 登录信用中国网站（www.creditchina.gov.cn），在首页“信用信息”栏输入公司名称，式样如下图：



2. 登录中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn），在页面右侧点击“政府采购严重违法失信行为信息记录名单”栏，输入公司名称，点击“查找”。式样如下图：



目 录

第一部分 投标邀请函	5
第二部分 采购项目内容	8
第三部分 投标人须知	23
第四部分 合同格式	39
第五部分 投标文件格式	46

第一部分 投标邀请函

各（潜在）投标人：

中山大学附属口腔医院食材配送服务项目的潜在投标人应在国义招标股份有限公司2楼（地址：广州市东风东路726号2楼）获取招标文件，并于2026年3月5日9时30分00秒（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

项目编号：0724-2631Z3350743

项目名称：中山大学附属口腔医院食材配送服务项目

预算金额：¥9,010,000.00

最高限价（如有）：详见用户需求书

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：食材配送服务

2、标的数量：1项

3、简要技术需求或服务要求：

（1）项目标的及采购预算

标的名称	服务期限	采购预算（元）
食材配送服务	本项目服务期限最长为24个月。合同一年一签，第二年合同须经考核合格后签。合同期限为自合同签订之日起24个月或结算金额累计达到合同限额或考核不合格时止（以先到者为准）。	¥9,010,000.00

本项目采购本国服务。

详细技术规范请参阅招标文件中的用户需求书。投标人必须对本项目内全部内容按照用户需求进行下浮率报价，如有缺漏或不符合报价要求，将导致投标无效。

（2）服务时间/服务期限：本项目服务期限最长为24个月。合同一年一签，第二年合同须经考核合格后签。合同期限为自合同签订之日起24个月或结算金额累计达到合同限额或考核不合格时止（以先到者为准）。

（3）项目地点：中山大学附属口腔医院内指定地点。

（4）简要服务要求：本项目为中山大学附属口腔医院食材配送服务项目。

4、其他：无。

合同履行期限：本项目服务期限最长为24个月。合同一年一签，第二年合同须经考核合格后签。合同期限为自合同签订之日起24个月或结算金额累计达到合同限额或考核不合格时止（以先到者为准）。

本项目不接受联合体投标。

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；

2、落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目非专门面向中小企业采购的项目。

3、本项目的特定资格要求：

（1）投标人具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，且提供以下证明文件：

a. 在中华人民共和国境内注册的具有独立承担民事责任能力的法人或其他组织（提供营业执照等证明文件）；

b. 2023至2025年度内任意一年的年度经审计的财务状况报告（新成立公司提供成立至今的月或季度财务报表复印件）或银行出具的资信证明；

c. 投标截止时间前一年内任意一个月的依法缴纳税收证明材料（如依法免税，则须提供相应文件证明其依法免税）；

d. 投标截止时间前一年内任意一个月的依法缴纳社会保险凭据（如依法不需要缴纳社保，则须提供相应文件证明其依法不需要缴纳）；

e. 履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料或书面声明；

f. (1) 参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录：在经营活动中没有重大违法记录：参照投标（报价）函相关承诺格式内容。重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。（依据财库〔2022〕3号文规定，较大数额罚款认定为200万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于200万元的，从其规定。）

(2) 供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单（即税收违法黑名单）或政府采购严重违法失信行为”记录名单；不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（以资格审查人员于投标（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）。

(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，不得参加同一包号投标或者未划分包号的同一招标项目投标（投标人出具声明函）。

(4) 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（投标人出具声明函）。

(5) 本项目不接受联合投标体投标。

(6) 已获取本项目招标文件（具体方式详见本项目公告）。

(7) 投标人具有有效的《食品经营许可证》。注：如已实施食品药品经营许可多证合一改革，提供有效期内《食品药品经营许可证》等同等含义的证明文件复印件。如国家或地方另有规定的，则适用其规定。

三、获取招标文件

时间：2026年2月13日至2026年2月26日，每天上午9:00至12:00，下午14:30至17:30。（北京时间，法定节假日除外）

地点：国义招标股份有限公司2楼（地址：广州市东风东路726号2楼）

方式：现场购买或网上领购（详见其他补充事宜）

售价：¥300.0元，本公告包含的招标文件售价总和

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

提交投标文件截止时间：2026年3月5日9点30分（北京时间）（注：9时00分开始受理纸质投标文件）

开标时间：2026年3月5日9点30分（北京时间）

地点：国义招标股份有限公司2楼6号会议室（地址：广州市东风东路726号2楼）

五、公告期限

自本公告发布之日起5个工作日。

六、其他补充事宜

（一）领购招标文件指引：

1、领购招标文件时应携带或上传以下资料：

（1）法定代表人/负责人资格证明书、法定代表人/负责人授权委托书；

（2）有效的营业执照复印件，加盖公章。

2、领购招标文件方式：

(1) 现场领购

国义招标股份有限公司 2 楼公共服务区

地址：广州市东风东路 726 号 2 楼

电话：020-37860613

联系人：林小姐

(2) 网上获取

获取招标文件的投标人通过点击领购链接填写相关信息及缴纳费用（复制网址

<https://www.gmgitc.com/DocSaleNew/Weixin/Edit.aspx?BidCode=0724-2631Z3350743> 至浏览器中打开）。

电子版文件将发送至联系邮箱，纸质版招标文件可选择“现场领取”或“邮寄”方式领取。现场领取纸质招标文件地址：国义招标股份有限公司 2 楼公共服务区；投标人如选取“邮寄”方式领取标书，采购代理机构将用快递及时寄去招标文件，但在任何情况下采购代理机构对邮寄过程中发生的迟交或遗失都不承担责任，并将收取 50 元快递费用。

(二) 需要落实的政府采购政策：

关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知（财库〔2020〕46 号）；

关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知（财库〔2014〕68 号）；

关于促进残疾人就业政府采购政策的通知（财库〔2017〕141 号）；

关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知（财库〔2019〕9 号）等。

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：中山大学附属口腔医院

地址：广州市陵园西路 17 号广联礼堂办公楼 106

联系方式：周先生 020-83802806

2. 采购代理机构信息

名称：国义招标股份有限公司

地址：广州市东风东路 726 号 18 楼

联系方式：罗小姐/李先生/吴先生/叶小姐 020-37861060/37860539/37860540/37860523

3. 项目联系方式

项目联系人：罗小姐/李先生/吴先生/叶小姐/周先生

电话：020-37861060/37860539/37860540/37860523/83802806

国义招标股份有限公司

2026 年 2 月 12 日

第二部分 采购项目内容

〈一〉投标人资格要求

1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2、落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目非专门面向中小企业采购的项目。

3、本项目的特定资格要求：

(1) 投标人具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，且提供以下证明文件：

a. 在中华人民共和国境内注册的具有独立承担民事责任能力的法人或其他组织（提供营业执照等证明文件）；

b. 2023 至 2025 年度内任意一年的年度经审计的财务状况报告（新成立公司提供成立至今的月或季度财务报表复印件）或银行出具的资信证明；

c. 投标截止时间前一年内任意一个月的依法缴纳税收证明材料（如依法免税，则须提供相应文件证明其依法免税）；

d. 投标截止时间前一年内任意一个月的依法缴纳社会保险凭据（如依法不需要缴纳社保，则须提供相应文件证明其依法不需要缴纳）；

e. 履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料或书面声明；

f. (1) 参加采购活动前 3 年内，在经营活动中没有重大违法记录：在经营活动中没有重大违法记录：参照投标（报价）函相关承诺格式内容。重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。（依据财库〔2022〕3 号文规定，较大数额罚款认定为 200 万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于 200 万元的，从其规定。）

(2) 供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单（即税收违法黑名单）或政府采购严重违法失信行为”记录名单；不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（以资格审查人员于投标（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）。

(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，不得参加同一包号投标或者未划分包号的同一招标项目投标（投标人出具声明函）。

(4) 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（投标人出具声明函）。

(5) 本项目不接受联合投标体投标。

(6) 已获取本项目招标文件（具体方式详见本项目公告）。

(7) 投标人具有有效的《食品经营许可证》。注：如已实施食品药品经营许可多证合一改革，提供有效期内《食品药品经营许可证》等同等含义的证明文件复印件。如国家或地方另有规定的，则适用其规定。

〈二〉用户需求书

一、总体要求

- 1、 标有“★”的条款为必须完全满足的实质性要求，投标人如有一项带“★”的条款未响应或负偏离，将按无效投标处理。
- 2、 标有“▲”的条款为重要性要求，投标人如有“▲”的条款未响应或负偏离的将被严重扣分。
- 3、 投标人必须承诺提供厂商原装、全新的、符合国家及用户提出的有关质量标准的货物。

- 4、投标人应对用户需求书中的货物性能和服务指标在响应详细内容中列出具体数值或明确承诺。如果投标人只注明“正偏离”或“无偏离”，将被视为“负偏离”，从而可能导致严重影响评标结果。
- 5、投标人没有在投标文件中注明偏离（文字说明或在响应表注明）的参数、配置、条款视为被投标人完全接受。
- 6、投标人应保证，采购人在中华人民共和国使用该货物、服务或货物、服务的任何一部分时，免受第三方提出的侵犯其专利权、商标权、著作权或其它知识产权的起诉。
- 7、本项目不允许分包或转包。

二、投标报价要求

投标报价包括：货款、加工、检测（包括第三方检测机构检测）、包装、仓储、运输保险、运输、装卸、售后服务、人工费、社保、五险一金、质保期服务、各项税费、利润及合同实施过程中不可预见费用等。

★本项目的投标报价以承诺满足附件《食材清单明细》要求下，按投标下浮率的方式报出，分为两个类别：

(1) 生鲜类：蔬果类，水果、禽畜肉蛋及其制品类，水产类，鲜湿粉面类、冷藏酸奶；

(2) 干货类：粮油、米面类，副食干货及零食类，调味品类，饮料及奶制品类。

各类别的投标下浮率必须是固定且唯一的，在 0%-100%之间取值。

例如：某食材的基准价为 10 元，投标拟优惠 2 元，那么投标下浮率为： $2.00/10.00*100\%=20.00\%$ 。
各投标人必须为各自报价提供详细的成本说明，包含的利润分析、成本分析等。

(3) 附件《食材清单明细》填写及响应规则：

一、总则

本表“菜篮子”“非菜篮子”食材已明确区分，两类食材执行以下不同规则。

除以下列明可调整的内容外，表格其他任何内容均不得修改。

二、菜篮子食材

品牌、实物照片、规格、食材特别要求（必须响应）：采购人已填内容必须完全响应，不得修改；空白单元格可由投标人自主决定是否填写，若填写：须保证内容真实、准确，并作为投标文件的组成部分；若不填写，不作为负偏离处理，不影响投标有效性。

三、非菜篮子食材

品牌、实物照片、规格：采购人已填内容均为参考标准。投标人可直接响应，也可提供同档次或更高层次的替代方案；空白单元格可由投标人自主决定是否填写，若填写：须保证内容真实、准确，并作为投标文件的组成部分；若不填写，不作为负偏离处理，不影响投标有效性。

食材特别要求（必须响应）：采购人已填内容必须完全响应，不得修改；空白单元格可由投标人自主决定是否填写，若填写：须保证内容真实、准确，并作为投标文件的组成部分；若不填写，不作为负偏离处理，不影响投标有效性。

三、服务要求实现的目标

（一）项目基本情况

中山大学附属口腔医院食堂，位于广州市越秀区陵园西路 56 号二楼及天河区华利路 59 号保利大厦西塔 22 楼，每天三餐供应医院职工及住院病人约 1800 人次/天用餐。现就生鲜类及干货类厨房食用材料的供应商资格进行采购。

（二）采购项目内容技术规格、参数及要求：

1. 货物要求（货物的相关证明）

★本项目要求供应商所配送的货物符合国家食品安全标准，对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准，其中国家有强制性技术标准要求的产品，还应符合国家强制性技术标准，确保配送的货物安全、卫生。供货时须提供配送物品的每日检测报告（肉类等）及产品合格证。对实行食品生产许可的食品，须提供食品生产许可证编号及相关证明资料（投标人需提供承诺函）。

2. 采购预算

采购内容	数量	服务期限	中标人数量
食材配送服务	1 项	本项目服务期限最长为 24 个月。合同一年一签，第二年合同须经考核合格后签。合同期限为自合同签订之日起 24 个月或结算金额累计达到合同限额或考核不合格时止（以先到者为准）。	1 名

备注：采购的具体数量和品种需求以采购人实际采购为准。

3. 供应商

（1）本次采购项目设立中标人 1 名。

（2）如果中标人在日常采购中出现违约二次，反映不改的，采购人可以按照合同规定，要求中标人暂停供货、整顿，情况恶劣并不配合整改的，取消该中标人供货资格。

4. 定价方式

4.1 投标报价：以下浮率形式进行投标报价，投标价格包含产品的价格、运输费、加工费、检验检疫费、卸装费、售后服务、保险、搬运费、不合格货物的退换费用及税金等由供应货物而产生的一切应预见和不可预见费用。（提示：请投标人注意区分下浮率与折扣率！）

4.2 《食材清单明细》中菜篮子清单的品种定价：

1) 基准价：以广州市发展和改革委员会指定的菜篮子价格监测系统 (<http://121.8.226.252/basic/sendReportInfoes>) 公布的对应品种全市菜篮子平均零售价为基准价。

2) 当月结算单价=对应品种菜篮子的基准价×(1-投标下浮率)

3) Σ 菜篮子清单品种结算金额 \geq 当月结算总价 $\times 50\%$ 。

4) 定价规则：合同生效后第一个月，《食材清单明细》中菜篮子清单品种按中标下浮率计算“下浮后价格”执行结算。合同后续履行期间则以半个月为一个定价周期，定价以当月的15日以及当月的最后一天广州市发展和改革委员会上公布的对应品种的最低价格为基准价，作为下一周期的执行价。

4.3 《食材清单明细》中非菜篮子清单的品种定价：

1) 基准价：《食材清单明细》中“非菜篮子”的“基准价原价”。

2) 当月结算单价=对应品种菜篮子的基准价×(1-投标下浮率)

3) Σ 菜篮子清单外品种结算金额 \leq 当月结算总价 \times 50%。

4) 定价规则：合同生效后第一个月，《食材清单明细》中非菜篮子清单品种按中标下浮率计算“下浮后价格”执行结算。合同后续履行期间采购相关品种时，由双方本着公平合理诚实信用原则，友好协商确定并调整基准价。

4.4 《食材清单明细》外品种定价：

1) 基准价：若广州市发展和改革委员会网站(<http://121.8.226.252/basic/sendReportInfoes>)没有的产品价格信息，则双方参考采购人所在地周边10公里范围内)大型商超(如五羊新村华润万家)和大型肉菜市场，在同等条件下(同等货品、同等质量、同一报价日期)的零售价两者取其低者，作为基准价。

2) 当月结算单价=对应品种基准价×(1-投标下浮率)

3) 若无以上价格参考，双方基于市场调研的基础上协商定价

4) Σ 菜篮子清单外品种结算金额 \leq 当月结算总价 \times 50%。

4.3 每定价日由采购人确定采购计划，与中标人一起按中标人承诺的下浮率制定采购执行价，采购人与中标人双方确认后，双方经手人签字。中标人根据采购人需求计划保质保量配送，如配送品种不符，配送品种价格高于计划品种价格的，按计划品种价格作为基准价结算，配送品种价格低于计划品种价格的，按实际配送品种价格作为基准价结算。

4.4 结算公式：结算价格=基准价×(1-投标下浮率)×实际供货量。

注：

★(1) 投标人须承诺：如中标，本项目的粮油、副食品类产品必须是采购人认可的品牌，并在采购人认可的渠道进行采购。

★(2) 投标人须承诺：如中标，本项目的肉菜类根据菜单及实际需求供应，如遇补货，随叫随到。

(三) 合同签订与付款方式

1、中标人须与中山大学附属口腔医院签订合同。合同一年一签，第二年合同须经考核合格后签。

2、合同签订20个工作日内，中标人须向采购人以支票、汇票、本票、保函等非现金形式缴纳或提交人民币陆万元的履约保证金。

(1) 因中标人供应货物时间、数量、质量等原因造成伙食无法按时供应的，需以25元/人(两荤一素)的餐标为未用餐的采购人员及访客提供餐补，费用直接在履约保证金中扣除。

(2) 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的，中标人需在5个工作日内将扣除的履约保证金补齐。

(3) 如中标人在合同执行过程中单方面终止合同或被取消供应资格，履约保证金不退还。

(4) 在中标人完成其合同义务，包括任何保证义务后，向采购人提出书面申请，采购人在收到申请之日起30日内，一次性无息退还履约保证金。

3、付款方式

中标人按采购人要求完成上月供货后，于次月 10 日前凭国家正式含税发票向采购人申请付款，采购人收到申请之日起 30 日内结清货款。

（四）质量保证

1. 中标人具有厨房食用材料综合供货能力，有相应的储存设施、配送中心。如有特殊需要，中标人须在采购人发出配送要求后 2 小时内将采购人所需货物送达采购人指定地点；

2. 项目服务人员必须具有国家相关法律法规认可的有效证件并做好个人卫生防护；

★3. 所有供货食品，应在外包装张贴食品安全溯源码，扫码可查询食品的产地、生产日期等生产信息，经销流转信息，以及可查询的食品一一对应的检验检测报告，并符合国家食品卫生安全管理相关条例规定（投标人提供承诺函加盖公章）；

★4. 采购人对所供货物保留样品不少于 48 小时，如发生质量问题（以卫生防疫部门检验为准），甚至造成食物中毒，双方将食材留样送到指定检验机构进行化验，经检验证明是中标人责任时，中标人应承担违约全部责任，并不限于赔偿相关的医疗费、误工费、诉讼费、律师费等，直至被追究刑事责任。（投标人提供承诺函加盖公章，以及提供相关的样品留样管理制度及样品留样现场佐证图片。）

5. 整个运输过程应科学合理，运输必须采用符合食品保藏和卫生要求的外包装和冷藏车，并且要保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。

（五）供应要求

1. 采购人应提前 1 天向供应商发出拟供应的货物清单，说明清楚品名、数量、送货时间及特殊要求等，中标人接到拟供应货物清单后，确定供应的货物，应按规定时间按时按需送货。

2. 临时追加的小量、小品种货物要求半小时内送到

3. 交货地点：广州市越秀区陵园西路 56 号二楼及天河区华利路 59 号保利大厦西塔 22 楼

4. 送货时间：

（1）粉面等早餐用品：早上 4:30 前到。

（2）肉类、瓜菜、水果、食杂类等午餐或晚餐用：上午 7 时前到。

（3）其它食品：由采购人通知送到。

5. 各类物资资质要求

（I）生产（供应）企业的资质证明：（首次供应时提供）

类别	资质证明
畜禽 冻肉类	《营业执照》、《动物防疫合格证》
肉制品	《营业执照》
水产品	《营业执照》
蔬菜	《营业执照》

大米	1、《营业执照》 2、{《食品经营许可证》或{《食品生产许可证》}
食用油	1、《营业执照》 2、{《食品经营许可证》或{《食品生产许可证》}

(II) 产品票证要求:

类别	产品资质名称	验收索证要求
禽畜冻肉类	1、《动物检疫合格证明》	由动物检疫部门出具
	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。
肉制品	1、《产品检验报告》	由具有资质的检验部门出具（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。
水产品	贮存地的出入库检疫证明	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明。
蔬菜	货物清单	加盖公章的货物清单（送货单），供货单位提供自检或委托第三方的蔬菜农药残留检测合格报告。
大米	1、《产品质量检验报告》	由政府产品质量监督部门出具，每季度一次。
	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。
食用油、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）

6. 食材交货品质要求

(1) 食用油、大米货物必须符合质量和卫生标准，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或有其它感官性状异常并可能对人体健康有害的物质。米、油：要提供食品生产许可证编号、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食品：整体外包装完整，同时包装上要印有食品生产许可证编号、注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码。中标人所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

(2) 中标人必须向采购人提供优质、新鲜的货物、食品等，杜绝霉烂变质、劣质蔬菜、过期食品、调料等，保证所供货物均符合《国家食品卫生标准》和行业标准。

(3) 严禁提供化学药物超标的蔬菜和水果，蔬菜水果类应保持较好的色泽及新鲜度，无黄叶、泥沙。蔬菜供应的品种安排（分主菜和配菜）按厨房需求供应，品质要求为一级品。

(4) 冻品为优质品，干货类为一级以上的正品，应保持较好的外观，用印有食品生产许可证编号、生产厂家、生产日期的完整外包装进行包装，并在保质期范围内。交货时，应优先提供生产日期在1个月内的产品。

(5) 海鲜产品、鲜活水产品来源合法、质量安全；鲜肉类需保证来源为正规肉联厂提供的当日现宰新鲜肉，不同种类分别包装和存放，避免交叉污染风险。

(6) 所有供应的食材需符合采购人与中标人在签订合同时共同制定的品质要求，中标人不可临时改变同一种类、同一基准价下货品的品质。

7. 食材来源要求

★(1) 食品溯源要求：所有食品的来源必须明确，蔬菜应当来源于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，每件商品包装上需贴有食品溯源码链接中标人食品溯源系统，采购人可通过扫码查看相应产品的生产、分拣、运输全流程（投标人须提供承诺函加盖公章）。

(2) 管理要求：鲜活类食材的来源如农场应全受与中标人合作的承包人自控，没有转包，且设有固定的农资存放场所，配有专用的农药喷洒用具及其他农用器具，有详尽的农药施用记录，蔬菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵分拣加工地点，在运送到中标人现场前需有相应的农残抽检记录；中标人所合作的畜牧场、屠宰场需符合国家相关规定，持国家认可的有效证件，并在相关单据或食品溯源系统上有所体现，中标人需从源头上确保食材的品质与安全。

(3) 环境要求：本项目中与中标人合作的农场周围需设有隔离网、隔离带或其他有效的隔离措施，确保不受临近农田施肥和用药污染；菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、以及污水排放管道等污染源；场内实行单一品种分栏饲养，严禁畜禽混养，同时畜牧场需严格落实动物防疫制度，定期开展防疫消杀与环境监测，防止疫病传播及养殖污染物扩散。海鲜产品、鲜活水产品均应来自安全卫生且国家允许养殖或捕捞的水域，并具备相应的合法资格证明。

(4) 农药使用要求：菜地病虫害防治优先采用生物防治、物理防治等绿色防控手段；确需使用农药时，需选用符合《农药管理条例》要求的高效低毒低残留农药，严禁使用国家明令禁止的违禁农药；农药需采购自具备合法经营资质的单位，建立完善的采购使用台账，清晰记录农药品种、批次、使用时间、使用剂量及对应地块。

8. 中标方需设立专门对接采购人的专职部门、人员，保证日常通讯和联络，确保需求在 30 分钟内得到响应。

(六) 中标人的管理要求

1. 必须依据国家《食品安全法》等相关法律法规，建立健全全流程食品安全管理制度，涵盖食材采购溯源、储存保鲜、运输配送、质量检测等环节，形成可追溯的管理台账。明确食品安全第一责任人，签订食品安全责任书，主动配合采购人及监管部门的定期与不定期检查，若因管理疏漏引发食品安全问题，中标人需承担全部法律责任与经济赔偿。

2. 鉴于采购人工作的特殊性，中标人需对所有进场工作人员开展专项岗前培训，内容包括采购人出入管理、物品携带、厨房操作规范、食品安全等要求，培训合格后方可上岗。工作人员须持有效健康证，统一着装、佩戴工牌，严格服从采购人现场管理，若出现违规行为，采购人有权要求中标人立即更换人员，且相关损失由中标人承担。

3. 中标人须按合同约定的标的进行供货，严禁以任何形式转包、分包本项目，包括变相委托第三方参与供货。一经发现转包或分包行为，采购人有权单方面终止合同，项目另行处置，由此造成的一切经济损失由中标人全额赔偿，履约保证金不予退还，并将其列入采购人供应商黑名单，永久取消合作资格。

★4. 采购人通过中标人提供的注明每日采购价格的专属小程序或数字化系统下达订单，订单提交后

不可更改。中标人须保障小程序或系统稳定运行，提供专属管理账号供采购人食堂管理人员使用，支持实时查询订单详情，包括食材数量、种类、单价、总价、配送时间等信息。若小程序或系统出现故障，中标人须在 1 小时内启动应急响应，通过电话、传真等方式确认订单，确保供货不受影响。中标人在接到订单后，须按时备齐货物并送抵指定交货地点，除不可抗力因素外，不得以任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知中标人。若中标人未能按时、按质、按量供货，导致采购人正常伙食供应中断，采购人有权自行采购同等质量的食材，由此产生的采购差价、人工成本等所有经济损失均由中标人承担，并按合同约定支付违约金。（投标人提供承诺函加盖公章）

5. 中标人须严格按照招标文件及后续所签订的合同要求（含食材品种、规格、质量标准等）供应商品，不得擅自变更供应商品的种类、产地、等级。若确需调整，须提前 3 个工作日向采购人提交书面申请，经采购人书面批准后方可执行，否则采购人有权无条件退货，并视情节扣除履约保证金，相关情况计入供应商考核档案。

★6. 采购人按合同及订单标准对食材进行严格验收，中标人须安排专人专职与采购人食堂验收人员对接验收工作，验收过程全程配合。中标人需要具备智能验收服务的相关经验和可行路径，中标人须提供数字化验收平台及相关智能设备供采购人使用，费用由中标人承担。中标人需完成智能电子秤及数字化验收系统的部署，并为 2 个院区餐厅提供不少于 4 台带拍照、称重功能的智能电子秤。所有食材验收均通过智能电子秤完成拍照留档、精准称重，数据实时上传至系统，供采购人管理人员在线实时查看、追溯。对不符合规格要求的食材，中标人须在 1 小时内无条件完成退货或更换；若供应不合格、假冒伪劣、以次充好的食材，或供货食材与中标样板不符，采购人除退货外，将对相关情况记录在案并加倍扣分，累计出现 3 次及以上类似情况，采购人有权直接取消其供应资格并追究相关责任。（投标人提供承诺函加盖公章）

★7. 中标人至少安排 3 名具备相关操作技能、服从管理的工作人员到采购人厨房，协助完成食材清洗、切配等后期加工工作，以及加工后厨房场地、设备的清洁消毒工作，清洁标准须符合采购人要求，若清洁不达标，须无条件返工，直至验收合格，具体要求见（七）厨房货物配送方案及需采购人配合内容。（投标人提供承诺函加盖公章）

8. 中标人须按照小程序或系统订单载明的实际销售额，在结算时开具合法有效的国家正式发票，发票信息须与订单内容完全一致。若发票开具不及时、信息有误或存在其他违规情形，采购人有权拒收发票并暂缓付款，由此造成的一切后果由中标人承担。

（七）货物验收

必须对采购的食材的质量、数量进行检查验收，对于不符合招标文件及合同品质要求的食材不予验收，对于数量不足的食材，按照实际检斤数量入账，填制验收记录和验收单，做为财务进账依据。

（I）验收流程

1. 卸货前的检查。验收人员卸货前应做好场地和设备的准备，并对货物的外观质量进行初步了解。

食品运输必须采用符合食品保藏和卫生要求的外包装和运输工具，车厢内保持清洁和定期消毒，无异味。肉类、冷藏、冷冻食品必须用专用 F 级冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度并保留记录，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食品应清洁，无损伤、

腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。

2. 采取当场验收的方式，双方验收人认真检查物资的质量，按核对→索证→抽查（检测）→复核数量、重量→签名验收→入库的程序完成验收。

所有食材都要鉴别其质量是否符合国家食品安全标准，对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准，其中国家有强制性技术标准要求的产品，还应符合国家强制性技术标准，对质量不合格和不符合使用要求的，需向供应商提出退货和更换，决不允许不合格品进入使用部门及仓库。

要求供应商提供产品质量检测报告及卫生合格报告书，肉类产品应提供当地卫生部门开具的动物检验检疫合格票、产品检疫合格证，鲜活水产品的批次检验报告或食用农产品承诺达标合格证，蔬菜类应提供农药残留检测结果，证明内容与产品内容要一致。

供应商可提供票证原件的留原件，原件只有一份而无法提供给采购人的查验原件后索取复印件归档留存。验收人员如果因控制不严而使不合格原料流进厨房，造成损失应由验收人员负责赔偿。

3. 包装数量在 10 件以下的，抽查 2 件；11 至 19 件的，抽查 20%；20 件以上的抽查 10%。

4. 按后附产品质量描述对货物质量进行检查。

5. 抽查发现食品安全质量问题的处理：

对危及人身安全的食品质量问题当日所送同批次产品全部退货。

若抽查未发现问题，按储藏要求储藏后在加工食用前发现产品质量问题的，应立即通知中标人，将问题产品退货处理。

6. 冻肉类抽查发现资质证照不全问题的处理：

（1）整批产品无政府部门出具的动物检疫合格证明的全部退货；

（2）抽查发现部分肉禽产品无政府部门出具的动物检疫合格证明，加抽 15%，两次抽查数 50%以上没有动物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动物检疫合格证明的，将无动物检疫合格证明的货物退货；

（3）整批产品有动物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽 15%，两次抽查数 50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货；

7. 其余无法出具相关票证的货物退货处理。

8. 货物重量验收（按食品净重进行验收，外包装不计入重量结算）：

（1）冻肉类

由采购人验收人员主导，每种冻品去除所有内外包装后，在 10-25℃流动清水中浸泡解冻至冰层全融、个体可分离，严禁违规加速解冻，充分摊开沥水不少于 3 分钟后称重，标注净含量（即下单重量）与实测重量差不得大于下单重量的 1%，否则中标人须在 2 小时内补足短缺部分，超重批次按下单重量结算。

（2）水产类

包装类货品由采购人验收人员重点抽检箱底、边角易掺冰掺水位置，解冻、沥水要求同冻肉类，标注净含量（即下单重量）与实测重量差不得大于下单重量的 1%；鲜活水产类充分摊开沥水不少于 3 分钟后称重，下单重量与实测重量差不得大于下单重量的 1%，未达要求的货品采购人可要求无条件补货或整批次退货，相关损失由中标人承担，超重批次采购人可选择按实测重量结算。

(3) 丸类、火腿、腊肠类等不含冰货物

直接称重，包装物单独称重并全额扣除重量，下单重量与实测重量差不得大于下单重量的 1%，未达要求的货品采购人可要求无条件补货或整批次退货，相关损失由中标人承担，超重批次采购人可选择按实测重量结算。

(4) 蔬菜

去除烂叶、老根、泥沙等不可食用部分后按净菜连带所有外包装及周转筐直接称重，包装物单独称重并全额扣除重量，若发现注水、掺杂重物增重行为，采购人直接整批次退货，下单重量与实测重量差不得大于下单重量的 1%，未达要求的货品采购人可要求无条件补货或整批次退货，相关损失由中标人承担，超重批次采购人可选择按实测重量结算。

9. 验收记录

分别建立肉、蔬菜、粮油、副食品等物资验收登记本，每次验收的物资均记录物资名称、数量、验收情况、票证索取等事项，并由采购人和中标人双方验收负责人员签名确认。

(II) 退（补）货流程

对不符合采购要求的食材物资，经厨房负责人审核后，由验收人员直接向供货商提出退（补）货申请，供货商按照申请内容给予退（补）货。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；对数量不足或退货的，责成供应商以不影响采购人伙食供应为前提尽快补送。

(III) 产品质量描述

1、新鲜肉要求

所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉联厂，供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），鲜肉确保每日新鲜、无异味。

2、腊肉、腊肠要求：

腊肉：符合国家食品部门的有关标准，良质腊肉色泽鲜明，肌肉暗红色，脂肪透明呈乳白色，肉干燥结实，带有固有的腊式香味；香肠：品质好的香肠是肠衣干燥，不发霉，无粘液，肠衣与肉馅紧密联系在一起，表面紧而有弹性，色泽均匀，肥肉色白，瘦肉色红，无灰色斑点，气味芳香。

3、禽、蛋要求

新鲜光禽：光禽是指经宰杀去毛以后的鸡、鸭、鹅等禽类，质量好坏，是否新鲜，主要根据以下几方面来判别：

喙有光泽、干燥、无粘液；

口腔：新鲜的光禽口腔粘膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异味；

新鲜的光禽眼睛明亮，充满整个眼窝；

皮肤：新鲜的光禽皮肤上毛孔隆起，表面干燥而紧缩，呈乳白色或淡黄色，稍带微红，无异味；

脂肪：新鲜的光禽脂肪呈淡黄色或黄色，有光泽，无异味；

肌肉：新鲜光禽肌肉结实，有弹性，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰红色变质的光禽肌肉松弛，湿润发粘，色变暗红，有明显腐败气味；

冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻食品要

求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。不接受冷冻禽类、肉类食品。

蛋：新鲜蛋蛋壳比较毛糙，壳上附有一层霜状的粉末，没有裂纹，色泽鲜明，清洁；

咸蛋：好的咸蛋裹泥完整，无霉变，蛋壳无裂纹，光咸蛋可在阳光下照视，其蛋白透明，红。

4、蔬菜及鲜活塘鱼

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

从蔬菜气味看，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；

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

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

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），无异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。

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，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、异味，无明显机械伤。

瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。

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

根菜类：萝卜、胡萝卜等。

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

薯芋类：马铃薯、芋、姜等。

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

葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

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

水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。

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

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

海鲜类：

活体海产品，健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，完好。

5、大米、食用油、副食品、调味品

大米：要求米粒要饱满，颗粒没有生霉，无其他杂质、碎米等。符合国家标准，每一批次大米要有质检报告。

食用油：无酸败、焦糊及其它异味，色泽透明均匀，不含异物。每一批次油类采购要有质检报告。

副食品：

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，查看包装标示是否有《预包装食品标签通则》（GB7718-2004）强制标示内容：食品名称、配料清单、配料的定量标示、净含量和沥干物（固形物）含量、制造者、经销者的名称和地址、日期标示和贮藏说明、产品标准号、质量（品质）等级等内容，对实行食品生产许可的食品，须提供食品生产许可证编号及相关证明资料。

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。

调味品

几种主要调味品的质量要求：

酱油（例：海天酱油）：氨基酸态氮大于等于 0.4 克/100m。

酱类食品（例：李锦记蚝油、阳江豆豉）：具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味。无其他不良气味、异味、异物。

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。

食盐（例：粤盐）：为无碘食盐，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。玫瑰海盐（标配）

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

腐乳（例：广合腐乳）：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。

辛辣料（例：潘泰诺华星牌甜辣酱、花桥桂林辣椒酱）：具有相应香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

★（八）厨房货物配送方案及需采购人配合内容（投标人提供承诺函加盖公章）

1、厨房货物配送与驻场服务核心方案

（1）货物配送时效要求

投标人须严格保障配送时效，每日早上 4:30 前所有厨房配送货物必须全部送达采购人指定地点并清点到位，不得出现分批延迟、缺漏送达情况，确保满足采购人厨房即时加工使用需求。

（2）驻场人员配置要求

投标人须为本项目专职派驻不少于 3 名固定工作人员长期驻守采购人厨房及食堂区域，人员岗位明确配置为：驻场管理员 1 名、驻场厨工 2 名，实际派驻总人数不得低于该最低配置标准，不得擅自减少人员、空岗或缺岗。

（3）驻场人员工作内容

驻场人员除完成货物配送、卸货搬运、称重核验、食材交接等基础配送工作外，须全程配合采购人完成后厨配套服务工作，包括但不限于：食材清洗、切配加工、后厨辅助操作、食堂饭菜售卖、餐区基础整理、现场卫生协助等全流程售后服务，服从采购人厨房及食堂的统一工作调度。

（4）工作时长与出勤要求

驻场人员每周驻场服务天数不少于 6 天，每日具体上下班时间、各时段工作分工、岗位值守节点，全部以采购人（甲方）现场书面或口头明确要求为准，严格遵照甲方工作安排执行。货物送达后驻场人员立即启动食材加工及配套服务，基础服务时段与延伸服务均服从甲方统一调度。

（5）驻场人员资质与履历要求

所有派驻的驻场管理员、驻场厨工，均须同时满足以下硬性条件：

- ①持有当年有效身体健康检查证明（健康证），符合食品加工、餐饮服务从业健康标准；
- ②年龄限定在 35 周岁以下；
- ③无工作违纪、处罚、投诉等不良记录，岗位稳定性达标。

驻场管理员除满足上述基础条件外，还应具备餐饮后厨管理、食材统筹、人员协同的相关工作经验，可统筹 2 名厨工完成日常工作，对接采购人现场管理要求。

（6）超时服务薪酬标准

若驻场人员工作时长超出采购人约定的基础服务时段，超出部分按照广州市兼职最低工资标准核算，相关费用由采购人据实支付；10:00—12:00 时段的延时留守服务，根据采购人实际用工需求执行，采购人按需安排后投标人须无条件配合。

2、需采购人配合的工作内容

结合本项目货物配送、验收、质保、售后全流程，投标人要求采购人在各阶段配合的具体内容如下：

（1）交货阶段配合

- ①采购人提供固定、安全的食材交货、卸货及临时存放区域，明确每日交货对接地点与对接人；
- ②按约定时间在现场配合完成货物交接、数量清点、品类核对，及时确认到货情况。

（2）验收阶段配合

- ①采购人明确食材验收标准、验收流程与验收责任人，按统一标准开展现场验收工作；
- ②验收完成后及时出具验收确认记录，对合格食材完成签收，对不合格食材明确处置要求并书面反馈。

（3）质量保证阶段配合

- ①采购人提供食材储存、加工的基础场地与合规使用条件，配合投标人落实食材保鲜、防污染等质量保障措施；

- ②及时反馈食材质量问题、使用损耗情况，为投标人质量追溯与改进提供真实依据。

(4) 售后服务与人员管理配合

①明确每日工作时间、岗位任务、现场规章制度，对驻场3名工作人员进行统一现场管理与工作安排；

②据实记录驻场人员延时服务时长，按约定标准按时结算超时服务薪酬；

③配合投标人做好驻场人员的日常考勤、工作评价，双方协同保障服务连续性。

(八)发现中标人有以下行为，经调查属实的，采购人有权解除相关供应合同。

(一)弄虚作假，提供虚假材料取得中标供应资格的；

(二)中标供应项目有转包、分包行为的；

(三)经营情况发生重大变更，已经不具备承接中标供应项目能力的；

(四)无正当理由拒绝履行合同向采购人供货的；

(五)有行贿、给回扣等不正当竞争行为的；

(六)因所供货物质量原因导致院区内发生食品卫生安全事故的；

(九)考核要求

中山大学附属口腔医院食材配送服务月度质量考核表

服务日期： 年 月 日

序号	评价项目	分值提分		整改意见
		分值	实际得分	
1	食材安全、供应质量稳定、品质规范	30		
2	信息系统稳定，无数据错误	10		
3	到货准点与检验报告及时	20		
4	工作人员服务态度和效率	20		
5	企业诚信，价格合理度	20		
总计得分		100		

采购人负责每月考核供应商，考核周期内考核分数不合格，经二次整改后仍不合格的，采购人二次书面告知，有权取消其供应资格；在考核中被取消的供应资格，按招标文件要求重新选取供应商。

1. 80分以上支付当期应付款的100%；60-80分仅支付当期应付款的95%；60分以下考核不合格，仅支付当期应付款的90%，一年内有一次考核不合格，甲方有权终止合同。
2. 第一年期满前一个月开展年度考核，年度考核以每个月平均分作为依据，平均分在80分以上签第二年合同。

招标项目商务要求

- 1、要求：投标人企业在经营范围内投标，且近年来资信良好，履约能力强，没有违法记录；
- ★2、报价要求：以用户需求书为准。
- 3、服务期：本项目服务期限最长为24个月。合同一年一签，第二年合同须经考核合格后签。合同期限为自合同签订之日起24个月或结算金额累计达到合同限额或考核不合格时止（以先到者为准）。
- 4、付款方式：以用户需求书为准。
- 5、履约保证金：收取，详见合同。
- 6、同意采购方以任何形式对我方投标文件内容及采购方认为有必要的相关资料的真实性和有效性进行审查、验证。

第三部分 投标人须知

一、说明

1. 适用范围

1.1 本招标文件适用于本投标邀请函中所述项目的政府采购。

2. 定义

2.1 “采购人”是指：中山大学附属口腔医院。

2.2 “监管部门”是指：财政部。

2.3 “采购代理机构”是指：国义招标股份有限公司。

2.4 “招标采购单位”是指：采购人，采购代理机构。

2.5 合格的投标人

1) 符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的投标人。

2) 符合招标文件规定的资格要求及实质性要求。

2.6 “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、工程和服务

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。投标的货物必须是其合法生产的符合国家有关标准要求的货物，并满足政府采购文件规定的规格、参数、质量、价格、有效期、售后服务等要求。

3.2 “工程”是指满足国家相关法律、法规、规章等规定，并符合本项目相关质量要求、安全文明施工要求的工程。

3.3 “服务”是指除货物和工程以外的其他政府采购对象，其中包括：投标人须承担的运输、安装、技术支持、培训以及符合招标文件规定的其它服务。

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，招标采购单位均无义务和责任承担这些费用。

4.21 本次招标向中标人收取的中标服务费，按固定价人民币 65,045.00 元收取。

中标人在收到中标通知书前向采购代理机构缴纳中标服务费，以电汇方式缴纳，交费账户为：

收款人：国义招标股份有限公司

开户银行：招商银行广州体育东路支行

银行账号：120905690610808

用途：“0724-2631Z3350743”中标费

汇款须知：请务必注明项目编号及用途（手续费），否则难以识别。

二、招标文件

5. 招标文件的构成

5.1 招标文件由下列文件组成：

1) 投标邀请函

2) 采购项目内容

3) 投标人须知

4) 合同格式

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、标的参数及服务需求等）。投标人没有按照招标文件要求提交全部资料，或者投标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。

6. 招标文件的澄清

6.1 任何要求对招标文件进行澄清的投标人，均应以书面形式在投标截止时间十五日以前通知招标采购单位。招标采购单位对其收到的书面的对招标文件的澄清要求均以书面形式予以答复，同时将书面答复发给每个领购招标文件的投标人（答复中不包括问题的来源）。该答复作为招标文件的一部分，对投标人有约束力。投标人在收到上述澄清答复后，应立即向招标采购单位回函确认。

7. 招标文件的修改

7.1 在投标截止时间十五日以前，无论出于何种原因，招标采购单位可主动地或在解答投标人提出的疑问时对招标文件进行修改。招标文件的修改将以书面形式通知所有领购招标文件的投标人。该修改作为招标文件的一部分，对投标人有约束力。投标人在收到上述修改通知后，应立即向招标采购单位回函确认。

三、投标文件的编制

8. 投标的语言及计量

8.1 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。

8.2 除非招标文件中另有规定，投标人在投标文件中及其与招标采购单位的所有往来文件中的计量单位均应采用中华人民共和国法定计量单位。

9. 投标文件的构成应符合法律法规及招标文件的要求。

10. 投标文件编制

10.1 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。投标人对招标文件中多个包进行投标的，其投标文件的编制应按每个包的要求分别装订和封装。

10.2 投标人应完整、真实、准确的填写招标文件中规定的所有内容，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政府采购监督管理部门等对其中任何资料及招标采购单位或政府采购监督管理部门认为有必要的资料进行核实的要求。

10.3 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。

11. 投标报价

11.1 如招标文件无特殊规定，投标价格以人民币填报。

11.2 投标人应按照招标文件“第二部分 采购项目内容”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《投标明细报价表》确定的格式报出分项价格和总价。投标总价中不得包含招标文件要求以外的内容，否则在评标时不予核减。投标总价中也不得缺漏招标文件所要求的相应内容，否则将导致投标无效。

11.3 《投标明细报价表》填写时应响应下列要求：

1) 投标报价应为投标人完成所投项目全部内容所需费用的含税价（包括但不限于人工、保险、伴随服务、拟投入工具及材料、各类税费以及采购合同包含的所有风险、责任等各项应有费用）。

11.4 每种规格货物或每项标准服务只允许有一个报价，否则将被视为无效投标。

12. 备选方案

12.1 只允许投标人有一个投标方案，否则将被视为无效投标。

13. 联合体投标

13.1 本项目不接受联合体投标。

14. 投标人资格证明文件

14.1 投标人应按招标文件的要求，提交证明其有资格参加投标和中标后有履行合同能力的文件，并作为其投标文件的组成部分，包括但不限于《资格审查表》中所列要求及相关证明文件。资格文件是投标文件的必要文件，必须真实有效，复印件必须加盖单位印章。

15. 证明投标标的合格性和符合招标文件规定的文件，包括但不限于投标文件的各组成部分。

16. 投标保证金、履约保证金、融资担保

16.1 投标保证金

16.1.1 投标人应按招标文件规定的金额、形式和时间缴纳投标保证金，投标保证金作为投标文件的组成部分。

16.1.2 投标保证金缴纳金额、形式和时间：

(1) 投标保证金金额为：人民币 180,000.00；

(2) 投标保证金可采用以下其中一种方式提交（**仅选其一**），在**投标截止时间前**到达指定账号：

① 投标保证金以**银行转账或银行汇款**方式提交：

在**投标截止时间前**到达以下指定账号；

投标保证金缴纳账户：

收款人：**国义招标股份有限公司**

保证金开户行：**招商银行股份有限公司广州体育东路支行**

帐 号：**120905690610703**

a. 投标人须在汇款或转帐附言标注本次项目编号后四位，同时详细填写附件《投标保证金缴纳凭证》，并将汇款底单复印件附在《投标保证金缴纳凭证》中，连同《开标一览表》一起密封在单独的唱标信封内递交，以便办理投标保证金的退还手续。

b. 保证金以到达上述保证金账户为准，投标人应按以上所述方式及时间提交投标保证金，采购代理机构不承担投标人的投标保证金未能及时到帐的风险。

② 投标保证金以**金融机构、担保机构出具的保函**的形式提交：

投标人以投标担保函的形式缴纳投标保证金的，须于投标文件中提供金融机构、担保机构出具的保函，保函样本格式参照招标文件第五部分一投标文件格式“2.3《投标保证金缴纳凭证》”。

投标人提交担保函原件作为《投标保证金缴纳凭证》，并将担保函复印件连同《开标一览表》一起密封在单独的唱标信封内递交，以便进行公开唱标。

16.1.3 凡未按规定缴纳投标保证金的投标，为无效投标。

16.1.4 如无质疑或投诉，未中标的投标人保证金，在中标通知书发出后五个工作日内不计利息原额退还，投标保证金以投标担保函形式提交的，中标通知书发出后担保责任终止；如有质疑或投诉，将在质疑和投诉处理完毕后不计利息原额退还，投标保证金以投标担保函形式提交的，质疑和投诉处理完毕后担保责任终止。从投标截止时间至投标有效期结束的这段时间内，投标人不得撤回其投标，否则其投标保证金将不予退还。

16.1.5 中标人的投标保证金，在中标人与采购人签订采购合同后五个工作日内不计利息原额退还（中标人应在签订采购合同后两个工作日内交采购代理机构备案）。

16.1.6 有下列情形之一的，投标保证金将被依法不予退还：

（1）中标后无正当理由放弃中标或不与采购人签订合同的；

（2）将中标项目转让给他人，或者在投标文件中未说明，且未经采购人同意，违反招标文件规定，将中标项目分包给他人的。

16.2 履约保证金

16.2.1 采购人可根据采购合同履行需要，要求中标人在采购合同签订前提交履约保证金。

16.2.2 履约保证金缴纳金额、形式

履约保证金数额不超过采购合同金额的10%，采购人可根据履行合同的实际需要，在以上范围内规定履约保证金具体金额。

履约保证金应当以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。履约担保函样本格式参照招标文件第五部分一投标文件格式附表。

16.2.3 履约保证金在中标人履行完采购合同主要义务后，采购人按照合同约定原额退还，履约保证金以履约担保函形式提交的，担保责任终止。

16.3 融资担保

16.3.1 融资担保，是指专业担保机构为中标人向银行融资提供的保证担保。

16.3.2 中标人可以自愿选择是否采取融资担保的形式为本项目采购合同履行进行融资。

17. 投标有效期

17.1 投标文件应在提交投标文件的截止之日起90日保持有效。投标有效期比规定时间短的将被作为非实质性响应招标文件而予以拒绝。

17.2 特殊情况下，招标采购单位可于投标有效期期满之前，要求投标人同意延长投标有效期，要求与答复均应为书面形式。投标人可以拒绝上述要求而其投标保证金予以退还。对于同意该要求的投标人，既不要求也不允许其修改报价文件。但将要求其相应延长投标保证金的有效期，有关退还和不予退还投标保证金的规定在投标有效期的延长期内继续有效。

18. 投标文件的数量和签署

18.1 投标人应编制投标文件一式六份，其中正本一份和副本五份，投标文件的副本可采用正本的复印件。每套投标文件须清楚地标明“正本”、“副本”。若副本与正本不符，以正本为准。

18.2 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，法人证明及法人授权证明均应在投标文件中提供（格式见第五部分）。

18.3 投标文件中的任何重要的插字、涂改和增删，必须由法定代表人或经其正式授权的代表在旁边加盖公章或签字才有效。

18.4 电子文件，投标人必须随投标文件同时提交一套全部投标文件内容的电子文件（U盘或光盘，无病毒），电子文件必须装于独立的信封，信封上注明“电子文件”。其中所有文件不做压缩处理、不留密码，所有文件用WORD或EXCEL格式处理（资质文件及证书等可扫描以图片格式提交）及**附一套全部投标文件内容的盖章版电子文件使用PDF格式。**

四、投标文件的递交

19. 投标文件的密封、标记和递交

19.1 投标人应将《开标一览表》与《投标保证金缴纳凭证》单独密封提交，并在信封上清晰标明“唱标信封”字样。投标人应将投标文件正本和所有的副本分别单独密封包装，并在外包装上清晰标明“正本”、“副本”字样。

19.2 所有信封外包装上应当注明采购项目名称、项目编号和“在（招标文件中规定的开标日期和时间）之前不得启封”的字样，封口处应加盖投标人印章或签字。具体格式如下：

投标文件/唱标信封
正本/副本

收件人：国义招标股份有限公司
招标编号：0724-2631Z3350743
项目名称：中山大学附属口腔医院食材配送服务项目
标的名称：

投标人名称(加盖公章)：

在（招标文件中规定的投标截止时间）之前不得启封

19.3 如果未按要求密封和标记，招标采购单位对误投或提前启封概不负责。

19.4 招标采购单位在《投标邀请函》中规定的地点和投标截止时间之前接收投标文件，超过截止时间后的投标为无效投标，招标采购单位将拒绝接收。

20. 投标文件的修改和撤回

20.1 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。

20.2 投标人在递交投标文件后，可以撤回其投标，但投标人必须在规定的投标截止时间前以书面形式告知招标采购单位。从投标截止时间至投标有效期结束的这段时间内，投标人不得撤回其投标，否则其投标保证金将不予退还。

20.3 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。

20.4 投标人有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效：

- （一）不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；
- （二）不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- （三）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；
- （四）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；
- （五）不同投标人的投标文件相互混装；
- （六）不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

五、开标、资格审查、评标与授标

21. 开标

21.1 招标采购单位在《投标邀请函》中规定的日期、时间和地点组织公开开标。开标时原则上应当有采购人代表和投标人代表参加。参加开标的代表应签到以证明其出席。

投标人不足3家的，不得开标。

21.2 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工作人员当众拆封，宣读投标人名称、投标价格、价格折扣、投标文件的其他主要内容和招标文件允许提供的备选投标方案。

21.3 采购代理机构做好开标记录，开标记录由各投标人签字确认。

21.4 开标一览表内容与投标文件中投标明细报价表内容不一致的，以开标一览表为准。

22. 投标人的资格审查：

22.1 投标人应按照招标文件要求提交资格文件，采购人及采购代理机构将依法对投标人的资格进行审查，资格审查不通过的投标为无效投标。具体审查内容详见《资格审查表》。

23. 评标委员会的组成和评标方法

23.1 评标由采购代理机构依照政府采购法律、法规、规章、政策的规定，组建的评标委员会负责。评标委员会成员由采购人代表和评审专家组成，采购人代表人数、专家人数及专业构成按政府采购规定确定。评审专家依法从政府采购专家库中随机抽取。

23.2 评标委员会将按照招标文件确定的评标方法进行评标。

23.3 本次评标采用综合评分法方法，具体见本部分“十、评标方法、步骤及标准”。

24. 投标文件的符合性审查

24.1 评标委员会将依法审查符合资格投标人的投标文件是否实质上响应了招标文件要求。具体审查内容详见《符合性审查表》。只有实质性响应的投标文件才能进行后续的比较与评价，否则投标将被否决。投标人不得通过修正或撤销不合要求的偏离从而使其投标文件成为实质上响应的投标。

24.2 评标委员会决定投标文件的响应程度只依据投标文件本身的真实无误的内容，而不依据外部的证据。

但投标文件有不真实、不正确内容的除外。

24.3 评标委员会对投标文件中的报价出现算术错误的，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，按照该条款规定的顺序修正。修正后的报价经投标人书面确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

24.4 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。

24.4.1 异常低价审查

启动异常低价情形：评审中出现下列情形之一的，评标委员会(评审小组)应当启动异常低价投标(响应)审查程序：

(1) 投标(响应)报价低于全部通过符合性审查供应商投标(响应)报价平均值50%的，即投标(响应)报价 $<$ 全部通过符合性审查供应商投标(响应)报价平均值 \times 50%；

(2) 投标(响应)报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标(响应)报价50%的，即投标(响应)报价 $<$ 通过符合性审查的次低报价供应商投标(响应)报价 \times 50%；

(3) 投标(响应)报价低于采购项目最高限价45%的，即投标(响应)报价 $<$ 采购项目最高限价 \times 45%；

(4) 评审委员会基于专业判断，认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。

被启动异常低价审查的供应商，如果不提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，应当将其作为无效投标(响应)处理。通过异常低价审查的不足3家，不得进入详细评审。

24.5 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。

25. 投标文件的澄清

25.1 评标期间，对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会可以书面形式(应当由评标委员会签字)要求投标人做出必要的澄清、说明或者纠正，但不得允许投标人对投标报价等实质性内容做任何更改。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，由其授权的代表签字，并不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。有关澄清的答复均应由投标人的法定代表人或授权代表签字(或加盖投标人的印章)的书面形式做出。

25.2 投标人的澄清文件是其投标文件的组成部分。

26. 投标的比较和评价

26.1 评标委员会按招标文件中规定的评标方法和标准，对资格审查、符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

27. 中标候选人的确定

27.1 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。评标委员会依据最终评审结果，按投标人的综合得分由高到低的顺序排列，综合得分相同的，按投标报价由低到高的顺序排列，按照评分办法推荐中标候选人。投标人综合得分相同且投标报价相同的，并列作为中标候选人。评标委员会提出书面评标报告。

28. 中标人的确定

28.1 采购人在收到评标报告后的法定时间内，按照评标报告中各包推荐的中标候选人顺序确定一名中标人。中标候选人并列的，采购人按下列顺序比较确定中标人：(1) 技术评分(由高到低)；(2) 节能产品；(3) 环保产品。如以上都相同的，名次由采购人采取随机抽取方式确定。

28.2 中标人确定后，招标采购单位将在政府采购监督管理部门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。

六、质疑及投诉

29. 质疑

29.1 供应商认为采购文件、采购过程和中标、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七个工作日内，以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑。

29.2 供应商应在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。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。

29.3 提出质疑的供应商（以下简称质疑供应商）应当是参与所质疑项目采购活动的供应商。各环节质疑时效的规定如下：

（1）对采购文件提出质疑的，应当在获取采购文件或者采购文件公告期限届满之日起7个工作日内提出；

（2）对采购过程提出质疑的，应当在各采购程序环节结束之日起7个工作日内提出；

（3）对中标或者成交结果提出质疑的，应当在中标或者成交结果公告期限届满之日起7个工作日内提出。超出法定质疑期限的质疑函，采购人或采购代理机构将依法不予接收。

29.4 供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料(包括证明材料清单、证明文件及获取途径说明)。质疑函应当包括下列内容：

（1）供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；

（2）质疑项目的名称、编号；

（3）具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；

（4）事实依据；

（5）必要的法律依据；

（6）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。

29.5 接收质疑的联系方式：

质疑接收机构名称：国义招标股份有限公司监察审计部

质疑接收机构地址：广州市东风东路726号9楼903（邮编：510080）

质疑接收部门联系人：郭春曦、李守瑾

质疑接收机构电话：020-37860711/37860715（工作日接收时间：8：30-17：00）

29.6 质疑函格式

质疑函

一、质疑供应商基本信息

质疑供应商：

是否参与所质疑项目的采购活动： 是 否

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：

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，供应商在法定质疑期内应一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。

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。

30. 投诉

质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向财政部投诉。

七、 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政府采购合同，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。如果中标候选人放弃中标或者没有按照规定签订合同，采购人将取消其中标资格，并不予退还其投标保证金。在此情况下，采购人可按照中标候选人名单排序，选择确定下一候选人为中标供应商，或重新采购。

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，以书面形式报政府采购监督管理机关备案；因特殊情况需要中止或终止合同的，采购人应将中止或终止合同的理由以及相应措施，以书面形式报政府采购监督管理机关备案。

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货物、工程或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与中标人签订补充合同，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规定备案。

33. 政府采购合同融资

33.1 定义：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。

33.2 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) 已获得省级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、重大税收违法案件当事人名单、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。

33.3 如供应商需要申请政府采购合同融资的，相关要求及具体指引可查阅《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）等相关文件。

八、 适用法律

34. 招标采购单位及投标人的一切招标投标活动均适用《中华人民共和国政府采购法》及其配套的法规、规章、政策。

34.1 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：

34.1.1 本办法所称中小企业，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。

34.1.2 符合享受本办法规定政策的情形：（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。

34.1.3 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。

34.1.4 中小企业划分标准按照《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）执行。

34.1.5 参加政府采购活动的中小企业投标时需提供《中小企业声明函》（格式见第五部分 投标文件格式）。否则不享受本办法规定的政策。

34.1.6 供应商提供声明函内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标、成交，依照《中华人民共和国政府采购法》等国家有关规定追究相应责任。

34.1.7 本项目采购标的所属行业为：批发业。

34.2 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，不得参加同一合同项下的政府采购活动。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。存在以上情形的供应商应主动予以回避，否则自行承担相应的法律责任及后果。

34.3 在招标采购中，出现下列情形之一的，应予废标：

- 1) 符合专业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。

九、资格审查

《资格审查表》

序号	内容
1	<p>投标人具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，且提供以下证明文件：</p> <p>a. 在中华人民共和国境内注册的具有独立承担民事责任能力的法人或其他组织（提供营业执照等证明文件）；</p> <p>b. 2023 至 2025 年度内任意一年的经审计的财务状况报告（新成立公司提供成立至今的月或季度财务报表复印件）或银行出具的资信证明；</p> <p>c. 投标截止时间前一年内任意一个月的依法缴纳税收证明材料（如依法免税，则须提供相应文件证明其依法免税）；</p> <p>d. 投标截止时间前一年内任意一个月的依法缴纳社会保险凭据（如依法不需要缴纳社保，则须提供相应文件证明其依法不需要缴纳）；</p> <p>e. 履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料或书面声明；</p> <p>f. 参加采购活动前 3 年内，在经营活动中没有重大违法记录：在经营活动中没有重大违法记录：参照投标（报价）函相关承诺格式内容。重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。（依据财库（2022）3 号文规定，较大数额罚款认定为 200 万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于 200 万元的，从其规定。）</p>
2	<p>投标人未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单（即税收违法黑名单）或政府采购严重违法失信行为”记录名单；不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（以资格审查人员于投标（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，投标人需提供相关证明资料）。</p>
3	<p>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，不得参加同一包号投标或者未划分包号的同一招标项目投标（投标人出具声明函）。</p>
4	<p>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（投标人出具声明函）。</p>
5	<p>本项目不接受联合体投标。</p>
6	<p>投标人具有有效的《食品经营许可证》。注：如已实施食品药品经营许可多证合一改革，提供有效期内《食品药品经营许可证》等同含义的证明文件复印件。如国家或地方另有规定的，则适用其规定。</p>
7	<p>已获取本项目招标文件（具体方式详见本项目公告）。</p>

十、评标方法、步骤及标准

根据政府采购的相关规定确定以下评标方法、步骤及标准：

35. 评标方法

本次评标采用综合评分法，即在最大限度地满足招标文件实质性要求前提下，按服务、商务和价格三部分分别打分的方式进行评分。三项总分为100分，其中服务得分占65分，商务得分占25分，价格得分占10分。

36. 评标步骤

评标委员会对投标文件的符合性审查、服务商务比较与评价：

(一) 符合性审查

《符合性审查表》

序号	内容
1	按招标文件规定的金额和办法缴纳了投标保证金。
2	投标报价：按照用户需求要求报价
3	提供《投标函》，报价有效期为自提交投标文件的截止之日起90日。
4	法定代表人证明书及授权委托书：按对应格式文件签署、盖章。
5	投标文件按照招标文件规定要求签署、盖章。
6	实质性响应招标文件中用户需求书的“★”号条款的技术、商务要求：投标方案不得对实质性技术与商务的（即标注★号条款）条款产生偏离。
7	本项目采购本国服务
8	按有关法律、法规、规章不属于投标无效的。

(二) 比较与评价

1. 服务评价：

序号	评估项目	分值	评估内容
1	质量保证方案	14	<p>评标委员会针对投标人提供的质量保证方案（内容需包含质量安全保证具体措施、货物的来源、采购环节控制、加工包装保存运输各环节控制等），结合以下评审要点进行综合评审：</p> <p>评审要点：（1）项目质量保证方案内容全面；（2）项目质量保证方案具体；（3）项目质量保证方案针对性强；（4）项目质量保证方案科学合理；（5）项目质量保证方案可操作性强。</p> <p>评分标准：</p> <p>1) 质量保证方案内容全面、具体、针对性强、科学合理且可操作性强，完全覆盖质量安全保证、货物来源、采购、加工包装保存运输等所有要求，各环节控制措施无遗漏、贴合本项目实际，满足并优于采购需求，得14分；</p> <p>2) 质量保证方案内容较全面、较具体、针对性较强、科学合理且可操作性较强，基本覆盖全部要求，各环节控制措施较完善、基本贴合本项目实际，满足或优于采购需求，得10分；</p> <p>3) 质量保证方案内容不够全面、不够具体、针对性一般、</p>

			<p>科学性和合理性一般、可操作性一般，未完全覆盖全部要求，部分环节控制措施有缺失，基本满足采购需求，得6分；</p> <p>4) 质量保证方案内容有较多缺漏、表述笼统、针对性弱、科学性和合理性较差、可操作性较差，未覆盖核心要求，多个环节控制措施缺失，难以满足采购需求，得2分；</p> <p>未提供质量保证方案的，不得分。</p>
2	配送服务方案	14	<p>评标委员会针对投标人提供的配送服务方案（内容需包含涉及本项目配送服务的各方面方案，如采购渠道、供货保障、日常管理组织、应急预案、物流配送方案及各种规章制度等），结合以下评审要点进行综合评审：</p> <p>评审要点：（1）项目配送服务方案内容全面；（2）项目配送服务方案具体；（3）项目配送服务方案针对性强；（4）项目配送服务方案科学合理；（5）项目配送服务方案可操作性强。</p> <p>评分标准：</p> <p>1) 配送服务方案内容全面、具体、针对性强、科学合理且可操作性强，完全覆盖采购渠道、供货保障、日常管理组织、应急预案、物流配送方案及各种规章制度等所有要求，各方面方案无遗漏、贴合本项目实际，满足并优于采购需求，得14分；</p> <p>2) 配送服务方案内容较全面、较具体、针对性较强、科学合理且可操作性较强，基本覆盖全部要求，各方面方案较完善、基本贴合本项目实际，满足或优于采购需求，得10分；</p> <p>3) 配送服务方案内容不够全面、不够具体、针对性一般、科学性和合理性一般、可操作性一般，未完全覆盖全部要求，部分方案有缺失，基本满足采购需求，得6分；</p> <p>4) 配送服务方案内容有较多缺漏、表述笼统、针对性弱、科学性和合理性较差、可操作性较差，未覆盖核心要求，多个方面方案缺失，难以满足采购需求，得2分；</p> <p>未提供配送服务方案的，不得分。</p>
3	特殊情况应急及出现产品质量问题退换货	10	<p>评标委员会针对投标人提供的特殊情况应急方案及退换货方案，结合以下评审要点进行综合评审：</p> <p>评审要点：（1）特殊情况应急响应速度；（2）退换货方案详细程度；（3）方案可行性。</p> <p>评分标准：</p> <p>1) 特殊情况应急迅速，退换货方案详细具体、逻辑清晰，可行性强，贴合本项目实际需求，满足并优于采购需求，得10分；</p> <p>2) 特殊情况应急较迅速，退换货方案较详细、逻辑较清晰，可行性较强，贴合本项目实际需求，满足或优于采购需求，得7分；</p> <p>3) 特殊情况应急有所延迟，退换货方案较简单、逻辑一般，可行性一般，基本贴合本项目实际需求，部分满足采购需求，得4分；</p> <p>4) 特殊情况应急严重滞后，退换货方案有众多缺漏、逻辑混乱，可行性较差，不贴合本项目实际需求，不满足采购需</p>

			<p>求，得1分；</p> <p>未提供特殊情况应急方案及退换货方案的，不得分。</p>
4	增值服务方案	6	<p>评标委员会针对投标人基于采购人用户需求，结合采购人实际情况提供的创新、可行性强的增值服务方案，结合以下评审要点进行综合评审：</p> <p>评审要点：（1）增值服务方案设计水平；（2）方案内容丰富度；（3）方案可行性；（4）方案创新性。</p> <p>评分标准：</p> <p>1）增值服务方案设计优秀、内容丰富、创新性突出、可行性强，基于采购人用户需求、贴合采购人实际情况，满足或优于采购需求，得6分；</p> <p>2）增值服务方案设计一般、内容较少、创新性一般、可行性一般，基本贴合采购人实际情况，部分满足采购需求，得4分；</p> <p>3）增值服务方案设计不具操作性、内容单薄、无明显创新性、可行性差，未贴合采购人实际情况，不满足采购需求，得2分；</p> <p>不提供增值服务方案的，不得分。</p>
5	配送保障能力 A	2	<p>根据投标人拟投入本项目的冷藏车情况进行打分：</p> <p>1）拟投入的冷藏车数量3台或以上的，得2分；</p> <p>2）拟投入的冷藏车数量1-2台，得1分；</p> <p>注：投标人须提供有效的车辆行驶证复印件、车辆登记证复印件、车辆彩色照片（能清晰显示车牌的正面、后面、冷链车制冷装置）。1、如为自有车辆，在以上基础上再提供购置发票复印件作为证明材料（需加盖投标人公章），不清晰或未提供均不得分；2、如为租赁车辆，在以上基础上再提供租赁合同复印件及和2024年1月1日至今任意一个月的租赁费用发票复印件作为证明材料（需加盖投标人公章），不清晰或未提供均不得分。</p>
6	配送保障能力 B	6	<p>投标人对提供投入本项目冷藏车辆均配备实时监控管理系统平台，平台具有行车轨迹相关系统功能、冷链智控相关系统功能、定位相关系统功能的，每具有上述1项功能得2分，满分6分。</p> <p>注：</p> <p>1、投标人须提供以下有效证明材料（三选一或组合均可，需真实有效）：</p> <p>（1）系统平台自有证明（自主研发相关证明材料，需加盖投标人公章）；</p> <p>（2）系统平台购买合同（含签订日期，需加盖投标人公章）；</p> <p>（3）系统平台租赁合同（含签订日期及有效期，需加盖投标人公章）及2025年1月1日至今任意一个月的租赁费用发票复印件（发票需清晰可辨，金额与租赁内容对应）。</p> <p>2、投标人须提供系统功能截图，截图需明确标注配备该冷藏车的车牌号，且截图内容需与证明材料（需加盖投标人公章）中的系统功能对应。</p> <p>3、未按要求提供上述证明材料或系统功能截图的，本项不</p>

			得分。
7	专业检测能力	7	<p>投标人自有或长期委托具有 CNAS 或 CMA 认证资质的第三方检测机构，由该机构具备蔬菜类、水产类、肉类、禽类、蛋类、大米类的检测能力。</p> <p>1、提供自有 CNAS 或 CMA 认证资质检测机构证明，或提供与具有 CNAS 或 CMA 认证资质检测机构的长期合作协议，得 1 分，不提供不得分；</p> <p>2、提供蔬菜类；水产类；肉类；禽类；蛋类；大米类检测报告扫描件各一份，需加盖投标人公章；每提供一类得 1 分，共 6 分，不提供不得分；资料不齐全或未按要求提供的不得分。</p>
8	食品责任保险	3	<p>根据投标人购买的食品安全责任保险额进行评审：</p> <p>(1) 累计赔偿限额\geq30000 万，且每次事故赔偿限额\geq3000 万，得 3 分；</p> <p>(2) 30000 万$>$累计赔偿限额\geq 20000 万，且每次事故赔偿限额\geq2000 万，得 1.5 分；</p> <p>(3) 20000 万$>$累计赔偿限额\geq10000 万，且每次事故赔偿限额\geq1000 万，得 0.5 分；</p> <p>(4) 其他情况或未提供不得分。</p> <p>以上最高得 3 分。</p> <p>注：</p> <p>1、提供有效期内的食品安全责任保险单和相关购买保险发票。投保人必须和投标人名称一致。</p> <p>2、未按要求提供相关证明材料（或相关证明材料无法判断是否符合评分要求）的不计得分。</p>
9	公众责任保险	3	<p>根据投标人购买的公共（众）责任保险额进行评审：</p> <p>(1) 累计赔偿限额\geq30000 万，且每次事故赔偿限额\geq1000 万，得 3 分；</p> <p>(2) 30000 万$>$累计赔偿限额\geq20000 万，且每次事故赔偿限额\geq800 万，得 1.5 分；</p> <p>(3) 20000 万$>$累计赔偿限额\geq10000 万，且每次事故赔偿限额\geq500 万，得 0.5 分；</p> <p>(4) 其他情况或未提供不得分；</p> <p>以上最高得 3 分。</p> <p>注：</p> <p>1、提供有效期内的公共（众）责任险保险单和相关购买保险发票。投保人必须和投标人名称一致。</p> <p>2、未按要求提供相关证明材料（或相关证明材料无法判断是否符合评分要求）的不计得分。</p>
			合计：65 分

2. 商务评价：

序号	评估项目	分值	评估内容
1	管理体系认证	4	<p>投标人具有质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、食品安全管理体系认证、每个证书 1 分，满分 4 分；</p> <p>备注：（1）提供“认证证书复印件”或“中国国家认证认可监督管理委员会查询平台（网址：</p>

			<p>http://cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipResultList) 查询截图(证书状态需显示为:有效)” 加盖投标人公章, 已失效或撤销的不得分, 公开信息中无法查询或与公开信息不一致的(如暂停的), 投标人必须提供发证机构出具的证明函, 否则不得分。(2) 如因成立时间不满足认证时间要求且办理认证所需要合理时间不足导致未能获得认证证书的, 投标人提供说明文件明确以上事项, 说明合理且属实的, 可对应得分。</p>
2	食品冷藏储存能力	4	<p>投标人拟为本项目配套的食品冷冻库+保鲜库容积$\geq 2000\text{m}^3$, 得4分, $1000-2000\text{m}^3$ (不含) 得2分, 小于1000m^3不得分。</p> <p>①冷冻库+保鲜库属于自有的, 须提供冷冻库+保鲜库工程合同复印件, 冷冻库+保鲜库产权证明复印件;</p> <p>② 冷冻库+保鲜库属于租赁的, 提供冷冻/冷藏库租赁合同复印件, 租赁合同须以投标人公司名义或法人代表签订, 且租赁期限须大于或等于本项目服务期限, 否则无效。</p> <p>③ 提供租赁合同的必须附业主相关产权证明文件(冷冻库+保鲜库产权或土地使用证的证明文件复印件), 否则无效;</p> <p>④ 自有或租赁的, 证明材料中须能体现冷冻/冷藏库的容积或面积大小, 否则无效;</p> <p>⑤ 证明材料需有容积大小体现, 如投标人冷库大小显示的为面积, 除应提交产权证明或者租赁合同复印件外, 请自行换算成吨位或容积, 否则不予计分;</p> <p>⑥无或未按要求递交证明材料的得0分。</p>
3	拟派本项目服务人员资质	6	<p>1、投标人拟派本项目服务团队成员具有高级食品安全管理员证或高级食品安全管理员培训考核合格证的, 每1人得1分, 最高3分。</p> <p>2、投标人拟派本项目服务团队成员具有高级/三级或以上的农产品食品检验员证书的, 每1人得1分, 最高3分。</p> <p>需提供上述人员证书及在投标人单位2025年以来至投标截止之日任意一个月的社保证明文件复印件(如投标人成立时间不足一个月, 则提供签订的劳动合同), 没有提供或提供不全不得分</p>
4	检测设备	6	<p>投标人拟为本项目配备食材检验化验室, 并配置检测设备(包括但不限于食品重金属检测仪、水质重金属检测仪、食品添加剂检测仪、真菌毒素检测仪、多功能水质检测仪、细菌检测仪、油品油料检测仪等设备)</p> <p>能配齐一种设备的, 得0.5分;</p> <p>能配齐两种不同设备的, 得1分</p> <p>能配齐三种不同设备的, 得2分;</p> <p>能配齐四种不同设备的, 得3分</p> <p>能配齐五种不同设备的, 得4分</p> <p>能配齐六种不同设备的, 得5分</p> <p>能配齐七种或以上不同设备的, 得6分</p> <p>注: 投标人需提供检验化验室现场照片, 及自有设备的购买发票复印件/租赁设备的租赁合同(含设备明细、有效租赁期限)及租赁相关发票/设备权属证明复印件; 未提供、提</p>

			供不全或证明材料无法佐证设备权属/可用性的，不得分。
5	同类业绩经验	5	投标人 2023 年 1 月 1 日至今具有同类项目业绩，每提供一份得 1 分，最高 5 分。同一合作单位有多项业绩的，按一项计算。 【须提供合同（至少包括首页和盖章页）复印件，无或未按要求递交证明材料的不得分】。
合计：25 分			

3、价格评价：

(1) 对小型或微型企业的扶持：

A. 投标供应商符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定和《中小企业划型标准规定》（工信部联企业〔2011〕300号）的小微企业，报价给予 C1 的价格扣除（C1 的取值为 10%），即：评标价=核实价（经符合性审查进行必要的更正后的投标价）-小微企业产品核实价×C1；

B. 投标供应商为大中型企业和其他自然人、法人或者其他组织与小型、微型企业组成的联合体，且联合体协议中约定小型、微型企业的协议合同金额（必须为小型或微型企业产品）占到联合体协议合同总金额 30% 以上的，对联合体报价给予 C2 的价格扣除（C2 的取值为 2%），即：评标价=核实价（经符合性审查进行必要的更正后的投标价）×(1-C2)（本项目不适用该条款）；

C. 组成联合体的小微企业与联合体内其他企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠。（本项目不适用该条款）；

D. 监狱企业视同小型、微型企业，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；符合《三部门联合发布关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》规定条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时视同小型、微型企业，应当提供该通知规定的《残疾人福利性单位声明函》，并对声明的真实性负责；

E. 本条款中上述修正原则不同时使用。

F. 提供的《中小企业声明函》、《残疾人福利性单位声明函》（格式后附，格式不可修改），未提供、未盖章的不予价格扣除。

(2) 节能、环保产品：

(a) 投标人所投的节能产品属于“节能产品品目清单”中的产品(提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的节能产品认证证书)，报价给予 C3 的价格扣除（C3 的取值范围为 1%）即：评标价=核实价（经符合性审查进行必要的更正后的投标价）-节能产品核实价×C3。

(b) 投标人所投的环境标志产品属于“环境标志产品品目清单”中的产品(提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的环境标志产品认证证书)，报价给予 C4 的价格扣除（C4 的取值范围为 1%）即：评标价=核实价（经符合性审查进行必要的更正后的投标价）-环保产品核实价×C4。

(c) 本条款中两种修正原则不同时使用。

(3) 如果评标委员会发现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，投标人不能合理说明或不能提供相关证明材料的，评标委员会将该投标作为投标无效处理。

(4) 评标价的确定：经投标文件符合性审查进行必要的价格更正及按上述条款的原则校核修正后的价格为评标价。

(5) 计算价格评分：

价格分统一采用低价优先法计算（参与价格评分计算的评价值统一按「1-对应品类有效下浮率」计算），即满足招标文件要求的各分类投标报价（指修正、扣除后的投标报价）中取最低的为评标基准价，其价格分为满分。本项目价格分共分 2 部分组成，其中①生鲜类投标下浮率占价格权重 70%；②

干货类投标下浮率占价格权重 30 %。共计 100.00%。按照下列公式计算：

投标报价得分=【评标基准价 / 投标报价（修正、扣除后）】×价格权值×100

具体计算方式如下：

投标报价得分为设为 A

“生鲜类投标下浮率”价格得分设为 B

“生鲜类投标下浮率”评标基准价设为 C

“生鲜类投标下浮率”投标报价（修正、扣除后）设为 D

“干货类投标下浮率”价格得分设为 E

“干货类投标下浮率”评标基准价设为 F

“干货类投标下浮率”投标报价（修正、扣除后）设为 G

C=满足招标文件要求且“生鲜类投标下浮率”投标报价最低的有效投标报价（修正、扣除后）

F=满足招标文件要求且“干货类投标下浮率”投标报价最低的有效投标报价（修正、扣除后）

B= (C/D) × 10（价格评分分值）× 70.00%（占价格评分分值的权重比例）

E= (F/G) × 10（价格评分分值）× 30.00%（占价格评分分值的权重比例）

A=B+E

投标报价（修正、扣除后）仅用于计算投标报价得分，中标金额以实际投标报价为准。

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。

4、综合比较与评价：

根据每个投标人在上述各评审阶段中的得分，采用下面公式算出每个投标人的综合得分：

$W=C + T + M$

其中：

W 某个投标人的综合得分；

C 某个投标人的价格两项综合评审得分；

T 某个投标人的服务评审得分；

M 某个投标人的商务评审得分；

注： T、M 均为所有评委评分的算术平均值。

（三）推荐中标候选人名单

评标委员会依据最终评审结果，按投标人的综合得分由高到低的顺序排列（综合得分相同的，按投标报价由低到高的顺序排列），推荐排名最高的投标人为第一中标候选人，推荐排名次高的投标人为第二中标候选人。投标人综合得分相同且投标报价相同的，并列作为中标候选人。

中山大学附属口腔医院

服 务 合 同

合同名称：

签约单位：

合同编号：

政府采购合同

甲方：(采购人)

乙方：(乙方)

根据《中华人民共和国民法典》及中山大学附属口腔医院食材配送服务项目招标文件及采购结果的要求，甲方向乙方订购下列货物及其服务。为明确双方责任和权利，甲乙双方经商议后特签订本合同，共同遵守。具体条款如下：

一、货物的品种、数量、价格、供应期限：

1. 货物的品种:肉、禽、水产、蛋、菜、干货、米、调味品等
2. 供货数量:以买方日，月计划为准
3. 供应价格：

标的名称	①生鲜类中标下浮率	②干货类中标下浮率
食材配送服务		

4. 供应期限: 202_年_月_日至 202_年月_日。第一年期满前一个月开展考核，年度考核以每个月平均分作为依据，平均分在 80 分以上签第二年合同。合同期限为自合同签订之日起 24 个月或结算金额累计达到合同限额或考核不合格时止（以先到者为准）。

5. 合同金额：¥9,010,000.00

二、供应和管理要求：

1. 采购的食品必须符合食品卫生要求:禁止采购无证经营的食品，食品采购必须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、污着不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。禁止采购超过保质期限的食品。

2. 物资包装与标志要求:包装:完善(框、箱)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉交现象。标志:与件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

3. 食品供应链要求:所有食品的来源必须清晰，包装食品要有 SC 标志。

4. 运输要求:运输工具应清洁卫生无污染，食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热。蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染:如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆洁度，并记录存档。

5. 乙方承诺提供厂商原装、全新的食材，符合国家食品安全标准，无国家标准的符合行业/企业标准，国家强制性标准的须符合强制性要求；供货时须提供配送物品的每日检测报告（肉类等）、产品合格证，实行食品生产许可的食品须提供食品生产许可证编号及相关证明资料；必须严格按照投标描述的

产品质量供货。

6. 乙方承诺：本项目的粮油、副食品类产品为甲方认可的品牌，并在甲方认可的渠道进行采购。7.

乙方承诺：本项目的肉菜类根据甲方菜单及实际需求供应，如遇补货，**随叫随到**。

三、货物质量与食品安全溯源要求：

1、须符合国家标准，必须经检验合格并加印(贴)食品质量安全市场准入标态。实际验收标准按招标文件的用户需求书中要求。

2、所有供货食品，外包装必须张贴食品安全溯源码，扫码可查询食品的产地、生产日期、经销流转信息及一一对应的检验检测报告，符合国家食品卫生安全管理相关条例规定。

3、所有食品的来源必须明确，蔬菜来源于地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，每件商品包装上的溯源码链接乙方食品溯源系统，甲方可通过扫码查看产品生产、分拣、运输全流程。

4、甲方对所供货物保留样品不少于 48 小时，如发生质量问题（以卫生防疫部门检验为准）甚至造成食物中毒，双方将留样送指定检验机构化验，经检验证明为乙方责任的，乙方承担全部违约责任，赔偿甲方相关的医疗费、误工费、诉讼费、律师费等，直至承担刑事责任。

四、数字化系统与智能验收要求

1、甲方通过乙方提供的**注明每日采购价格的专属小程序/数字化系统**下达订单，订单提交后不可更改；乙方保障系统稳定运行，为甲方食堂管理人员提供专属管理账号，支持实时查询订单详情（食材数量、种类、单价、总价、配送时间等）。若上述小程序/系统出现故障，乙方须在**1小时内**启动应急响应，通过电话、传真等方式确认订单，确保供货不受影响；除不可抗力外，乙方不得以任何理由延迟送货。

2、甲方按合同及订单标准对食材进行严格验收，乙方须安排专人专职与甲方食堂验收人员对接验收工作，验收过程全程配合。乙方需要具备智能验收服务的相关经验和可行路径，乙方须提供数字化验收平台及相关智能设备供甲方使用，费用由乙方承担。乙方需完成智能电子秤及数字化验收系统的部署，并为 2 个院区餐厅提供不少于 4 台带拍照、称重功能的智能电子秤。所有食材验收均通过智能电子秤完成拍照留档、精准称重，数据实时上传至系统，供甲方管理人员在线实时查看、追溯。对不符合规格要求的食材，乙方须在 1 小时内无条件完成退货或更换；若供应不合格、假冒伪劣、以次充好的食材，或供货食材与中标样板不符，甲方除退货外，将对相关情况记录在案并加倍扣分，累计出现 3 次及以上类似情况，甲方有权直接取消其供应资格并追究相关责任。

五、驻场服务要求

1. 乙方至少安排 3 名具备相关操作技能、服从管理的工作人员到甲方厨房驻场服务，岗位固定为：驻场管理员 1 名、驻场厨工 2 名，不得擅自减少人员、空岗或缺岗。乙方须严格保障配送时效，每日早上 4:30 前所有厨房配送货物必须全部送达甲方指定地点并清点到位，不得出现分批延迟、缺漏送达情况，确保满足甲方厨房即时加工使用需求。

2. 驻场人员须同时满足以下硬性条件：①持有当年有效健康证，符合食品加工/餐饮服务从业标准；②年龄 35 周岁以下；③无工作违纪、处罚、投诉等不良记录，保证岗位稳定性。
3. 驻场人员工作内容：负责食材配送、卸货搬运、称重核验、食材交接，全程配合甲方完成食材清洗、切配等后期加工工作，以及加工后厨房场地、设备的清洁消毒工作，清洁不达标须无条件返工。
4. 驻场人员每周服务天数不少于 6 天，上下班时间、工作分工按甲方现场书面/口头要求执行，超出基础服务时段的，按广州市兼职最低工资标准核算薪酬，由甲方据实支付。

六、交货时间和地点及时间：

(1) 粉面等早餐用时：早上 4:30 前到

(2) 肉类，瓜菜、水果、食杂类等午餐或晚餐用：上午 7 时前到。地点：中山大学附属口腔医院越秀院区及天河院区食堂。

七、保密

未经甲方事先书面同素，乙方不得将由买方为本同提供的有关资料提供给与本合同无关的第三方。不得用于履行本合同之外的其它用途即使向与履行本合同有关的人员提供，注意保密并限于履行合同所必需的范围。

八、履约保证金

1. 乙方应在收到中标通知书后 20 个工作日内向甲方提交履约保证金：人民币陆万元整。
2. 履约保证金用于补偿平方因乙方不能完成其合同义务而而蒙受的损失。
3. 履约保证金可采用以下方式之一提交：支票、汇票、本票、保函等非现金形式。
4. 在乙方完成其合同义务，包括任何保证义务后 30 日内，甲方一次性将履约保证金无息退还乙方。

(1) 因乙方供应货物时间、数量、质量等原因造成伙食无法按时供应的，需以 25 元/人（两荤一素）的餐标为未能用餐的甲方员工及访客提供餐补，费用直接在履约保证金中扣除。

(2) 如在合同执行期间因乙方违约导致履约保证金部分扣除的，乙方需在 5 个工作日内将扣除的履约保证金补齐。

(3) 如乙方在合同执行过程中单方面终止合同或被取消供应资格，履约保证金不退还。

(4) 在乙方完成其合同义务，包括任何保证义务后，向甲方提出书面申请，甲方在收到申请之日起 30 日内，一次性无息退还履约保证金。

九、送货及验收方式：

1、甲方在送货的前一天下午 17:00 前以书面或电话等方式向乙方下订单，订单内容包括供货名称、数量、规格及送货时间、送货地点等，乙方必须按要求及时送货。乙方保证配进品种斤两的准确性，以甲方的验货数量为准，乙方每次随货送上一式两份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。随货提供注明货物名称，单位，数量，售价及总金额。乙方的商品送货清单，作为甲方入库验收之凭证，乙方应在接到通知之日起将货物准备齐全，并按时送抵交货地点并由平方所派

工作人员验收。如乙方未能按时交货的。甲方有权自行采购，并由乙方承担因此产生的一切损失和费用（包括直接经济损失和间接经济损失）。

2、物资验收方式：由甲方指定负责人验收达秤记录。对于不符合质量的品种甲方可退货或换货（由于产品质量而造成员工或宾客发生安全事故计，乙方须承担全部责任）并及时补充。甲方按乙方投标时提供的资料进行验收并过磅计量。每批物资均需提供商品检验证。货不对板时，作退货处理。

3、对甲方临时的供货要求：需随订随送，至少在2个小时内响应

十、运输方式及费用负担：

乙方在组织货物供应的运输费、搬运费、税金等一切费用由乙方负担，到达甲方指定地点时，乙方负责卸货。

十一、包装标准及包装费用负担：

用于货物包装的材料必须清洁，货物无污染。货物的包装和标签必须符合相应的规定和要求，包装费用由乙方负担，

十二、货物定价与结算方式：

1 合同价格包含产品的价格、运输费、加工费、检验检疫费、卸装费、售后服务、保险、搬运费、不合格货物的退换费用及税金等由供应货物而产生的一切应预见和不可预见费用。

2 《食材清单明细》中菜篮子清单的品种定价：

1) 基准价：以广州市发展和改革委员会指定的菜篮子价格监测系统（<http://121.8.226.252/basic/sendReportInfoes>）公布的对应品种全市菜篮子平均零售价为基准价。

2) 当月结算单价=对应品种菜篮子的基准价×（1-投标下浮率）

3) Σ 菜篮子清单品种结算金额 \geq 当月结算总价 $\times 50\%$ 。

4) 定价规则：合同生效后第一个月，《食材清单明细》中菜篮子清单品种按中标下浮率计算“下浮后价格”执行结算。合同后续履行期间则以半个月为一个定价周期，定价以当月的15日以及当月的最后一天广州市发展和改革委员会上公布的对应品种的最低价格为基准价，作为下一周期的执行价。

3 《食材清单明细》中非菜篮子清单的品种定价：

1) 基准价：《食材清单明细》中“非菜篮子”的“基准价原价”。

2) 当月结算单价=对应品种菜篮子的基准价×（1-投标下浮率）

3) Σ 菜篮子清单外品种结算金额 \leq 当月结算总价 $\times 50\%$ 。

4) 定价规则：合同生效后第一个月，《食材清单明细》中非菜篮子清单品种按中标下浮率计算“下浮后价格”执行结算。合同后续履行期间采购相关品种时，由双方本着公平合理诚实信用原则，友好协商确定并调整基准价。

4 《食材清单明细》外品种定价：

1) 基准价：若广州市发展和改革委员会网站（<http://121.8.226.252/basic/sendReportInfoes>）没

有的产品价格信息，则双方参考甲方所在地周边10公里范围内)大型商超(如五羊新村华润万家)和大型肉菜市场，在同等条件下(同等货品、同等质量、同一报价日期)的零售价两者取其低者，作为基准价。

2) 当月结算单价=对应品种基准价×(1-投标下浮率)

3) 若无以上价格参考，双方基于市场调研的基础上协商定价

4) Σ 菜篮子清单外品种结算金额 \leq 当月结算总价 \times 50%。

5 每定价日由甲方确定采购计划，与乙方一起按乙方承诺的下浮率制定采购执行价，甲方与乙方双方确认后，双方经手人签字。乙方根据甲方需求计划保质保量配送，如配送品种不符，配送品种价格高于计划品种价格的，按计划品种价格作为基准价结算，配送品种价格低于计划品种价格的，按实际配送品种价格作为基准价结算。

6 结算公式：结算价格=基准价×(1-投标下浮率)×实际供货量。

7. 乙方于次月5个工作日内根据实际采购量及结算价格编制结算明细表交甲方确认，经甲方确认无误后，乙方于3个工作日内凭国家正式含税发票、食材配送服务质量考核表向甲方申请付款，甲方收到申请后在30日内结清货款。

十三、双方的责任：

1. 甲方对不合格和不对板的货物，有权作退货处理并要求赔偿。甲方按时与乙方结算货款。

2. 对乙方无法提供的货物的甲方有权自行采购，相应的差价和费用由己方负担。

3. 因货物的质量问题造成中毒事故，乙方承担一切责任和赔偿一切损失。

4. 乙方不得以任何形式向甲方相关人员行贿或系遵守甲方相关管理规定，否则后果由乙方负责。采取其他不正当手段谋取非法利益。若有违反以上内容的行为，有关主管部门或监督机关将视情节轻重给予不同程度的处罚。

十四、违约责任：

有下列现象之一，视为违约：

- 1、未能履行协议所规定的事项的；
- 2、乙方签订合同后不能如期供应货物的；
- 3、乙方用以次充好的手段提供与中标资料或样品不相符的货物；
- 4、乙方擅自将中标资格转让给他人或中途转让给他人的；
- 5、出现安全(监管和食品卫生)事故的。

中山大学附属口腔医院食材配送服务质量考核表

服务日期： 年 月 日

序号	评价项目	分值提分	整改意见

		分值	实际得分	
1	食材安全、供应质量稳定、品质规范	30		
2	信息系统稳定，无数据错误	10		
3	到货准点与检验报告及时	20		
4	工作人员服务态度和效率	20		
5	企业诚信。价格合理度	20		
总计得分		100		

甲方负责每月考核供应商，考核周期内考核分数不合格，经二次整改后仍不合格的，甲方二次书面告知，有权取消其供应资格；在考核中被取消的供应资格，按招标文件要求重新选取供应商，重新选取期间，由甲方指定供应商负责供应。

十五、其它约定事项：

1. 合同生效后，除不可抗力或国家政令变更外，不得无故解除和变更合同。
2. 本合同正本四份，具有同等法律效力，甲乙双方各执两份。合同自签字之日起即时生效
3. 本合同未尽事宜，由双方协商处理。

甲方(盖章): 签约代表: 地址: 电话:

签约日期: 年月日

乙方(盖章): 签约代表: 地址: 电话:

签约日期: 年月日

银行账户:

第五部分 投标文件格式

服务类项目投标文件

- 一、 自查表
- 二、 资格文件
- 三、 符合性文件
- 四、 商务部分
- 五、 服务部分
- 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. 《开标一览表》应与《投标保证金缴纳凭证》同时单独封装在唱标信封中。

政府采购

投标文件 (正本/副本)

项目编号：0724-2631Z3350743

采购项目名称：中山大学附属口腔医院食材配送服务项目

投标人名称：

日期： 年 月 日

一、自查表

1.1 资格自查表

序号	评审内容	招标文件要求	自查结论	证明资料
1	合格条件	<p>投标人具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，且提供以下证明文件：</p> <p>a. 在中华人民共和国境内注册的具有独立承担民事责任能力的法人或其他组织（提供营业执照等证明文件）；</p> <p>b. 2023 至 2025 年度内任意一年的年度经审计的财务状况报告（新成立公司提供成立至今的月或季度财务报表复印件）或银行出具的资信证明；</p> <p>c. 投标截止时间前一年内任意一个月的依法缴纳税收证明材料（如依法免税，则须提供相应文件证明其依法免税）；</p> <p>d. 投标截止时间前一年内任意一个月的依法缴纳社会保险凭据（如依法不需要缴纳社保，则须提供相应文件证明其依法不需要缴纳）；</p> <p>e. 履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料或书面声明；</p> <p>f. 参加采购活动前 3 年内，在经营活动中没有重大违法记录：在经营活动中没有重大违法记录：参照投标（报价）函相关承诺格式内容。重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。（依据财库〔2022〕3 号文规定，较大数额罚款认定为 200 万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于 200 万元的，从其规定。）</p>	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（）页
2	合格条件	<p>投标人未被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）“失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单（即税收违法黑名单）或政府采购严重违法失信行为”记录名单；不处于中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（以资格审查人员于投标（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，投标人需提供相关证明资料）。</p>	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（）页
3	合格条件	<p>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，不得参加同一包号投标或者未划分包号的同一招标项目投标（投标人出具声明函）。</p>	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（）页
4	合格条件	<p>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（投标人出具声明函）。</p>	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（）页
5	合格条件	<p>本项目不接受联合投标体投标。</p>	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（）页
6	合格条件	<p>已获取本项目招标文件（具体方式详见本项目公告）。</p>	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（）页

7	合格条件	投标人具有有效的《食品经营许可证》。注：如已实施食品药品经营许可多证合一改革，提供有效期内《食品药品经营许可证》等同等含义的证明文件复印件。如国家或地方另有规定的，则适用其规定。。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第()页
---	------	--	---	------------

注：以上材料将作为投标人资格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□打“√”。

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

1.2 符合性自查表

序号	评审内容	招标文件要求	自查结论	证明资料
1	保证金（投标保证金缴纳凭证）	人民币元整（¥ 元）（按供应商须知的要求，银行信息正确，提供转账、汇款底单复印件）	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第()页
2	投标报价	按用户需求书要求报价	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第()页
3	投标有效期	提供《投标函》，报价有效期为自提交投标文件的截止之日起90日	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第()页
4	法定代表人证明书及授权委托书	法定代表人证明书及授权委托书：按对应格式文件签署、盖章	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第()页
5	投标文件签署、盖章	投标文件按照招标文件规定要求签署、盖章	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	/
6	实质性响应招标文件中“★”号条款的服务、商务要求	实质性响应招标文件中用户需求书的“★”号条款的服务、商务要求：投标方案不得对实质性服务与商务的（即标注★号条款）条款产生偏离	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第()页
7	其他	本项目采购本国服务	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第()页
8	其他	按有关法律、法规、规章不属于投标无效的。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	/

注：以上材料将作为投标人符合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□打“√”。

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

1.3 评审项目投标资料表

评审分项	评审细则	证明文件
		见投标文件第()页
		见投标文件第()页
		见投标文件第()页
		见投标文件第()页
		见投标文件第()页
		见投标文件第()页
		见投标文件第()页
		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：投标人应当根据服务及商务评审打分内容提供相应的证明材料，如未提供，评委有权认为不具备或不符，并影响投标人的得分。

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

二、资格文件

2.1 投标人资格声明函

国义招标股份有限公司：

关于贵公司_____年____月____日发布中山大学附属口腔医院食材配送服务项目（项目编号：0724-2631Z3350743）的采购公告，我方愿意参加投标，并声明：

(1) 我方具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条资格条件，并已清楚招标文件的要求及有关文件规定。

(2) 我方具有履行合同所必需的设备和专业技术能力，且我方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。否则，由此所造成的损失、不良后果及法律责任，一律由我方承担。

(3) 关于本企业信用情况，经对“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、“中国政府采购网”（www.ccgp.gov.cn）信用记录信息的查询，截至规定的投标截止时间，我司没有被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合规定条件的供应商名单中。

(4) 我方不存在以下情况：单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，参加同一包号投标或者未划分包号的同一招标项目投标。

(5) 我方不存在以下情况：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，再参加本采购项目的其他采购活动。

本次招标采购活动中，本单位保证全部投标文件和问题的回答是真实和有效的，并对所提供资料的真实性负责。

如有违法、违规、弄虚作假行为，所造成的损失、不良后果及法律责任，一律由我方承担。

特此声明！

附件：

1. 2023至2025年度内任意一年的年度经审计的财务状况报告（新成立公司提供成立至今的月或季度财务报表复印件）或银行出具的资信证明；
2. 投标截止时间前一年内任意一个月的依法缴纳税收证明材料（如依法免税，则须提供相应文件证明其依法免税）；
3. 投标截止时间前一年内任意一个月的依法缴纳社会保险凭据（如依法不需要缴纳社保，则须提供相应文件证明其依法不需要缴纳）；
4. 企业股东构成情况表。

投标人名称（单位盖公章）：_____

法定代表人或投标人授权代表（签署本人姓名或印盖本人姓名章）：_____

日期：_____

企业股东构成情况表

企业名称						
注册地址		企业类型				
法定代表人姓名		电话				
股东及出资信息						
序号	股东名称(姓名/股东全称)	股东类型 (自然人股东/法人股东)	身份证号 /统一社会信用代码	出资额 (万元)	出资方式	占全部股份比例

备注：

1. 股东或出资人为自然人的，填写自然人姓名及身份证号；股东或出资人为法人的，填写法人企业全称及统一社会信用代码。出资方式填写：货物、实物、工艺产权和非专利技术、土地使用权等。
2. 投标人必须如实填写股东构成情况，具体信息情况应与“国家企业信用信息公示系统”（网站：<http://gsxt.gdgs.gov.cn/>）查询的信息一致。

2.2 其他资格证明文件

2.2.1 营业执照复印件（加盖公章）

2.2.2……

三、符合性文件

3.1 投标函

国义招标股份有限公司：

依据贵方中山大学附属口腔医院食材配送服务项目(0724-2631Z3350743)的投标邀请，我方代表(姓名、职务)经正式授权并代表(投标人名称、地址)提交下述文件正本份，副本份。

1. 自查表；
2. 资格文件；
3. 符合性文件；
4. 商务部分；
5. 服务部分；
6. 价格部分。

在此，我方声明如下：

1. 同意并接受招标文件的各项要求，遵守招标文件中的各项规定，按招标文件的要求提供报价。
2. 投标有效期为自提交投标文件的截止之日起 90 日，中标人投标有效期延至合同验收之日。
3. 我方已经详细地阅读了全部招标文件及其附件，包括澄清及参考文件(如果有的话)。我方已完全清晰理解招标文件的要求，不存在任何含糊不清和误解之处，同意放弃对这些文件所提出的异议和质疑的权利。
4. 我方已毫无保留地向贵方提供一切所需的证明材料。
5. 我方承诺在本次投标中提供的一切文件，无论是原件还是复印件均为真实和准确的，绝无任何虚假、伪造和夸大的成份，否则，愿承担相应的后果和法律责任。
6. 我方完全服从和尊重评委会所作的评定结果，同时清楚理解到报价最低并非意味着必定获得中标资格。
7. 我方同意按招标文件规定向采购代理机构缴纳中标服务费。

投标人：

地址：

传真：

电话：

电子邮件：

投标人(法定代表人授权代表)代表签字：

投标人名称(公章)：

开户银行：

账号：

日期：

3.2 法定代表人/负责人证明书及授权委托书

(1) 法定代表人/负责人证明书

致国义招标股份有限公司：

_____同志，现任我单位_____职务，为法定代表人，特此证明。

签发日期：_____ 单位：_____ (单位公章)

附：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：_____
主营：_____
兼营：_____

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

粘贴法定代表人身份证复印件正反面

(2) 法定代表人/负责人授权委托书

致国义招标股份有限公司：

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

授权单位：_____（盖章） 法定代表人：_____（签名或盖私章）

有效期限：至 年 月 日 签发日期：

附：代理人性别： 年龄： 职务： 身份证号码：

联系电话：

营业执照号码： 经济性质：

主营（产）：

兼营（产）：

进口物品经营许可证号码：

主营：

兼营：

说明：

1. 法定代表人为企业事业单位、国家机关、社会团体的主要行政负责人。
2. 内容必须填写真实、清楚、涂改无效，不得转让、买卖。
3. 将此证明书提交对方作为合同附件。
4. 授权权限：全权代表本公司参与上述采购项目的投标响应，负责提供与签署确认一切文书资料，以及向贵方递交的任何补充承诺。
5. 有效期限：与本公司投标文件中标注的投标有效期相同，自本单位盖公章之日起生效。
6. 投标签字代表为法定代表人，则本表不适用。

粘贴代理人身份证复印件正反面

政府采购投标担保函
(适用于投标保证金以保函形式提交)

(采购人或采购代理机构):

鉴于(以下简称“投标人”)拟参加编号为的
项目(以下简称“本项目”)投标,根据本项目招标文件,供应商参加投标时应向你方交纳投标保证金,
且可以投标担保函的形式交纳投标保证金。应供应商的申请,我方以保证的方式向你方提供如下投标保
证金担保:

一、保证责任的情形及保证金额

(一)在投标人出现下列情形之一时,我方承担保证责任:

1. 中标后投标人无正当理由不与采购人或者采购代理机构签订《政府采购合同》;
2. 招标文件规定的投标人应当缴纳保证金的其他情形。

(二)我方承担保证责任的最高金额为人民币元(大写),即本项目的投标保证金金额。

二、保证的方式及保证期间

我方保证的方式为:连带责任保证。

我方的保证期间为:自本保函生效之日起个月止。

三、承担保证责任的程序

1. 你方要求我方承担保证责任的,应在本保函保证期间内向我方发出书面索赔通知。索赔通知应写明要
求索赔的金额,支付款项应到达的账号,并附有证明投标人发生我方应承担保证责任情形的事实材料。
2. 我方在收到索赔通知及相关证明材料后,在_____个工作日内进行审查,符合应承担保证责任情形的,
我方应按照你方的要求代投标人向你方支付投标保证金。

四、保证责任的终止

1. 保证期间届满你方未向我方书面主张保证责任的,自保证期间届满次日起,我方保证责任自动终
止。
2. 我方按照本保函向你贵方履行了保证责任后,自我方向你贵方支付款项(支付款项从我方账户划
出)之日起,保证责任终止。
3. 按照法律法规的规定或出现我方保证责任终止的其它情形的,我方在本保函项下的保证责任亦终
止。

五、免责条款

1. 依照法律规定或你方与投标人的另行约定,全部或者部分免除投标人投标保证金义务时,我方亦
免除相应的保证责任。
2. 因你方原因致使投标人发生本保函第一条第(一)款约定情形的,我方不承担保证责任。
3. 因不可抗力造成投标人发生本保函第一条约定情形的,我方不承担保证责任。
4. 你方或其他有权机关对招标文件进行任何澄清或修改,加重我方保证责任的,我方对加重部分不
承担保证责任,但该澄清或修改经我方事先书面同意的除外。

六、争议的解决

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

七、保函的生效

本保函自我方加盖公章之日起生效。

保证人:(公章)

年 月 日

四、商务部分

4.1 投标人综合概况

一、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 (单位性质、发展历程、 经营规模及服务理念、 主营产品、技术力量、 实施履行本项目合同所 必需的设备、财务状况 等)						
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、技术力量、实施履行本项目合同所必需的设备、财务状况等。

2) 图片描述：经营场所、主要或关键产品介绍、生产场所及工艺流程等。

3) 投标人提供上述情况的证明材料。

4) 如投标人此表数据有虚假，一经查实，自行承担相关责任。

二、售后服务机构情况

分项	基本情况	联系人/联系电话/传真
设在广东省内的售后服务机构情况	机构名称： 地 址： 负 责 人： 服务机构性质：企业自有 / 委托代理	姓名： 电话： 传真：

三、同类项目业绩介绍

序号	客户名称	项目名称及合同金额(万元)	完成时间	联系人及电话
1				
2				
...				

注：投标人应按评分办法规定提供业绩证明材料。

四、规章制度一览表（所列制度均为目前仍在执行的制度，包括质量保证体系和操作管理制度等，提供附复印件并加盖公章）

序号	相关规章制度名称	开始执行时间	备注
1			
2			
.....			

五、其它重要事项说明及承诺(请扼要叙述)

六、中标服务费承诺书

国义招标股份有限公司：

本____（投标人名称）____公司在参加在贵司进行的中山大学附属口腔医院食材配送服务项目(项目编号：0724-2631Z3350743)招标中如获中标，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“中标服务费”。

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

特此承诺。

另关于我司缴纳中标服务费后开具中标服务费发票的事宜，我司声明如下：

A：如需开具增值税普通发票，请于下方（ ）打“√”，并提供资料

（ ）请向我司开具中标费的“**增值税普通发票**”，开票信息如下：

- 1、我司工商注册名称为：；
- 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）

B：如需开具增值税专用发票，请于下方（ ）打“√”，并提供资料

（ ）请向我司开具中标费的“**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）

中标单位联系人：

手机号：

单位地址：

电话：

传真：

特此声明。

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

七、政府采购政策适用性相关函件（如投标人不符合相关条件，可不提供）

1. 政策适用性说明表

序号	标的名称（规格型号、注册商标）	制造商（服务商）	制造商（服务商）企业类型	节能产品	环保标志产品	认证证书编号	该产品报价在总报价中占比（%）

- 注：1、制造商为小型或微型企业时才需要填“制造商企业类型”栏，填写内容为“小型”或“微型”；
- 2、政府采购节能产品、环境标志产品实施品目清单管理。投标人所投的“节能产品、环境标志产品”属于品目清单范围内的，须提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书复印件，并填写证书号。（节能产品、环境标志产品相关信息可于中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询）
- 3、最终报价中“该产品报价占总报价比重”视作不变。

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

2. 中小企业声明函（工程、服务）（请根据实际情况如实填写，如不适用，可不递交该函）

中小企业声明函（工程、服务）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加（中山大学附属口腔医院）的（中山大学附属口腔医院食材配送服务项目）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. （食材配送服务），属于（批发业）；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：1、从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

3、中标、成交供应商享受中小企业扶持政策的，中标、成交供应商的《中小企业声明函》随中标、成交结果公开。

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

3. 残疾人福利性单位声明函 (请按实际情况如实填写, 如不适用, 可不递交该函)

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。

投标单位名称(盖章):

日期:

备注: 中标、成交供应商承诺为残疾人福利性单位的, 供应商的《残疾人福利性单位声明函》将随中标、成交结果同时公告, 接受社会监督。

4.2 合同条款响应表

序号	合同条款要求 (招标文件第四部分合同格式条款原文)	是否 响应	偏离说明
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			

注：

1. 对于上述要求，如投标人完全响应，则请在“是否响应”栏内打“√”，对空白或打“×”视为偏离，请在“偏离说明”栏内扼要说明偏离情况。

2. 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：

投标人名称（加盖公章）：

日期：年 月 日

4.3 售后服务方案

售后服务须包括但不限于以下内容，主要根据招标需求的要求（格式自定）

1. 商品有效期；
2. 响应时间安排；
3. 售后服务人员安排；
4. 配送计划；
5. 服务承诺；
6. 培训计划
7. 其它内容

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

五、服务部分

5.1 用户需求书条款响应表

(1) 实质性条款（“★”项）响应表

序号	招标服务要求	投标服务实际情况 (投标人应按投标货物/服务实际数据填写, 不能照抄招标要求)	是否偏离(无偏离/ 正偏离/负偏离)	偏离简述
1				
2				
3				
4				

注：

1. 投标人必须对应招标文件“用户需求书”的“★”项内容逐条响应。如有缺漏，缺漏项视同不符合招标要求。打“★”项为不可负偏离(劣于)的重要项。

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。

4. 当招标文件中所投包号用户需求未设置“★”项条款时，应在此表中第一行直接填写：本项目未设置“★”项条款。

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

(2) 非实质性条款响应表(非★项条款)响应表

序号	招标服务要求	投标服务实际情况 (投标人应按投标货物/服务实际 数据填写, 不能照抄招标要求)	是否偏离(无偏离 /正偏离/负偏离)	偏离简述
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
...				

注:

1. 投标人必须对应招标文件“用户需求书”的非实质性服务条款(非★项条款)内容逐条响应。如有缺漏, 缺漏项视同不符合招标要求。
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:

投标人名称(加盖公章):

日期: 年 月 日

5.2 拟任执行管理及技术/服务人员情况

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/服务人员						
	...					

注：提供上述人员在投标单位购买社保或缴纳个人所得税的证明文件。

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

5.3 专业人员的时间计划表

【说明】就本项目所派团队各人员的进驻时间、工作明细时间、工作量等进行安排。

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

5.4 履约进度计划表

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

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

5.5 项目组织实施方案

投标人应按招标文件要求的内容和顺序，对完成整个项目提出相应的实施方案。对含糊不清或欠具体明确之处，评委会可视为投标人履约能力不足或响应不全处理。组织实施方案的内容应包括：

- 1) 对项目的理解（项目概述、目标、服务范围、用户的义务及配合条件）
- 2) 针对本项目的组织实施方案
- 3) 进度计划和保证项目完成的具体措施
- 4) 项目验收计划
- 5) 投标人认为必要的其它内容
- 6) 售后服务方案（如有）

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

六、价格部分

6.1 开标一览表

项目名称：中山大学附属口腔医院食材配送服务项目项目编号：0724-2631Z3350743

投标人名称：

采购内容	服务期限	投标下浮率
食材配送服务	本项目服务期限最长为24个月。合同一年一签，第二年合同须经考核合格后签。合同期限为自合同签订之日起24个月或结算金额累计达到合同限额或考核不合格时止（以先到者为准）。	①生鲜类：_____%
		②干货类：_____%

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. 投标报价包含的内容及要求见第二章用户需求书的“**投标报价要求**”。

3. 本项目的投标报价以投标下浮率的方式报出，分为两个类别：①生鲜类投标下浮率；②干货类投标下浮率。各类别的投标下浮率必须是固定且唯一的，在0%-100%之间取值。

例如：某货物的基准价为10元，投标拟优惠2元，那么投标下浮率为： $2.00/10.00*100\%=20.00\%$ 。各投标人必须为各自报价提供详细的成本说明，包含的利润分析、成本分析等。


4. 此表是投标文件的必要文件，是投标文件的组成部分，还应另附一份并与附件《**投标保证金缴纳凭证**》、《**中标服务费承诺书**》封装在一个信封中，作为唱标之用。

投标人名称（盖公章）：_____

投标人授权代表（签字或盖章）：_____

日期：_____年_____月_____日





饭堂常用食材汇总表

序号	食材名称	单位	品牌	实物照片	规格	食材特别要求（可填写是否免费帮粗加工或损耗率等）	备注	类型	收货标准	基准价（原价）
1	本地菜心	斤				提供宁夏菜心/云南菜心	菜篮子	生鲜类	<ol style="list-style-type: none"> 1. 菜梗翠绿挺拔，无黄烂叶； 2. 菜叶鲜嫩，无虫眼病斑； 3. 根部无腐烂、无泥土； 4. 水分充足，折之易断。 	4.42
2	塘白菜（上海青）	斤					菜篮子	生鲜类	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新鲜翠绿，无黄叶； 2. 无虫蛀，根部湿润。 	3.81
3	西生菜	斤					菜篮子	生鲜类	<ol style="list-style-type: none"> 1. 叶片翠绿无黄边； 2. 菜心包紧不抽薹； 3. 无虫眼病斑； 4. 根部洁白无腐烂。 	4.85
4	绍菜（大白菜）	斤					菜篮子	生鲜类	<ol style="list-style-type: none"> 1. 外叶翠绿，内叶洁白； 2. 菜心包紧，无抽薹； 3. 无烂心、虫蛀； 4. 手感沉重，水分足。 	2.85
5	芥兰	斤				需摘叶	菜篮子	生鲜类	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茎部饱满，叶片鲜绿； 2. 无开花现象 	5.17

6	椰菜花（花菜）	斤			需提供台山菜花及同品质以上产品	菜篮子	生鲜类	1. 花球洁白紧密； 2. 花茎短而粗壮； 3. 无黑斑虫蛀； 4. 叶片翠绿新鲜。	4.23
7	青皮冬瓜	斤				菜篮子	生鲜类	1. 表皮青绿有白霜； 2. 瓜体端正无畸形； 3. 肉质洁白厚实； 4. 无腐烂空心。	2.79
8	青豆角	斤				菜篮子	生鲜类	1. 豆荚翠绿饱满； 2. 无虫眼斑点； 3. 豆粒未过分膨大； 4. 折之易断，鲜嫩。	7.77
9	本地芹菜	斤			需摘叶	菜篮子	生鲜类	1. 茎部挺拔，香味浓郁； 2. 无黄叶、无老化	5.6

10	椰菜	斤					菜篮子	生鲜类	1. 花球洁白紧密; 2. 花茎短而粗壮; 3. 无黑斑虫蛀; 4. 叶片翠绿新鲜。	2. 94
11	云南小瓜	斤					菜篮子	生鲜类	1. 表皮光滑, 无磕碰, 大小均匀	4. 69
12	南瓜	斤					菜篮子	生鲜类	1. 表皮光滑色泽金黄; 2. 形态端正无畸形; 3. 肉质橙红糖度高; 4. 无腐烂霉斑。	3. 21
13	荷兰豆	斤			粗加工, 去头		菜篮子	生鲜类	1. 豆荚翠绿饱满; 2. 豆粒未明显膨大; 3. 无虫眼病斑; 4. 折之易断鲜嫩。	8. 44
14	洋葱	斤					菜篮子	生鲜类	1. 表皮干燥有光泽; 2. 球体坚实不发芽; 3. 无霉变腐烂; 4. 有洋葱特有辛辣味。	3. 13
15	蒜头	斤			粗加工, 去衣蒜米		菜篮子	生鲜类	1. 蒜瓣饱满, 无发芽; 2. 外皮干燥。	7. 79




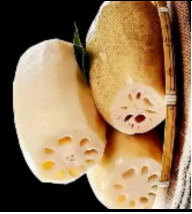

16	脚白菜(奶白菜)	斤					菜篮子	生鲜类	1. 叶片嫩绿, 无黄叶; 2. 根部干净。	4. 9
17	大芥菜	斤					菜篮子	生鲜类	1. 叶片饱满, 无虫蛀; 2. 茎部粗壮。	3. 55
18	菠菜	斤					菜篮子	生鲜类	1. 叶片嫩绿, 根部红润; 2. 无泥土。	5. 13
19	西洋菜	斤					菜篮子	生鲜类	1. 茎叶鲜嫩, 无黄叶; 2. 水分充足。	3. 71
20	红萝卜	斤					菜篮子	生鲜类	1. 色泽鲜红均匀; 2. 形态挺直无分叉; 3. 肉质坚实不空心; 4. 无腐烂黑心。	3. 15

21	西兰花	斤				菜篮子	生鲜类	<ol style="list-style-type: none"> 1. 花球翠绿紧密; 2. 花茎短而粗壮; 3. 无黄化虫蛀; 4. 叶片新鲜不萎焉。 	4. 96
22	青瓜 (黄瓜)	斤				菜篮子	生鲜类	<ol style="list-style-type: none"> 1. 瓜体挺直色泽翠绿; 2. 刺瘤明显有白霜; 3. 瓜肉坚实不空心; 4. 蒂部新鲜不干枯。 	4. 63
23	白豆角	斤				菜篮子	生鲜类	<ol style="list-style-type: none"> 1. 豆类饱满, 无斑点; 2. 色泽均匀。 	6. 54
24	西芹	斤				菜篮子	生鲜类	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茎秆挺拔纤维细; 2. 叶片翠绿无黄叶; 3. 无空心老化; 4. 有芹菜特有香气。 	4. 46







25	大蒜 (蒜苗)	斤				菜篮子	生鲜类	1. 叶片挺直, 根部白净, 无枯萎。	6. 5
26	丝瓜	斤				菜篮子	生鲜类	1. 表皮光滑, 无黑斑, 手感结实。	5. 31
27	圆椒	斤		提供红色、绿色、黄色等不同		菜篮子	生鲜类	1. 色泽鲜艳, 果肉厚实, 无软烂。	6. 35
28	豆芽菜 (绿豆芽)	斤				菜篮子	生鲜类	1. 芽体挺直, 无异味, 无腐烂。	2. 44
29	大肉姜 (生姜)	斤			需去皮姜肉	菜篮子	生鲜类	1. 表皮金黄, 肉质紧实, 无发霉。	9





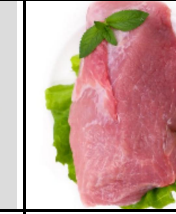

30	本地白菜	斤					菜篮子	生鲜类	1. 叶片新鲜, 无黄叶; 2. 根部干净。	3. 6
31	生菜	斤					菜篮子	生鲜类	1. 叶片翠绿无黄边; 2. 菜心包紧不抽薹; 3. 无虫眼病斑; 4. 根部洁白无腐烂。	3. 42
32	油麦菜	斤					菜篮子	生鲜类	1. 叶片翠绿无黄叶; 2. 茎秆脆嫩无纤维; 3. 无虫眼病斑; 4. 有油麦菜特有香气。	3. 61
33	西红柿	斤					菜篮子	生鲜类	1. 色泽鲜红均匀; 2. 果形端正无畸形; 3. 果肉坚实不软烂; 4. 蒂部新鲜不干枯。	5. 69
34	白萝卜	斤			无空心、老化等		菜篮子	生鲜类	1. 表皮光滑色泽洁白; 2. 形态挺直无分叉; 3. 肉质坚实不空心; 4. 无黑心腐烂。	1. 96

35	水空心菜	斤					菜篮子	生鲜类	1. 茎叶鲜嫩，无黄叶，无老梗。	5. 06
36	茄瓜 (茄子)	斤		红茄子			菜篮子	生鲜类	1. 表皮光滑有光泽; 2. 颜色均匀无斑驳; 3. 手感坚实不软烂; 4. 蒂部新鲜不干枯。	5. 26
37	土豆	斤					菜篮子	生鲜类	1. 表皮光滑，无发芽，无青皮。	3. 12
38	莴笋	斤					菜篮子	生鲜类	1. 茎部粗壮，叶片翠绿，无空心。	3. 64
39	蒜心 (蒜苔)	斤					菜篮子	生鲜类	1. 嫩绿挺直，无开花，无黄尖。	8. 54

40	苦瓜	斤					菜篮子	生鲜类	1. 瓜体饱满瘤状突起明显; 2. 色泽翠绿无黄斑; 3. 肉质坚实不软烂; 4. 有苦瓜特有苦味。	6.02
41	青尖椒	斤		提供红色、绿色等不同颜色			菜篮子	生鲜类	1. 色泽翠绿有光泽; 2. 椒体完整无破损; 3. 辣度适中无霉味; 4. 无虫蛀腐烂。	5.4
42	韭菜	斤					菜篮子	生鲜类	1. 叶片整齐, 香味浓; 2. 无黄叶。	5.43
43	莲藕	斤					菜篮子	生鲜类	1. 藕节完整无破损; 2. 肉质洁白无黑心; 3. 口感脆嫩无渣滓; 4. 无淤泥腐烂。	5.05
44	冻排骨	斤					菜篮子	生鲜类	1. 颜色鲜红, 无异味, 肉质紧实。	22.6

45	冻带鱼	斤					菜篮子	生鲜类	1. 体表银白，无黄斑，无异味。 26.74
46	鱿鱼	斤					菜篮子	生鲜类	1. 体表完整，无异味，肉质有弹性。 2. 无冰块 32
47	冻鸡翼	斤					菜篮子	生鲜类	1. 无过多冰霜，无二次冷冻； 2. 色泽正常，无发黑； 3. 包装完好，标签清晰； 4. 解冻后肉质正常。 20.56
48	冻黄花鱼(黄鱼)	斤					菜篮子	生鲜类	1. 体表金黄，眼睛清亮； 2. 无异味。 29.81
49	冻凤爪	斤					菜篮子	生鲜类	1. 无异味，色泽自然； 2. 无冰块过量。 20




50	红三鱼(金钱鱼)	斤						菜篮子	生鲜类	1.眼睛清亮,鱼身完整; 2.无异味。	37.2
51	生鱼	斤						菜篮子	生鲜类	1.鲜活,体表有黏液,眼睛清澈。	15.13
52	开刀草鱼	斤						菜篮子	生鲜类	1.鱼肉新鲜色泽鲜红; 2.无异味腥味; 3.切面平整无血水; 4.鱼刺已处理干净。	15.5
53	原条鲢鱼	斤						菜篮子	生鲜类	1.鳞片完整,无腥臭味。	17.67
54	黄鳝	斤						菜篮子	生鲜类	1.鲜活,体表光滑; 2.无异味。	32.18
55	鳊鱼(花鲢、胖头)	斤						菜篮子	生鲜类	1.鲜活,鳞片完整,眼睛清澈。	11.54








56	鲫鱼	斤						菜篮子	生鲜类	1. 鲜活, 鱼鳞完整; 2. 无泥腥味。	14.33
57	原条草鱼(1000克左右一条)	斤						菜篮子	生鲜类	1. 鲜活, 鳞片完整; 2. 眼睛清澈。	11.9
58	开刀鳊鱼	斤						菜篮子	生鲜类	1. 新鲜无异味, 肉质有弹性。	10.58
59	鲈鱼	斤						菜篮子	生鲜类	1. 鲜活, 体表无伤; 2. 鳞片完整。	20.5
60	精瘦肉	斤						菜篮子	生鲜类	1. 色泽鲜红均匀; 2. 肉质紧密有弹性; 3. 表面微干不粘手; 4. 无肥油夹杂, 含水量<77%。	17.79
61	排骨	斤						菜篮子	生鲜类	1. 肉质鲜红, 脂肪洁白; 2. 无异味。	29
62	红壳鸡蛋	斤						菜篮子	生鲜类		5.67

63	上肉（带皮后腿	斤			粗加工需去皮，交货时，肉和皮分开	菜篮子	生鲜类	1. 色泽鲜红，脂肪洁白； 2. 无异味。	15.13
64	肋条肉（五花 肉）	斤			粗加工需去皮，交货时，肉和皮分开	菜篮子	生鲜类	1. 肥瘦相间，层次分明； 2. 肉质新鲜，按压有弹性； 3. 皮薄肉嫩，无毛茬； 4. 色泽正常，无异味。	15.96
65	生宰光鸡（白条 鸡）	斤			提供清远鸡（需注明 品牌、规格及验货标 准）	菜篮子	生鲜类	1. 表皮完整，无异味，肉质紧 实。	19.5
66	黄豆	斤				菜篮子	干货类	1. 豆粒饱满大小均匀； 2. 色泽金黄有光泽； 3. 无虫蛀霉变； 4. 杂质率<1%。	5.57
67	花生米	斤				菜篮子	干货类	1. 颗粒饱满，无霉变，无异味。	7.89

68	早籼米	斤					菜篮子	干货类	1. 米粒完整，无杂质，无虫蛀。	2. 92
69	特一粉（一级精面粉）	斤			提供白玉兰面粉		菜篮子	干货类	1. 色泽洁白，无异味，无结块。	3. 73
70	鲁花压榨一级花生油	桶		5L			菜篮子	干货类	1. 包装完好，无异味，无杂质（5L/桶）。	153. 8
71	红豆（红小豆）	斤					菜篮子	干货类	1. 颗粒饱满，色泽均匀； 2. 无虫蛀。	8. 86
72	玉米粉	斤					菜篮子	干货类	1. 色泽金黄，无异味，无结块。	4. 25
73	晚籼米	斤					菜篮子	干货类	1. 米粒完整，无杂质； 2. 无陈米味。	3. 22




74	标面粉（标准粉）	斤					菜篮子	干货类	1. 色泽自然，无异味，无结块。	2. 93
75	5L胡姬花古法花生油	桶	胡姬花		5L	提供胡姬花古法土榨花生油	菜篮子	干货类	(5L/桶) 1. 包装完好，无渗漏； 2. 生产日期在保质期内； 3. 有防伪标识； 4. 瓶身清洁，标签清晰。	151.14
76	绿豆	斤					菜篮子	干货类	1. 颗粒饱满，色泽鲜绿，无虫蛀。	7.91
77	粳米（东北米、珍珠米）	斤					菜篮子	干货类	1. 米粒饱满，无异味，无杂质。	3.11
78	丝苗米	斤				提供增城丝苗米（一级）	菜篮子	干货类	1. 米粒细长晶莹； 2. 碎米率<3%； 3. 有特殊香气； 4. 无黄粒杂质。	3.61







79	5L金龙鱼食用调和油	桶	金龙鱼		5L			菜篮子	干货类	1. 包装完好, 无异味, 无沉淀。 (5L/桶)	67.46
80	苹果	斤						菜篮子	生鲜类		6.8
81	潮州柑	斤						菜篮子	生鲜类		4
82	柚子	斤						菜篮子	生鲜类		4.5
83	红提	斤				无籽红提标准		菜篮子	生鲜类		19.5
84	雪梨	斤						菜篮子	生鲜类		5
85	香蕉	斤						菜篮子	生鲜类		3.08
86	哈密瓜	斤						菜篮子	生鲜类		5.5
87	橙子	斤						菜篮子	生鲜类		4.86
88	黑美人西瓜	斤						菜篮子	生鲜类		4.13
89	桃子(油桃)	斤						菜篮子	生鲜类		18
90	蒙牛纯牛奶	瓶	蒙牛		250ML			菜篮子	干货类		3
91	伊利纯牛奶	瓶	伊利		250ML			菜篮子	干货类		3
92	鲜牛肉	斤				需提供黄牛肉		菜篮子	生鲜类	1. 色泽鲜红有光, 脂肪乳白; 2. 肉质紧实, 按压不留痕; 3. 无注水, 无血水渗出; 4. 有正常牛肉香, 无酸败味。	53.25
93	清远鸡	斤						非菜篮子	生鲜类	1. 体表洁净, 无瘀血、伤痕; 2. 皮色淡黄, 肉质紧实有弹性; 3. 无异味、病斑、寄生虫; 4. 内脏已清, 去油去肺。	18.81



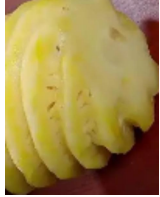


94	五谷鸡蛋	斤					非菜篮子	生鲜类	1. 蛋壳洁净无破损; 2. 表面有自然光泽; 3. 摇动无异响; 4. 生产日期7天内。	7.5
95	鸡翅根	斤					非菜篮子	生鲜类		9.76
96	冻小鸡腿	斤					非菜篮子	生鲜类	1. 形态完整, 大小均匀; 2. 皮肉紧密, 无分离; 3. 色泽正常, 无瘀斑; 4. 冰衣厚度均匀。	11.67
97	鲜炸大凤爪	斤					非菜篮子	生鲜类	1. 色泽金黄均匀; 2. 外皮酥脆, 无焦黑; 3. 无异味、哈喇味; 4. 包装完整无破损。	29.76
98	鸡尖	斤					非菜篮子	生鲜类		11.31
99	大鸡腿	斤					非菜篮子	生鲜类		10.12
100	冻鸡胸肉	斤					非菜篮子	生鲜类		7.38
101	乌鸡	斤					非菜篮子	生鲜类		17.26
102	番鸭	斤				需去毛去油去肺	非菜篮子	生鲜类	1. 体态健壮肉质紧实; 2. 皮薄肉厚脂肪适中; 3. 无异味血水; 4. 内脏已清理干净。	14.88
103	麻鸭	斤				需去毛去油去肺	非菜篮子	生鲜类		9.7
104	冻鸭全翅	斤				做卤水产品用	非菜篮子	生鲜类	1. 形态完整无断翅; 2. 色泽正常无瘀血; 3. 冰衣厚度均匀; 4. 无异味变色。	7.5
105	冻鸭中翅	斤				做卤水产品用	非菜篮子	生鲜类		11.67



106	冻鸭掌	斤				非菜篮子	生鲜类	1. 形态完整无残缺; 2. 色泽正常无瘀血; 3. 冰衣厚度均匀; 4. 无异味变色。	21.2
107	牛抗膈	斤		黄牛肉		非菜篮子	生鲜类	1. 脂肪与瘦肉层次分明; 2. 肉质紧实有弹性; 3. 色泽鲜红, 无异味; 4. 筋膜适量。	48
108	牛展	斤		黄牛肉		非菜篮子	生鲜类		60
109	明虾	斤		打氧送货, 无死虾	25-30只/斤	非菜篮子	生鲜类	25-26头/斤 1. 虾体完整, 外壳青灰有光泽; 2. 头身连接紧密; 3. 肉质紧实有弹性; 4. 无异味、无黏液。	34.52
110	鲩鱼腩	斤				非菜篮子	生鲜类	1. 肉质厚实脂肪适中; 2. 色泽洁白有光泽; 3. 无瘀血腥味; 4. 新鲜无异味。	19.64
111	去皮花肉	斤				非菜篮子	生鲜类	1. 瘦肉鲜红, 脂肪洁白; 2. 肉质紧实, 皮薄肉厚; 3. 无瘀血、淤斑; 4. 无异味、注水。	17.26


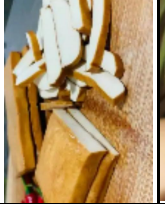







112	去皮上肉	斤					非菜篮子	生鲜类	1. 肉质鲜红, 脂肪洁白; 2. 表面干爽, 不粘手; 3. 无瘀血、注水; 4. 切面平整, 无血水。	14.05
113	猪肠粉	斤					非菜篮子	生鲜类	1. 粉皮薄而均匀; 2. 色泽洁白有光泽; 3. 不粘连不断裂; 4. 有米香味无异味。	2.2
114	冻猪手	斤		双汇			非菜篮子	生鲜类	1. 形态完整, 无残缺; 2. 色泽正常, 无发黑; 3. 皮肉紧实, 无异味; 4. 冰衣均匀。	20.83
115	里脊肉	斤					非菜篮子	生鲜类	1. 色泽鲜红肉质细嫩; 2. 无筋膜肥油; 3. 切面平整无血水; 4. 按压有弹性。	18.45
116	熟猪红	斤					非菜篮子	生鲜类		3.93
117	猪尾巴	斤					非菜篮子	生鲜类	1. 形态完整无残缺; 2. 皮肉紧实有弹性; 3. 无异味无毛茬; 4. 大小均匀。	22.38




118	烧骨	斤				非菜篮子	生鲜类	1. 色泽金黄均匀; 2. 肉质酥烂骨香浓; 3. 无焦黑杂质; 4. 包装完好无污染。	20
119	大肠	斤		猪大肠		非菜篮子	生鲜类		20.12
120	猪颈肉	斤				非菜篮子	生鲜类		27.38
121	广式腊肠	斤		500g	腊肠 (需注明标准和规格)	非菜篮子	干货类	1. 肠衣干爽有光泽; 2. 肥瘦相间分布均匀; 3. 有广式腊肠特有风味; 4. 无哈喇味霉变。	55.58
122	潮州肉卷	斤				非菜篮子	生鲜类	1. 色泽金黄均匀; 2. 外形完整无破损; 3. 肉质紧实有弹性; 4. 具有潮州风味。	17.62
123	鲜猪下巴	斤				非菜篮子	生鲜类		10.71
124	炸鱼蛋	斤				非菜篮子	生鲜类		11.31
125	冻掌中宝	斤				非菜篮子	生鲜类		24.4
126	猪肉丸	斤				非菜篮子	生鲜类		11.31
127	广式腊肉	斤		500g	腊肉 (需注明标准和规格)	非菜篮子	干货类	1. 肥肉晶莹剔透; 2. 瘦肉暗红有光泽; 3. 干湿度适中; 4. 有广式腊肉特有风味。	47.89
128	三鲜鱼饼	斤		5斤/包		非菜篮子	生鲜类	1. 色泽金黄均匀; 2. 外形完整无破损; 3. 有鱼肉鲜香味; 4. 无异味霉变。	12.5
129	墨鱼饼	斤				非菜篮子	生鲜类	1. 色泽微黄均匀; 2. 外形完整无破损; 3. 有墨鱼鲜香味; 4. 无异味霉变。	21.19






130	虾丸	斤			5斤/包		非菜篮子	生鲜类	(2.5kg/包) 1. 色泽微红均匀; 2. 弹性好口感爽滑; 3. 有虾肉鲜香味; 4. 无异味杂质。	10.71
131	鲮鱼胶	斤					非菜篮子	生鲜类	1. 色泽洁白有光泽; 2. 质地细腻有弹性; 3. 有鱼肉鲜香味; 4. 无异味杂质。	27.98
132	牛肉丸	斤					非菜篮子	生鲜类	1. 色泽红褐均匀; 2. 弹性好按压能回弹; 3. 有牛肉特有香味; 4. 无异味杂质。	27.98
133	牛筋丸	斤					非菜篮子	生鲜类	1. 色泽灰褐均匀; 2. 弹性好口感爽脆; 3. 有牛肉特有香味; 4. 无异味杂质。	31.55
134	墨鱼丸	包			500g		非菜篮子	生鲜类		22.02
135	活鲮鱼	斤					非菜篮子	生鲜类		17.86
136	冰鲜鲮鱼须	斤					非菜篮子	生鲜类		28
137	蟹柳	包			450g/包		非菜篮子	生鲜类		6.9
138	有皮糯玉米	斤					非菜篮子	生鲜类		6.31
139	带皮玉米	斤					非菜篮子	生鲜类		5.71
140	去皮玉米	斤					非菜篮子	生鲜类		6
141	甜蜜薯	斤					非菜篮子	生鲜类	1. 表皮光滑无破损; 2. 色泽正常无黑斑; 3. 手感坚实不发软; 4. 无发芽、霉变。	6.19
142	陈村粉	斤					非菜篮子	生鲜类	1. 粉皮薄而均匀; 2. 色泽洁白有光泽; 3. 不粘连不断裂; 4. 有米香味无异味。	2.5
143	河粉	斤					非菜篮子	生鲜类		2.38
144	小米椒	斤					非菜篮子	生鲜类		25


145	螺丝椒	斤						生菜类		10.48
146	杏鲍菇(鲜)	斤						生菜类		8.1
147	茶树菇(鲜)	斤						生菜类		12.86
148	花菇(鲜)	斤		去头				生菜类		21.43
149	平菇(鲜)	斤						生菜类		10.48
150	香菇(鲜)	斤						生菜类		10.48
151	草菇(鲜)	斤		去头				生菜类		29.76
152	四季豆	斤						生菜类	1. 豆荚翠绿饱满; 2. 无虫眼斑点; 3. 豆粒未过分膨大; 4. 折之易断鲜嫩。	9.88
153	玉米粒	斤		甜、糯玉米粒				生菜类	1. 色泽金黄均匀; 2. 颗粒饱满无干瘪; 3. 无杂质虫蛀; 4. 有玉米特有清香。	5.95
154	菠萝肉	斤						生菜类	1. 色泽金黄有光泽; 2. 果肉饱满纤维细腻; 3. 甜酸适中无异味; 4. 无黑心腐烂。	9.88
155	沙葛	斤						生菜类		4.17
156	秋葵	斤						生菜类		9
157	鲜青豆粒	斤						生菜类		9.2
158	韭菜花	斤						生菜类	1. 花苞未开色泽翠绿; 2. 花茎挺直不萎焉; 3. 有韭菜特有香气; 4. 无黄尖腐烂。	17.62
159	韭黄	斤						生菜类	1. 色泽金黄均匀; 2. 叶片挺直不萎焉; 3. 有韭黄特有香气; 4. 无腐烂霉斑。	12.5



160	红头葱	斤			去皮	非菜篮子	生鲜类	1. 葱头紫红有光泽; 2. 葱白长葱叶绿; 3. 辛辣味浓; 4. 无腐烂发芽。	10.48
161	熟木瓜	斤				非菜篮子	生鲜类		5.36
162	无叶酸菜	斤				非菜篮子	生鲜类		6.19
163	佛手瓜	斤				非菜篮子	生鲜类		6.55
164	莼笋(茭白)	斤				非菜篮子	生鲜类		12.86
165	香芋	斤				非菜篮子	生鲜类		6.9
166	贝贝南瓜	斤				非菜篮子	生鲜类		5.71
167	儿菜	斤				非菜篮子	生鲜类		6.55
168	酸菜	斤				非菜篮子	生鲜类		5.95
169	竹笋	斤		冬笋	笋和春笋,按季节供货	非菜篮子	生鲜类		19
170	水豆腐	板		10-12斤/板	大板规格10-12斤/板	非菜篮子	生鲜类		18
171	龙泉山水豆腐	400g/盒		400g/盒	用于蒸豆腐	非菜篮子	生鲜类		5.71
172	炸豆腐	斤			用于做红烧豆腐	非菜篮子	生鲜类	1. 色泽金黄均匀; 2. 外皮酥脆内部嫩滑; 3. 无异味哈喇味; 4. 无焦黑破损。	6.9
173	老豆腐	斤			大板规格8-9斤/板,用于做麻	非菜篮子	生鲜类		4
174	贡菜	斤				非菜篮子	干货类		50.53
175	眉豆	斤				非菜篮子	干货类		7.26
176	火腿	条		5斤/条	大条火腿	非菜篮子	生鲜类		76.55
177	北芪	斤				非菜篮子	干货类		34.74
178	白红薯	斤				非菜篮子	生鲜类		5.36
179	花生芽	斤				非菜篮子	生鲜类		14.29
180	鲜白果肉	斤				非菜篮子	生鲜类		14.05
181	去皮板栗	斤				非菜篮子	生鲜类		21.43
182	泡藕尖	包		400g	洪湖	非菜篮子	生鲜类		11.05
183	带壳花生	斤				非菜篮子	生鲜类		7.74
184	青海带丝	斤				非菜篮子	生鲜类		7.74
185	鲜酸笋	斤				非菜篮子	生鲜类		5.71
186	腐竹	包		250g	新鲜干腐竹	非菜篮子	生鲜类		10.48
187	竹蔗	斤				非菜篮子	生鲜类		4.76
188	小芋头	斤				非菜篮子	生鲜类		7.74
189	鲜淮山	斤				非菜篮子	生鲜类		7.74




190	大葱	斤					非菜篮子	生鲜类	1. 葱白长而粗壮; 2. 葱叶翠绿不干枯; 3. 无泥土腐烂; 4. 有葱特有香气。	6.55
191	香菜	斤					非菜篮子	生鲜类		13
192	香干	斤					非菜篮子	生鲜类	1. 色泽淡黄均匀; 2. 质地坚实有弹性; 3. 豆香味浓郁; 4. 无酸味霉变。	5.6
193	高筋饺子皮	斤		1斤/包			非菜篮子	生鲜类	1. 皮色洁白厚薄均匀; 2. 无破损粘连; 3. 有面粉香味; 4. 包装完好无污染。	4.52
194	芦笋	斤					非菜篮子	生鲜类		28
195	孢子甘蓝	斤					非菜篮子	生鲜类		25
196	五柳菜	斤					非菜篮子	生鲜类		5
197	铁棍淮山	斤					非菜篮子	生鲜类	1. 形态细长挺直; 2. 表皮淡黄有须根; 3. 肉质洁白黏液丰富; 4. 无腐烂黑心。	10.48
198	去皮马蹄	斤					非菜篮子	生鲜类	1. 肉质洁白无黑心; 2. 口感脆嫩无渣滓; 3. 无黏液不发黏; 4. 有马蹄特有清香。	14.88
199	干张/豆皮	斤					非菜篮子	生鲜类		6.9
200	鲜云耳	斤					非菜篮子	生鲜类	1. 色泽黑褐有光泽; 2. 肉质厚实有弹性; 3. 无泥沙杂质; 4. 无异味黏液。	7.38
201	炸薯条	包		2kg/包			非菜篮子	生鲜类		33.33
202	皮蛋	个					非菜篮子	生鲜类		1.9


203	怡乐榨菜丝	斤				4.5kg/件			干货类		29
204	乌江榨菜	包	乌江			60g			干货类		2.11
205	沙姜	斤							生鲜类		12
206	子姜	斤							生鲜类		12
207	咸蛋	个							生鲜类		1.9
208	白糖	斤				50KG/包			干货类	1. 色泽洁白晶莹; 2. 颗粒均匀无结块; 3. 甜味正无异味; 4. 包装完好无受潮。	4
209	冰糖	斤				10KG/件			干货类		5.79
210	红糖粉	斤							干货类		5.05
211	红片糖	斤							干货类		5.26
212	冰片糖	斤							干货类		5.26
213	龙口粉丝	斤				6KG/包			干货类		6.32
214	白莲子	斤							干货类	1. 颗粒饱满大小均匀; 2. 色泽洁白有光泽; 3. 无虫蛀霉变; 4. 干燥适度。	37.89
215	糯米	斤				50KG/包			干货类		4.74
216	淮盐花生	斤							干货类		17
217	酸豆角	斤							生鲜类		5.95
218	干云耳	斤							干货类	1. 色泽黑褐有光泽; 2. 朵形完整无碎片; 3. 干燥适度无杂质; 4. 泡发后肉质厚实。	43.16
219	薏米	斤							干货类		9.26
220	鲜百合(包)	包				150g			生鲜类		22
221	干竹笋	斤							生鲜类		36
222	山娃娃菜(包装)	斤							生鲜类		6.9
223	靛菜干	斤					煮粥、煲汤用		干货类		36.84
224	干蔓越莓	斤							干货类		45.5
225	白芝麻	斤							干货类		12.42
226	西米	斤							干货类		6.11

227	干虾米	斤					非菜篮子	干货类	1. 色泽淡黄有光泽; 2. 形态完整大小均匀; 3. 干燥适度不发黏; 4. 有虾米特有鲜味。	40
228	干淮山	斤					非菜篮子	干货类		18.95
229	枸杞	斤					非菜篮子	干货类	1. 色泽鲜红有光泽; 2. 颗粒饱满无干瘪; 3. 无结块霉变; 4. 有枸杞特有甜味。	25.05
230	干冬菇	斤					非菜篮子	干货类	1. 菇形完整菌盖厚实; 2. 色泽褐黄有光泽; 3. 香味浓郁无霉味; 4. 干燥适度不发黏。	40.84
231	干辣椒节	斤					非菜篮子	干货类		15.79
232	无核红枣	斤					非菜篮子	干货类		13.47
233	桂林粉	斤					非菜篮子	干货类		5.05
234	干金针	斤					非菜篮子	干货类		40
235	雪菜/斤	斤					非菜篮子	生鲜类		6.31
236	燕麦仁	斤					非菜篮子	干货类		5.79
237	高堂菜脯	斤					非菜篮子	生鲜类		6.55
238	干雪梨	斤					非菜篮子	干货类		29.47
239	干鱿鱼	斤					非菜篮子	干货类	1. 形态完整肉质厚实; 2. 色泽淡黄有光泽; 3. 干燥适度不发黏; 4. 有鱿鱼特有香味。	155.79
240	罗汉果	个					非菜篮子	干货类		1.58
241	八角	斤					非菜篮子	干货类		34.74
242	榄角	斤					非菜篮子	干货类		19.05
243	桂皮	斤					非菜篮子	干货类		17.16
244	小麦	斤					非菜篮子	干货类		3.47
245	松子仁	斤					非菜篮子	干货类		103.16
246	蜜枣	斤					非菜篮子	干货类		11.16
247	草果	斤					非菜篮子	干货类		47.37
248	紫苏	斤					非菜篮子	干货类		7.14
249	干辣椒	斤					非菜篮子	干货类		13.68
250	大瑶柱	斤					非菜篮子	干货类		89
251	干海带	斤					非菜篮子	干货类		24.21

252	虫草花	斤							干货类		57.89
253	陈皮	斤							干货类		10.32
254	排米粉	袋	金斯奇		2kg*6包/袋	提供金斯奇或同等品质			干货类		23.68
255	豆豉鲮鱼罐头	罐	甘竹		227g/瓶, 24瓶/件牌或同等品质的, 需				干货类	1. 包装完好无膨胀; 2. 生产日期在保质期内; 3. 标签清晰无涂改; 4. 无渗漏锈蚀。	17.37
256	橄榄菜(450克)	瓶	蓬盛		450g	蓬盛或同等品质			干货类		12.84
257	梅香咸鱼	斤							干货类		36.84
258	鲜河虾仁	斤							生鲜类		45.24
259	圣女果	斤							生鲜类		7.02
260	去头美极虾干	斤							干货类		89.47
261	去叶本地芹菜	斤							生鲜类		7.74
262	黄柠檬(个)	个							生鲜类		3.33
263	黑豆	斤							干货类		7.89
264	酸梅	斤							生鲜类		7.16
265	雪水云意东北米	斤			25KG/包				干货类		3.28
266	面筋	斤							干货类		8.93
267	五指毛桃	斤							干货类		29.47
268	鲜香茅	斤							生鲜类		9.52
269	啤酒	件	珠江		12瓶/件	酒鸭用, 需提供2-3种备			干货类		60
270	啤酒	件	老珠江		12瓶/件				干货类		71.58
271	辣椒面	斤							干货类		13.47
272	十三香(盒)	盒	王守义		45g				干货类		3.68
273	麦芽糖230g	瓶	彩田		230g*12瓶				干货类		4.21
274	中粮生粉	斤			25kg/包				干货类		2.5
275	叉烧酱	240g/瓶	李锦记		240g*12/件	提供市面上2-3种品牌备			干货类		20
276	桂花露汁	630ml/瓶	海天		630ml				干货类		12.11
277	特辣王	瓶	御厨香		270g*12瓶/件				干货类		9.79
278	胡椒粉	500g/瓶	广味源		500g				干货类		9.26
279	吉士粉	300g/罐	狮牌		300g				干货类		20.84
280	美味鸡粉	1kg/罐	家乐						干货类		32.63
281	辣鸡汁	瓶	潘泰		880克				干货类	1. 色泽红亮均匀; 2. 辣味适中鸡味浓; 3. 无沉淀分层; 4. 包装完好无渗漏。	22.95

282	花椒油	400ml/瓶	树上鲜		400ml	非菜篮子	干货类	(400ml/瓶) 1. 色泽棕红清亮; 2. 花椒香味浓郁; 3. 无沉淀浑浊; 4. 包装完好无渗漏。	20.84
283	三花淡奶	410g/瓶	雀巢		410g/瓶	非菜篮子	干货类		9.26
284	湘村辣味农家剁椒	5kg/桶	湘村		5千克*4/件	非菜篮子	干货类		156
285	钻石黑胡椒碎	454g/罐	安格斯		454g/罐	非菜篮子	干货类		59
286	老干妈鸡油辣椒酱	280g/瓶	老干妈		1件24瓶	非菜篮子	干货类		12.11
287	花生酱	400g/瓶	顶好		400g	非菜篮子	干货类		8.84
288	上等蚝油	6kg/桶	海天		6kg, 1件2桶	非菜篮子	干货类		41.05
289	柱候酱	240g/瓶	海天		240g*15瓶/件	非菜篮子	干货类		5.58
290	海鲜酱	250g/瓶	海天		250g*15瓶/件	非菜篮子	干货类		8.21
291	蒜香粉	400g/盒	绿桥		400g/盒	非菜篮子	干货类		9.26
292	日本青芥辣	43g/支	S&B		43g/支	非菜篮子	干货类		6.84
293	陈醋	450ml/瓶	海天		450ml	非菜篮子	干货类		5.89
294	辣蘸料	100g/包	翠宏香		100g/包	非菜篮子	干货类		8.95
295	芝麻酱	400g/瓶	顶好		400g/瓶	非菜篮子	干货类		10.32
296	辣鲜露	338g/瓶	家乐		338g/瓶	非菜篮子	干货类		21.05
297	白醋	450ml/瓶	海天		450ml*12瓶/件	非菜篮子	干货类		3.37
298	紫金酱	200g/瓶	永安		200g/瓶	非菜篮子	干货类		6.84
299	牛肉酱	200g/瓶	阿香婆		200g/瓶	非菜篮子	干货类		12.00
300	干锅酱	500g/瓶	家乐		500g/瓶	非菜篮子	干货类		46.00
301	沙茶酱	200g/瓶	雄记		200g/瓶	非菜篮子	干货类		9.00
302	黄皮酱	220g/瓶	三重		220g/瓶	非菜篮子	干货类		9.00
303	糯米粉	500g/包	三象		500g/包	非菜篮子	干货类		5
304	咖喱粉	瓶	妙多牌		350g*12/件	非菜篮子	干货类		22.11
305	辣椒油	210ml/瓶	顿可		210ml*20瓶/箱	非菜篮子	干货类	(500ml *12瓶/件) 1. 色泽红亮清亮; 2. 辣味纯正香味浓; 3. 无沉淀浑浊; 4. 包装完好无渗漏。	9.68
306	芝麻油	1.28L/瓶	海天		1.28L*6瓶/件	非菜篮子	干货类	(5L/瓶) 1. 色泽棕红清亮; 2. 芝麻香味浓郁; 3. 无沉淀浑浊; 4. 包装完好无渗漏。	78.95
307	桂林蒜蓉辣椒酱	瓶	中邦		230g*12	非菜篮子	干货类		7.89
308	豆瓣酱500g	瓶	郫县		500g/瓶	非菜篮子	干货类		6

309	小晶体味精	包	双桥		1000g/包	非菜篮子	干货类	(1kg*10包/件) 1. 晶体洁白有光泽; 2. 颗粒均匀无结块; 3. 鲜味纯正无异味; 4. 包装完好无受潮。	21.05
310	叉烧汁	1.9L/桶	老娘		1.9L*6	非菜篮子	干货类		60
311	高达椰浆	400ML/瓶	金牌		400ml	非菜篮子	干货类		11.37
312	双效泡打粉	包	剑石		1千克	非菜篮子	干货类		38
313	孜然辣酱	310g/瓶	家乐		310g/瓶	非菜篮子	干货类		27
314	马蹄粉	500g/盒	洲星		500g/盒	非菜篮子	干货类		37.89
315	黄豆酱	800g/瓶	海天		1箱6瓶	非菜篮子	干货类		12.63
316	胡椒粉	454g/包	绿湖		454g/包	非菜篮子	干货类		9.26
317	锦上鲜排骨酱	260g/瓶	海天		260g	非菜篮子	干货类		8.32
318	井山西陈醋	420ml/瓶	四眼		420ml*15瓶/件	非菜篮子	干货类		4.21
319	辣椒粉	斤			散装	非菜篮子	干货类		11.89
320	番茄沙司(茄汁)	510g/瓶	海天		12瓶/件510g	非菜篮子	干货类		9.37
321	可口可乐	2L/瓶	可口可乐		2L/瓶	非菜篮子	干货类		8.32
322	即食燕麦片	1kg/罐	桂格		1kg*12罐/件	非菜篮子	干货类		19.3
323	酵母	包	燕子		500g*20/件	非菜篮子	干货类		25.05
324	花生汤圆	500g/包	甲天下		500g*20/件	非菜篮子	干货类		8.93
325	食粉	盒	双峇牌		454g/盒	非菜篮子	干货类		5.79
326	芝麻汤圆	500g/包	甲天下		500g*20/件	非菜篮子	干货类		8.93
327	酸梅酱	250g/瓶	广味源		250g	非菜篮子	干货类		9.26
328	阳江豆豉	400g/盒	阳帆		400g	非菜篮子	干货类		8
329	老抽酱油	1.9L/瓶	海天		1.9L*6	非菜篮子	干货类		17.89
330	雪晶盐	包	粤盐		250g*60包/件	非菜篮子	干货类		5.37
331	番茄酱	瓶	致美斋		690g/瓶	非菜篮子	干货类	(690g/瓶) 1. 色泽鲜红均匀; 2. 浓稠适中无沉淀; 3. 番茄味浓郁; 4. 包装完好无渗漏。	10.74
332	浙绍南乳	瓶	雄鸡		230g*18瓶/件	非菜篮子	干货类		8.95
333	大碗面	件	添添见		3.5KG/件	非菜篮子	干货类	(4.2kg/件) 1. 面饼完整无破碎; 2. 色泽自然无霉点; 3. 有面粉香味; 4. 包装完好无污染。	25.79
334	鲍鱼汁	380g/瓶	中南		380g	非菜篮子	干货类		11.37
335	双蒸米酒	瓶	九江		610ml*12/件	非菜篮子	干货类		12.63
336	黑米	斤				非菜篮子	干货类		5.79
337	红米	斤				非菜篮子	干货类		5.93

338	燕麦	斤							干货类		5.05
339	小米	斤							干货类	1. 米粒金黄大小均匀; 2. 无杂质虫蛀; 3. 有小米特有香味; 4. 碎米率<5%。	4
340	无抗白壳鸡蛋	斤							生鲜类		6.9
341	小农粘15kg	斤			15kg				干货类		4.74
342	增城苗米15kg/包	斤			15kg				干货类		3.61
343	玉榨一级浓香花生油	桶			5L/桶				干货类		110.53
344	特香花生油5L	桶			5L				干货类		113.68
345	华农杯装原味酸牛奶/杯	150g/杯				华农		杯	生鲜类		3.05
346	华农无糖酸牛奶	120G				华农		杯	生鲜类		3.05
347	华农学士酸牛奶	236ml				华农		盒	生鲜类		4.53
348	燕塘236盒装鲜奶	盒			236ml/盒	燕塘			生鲜类		4.11
349	燕塘杯装纯白酸牛奶	杯			180ml/杯	燕塘			生鲜类		3.16
350	燕塘杯装老广州风味乳酸奶(冷)/	杯			180ml/杯	燕塘			生鲜类		3.37
351	燕塘风味发酵乳(原味)	瓶			100g	燕塘			生鲜类		1.26
352	卡士	瓶			120g				生鲜类		3.05
353	脆肉鲩鱼(活)/10-15斤	斤			10-15斤				生鲜类		35.71
354	脆肉鲩鱼(杀好)	斤			10-15斤(杀前)				生鲜类		45.24
355	大鲩鱼(活)/4斤左右	斤			4斤左右				生鲜类		15.24
356	大鲩鱼(活)/6斤左右	斤			6斤左右				生鲜类		16.07
357	大鲩鱼(杀好)/4斤左右(杀前)	斤			4斤左右(杀前)				生鲜类		18.45
358	带标大鲩鱼(杀好)/4斤以上(杀前)	斤			4斤以上(杀前)				生鲜类		20.24
359	多宝鱼(活)	斤			1-2斤				生鲜类		43
360	福寿鱼/罗非鱼(活)/1-1.5斤	斤			1-1.5斤				生鲜类		10.48

361	太阳鱼 (新鲜杀好) /0.2-0.35两 (杀前)	斤			0.2-0.35两 (杀前)		非菜篮子	生鲜类		31.9
362	黄拉丁/黄骨鱼 /0.2-0.25斤	斤			0.2-0.25斤		非菜篮子	生鲜类		25
363	鲈鱼 (大/活)	斤			1.5斤左右/条		非菜篮子	生鲜类		20
364	1.9L海天鲜金标生抽	罐	海天		1.9L/罐		非菜篮子	干货类		20
365	海天金标生抽4.9L/件	4.9L*2桶/件	海天		4.9L*2桶/件		非菜篮子	干货类		109.47
366	海天添丁甜醋4.9L/件	4.9L/桶	海天		4.9L/桶		非菜篮子	干货类		68.74
367	台山松花/徽花	斤					非菜篮子	生鲜类		6.9
368	红圆椒/红灯笼椒	斤					非菜篮子	生鲜类		11
369	黄圆椒/黄灯笼椒	斤					非菜篮子	生鲜类		11
370	红尖椒/斤	斤					非菜篮子	生鲜类		13
371	姜肉/去皮生姜	斤					非菜篮子	生鲜类		12.86