

竞争性谈判文件

项目名称：贺州市公安局交通管理支队及老大队食堂食材配送
政府采购项目

项目编号：HZZC2025-J3-990187-ZXGS

采 购 人：贺州市公安局交通管理支队

采购代理机构：广西智新技术咨询服务有限责任公司

2025 年 8 月 18 日

目 录

第一章 竞争性谈判公告	1
第二章 供应商须知	5
第三章 采购需求	20
第四章 评审程序和评定成交的标准	35
第五章 响应文件格式	40
第六章 合同文本	63
第七章 “政采贷” 政策告知函	103

第一章 竞争性谈判公告

广西智新技术咨询服务有限责任公司

关于贺州市公安局交通管理支队及老大队食堂食材配送政府采购项目

竞争性谈判公告（远程异地评标）

项目概况

贺州市公安局交通管理支队及老大队食堂食材配送政府采购项目的潜在供应商应在广西政府采购云平台（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）获取（下载）竞争性谈判文件，并于 2025 年 9 月 8 日 9 点 00 分（北京时间）前提交响应文件。

一、项目基本情况

项目编号：HZZC2025-J3-990187-ZXGS

项目名称：贺州市公安局交通管理支队及老大队食堂食材配送政府采购项目

采购方式：竞争性谈判

预算金额：

01 分标：支队食堂食材配送政府采购项目，合同估算价¥600000.00 元/年。

02 分标：老大队食堂食材配送政府采购项目，合同估算价¥720000.00 元/年。

最高限价：本项目按折扣率报价，折扣率最高限价为 100%，即折扣率报价≤100%。

采购需求：

01分标；预算金额：¥600000.00 元/年，最终以实际结算金额为准。			
序号	标的名称	数量及单位	简要技术需求或者服务要求
01	支队食堂食材配送政府采购项目	1 项	每天按时、按量、按标准将食材配送到采购人指定地点，包括但不限于食堂早、中餐所使用的米粮类、蔬菜类、食用油类、鲜肉类、水产类、奶制品类、禽蛋类、调味品等。具体内容详见第三章采购需求。
02分标；预算金额：¥720000.00 元/年，最终以实际结算金额为准。			
01	老大队食堂食材配送政府采购项目	1 项	每天按时、按量、按标准将食材配送到采购人指定地点，包括但不限于食堂早、中、晚餐所使用的米粮类、

			蔬菜类、食用油类、鲜肉类、水产类、奶制品类、禽蛋类、调味品等。具体内容详见第三章采购需求。
--	--	--	---

合同履行期限：自合同签订之日起一年。

本项目不接受联合体。

二、申请人的资格条件：

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：本项目为专门面向中小企业采购的项目，供应商应为中小微企业、监狱企业、残疾人福利性单位。

3、本项目的特定资格要求：无。

三、获取竞争性谈判文件

时间：2025年8月18日至2025年8月21日，每天上午08:30-12:00；下午15:00-18:00（北京时间，法定节假日除外）。

地点：广西政府采购云平台（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）

方式：网上下载。本项目不发放纸质文件，供应商应自行在广西政府采购云平台（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）下载竞争性谈判文件（操作路径：登录广西政府采购云平台-项目采购-获取采购文件-找到本项目-点击“申请获取采购文件”），电子响应文件制作需要基于广西政府采购云平台获取的竞争性谈判文件编制。

售价：0元。

四、响应文件提交

1、首次响应文件提交截止时间：2025年9月8日9点00分（北京时间）

2、地点：通过广西政府采购云平台在线电子投标。

五、开启

1、首次响应文件开启时间：2025年9月8日9点00分（北京时间）

2、地点：通过广西政府采购云平台实行在线解密开启。

六、公告期限

自本公告发布之日起3个工作日。

七、其他补充事宜

1. 本项目不需要缴纳竞标保证金。

2. 本项目需要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）、《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》（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）等政府采购相关政策。监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业。

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。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。

4. 对在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)等渠道列入失信被执行人、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及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，不得参与政府采购活动。

5. 有下列情形之一的视为投标人相互串通投标，投标文件将被视为无效：不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；或不同投标人报名的 IP 地址一致的；此类投标供应商将视为无效。

6. 网上查询地址：中国政府采购网、广西政府采购网、全国公共资源交易平台（广西贺州）。

7. “广西政府采购云平台”电子投标相关事宜说明：

（1）本项目实行全流程电子化采购，供应商通过“广西政府采购云平台”参与电子投标，并应做好以下相关准备工作：①在“广西政府采购云平台”注册成为正式供应商（操作方法详见广西政府采购云平台—服务中心—入驻与配置。原政采云平台正式供应商无需重新入驻）；②完成 CA 证书申领和绑定（费用由供应商自行承担，办理流程详见广西政府采购云平台—服务中心—项目采购—常见问题—CA 管理，完成 CA 证书办理预计一周左右，建议供应商尽快办理。原政采云平台的 CA 证书可以继续使用）；③下载“广西政府采购云平台客户端”（操作方法详见广西政府采购网—办事服务—下载专区）并安装成功，供应商应当在提交响应文件截止时间前在“广西政府采购云平台”完成的身份认证，确保能够对相关数据电文进行加密和使用电子签章；④自备计算机和网络设备并确保能接入互联网（费用由供应商自行承担，设备确保可进行视频通话和读取 CA 证书）。因供应商未做好相关准备工作等自身原因导致无法参加本项目电子投标或投标失败的，造成的一切后果，由供应商自行承担。

（2）“广西政府采购云平台”与政采云平台操作流程一致，首次登录“广西政府采购云平台”账号密码与政采云账号密码一致，新旧平台数据相互独立，后续修改新平台密码不会影响政采云平台密码。供应商应及时熟悉掌握电子标系统操作（操作方法可参考政府采购云平台—服务中心—帮助文档—项目采购），如遇平台技术问题详询 95763。

（3）电子响应文件的制作、加密、提交、解密等相关事宜详见竞争性谈判采购文件“第二章 供应商须知”。

8. 评审主会场地址：贺州市公共资源交易中心交易大厅（贺州市太白西路 161 号-贺州市政务服务中心东侧附属楼）详见现场电子评标室安排；评审副会场地址：博白县公共资源交易中心（玉林市博白县锦绣东路-博白县政务服务中心大楼 6 楼）。

9、监督部门：贺州市财政局政府采购监督管理科，联系电话：0774-5135553。

10、各潜在供应商可以对本项目 2 个分标中的某个或全部分标进行竞标，但最多只能在其中一个分标被确定为成交供应商。

八、凡对本次采购提出询问，请按以下方式联系。

1. 采购人信息

名称：贺州市公安局交通管理支队

地址：贺州市八步区八达西路 368 号

联系方式：0774-5220079

2. 采购代理机构信息

名 称：广西智新技术咨询服务有限责任公司

地 址：贺州市八步区鞍山东路 22 号 6 栋 1301、1302、1302 办公室

联系方式：0774-5686833

3. 项目联系方式

项目联系人：何彬妮

电 话：0774-5686833

采购人：贺州市公安局交通管理支队

采购代理机构：广西智新技术咨询服务有限责任公司

2025 年 8 月 18 日

第二章 供应商须知

供应商须知前附表

条款号	内 容
3	供应商的资格条件：详见竞争性谈判公告。
5.1	是否接受联合体竞标：不接受。
6.2	本项目不允许分包。
12.1.1	资格证明文件： 1、贺州市政府采购供应商信用承诺函（格式后附）；（必须提供，否则响应文件按无效响应处理） 2、无串通竞标行为的承诺函；（必须提供，否则响应文件按无效响应处理） 3、供应商直接控股、管理关系信息表（格式后附）；（必须提供，否则响应文件按无效响应处理） 4、竞标声明（格式后附）；（必须提供，否则响应文件按无效响应处理） 5、中小企业声明函（格式后附）；（必须提供，否则响应文件按无效响应处理）（本项目为专门面向中小企业采购的项目，供应商应为中小微企业、监狱企业、残疾人福利性单位） 6、除竞标文件规定必须提供以外，供应商认为需要提供的其他证明材料； 注： 1. 以上标明“必须提供”的材料属于复印件的，必须加盖供应商公章，否则响应文件按无效响应处理。 2. 竞标声明必须由法定代表人在规定签章处逐一签字并加盖供应商公章，否则响应文件按无效响应处理。 3. 供应商直接控股、管理关系信息表必须由法定代表人或者委托代理人在规定签章处逐一签字并加盖供应商公章，否则响应文件按无效响应处理。
12.1.2	报价文件： 1、竞标报价表（格式后附）；（必须提供，否则响应文件按无效响应处理） 商务技术文件： 1、无串通竞标行为的承诺函（格式后附）；（必须提供，否则响应文件按无效响应处理） 2、法定代表人身份证明及法定代表人有效身份证正反面复印件（格式后附）；（必须提供，

	否则响应文件按无效响应处理) 3、授权委托书及委托代理人有效身份证正反面复印件(格式后附);(委托时必须提供,否则响应文件按无效响应处理) 4、基本账户开户许可证复印件或帐户基本信息复印件;(必须提供,否则响应文件按无效响应处理) 5、商务要求偏离表(格式后附);(必须提供,否则响应文件按无效响应处理) 6、技术要求偏离表(格式后附);(必须提供,否则响应文件按无效响应处理) 7、服务承诺(格式自拟);(必须提供,否则响应文件按无效响应处理) 8、项目实施方案;(格式自拟);(必须提供,否则响应文件按无效响应处理) 9、售后服务方案;(格式自拟);(必须提供,否则响应文件按无效响应处理) 10、对应采购需求的技术要求、商务要求提供的其他文件资料(格式自拟); 11、供应商认为需要提供的其他有关资料。 注:以上标明“必须提供”材料复印件的,必须加盖供应商公章,否则响应文件按无效响应处理。
15.2	竞标报价是履行合同的最终价格,即满足全部采购需求所应提供的服务的价格;包括竞标服务的成本、运输(含保险)(如有)、技术服务、税费等所有费用。
16.2	竞标有效期:首次响应文件提交截止之日起 60 天内。
17.1	本项目不收取竞标保证金。
18.2	响应文件应按资格证明文件、报价商务技术文件分别编制,并按广西政府采购云平台的要求编制、加密、上传。
20.1	首次响应文件提交截止时间:详见竞争性谈判公告。 首次响应文件提交地点:详见竞争性谈判公告。
24.1	谈判小组的人数:3 人。本项目谈判小组采购人代表和有关方面的专家组成,共 3 人,其中采购人代表 1 人,专家 2 人(其中,主会场 1 名专家,副会场 1 名专家)。
25.2	采购代理机构将依托电子交易平台发起开始解密指令,供应商的法定代表人或其委托代理人须携带加密时所用的 CA 锁按平台提示和采购文件的规定登录到广西政府采购云平台电子开标大厅签到并在发起解密指令之时起 30 分钟内完成对电子响应文件在线解密。响应文件未按时解密的,视为响应文件无效。
26	谈判的顺序:按“广西政府采购云平台”系统的编号顺序。 符合谈判资格的供应商必须在接到谈判通知后规定时间内参加谈判,未在规定时间内参加谈判的视同放弃参加谈判权利,其响应文件按无效响应处理。 评标价相同时,按照最后报价由低到高顺序依次推荐;最后报价相同时,按照服务承诺、项

	目实施方案和售后服务方案较优的顺序依次推荐。
27.1	本项目授权谈判小组直接确定成交供应商。（各潜在供应商可以对本项目 2 个分标中的某个或全部分标进行竞标，但最多只能在其中一个分标被确定为成交供应商。确定顺序为01分标→02分标，若某潜在供应商在2个分标均为排名第一的成交候选人，谈判小组只能确定该供应商为01分标的成交供应商，02分标则确定排名第二的成交候选人为成交供应商。）
28.1	本项目不收取履约保证金。
29.1	签订合同携带的证明材料： 1、委托代理人负责签订合同的，须携带成交通知书、授权委托书及委托代理人身份证原件等其他资格证件。 2、法定代表人负责签订合同的，须携带成交通知书、法定代表人身份证明原件及身份证原件等其他证明材料。
31.2	接收质疑函方式：以纸质书面形式。 质疑联系部门及联系方式：广西智新技术咨询服务有限责任公司，质疑联系人：何彬妮，联系电话：0774-5686833，通讯地址：贺州市八步区鞍山东路 22 号 6 栋 1301、1302、1302 办公室。 现场提交质疑办理业务时间：工作日，上午 8:30-12:00；下午 15:00-18:00（北京时间）
32.1	招标代理费及交易服务费： 本项目采购代理服务按代理合同约定由成交供应商支付。根据发改价格[2011]534号文规定，收费标准以成交价为计算基数，按差额定率累进法计取，由成交供应商领取成交通知书时一次性向采购代理机构交纳。
33.1	解释：构成本谈判文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；除谈判文件中有特别规定外，仅适用于竞标阶段的规定，按更正公告（澄清公告）、竞争性谈判公告、供应商须知、采购需求、评审程序和评定成交的标准、响应文件格式、合同文本的先后顺序解释；同一组成文件中就同一事项的规定或约定不一致的，以编排顺序在后者为准；同一组成文件不同版本之间有不一致的，以形成时间在后者为准；更正公告（澄清公告）与同步更新的谈判文件不一致时以更正公告（澄清公告）为准。按本款前述规定仍不能形成结论的，由采购人或者采购代理机构负责解释。
33.2	1. 本谈判文件中描述供应商的“公章”是指根据我国对公章的管理规定，用供应商法定主体行为名称制作的印章（含电子印章），除本谈判文件有特殊规定外，供应商的财务章、部门章、分公司章、工会章、合同章、竞标专用章、业务专用章及银行的转账章、现金收讫章、现金付讫章等其他形式印章均不能代替公章。 2. 供应商为其他组织或者自然人时，本谈判文件规定的法定代表人指负责人或者自然人。本谈判文件所称负责人是指参加竞标的其他组织营业执照或者执业许可证等证照上的负责人，本谈判文件所称自然人指参与竞标的自然人本人，且应具备独立承担民事责任能力，自然人

	应当为年满 18 岁以上成年人（十六周岁以上的未成年人，以自己的劳动收入为主要生活来源的，视为完全民事行为能力人）。 3. 本谈判文件中描述供应商的“签字”是指供应商的法定代表人或者委托代理人在文件规定签署处签名（含电子签名）的行为，私章、印鉴等其他形式均不能代替签字。 4. 自然人竞标的，谈判文件规定盖章的地方自然人可以加盖手指指印。 5、本谈判文件所称的“以上”“以下”“以内”“届满”，包括本数；所称的“不满”“超过”“以外”，不包括本数。
--	--

供应商须知正文

一、总则

1. 适用范围

1.1 适用法律：本项目采购人、采购代理机构、供应商、谈判小组的相关行为均受《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》《政府采购非招标采购方式管理办法》及本项目本级和上级财政部门政府采购有关规定的约束和保护。

1.2 本竞争性谈判文件（以下简称谈判文件）适用于本项目的所有采购程序和环节（法律、法规另有规定的，从其规定）。

2. 定义

2.1 “采购人”是指依法进行采购的国家机关、事业单位、团体组织。

2.2 “采购代理机构”是指政府采购集中采购机构和集中采购机构以外的采购代理机构。

2.3 “供应商”是指向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。

2.4 “货物”是指各种形态和种类的物品，包括原材料、燃料、设备、产品等；“服务”是指除货物和工程以外的其他政府采购对象。

2.5 “竞标”是指按照本项目竞争性谈判公告或者邀请函规定的方式供应商获取谈判文件、提交响应文件并希望获得标的的行为。

2.6 “书面形式”是指合同书、信件和数据电文（包括电报、电传、传真、电子数据交换和电子邮件）等可以有形地表现所载内容的形式。

2.7 “响应文件”是指：供应商根据本谈判文件要求，编制包含报价、技术和服务等所有内容的文件。

2.8 “实质性要求”是指采购需求中带“▲”的条款或者不能负偏离的条款或者已经指明不满足按响应文件按无效响应处理的条款。

2.9 “正偏离”，是指响应文件对谈判文件“采购需求”中有关条款作出优于条款要求并有利于采购人的响应情形；

2.10 “负偏离”，是指响应文件对谈判文件“采购需求”中有关条款作出的响应不满足条款要求，导致采购人要求不能得到满足的情形。

2.11 “允许负偏离的条款”是指采购需求中的不属于“实质性要求”的条款。

2.12 “首次报价”是指供应商提交的首次响应文件中的竞标报价。

3. 供应商的资格条件

供应商的资格条件详见“供应商须知前附表”。

4. 竞标费用

竞标费用：供应商应承担参与本次采购活动有关的所有费用，包括但不限于获取谈判文件、勘查现场、编制和提交响应文件、参加谈判与应答、签订合同等，不论竞标结果如何，均应自行承担。

5. 联合体竞标

5.1 本项目是否接受联合体竞标，详见“供应商须知前附表”。

5.2 如接受联合体竞标，联合体竞标要求详见“供应商须知前附表”。

5.3 根据《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）的规定，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，对于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，采购人、采购代理机构应当对联合体或者大中型企业的报价给予4%-6%的扣除，用扣除后的价格参加评审。

6. 转包与分包

6.1 本项目不允许转包。

6.2 本项目是否允许分包详见“供应商须知前附表”，本项目不允许违法分包。允许分包的非主体、非关键性工作，根据法律法规规定承担该工作需要行政许可的，如该工作由供应商自行承担，供应商应具备相应的行政许可，如供应商不具备相应的行政许可必须采用分包的方式，但分包供应商应具备相应行政许可。

6.3 供应商根据谈判文件的规定和采购项目的实际情况，拟在成交后将成交项目的非主体、非关键性工作分包的，应当在响应文件中载明分包承担主体，分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包。

7. 特别说明

7.1 如果本谈判文件要求提供供应商或制造商的资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证等材料的，资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证等必须为供应商或者制造商所拥有或自身获得。

7.2 供应商应仔细阅读谈判文件的所有内容，按照谈判文件的要求提交响应文件，并对所提供的全部资料的真实性承担法律责任。

7.3 供应商在竞标活动中提供任何虚假材料，其响应文件按无效响应处理，并报监管部门查处；签订合同后发现的，成交供应商须依法赔偿采购人，且民事赔偿并不免除违法供应商的行政与刑事责任。

7.4 在政府采购活动中，采购人员及相关人员与供应商有下列利害关系之一的，应当回避：

- （1）参加采购活动前3年内与供应商存在劳动关系；
- （2）参加采购活动前3年内担任供应商的董事、监事；
- （3）参加采购活动前3年内是供应商的控股股东或者实际控制人；
- （4）与供应商的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；
- （5）与供应商有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

供应商认为采购人员及相关人员与其他供应商有利害关系的，可以向采购人或者采购代理机构书面提出回避申请，并说明理由。采购人或者采购代理机构应当及时询问被申请回避人员，有利害关系的被申请回避人员应当回避。

7.5 有下列情形之一的视为供应商相互串通竞标，响应文件将被视为无效：

- (1) 不同供应商的响应文件由同一单位或者个人编制；
- (2) 不同供应商委托同一单位或者个人办理竞标事宜；
- (3) 不同的供应商的响应文件载明的项目管理员为同一个人；
- (4) 不同供应商的响应文件异常一致或者报价呈规律性差异；
- (5) 不同供应商的响应文件相互混装；
- (6) 不同供应商的竞标保证金从同一单位或者个人账户转出。

(7) 有下列情形之一的视为投标人相互串通投标，投标文件将被视为无效：不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；或不同投标人报名的 IP 地址一致的；此类投标供应商将视为无效。

7.6 供应商有下列情形之一的，属于恶意串通行为，将报同级监督管理部门：

- (1) 供应商直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他供应商的相关信息并修改其响应文件；
- (2) 供应商按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改响应文件；
- (3) 供应商之间协商报价、技术方案等响应文件或者响应文件的实质性内容；
- (4) 属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同参加政府采购活动；
- (5) 供应商之间事先约定一致抬高或者压低报价，或者在政府采购活动中事先约定轮流以高价位或者低价位成交，或者事先约定由某一特定供应商成交，然后再参加竞标；
- (6) 供应商之间商定部分供应商放弃参加政府采购活动或者放弃成交；
- (7) 供应商与采购人或者采购代理机构之间、供应商相互之间，为谋求特定供应商成交或者排斥其他供应商的其他串通行为。

二、谈判文件

8. 谈判文件的构成

- (1) 竞争性谈判公告；
- (2) 供应商须知；
- (3) 采购需求；

- (4) 响应文件格式
- (5) 合同文本;
- (6) 评审程序和评定成交的标准;

9. 供应商的询问

供应商应认真阅读谈判文件的采购需求,如供应商对谈判文件有疑问的,如要求采购人作出澄清或者修改的,供应商尽可能在提交首次响应文件截止之日前,以纸质书面形式向采购人、采购代理机构提出,否则,由此产生的后果由供应商自行负责。

10. 谈判文件的澄清和修改

10.1 提交首次响应文件截止之日前,采购人、采购代理机构或者谈判小组可以对已发出的谈判文件进行必要的澄清或者修改,澄清或者修改的内容作为谈判文件的组成部分。澄清或者修改将在原公告发布媒体上发布更正公告。澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制的,采购人、采购代理机构或者谈判小组应当在提交首次响应文件截止之日3个工作日前,在原公告发布媒体上发布更正公告;不足3个工作日的,应当顺延提交首次响应文件截止之日。

10.2 采购人和采购代理机构可以视采购具体情况,变更首次响应文件提交截止时间,并在原公告发布媒体上发布更正公告。

10.3 谈判文件澄清、答复、修改、补充的内容为谈判文件的组成部分。当谈判文件与谈判文件的澄清、答复、修改、补充通知就同一内容的表述不一致时,以最后发出的文件为准。

10.4 响应文件未按谈判文件的澄清、修改后的内容编制的,其响应文件作无效响应处理。

三、响应文件的编制

11. 响应文件的编制原则

供应商必须按照谈判文件的要求编制响应文件,并对其提交的响应文件的真实性、合法性承担法律责任。响应文件必须对谈判文件作出实质性响应。

12. 响应文件的组成

12.1 响应文件由资格证明文件、报价商务技术文件两部分组成。

12.1.1 资格证明文件:详见“供应商须知前附表”

12.1.2 报价商务技术文件:详见“供应商须知前附表”

13. 计量单位

谈判文件已有明确规定的,使用谈判文件规定的计量单位;谈判文件没有规定的,应采用中华人民共

和国法定计量单位，货币种类为人民币，否则视同未响应。

14. 竞标风险

供应商没有按照谈判文件要求提供全部资料，或者供应商没有对谈判文件在各方面作出实质性响应可能导致其响应文件按无效响应处理，是供应商应当考虑的风险。

15. 竞标报价

15.1 竞标报价应按谈判文件中“竞标报价表”格式填写。

15.2 竞标报价的内容详见“供应商须知前附表”。

15.3 竞标报价要求

15.3.1 供应商的竞标报价应符合以下要求，否则响应文件按无效响应处理：

（1）供应商必须就“采购需求”中所竞标的每个分标的全部内容分别作完整唯一总价报价，不得存在漏项报价；

（2）供应商必须就所竞标的分标的单项内容作唯一报价。

15.3.2 最后报价超过所竞标分标规定的采购预算金额或者最高限价的，其响应文件将按无效响应处理。

16. 竞标有效期

16.1 竞标有效期是指为保证采购人有足够的时间在提交响应文件后完成评审、确定成交供应商、合同签订等工作而要求供应商提交的响应文件在一定时间内保持有效的期限。

16.2 竞标有效期应由供应商按“供应商须知前附表”规定的期限作出响应。

16.3 供应商的响应文件在竞标有效期内均保持有效。

17. 竞标保证金：无

18. 响应文件编制的要求

18.1 供应商应按本谈判文件规定的格式和顺序编制、装订响应文件并标注页码，响应文件内容不完整、编排混乱导致响应文件被误读、漏读或者查找不到相关内容的，由此引发的后果由供应商承担。

18.2 响应文件应按资格证明文件、报价商务技术文件分别编制电子文件，并按广西政府采购云平台的要求编制、加密、上传。

18.3 响应文件须由供应商在规定位置盖公章并签字（具体以供应商须知前附表或响应文件格式规定为准），否则其响应文件按无效响应处理。

18.4 响应文件中标注的供应商名称应与营业执照（事业单位法人证书、执业许可证、自然人身份证）及公章一致，否则其响应文件按无效响应处理。

18.5 响应文件应尽量避免涂改、行间插字或者删除。如果出现上述情况，改动之处应由供应商的法定代表人或者其委托代理人签字或者加盖公章。响应文件因涂改、行间插字或者删除导致字迹潦草或者表达不清所引起的后果由供应商承担。

19. 响应文件的加密、解密

19.1 电子响应文件编制完成后，供应商应按广西政府采购云平台的要求进行加密，并在规定时间内解密，否则，由此产生的后果由供应商自行负责。

20. 响应文件的提交

20.2 本项目为全流程电子化政府采购项目，通过广西政府采购云平台（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）实行在线电子竞标，供应商应先安装“广西政府采购云电子交易客户端”（请自行前往广西政府采购网（访问地址 <http://zfcg.gxzf.gov.cn/>）—办事服务—下载专区进行下载），并按照本项目竞争性谈判文件和广西政府采购云平台的要求编制、加密后在首次响应文件提交截止时间前通过网络上传至广西政府采购云平台，**供应商在广西政府采购云平台提交电子版响应文件时，请填写参加远程开标活动经办人联系方式。**

20.3 未在规定时间内上传或者未按广西政府采购云平台的要求编制、加密的电子响应文件，广西政府采购云平台将拒收。

20.4 电子响应文件提交方式见“竞争性谈判公告”中“四、响应文件提交”。

21. 首次响应文件的补充、修改与撤回

21.1 供应商应当在首次响应文件提交截止时间前完成电子响应文件的上传、递交，首次响应文件提交截止时间前可以补充、修改或者撤回响应文件。补充或者修改响应文件的，应当先行撤回原文件，补充、修改后重新上传、递交。首次响应文件提交截止时间前未完成上传、递交的，视为撤回响应文件。首次响应文件提交截止时间以后上传递交的响应文件，广西政府采购云平台将予以拒收。

22. 首次响应文件的退回

22.1 在首次响应文件提交截止时间止提交响应文件的供应商不足 3 家时，采购代理机构将根据广西政府采购云平台的操作将电子版响应文件退回，除此之外采购人和采购代理机构对已提交的电子响应文件概不退回。

四、评审及谈判

24. 谈判小组成立

24.1 竞争性谈判小组成立：谈判小组由采购人代表和评审专家共 3 人以上单数组成，具体人数详见“供应商须知前附表”，其中评审专家人数不得少于竞争性谈判小组成员总数的 2/3。采购人不得以评审专家身份参加本部门或者本单位采购项目的评审。采购代理机构人员不得参加本机构代理的采购项目的评审。达到公开招标数额标准的货物或者服务采购项目，或者达到招标规模标准的政府采购工程，竞争性谈判小

组应当由 5 人以上单数组成。

24.2 评审专家应当从政府采购评审专家库内相关专业的专家名单中随机抽取。技术复杂、专业性强的竞争性谈判采购项目，通过随机方式难以确定合适的评审专家的，经主管预算单位同意，可以自行选定评审专家。技术复杂、专业性强的竞争性谈判采购项目，评审专家中应当包含 1 名法律专家。

25. 首次响应文件的开启

25.1 首次响应文件由谈判小组或者采购代理机构在“供应商须知前附表”规定的时间开启。

25.2 响应文件解密：采购代理机构将在“供应商须知前附表”规定的时间通过电子交易平台组织响应文件开启，采购代理机构将依托电子交易平台发起开始解密指令，**供应商的法定代表人或其委托代理人须携带加密时所用的 CA 锁按平台提示和采购文件的规定登录到广西政府采购云平台电子开标大厅签到并在发起解密指令之时起 30 分钟内完成对电子响应文件在线解密。响应文件未按时解密的，视为响应文件无效。**（解密异常情况处理：详见本章 26.2 电子交易活动的中止。）

25.3 成功解密响应文件的供应商不足 3 家的，不得谈判。

26. 评审程序和评定成交的标准

26.1 谈判小组按照“第四章 评审程序和评定成交的标准”规定的评审程序对响应文件进行评审，并按照评定成交的标准推荐成交候选供应商。

26.2 电子交易活动的中止。采购过程中出现以下情形，导致电子交易平台无法正常运行，或者无法保证电子交易的公平、公正和安全时，采购机构可中止电子交易活动：

- （1）电子交易平台发生故障而无法登录访问的；
- （2）电子交易平台应用或数据库出现错误，不能进行正常操作的；
- （3）电子交易平台发现严重安全漏洞，有潜在泄密危险的；
- （4）病毒发作导致不能进行正常操作的；
- （4）其他无法保证电子交易的公平、公正和安全的情况。

26.3 出现以上情形，不影响采购公平、公正性的，采购代理机构可以待上述情形消除后继续组织电子交易活动；影响或可能影响采购公平、公正性的，经采购代理机构确认后，应当重新采购。

27. 确定成交供应商及结果公告

27.1 采购代理机构应当在评审结束后 2 个工作日内将评审报告送采购人确认。采购人应当在收到评审报告后 5 个工作日内，将评审报告提出的排名第一的成交候选人确定为成交供应商，也可以书面授权谈判小组直接确定成交供应商。采购人逾期未确定成交供应商且不提出异议的，视为确定评审报告提出的排名第一的成交候选人为成交供应商。

27.2 采购代理机构应当在成交供应商确定后 2 个工作日内，在省级以上财政部门指定的媒体上公告成交结果，同时向成交供应商发出成交通知书。**采购人或者采购代理机构发出成交通知书前，应当对成交供**

应商信用进行查询，对列入失信被执行人、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及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，取消其成交资格，并确定排名第二的成交候选人为成交供应商。排名第二的成交候选人因上述规定的同样原因被取消成交资格的，采购人可以确定排名第三的成交候选人为成交供应商。以上信息查询记录及相关证据与谈判文件一并保存。成交供应商享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定的中小企业扶持政策的，采购人、采购代理机构应当随成交结果公开成交供应商的《中小企业声明函》。

27.3 出现下列情形之一的，采购人或者采购代理机构应当终止竞争性谈判采购活动，发布项目终止公告并说明原因，重新开展采购活动：

（一）因情况变化，不再符合规定的竞争性谈判采购方式适用情形的；

（二）出现影响采购公正的违法、违规行为的；

（三）在采购过程中符合竞争要求的供应商或者报价未超过采购预算的供应商不足3家的，但“第四章 评审程序和评定成交的标准”第3.7条规定的情形除外。

27.4 在采购活动中因重大变故，采购任务取消的，采购人或者采购代理机构应当终止采购活动，通知所有参加采购活动的供应商。

27.5 成交供应商拒绝签订政府采购合同（包括但不限于放弃成交、因不可抗力不能履行合同而放弃签订合同），采购人可以按照评审报告推荐的成交候选人名单排序，确定下一候选人为成交供应商，也可以重新开展政府采购活动。拒绝签订政府采购合同的成交供应商不得参加对该项目重新开展的采购活动。

28. 履约保证金

28.1 履约保证金的金额、提交方式、退付的时间和条件详见“供应商须知前附表”。成交供应商未按规定提交履约保证金的，视为拒绝与采购人签订合同。

28.2 在履约保证金退还日期前，若成交供应商的开户名称、开户银行、账号有变动的，请以书面形式通知履约保证金收取单位，否则由此产生的后果由成交供应商自负。

29. 签订合同

29.1 成交供应商在收到成交通知书后，按“供应商须知前附表”规定向采购人出示相关证明材料，经采购人到成交供应商公司现场核实响应条件并进行验收，核验合格后方可签订合同。

29.2 签订合同时间：按成交通知书的规定与采购人签订政府采购合同（最长不能超过25日）。

29.3 成交供应商拒绝与采购人签订合同的，按照本须知正文第27.5条的规定执行。

30. 政府采购合同公告

根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第五十条规定，采购人应当自政府采购合同签订之日起2个工作日内，将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

31. 询问、质疑和投诉

31.1 供应商对政府采购活动事项有疑问的，可以向采购人、采购代理机构提出询问，采购人或者采购代理机构应当在 3 个工作日内对供应商依法提出的询问作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。

31.2 供应商认为谈判文件、采购过程或者成交结果使自己的合法权益受到损害的，应当在知道或者应知其权益受到损害之日起 7 个工作日内，以纸质书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑，接收质疑函的方式、联系部门、联系电话和通讯地址等信息详见“供应商须知前附表”。具体质疑起算时间如下：

- (1) 对可以质疑的谈判文件提出质疑的，为获取谈判文件之日；
- (2) 对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；
- (3) 对成交结果提出质疑的，为成交结果公告期限届满之日。

31.3 供应商提出的询问或者质疑超出采购人对采购代理机构委托授权范围的，采购代理机构应当告知供应商向采购人提出。政府采购评审专家应当配合采购人或者采购代理机构答复供应商的询问和质疑。

31.4 供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料，针对同一采购程序环节的质疑必须在法定质疑期内一次性提出。质疑函应当包括下列内容（质疑函格式后附）：

- (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，或者其委托代理人签字或者盖章，并加盖公章。

31.5 采购人、采购代理机构认为供应商质疑不成立，或者成立但未对成交结果构成影响的，继续开展采购活动；认为供应商质疑成立且影响或者可能影响成交结果的，按照下列情况处理：

(1) 对采购文件提出的质疑，依法通过澄清或者修改可以继续开展采购活动的，澄清或者修改采购文件后继续开展采购活动；否则应当修改采购文件后重新开展采购活动。

(2) 对采购过程或者成交结果提出的质疑，合格供应商符合法定数量时，可以从合格的成交候选人中另行确定成交供应商的，应当依法另行确定成交供应商；否则应当重新开展采购活动。

质疑答复导致成交结果改变的，采购人或者采购代理机构应当将有关情况书面报告本级财政部门。

31.6 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时间内作出答复的，可以在答复期满后 15 个工作日内向《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第 94 号）第六

条规定的财政部门提起投诉（投诉书格式后附）。

32. 其他内容

32.1 代理服务费：代理服务收取标准及缴费账户详见“供应商须知前附表”，供应商为联合体的，可以由联合体中的一方或者多方共同交纳代理服务费。

32.2 代理服务费收费计算标准：

费率 金额	货物类	服务类	工程类
100 万元以下	1.5%	1.5%	1.0%
100～500 万元	1.1%	0.8%	0.7%
500～1000 万元	0.8%	0.45%	0.55%
1000～5000 万元	0.5%	0.25%	0.35%
5000 万元～1 亿元	0.25%	0.1%	0.2%
1～5 亿元	0.05%	0.05%	0.05%
5～10 亿元	0.035%	0.035%	0.035%
10～50 亿元	0.008%	0.008%	0.008%
50～100 亿元	0.006%	0.006%	0.006%
100 亿以上	0.004%	0.004%	0.004%

注：

（1）按本表费率计算的收费为采购代理的收费基准价格；

（2）采购代理收费按差额定率累进法计算。

例如：某货物采购代理业务成交金额或者暂定价为 150 万元，计算采购代理收费额如下：

$100 \text{ 万元} \times 1.5\% = 1.5 \text{ 万元}$

$(150 - 100) \text{ 万元} \times 1.1\% = 0.55 \text{ 万元}$

合计收费 = $1.5 + 0.55 = 2.05$ （万元）

33. 需要补充的其他内容

33.1 本谈判文件解释规则详见“供应商须知前附表”。

33.2 其他事项详见“供应商须知前附表”。

33.3 本谈判文件所称中小企业，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。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，享受本谈判文件规定的中小企业扶持政策：

（1）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，不对其中涉及的工程承建商和服务的承接商作出要求；

（2）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，不对其中涉及的货物的制造商和服务的承接商作出要求；

（3）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，不对其中涉及的货物的制造商和工程承建商作出要求。

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，不享受本谈判文件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。

依据本谈判文件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。

第三章 采购需求

一、说明：

1、采购需求中如出现品牌、型号或者生产厂家等均仅起参考作用，不属于指定品牌、型号或者生产厂家的情形，供应商可参照或者选用其他相当的品牌、型号或者生产供应商替代。但供应商的产品实质上应相当于或优于本需求中的技术要求。

2、如供应商竞标产品存在侵犯他人的知识产权或者专利成果行为的，由供应商自行承担相应法律责任。

3、“实质性要求”是指竞争性磋商文件中已经指明不满足则响应无效的条款，或者不能负偏离的条款，或者采购需求中带“▲”的条款。

4、本项目中小企业划分标准所属行业名称（行业名称及划分见本章附件2）：批发业。

服务需求一览表				
预算金额： 01 分标：支队食堂食材配送政府采购项目，合同估算价¥600000.00 元/年，最终以实际结算金额为准。 02 分标：老大队食堂食材配送政府采购项目，合同估算价¥720000.00 元/年，最终以实际结算金额为准。				
最高限价：本项目按折扣率报价，折扣率最高限价为 100%，即折扣率报价≤100%。				
序号	采购服务名称	数量	▲技术要求	
1	贺州市公安局交通管理支队及老大队食堂食材配送政府采购项目	1 项	一、食品需求一览表及质量要求	
			序号	食品类别
			1	蔬菜类
				（一）西红柿：颜色大红、粉红或黄色，光泽亮艳，个大圆整饱满有弹性，肉厚籽少，无叶、无腐烂、压伤、过软、过硬、斑点、畸形、表面光滑无干疤。 （二）冬瓜：皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小有一定硬度。无压伤、烂斑、较软，肉无空隙、水分少、发糠。表皮平整光滑、无外伤腐烂。 （三）南瓜：颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜、表面硬实，无斑疤、破裂、虫洞、料斑、软烂、畸形。 （四）茄子：色正（青、紫、白）、形正（棒形、卵形、灯泡形）、

				表面光滑有光泽，有弹性不软、无压伤、虫蛀、烂斑、皮皱。 （五）包心菜：叶新鲜光泽，棵株大、完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整无空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心松、泥土，无苔。 （六）白萝卜：颜色洁白发亮，表面光滑、细腻，形体完整，底部切面洁白水大，肉嫩脆，无糠心、空心、灰心、断裂、压伤、虫洞、毛根、糙皮、泥土、黄斑、褐斑。 （七）红萝卜：颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实，肉质甜脆、中心柱细小，无硬芯，表皮无争缩、刀伤、开裂、体软、褐斑、发糠、泥土。 （八）青瓜：颜色青绿，瓜身细短、条直均匀瓜把小，顶花带刺，有白霜或光泽，无压伤、腐烂、断裂色黄、皮皱、肉白或空心。 （九）洋葱：鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚完整无损，抱合紧密，球茎干度适中、有一定硬度。无腐烂、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、泥土。 （十）白菜：外叶淡绿色、奶黄色；内叶乳白色，棵株大、完整、新鲜有光泽。包心坚实紧密无发芽，根部断面洁白完整，无空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心松、泥土。 （十一）丝瓜：皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、易断无弹性，肉洁白软嫩、子小，无弯曲、伤疤、烂斑、色发黄、皮粗糙。 （十二）葱花：叶色青绿，无枯尖和干枯霉烂的叶鞘，不湿水，葱株均匀，完整而不折断，扎成捆，干净无泥，不夹杂异物，无斑点叶及枯霉叶。 （十三）生姜：肉质坚挺、肥厚,不酥软，色浅黄，有光泽、无病虫害疤。 （十四）蒜米：色白、脆嫩、无发芽。 （十五）蒜苗：叶片鲜嫩青绿（蒜黄为嫩黄色），假茎长且鲜嫩雪白，株棵完整粗壮，无折断，叶片不干枯，无斑点，蒜苗干净无泥土。 （十六）芹菜：根部干净、颜色翠绿、无斑点，叶翠绿。 （十七）食用菌类（凤尾菇、鸡腿菇、金针菇、茶树菇）：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂；配送时必须经过农药残留检测并出具农药等残留指标检验合格证明。 （十八）其它蔬菜根据蔬菜市场调整品种。
--	--	--	--	--

				（十九）质量要求：蔬菜必须保证是新鲜蔬菜，且保持较好色泽及新鲜度，不带黄叶、泥巴等，每批次蔬菜必须经过农药残留检测并提供农药等残留指标检验合格证明。 （二十）配送频率：每天按实际需求配送。
		2	肉类	（一）新鲜猪肉：肉质新鲜、有弹性、色泽红润、不注水、无寄生虫，无病毒猪肉。 （二）排骨：外观颜色鲜红，粉红色，拿手指按压排骨，排骨上的肉能迅速地恢复原状，骨断裂处为鲜红色，骨带的肉鲜亮，不沾手，腥膻味。 （三）新鲜牛肉：肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复、切面有光泽及微湿润，极小渗出物、具有浓郁的牛肉气味、脂肪白色或乳白色、无寄生虫、无注水，无禽流感病毒。 （四）新鲜羊肉：肉色鲜红而且均匀，有光泽，肉细而紧密，有弹性，外表略干，不粘手，气味新鲜，无其他异味。 （五）其它肉类根据市场肉类情况调整品种。 （六）质量要求：符合国家新的食品安全法的标准和要求，保证优质、安全可靠，冷藏状态下配送，配送时出具相应的肉品品质检验证和动物检疫合格证明,肉类必须是当天屠宰的新鲜肉。 （七）配送频率：每天按实际需求配送。
		3	禽蛋类	（一）新鲜鸡肉：眼球饱满、鸡肚内无一切内脏。皮肤有光泽，因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色。肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复。具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折或因骨折破皮而使骨头外露，无禽流感病毒。 （二）新鲜鸭肉：表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味，无禽流感病毒。 （三）蛋类：优质，产品符合国家食品安全要求，证照齐全，品质新鲜、清洁干燥、外壳坚固无破损完整，色泽自然有光泽,不得来自疫区。 （四）其它根据市场情况调整品种； （五）质量要求：符合国家新的食品安全法的标准和要求，保证优质、安全可靠，肉类冷藏状态下配送，配送时出具相应的动物检疫合格证明，肉类必须是当天屠宰的新鲜肉。 （六）配送频率：每天按实际需求配送。

			4	鲜活水产类	（一）新鲜、无病毒、不含有害物质，禁止采购来自受污染的海、江河、湖泊等水域的水产品，其根据市场情况调整品种 （二）质量要求：必须符合国家相关食品安全卫生标准和要求。需剖杀的鱼要做到鱼鳞刮除干净，去内脏、鱼腮、腹内黑膜。 （三）采用聚乙烯保鲜袋包装(保鲜盒+袋)等保鲜方式。 （四）配送频率：按采购人需求配送。
			5	冻品类	（一）冻猪肉：肉类解冻后，色泽正常，无霉点、肉质紧密、坚实，不黏手，无异味； （二）冻鸡肉：去毛干净，无内脏，解冻后，色泽正常，无霉点、肉质紧密、坚实，不黏手，无异味； （三）牛肉丸：新鲜、无异味，不是病毒牛肉做成的制品，包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、SC 证号等各类标识清楚； （四）鱼丸：包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、SC 证号等各类标识清楚； （五）其他预包装半加工的冷冻食品：包装要有生产日期标识，且包装标识必须符合国家法定标准并有质量安全标识。 （六）质量要求：必须符合国家相关食品安全卫生标准，保持较好的外观，达到合格的等级，供货时的剩余保质期不少于三分之二，冷藏状态下配送，每批次配送时必须提供对应批次食材原材料检测报告。 （七）配送频率：按采购人需求配送。
			6	水果类	（一）各类时令水果。 （二）质量要求： 1.果实结实、有弹性，汁多肉甜味足，手掂重量合理，未失水干缩，柄叶新鲜，果形完整，个体均匀，带本色香味，表皮颜色自然有光泽，无疤痕、变色或受挤压变形、压伤，无虫眼或虫啃咬过的痕迹，无过熟、腐烂现象。 2.必须符合国家相关食品安全卫生标准和要求。 3.配送频率：按采购人需求配送
			7	豆类、豆制品类	（一）黄豆:色泽为黄色或者淡黄色，脐为黄褐、淡褐。颗粒圆形饱满，无异味，无蛀虫腐烂。 （二）绿豆：新鲜绿豆颜色呈绿色，陈的则为灰绿色，无杂质、碎末、生虫的现象。颗粒圆形饱满，无异味，无蛀虫腐烂。 （三）豆制品类 1.豆腐：色泽洁白，形态完整，质地细腻，有弹性，无酸味，无卤味，

				水分适度。 2.豆腐丝、豆腐干、豆腐泡：表面清爽无粘液，无酸味、霉变。 3.干豆腐：产品符合国家食品安全要求，新鲜，无异味，无腐烂； 4.油片：产品符合国家食品安全要求，新鲜，无异味，无腐烂； 5.油果：产品符合国家食品安全要求，新鲜，无异味，无腐烂。 （四）质量要求：符合国家食品安全法规定标准。供货时豆制品类制造商必须提供食品生产许可证和产品合格证，供货时的剩余保质期不少于三分之二。 （五）配送频率：按采购人需求配送。
		8	调味类	（一）生抽、老抽、蚝油、盐、白糖、白醋、鸡精、辣椒酱、豆瓣酱、生粉、腐乳、陈醋、麻辣酱、十三香、米酒等日常调味品。 （二）质量要求： 1.必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准，有 SC 食品生产许可证编号； 2.品质良好，包装完好、产品供货时的剩余保质期不少于三分之二； 3.无发霉变质。 （三）配送频率：按采购人需求配送。
		9	湿粉类	（一）质量要求：符合 DBS45/050-2021《鲜湿米粉》要求，符合《中华人民共和国食品安全法》要求，拥有 SC 食品生产许可证编号，包装要有生产日期、生产厂家、生产地址等标识，且包装标识必须符合国家法定标准，不能细、散、碎。 （二）配送频率：按采购人需求配送。
		10	大米类	（一）质量要求： 1.必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准，有 SC 食品生产许可证编号。 2.具体质量标准： （1）籼米： 一级：碎米总量$\leq 10.0\%$，其中小碎米含量$\leq 0.2\%$；加工精度：精碾；垩白度≤ 2.0，品尝评分值≥ 90分，直链淀粉含量 13.0%~22.0%，水分含量$\leq 14.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 二级：碎米总量$\leq 12.5\%$，其中小碎米含量$\leq 0.5\%$；加工精度：精碾；垩白度≤ 5.0，品尝评分值≥ 80分，直链淀粉含量 13.0%~22.0%，水

				分含量$\leq 14.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 三级：碎米总量$\leq 15.0\%$，其中小碎米含量$\leq 1.0\%$；加工精度：适碾；垩白度≤ 8.0，品尝评分值≥ 70分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 22.0\%$，水分含量$\leq 14.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 （2）粳米： 一级：碎米总量$\leq 5.0\%$，其中小碎米含量$\leq 0.1\%$；加工精度：精碾；垩白度≤ 2.0，品尝评分值≥ 90分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 20.0\%$，水分含量$\leq 15.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 二级：碎米总量$\leq 7.5\%$，其中小碎米含量$\leq 0.3\%$；加工精度：精碾；垩白度≤ 4.0，品尝评分值≥ 80分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 20.0\%$，水分含量$\leq 15.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 三级：碎米总量$\leq 10.0\%$，其中小碎米含量$\leq 0.5\%$；加工精度：适碾；垩白度≤ 6.0，品尝评分值≥ 70分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 20.0\%$，水分含量$\leq 15.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 （3）籼米： 一级籼米：碎米总量$\leq 15.0\%$，其中小碎米含量$\leq 1.0\%$；加工精度：精碾；不完善粒含量$\leq 3.0\%$；水分含量$\leq 14.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 二级籼米：碎米总量$\leq 20.0\%$，其中小碎米含量$\leq 1.5\%$；加工精度：精碾；不完善粒含量4.0%；水分含量$\leq 14.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 三级籼米：碎米总量$\leq 30.0\%$，其中小碎米含量$\leq 2.0\%$；加工精度：
--	--	--	--	---

				适碾；不完善粒含量$\leq 6.0\%$；水分含量$\leq 14.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 （4）籼糯米： 一级籼糯米：碎米总量$\leq 15.0\%$，其中小碎米含量2.0%；加工精度：精碾；不完善粒含量$\leq 4.0\%$；水分含量$\leq 14.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 二级籼糯米：碎米总量$\leq 25.0\%$，其中小碎米含量2.5%；加工精度：适碾；不完善粒含量$\leq 6.0\%$；水分含量$\leq 14.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 （5）粳糯米： 一级粳糯米：碎米总量$\leq 10.0\%$，其中小碎米含量$\leq 1.5\%$；加工精度：精碾；不完善粒含量$\leq 4.0\%$；水分含量$\leq 15.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 二级粳糯米：碎米总量$\leq 15.0\%$，其中小碎米含量$\leq 2.0\%$；加工精度：适碾；不完善粒含量$\leq 6.0\%$；水分含量$\leq 15.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 3.具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质等； 4.产品标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二。 （二）配送频率：按采购人需求配送。
		11	食用油类	（一）包括但不限于菜籽油、玉米油、大豆油等。 （二）质量要求：必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准，有 SC 食品生产许可证编号。 1.外包装完好，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。 2.不得混有其他食用油或非食用油。 （三）配送频率：按采购人需求配送。

▲二、商务要求	
报价要求	供应商根据市场价格、成本及自身条件、市场风险考虑，以折扣率方式进行报价，有效折扣率范围为：0~100%。报价必须含以下部分，竞标报价为合同履约包含的所有风险、责任等各项应有费用，原则上采购人不再支付任何费用，包括： （1）产品及标准附件、专用工具、包装、保鲜、加工、保质期内服务价格； （2）仓储、包装、运输、搬运、深加工、检验检测、售后服务等相关费用； （3）人员的工资、加班费及必要的保险费用和各项税费； （4）验收过程当中所产生的一切费用均由成交供应商承担，有检测资质的机构出具检测报告的费用； （5）货物、服务的价格。
配送地点（联系人）、订单方式、配送时间、运输方式	1、配送地点：采购人指定地点 01 分标：支队食堂（贺州市八达西路 368 号），联系人：何警官，18677497879 02 分标：老大队食堂（贺州市八达中路 48 号），联系人：莫先生，18207845927 2、订单方式 中标供应商经采购人认可的下单方式，电子版或纸质版配送单据必须做到保存一年。采购人需在送货前一天下午 6：00 之前，使用双方约定的方式向中标供应商下订单，订单内容应包括但不限于品名、规格、数量、配送的时间和其他特殊要求等。中标供应商必须按采购人要求准时将食材送到指定地点。 3、配送时间 中标供应商每天分两批次（早上 6:30 前、早上 9:00 前）按时、按量、按标准将食材配送到采购人指定地点并需通过采购人的验收，如迟到 30 分钟以上的（不可抗拒事件外），采购人收取中标供应商当天货款的 10%作为违约金，且当天所需的食材采购人在八步城区主要大中型超市（如贺州市泰兴连锁超市、百家福超市、华生超市、中润联华超市等商城超市）自行采购，采购费用由中标供应商支付；如系采购人已下单且中标供应商已采购完成的，采购人要求退单造成中标供应商损失的，应当由采购人承担货款。 4、运输方式：必须采用冷链（恒温保鲜）厢式配送车辆专车专人派送。
合同履行期限	自合同签订之日起一年，即合同期为 365 日历天。
合同金额和价格核定	1、合同金额 1.1 合同金额为实际供货经验收合格的食材总金额。包括食材金额、服务、随配附件、备品备件、工具、运抵指定交货地点的各种费用和售后服务、税金及其它所有成本、费用的总和。 1.2 中标供应商必须提供每日配送清单、验收证明、基准单价、食材结算汇总表等材料（含品名、规格标准、数量、金额）核算食材的单价、数量和金额，经双方核对无异议后按月结算。 2、付款方式 2.1 本项目无预付款。每个月按实际采购验收数量计算合同款。 2.2 根据采购人当月实际验收的各类产品的数量和各项产品核定价计算各项产品

	当月合同款。合同款计算公式如下（计算公式示例：如折扣率为 80%，实际结算价格 = 核定价 × 80% (折扣率) × 菜类当月实际采购验收数量）： (1) 蔬菜类：核定价 × 折扣率 × 蔬菜类当月实际采购验收数量； (2) 肉类：核定价 × 折扣率 × 肉类当月实际采购验收数量； (3) 禽蛋类：核定价 × 折扣率 × 禽蛋类当月实际采购验收数量； (4) 冻品类：核定价 × 折扣率 × 冻品类当月实际采购验收数量； (5) 鲜活水产类：核定价 × 折扣率 × 鲜活水产类当月实际采购验收数量； (6) 水果类：核定价 × 折扣率 × 水果类当月实际采购验收数量； (7) 豆类、豆制品类：核定价 × 折扣率 × 豆类、豆制品类当月实际采购验收数量； (8) 调味品类：核定价 × 折扣率 × 调味品类当月实际采购验收数量； (9) 湿米粉类：核定价 × 折扣率 × 米粉类当月实际采购验收数量； (10) 大米类：核定价 × 折扣率 × 大米类当月实际采购验收数量； (11) 食用油类：核定价 × 折扣率 × 食用油类当月实际采购验收数量； (12) 其他食品类：核定价 × 折扣率 × 其他食品类当月实际采购验收数量。 每月合同总价为：(1) + (2) + (3) + (4) + (5) + (6) + (7) + (8) + (9) + (10) + (11) + (12) 2.3 各项产品当月合同款，于次月 1 日起 30 个自然日内（如遇节假日顺延），由采购人在收到与中标供应商核对一致的相应月份各项产品验收入库单据、合同款结算明细单与汇总单、请款书和各项产品当月合同款的全额发票及匹配的销售清单等后，依照现行财政纪律、单位内控制度依规办理上述款项支付手续。 2.4 满足合同约定支付条件时，采购人在收到发票后 10 个工作日内将资金支付到合同约定的供应商账户。 3、价格核定 3.1 中标供应商配送食材价格应当按照“随行就市、保本微利”为原则，如市场价格出现异常波动，中标供应商应当及时告知采购人对应的各食堂工作人员，由双方根据波动期的市场价格核定供应价格。 3.2 基准单价的核定：参考八步城区主要大中型超市（如贺州市泰兴连锁超市、百家福超市、华生超市等商城超市、中润联华超市）主要食材当日价格的单价为基准价。参考的超市顺序依次为：1. 贺州市泰兴连锁超市（目前门店最多）、2. 百家福超市、3. 华生超市、4. 中润联华超市等商城超市；如果超市没有同种商品比对，则对比市场上的同种商品价格。供应商价格低于超市基准价格的，以供应商价格为准。 中标供应商应当组建微信群等形式，邀请采购人各食堂工作人员进群，以表格清单形式且附照片、视频等在群内公布价格清单及参考的超市主要食材当日价格，由采购人各食堂管理人员对中标供应商上报的食材价格进行核实，当日食材配送的单价不能高于核定的基准单价。 3.3 如采购人食堂工作人员在 2 日内对中标人上传的食材价格未提出异议，也未作出任何反馈或回应，即为默认，则以中标供应商上报的价格为基准单价进行核算。
质量保证	1、中标供应商必须严格按国家食品卫生标准要求执行，所配食材、食品均符合《国家食品卫生标准》、《食品卫生法》、《动物检疫法》、ISO9001 质量体系认证、GB/T28001 职业健康安全管理体系认证、ISO14001 环境管理体系认证、ISO22000 食

	品安全管理体系认证等相关规定，保证卫生安全，应当无毒、无害，具有相应的色、香、味等感官性状。中标供应商必须保证配送的食品具有相关部门认可的检验合格证书。凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。 2、交货时如中标供应商提供的产品发生质量问题，中标供应商实行“包退包换”，并承担由于产品质量问题所发生的一切费用。 3、中标供应商应当按照国家有关法律法规、行业标准对所供的食材进行留样备查。 4、因质量问题发生争议，由国家和市政府指定的技术单位进行质量鉴定，该鉴定结论是最终鉴定结论。
食材验收要求	1、中标供应商每天分两批次（早上 6:30 前、早上 9:00 前）按时、按量、按标准将食材配送到采购人指定地点并需通过采购人的验收。 2、每批次配送的产品数量以采购人所验收的数量为准。 3、每批次配送的产品运输、配送过程中造成的损耗，由中标供应商负责及时更换或补充，以达到采购人对该批次配送供货的要求；如在该批次约定交货时间内验收数量无法达到配送供货要求的，按本项目的配送服务要求执行，所产生的一切责任由中标供应商自行承担。 4、中标供应商每次的随货的送货清单，经采购人指定管理人员验货后签字确定，清单上注明产品的名称、规格、重量、单价、金额，采购人和中标供应商双方各执一份，以此作为结算时的依据之一。 5、中标供应商应保证所有提供的产品必须是合格安全的产品，因产品质量问题食物中毒等事故，由中标供应商承担经济赔偿责任及其他法律责任；对不符合《中华人民共和国食品安全法》有关规定的产品，采购人有权拒绝收货。 6、每批次配送的产品验收工作由采购人和中标供应商共同现场地开展。中标供应商提供的每批次配送的产品，须经过采购人指定管理人员的感官检验、外观检验和试用检验等；验收时，中标供应商所提供的产品在采购人验收入库时如发现以下问题必须及时无条件退换产品：1. 感官品质质量不符合规定要求；2. 有腐败变质现象；3. 有霉变结块现象；4. 超过保质期限；5. 内包装损坏；6. 预包装产品的包装标签内容不充分；7. 未经国家卫生监管部门检验检疫合格的食品原料；8. 其他不符合食品卫生标准和要求的食品等。 7、每批次配送的产品经采购人和中标供应商验收合格后，中标供应商所提供的产品虽经采购人抽检验收，但在使用过程中发现产品存在质量问题的，中标供应商应及时无条件给予退换产品。经采购人组织开展本采购项目下的服务履约过程动态评价，书面确认中标供应商不能满足本项目所需的产品质量、数量、配送时间及售后服务要求时，采购人经报财政部门后暂停本采购项目所涉及合同，并由中标供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由中标供应商自行负责。 8、验收工作的一般程序为：根据产品请购清单的具体要求，对所购配送的产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标等进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。

	9、依据产品质量监督检验所等相关质量标准，中标供应商提供的产品应根据有关法律法规经过质量监督管理部门等的有效检验并取得相关合格合规证明的产品，每批次产品提供时应按照采购人要求随时提供产品相关的质量合格证明、产品质量检测合格报告或检疫报告等原件扫描件，其中配送的畜禽肉类必须具有动物检验检疫证明或肉品品质合格证明原件扫描件（以上原件备查）。 10、中标供应商每次供货应提供盖章（或签字）的送货单；腐败变质、掺杂掺假、发霉生虫、有害有毒的产品（或产品原料）以及预包装产品无产地、无厂名、无生产日期和保质期或标志不清、超过保质期限的，中标供应商不得配送供货，采购人应当不予接收。
违约责任	1、中标供应商在本项目下的合同履行过程中出现下列情形并经采购人及其业务主管部门书面确认的，采购人可单方面解除本采购项所涉及合同，并由中标供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由中标供应商自行负责；同时采购人有权将有关情况上报政府采购监督管理部门依法依规进行处理。 1.1 中标供应商达不到本项目下约定的相关配送要求、承诺等，配送出现问题，影响采购人的接受配送服务单位相关工作、业务正常运转或是形成实际无法履约的； 1.2 中标供应商有违反《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国计量法》等现行相关法律、法规的行为，受到相关单位或部门处罚的； 1.3 采购人发现中标供应商配送的各项产品存在“以次充好”、产品质量不达标、不符合食用标准的； 1.4 采购人发现中标供应商存在擅自将本采购项下配送服务或合同等转包或部分转包给第三方的； 1.5. 中标供应商的相关证照被行政主管部门吊销的。 2、中标供应商在本项目下的合同履行过程中出现下列情形并经采购人及其业务主管部门书面确认的，采购人与中标供应商除同步采取全部退（换）货措施外，采购人有权要求中标供应商支付本项目采购总预算金额 1%的违约金，违约金计算方式为按采购人及其业务主管部门书面确认的次数，每个月累计超过 3 次或每季度累计超过 6 次的，采购人可单方面解除本采购项所涉及合同，并由中标供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由成交供应商自行负责： 2.1 提供超过保质期的产品； 2.2 提供腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常的产品； 2.3 提供含有毒、有害物质或者被有毒有害物质污染的产品，或是对人体健康有害的产品； 2.4 提供的产品含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过相关限定标准的； 2.5 提供不符合相关食品安全标准的产品； 2.6 提供法律、法规、规章规定的其他禁止生产经营或者不符合食品安全标准的产品、产品添加剂等；

	2.7 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品； 2.8 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的产品； 2.9 用非食品原料加工或加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的； 2.10 如中标供货商无法配送采购人预定的产品，应及时直接与采购人沟通，确定替代产品，并及时按要求配送到位；若发生不能配送采购人预定产品而又未及时沟通妥善解决的，或是中标供货商所配送产品与采购人预定产品不符等，进而影响到采购人相关工作、业务正常运转的。 3、中标供应商在本采购项下的合同履行过程中，采购人或是其业务主管部门对中标供应商服务履约情况按月或季度开展动态评价，书面评价结果为“不合格”且经整改后复评的书面评价结果仍为“不合格”的，采购人暂停本项目所涉及的合同，并由中标供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由成交供应商自行负责。 4、中标供应商不能满足本项目下的配送服务要求时或是主动提出中止合同的，中标供应商必须提前两个月书面通知采购人，采购人书面同意后方可中止合同；否则，中标供应商应支付采购人本项目采购总预算金额 5%的违约金。在采购人书面同意中止合同之前，中标供应商应按本项目下的合同持续履约、提供相关配送服务，并由中标供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由成交供应商自行负责。 5、中标供应商供货价格应当不高于市场上同类产品市场零售价格，采购人如发现供货价格明显偏离市场价格的，责令中标人限期整改。如中标人拒绝整改或整改不力的，采购人有权终止履行合同。 6、其他违约责任从《民法典》处理。
配送要求	1、中标供应商应配备“配送专用车”，不允许随意变更，如需变更，须经采购人同意。 2、采购人根据实际需要，提前一日与中标供应商确定次日需配送的各项产品清单。清单包括产品名称、送达时间、地点、采购人接收及验收人员名单。 3、紧急供货要求：在收到采购人发出紧急配送供货通知后，中标供应商应在与采购人约定的时限内完成当次现场紧急配送供货。 4、中标供应商必须按照采购人的接受配送服务单位通知的各项产品配送时间、数量、品种、规格、品质等要求及协定的价格准点配送各项产品到采购人的接受配送服务各单位指定地点，并经上述单位对配送的各项目产品验收合格入库后共同签字确认；不能以任何理由推托、拖延和延误，一经采购人书面上报确认中标供应商配送的食材品种、数量未在规定时间内送达的而影响工作正常运转的，中标供应商应承担相应的经济赔偿，赔偿方式为中标供应商对采购人某个自然日某次配送食材品种、数量未在规定时间内送达的，按对应的配送次数单次赔偿人民币 1000 元计罚赔偿款；每个月累计超过 5 次或每季度累计超过 10 次的，采购人可单方面解除本采购项下所涉及的合同，并由中标供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由成交供应商自行负责。 5、配送由中标供应商自行负责，搬运入库进行安全摆放；各项产品包装破损、

	质量有问题或经采购人验收不合格的，中标供应商必须无条件更换。
其它要求	1、根据《财政部 国务院扶贫办关于运用政府采购政策支持脱贫攻坚的通知》等相关文件要求，中标供应需配合采购人优先落实在贫困地区农副产品网络销售平台采购农副产品等工作。 2、中标供应商具有固定的经营场所，必须要具有独立且在运营的封闭式的操作间、库房、具有符合食品冷冻管理的“冷库”，保证长期稳定的履约所需供货配送能力。（响应文件须提供场所证明材料如为供应商自有产权的需提供产权证明复印件，如为租赁的提供租赁合同复印件及房租费用支付凭证复印件、地平面图、封闭式操作间、库房、冷库实景照片等相关证明材料复印件并加盖供应商公章） 3、每批次配送的产品必须按照国家相关检验标准提供有效的检验合格证明，必须按时、按质、按量进行配送供货。 4、中标供应商拟投入本项目的“配送专用车”应符合国家年检标准，确保配送过程的安全，配送过程中的任何事故责任及经济损失由成交供应商自行承担；恒温配送车≥ 1辆，冷链车≥ 1辆，并于签订合同后 10 日内与采购人为拟投入车辆办理专用通行证（如为供应商自有车辆，响应文件中须提供车辆提供行驶证或登记证、彩色照片等相关证明材料原件扫描件；如为租赁车辆，必须提供车辆租赁合同、车辆行驶证或登记证、彩色照片等相关证明材料原件扫描件，采购公告发布之日起租赁期剩余有效期≥ 8个月的）。 5、采购单位如果遇到财政资金预算缩减或者无法及时下达等特殊情况，所需采购的食材可能会相应缩减，采购食材费用相对应减少。并且因财政原因暂时无法按时支付服务费用的，视为不可抗力原因。具体支付费用时间以市财政局审批为准。 6、中标供应商为履行本项目的配送服务，而从生产加工单位、生产基地、流通经营单位（商店、超市、个体工商户）等采购各项产品的，采购人的接受配送服务单位可要求查验上述生产加工单位、生产基地、流通经营单位（商店、超市、个体工商户）等相关第三方供货商的资质证件，无《食品经营许可证》的生产经营单位、企业（个人）供应的产品不得向采购人的接受配送服务单位配送。 7、中标供应商必须遵守《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国计量法》、《动物检疫法》等现行相关法律、法规，严格按国家食品卫生标准要求执行，保证向采购人的接受配送服务单位所提供的配送各项产品质量安全且具有工商、质监部门认可的检验合格证书；凡是《食品安全法》等禁止经营的产品一律不得向采购人的接受配送服务单位配送，严禁配送“三无”、有毒、有害，过期、变质、假冒伪劣等不合格产品。 8、合同履行过程中，成交供应商履约验收不力、对出现食品安全责任事故迟报、漏报、处置不当的应承担相应的法律责任。 9、中标供应商必须承诺，当采购人有需配送定额快餐时，在接到通知后应在约定的时限内派专人将采购人所需的定额快餐送达指定地点，并保证配送的定额快餐新鲜干净卫生，达到食品安全标准。 10、为确保本项目的顺利实施，项目进度按时推进、确保售后服务质量, 竞标时，必

	须提供符合下面要求的项目实施方案和售后服务方案,方案各项要素齐全,内容完整,有针对性、科学、可行,否则按无效响应处理。 10.1 项目实施方案内容至少包括以下要素:①保证项目实施的技术力量和人力资源安排;②项目进度计划;③有良好的质量保障措施及安全:控制措施;④应急措施;⑤项目实施过程中的沟通渠道便捷顺畅;⑥追溯方式;⑦检验检疫设备及方法和快速检测措施。 10.2 售后服务方案至少包括以下要素:①食品卫生引起的食物中毒等问题的处理方式;②到达现场处理食品安全事故的时间;③临时性食材调整需求的措施;④交通受阻、气或自然灾害等特殊突发事件;⑤食材的加工清洗服务;⑥仓储能力;⑦履行安全赔偿能力;⑧其他增值售后服务或其它实质性优惠措施(有,则详细列明(如自身特色服务或具有机动人员、应急备用车辆等,没有则写“无”);⑨承诺后续服务中不私自转包,不委托他人管理,并积极响应并配合采购人相关工作安排。 11、《食品经营许可证》及预包装食品备案要求(标准): 根据《食品经营许可和备案管理办法(国家市场监督管理总局令第78号)》中对实施“标的”涉及的行政许可的强制规定,中标人必须持有有效的《食品经营许可证》(符合第四条情形的除外)。中标人《食品经营许可证》载明的“经营场所”在项目所在地(广西壮族自治区)的,无须再进行办理;中标人已有《食品经营许可证》载明的“经营场所”非在项目所在地(广西壮族自治区)内或中标人无《食品经营许可证》的,须在《项目合同》生效之日起5个工作日内在项目所在地(广西壮族自治区)取得《食品经营许可证》。仅销售预包装食品的,应当报所在地县级以上地方市场监督管理部门备案。销售预包装食品的食品经营者在办理备案后,增加其他应当取得食品经营许可的食品经营项目的,应当依法取得食品经营许可;取得食品经营许可之日起备案自行失效。食品经营者已经取得食品经营许可,增加预包装食品销售的,不需要另行备案。已经取得食品生产许可的食品生产者在其生产加工场所或者通过网络销售其生产的预包装食品的,不需要另行备案。 项目在实施活动过程中,如本项目采购的食材,遇《食品经营许可和备案管理办法(国家市场监督管理总局令第78号)》要求必须办理《食品经营许可证》或报所在地县级以上地方市场监督管理部门备案的,按《食品经营许可和备案管理办法(国家市场监督管理总局令第78号)》文件精神应取得相应许可或备案。
合同签订要求	采购人应当尽量缩短采购合同签订时间,原则上不得晚于中标(成交)通知书发放之日起25日。采购人因不可抗力原因延迟签订合同的,应当自不可抗力事由消除之日起5个工作日内完成合同签订事宜,采购人通过完善内部流程进一步缩短合同签订期限。
安全责任	1、所有供应的食品必须执行相关国家质量标准和食品安全标准,对所生产的每批次产品进行质量检验,在供货时提供规范的合格产品检测报告,同时,建立产品质量档案,对每批次产品进行送样抽检,抽检结果建档备查。中标供应商必须依法接受

	质量技术监督、工商、卫生、食品药品监督等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测。因产品运输和流通环节卫生和质量不合格而发生安全事故，成交供应商无条件承担全部责任，有关职能部门依法追究其责任，并取消中标供应商资格。 2、供应商需根据食品供应量定期为本单位购买食品安全责任保险，食品安全责任保险范畴应当与本单位人数相匹配。
--	---

第四章 评审程序和评定成交的标准

一、评审程序

1. 确认谈判文件

由谈判小组确认谈判文件。

2. 资格审查

2.1 响应文件开启后，谈判小组依法对供应商的资格证明文件进行审查。

(1) 查询渠道：“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)

(2) 信用查询截止时点：资格审查结束前

(3) 查询记录和证据留存方式：通过广西政府采购云平台链接到相关查询网站进行查询及记录。

(4) 信用信息使用规则：根据财政部《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》(财库〔2016〕125号)的规定，对在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)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及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，不得参与政府采购活动。

2.2 资格审查标准为本谈判文件中载明对供应商资格要求条件。本项目资格审查采用合格制，凡符合谈判文件规定的供应商资格要求的供应商均通过资格审查。

2.3 供应商有下列情形之一的，资格审查不通过，其响应文件按无效响应处理：

(1) 不具备谈判文件中规定的资格要求；

(2) 响应文件中的资格证明文件缺少任一项“供应商须知前附表”资格证明文件规定的“必须提供”的文件资料的；

(3) 响应文件中的资格证明文件出现任一项不符合“供应商须知前附表”资格证明文件规定的“必须提供”的文件资料要求或者无效的；

(4) 同一合同项下的不同供应商，单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的；为本项目提供过整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，再参加该采购项目的其他采购活动的。

2.4 通过资格审查的合格供应商不足3家(本章3.7条规定除外)的，不得进入符合性审查环节，应当重新开展采购活动。

3. 符合性审查

3.1 由谈判小组对资格审查合格的供应商的响应文件进行竞标报价、商务、技术等实质性要求符合性审查，以确定其是否满足谈判文件的实质性要求。

3.2 谈判小组在对响应文件进行符合性审查时，可以要求供应商对响应文件中含义不明确、同类问题

表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容等作出必要的澄清、说明或者更正。供应商的澄清、说明或者更正不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容。

3.3 谈判小组要求供应商澄清、说明或者更正响应文件应当以电子澄清函形式作出。供应商的澄清、说明或者更正应当以电子回函形式按照谈判小组的要求作出明确的澄清、说明或者更正，未按谈判小组的要求作出明确澄清、说明或者更正的供应商的响应文件将按照有利于采购人的原则由谈判小组进行判定。供应商的澄清、说明或者更正必须由法定代表人或者其委托代理人签字或者加盖供应商公章。

3.4 首次响应文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

- (1) 响应文件中报价表内容与响应文件中相应内容不一致的，以报价表为准；
- (2) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
- (3) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以报价表的总价为准，并修改单价；
- (4) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照以上（1）-（4）规定的顺序逐条进行修正。修正后的报价经供应商确认后产生约束力，供应商不确认的，其响应文件按无效响应处理。

3.5 商务技术报价评审

在评审时，如发现下列情形之一的，将被视为响应文件无效响应处理：

（1）商务技术评审

- 1) 响应文件未按谈判文件要求签署、盖章的；
- 2) 委托代理人未能出具有效身份证或者出具的身份证与授权委托书中的信息不符的；
- 3) 提交的竞标保证金无效的或者未按照谈判文件的规定提交竞标保证金；
- 4) 响应文件中的报价商务技术文件出现任一项不符合“供应商须知前附表”中“必须提供”或者“委托时必须提供”文件资料要求的规定或者提供的报价商务技术文件无效。
- 5) 商务、技术要求中标“▲”的条款发生负偏离的；
- 6) 未对竞标有效期作出响应或者响应文件承诺的竞标有效期不满足谈判文件要求；
- 7) 响应文件的实质性内容未使用中文表述、使用计量单位不符合谈判文件要求的；
- 8) 响应文件中的文件资料因填写不齐全或者内容虚假或者出现其他情形而导致被谈判小组认定无效的；
- 9) 响应文件含有采购人不能接受的附加条件的；
- 10) 属于“供应商须知正文”第 7.5 条的情形的；
- 11) 虚假竞标，或者出现其他情形而导致被谈判小组认定无效的；
- 12) 谈判文件未载明允许提供备选（替代）竞标方案或明确不允许提供备选（替代）竞标方案时，供应商提供了备选（替代）竞标方案的；

13) 响应文件标注的项目名称或者项目编号与谈判文件标注的项目名称或者项目编号不一致的；

14) **谈判文件明确不允许分包，响应文件拟分包的；**

15) 未响应谈判文件实质性要求；

16) 法律、法规和谈判文件规定的其他无效情形。

(2) 报价评审

1) 响应文件未提供“供应商须知前附表” 报价商务技术文件中规定的“竞标报价表”的；

2) 未采用人民币报价或者未按照谈判文件标明的币种报价的；

3) 供应商未就所竞标分标进行报价或者存在漏项报价的；供应商未就所竞标分标的单项内容作唯一报价的；供应商未就所竞标分标的全部内容作完整唯一总价报价的；供应商响应文件中存在有选择、有条件报价的（谈判文件允许有备选方案或者其他约定的除外）；

4) 最后报价超过所竞标分标规定的采购预算金额或者最高限价的（如本项目公布了最高限价）；

5) 修正后的报价，供应商不确认的；或者经供应商确认修正后的最后报价超过所竞标分标规定的采购预算金额或者最高限价（如本项目公布了最高限价）；

6) 响应文件响应的标的数量及单位与竞争性谈判采购文件要求实质性不一致的。

3.6 谈判小组对响应文件进行评审，未实质性响应谈判文件的响应文件按无效响应处理。谈判小组应当将资格和符合性不通过的情况告知有关供应商。谈判小组从符合谈判文件规定的相应资格条件的供应商名单中确定不少于 3 家的供应商参加谈判。

3.7 公开招标的货物、服务采购项目，招标过程中提交响应文件或者经评审实质性响应谈判文件要求的供应商只有两家时，采购人、采购代理机构按照《政府采购非招标采购方式管理办法》（财政部 74 号令）第四条经本级财政部门批准后可以与该两家供应商进行竞争性谈判采购。

3.8 通过符合性审查的合格供应商不足 3 家的，不得进入谈判环节，应当重新开展采购活动。

4. 谈判程序

4.1 谈判小组按照“供应商须知前附表”第 26 条确定的顺序，集中与单一供应商分别进行谈判，并给予所有参加谈判的供应商平等的谈判机会。符合谈判资格的供应商必须在接到谈判通知后规定时间内参加谈判，未在规定时间内参加谈判的视同放弃参加谈判权利，其响应文件按无效响应处理。

4.2 在谈判过程中，谈判小组可以根据谈判文件和谈判情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款，但不得变动谈判文件中的其他内容，实质性变动的内容须经采购人代表确认。可能实质性变动的内容为采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款。

4.3 对谈判文件作出的实质性变动是谈判文件的有效组成部分，谈判小组应当及时以电子谈判记录形式同时通知所有参加谈判的供应商。

4.4 供应商必须按照谈判文件的变动情况和谈判小组的要求以电子回函的形式重新提交响应文件，并

由其法定代表人或者委托代理人签字或者加盖供应商公章。由委托代理人签字的，若委托代理人不是响应文件中授权的委托代理人时，必须同时出示有效的授权委托书原件。供应商为自然人的，必须由本人签字并附身份证明。参加谈判的供应商未在规定时间内以电子回函的形式重新提交响应文件的，视同退出谈判，其响应文件按无效响应处理。

4.5 谈判中，谈判的任何一方不得透露与谈判有关的其他供应商的技术资料、价格和其他信息。

4.6 对谈判过程提交的响应文件进行有效性、完整性和响应程度审查，通过审查的合格供应商不足 3 家的，采购人或者采购代理机构应当重新开展采购活动。

5. 最后报价

5.1 谈判文件能够详细列明采购标的的技术、服务要求的，谈判结束后，谈判小组应当要求所有继续参加谈判的供应商在规定时间内以电子文件形式提交最后报价，提交最后报价的供应商不得少于 3 家，除本章第 3.7 条外，否则必须重新采购。

5.2 谈判文件不能详细列明采购标的的技术、服务要求，需经谈判由供应商提供最后设计方案或者解决方案的，谈判结束后，谈判小组应当按照少数服从多数的原则投票推荐 3 家以上供应商的设计方案或者解决方案，并要求其在规定时间内以电子文件形式提交最后报价。

5.3 最后报价是供应商响应文件的有效组成部分。

5.4 已经提交响应文件的供应商，在提交最后报价之前，可以根据谈判情况退出谈判。采购人、采购代理机构将退还退出谈判的供应商的保证金。

5.5 供应商未在规定时间内提交最后报价的，视为退出谈判，其响应文件按无效响应处理。

5.6 谈判小组收齐某一分标最后报价后或达到规定时间后统一开启，谈判小组对最后报价进行有效性、完整性和响应程度的审查。

5.7 响应文件首次及最后报价出现前后不一致的，按照本章第 3.4 条的规定修正。

5.8 经供应商确认修正后的最后报价作为评审及签订合同的依据。

5.9 供应商出现最后报价按无效响应处理或者响应文件按无效响应处理时，谈判小组应当告知有关供应商。

5.10 最后报价结束后，谈判小组不得再与供应商进行任何形式的商谈。

6. 最后报价政府采购政策性扣除

6.1 评标价为供应商的最后报价进行政策性扣除后的价格，评标价只是作为评审时使用。最终成交供应商的成交金额等于最后报价（如有修正，以确认修正后的最后报价为准）。

6.2 政策性扣除计算方法。

根据《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）的规定，供应商属于《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的小微企业的，对竞标报价给予 20%（工程项目为 5%）的

扣除，用扣除后的价格参加评审；大中型企业与小微企业组成联合体或者大中型企业向一家或者多家小微企业分包，且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 6%（工程项目为 2%）的扣除，用扣除后的价格参加评审。符合上述规定对报价给予扣除的，扣除后的价格为评标价，即评标价=最后报价×（1 - 扣除比例）。

6.3 按照《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》（财库〔2014〕68 号）的规定，监狱企业视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。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。不重复享受政策。

6.4 按照《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，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。残疾人福利性单位参加政府采购活动时，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。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

6.5 除上述情况外，评标价=最后报价。

6.6 本项目为专门面向中小企业采购的项目，供应商应为中小微企业、监狱企业、残疾人福利性单位，不再执行政府采购政策扣除。

7. 在评标过程中，谈判小组发现竞标人的竞标报价或者某些分项报价明显不合理或者低于成本，有可能影响商品质量和不能诚信履约的，应要求其在规定的时间内提供书面文件予以解释说明，并提交相关证明材料（提供至少 2 个 2022 年至竞标截止时间止类似项目成功案例的费用成本组成明细，同时需要附上该项目的中标/成交通知书、合同和验收合格材料证明复印件，原件现场核查）；否则，谈判小组可以取消该供应商的成交候选资格，按顺序由排在后面的成交候选人递补，以此类推。

二、评定成交的标准

8. 成交候选人推荐原则

谈判小组应当从质量和服务均能满足竞争性谈判文件实质性响应要求的供应商中，按照评标价由低到高的顺序推荐 3 名成交候选人（评标价相同时，按照最后报价由低到高顺序依次推荐；最后报价相同时，由谈判小组按“供应商须知前附表”第 26 条规定的顺序推荐），并确定排名第一的成交候选人为成交人。

第五章 响应文件格式

一、资格证明文件格式

1. 资格证明文件封面格式：

响 应 文 件

资 格 证 明 文 件

项目名称：

项目编号：

供应商名称：

供应商地址：

年 月 日

2. 资格证明文件目录

根据谈判文件规定及供应商提供的材料自行编写目录（部分格式后附）。

贺州市政府采购供应商信用承诺函

致(采购人或采购代理机构):

供应商名称:

统一社会信用代码:

供应商地址:

我单位自愿参加本次政府采购活动,严格遵守《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规,依法诚信经营,无条件遵守本次政府采购活动的各项规定。我单位郑重承诺,本单位符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件:

1. 我单位具有符合采购文件资格要求独立承担民事责任的能力。
2. 我单位具有符合采购文件资格要求的财务状况报告。
3. 我单位具有符合采购文件资格要求的依法缴纳税收和社会保障记录的良好记录。
4. 我单位具有符合采购文件资格要求履行合同所必需的设备和专业技术能力。
5. 参加政府采购活动前三年内,在经营活动中没有重大违法记录。

若我单位承诺不实,自愿承担提供虚假材料谋取中标、成交的法律责任。

法定代表人(签字或盖章)或者委托代理人(签字): _____

供应商(盖公章): _____

日期: 年 月 日

注: 1. 供应商须在投标(响应)文件中按此模板提供承诺函, 未提供视为未实质性响应招标文件(采购)文件要求, 按无效投标(响应)处理。

2. 供应商的法定代表人(其他组织的负责人)或者授权代表的签名或盖章应真实、有效, 如由授权代表签名或盖章的, 应提供“法定代表人授权书”。

供应商直接控股、管理关系信息表

供应商直接控股股东信息表

序号	直接控股股东名称	出资比例	身份证号码或者统一社会信用代码	备注
1				
2				
3				
.....				

注：

1. 直接控股股东：是指其出资额占有限责任公司资本总额百分之五十以上或者其持有的股份占股份有限公司股份总额百分之五十以上的股东；出资额或者持有股份的比例虽然不足百分之五十，但依其出资额或者持有的股份所享有的表决权已足以对股东会、股东大会的决议产生重大影响的股东。

2. 本表所指的控股关系仅限于直接控股关系，不包括间接的控股关系。公司实际控制人与公司之间的关系不属于本表所指的直接控股关系。

3. 供应商不存在直接控股股东的，则填“无”。

法定代表人（签字或盖章）或者委托代理人（签字）：_____

供应商（盖公章）：_____

年 月 日

供应商直接管理关系信息表

序号	直接管理关系单位名称	统一社会信用代码	备注
1			
2			
3			
.....			

注：

1. 管理关系：是指不具有出资持股关系的其他单位之间存在的管理与被管理关系，如一些上下级关系的事业单位和团体组织。
2. 本表所指的管理关系仅限于直接管理关系，不包括间接的管理关系。
3. 供应商不存在直接管理关系的，则填“无”。

法定代表人（签字或盖章）或者委托代理人（签字）：_____

供应商（盖公章）：_____

年 月 日

竞标声明

致：（采购人名称）：

我方（供应商名称）系中华人民共和国合法供应商，经营地址_____。

我方愿意参加贵方组织的（项目名称）项目的竞标，为便于贵方公正、择优地确定成交供应商及其竞标产品和服务，我方就本次竞标有关事项郑重声明如下：

1. 我方向贵方提交的所有响应文件、资料都是准确的和真实的。

2. 我方不是为本次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。

3. 在此，我方宣布同意如下：

（1）将按谈判文件的约定履行合同责任和义务；

（2）已详细审查全部谈判文件，包括补遗文件（如有）；

（3）同意提供按照贵方可能要求的与谈判有关的一切数据或者资料；

（4）响应谈判文件规定的竞标有效期。

4. 我方承诺符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定：

（1）具有独立承担民事责任的能力；

（2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

（3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

（4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

（5）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

（6）法律、行政法规规定的其他条件。

5. 我方在此声明，我方在参加本项目的政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（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），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，完全符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的供应商资格条件，我方对此声明负全部法律责任。

6. 根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第五十条要求对政府采购合同进行公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。我方就对本次响应文件进行注明如下：（两项内容中必须选择一项）

☐ 我方本次响应文件内容中未涉及商业秘密；

☐我方本次响应文件涉及商业秘密的内容有：_____；

7. 与本次竞标有关的一切正式往来信函请寄：_____ 邮政编号：_____

电话/传真：_____ 电子函件：_____

开户银行：_____ 账号/行号：_____

8. 以上事项如有虚假或者隐瞒，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或者免除法律责任的辩解。

特此承诺。

法定代表人（签字或者盖章）：_____

供应商（盖公章）：_____

年 月 日

二、报价商务技术文件格式

1. 报价商务技术文件封面格式

响 应 文 件

报 价 商 务 技 术 文 件

项目名称：

项目编号：

供应商名称：

供应商地址：

年 月 日

2. 报价商务技术文件目录

根据谈判文件规定及供应商提供的材料自行编写目录（部分格式后附）。

无串通竞标行为的承诺函

一、我方承诺无下列相互串通竞标的情形：

1. 不同供应商的响应文件由同一单位或者个人编制；
2. 不同供应商委托同一单位或者个人办理竞标事宜；
3. 不同的供应商的响应文件载明的项目管理员为同一个人；
4. 不同供应商的响应文件异常一致或者竞标报价呈规律性差异；
5. 不同供应商的响应文件相互混装；
6. 不同供应商的竞标保证金从同一单位或者个人账户转出。

二、我方承诺无下列恶意串通的情形：

1. 供应商直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他供应商的相关信息并修改其响应文件；
2. 供应商按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改响应文件；
3. 供应商之间协商报价、技术方案等响应文件的实质性内容；
4. 属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同参加政府采购活动；
5. 供应商之间事先约定一致抬高或者压低竞标报价, 或者在竞争性谈判项目中事先约定轮流以高价位或者低价位成交, 或者事先约定由某一特定供应商成交, 然后再参加竞标；
6. 供应商之间商定部分供应商放弃参加政府采购活动或者放弃成交；
7. 供应商与采购人或者采购代理机构之间、供应商相互之间，为谋求特定供应商成交或者排斥其他供应商的其他串通行为。

以上情形一经核查属实，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或者免除法律责任的辩解。

供应商（盖公章）：

年 月 日

竞 标 报 价 表

项目名称：_____项目编号：_____

分标（如有）：_____

序号	标的名称	数量及 单位	总价折扣率（%）	备注
1		1 项		
合同履行期限：				
优惠及其它（如有）：				

注：

1. 供应商的报价表必须加盖供应商公章并由法定代表人签字或盖章或者委托代理人签字，否则其响应文件按无效响应处理。
2. 报价一经涂改，应在涂改处加盖供应商公章或者由法定代表人签字或盖章或者委托代理人签字，否则其响应文件按无效响应处理。
3. 如有多分标，分别列明各分标的报价表，否则其响应文件按无效响应处理。

法定代表人（签字或盖章）或者委托代理人（签字）：

供应商（盖公章）：

日期： 年 月 日

法定代表人身份证明

供应商名称：_____

地 址：_____

姓 名：_____性 别：_____

年 龄：_____职 务：_____

身份证号码：_____

系_____（供应商名称）_____的法定代表人。

特此证明。

附件：法定代表人有效身份证正反面复印件。

供应商（盖公章）：_____

_____年_____月_____日

注：自然人竞标的无需提供。

授权委托书

(如有委托时)

致：(采购人名称)：

我(姓名)系(供应商名称)的(□法定代表人/□负责人/□自然人本人)，
现授权(姓名)以我方的名义参加_____项目的竞标活动，并代表我方全权办理
针对上述项目的所有采购程序和环节的具体事务和签署相关文件。

我方对委托代理人的签字事项负全部责任。

本授权书自签署之日起生效，在撤销授权的书面通知以前，本授权书一直有效。委托代
理人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。

委托代理人无转委托权，特此委托。

附：法定代表人身份证明及委托代理人有效身份证正反面复印件

委托代理人(签字)： 法定代表人(签字或者盖章)：

委托代理人身份证号码：

供应商(盖公章)：

年 月 日

注：1. 法定代表人必须在授权委托书上亲笔签字或者盖章，委托代理人必须在授权委托书上
亲笔签字，否则其响应文件按无效响应处理。

2. 法人、其他组织竞标时“我方”是指“我单位”，自然人竞标时“我方”是指“本人”。

商务要求偏离表

分标号：_____

项目	谈判文件商务要求	供应商的响应	偏离说明
报价要求			
配送地点（联系人）、订单方式、配送时间、运输方式			
...			

注：

1. 说明：应对照谈判文件“第三章 采购需求”中的商务要求逐条明确响应，并作出偏离说明。
2. 供应商应根据自身的承诺，对照谈判文件要求在“偏离说明”中注明“正偏离”、“负偏离”或者“无偏离”。既不属于“正偏离”也不属于“负偏离”即为“无偏离”。

法定代表人（签字或盖章）或者委托代理人（签字）：

供应商（盖公章）：

日期： 年 月 日

技术要求偏离表

分标号：_____

序号	名称	谈判文件技术要求	竞标响应	偏离说明
1				
2				
3				
4				
5				
...				

注：

1. 说明：应对照谈判文件“第三章 采购需求”中的技术要求逐条作出明确响应，并作出偏离说明。
2. 供应商应根据自身的承诺，对照谈判文件要求，在“偏离说明”中注明“正偏离”、“负偏离”或者“无偏离”。既不属于“正偏离”也不属于“负偏离”即为“无偏离”。

法定代表人（签字或盖章）或者委托代理人（签字）：

供应商（盖公章）：

日期： 年 月 日

中小企业声明函（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（单位名称）的（项目名称）采购活动，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），属于批发业；承接服务企业为（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），属于批发业；承接服务企业为（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（章）：

日期：

注：享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定的中小企业扶持政策的，采购人、采购代理机构应当随成交结果公开成交供应商的《中小企业声明函》。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。

附：

中小微企业划型标准

行业名称	指标名称	计量单位	中型	小型	微型
农、林、牧、渔	营业收入 (Y)	万元	$500 \leq Y < 20000$	$50 \leq Y < 500$	$Y < 50$
工业	从业人员 (X)	人	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入 (Y)	万元	$2000 \leq Y < 40000$	$300 \leq Y < 2000$	$Y < 300$
建筑业	营业收入 (Y)	万元	$6000 \leq Y < 80000$	$300 \leq Y < 6000$	$Y < 300$
	资产总额 (Z)	万元	$5000 \leq Z < 80000$	$300 \leq Z < 5000$	$Z < 300$
批发业	从业人员 (X)	人	$20 \leq X < 200$	$5 \leq X < 20$	$X < 5$
	营业收入 (Y)	万元	$5000 \leq Y < 40000$	$1000 \leq Y < 5000$	$Y < 1000$
零售业	从业人员 (X)	人	$50 \leq X < 300$	$10 \leq X < 50$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$500 \leq Y < 20000$	$100 \leq Y < 500$	$Y < 100$
交通运输业	从业人员 (X)	人	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入 (Y)	万元	$3000 \leq Y < 30000$	$200 \leq Y < 3000$	$Y < 200$
仓储业	从业人员 (X)	人	$100 \leq X < 200$	$20 \leq X < 100$	$X < 20$
	营业收入 (Y)	万元	$1000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
邮政业	从业人员 (X)	人	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入 (Y)	万元	$2000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
住宿业	从业人员 (X)	人	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
餐饮业	从业人员 (X)	人	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
信息传输业	从业人员 (X)	人	$100 \leq X < 2000$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$1000 \leq Y < 100000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
软件和信息技术服务业	从业人员 (X)	人	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$1000 \leq Y < 10000$	$50 \leq Y < 1000$	$Y < 50$
房地产开发经营	营业收入 (Y)	万元	$1000 \leq Y < 200000$	$100 \leq X < 1000$	$X < 100$
	资产总额 (Z)	万元	$5000 \leq Z < 10000$	$2000 \leq Y < 5000$	$Y < 2000$
物业管理	从业人员 (X)	人	$300 \leq X < 1000$	$100 \leq X < 300$	$X < 100$
	营业收入 (Y)	万元	$1000 \leq Y < 5000$	$500 \leq Y < 1000$	$Y < 500$
租赁和商务服务业	从业人员 (X)	人	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	资产总额 (Z)	万元	$8000 \leq Z < 120000$	$100 \leq Z < 8000$	$Y < 100$
其他未列明行业	从业人员 (X)	人	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$

说明：上述标准参照《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），大型、中型和小型企业须同时满足所列指标的下限，否则下划一档；微型企业只须满足所列指标中的一项即可。

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：

注：请根据自己的真实情况出具《残疾人福利性单位声明函》。依法享受中小企业优惠政策的，采购人或者采购代理机构在公告中标结果时，同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。

质疑函（格式）

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：_____

采购人名称：_____

质疑事项：

☐ 采购文件 采购文件获取日期：_____

☐ 采购过程

☐ 成交结果

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。
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。
4. 质疑函的质疑请求应与质疑事项相关。
5. 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。

投诉书（格式）

一、投诉相关主体基本情况：

供应商：_____

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：

采购项目的名称：_____

采购项目的编号：_____

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:

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。

4. 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。

5. 投诉书的投诉请求应与投诉事项相关。

6. 投诉人为法人或者其他组织的，投诉书应由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

第六章 合同文本

政 府 采 购 合 同 书

合同名称：

项目编号：

分标号：

采 购 人：_____

中标人：_____

签订合同地点：_____

订合同时间：2025 年 月 日

《政府采购合同》

合同编号：_____

项目名称：_____

项目编号：_____

甲方(买方)(采购单位)：

乙方(卖方)(服务单位)：

地址：

地址：

法定代表人：

法定代表人：

根据《中华人民共和国政府采购法》及其实施条例、《中华人民共和国招标投标法》及其实施条例、《中华人民共和国民法典》等法律、法规规定，按照公开招标文件规定条款和中标人响应文件及其承诺，甲乙双方签订本合同。

1. 合同文件

1.1 本合同所附下列文件是构成本合同不可分割的部分且按以下排列顺序优先适用：

1.1.1 中标通知书；

1.1.2 投标人提交的投标函、投标报价表和售后服务承诺等全部投标文件；

1.1.3 本合同书；

1.1.4 合同基本条款；

1.1.5 甲、乙双方商定确认后的补充协议。

1.2 合同范围和条件

本合同的范围和条件应与上述合同文件的规定相一致。

1.3 货物采购和服务内容

1.3.1 采购需求表（采购标的）

是指本合同所涉及的乙方应提供的货物和服务内容，详见《项目需求一览表》中所列内容和“合同基本条款”。即

1.3.1.1 采购需求一览表

序号	食品类别	质量要求
1	蔬菜类	（一）西红柿：颜色大红、粉红或黄色，光泽亮艳，个大圆整饱满有弹性，肉厚籽少，无叶、无腐烂、压伤、过软、过硬、斑点、畸形、表面光滑无干疤。 （二）冬瓜：皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小有一定硬度。无压伤、烂斑、较软，肉无空隙、水分少、发糠。表皮平整光滑、无外伤腐烂。

		（三）南瓜：颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜、表面硬实，无斑疤、破裂、虫洞、料斑、软烂、畸形。 （四）茄子：色正（青、紫、白）、形正（棒形、卵形、灯泡形）、表面光滑有光泽，有弹性不软、无压伤、虫蛀、烂斑、皮皱。 （五）包心菜：叶新鲜光泽，棵株大、完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整无空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心松、泥土，无苔。 （六）白萝卜：颜色洁白发亮，表面光滑、细腻，形体完整，底部切面洁白水分大，肉嫩脆，无糠心、空心、灰心、断裂、压伤、虫洞、毛根、糙皮、泥土、黄斑、褐斑。 （七）红萝卜：颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实，肉质甜脆、中心柱细小，无硬芯，表皮无争缩、刀伤、开裂、体软、褐斑、发糠、泥土。 （八）青瓜：颜色青绿，瓜身细短、条直均匀瓜把小，顶花带刺，有白霜或光泽，无压伤、腐烂、断裂色黄、皮皱、肉白或空心。 （九）洋葱：鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚完整无损，抱合紧密，球茎干度适中、有一定硬度。无腐烂、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、泥土。 （十）白菜：外叶淡绿色、奶黄色；内叶乳白色，棵株大、完整、新鲜有光泽。包心坚实紧密无发芽，根部断面洁白完整，无空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心松、泥土。 （十一）丝瓜：皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、易断无弹性，肉洁白软嫩、子小，无弯曲、伤疤、烂斑、色发黄、皮粗糙。 （十二）葱花：叶色青绿，无枯尖和干枯霉烂的叶鞘，不湿水，葱株均匀，完整而不折断，扎成捆，干净无泥，不夹杂异物，无斑点叶及枯霉叶。 （十三）生姜：肉质坚挺、肥厚,不酥软，色浅黄，有光泽、无病虫伤疤。
--	--	---

		（十四）蒜米：色白、脆嫩、无发芽。 （十五）蒜苗：叶片鲜嫩青绿（蒜黄为嫩黄色），假茎长且鲜嫩雪白，株棵完整粗壮，无折断，叶片不干枯，无斑点，蒜苗干净无泥土。 （十六）芹菜：根部干净、颜色翠绿、无斑点，叶翠绿。 （十七）食用菌类（凤尾菇、鸡腿菇、金针菇、茶树菇）：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂；配送时必须经过农药残留检测并出具农药等残留指标检验合格证明。 （十八）其它蔬菜根据蔬菜市场调整品种。 （十九）质量要求：蔬菜必须保证是新鲜蔬菜，且保持较好色泽及新鲜度，不带黄叶、泥巴等，每批次蔬菜必须经过农药残留检测并提供农药等残留指标检验合格证明。 （二十）配送频率：每天按实际需求配送。
2	肉类	（一）新鲜猪肉：肉质新鲜、有弹性、色泽红润、不注水、无寄生虫，无病毒猪肉。 （二）排骨：外观颜色鲜红，粉红色，拿手指按压排骨，排骨上的肉能迅速地恢复原状，骨断裂处为鲜红色，骨带的肉鲜亮，不沾手，腥膻味。 （三）新鲜牛肉：肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复、切面有光泽及微湿润，极小渗出物、具有浓郁的牛肉气味、脂肪白色或乳白色、无寄生虫、无注水，无禽流感病毒。 （四）新鲜羊肉：肉色鲜红而且均匀，有光泽，肉细而紧密，有弹性，外表略干，不粘手，气味新鲜，无其他异味。 （五）其它肉类根据市场肉类情况调整品种。 （六）质量要求：符合国家新的食品安全法的标准和要求，保证优质、安全可靠，冷藏状态下配送，配送时出具相应的肉品品质检验和动物检疫合格证明,肉类必须是当天屠宰的新鲜肉。 （七）配送频率：每天按实际需求配送。
3	禽蛋类	（一）新鲜鸡肉：眼球饱满、鸡肚内无一切内脏。皮肤有光泽，因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色。肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷

		立即恢复。具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折或因骨折破皮而使骨头外露，无禽流感病毒。 （二）新鲜鸭肉：表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味，无禽流感病毒。 （三）蛋类：优质，产品符合国家食品安全要求，证照齐全，品质新鲜、清洁干燥、外壳坚固无破损完整，色泽自然有光泽,不得来自疫区。 （四）其它根据市场情况调整品种； （五）质量要求：符合国家新的食品安全法的标准和要求，保证优质、安全可靠，肉类冷藏状态下配送，配送时出具相应的动物检疫合格证明，肉类必须是当天屠宰的新鲜肉。 （六）配送频率：每天按实际需求配送。
4	鲜活水产类	（一）新鲜、无病毒、不含有害物质，禁止采购来自受污染的海、江河、湖泊等水域的水产品，其根据市场情况调整品种 （二）质量要求：必须符合国家相关食品安全卫生标准和要求。需剖杀的鱼要做到鱼鳞刮除干净，去内脏、鱼腮、腹内黑膜。 （三）采用聚乙烯保鲜袋包装(保鲜盒+袋)等保鲜方式。 （四）配送频率：按采购人需求配送。
5	冻品类	（一）冻猪肉：肉类解冻后，色泽正常，无霉点、肉质紧密、坚实，不黏手，无异味； （二）冻鸡肉：去毛干净，无内脏，解冻后，色泽正常，无霉点、肉质紧密、坚实，不黏手，无异味； （三）牛肉丸：新鲜、无异味，不是病毒牛肉做成的制品，包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、SC证号等各类标识清楚； （四）鱼丸：包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、SC证号等各类标识清楚； （五）其他预包装半加工的冷冻食品：包装要有生产日期标识，且包装标识必须符合国家法定标准并有质量安全标识。

		（六）质量要求：必须符合国家相关食品安全卫生标准，保持较好的外观，达到合格的等级，供货时的剩余保质期不少于三分之二，冷藏状态下配送，每批次配送时必须提供对应批次食材原材料检测报告。 （七）配送频率：按采购人需求配送。
6	水果类	（一）各类时令水果。 （二）质量要求： 1.果实结实、有弹性，汁多肉甜味足，手掂重量合理，未失水干缩，柄叶新鲜，果形完整，个体均匀，带本色香味，表皮颜色自然有光泽，无疤痕、变色或受挤压变形、压伤，无虫眼或虫啃咬过的痕迹，无过熟、腐烂现象。 2.必须符合国家相关食品安全卫生标准和要求。 3.配送频率：按采购人需求配送
7	豆类、豆制品类	（一）黄豆:色泽为黄色或者淡黄色，脐为黄褐、淡褐。颗粒圆形饱满，无异味，无蛀虫腐烂。 （二）绿豆：新鲜绿豆颜色呈绿色，陈的则为灰绿色，无杂质、碎末、生虫的现象。颗粒圆形饱满，无异味，无蛀虫腐烂。 （三）豆制品类 1.豆腐：色泽洁白，形态完整，质地细腻，有弹性，无酸味，无卤味，水分适度。 2.豆腐丝、豆腐干、豆腐泡：表面清爽无粘液，无酸味、霉变。 3.干豆腐：产品符合国家食品安全要求，新鲜，无异味，无腐烂； 4.油片：产品符合国家食品安全要求，新鲜，无异味，无腐烂； 5.油果：产品符合国家食品安全要求，新鲜，无异味，无腐烂。 （四）质量要求：符合国家食品安全法规定标准。供货时豆制品类制造商必须提供食品生产许可证和产品合格证，供货时的剩余保质期不少于三分之二。 （五）配送频率：按采购人需求配送。
8	调味类	（一）生抽、老抽、蚝油、盐、白糖、白醋、鸡精、辣椒

		酱、豆瓣酱、生粉、腐乳、陈醋、麻辣酱、十三香、米酒等日常调味品。 (二) 质量要求: 1.必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准,有 SC 食品生产许可证编号; 2.品质良好,包装完好、产品供货时的剩余保质期不少于三分之二; 3.无发霉变质。 (三) 配送频率: 按采购人需求配送。
9	湿粉类	(一) 质量要求: 符合 DBS45/050-2021《鲜湿米粉》要求,符合《中华人民共和国食品安全法》要求,拥有 SC 食品生产许可证编号,包装要有生产日期、生产厂家、生产地址等标识,且包装标识必须符合国家法定标准,不能细、散、碎。 (二) 配送频率: 按采购人需求配送。
10	大米类	(一) 质量要求: 1.必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准,有 SC 食品生产许可证编号。 2.具体质量标准: (1) 籼米: 一级: 碎米总量$\leq$10.0%,其中小碎米含量$\leq$0.2%;加工精度: 精碾; 垩白度$\leq$2.0, 品尝评分值$\geq$90 分, 直链淀粉含量 13.0%~22.0%, 水分含量$\leq$14.5%, 不完善粒含量$\leq$3.0%; 杂质限量总量$\leq$0.25%, 其中无机杂质含量$\leq$0.02%; 黄粒米含量$\leq$0.5%; 互混率$\leq$5.0%; 色泽、气味: 正常。 二级: 碎米总量$\leq$12.5%, 其中小碎米含量$\leq$0.5%; 加工精度: 精碾; 垩白度$\leq$5.0, 品尝评分值$\geq$80 分, 直链淀粉含量 13.0%~22.0%, 水分含量$\leq$14.5%, 不完善粒含量$\leq$3.0%; 杂质限量总量$\leq$0.25%, 其中无机杂质含量$\leq$0.02%; 黄粒米含量$\leq$0.5%; 互混率$\leq$5.0%; 色泽、气味: 正常。 三级: 碎米总量$\leq$15.0%, 其中小碎米含量$\leq$1.0%; 加工精度: 适碾; 垩白度$\leq$8.0, 品尝评分值$\geq$70 分, 直链淀粉含量 13.0%~22.0%, 水分含量$\leq$14.5%, 不完善粒含量$\leq$3.0%; 杂质限量总量$\leq$0.25%, 其中无机杂质含量$\leq$0.02%;

	黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 （2）粳米： 一级：碎米总量$\leq 5.0\%$，其中小碎米含量$\leq 0.1\%$；加工精度：精碾；垩白度≤ 2.0，品尝评分值≥ 90分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 20.0\%$，水分含量$\leq 15.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 二级：碎米总量$\leq 7.5\%$，其中小碎米含量$\leq 0.3\%$；加工精度：精碾；垩白度≤ 4.0，品尝评分值≥ 80分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 20.0\%$，水分含量$\leq 15.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 三级：碎米总量$\leq 10.0\%$，其中小碎米含量$\leq 0.5\%$；加工精度：适碾；垩白度≤ 6.0，品尝评分值≥ 70分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 20.0\%$，水分含量$\leq 15.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 （3）籼米： 一级籼米：碎米总量$\leq 15.0\%$，其中小碎米含量$\leq 1.0\%$；加工精度：精碾；不完善粒含量$\leq 3.0\%$；水分含量$\leq 14.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 二级籼米：碎米总量$\leq 20.0\%$，其中小碎米含量$\leq 1.5\%$；加工精度：精碾；不完善粒含量4.0%；水分含量$\leq 14.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 三级籼米：碎米总量$\leq 30.0\%$，其中小碎米含量$\leq 2.0\%$；加工精度：适碾；不完善粒含量$\leq 6.0\%$；水分含量$\leq 14.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 （4）籼糯米： 一级籼糯米：碎米总量$\leq 15.0\%$，其中小碎米含量2.0%；加工精度：精碾；不完善粒含量$\leq 4.0\%$；水分含量$\leq 14.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含
--	--

		量≤1.0%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。 二级粳糯米：碎米总量≤25.0%，其中小碎米含量 2.5%；加工精度：适碾；不完善粒含量≤6.0%；水分含量≤14.5%；杂质总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤1.0%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。 （5）粳糯米： 一级粳糯米：碎米总量≤10.0%，其中小碎米含量≤1.5%；加工精度：精碾；不完善粒含量≤4.0%；水分含量≤15.5%；杂质总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤1.0%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。 二级粳糯米：碎米总量≤15.0%，其中小碎米含量≤2.0%；加工精度：适碾；不完善粒含量≤6.0%；水分含量≤15.5%；杂质总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤1.0%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。 3.具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质等； 4.产品标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二。 （二）配送频率：按采购人需求配送。
11	食用油类	（一）包括但不限于菜籽油、玉米油、大豆油等。 （二）质量要求：必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准，有 SC 食品生产许可证编号。 1.外包装完好，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。 2.不得混有其他食用油或非食用油。 （三）配送频率：按采购人需求配送。

1.4 预算金额

01 分标：支队食堂食材配送政府采购项目，合同估算价¥600000.00 元/年。

02 分标：老大队食堂食材配送政府采购项目，合同估算价¥720000.00 元/年。

1.5 配送地点（联系人）、订单方式、配送时间、运输方式

1.5.1 配送地点：采购人指定地点

01 分标:支队食堂(贺州市八达西路 368 号), 联系人:何警官, 18677497879

02 分标:老大队食堂(贺州市八达中路 48 号), 联系人:莫先生, 18207845927

1.5.2 订单方式

中标供应商经采购人认可的下单方式, 电子版或纸质版配送单据必须做到保存一年。采购人需在送货前一天下午 6:00 之前, 使用双方约定的方式向中标供应商下订单, 订单内容应包括但不限于品名、规格、数量、配送的时间和其他特殊要求等。中标供应商必须按采购人要求准时将食材送到指定地点。

1.5.3 配送时间

中标供应商每天分两批次(早上 6:30 前、早上 9:00 前)按时、按量、按标准将食材配送到采购人指定地点并需通过采购人的验收, 如迟到 30 分钟以上的(不可抗拒事件外), 采购人收取中标供应商当天货款的 10%作为违约金, 且当天所需的食材采购人在八步城区主要大中型超市(如贺州市泰兴连锁超市、百家福超市、华生超市、中润联华超市等商城超市)自行采购, 采购费用由中标供应商支付; 如系采购人已下单且中标供应商已采购完成的, 采购人要求退单造成中标供应商损失的, 应当由采购人承担货款。

1.5.4 运输方式: 必须采用冷链(恒温保鲜)厢式配送车辆专车专人派送。

2. 合同金额和价格核定

2.1、合同金额

2.1.1 合同金额为实际供货经验收合格的食材总金额。包括食材金额、服务、随配附件、备品备件、工具、运抵指定交货地点的各种费用和售后服务、税金及其它所有成本、费用的总和。

2.1.2 中标供应商必须提供每日配送清单、验收证明、基准单价、食材结算汇总表等材料(含品名、规格标准、数量、金额)核算食材的单价、数量和金额, 经双方核对无异议后按月结算。

2.2、付款方式

2.2.1 本项目无预付款。每个月按实际采购验收数量计算合同款。

2.2.2 根据采购人当月实际验收的各类产品的数量和各项产品核定价计算各项产品当月合同款。合同款计算公式如下(计算公式示例: 如折扣率为 80%, 实际结算价格=核定价 $\times$ 80%(折扣率) $\times$ 菜类当月实际采购验收数量):

- (1) 蔬菜类: 核定价 $\times$ 折扣率 $\times$ 蔬菜类当月实际采购验收数量;
- (2) 肉类: 核定价 $\times$ 折扣率 $\times$ 肉类当月实际采购验收数量;
- (3) 禽蛋类: 核定价 $\times$ 折扣率 $\times$ 禽蛋类当月实际采购验收数量;
- (4) 冻品类: 核定价 $\times$ 折扣率 $\times$ 冻品类当月实际采购验收数量;
- (5) 鲜活水产类: 核定价 $\times$ 折扣率 $\times$ 鲜活水产类当月实际采购验收数量;
- (6) 水果类: 核定价 $\times$ 折扣率 $\times$ 水果类当月实际采购验收数量;
- (7) 豆类、豆制品类: 核定价 $\times$ 折扣率 $\times$ 豆类、豆制品类当月实际采购验收数量;
- (8) 调味品类: 核定价 $\times$ 折扣率 $\times$ 调味品类当月实际采购验收数量;

(9) 湿米粉类:核定价×折扣率×米粉类当月实际采购验收数量;

(10) 大米类:核定价×折扣率×大米类当月实际采购验收数量;

(11) 食用油类:核定价×折扣率×食用油类当月实际采购验收数量;

(12) 其他食品类:核定价×折扣率×其他食品类当月实际采购验收数量。

每月合同总价为: (1) + (2) + (3) + (4) + (5) + (6) + (7) + (8) + (9) + (10) + (11) + (12)

2.2.3 各项产品当月合同款,于次月1日起30个自然日内(如遇节假日顺延),由采购人在收到与中标供应商核对一致的相应月份各项产品验收入库单据、合同款结算明细单与汇总单、请款书和各项产品当月合同款的全额发票及匹配的销售清单等后,依照现行财政纪律、单位内控制度依规办理上述款项支付手续。

2.2.4 满足合同约定支付条件时,采购人在收到发票后10个工作日内将资金支付到合同约定的供应商账户。

2.3、价格核定

2.3.1 中标供应商配送食材价格应当按照“随行就市、保本微利”为原则,如市场价格出现异常波动,中标供应商应当及时告知采购人对应的各食堂工作人员,由双方根据波动期的市场价格核定供应价格。

2.3.2 基准单价的核定:参考八步城区主要大中型超市(如贺州市泰兴连锁超市、百家福超市、华生超市等商城超市、中润联华超市)主要食材当日价格的单价为基准价。参考的超市顺序为:1.贺州市泰兴连锁超市(目前门店最多)、2.百家福超市、3.华生超市、4.中润联华超市等商城超市;如果超市没有同种商品比对,则对比市场上的同种商品价格。供应商价格低于超市基准价格的,以供应商价格为准。

中标供应商应当组建微信群等形式,邀请采购人各食堂工作人员进群,以表格清单形式且附照片、视频等在群内公布价格清单及城区主要大中型超市(如贺州市百家福超市、泰兴购物超市、华生超市、中润联华超市等商城超市)主要食材当日价格,由采购人各食堂管理人员对中标供应商上报的食材价格进行核实,当日食材配送的单价不能高于核定的基准单价。

2.3.3 如采购人食堂工作人员在2日内对中标人上传的食材价格未提出异议,也未作出任何反馈或回应,即为默认,则以中标供应商上报的价格为基准单价进行核算。

3. 合同履行期限

自合同签订之日起一年,即合同期为365日历天。

4. 质量保证

4.1、中标供应商必须严格按国家食品卫生标准要求执行,所配食材、食品均符合《国家食品卫生标准》、《食品卫生法》、《动物检疫法》、ISO9001 质量体系认证、GB/T28001 职业健康安全管理体系认证、ISO14001 环境管理体系认证、ISO22000 食品安全管理体系认证等相关规定,保证卫生安全,应当无毒、无害,具有相应的色、香、味等感官性状。中标供应商必须保证配送的食品具有相关部门

认可的检验合格证书。凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。

4.2、交货时如中标供应商提供的产品发生质量问题，中标供应商实行“包退包换”，并承担由于产品质量问题所发生的一切费用。

4.3、中标供应商应当按照国家有关法律法规、行业标准对所供的食材进行留样备查。

4.4、因质量问题发生争议，由国家和市政府指定的技术单位进行质量鉴定，该鉴定结论是最终鉴定结论。

5. 食材验收要求

5.1、每批次配送的产品数量以采购人所验收的数量为准。

5.2、每批次配送的产品运输、配送过程中造成的损耗，由中标供应商负责及时更换或补充，以达到采购人对该批次配送供货的要求；如在该批次约定交货时间内验收数量无法达到配送供货要求的，按本项目的配送服务要求执行，所产生的一切责任由中标供应商自行承担。

5.3、中标供应商每次的随货的送货清单，经采购人指定管理人员验货后签字确定，清单上注明产品的名称、规格、重量、单价、金额，采购人和中标供应商双方各执一份，以此作为结算时的依据之一。

5.4、中标供应商应保证所有提供的产品必须是合格安全的产品，因产品质量问题食物中毒等事故，由中标供应商承担经济赔偿责任及其他法律责任；对不符合《中华人民共和国食品安全法》有关规定的产品，采购人有权拒绝收货。

5.5、每批次配送的产品验收工作由采购人和中标供应商共同现场实地开展。中标供应商提供的每批次配送的产品，须经过采购人指定管理人员的感官检验、外观检验和试用检验等；验收时，中标供应商所提供的产品在采购人验收入库时如发现以下问题必须及时无条件退换产品：1. 感官品质质量不符合规定要求；2. 有腐败变质现象；3. 有霉变结块现象；4. 超过保质期限；5. 内包装损坏；6. 预包装产品的包装标签内容不充分；7. 未经国家卫生监管部门检验检疫合格的食品原料；8. 其他不符合食品卫生标准和要求的食品等。

5.6、每批次配送的产品经采购人和中标供应商验收合格后，中标供应商所提供的产品虽经采购人抽检验收，但在使用过程中发现产品存在质量问题的，中标供应商应及时无条件给予退换产品。经采购人组织开展本采购项下的服务履约过程动态评价，书面确认中标供应商不能满足本项目所需的产品质量、数量、配送时间及售后服务要求时，采购人经报财政部门后暂停本采购项目所涉及合同，并由中标供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由中标供应商自行负责。

5.7、验收工作的一般程序为：根据产品请购清单的具体要求，对所购配送的产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标等进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。

5.8、依据产品质量监督检验所等相关质量标准，中标供应商提供的产品应根据有关法律法规经过质

量监督管理部门等的有效检验并取得相关合格合规证明的产品，每批次产品提供时应按照采购人要求随时提供产品相关的质量合格证明、产品质量检测合格报告或检疫报告等原件扫描件，其中配送的畜禽肉类必须具有动物检验检疫证明或肉品品质合格证明原件扫描件（以上原件备查）。

5.9、中标供应商每次供货应提供盖章（或签字）的送货单；腐败变质、掺杂掺假、发霉生虫、有害有毒的产品（或产品原料）以及预包装产品无产地、无厂名、无生产日期和保质期或标志不清、超过保质期限的，中标供应商不得配送供货，采购人应当不予接收。

6. 交货期及交货方式

6.1 交货时间：按甲方要求。

6.2 交货方式：根据采购人送货通知的要求，分批及时配送。

6.3 交货地点：甲方指定地点。

7. 付款方式

7.1 本项目无预付款。每个月按实际采购验收数量计算合同款。

7.2 根据采购人当月实际验收的各类产品的数量和各项产品核定价计算各项产品当月合同款。合同款计算公式如下（计算公式示例：如折扣率为 80%，实际结算价格=核定价×80%(折扣率)×菜类当月实际采购验收数量）：

- （1）蔬菜类：核定价×折扣率×蔬菜类当月实际采购验收数量；
- （2）肉类：核定价×折扣率×肉类当月实际采购验收数量；
- （3）禽蛋类：核定价×折扣率×禽蛋类当月实际采购验收数量；
- （4）冻品类：核定价×折扣率×冻品类当月实际采购验收数量；
- （5）鲜活水产类：核定价×折扣率×鲜活水产类当月实际采购验收数量；
- （6）水果类：核定价×折扣率×水果类当月实际采购验收数量；
- （7）豆类、豆制品类：核定价×折扣率×豆类、豆制品类当月实际采购验收数量；
- （8）调味品类：核定价×折扣率×调味品类当月实际采购验收数量；
- （9）湿米粉类：核定价×折扣率×米粉类当月实际采购验收数量；
- （10）大米类：核定价×折扣率×大米类当月实际采购验收数量；
- （11）食用油类：核定价×折扣率×食用油类当月实际采购验收数量；
- （12）其他食品类：核定价×折扣率×其他食品类当月实际采购验收数量。

每月合同总价为：（1）+（2）+（3）+（4）+（5）+（6）+（7）+（8）+（9）+（10）+（11）+（12）

7.3 各项产品当月合同款，于次月 1 日起 30 个自然日内（如遇节假日顺延），由采购人在收到与中标供应商核对一致的相应月份各项产品验收入库单据、合同款结算明细单与汇总单、请款书和各项产品当月合同款的全额发票及匹配的销售清单等后，依照现行财政纪律、单位内控制度依规办理上述款项支付手续。

7.4 满足合同约定支付条件时，采购人在收到发票后 10 个工作日内将资金支付到合同约定的供应商账户。

8. 违约责任

8.1、中标供应商在本项目下的合同履行过程中出现下列情形并经采购人及其业务主管部门书面确认的，采购人可单方面解除本采购项所涉及合同，并由中标供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由中标供应商自行负责；同时采购人有权将有关情况上报政府采购监督管理部门依法依规进行处理。

8.1.1 中标供应商达不到本项目下约定的相关配送要求、承诺等，配送出现问题，影响采购人的接受配送服务单位相关工作、业务正常运转或是形成实际无法履约的；

8.1.2 中标供应商有违反《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国计量法》等现行相关法律、法规的行为，受到相关单位或部门处罚的；

8.1.3 采购人发现中标供应商配送的各项产品存在“以次充好”、产品质量不达标、不符合食用标准的；

8.1.4 采购人发现中标供应商存在擅自将本采购项下配送服务或合同等转包或部分转包给第三方的；

8.1.5. 中标供应商的相关证照被行政主管部门吊销的。

8.2、中标供应商在本项目下的合同履行过程中出现下列情形并经采购人及其业务主管部门书面确认的，采购人与中标供应商除同步采取全部退（换）货措施外，采购人有权要求中标供应商支付本项目采购总预算金额 1% 的违约金，违约金计算方式为按采购人及其业务主管部门书面确认的次数，每个月累计超过 5 次或每季度累计超过 10 次的，采购人可单方面解除本采购项所涉及合同，并由中标供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由成交供应商自行负责：

8.2.1 提供超过保质期的产品；

8.2.2 提供腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常的产品；

8.2.3 提供含有毒、有害物质或者被有毒有害物质污染的产品，或是对人体健康有害的产品；

8.2.4 提供的产品含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过相关限定标准的；

8.2.5 提供不符合相关食品安全标准的产品；

8.2.6 提供法律、法规、规章规定的其他禁止生产经营或者不符合食品安全标准的产品、产品添加剂等；

8.2.7 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

8.2.8 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的产品；

8.2.9 用非食品原料加工或加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

8.2.10 如中标供货商无法配送采购人预定的产品，应及时直接与采购人沟通，确定替代产品，并按时按要求配送到位；若发生不能配送采购人预定产品而又未及时沟通妥善解决的，或是中标供货商所配送产品与采购人预定产品不符等，进而影响到采购人相关工作、业务正常运转的。

8.3、中标供应商在本采购项下的合同履行过程中，采购人或是其业务主管部门对中标供应商服务履约情况按月或季度开展动态评价，书面评价结果为“不合格”且经整改后复评的书面评价结果仍为“不合格”的，采购人暂停本项目所涉及的合同，并由中标供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由成交供应商自行负责。

8.4、中标供应商不能满足本项目下的配送服务要求时或是主动提出中止合同的，中标供应商必须提前两个月书面通知采购人，采购人书面同意后方可中止合同；否则，中标供应商应支付采购人本项目采购总预算金额 5%的违约金。在采购人书面同意中止合同之前，中标供应商应按本项目下的合同持续履约、提供相关配送服务，并由中标供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由成交供应商自行负责。

8.5、中标供应商供货价格应当不高于市场上同类产品市场零售价格，采购人如发现供货价格明显偏离市场价格的，责令中标人限期整改。如中标人拒绝整改或整改不力的，采购人有权终止履行合同。

8.6、其他违约责任从《民法典》处理。

9. 配送要求

9.1、中标供应商应配备“配送专用车”，不允许随意变更，如需变更，须经采购人同意。

9.2、采购人根据实际需要，提前一日与中标供应商确定次日需配送的各项产品清单。清单包括产品名称、送达时间、地点、采购人接收及验收人员名单。

9.3、紧急供货要求：在收到采购人发出紧急配送供货通知后，中标供应商应在与采购人约定的时限内完成当次现场紧急配送供货。

9.4、中标供应商必须按照采购人的接受配送服务单位通知的各项产品配送时间、数量、品种、规格、品质等要求及协定的价格准点配送各项产品到采购人的接受配送服务各单位指定地点，并经上述单位对配送的各项目产品验收合格入库后共同签字确认；不能以任何理由推托、拖延和延误，一经采购人书面上报确认中标供应商配送的食材品种、数量未在规定时间内送达的而影响工作正常运转的，中标供应商应承担相应的经济赔偿，赔偿方式为中标供应商对采购人某个自然日某次配送食材品种、数量未在规定时间内送达的，按对应的配送次数单次赔偿人民币 1000 元计罚赔偿款；每个月累计超过 5 次或每季度累计超过 10 次的，采购人可单方面解除本采购项下所涉及的合同，并由中标供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由成交供应商自行负责。

9.5、配送由中标供应商自行负责，搬运入库进行安全摆放；各项产品包装破损、质量有问题或经采购人验收不合格的，中标供应商必须无条件更换。

10、其他要求

10.1、根据《财政部 国务院扶贫办关于运用政府采购政策支持脱贫攻坚的通知》等相关文件要求，中标供应需配合采购人优先落实在贫困地区农副产品网络销售平台采购农副产品等工作。

10.2、中标供应商具有固定的经营场所，封闭式的操作间、库房；具有符合食品冷冻管理的“冷库”，保证长期稳定的履约所需供货配送能力。（响应文件须提供场所证明材料如为供应商自有产权的需提供产权证明复印件，如为租赁的提供租赁合同复印件及房租费用支付凭证复印件、地平面图、封闭式操作间、库房、冷库实景照片等相关证明材料复印件并加盖供应商公章）

10.3、每批次配送的产品必须按照国家相关检验标准提供有效的检验合格证明，必须按时、按质、按量进行配送供货。

10.4、中标供应商拟投入本项目的“配送专用车”应符合国家年检标准，确保配送过程的安全，配送过程中的任何事故责任及经济损失由成交供应商自行承担；恒温配送车 ≥ 1 辆，冷链车 ≥ 1 辆，并于签订合同后10日内与采购人为拟投入车辆办理专用通行证（如为供应商自有车辆，响应文件中须提供车辆提供行驶证或登记证、彩色照片等相关证明材料原件扫描件；如为租赁车辆，必须提供车辆租赁合同、车辆行驶证或登记证、彩色照片等相关证明材料原件扫描件，采购公告发布之日起租赁期剩余有效期 ≥ 8 个月的）。

10.5、采购单位如果遇到财政资金预算缩减或者无法及时下达等特殊情况，所需采购的食材可能会相应缩减，采购食材费用相对应减少。并且因财政原因暂时无法按时支付服务费用的，视为不可抗力原因。具体支付费用时间以市财政局审批为准。

10.6、中标供应商为履行本项目的配送服务，而从生产加工单位、生产基地、流通经营单位（商店、超市、个体工商户）等采购各项产品的，采购人的接受配送服务单位可要求查验上述生产加工单位、生产基地、流通经营单位（商店、超市、个体工商户）等相关第三方供货商的资质证件，无《食品经营许可证》的生产经营单位、企业（个人）供应的产品不得向采购人的接受配送服务单位配送。

10.7、中标供应商必须遵守《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国计量法》、《动物检疫法》等现行相关法律、法规，严格按国家食品卫生标准要求执行，保证向采购人的接受配送服务单位所提供的配送各项产品质量安全且具有工商、质监部门认可的检验合格证书；凡是《食品安全法》等禁止经营的产品一律不得向采购人的接受配送服务单位配送，严禁配送“三无”、有毒、有害，过期、变质、假冒伪劣等不合格产品。

10.8、合同履行过程中，成交供应商履约验收不力、对出现食品安全责任事故迟报、漏报、处置不当的应承担相应的法律责任。

10.9、中标供应商必须承诺，当采购人有需配送定额快餐时，在接到通知后应在约定的时限内派专人将采购人所需的定额快餐送达指定地点，并保证配送的定额快餐新鲜干净卫生，达到食品安全标准。

11. 合同的修改

在本合同执行过程中，经有好协商，双方同意后，可根据实际情况对本合同条款做适当变更或补充。

12. 争议的解决

有关本合同的一切争议，甲乙双方应友好协商解决。如协商不能解决争议的，则接受行业主管部门、有关技术监督部门的协调或贺州市仲裁委员会的仲裁，或通过法律诉讼解决。

13. 采购人对各食堂负责人代表甲方即贺州市公安局交通管理支队签订本合同，并履行本项目采购人的权利和义务（除特别说明外）。

14. 乙方应当在合同签订后十五日内向甲方提交一份完整的配送方案，经甲方食堂审定后方可执行。

15. 本合同未尽事宜，经双方有好协商，以补充协议的形式加以完善，补充协议与本合同具有同样的法律效力。

16. 合同生效及其它

16.1 《政府采购合同》 应当包含的内容

16.1.1 合同主要条款和项目设备清单；

16.1.2 招标项目需求及说明；

16.1.3 技术规格偏离表及商务响应表；

16.1.4 售后服务承诺；

16.1.5 竞标函和竞标项目设备清单；

16.1.6 中标（成交）通知书等；

16.1.7 保密承诺书；

16.1.8 履约保证金汇款凭证复印件；

16.1.9 法定代表人授权委托书等。

16.2 合同文本需按顺序编制目录，逐页标注连续页码，一式六份。其中，一份合同逐页标注连续页码后，无需装订成册；五份合同文本装订位置必须封边，不允许使用活页夹、拉杆夹、夹条等可能导致合同文本散落或脱页的装订方式。

本合同经甲乙双方签字盖章后生效，一式六份，具有同等法律效力，甲乙双方各二份（可根据实际需要增加），甲方食堂备存二份。

甲方：（盖章）贺州市公安局交通管理支队	乙方：（盖章）
法定代表人：	法定代表人：

或委托代理人：	或委托代理人：
地址：	地址：
电话：	电话：
传真：	传真：
邮编：	邮编：
开户行：	开户行：
账号：	账号：
日期： 年 月 日	日期： 年 月 日

合同经办人：

合同经办人：

附件一：

合同基本条款

一．说明

1.1 合同基本条款是指采购人（以下简称甲方）和中标人（以下简称乙方）应共同遵守的基本原则，并做为双方签约的依据。对于合同的其他条款，双方应本着互谅互让的精神，在谈判中协商解决。

1.2 制订《合同基本条款》的依据是：《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》。

二．产品条款

2.1 甲、乙双方应将招标文件、投标文件中确认的质量标准、数量、交货日期和售后服务内容等作为本条款的基础。

三．产品质量要求及乙方对质量负责条件和期限

3.1 乙方应按招标文件规定的时间向甲方提供保质保量的食材。

3.2 乙方提供的产品应有符合国家标准以及本产品的质量检验证明。

四．质量保证

4.1 乙方应按招标文件及投标文件的采购要求、质量标准向甲方提供新鲜、安全的食材。

4.2 乙方提供食品原材料的质量发生问题，乙方应负责免费更换，更换后需经甲方验收合格，更换所产生的费用由乙方负责。对达不到质量要求的，根据实际情况，经双方协商，可按以下办法处理：

（1）更换：由乙方承担所发生的全部费用。

（2）贬值处理：由甲乙双方协议定价。

（3）退货处理：乙方应退还甲方支付的产品款，同时应承担该产品的直接费用（运输、保险、检验、货款利息及银行手续费等）。

4.3 如在使用过程中发生食品质量问题，乙方在接到甲方通知后按照采购人要求的时间内响应甲方并到达现场处理。

4.4 在质保期内，乙方应对产品出现的质量及安全问题负责处理解决。

4.5 售后服务：按“合同书”约定。

五．验收

5.1 甲方对乙方所交产品依照招标文件上的食品质量要求和国家（产品出产地国家）有关标准进行现场验收并签收。验收不合格的食品原材料需当天及时更换，所产生的费用由乙方自行负责。

5.2 甲方应在货到指定地点之日按“合同书”约定要求验收完毕，并做出验收结果报告。验收时乙方或乙方委托代理方必须到现场。

六．产品包装、发运及运输

6.1 乙方负责产品的包装并将食品原材料安全运送到甲方指定地点，不收取任何费用。

七．交货期及交货方式

7.1 交货时间：按“合同书”约定。

7.2 交货方式：按“合同书”约定。

7.3 交货地点：按“合同书”约定。

八. 付款方式

8.1 本合同以人民币(RMB)付款。付款人为 贺州市公安局交通管理支队 。

8.2 付款方式：按“合同书”约定。

8.3 乙方每次申请付款时必须开具正式税票给甲方。甲方收到正式税票之日起 10 个工作日内支付相应款项。否则甲方支付合同款时间顺延至乙方能够开具正式税票后计算 10 个工作日。

九. 违约责任

9.1 逾期交货或无正当理由拒收的，每天按“合同书”约定支付违约金。

9.2 逾期超过“合同书”约定最长时间仍不能交货的，甲方可解除双方的供货合同，造成甲方损失的，由乙方负责赔偿。

9.3 如发生产品质量问题，乙方接到甲方电话后，按照采购人要求的时间内响应甲方并到达项目现场进行质量问题处理，且在“合同书”约定时间内完成退换处理工作，未能在“合同书”约定时间内完成质保维修原因给甲方造成的损失由乙方承担进行全额赔偿。

9.3 其它未尽事宜，双方签订合同时按《中华人民共和国民法典》议定。

十. 不可抗力事件处理

10.1 在合同有效期限内，任何一方因不可抗力事件导致不能按时履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。由于不可抗力事件导致合同的根本目的不能实现时，一方可解除合同。

10.2 不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

10.3 不可抗力事件延续 120 天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

十一. 仲裁

11.1 双方在履行合同中发生的一切争议，应通过协商解决。如协商不成，按合同事先约定的条款，向项目所在地有管辖权限的人民法院起诉。

十二. 合同生效及其它

12.1 合同经双方法定代表人或委托代理人签字并加盖单位公章后生效。

12.2 合同履行中，如需修改或补充合同内容，由双方协商另签署书面修改或补充协议，并报本级政府采购监督管理部门备案确认后，作为主合同不可分割的一部分。

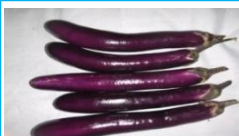
附件：

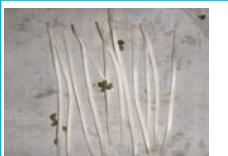
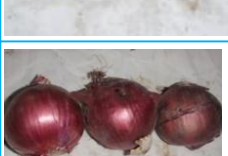
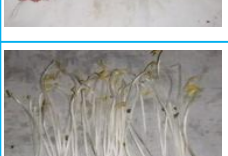
食材验收参考标准

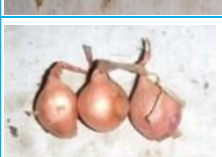
序号	名称、质量、参数详细描述	图片
1	西芹：表面无损伤，无腐坏现象，按压无软感，前部带少许青叶，根部最宽处约为两指并拢宽度，长度约为 36cm 左右，无纤维化	

2	茺菜：无头长度 18cm 左右，连头约 25cm 左右，菜叶翠绿，无黄叶，无腐坏变质现象，无虫害。	
3	韭黄：韭菜嫩芽，叶片无枯萎、腐烂、无绿色，上部为淡黄色，下部为白色，无腐坏现象，无虫害	
4	葱：株高 30~40 厘米，须根白色，假茎部有白色小鳞片。叶片筒状，中空。整体无腐坏现象，无虫害	
5	香芹：主根须约 5 厘米，株高约 30 厘米。叶簇生，深绿色，为三回羽状复叶，叶缘锯齿状，有卷曲皱缩或不卷曲而平坦的板叶形。叶柄长，绿色，无腐坏现象，气味芳香。	
6	韭菜：细叶韭菜：株高 37 厘米。叶片长 27 厘米，叶色淡绿较薄，上部弯垂，品质柔软，纤维较多、香味浓，大叶韭菜：株高 40 厘米。叶片宽厚而硬直，长 30 厘米，宽 1.0 厘米，深绿色，假茎长 10 厘米，横径 0.8 厘米，青白色品质脆嫩，香味较淡。阔叶韭菜：株高 45 厘米。叶片宽厚而柔，深绿色，茎青白色。花茎粗、绿色，基部近方形，无腐坏现象，无虫害，无黄叶。	
7	洋白菜：菜头直径 3cm 左右，长度 20cm 左右，菜叶翠绿，无黄叶，无腐坏变质现象，无虫害。	
8	香菜：高 30-100cm。全株无毛，有强烈香气。根细长，有多数纤细的支根。茎直立，多分枝，有棱纹。叶一至二回羽状，叶柄长 2-8cm；羽片广卵形或扇形半裂，长 1-2cm，宽 1-1.5cm，边缘有钝锯齿、缺刻或深裂；无腐坏现象，无黄叶。	
9	芥菜：无黄叶，无虫害，无腐坏现象，叶面无虫洞。	
10	小白菜：菜叶翠绿，无黄叶，无腐烂变质现象，无虫蛀现象，不烂心，长度约为 25cm 左右。	
11	绍白菜：无黄叶，无腐坏变质现象，无虫害，直径 2.5cm 长度 20cm 左右。	
12	大葱：长度 40cm 左右，前部 1/4 处为青梗，下部为白色，表面无损伤，无腐烂现象，无虫害，直径为 2.5cm 左右。	

13	大白菜：长度 26cm 左右，直径为 15cm 左右，表面无损伤，无腐坏现象，无虫害。	
14	番薯叶：长度 22cm，无腐坏现象，无黄叶，无虫害。	
15	西洋菜：菜叶翠绿，无黄叶，无腐坏变质现象，无虫害。	
16	通菜：菜叶翠绿，无黄叶，无腐坏变质现象，无虫害。	
17	芥兰：菜叶翠绿，无黄叶，无腐坏变质现象，无虫害。	
18	包菜：直径 17cm 左右，表面无损伤，外部有 1-2 片青叶，无腐烂现象，无虫害。	
19	菜心：1 级长度 15cm，菜头直径 2cm，菜叶翠绿，无黄叶，无腐坏变质现象，无虫害。	
20	油麦菜：菜头直径 2cm，左右，菜叶翠绿，无黄叶，无腐坏变质现象，无虫害。	
21	奶白菜：菜叶翠绿，无黄叶，无腐烂变质现象，无虫蛀现象，不烂心。	
22	生菜：菜叶翠绿，无黄叶，无腐烂变质现象，无虫蛀现象。	
23	紫包菜：通体紫色，直径 17cm 左右，表面无损伤，无腐烂现象，无虫害。	

24	木耳菜：长度 15cm，叶液为透明粘液，气味略带木屑味，无腐坏现象，无虫害。	
25	蒜芯：长度 40cm 左右，上部为青绿色有花蕾，下部 1/4 处呈白色，体脆易掐断，无腐坏现象，无虫害。	
26	水东芥：无黄叶，无腐坏变质现象，无虫害，新鲜不老。	
27	茄子：长度 ≥ 15 cm，直径 3cm 左右，一斤 3 条，无花皮。	
28	冬瓜：每个 ≥ 15 斤，表面无腐坏，无虫害，按压无软感，通体翠绿，敲击回声清脆。	
29	青瓜：长度 ≥ 20 cm，宽度 ≥ 3 cm，通体青绿，肉质好，有弹性， 按压无软感，表面无腐坏现象，无虫害。	
30	沙葛：宽度 ≥ 7 cm，无腐坏现象，果肉呈乳白色清脆爽口，按压无软感，无虫害。	
31	红尖椒：长度 8cm 左右，无腐坏现象，无虫害，按压无软感。	
32	青泡椒：长度 8cm 左右，无腐坏现象，无虫害，按压无软感 。	
33	红泡椒：长度 10cm 宽度 4cm 左右，无腐坏现象，无虫害，按压无软感，表面无损伤	
34	指天椒：长度 12cm 左右，表面无腐坏现象，无斑点。	

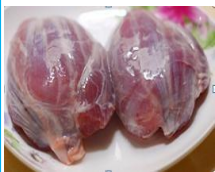
35	青圆椒：直径 $\geq 4\text{cm}$ ，表面无损坏，无腐烂现象，通体翠绿	
36	凉瓜：直径 $\geq 3\text{cm}$ ，长度 $\geq 15\text{cm}$ ，不要太熟，不带虫眼。	
37	湖南辣椒：长度 17cm 左右，无腐坏现象，无虫害，按压无软感， 表面无损伤	
38	去皮莴笋：长度 7cm 左右，无豆荚头，尾部无须，无腐坏起水现象，无异味，不干瘪，捏压水分充足。	
39	银芽：长度 7cm 左右，无豆荚头，尾部无须，无腐坏起水现象， 无异味，不干瘪，捏压水分充足。	
40	黄豆芽：长度 11cm 左右，前端带黄色豆荚，尾部无须，无腐坏起水现象，无异味，不干瘪，捏压水分充足。	
41	白洋葱：宽度 $\geq 5\text{cm}$ ，表皮为浅黄色，无腐坏现象，表皮无损伤， 无异味	
42	土豆：直径 7cm 左右，不长芽，1 斤 3 个，黄皮/红皮，表皮无损伤，无腐坏现象，按压无软感，无虫害	
43	红洋葱：宽度 $\geq 5\text{cm}$ ，表皮微浅红色，无腐坏现象，表皮无损伤， 无异味	
44	绿豆芽：长度 13cm 左右，前端带黄绿色豆荚，尾部有须，无腐坏起水现象，无异味，不干瘪，捏压水分充足	
45	带皮莴笋：长度约为 30cm，颜色翠绿，新鲜，去皮后水分丰富， 菜体有弹性，前端带有青叶。	

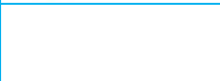
46	白萝卜：长度 $\geq 20\text{cm}$ ，不泡心，不黑心，表皮无损伤，按压无软感，头部带少量青梗	
47	红萝卜：直径 $\leq 8\text{cm}$ 左右，长度 $\geq 15\text{cm}$ ，头部带少许青梗，无腐坏现象，按压无软感，无虫害，表皮无损伤	
48	淮山：根茎略呈圆柱形，弯曲而稍扁，长 $15\sim 30\text{cm}$ ，直径 $1.5\sim 6\text{cm}$ 。表面黄白色或淡黄色，有纵沟及须根痕。体重，质坚实，不易折断，断面白色，粉性，无臭，味淡，微酸，嚼之发粘。也有的呈圆柱形，两端平齐，表面光滑，白色或黄白色。	
49	芋头：直径 $\geq 8\text{cm}$ ，长度 $\geq 15\text{cm}$ ，不带泥，每个1斤左右，无腐坏现象，无异味，无虫害，无软烂现象	
50	粉葛：长度约为 25cm 左右，表面无腐坏现象，无烂心，无异味，不带泥，按压无软感	
51	紫心番薯：长度 15cm 左右，表皮无损坏，无腐坏现象，无烂心，无异味，不带泥，按压无软感	
52	黄心番薯：长度 15cm 左右，表皮无损坏，无腐坏现象，无烂心，无异味，不带泥，按压无软感	
53	小芋头：长度 8cm 左右，表皮无损坏，无腐烂现象，无虫害，不带泥	
54	沙姜：沙姜呈褐色，略带光泽，皮薄肉厚，质脆肉嫩，味辛辣带甜，表皮无损伤，无腐坏现象，不干瘪	
55	蒜头：蒜头大小均匀，蒜皮完整而不开裂，蒜瓣饱满，无干枯与腐烂，蒜身干爽无泥，不带须根，无病虫害，不出芽	
56	红葱头：纺锤形，鳞衣紫红色，肉浅紫白色，干燥无水，表皮无损伤，无腐坏现象，无虫害，果实饱满，不长芽	

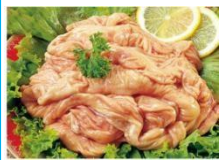
57	荷兰豆: 10cm 左右, 荚果长椭圆形, 长 5—10 厘米, 内有坚纸质衬皮, 青绿色, 表皮无损伤, 无腐坏现象, 无虫害	
58	花菜: 无黑点、无虫、直径 ≥ 10 cm, 果实无损伤, 无腐坏现象, 下部根茎处带青叶数片, 做运输保护用	
59	西兰花: 无黑点、无虫、直径 ≥ 10 cm, 根部长度 ≤ 4 cm	
60	丝瓜: 不老, 表皮不反白, 不起丝, 表皮青绿, 长度 ≥ 27 cm	
61	南瓜: 直径 ≥ 10 cm, 长度 ≥ 25 cm, 每个 6 斤左右	
62	木瓜: 表皮无损伤, 无腐坏现象, 无虫害, 长度约 23cm 左右, 直径约 10cm 左右。	
63	莲藕: 表面无伤烂, 无腐坏现象, 无锈斑, 不干缩, 不断节, 藕节不透	
64	节瓜: 长度约为 17—25cm, 直径 6—9cm, 表皮为青绿色, 表面无损伤, 无斑点, 无腐坏现象, 无虫害	
65	西红柿: 直径 ≥ 3 cm, 不烂, 青色部分不得超过单个总面积的 1/3	
66	云南小瓜: 长度为 15cm 左右, 每个少于 2 斤, 直径 6cm 左右, 无腐坏现象, 按压无软感, 无斑点	

【2】肉类质量标准

序号	名称、质量、参数详细描述	图片
----	--------------	----

1	带皮花肉：肥瘦每层厚度约为 1- 1.5cm，每条五花肉的肥瘦间隔层应大于 3 层带猪皮。肉色呈正常鲜红状，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性无发酸发臭气味，无腐坏变色现象。	
2	去皮五花：肥瘦每层厚度约为 1-1.5cm，不带猪皮。肉色呈正常鲜红状，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性无发酸发臭气味，无腐坏变色现象。	
3	带皮上肉：前上肉外层肥肉约 1cm 左右较后上肉略少，内层为瘦肉，带猪皮。后上肉外层肥肉约 2-5cm 左右较前上肉略多，肉色呈正常鲜红状，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象。	
4	去皮上肉：前上肉外层肥肉约 1cm 左右较后上肉略少，内层为瘦肉，不带猪皮。后上肉外层肥肉约 2-5cm 左右较前上肉略多，肉色呈正常鲜红状，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象。	
5	瘦肉：无肥肉，颜色呈正常鲜红状，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象。	
6	猪蹄：长度为 20-25cm，颜色呈正常鲜红状，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象。	
7	猪大展：有肉膜包裹的，内藏筋，硬度适中，纹路规则。颜色呈正常鲜红状，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象。	
8	梅肉（肉眼、里脊）：圆形长条，形如黄瓜，肉质非常细嫩，颜色呈正常鲜红状，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象。	
9	鲜排骨：肉厚度约为 5mm 左右。颜色呈正常鲜红状。	
10	鲜肋排：肉层厚度约为 3mm 左右。颜色呈正常鲜红状，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象。	
11	扇骨：扇骨位于猪后背，实质为猪肩胛骨，长度约为 25cm 左右，基本不带肉。	

12	猪大骨（筒骨）：骨中带骨髓，一头带有大凹巢，另一端有一小实心圆型骨头，上带脆骨，略带肉，肉层薄，约为 1-2mm	
13	脊骨（龙骨）：左右带锥刺，略带肉，肉层薄	
14	猪头骨：带眼睛，略带肉，带颈骨，长度约为 2cm 左右，不带下颌及牙齿，不带猪鼻及舌头。	
15	鲜猪手：猪前蹄，肉多骨少，呈直形。长度约为 20cm-25cm，带蹄尖。	
16	鲜猪脚：猪肉少量稍多，呈弯形，肉少骨稍多。长度约为 25-30cm，猪肘上部带肉。	
17	圆蹄（猪蹄膀）：部位从猪肘到肩膀部位。颜色呈正常鲜红状，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象。	
18	猪尾：颜色呈正常鲜红状，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，有自然猪肉香味，表面基本无毛，不带尾椎骨。	
19	猪腰：表面有自然皱纹，不发臭，不发黑，颜色呈正常鲜红状，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，有无发酸发臭气味，无腐坏变色现象。	
20	猪心：中间无血，带有≤5cm 的喉管，颜色呈正常鲜红状，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象。	
21	猪肝：表面有自然皱纹，不发臭，不发黑，颜色呈正常鲜红状，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，有自然猪肉香味。	
22	猪俐（猪舌头、口条）：新鲜猪舌头灰白色包膜平滑，无异块和肿块，舌体柔软有弹性，无异味，肉质坚实，无骨，无筋膜、韧带，熟后无纤维质感，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象。	
23	猪横俐（猪连贴）：猪胰腺，表面有自然皱纹，颜色稍暗，不发黑，不发臭，形状为月牙型，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象。	
24	猪肺：猪肺部肉，色红白，不发黑，不发臭，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象。	

25	猪大肠：肠内掏空，中无杂物，肠壁含油约 10%左右，颜色红而偏黄，不发臭，不发黑。	
26	粉肠：外壁带有油膜，肠内含油 10%左右，颜色嫩红，不发黑，不发臭	
27	生肠：外壁带有油膜，肠内含油 10%左右颜色粉红，不发黑，不发臭	
28	猪红（猪血）：颜色鲜红，不发黑，不发臭，固体状，中无杂质	
29	猪肚：表面有自然皱纹，两层，不打水，含油约 10%左右，中无杂物，不腐坏变质，不发臭	
30	带耳头皮：猪头表皮，表面无毛，带猪耳，基本不带肉，颜色为正常表皮颜色，不腐坏变质，不带下颌，不带眼球，不发臭	
31	猪耳：猪的耳朵，富含胶质，表面无毛，颜色为正常表皮颜色，不腐坏变质，不发臭	
32	猪皮：富含胶质，表面无毛，颜色为正常表皮颜色，不腐坏变质，不发臭	
33	牛肉：颜色呈正常鲜红状，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象，水含量不超过 20%，挤压无水溢出。	
34	牛霖（牛后腿肉）：颜色呈正常鲜红状，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象，水含量不超过 5%，挤压无水溢出。	
35	牛柳（牛里脊肉）：圆形长条，形如黄瓜，肉质非常细嫩，颜色呈正常鲜红状，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性无发酸发臭气味，无腐坏变色现象，水含量不超过 5%，挤压无水溢出。	
36	牛展：实质为牛腿部肌肉，有肉膜包裹的，内藏筋，硬度适中，纹路规则。颜色呈正常鲜红状，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象，水含量不超过 5%，挤压无水溢出。	
37	牛腩：牛腹部及靠近牛肋处的松软肌肉，带有筋、肉、油花的肉块。水含量不超过 5%，挤压无水溢出。	

38	牛碎腩（腩边）：牛腩修边后剩余的带有筋、肉、油花的不规则肉块。	
39	牛坑腩：实质为牛排骨上剔除的肉，亦可称为牛五花，表面有肉膜覆盖，韧性较强，呈正常鲜红状，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，有自然肉香味。水含量不超过 20%，挤压无水溢出。	
40	牛骨：不发黑，基本不带肉，不腐坏变质，不发臭。	

【3】禽肉类质量标准

序号	名称及质量验收标准质量描述	图片
1	光鸡：整鸡表皮光滑，新鲜、完整、无内脏，每只 1kg-1.5kg，颜色正常，外表微湿，不沾手，干水。	
2	信都鸡：整鸡表皮光滑，新鲜、完整、无内脏，每只 1kg-1.5kg，颜色正常，外表微湿，不沾手，有三黄鸡的味道，干水。	
3	光鸭：整鸭表皮光滑，新鲜、完整、无内脏，每只 2kg-3kg，颜色正常，外表微湿，不沾手，干水。	
4	番鸭：整鸭表皮光滑，新鲜、完整、无内脏，每只 2kg-3kg，颜色正常，外表微湿，不沾手，有番鸭的味道，干水。	
5	光鹅：整鹅表皮光滑，新鲜、完整、无内脏，每只 3.5kg-4.5kg，颜色正常，外表微湿，不沾手，干水。	
6	竹丝鸡：整鸡表皮光滑，新鲜、完整、无内脏，每只 1kg-1.5kg，颜色正常，外表微湿，不沾手，干水。	
7	白鸭：整鸭表皮光滑，新鲜、完整、无内脏，每只 2kg-3kg，颜色正常，外表微湿，不沾手，干水。	
8	鹧鸪：整只表皮光滑，新鲜、完整、无内脏，每只 300g 左右，颜色正常，外表微湿，不沾手，干水。	

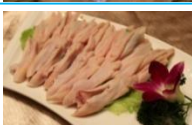
9	湛江鸡：整鸡表皮光滑，新鲜、完整、无内脏，每只 1kg-1.5kg， 颜色正常，外表微湿，不沾手，干水。	
---	--	---

【4】水产类质量标准

序号	名称及验收标准	图片
1	白鳞鱼:鲜活，个体完整，无破损，无僵硬现象，按压有弹性， 每条 1-1.5kg	
2	鲢鱼:鲜活，个体完整，无破损，无僵硬现象，按压有弹性， 背部成青黑色，腹部灰白， 每条 1kg-2kg	
3	鱼头:鳃丝鲜红，截面为腮部以下 2cm 左右，每个 0.5kg 左右	
4	福寿鱼（又名罗非鱼，非洲鲫）:鲜活，无僵硬现象，按压有弹性， 每条 0.5kg-0.75kg，鳞片上覆有冻结的透明的粘液层， 皮肤天然色泽明显。	
5	钳鱼:长度 30cm 左右，鱼背为暗黑色，鱼腹为白色。通体无鳞， 每条约 2kg 左右，按压有弹性，无僵硬现象。	
6	白鲫鱼:鲜活，个体完整，无破损，无僵硬现象，按压有弹性， 每条 0.4-0.5kg	
7	鲈鱼：鱼眼。眼球饱满、凸出角膜透明；鱼鳃。色泽鲜红、鳃丝清晰；鱼鳞。鱼体表面有光泽及清洁透明的粘液，鳞片完整不易脱落且具有海水鱼或淡水鱼固有的气味；肉质。坚实且富弹性，骨肉不分离；	
8	鱿鱼：鲜活，无僵硬现象，按压有弹性， 每条 0.5kg-0.75kg， 鳞片上覆有冻结的透明的粘液层，皮肤天然色泽明	
9	鳊鱼：头较小，头后背部急剧隆起。眶上骨小而薄，呈三角形。口小，前位	
10	鲤鱼：鱼眼。眼球饱满、凸出角膜透明；鱼鳃。色泽鲜红、鳃丝清晰；鱼鳞。鱼体表面有光泽及清洁透明的粘液，鳞片完整不易脱落且具有海水鱼或淡水鱼固有的气味	
11	白鲢鱼：体形侧扁、稍高，呈纺锤形，背部青灰色，两侧及腹部白色。头较大。眼睛位置很低。鳞片细小，无破损，无僵硬现象。	

12	鳊鱼：外形似鲢，侧扁。头部大而宽，头长约为体长的 1/3 鲜活，个体完整，无破损，无僵硬现象，按压有弹性。	
13	鲳鱼：体短而高，极侧扁，略呈菱形。头较小，吻圆，口小，牙细。成鱼腹鳍消失。尾鳍分叉颇深，下叶较长。体银白色，上部微呈青灰色	
14	红三文鱼：体长而侧扁。一般体长 17~25 厘米，体重 150~200 克，冰冻无腐烂，僵硬无解冻现象。	

【5】冻品类质量标准

序号	名称、质量、参数详细描述	图片
1	冻鸡中翅：外观滋润，呈乳白或微黄色；基本无血脉、风干现象，无白、黄绿、紫斑、无冰衣，解冻后与鲜禽特征相同；无腐臭气味。	
2	冻整鸡翅：外观滋润，呈乳白或微黄色；基本无血脉、风干现象，无白、黄绿、紫斑、无冰衣，解冻后与鲜禽特征相同；无腐臭气味。	
3	冻鸡腿：外观滋润，呈乳白或微黄色；基本无血脉、风干现象，无白、黄绿、紫斑、无冰衣，解冻后与鲜禽特征相同；无腐臭气味。	
4	冻鸡脚：交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。	
5	冻鸡亦尖：外观滋润，呈乳白或微黄色；基本无血脉、风干现象，无白、黄绿、紫斑、无冰衣，解冻后与鲜禽特征相同；无腐臭气味。	
6	冻去骨鸭掌：外观滋润，呈乳白或微黄色；基本无血脉、风干现象，无白、黄绿、紫斑、无冰衣，解冻后与鲜禽特征相同；无腐臭气味。	
7	冻鸭掌：外观滋润，呈乳白或微黄色；基本无血脉、风干现象，无白、黄绿、紫斑、无冰衣，解冻后与鲜禽特征相同；无腐臭气味。	
8	冻鸡边：整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，每只不低于 0.5 公斤，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸡的正常气味。	

9	冻鸭边：表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，重约 0.6-1 公斤， 外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。	
10	冻牛肉丸：15 克 / 粒 (500 克约 40 粒). 具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。	
11	方火腿：表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味	
12	冻带鱼：每条不低于 500 克，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起， 鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。	
13	冻仓鱼：每条不低于 200 克，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起， 鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。	
14	冻鱿鱼：每条不低于 200 克. 皮肤天然色泽明显，表面黏液不粘手，无异味。	
15	冻红三条：体长而侧扁。一般体长 17~25 厘米，体重 150~200 克，冰冻无腐烂，僵硬无解冻现象。	
16	冻泥鳅：每条不低于 200 克，无头，无内脏，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。	
17	冻前排：带颈椎及前五条排骨，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。	
10	冻肋排：肉层厚度约为 3mm 左右。颜色呈正常鲜红状，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象。	
11	冻扇骨：扇骨位于猪后背，实质为猪肩胛骨，长度约为 25cm 左右，基本不带肉。	
12	冻猪大骨（筒骨）：骨中带骨髓，一头带有大凹巢，另一端有一小实心圆型骨头，上带脆骨，略带肉，肉层薄，约为 1-2mm	
13	冻脊骨（龙骨）：左右带锥刺，略带肉，肉层薄	

15	冻猪手：猪前蹄，肉多骨少，呈直形。长度约为 20cm-25cm，带蹄尖。	
16	冻猪脚：猪肉少量稍多，呈弯形，肉少骨稍多。长度约为 25-30cm，猪肘上部带肉。	
18	冻猪尾：颜色呈正常鲜红状，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，有自然猪肉香味，表面基本无毛，不带尾椎骨。	
20	冻猪心：中间无血，带有≤5cm 的喉管，颜色呈正常鲜红状，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象。	
22	冻猪俐（猪舌头、口条）：新鲜猪舌头灰白色包膜平滑，无异块和肿块，舌体柔软有弹性，无异味，肉质坚实，无骨，无筋膜、韧带，熟后无纤维质感，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象。	
25	冻猪大肠：肠内掏空，中无杂物，肠壁含油约 10%左右，颜色红而偏黄，不发臭，不发黑。	
28	冻猪红（猪血）：颜色鲜红，不发黑，不发臭，固体状，中无杂质	
29	冻猪肚：表面有自然皱纹，两层，不打水，含油约 10%左右，中无杂物，不腐坏变质，不发臭	
31	冻猪耳：猪的耳朵，富含胶质，表面无毛，颜色为正常表皮颜色，不腐坏变质，不发臭	
33	冻牛肉：颜色呈正常鲜红状，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象，水含量不超过 20%，挤压无水溢出。	
34	冻牛霖（牛后腿肉）：颜色呈正常鲜红状，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象，水含量不超过 5%，挤压无水溢出。	
37	冻牛腩：牛腹部及靠近牛肋处的松软肌肉，带有筋、肉、油花的肉块。水含量不超过 5%，挤压无水溢出。	
38	冻牛碎腩（腩边）：牛腩修边后剩余的带有筋、肉、油花的不规则肉块。	
40	冻牛骨：不发黑，基本不带肉，不腐坏变质，不发臭。	

【6】干货调味品类质量标准

序号	名称、质量、参数详细描述	图片
1	花生：色泽光鲜，颗粒饱满，无发黑，变质，腐烂现象，无虫眼，颗粒大，均匀。	
2	甘草：无虫眼，无腐烂变质现象，色泽光鲜，干爽，不结块，不发黑。	
3	虫草花：无虫眼，无腐烂变质现象，色泽光鲜，干爽，不结块，不发黑。	
4	罗汉果：色泽光鲜，颗粒饱满，无发黑，变质，腐烂现象，无虫眼，能使用率 100%	
5	绿豆：色泽光鲜，颗粒饱满，无发黑，变质，腐烂现象，无虫眼，能使用率 100%	
6	枸杞：无虫眼，无腐烂变质现象，色泽光鲜，干爽，不结块，不发黑。	
7	草果：色泽光鲜，颗粒饱满，无发黑，变质，腐烂现象，无虫眼，能使用率 100%	
8	八角：气味芳香，无硫磺等刺激气味，形状完整	
9	白胡椒粒：色泽光鲜，颗粒饱满，无发黑，变质，腐烂现象，无虫眼，能使用率 100%	
10	花椒：无虫眼，无腐烂变质现象，色泽光鲜，干爽，不结块，不发黑。	
11	辣椒干：无虫眼，无腐烂变质现象，色泽光鲜，干爽，不结块，不发黑。	
12	桂皮：无虫眼，无腐烂变质现象，色泽光鲜，干爽，不结块，不发黑。	

13	白芝麻：无虫眼，无腐烂变质现象，色泽光鲜，干爽，不结块，不发黑。	
14	菜干：无虫眼，无腐烂变质现象，色泽光鲜，干爽，不结块，不发黑。	
15	黑芝麻：无虫眼，无腐烂变质现象，色泽光鲜，干爽，不结块，不发黑。	
16	雪耳：无虫眼，无腐烂变质现象，色泽光鲜，干爽，不结块，不发黑。	
17	眉豆：色泽光鲜，颗粒饱满，无发黑，变质，腐烂现象，无虫眼，能使用率 100%	
18	党参：无虫眼，无腐烂变质现象，色泽光鲜，干爽，不结块，不发黑。	
19	黄豆：色泽光鲜，颗粒饱满，无发黑，变质，腐烂现象，无虫眼，能使用率 100%	
20	冬菇：色泽光鲜，颗粒饱满，无发黑，变质，腐烂现象，无虫眼，能使用率 100%	
21	红枣：色泽光鲜，颗粒饱满，无发黑，变质，腐烂现象，无虫眼，能使用率 100%	
22	蜜枣：色泽光鲜，颗粒饱满，无发黑，变质，腐烂现象，无虫眼，能使用率 100%	
23	生地：色泽光鲜，颗粒饱满，无发黑，变质，腐烂现象，无虫眼，能使用率 100%	
24	红豆：色泽光鲜，颗粒饱满，无发黑，变质，腐烂现象，无虫眼，能使用率 100%	
25	小茴香：无虫眼，无腐烂变质现象，色泽光鲜，干爽，不结块，不发黑。	

26	薏米：色泽光鲜，颗粒饱满，无发黑，变质，腐烂现象，无虫眼，能使用率 100%	
27	辣椒粉：无虫眼，无腐烂变质现象，色泽光鲜，干爽，不结块，不发黑。	
28	辣椒碎：无虫眼，无腐烂变质现象，色泽光鲜，干爽，不结块，不发黑。	
29	剑花：无虫眼，无腐烂变质现象，色泽光鲜，干爽，不结块，不发黑。	
30	孜然：无虫眼，无腐烂变质现象，色泽光鲜，干爽，不结块，不发黑。	
31	无花果：色泽光鲜，颗粒饱满，无发黑，变质，腐烂现象，无虫眼，能使用率 100%	
32	沙参：无虫眼，无腐烂变质现象，色泽光鲜，干爽，不结块，不发黑。	
33	白醋：包装完好无破损，无刺激性气味，色泽透明，无沉淀，无杂物	
34	老抽：色泽红壮乌润，味道咸甜适中，无异味变质现象	
35	老抽：优质老抽酱油呈棕褐色，鲜艳、有光泽，优质酱油滋味鲜美，咸甜适口，味醇厚柔和，没有苦、涩、酸等不良异味和霉味，带有浓厚的酱香和酯香，优质酱油浓度较高，泡沫丰富；优质酱油存放很久摇动瓶子时，酱油仍澄清、无沉淀、无霉花浮膜。	
36	蚝油：味道鲜美，蚝香浓郁，黏稠适度，营养价值高，优质蚝油存放很久摇动瓶子时，酱油仍澄清、无沉淀、无霉花浮膜。	

【7】水果类质量标准

序号	名称及详细描述	图片
1	苹果：同一品种果皮光洁、无伤、无害虫、色泽鲜艳，肉质致密、味正质脆，具有应有的滋味，芳香者为佳，成熟度主要是通过手捏果实，以软硬度适中为好，大小匀称。	
2	香蕉：同品种以果实肥壮，个大皮薄，成熟适度，皮色鲜黄光亮，无病虫害，无伤烂，色味俱为佳，以两手指轻捏果身，富有弹性的成熟适度，皮易剥离，果肉完整，肉色洁白或略透淡黄的为成熟适度。	
3	桃子：以果个大，形状端正，色泽新鲜漂亮的为好，无伤、无害虫，皮薄易剥，肉色白净，粗纤维少，肉质柔软为佳，汁多、味甜、酸少、香浓。	
4	雪梨：果实圆形或扁圆形，顶端基部均高低不平。套袋果果面呈黄白色，果梗较短，皮薄，星点小，锈斑大而密。果肉乳白色、脆、汁液多，石细胞含量少，风味浓甜、爽口、品质上等。	
5	西瓜：果实外皮光滑，呈绿色或黄色，果瓢多汁为红色或黄色，罕见白瓢。	
6	菠萝：菠萝叶子锯齿明显，皮呈黄色。叶子新鲜，无破子，根部无腐烂现象，有清淡的菠萝香味，果肉呈黄色	
7	火龙果：果实呈椭圆形，直径 10-12 厘米，外观为红色或黄色，有绿色圆角三角形的叶状体，白色、红色或黄色果肉，具有黑色种子的水果。火龙果营养丰富、功能独特，味甜，多汁。	
8	橙子：橙子近于球形或卵圆形，果皮包的紧，光滑，难剥离，成熟时淡黄色或橙黄色，果肉白色或粉红色。	
9	荔枝：成熟的果实皮色鲜红或紫红，果肉半透明，柔嫩清脆，香浓多汁。	
10	香瓜：香瓜富有香气，表皮黄色光滑，汁多味甜。	

11	木瓜：果型端正，果面颜色为新鲜的青黄色，果面新鲜，光洁，果表无萎蔫现象，果蒂切口新鲜，个头匀称	
12	柚子：果实巨大，皮厚可达 1 厘米，油胞大，难剥离，成熟时淡黄色或橙黄色，果肉白色或粉红色，种子大而多。	
13	龙眼：果壳黄色，略带青色，为成熟适度，手指捏果，感觉柔软而有弹性，是成熟的特征，剥去果壳，若肉质莹白，容易离核，果核乌黑。	
14	哈密瓜：椭圆形，表皮有大量细裂痕，无压伤，内部果肉黄色，无异味，果蒂和果顶均没有软腐，果顶较老	
15	红提：果表深红色，带粉或不带粉，硬度好，大小较均匀， 1-2 个掉珠，枝条新鲜，无腐烂果，果蒂不腐烂，无水迹点	
16	青提：果表青绿色，带粉或不带粉，硬度好，大小较均匀， 1-2 个掉珠，枝条新鲜，无腐烂果，果蒂不腐烂，无水迹点	
17	水蜜桃：外观呈扁圆形，表皮下部 50%以上为鲜红色，肩部色浅，呈黄绿色至淡红色，较少斑点，无疤痕，碰伤、烂点及脏污；肉质新鲜，有清微香气，不发软，发蔫起皱	
18	杨桃：果体光洁，果棱无损伤，不变色，果体颜色为浅黄绿色	

注：如采购以上标注以外食材的，必须是优质、正规、检验合格的产品。

第七章 “政采贷”政策告知函

各供应商：

欢迎贵公司参与贺州市政府采购活动！

政府采购合同融资是支持中小微企业发展，针对参与政府采购活动的供应商融资难、融资贵问题推出的融资政策。参与政府采购的供应商凭借包括中标（成交）通知书或政府采购合同等在内的相关材料、信息向银行业金融机构申请融资，银行业金融机构依托供应商信用和政府采购信息信誉，为其发放贷款，包括银行业金融机构以供应商的历史中标及履约情况等政府采购信息作为授信参考并发放的贷款。贵公司若成为本次政府采购项目的中标成交供应商，可持政府采购合同等相关材料向金融机构申请贷款，金融机构核实信息，按照双方自愿的原则提供便捷、优惠的贷款服务。

一、“政采贷”操作流程

进入“广西政府采购网”（<http://zfcg.gxzf.gov.cn/>）“办事指南”专栏找到“金融融资”板块，进入“广西政府采购金融服务平台”登录，选择试点银行机构进行合同融资预申请。（详情请按照《贺州市财政局关于进一步推行“政采贷”工作的通知》（贺财采〔2024〕3号）文件执行）

二、承接银行联系方式

1. 中国建设银行贺州分行

中国建设银行贺州分行 总协调人：杨宏毅 职务：公司业务部副总经理 手机号码：18077397188					
序号	金融机构	联系人	职务	手机号码	银行地址
1	中国建设银行贺州分行营业部	刘 雍	客户经理	18778943521	贺州市八步区建设中路 1 号
2	中国建设银行贺州城东支行	刘昭勇	客户经理	18877499257	贺州市八步区平安西路 266 号贺州广场购物中心 1 号楼一层东面
3	中国建设银行贺州城西支行	于丛家	客户经理	15177666737	贺州市八步区八达西路 689 号 1 栋 11 号商铺
4	中国建设银行贺州平桂支行	邱 伟	客户经理	18007840720	贺州市平桂区平桂大道 15 号富旺小区 1 号楼 105 号商铺
5	中国建设银行钟山支行	张文韬	客户经理	13047836009	贺州市钟山县城书香西路南侧
6	中国建设银行富川支行	邓李杰	营业室总经理	18276498401	贺州市富川瑶族自治县富阳镇凤凰路汇龙华府第 13 号楼

7	中国建设银行昭平支行	贝晟延	客户经理	15676427374	贺州市昭平县昭平镇东宁中路 19 号
---	------------	-----	------	-------------	--------------------

2. 广西北部湾银行

广西北部湾银行贺州分行 总协调人：杨政 职务：普惠金融部总经理 手机号码：18978413000					
序号	金融机构	联系人	职务	手机号码	银行地址
1	广西北部湾银行贺州分行	黄剑锐	个人金融部副经理	15507848190	贺州市八步区太白西路 153 号 8 号楼
2	广西北部湾银行贺州市平桂支行	刘乐	公司客户经理	13036871008	贺州市平桂区平桂大道 4 号 3 号楼 103 号商铺
3	广西北部湾银行钟山支行	唐振豪	公司客户经理	18878480702	贺州市钟山县广场西路南侧悦城壹号院 B 区 1#楼 B09-13 号商铺
4	广西北部湾银行富川支行	秦明龙	业务发展部经理	17776119667	贺州市富川瑶族自治县富阳镇凤凰路 121 号
5	广西北部湾银行昭平支行	邱俊豪	综合客户经理	18107842696	贺州市昭平县昭平镇河西东路（江湾一号）101-103 铺面

3. 广西贺州桂东农村合作银行

广西贺州桂东农村合作银行 总协调人：卢士强 职务：授信审批部总经理 手机号码：18077409115					
序号	金融机构	联系人	职务	手机号码	银行地址
1	广西贺州桂东农村合作银行	黄腾	授信审批部审查员	15078333887	贺州市八步区建设东路 6 号
2	广西贺州桂东农村合作银行营业部	刘瑜	营业部副总经理	18007843000	贺州市八步区建设东路 6 号
3	广西贺州桂东农村合作银行八步支行	谢地恩	信贷副行长	18007840168	贺州市八步区八达西路 652-1 号
4	广西贺州桂东农村合作银行平桂支行	古睿	信贷副行长	18007840375	贺州市平桂区平桂大道财政局一楼