



广西伟鹏招标代理有限公司

# 竞争性磋商文件

(全流程电子化评标)

项目名称：来宾市人民警察训练学校食堂运行服务项目

项目编号：LBZC2025-C3-990142-GXWP

采购人：来宾市公安局

采购代理机构：广西伟鹏招标代理有限公司

2025年9月

# 目 录

第一章 竞争性磋商公告 .....	1
第二章 供应商须知 .....	5
第三章 采购需求 .....	21
第四章 评审程序、评审方法和评审标准 .....	53
第五章 响应文件格式 .....	61
第六章 拟定的合同文本 .....	95

# 第一章 竞争性磋商公告

## 广西伟鹏招标代理有限公司

### 关于来宾市人民警察训练学校食堂运行服务项目 (LBZC2025-C3-990142-GXWP) 的竞争性磋商公告

#### 项目概况

来宾市人民警察训练学校食堂运行服务项目 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)竞争性磋商文件，并于 2025 年 10 月 10 日 10 时 00 分(北京时间)前提交响应文件。

#### 一、项目基本情况

项目编号：LBZC2025-C3-990142-GXWP

项目名称：来宾市人民警察训练学校食堂运行服务项目

采购方式：竞争性磋商

预算金额：人民币壹佰叁拾伍万元整（¥1350000.00 元）

最高限价：同预算金额一致

采购需求：来宾市人民警察训练学校食堂运行服务项目 1 项，具体要求详见竞争性磋商文件。

合同签订期：自成交通知书发出之日起 25 日内签订合同。

合同履行期限：自合同签订之日起 12 个月。

本项目是否接受联合体投标：否。

#### 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：专门面向中小企业采购的项目
3. 本项目的特定资格要求：具备有效的《食品经营许可证》。
4. 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得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、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目的其他采购活动。
5. 对在“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn))、中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn))等渠道列入失信被执行人、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，不得参与政府采购活动。

### **三、获取采购文件**

时间：2025年9月24日公告发布之时至2025年9月30日，每天上午00:00至12:00，下午12:00至23:59（北京时间）。

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

方式：网上下载。本项目不发放纸质采购文件，潜在供应商可自行在广西政府采购云平台（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）下载采购文件（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（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）获取的采购文件编制。

售价：0元。

### **四、响应文件提交**

截止时间：2025年10月10日10时00分（北京时间）

地点：广西政府采购云平台

### **五、开启**

时间：2025年10月10日10时00分（北京时间）

地点：广西政府采购云平台

### **六、公告期限**

自本公告发布之日起5个工作日。

### **七、其他补充事宜**

1. 本项目无需缴纳磋商保证金。

2. 网上查询地址

[www.ccgp.gov.cn](http://ggzy.jgswj.gxzf.gov.cn/lbggzy/)（中国政府采购网）、[zfcg.gxzf.gov.cn](https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/)（广西壮族自治区政府采购网）、<http://ggzy.jgswj.gxzf.gov.cn/lbggzy/>全国公共资源交易平台（广西•来宾）。

3. 本项目需要落实的政府采购政策

(1) 政府采购促进中小企业发展。

(2) 政府采购支持采用本国产品的政策。

(3) 强制采购节能产品；优先采购节能产品、环境标志产品。

(4) 政府采购促进残疾人就业政策。

(5) 政府采购支持监狱企业发展。

4. 为配合采购人执行政府采购项目及备案，未入驻广西政府采购云平台的供应商请在获取竞争性磋商文件后登录广西政府采购云平台（网址：<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）进行商家入驻，如在操

作过程中遇到问题或需技术支持，请致电客服热线：95763。

5. 在线投标响应（电子投标）说明：

(1) 本项目通过广西政府采购云平台实行在线投标响应（电子投标），供应商需要先安装“广西政府采购云平台客户端”，并按照本采购文件和广西政府采购云平台的要求，通过“广西政府采购云平台客户端”编制并加密响应文件。供应商未按规定编制并加密的响应文件，广西政府采购云平台将予以拒收。

(2) “广西政府采购云平台客户端”请自行下载并安装（客户端地址：<https://sitecdn.zcycdn.com/zcy-client/bidding-client-new/official/guangxi/GuangXiSetup.exe>）；电子投标具体操作流程参考《政府采购项目电子交易管理操作指南-供应商》；在使用广西政府采购云平台客户端时，建议使用WIN7及以上操作系统，通过广西政府采购云平台参与在线投标时如遇平台技术问题详询95763。

(3) 为确保网上操作合法、有效和安全，供应商应当在开标截止时间前完成在“广西政府采购云平台”的身份认证，确保在电子投标过程中能够对相关数据电文进行加密和使用电子签章。使用“广西政府采购云平台客户端”需要提前申领CA数字证书，申领流程请自行前往相关网站进行查阅（完成CA数字证书办理预计一周左右，建议供应商获取采购文件后立即办理）。

(4) 供应商应当在开标截止时间前，将生成的“电子加密响应文件”上传递交至广西政府采购云平台。响应文件递交截止时间前可以补充、修改或者撤回电子响应文件。补充或者修改电子响应文件的，应当先行撤回原文件，补充、修改后重新传输递交，开标截止时间前未完成传输的，视为撤回响应文件。

(5) 响应文件递交截止时间后，广西政府采购云平台自动提取所有响应文件，各供应商须在提交响应文件截止后30分钟内对上传广西政府采购云平台的响应文件进行解密，所有供应商在规定的解密时限内解密完成或解密时限到后，采购代理机构开启响应文件；供应商超过解密时限的，系统默认自动放弃。

(6) 在供应商提交了电子备份响应文件后，如通过广西政府采购云平台上传递交的电子加密响应文件无法按时解密且备份响应文件无法通过广西政府采购云平台“异常处理”端口处理的视为响应文件撤回，所造成的后果由供应商自行承担。通过广西政府采购云平台上传递交的“电子加密响应文件”已按时解密的，“备份响应文件”自动失效。供应商仅递交备份响应文件的，响应无效。

## 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：来宾市公安局

地 址：来宾市兴宾区翠屏路西 199 号

联系方式：覃警官 0772-4236550

### 2. 采购代理机构信息

名 称：广西伟鹏招标代理有限公司

地 址：来宾市桂中大道东 251 号中汇金融大厦 10 楼

联系方式：黃工 0772-6015228

3. 政府采购监督管理部门：来宾市财政局政府采购监督管理科

联系方式：0772-6015268

4. 项目联系方式

项目联系人：黃工

电 话：0772-6015228

采购人：来宾市公安局

采购代理机构：广西伟鹏招标代理有限公司

2025 年 9 月 24 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：详见竞争性磋商公告
5.1	是否接受联合体竞标：不接受联合体竞标
5.2	联合体竞标要求：无
6.2	<input checked="" type="checkbox"/> 不允许分包
12.1.1	<p><b>资格证明文件</b></p> <p>1. 供应商为法人或者其他组织的提供其营业执照等证明文件（如营业执照或者事业单位法人证书或者执业许可证等）；（必须提供，否则响应文件按无效响应处理）</p> <p>2. 供应商依法缴纳税收的相关材料：（2025年1月]以来任意连续3个月的依法缴纳税收的凭据复印件；依法免税的供应商，必须提供相应文件证明其依法免税。从取得营业执照时间起到投标文件提交截止时间为止不足要求月数的，只需提供从取得营业执照起的依法缴纳税收相应证明文件），或其他未欠税证明材料复印件；（必须提供，否则响应文件按无效响应处理）</p> <p>3. 供应商依法缴纳社会保障资金的相关材料：（2025年1月]以来任意连续3个月的依法缴纳社会保障资金的缴费凭证（专用收据或者社会保险缴纳清单）复印件；依法不需要缴纳社会保障资金的，必须提供相应文件证明不需要缴纳社会保障资金。从成立之日起到响应文件提交截止时间止不足要求月数的只需提供从成立之日起的依法缴纳社会保障资金的相应证明文件]；（必须提供，否则响应文件按无效响应处理）</p> <p>4. 供应商财务状况报告[2024年度财务报表复印件或者银行近期出具的资信证明（2025年以后成立的新公司需提供成立之日起至响应文件提交截止时间前的月报表）]；（必须提供，否则响应文件按无效响应处理）</p> <p>5. 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）</p> <p>6. 竞标声明；（必须提供，否则响应文件按无效响应处理）</p> <p>7. 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）</p> <p>8. 本项目的特定资格要求：供应商具备有效的《食品经营许可证》；（必须提供，否则响应文件按无效响应处理）</p> <p>9. 政府采购项目廉政责任承诺书（必须提供，否则响应文件按无效响应处理）</p>

	<p>10. 安全保密承诺书（必须提供，否则响应文件按无效响应处理）</p> <p>11. 除磋商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。</p> <p><b>注：以上标明“必须提供”的材料属于复印件的扫描件的，必须加盖供应商电子公章，否则响应文件按无效响应处理。</b></p>
12. 1. 2	<p><b>报价文件</b></p> <p>1. 响应函（格式后附）（必须提供，否则响应文件按无效响应处理）</p> <p>2. 磋商报价表（格式后附）（必须提供，否则响应文件按无效响应处理）</p> <p>3. 供应商认为需要提供的其他有关资料。</p> <p><b>注：以上标明“必须提供”的材料，格式中有要求法定代表人或者委托代理人签字的，必须加盖供应商电子签章，否则响应文件按无效响应处理。</b></p>
12. 1. 3	<p><b>商务技术文件</b></p> <p>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）</p> <p>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）；（除自然人竞标外必须提供，否则响应文件按无效响应处理）</p> <p>3. 法定代表人授权委托书及其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）</p> <p>4. 商务条款偏离表（格式后附）；（必须提供，否则响应文件按无效响应处理）</p> <p>5. 项目服务方案(格式自拟)；（必须提供，否则响应文件按无效响应处理）</p> <p>6. 技术需求偏离表（格式后附）；（必须提供，否则响应文件按无效响应处理）</p> <p>7. 项目实施人员一览表（格式后附）；（如有，请提供）</p> <p>8. 供应商认为需要提供的其他有关资料。（如有，请提供）</p> <p><b>注：</b></p> <p>1. 法定代表人授权委托书必须由法定代表人及其委托代理人签字，并加盖供应商电子公章，否则响应文件按无效响应处理。</p> <p>2. 以上标明“必须提供”的材料属于复印件的扫描件的，必须加盖供应商电子公章，否则响应文件按无效响应处理。</p> <p>3. 以上材料未附格式的，由供应商自行拟定。</p>
12. 2	<p>1. 响应文件电子版要求：按照本采购文件“第五章 响应文件格式”编写（第五章未附格式的，由供应商自行拟定），不可涂改并在规定加盖公章处加盖电子公章，否则响应文件按无效响应处理。</p> <p>2. 响应文件电子版密封方式：电子响应文件通过平台有效 CA 加密后在广西政府采购云平台</p>

	投送。
15. 2	1、报价必须包含服务食堂所产生的费用和劳动报酬等有关费用，包括但不限于完成本合同所需的水费、电费、煤气费、设备维护费、服务人员的劳动及社会保险费、人身意外伤害险、劳动报酬、利润以及国家规定的各项补贴、安全防范、预防风险等费用。
16. 2	磋商有效期：自首次响应文件提交截止之日起 <u>60</u> 日。
17. 1	磋商保证金的缴纳方式：详见竞争性磋商公告。 磋商保证金的金额：详见竞争性磋商公告。
20. 1	首次响应文件提交截止时间：详见竞争性磋商公告。 首次响应文件提交地点：详见竞争性磋商公告。 供应商必须在首次响应文件提交截止时间前，将电子响应文件通过平台有效 CA 加密后在广西政府采购云平台投送。 其他文书、文件递交：详见供应商须知正文“三、响应文件的编制 20.4 款”。 备份响应文件：本项目不接受备份响应文件。
24. 1	磋商小组的人数： <u>3</u> 人。
26. 2	负偏离要求：商务条款评审中允许负偏离的条款数为 <u>0</u> 项。 服务需求评审中允许负偏离的条款数为 <u>0</u> 项。 磋商的顺序：系统自动提取的顺序。 参与磋商前，供应商法定代表人或者委托代理人可通过电脑摄像头向磋商小组出示本人有效证件原件[有效证件可以是身份证（含临时身份证明）、机动车驾驶证、社会保障卡或者护照的其中一项]，若参与磋商的委托代理人不是响应文件中授权的委托代理人时，请出示有效的法定代表人授权委托书原件。
28. 1	本项目收取履约保证金，具体规定如下： 履约保证金金额：按合同金额的 <u>2%</u> 收取。 履约保证金提交方式：银行转账、支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的保函等非现金方式。 履约保证金退付方式、时间及条件：签订合同后 7 个工作日内，成交供应商以银行转帐、保函等形式提交至采购人基本账户。履约保证金用于保证成交供应商能够履行合同并完全履约，成交供应商在履约过程中因成交供应商原因造成采购人损失的，相关损失费用从履约保证金中扣除，给甲方造成的损失超过成交供应商提交的履约保证金的数额，采购人有权要求成交供应商继续承担赔偿损失的责任。履约保证金待服务期限满后 7 个工作日内由采购人无息退还给成交供应商。 履约保证金指定账户：

	<p>开户名称: <u>来宾市公安局</u></p> <p>开户银行: <u>工行来宾市迎宾支行</u></p> <p>银行账号: <u>2105473109300007867</u></p> <p><b>备注:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 根据《广西壮族自治区财政厅关于持续优化政府采购营商环境推动高质量发展的通知》(桂财采〔2024〕55号)规定,采购文件要求中标或者成交供应商提交履约保证金的,履约保证金数额不得超过政府采购合同金额的5%,对中小企业收取的履约保证金数额不得超过政府采购合同金额的2%。</li> <li>2. 履约保证金不足额缴纳的,或者金融、担保机构出具的保函额度不足的或者保函有效期低于合同履行期限(即签订采购合同之日起至履行完合同约定的权利及义务之日止)的,不予签订合同。</li> <li>3. 采用金融、担保机构出具的保函的,必须为无条件保函,否则不予签订合同。</li> <li>4. 乙方为联合体的,由联合体任意一方按规定提交的履约保证金,视为有效履约保证金。</li> </ol>																														
29. 1	<p>签订合同携带的证明材料:</p> <p>使用的有效CA证书加盖单位电子公章</p>																														
31. 2	<p>接收质疑函方式:以书面形式。</p> <p>质疑联系部门及联系方式: <u>广西伟鹏招标代理有限公司</u>,联系电话:0772-6015228,通讯地址:来宾市桂中大道东251号中汇金融大厦10楼</p> <p>现场提交质疑办理业务时间(北京时间):上午8时00分到12时00分,下午15时00分到18时00分,业务时间以外、双休日和法定节假日不办理业务。</p>																														
32. 1	<p>1. 采购代理服务费收取标准:</p> <p>按国家发改委发改价格〔2011〕534号文件“招标代理服务”(服务招标)收费标准计算,计算方式如下:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>中标金额</th> <th>费率</th> <th>货物招标</th> <th>服务招标</th> <th>工程招标</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100万元以下</td> <td>1.5%</td> <td>1.5%</td> <td>1.0%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>100~500万元</td> <td>1.1%</td> <td>0.8%</td> <td>0.7%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>500~1000万元</td> <td>0.8%</td> <td>0.45%</td> <td>0.55%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>1000~5000万元</td> <td>0.5%</td> <td>0.25%</td> <td>0.35%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5000万元~1亿元</td> <td>0.25%</td> <td>0.1%</td> <td>0.2%</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	中标金额	费率	货物招标	服务招标	工程招标	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%	
中标金额	费率	货物招标	服务招标	工程招标																											
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：本项目是服务招标采购，代理业务项目金额为 135 万元，计算采购代理收费额如下：

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

$$(135 - 100) \text{ 万元} \times 0.8\% = 0.28 \text{ 万元}$$

$$\text{合计收费} = 1.5 + 0.28 = 1.78 \text{ 万元}$$

本项目的代理服务费按中标金额计算收取，领取成交通知书前，成交供应商应向采购代理机构一次付清代理服务费，否则采购代理机构有权不予以办理。

## 2. 缴纳采购代理服务费账户的信息：

开户名称：广西伟鹏招标代理有限公司

开户银行：中国建设银行股份有限公司来宾河东支行

银行账号：45050110067500000365

33. 1	<p>解释：构成本竞争性磋商文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；除竞争性磋商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）、竞争性磋商公告、供应商须知、采购需求、评审程序、评审方法和评审标准、响应文件格式、拟定的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者约定不一致的，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）与同步更新的竞争性磋商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。</p>
33. 2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本竞争性磋商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，除本竞争性磋商文件有特殊规定外，供应商的财务章、部门章、分公司章、工会章、合同章、竞标/投标专用章、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。</li> <li>2. 供应商为其他组织或者自然人时，本竞争性磋商文件规定的法定代表人指负责人或者自然人。本竞争性磋商文件所称负责人是指参加竞标的其他组织营业执照上的负责人，本竞争性磋商文件所称自然人指参与竞标的自然人本人。</li> <li>3. 本竞争性磋商文件中描述供应商的“签字”是指供应商的法定代表人或者其委托代理人</li> </ol>

亲自在文件规定签署处亲笔写上个人的名字的行为，私章、签字章、印鉴、影印等其他形式均不能代替亲笔签字。

4. 自然人竞标的，竞争性磋商文件规定盖公章处由自然人摁手指指印。

5. 本竞争性磋商文件所称的“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 本项目采购人、采购代理机构、供应商、磋商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》《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》《财政部关于政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法有关问题的补充通知》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 本竞争性磋商文件（以下简称磋商文件）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”是指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。

2.2 “采购代理机构”是指政府采购代理机构（以下简称采购代理机构）是指集中采购机构以外、受采购人委托从事政府采购代理业务的社会中介机构。

2.3 “供应商”是指向采购人提供货物、工程或者服务的法人或者其他组织。

2.4 “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”是指供应商按照本项目竞争性磋商公告规定的方式获取磋商文件、提交响应文件并希望获得标的的行为。

2.6 “响应文件”是指：供应商根据本磋商文件要求，编制包含资格证明、报价商务技术等所有内容的文件。

2.7 “实质性要求”是指磋商文件中已经指明不满足则响应文件按无效响应处理的条款，或者不能负偏离的条款，或者采购需求中带“▲”的条款。

2.8 “正偏离”，是指响应文件对磋商文件“采购需求”中有关条款作出的响应优于条款要求并有利于采购人的情形。

2.9 “负偏离”，是指响应文件对磋商文件“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。

2.10 “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。

2.11 “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。

2.12 “首次报价”是指供应商提交的首次响应文件中的报价。

2.13 “评审价”是指供应商提交的最后报价并经修正（如有）和政策功能价格扣除（如有）后的价格。

### 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**

供应商应承担参与本次采购活动有关的所有费用，包括但不限于获取磋商文件、勘查现场、编制和提交响应文件、参加磋商与应答、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《政府采购促进中小企业发展管理办法》第九条规定，“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 2%-3%的扣除，用扣除后的价格参加评审。组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。”

#### **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。

6.3 按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，依据该办法规定享受扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业。

#### **7. 特别说明**

7.1 如果本磋商文件要求供应商提供资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证等材料的，则供应商所提供的以上材料必须为本供应商所拥有。

7.2 供应商应仔细阅读磋商文件的所有内容，按照磋商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疑似虚假材料，将报监管部门查处；签订合同后发现的，成交供应商须依照《中华人民共和国消费者权益保护法》规定赔偿采购人，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；或者不同供应商报名的 IP 地址一致的；
- (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或者联系人员为同一个人；
- (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) 不同供应商的磋商保证金从同一单位或者个人账户转出。

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、磋商文件

### 8. 磋商文件的构成

- (1) 竞争性磋商公告；
- (2) 供应商须知；
- (3) 采购需求；

(4) 评审程序、评审方法和评审标准；

(5) 响应文件格式；

(6) 拟定的合同文本。

## 9. 供应商的询问

供应商应认真阅读磋商文件的采购需求，如供应商对磋商文件有疑问的，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，以书面形式向采购人、采购代理机构提出。

## 10. 磋商文件的澄清和修改

提交首次响应文件截止之日前，采购人、采购代理机构可以对已发出的磋商文件进行必要的澄清或者修改，澄清或者修改的内容作为磋商文件的组成部分。澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制的，采购人、采购代理机构应当在提交首次响应文件截止时间至少 5 日前，以书面形式通知所有获取磋商文件的供应商，不足 5 日的，应当顺延提交首次响应文件截止时间。澄清或者更正公告在原公告发布媒体上发布，一经发布，视作已以书面形式通知所有潜在供应商、所有获取竞争性磋商文件的潜在供应商，不再另行通知，所有潜在供应商应密切关注原竞争性磋商公告发布媒体，因未能及时获知，由此产生的后果均应自行承担。

# 三、响应文件的编制

## 11. 响应文件的编制原则

供应商必须按照磋商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。响应文件必须对磋商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：详见须知前附表

12.1.2 报价文件：详见须知前附表

12.1.3 商务技术文件：详见须知前附表

12.2 响应文件电子版：详见须知前附表

## 13. 计量单位

磋商文件已有明确规定的，使用磋商文件规定的计量单位；磋商文件没有规定的，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. 竞标的风险

供应商没有按照磋商文件要求提供全部资料，或者供应商没有对磋商文件在各方面作出实质性响应可能导致其响应无效，是供应商应当考虑的风险。

## **15. 竞标报价要求和构成**

15.1 磋商报价应按磋商文件中“磋商报价表”格式填写。

15.2 磋商报价的价格构成见“供应商须知前附表”。

15.3 磋商报价要求

15.3.1 供应商的磋商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) 供应商必须就所磋商的单项内容作唯一报价。

15.3.2 磋商报价（包含首次报价、最后报价）超过所磋商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），其响应文件将作无效处理。

15.3.3 磋商报价（包含首次报价、最后报价）超过分项采购预算金额或者最高限价的（如本项目公布了最高限价），其响应文件将作无效处理。

## **16. 磋商有效期**

16.1 磋商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 磋商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磋商有效期内均保持有效。

## **17. 磋商保证金**

17.1 供应商无需提交磋商保证金。

## **18. 响应文件编制的要求**

18.1 各供应商在编制响应文件时请按照磋商文件“第五章 响应文件格式”规定的格式进行，混乱的编排导致响应文件被误读或磋商小组查找不到有效文件是供应商的风险。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、报价分别编制，商务技术文件合并编制，本磋商只接受电子版响应文件，要求见本章“12.2 响应文件电子版要求”。

18.3 响应文件须由供应商在“第五章 响应文件格式”规定位置进行签署、盖章，否则其响应文件按无效响应处理。骑缝盖公章不视为在规定位置盖章。

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）及电子公章一致，

否则其响应文件按无效响应处理。

18.5 响应文件应避免涂改、行间插字或者删除，否则其响应文件按无效响应处理。

## 19. 响应文件的密封和标记

19.1 供应商进行电子交易应安装客户端软件—“广西政府采购云平台客户端”，并按照磋商文件和电子交易平台的要求编制并加密响应文件。供应商未按规定加密的响应文件，电子交易平台将拒收并提示。

19.2 使用“广西政府采购云平台客户端”需要提前申领 CA 数字证书，申领流程见该项目采购公告附件。

19.3 为确保网上操作合法、有效和安全，供应商应当在响应文件提交截止时间前完成在“广西政府采购云平台”的身份认证，确保在电子交易过程中能够对相关数据电文进行加密和使用电子签名。

## 20. 响应文件的提交

20.1 供应商必须在“供应商须知前附表”规定的时间和地点提交响应文件。

20.2 在响应文件提交截止时间以后，不能补充、修改响应文件。

20.3 在提交“最后报价”后，供应商不能退出谈判。

20.4 电子交易平台收到响应文件，将妥善保存并即时向供应商发出确认回执通知。在响应文件提交截止时间前，除供应商补充、修改或者撤回响应文件外，任何单位和个人不得解密或提取响应文件。

20.5 采购机构不可视情况延长提交响应文件的截止时间。

20.6 备份响应文件。详见在“供应商须知前附表 20.1”。

## 21. 首次响应文件的补充、修改与撤回

详见“供应商须知前附表”。

## 22. 首次响应文件的退回

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 家时电子响应文件由代理机构在广西政府采购云平台操作退回，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。

## 23. 截止时间后的撤回

供应商在首次响应文件提交截止时间后向采购人、采购代理机构书面申请撤回响应文件的，其磋商无效。

# 四、评审及磋商

## 24. 磋商小组成立

24.1 磋商小组由评审专家共 3 人（含 3 人）以上单数组成，具体人数见“供应商须知前附表”，其中评审专家人数不得少于磋商小组成员总数的 2/3，采购人代表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。

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。市场竞争不充分的科研项目，以及需要扶持的科技成果转化项目，以及情况特殊、通过随机方式难以确定合适的评审专家的项目，经主管预算单位同意，可以自行选定评审专家。

## 25. 首次响应文件的开启

25.1 首次响应文件由磋商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。

## 26. 评审程序、评审方法和评审标准

26.1 本项目的评审方法为综合评分法。

26.2 磋商小组按照“第四章 评审程序、评审方法和评审标准”规定的方法、评审因素、标准和程序对响应文件进行评审。

## 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，从评审报告提出的成交候选供应商中，按照排序由高到低的原则确定成交供应商，也可以书面授权磋商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序第一的供应商为成交供应商。

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《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，并依法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，采购人可以依法确定排名第三的成交候选人为成交供应商，以此类推。以上信息查询记录及相关证据与磋商文件一并保存。

27.3 采购人、采购代理机构认为供应商对采购过程、成交结果提出的质疑成立且影响或者可能影响成交结果的，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。

27.4 排名第一的成交候选人放弃成交、因不可抗力提出不能履行合同，采购人可以按照评审报告推荐的成交候选人名单排序，依法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。

## 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，采购人可以按照评审报告推荐的成交候选人名单

排序，依法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。

28.2 签订合同后，如成交供应商不按双方签订的合同规定履约，则没收其全部履约保证金，履约保证金不足以赔偿损失的，按实际损失赔偿。

28.3 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行承担。

## 29. 签订合同

29.1 成交供应商在收到成交通知书后，应当在签订合同时向采购人出示相关证明材料，具体内容详见“供应商须知前附表”，经采购人核验合格后方可签订合同。

29.2 签订合同时间：按成交通知书规定的时间与采购人签订政府采购合同。

29.3 成交供应商拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评审报告推荐的成交候选人名单排序，依法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合同项重新开展的采购活动。

## 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。

31.2 供应商认为磋商文件、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) 对可以质疑的磋商文件提出质疑的，为收到磋商文件之日或者竞争性磋商公告期限届满之日；
- (2) 对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；
- (3) 对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：

(一) 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。

(二) 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 投诉的权利。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 采购代理服务费收费标准及缴纳账户详见“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缴纳采购代理服务费。

32.2 代理服务费收费标准：

代理服务收费标准

费率 中标金额	货物招标	服务招标	工程招标
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: 本项目是服务招标采购, 代理业务项目金额为 135 万元, 计算采购代理收费额如下:

$$100 \text{ 万元} \times 1. 5\% = 1. 5 \text{ 万元}$$

$$(135 - 100) \text{ 万元} \times 0. 8\% = 0. 28 \text{ 万元}$$

$$\text{合计收费} = 1. 5 + 0. 28 = 1. 78 \text{ 万元}$$

### 33. 需要补充的其他内容

33. 1 本磋商文件解释规则详见“供应商须知前附表”。

33. 2 其他事项详见“供应商须知前附表”。

## 第三章 采购需求

说明：

1. 为落实政府采购政策需满足的要求

(1) 本采购文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46号)的规定。

2. “实质性要求”是指采购文件中已经指明不满足则竞标无效的条款，或者不能负偏离的条款，或者采购需求中带“▲”的条款。
3. 如竞标人竞标产品存在侵犯他人的知识产权或者专利成果行为的，应承担相应法律责任。
4. 本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为： 餐饮业。

## 采购需求一览表

序号	采购服务名称	数量及单位	服务内容及要求
1	来宾市人民警察训练学校食堂运行服务项目	1项	<p><b>一、服务内容</b></p> <p>(1) 民警每日餐标：80元/天，早餐12元/餐，中晚餐各34元/餐。具体分餐如下：</p> <p><b>早餐（自助餐）</b></p> <p>A、肉蛋类: a. 肉类: 鲜猪(牛)肉块、三鲜猪肉、猪(牛)卤肉、猪(牛)肉叉烧、炖猪(牛)肉等(每餐1种, 每间隔5餐轮转一次, 或根据学员意见调整); b. 蛋类(鸡蛋或鸭蛋): 水煮蛋、卤蛋、茶叶蛋、煎蛋等(每餐1至2种, 每间隔1餐轮转一次, 或根据学员意见调整)。</p> <p>B、米食类: a. 米粉(圆、扁两种): 炒粉、三鲜煮粉、桂林米粉、螺蛳粉、老友粉等(每餐1种, 每间隔2餐轮转一次, 或根据学员意见调整); b. 米粥: 白米粥、鲜(猪、牛)肉粥、皮蛋瘦肉芥菜粥(每餐1种, 每间隔1餐轮转一次, 或根据学员意见调整); c. 其他米食品: 发糕、蛋糕、多层次糕、粽子、饼类等(根据传统节日及学员意见供应)。</p> <p>C、面食类: a. 干面食: 粉丝包、莲蓉包、奶黄包、鲜肉包、花卷、馒头、烤包、煎包、饺子、油条等(每餐2种, 每间隔4餐轮转一次, 或根据学员意见调整); b. 水面食: 清水面、猪肉面、鸡肉面、牛肉面等(根据学员意见供应)。</p> <p>D、豆类: 八宝粥、绿豆粥、豆浆等(每餐1至2种, 或根据学员意见调整)</p> <p>E、杂粮类: 红薯、玉米(玉米粥)、芋头、山药蛋或淮山(切成节)、水煮花生等(每餐2种, 每间隔1餐轮转一次, 或根据学员意见调整)。</p> <p>F、小菜类: 炒青菜、葱花、香菜、酸豆角、酸菜或酸炒空心菜、酸笋、凉拌木耳、凉拌榨菜、油炸花生米、炒线椒、炒米椒、辣椒酱、辣椒油陈醋等(每餐酸类、辣类各1种, 每间隔2餐轮转一次, 其他小菜根据学员意见调整)</p> <p>G、水果类: 西瓜、哈密瓜、香瓜、圣女果、红(青)枣、葡萄、苹果、梨子、番桃、柑橘等(每餐2种, 每间隔3餐轮转一次, 或根据季节及学员意见调整)</p> <p>H、饮品: 牛奶(伊利、蒙牛、皇氏等品牌以及自制奶饮品)、奶茶(统一、康师傅等品牌及自制奶、茶饮品)、优酸乳(品牌优酸乳)、自制咖啡饮品(品牌咖啡粉、豆)等(每餐1种, 每间隔2餐轮转一次, 或根据学员意见调整)</p> <p><b>中餐、晚餐（自助餐）</b></p> <p>A、肉蛋类: a. 牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鱼肉、虾肉、海鲜等烹饪菜品(每餐3种, 每间隔3餐轮转一次, 或根据学员意见调整); b. 牛杂、猪杂、鸡杂、鸭杂、鹅杂等烹饪菜品(每餐1种, 每间隔3餐轮转一次); c. 蛋类: 新鲜鸡蛋、鸭蛋等烹饪菜品(每餐1种, 每间隔2餐轮转一次)。</p> <p>B、米面类: a. 粉类(圆、扁两种): 三鲜煮粉、桂林米粉、螺蛳粉、牛肉面、清水肉末面等(七天3餐, 或根据学员意见调整); b. 干食类: 象州香米以上等级米饭、香煎三角麦、煎饺、奶黄包(米饭每餐必配, 香煎三角麦、煎</p>

		<p>饺、奶黄包等每餐 1 种，每间隔 2 餐轮转一次，或根据学员意见调整）； c. 白米粥或白米与黄玉米搭配米粥（根据学员意见供应）。</p> <p>C、豆类：黄豆及豆制品、黑豆、花生等单独烹饪和搭配烹饪的菜品（每餐 1 种，每间隔 2 餐轮转一次，或根据学员意见调整）。</p> <p>D、蔬菜类：季节性新鲜蔬菜、土豆、洋葱、豆角、莲藕、西芹、节瓜、青瓜、丝瓜、水瓜、苦瓜、西红柿、青椒、灯笼椒、线椒、米椒等单独烹饪和搭配烹饪的菜品（季节性新鲜青菜菜品每餐 1 种（不同），其他蔬菜菜品每餐 3 至 4 种，每间隔 2 餐轮转一次，或根据学员意见调整）。</p> <p>E、汤类：猪骨、肉（杂）汤、车螺汤、鱼肉汤、鸡肉或鸡杂汤、鸡（鸭、鹅）红等单独烹饪和搭配烹饪的汤品（每餐 1 种，每间隔 7 餐轮转一次，或根据学员意见调整。）</p> <p>F、水果类：西瓜、哈密瓜、香瓜、圣女果、红（青）枣、葡萄、苹果、梨子、番桃、柑橘等（每餐 2 种，每间隔 3 餐轮转一次，或根据季节及学员意见调整）</p> <p><b>（2）辅警每日餐标：43 元/天，早餐 11 元/餐，中晚餐各 16 元/餐。具体分餐如下：</b></p> <p><b>早餐（自助餐）</b></p> <p>A、肉蛋类：a. 肉类：鲜猪（牛）肉块、三鲜猪肉、猪（牛）卤肉、猪（牛）肉叉烧、炖猪（牛）肉等（每餐 1 种，每间隔 5 餐轮转一次，或根据学员意见调整）； b. 蛋类（鸡蛋或鸭蛋）：水煮蛋、卤蛋、茶叶蛋、煎蛋等（每餐 1 至 2 种，每间隔 1 餐轮转一次，或根据学员意见调整）。</p> <p>B、米食类：a. 米粉（圆、扁两种）：炒粉、三鲜煮粉、桂林米粉、螺蛳粉、老友粉等（每餐 1 种，每间隔 2 餐轮转一次，或根据学员意见调整）； b. 米粥：白米粥、鲜（猪、牛）肉粥、皮蛋瘦肉芥菜粥（每餐 1 种，每间隔 1 餐轮转一次，或根据学员意见调整）； c. 其他米食品：发糕、蛋糕、多层次糕、粽子、饼类等（根据传统节日及学员意见供应）。</p> <p>C、面食类：a. 干面食：粉丝包、莲蓉包、奶黄包、鲜肉包、花卷、馒头、烤包、煎包、饺子、油条等（每餐 2 种，每间隔 4 餐轮转一次，或根据学员意见调整）； b. 水面食：清水面、猪肉面、鸡肉面、牛肉面等（根据学员意见供应）。</p> <p>D、豆类：八宝粥、绿豆粥、豆浆等（每餐 1 至 2 种，或根据学员意见调整）</p> <p>E、杂粮类：红薯、玉米（玉米粥）、芋头、山药蛋或淮山（切成节）、花生等（每餐 2 种，每间隔 1 餐轮转一次，或根据学员意见调整）。</p> <p>F、小菜类：炒青菜、葱花、香菜、酸豆角、酸菜或酸炒空心菜、酸笋、凉拌木耳、凉拌榨菜、油炸花生米、炒线椒、炒米椒、辣椒酱、辣椒油陈醋等（每餐酸类、辣类各 1 种，每间隔 2 餐轮转一次，其他小菜根据学员意见调整）</p> <p>G、水果类：西瓜、哈密瓜、香瓜、圣女果、红（青）枣、葡萄、苹果、梨子、番桃、柑橘等（每餐 2 种，每间隔 2 餐轮转一次，或根据季节及学员意见调整）</p> <p>H、饮品：牛奶（伊利、蒙牛、皇氏等品牌以及自制奶饮品）、奶茶（统一、康师傅等品牌及自制奶、茶饮品）、优酸乳（品牌优酸乳）、自制咖啡饮品（品</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>牌咖啡粉、豆)等(每餐1种,每间隔2餐轮转一次,或根据学员意见调整)</p> <p><b>中餐、晚餐(自助餐)</b></p> <p>A、肉蛋类: a. 牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鱼肉、虾肉、海鲜等烹饪菜品(每餐1种,每间隔3餐轮转一次,或根据学员意见调整); b. 牛杂、猪杂、鸡杂、鸭杂、鹅杂等烹饪菜品(每餐1种,每间隔3餐轮转一次); c. 蛋类: 新鲜鸡蛋、鸭蛋等烹饪菜品(每餐1种,每间隔2餐轮转一次)。</p> <p>B、米面类: a. 粉类(圆、扁两种): 三鲜煮粉、桂林米粉、螺蛳粉、牛肉面、清水肉末面等(七天3餐,或根据学员意见调整); b. 干食类: 象州香米以上等级米饭、香煎三角麦、煎饺、奶黄包(米饭每餐必配,香煎三角麦、煎饺、奶黄包等每餐1种,每间隔2餐轮转一次,或根据学员意见调整); c. 白米粥或白米与黄玉米搭配米粥(根据学员意见供应)。</p> <p>C、豆类: 黄豆及豆制品、黑豆、花生等单独烹饪和搭配烹饪的菜品(每餐1种,每间隔2餐轮转一次,或根据学员意见调整)。</p> <p>D、蔬菜类: 季节性新鲜蔬菜、韭菜、韭黄、土豆、洋葱、豆角、莲藕、西芹、节瓜、青瓜、丝瓜、水瓜、苦瓜、西红柿、青椒、灯笼椒、线椒、米椒等单独烹饪和搭配烹饪的菜品(季节性新鲜青菜菜品每餐1种(不同),其他蔬菜菜品每餐2至3种,每间隔2餐轮转一次,或根据学员意见调整)。</p> <p>E、汤类: 猪骨、肉(杂)汤、车螺汤、鱼肉汤、鸡肉或鸡杂汤、鸡(鸭、鹅)红等单独烹饪和搭配烹饪的汤品(每餐1种,每间隔7餐轮转一次,或根据学员意见调整。)</p> <p>F、水果类: 西瓜、哈密瓜、香瓜、圣女果、红(青)枣、葡萄、苹果、梨子、番桃、柑橘等(每餐1种,每间隔2餐轮转一次,或根据季节以及学员意见调整)</p> <p><b>2. 食材具体要求:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 肉类为当天宰杀的各类食用肉及其加工的肉制品;</li> <li>(2) 新鲜蔬菜必须为当天采摘的蔬菜;</li> <li>(3) 其他蔬菜、配菜必须保质,不得有霉烂、腐烂、变质及臭味的菜类出现;</li> <li>(4) 所有配料必须是品牌配料,不得使用三无产品;</li> <li>(5) 食用油: 自榨花生油应在保质期内有合法来源,其他食用油须为品牌食用油;</li> <li>(6) 不得使用短于保质期四分之一时间的食材。</li> <li>(7) 具体要求详见:附件1。</li> </ul> <p><b>3. 开餐时间的要求</b></p> <p>每日早、中、晚按照学校的要求在规定时间30分钟以内完成180名以上学员、教职员同时用餐供应及服务工作。</p> <p><b>4. 从业人员、卫生及安全要求</b></p> <p><b>(1) 从业人员</b></p> <p>A、从业人员必须经警训学校政审,合格后方可上岗;</p> <p>B、必须持有的“健康证”,整洁着装上岗,做到“三洁白”:工作服洁白,帽子洁白,口罩洁白;</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>C、做到“四勤”：勤理发、勤剪指甲、勤洗漱、勤换衣服；</p> <p>D、做到“五不准”：不准在操作间吸烟，不准随地吐痰，不准用工作服擦汗和穿工作服上厕所，不准戴饰物，不准带病上岗；</p> <p>E、服务人员在岗必须讲究卫生，做到戴口罩，与熟食接触工作或分发食物（品）的人员须戴食品专用手套；</p> <p>F、服务态度端正，礼貌待人；</p> <p>G 严格有关管理规定，离开辖区须报告警训学校，同意后方可离开。</p> <p><b>（2）卫生</b></p> <p>A、室内墙壁清洁无蜘蛛网，门窗清洁无油灰，地表干净无油腻；</p> <p>B、饮用具清洁无污垢，生熟区分开，餐具用餐前须高温消毒，不得使用再生塑料桶（盆）装食品，不用铝制餐具盛熟食；</p> <p>C、工作台、灶面、橱、架、桶盖等无油腻；</p> <p>D、洗碗、洗菜池用后立即清洁，当天使用当天清洁，保持日常清洁；</p> <p>E、保温、保鲜、粉碎、蒸具等设备保持清洁，主、副、调食品分置并堆放整齐，原料、辅料、缸加盖，粮食离地隔墙，有防潮措施。</p> <p><b>（3）安全</b></p> <p>A、饭菜须烧熟煮透，不得提供隔顿隔夜饭菜；</p> <p>B、所有进入食堂的食材或食品须有专人验收，并建立档案记录备查，且能追根溯源；</p> <p>C、加强安全管理，无关工作人员不得进行食堂操作区；</p> <p>D、食堂内落实好防火、防盗、防鼠、防虫、防蚁等工作措施。</p> <p><b>（三）对遵守学校规定的要求</b></p> <p>从业人员必须遵守学校规章制度和有关规定，参照学校教职员进行管理。</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 一、商务要求

报价要求	<p>1、办班期间，采购人向成交人提供民警每人每天 80 元、辅警每人每天 43 元的餐饮费并依据这些餐饮费用按照服务内容为学员提供一日三餐饮食服务，成交人服务食堂的费用在采购人提供的餐饮费中收取；服务食堂的费用包括服务食堂所产生的费用和劳动报酬等有关费用，包括但不限于完成服务食堂所需的食材费、水费、电费、煤气费、设备维护费、服务人员的服装、劳动及社会保险费、人身意外伤害险、劳动报酬、利润以及国家规定的各项补贴、安全防范、预防风险、税费等所有费用。</p> <p>2、本项目总预算金额为 135 万元，由食材采购费用及服务食堂费用构成，其中，服务食堂费用占比不超过 20%。为保障用餐标准，供应商在竞标报价时需明确填写服务食堂费用占比。</p> <p>3、本项目预算金额是根据暂估培训人员数量及天数得出的估算值，实际的结算金额根据实际情况决定，按照供应商竞标报价作为基准值，与预算金额折算成同等优惠率进行计取，即优惠率=供应商竞标报价/预算金额。</p>
服务期限和地点	<p>1. 服务期限：自合同签订之日起 12 个月。</p> <p>2. 服务地点：广西来宾市采购人指定地点。</p>
合同签订期	自成交通知书发出之日起 25 日内。
付款方式	以乙方实际提供的服务和实际采购食材数量核实核算。乙方必须提供详细的物品销售清单与甲方的收货单核对无误后，由乙方按当次结算的金额出具合法有效的发票，当月采

	购的货款于三个月内结清。
<b>售后服务要求</b>	<p>1、规范标准：本项目如有国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范的，应执行相应的标准、规范。如具体采购需求与标准、规范不一致的，高于标准、规范的按具体采购需求执行，低于标准、规范的按标准、规范执行。</p> <p>2、验收条件及标准：符合国家规定的标准、政策和现行技术规范、规程要求。</p> <p>3、供应商必须保证所提供的食品质量安全无害。</p> <p>4 合同履行过程中食品的相关检验检测费用由供应商承担。</p> <p>5、“技术参数要求及服务内容”中未明确的技术指标，均按国家及行业相关规定执行。</p> <p>6、处理问题响应时间：接到采购人处理问题通知后 2 小时内到达采购人指定现场，6 小时内提出解决方案，1 个工作日内完成问题处理。</p> <p>7、供应商须在竞争性磋商响应文件中提供服务承诺书，须包含商务要求所有内容；</p>
<b>其他要求</b>	餐饮服务企业（公司）从业人员的要求：身体健康，按照餐饮服务行业要求在规定的时间内完成健康体检且合格，从业人员还必须符合《劳动法》聘用的要求。
<b>考核、验收标准</b>	<p>▲1、为保证用餐质量标准，本项目食材成交供应商需按扣除服务费后实际餐标进行采购，不得降低配置或弄虚作假，由采购人不定期核查采购单据，如检查不合格的，采购人可责令成交供应商整改或终止合同，并赔偿采购人相应经济损失。</p> <p>2、食堂服务必须符合《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》（GB31654-2021）标准。</p> <p>3、同时还符合成交人与采购人签订的《来宾市人民警察训练学校食堂运行服务项目合同》要求。</p>

## 附件 1:

(一) 米、油、粉、鸡蛋类		
序号	原材料名称	具体要求
1	糯米粉	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 GB/T5508-2011、GB/T5509-2008、GB5009. 268-2016、GB/T5009. 19-2008、GB23200. 8-2016、GB/T5009. 110-2003、GB 5009. 22-2016、GB/T 5009. 220-2008、GB/T 5009. 221-2008 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、在供货时提供产品合格证等材料。</p> <p>3、洁白且具有光泽，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物）；不含杂物（沙石、色素等异物）、无异味、无霉变。</p> <p>4、保质期：应符合国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
2	粘米粉	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 GB/T5508-2011、GB/T5509-2008、GB5009. 268-2016、GB/T5009. 19-2008、GB23200. 8-2016、GB/T5009. 110-2003、GB 5009. 22-2016、GB/T 5009. 220-2008、GB/T 5009. 221-2008 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、在供货时提供产品合格证等材料。</p> <p>3、洁白且具有光泽，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物）无异味、无霉变。</p> <p>4、保质期：应符合国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
3	八宝粥料	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 GB7718-2011 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、在供货时提供产品合格证等材料。</p> <p>3、表皮具有光泽，颗粒饱满，表面光滑、完整，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物），无异味、无霉变。</p> <p>4、保质期：应符合国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
4	糯黄小米	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合国家标准 GB/T13356-2008 要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、在供货时提供产品合格证等材料。</p> <p>3、表皮具有光泽，颗粒饱满，表面光滑、完整，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物），无异味、无霉变。</p> <p>4、保质期：应符合国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
5	大米	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 GB/T1354-2018 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、在供货时提供产品合格证等材料。</p> <p>3、呈清白色或者精白色，具有光泽呈半透明状，大小均匀，颗粒饱满，表面光滑、完整，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物）、无异味、无霉变；净重≤50 斤/袋包装，且封口严密无破损。</p> <p>4、保质期：应符合国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>

6	香米	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 GB/T1354-2018 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、在供货时提供产品合格证等材料。</p> <p>3、呈清白色或者精白色，具有光泽呈半透明状，大小均匀，颗粒饱满，表面光滑、完整，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物）、无异味、无霉变；净重≤50 斤/袋包装，且封口严密无破损。</p> <p>4、保质期：应符合国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
7	切粉	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 DBS45/050-2018、GB2762-2017、Q/PZC0001S-2022 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、在供货时提供产品合格证等材料。</p> <p>3、米粉新鲜，色明亮，有透明感，无斑点，无异味煮熟后，不严重断条，不糊汤，不添加任何非法添加剂，送货时间及时，随时能补充新鲜产品，米粉加工设备先进，符合米粉生产加工要求。</p> <p>4、保质期：当日新鲜生产的米粉，保质期 12 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
8	圆粉	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 DBS45/050-2018、GB2762-2017、Q/PZC0001S-2022 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、在供货时提供产品合格证等材料。</p> <p>3、米粉新鲜色明亮，有透明感，无斑点，无异味煮熟后，不严重断条，不糊汤，不添加任何非法添加剂，送货时间及时，随时能补充新鲜产品，米粉加工设备先进，符合米粉生产加工要求。</p> <p>4、保质期：当日新鲜生产的米粉，保质期 12 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
9	面粉	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 GB/T1355-2021、GB2760-2014、GB2762-2017、GB2763-2021、GB7718-2011、GB28050-2011 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、在供货时提供产品合格证等材料。</p> <p>3、洁白且具有光泽，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物）、无异味、无霉变，适合做面包、糕点、饺子皮、包子、面条、馒头、饼干、蛋糕等。</p> <p>4、保质期：应符合国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
10	白鸡蛋	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 GB/T 39438-2020、GB31650-2019、GB2762-2017 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、在供货时提供产品合格证等材料。</p> <p>3、正常鲜蛋的蛋壳应清洁完整，无裂纹；灯光透视呈微红色，气室小，看不见蛋黄或略见阴影于中心。打开后蛋黄膜不破裂、凸起、完整并带有韧性，蛋黄蛋白分明，颜色鲜艳。</p>

		4、保质期：应符合国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
11	生粉 (木薯生 粉)	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 GB/T29343-2012 及 GB31637-2016 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、在供货时提供产品合格证等材料。 3、颜色洁白，有光泽，颗粒均匀，手感滑爽，干燥无杂质。无虫，不含杂物（沙石、色素等异物）、无异味、无霉变。 4、保质期：应符合国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
12	食用植物调 和油	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 GB2716-2018、GB5009. 236-2016 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、有明显的标签、QS 证号各类标识清楚、生产日期、生产厂家、不允许超量超范围使用添加剂，保质期不少于 90 天和产品合格证，产品符合国家标准规定。 3、在供货时提供产品合格证等材料。 4、保质期：应符合国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
13	古法压榨花 生油	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合国家标准 GB2716-2018、GB5009. 236-2016 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、有明显的标签、QS 证号各类标识清楚、生产日期、生产厂家、不允许超量超范围使用添加剂，保质期不少于 90 天和产品合格证，产品符合国家标准规定。 3、在供货时提供产品合格证等材料。 4、保质期：应符合国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。

## （二）鲜猪肉、牛肉类

序号	原材料名称	具体要求
1	瘦肉	1、质量指标：有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料，在供货时提供，符合食品安全国家标准要求。 2、具有其固有的正常颜色，表皮白净、毛少或无毛；肉呈鲜红色或玫瑰红色，无多余脂肪；无泥污，无血污，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫；具有其固有的正常气味，猪肉微腥，无臭味、腊味等异味；指压后凹陷，能恢复原状。 3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施，必须每天清洗、消毒，无污垢，保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。 4、保质期：当日新鲜宰杀肉，保质期 12 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
2	五花肉	1、质量指标：有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料，在供货时提供，符合食品安全国家标准要求。 2、具有其固有的正常颜色，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白；无泥污，无血污，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等

		<p>小颗粒灰白色寄生虫；具有其固有的正常气味，猪肉微腥，无臭味、腊昧等异味；指压后凹陷，能恢复原状。</p> <p>3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施，必须每天清洗、消毒，无污垢，保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。</p> <p>4、保质期：当日新鲜宰杀肉，保质期12小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
3	猪面肉	<p>1、质量指标：有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出县境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料，在供货时提供，符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按标准部位分割，具有其固有的正常颜色，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白；无泥污，无血污，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫；具有其固有的正常气味，猪肉微腥，无臭味、腊昧等异味；指压后凹陷，能恢复原状。</p> <p>3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施，必须每天清洗、消毒，无污垢，保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。</p> <p>4、保质期：当日新鲜宰杀肉，保质期12小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
4	排骨	<p>1、质量指标：有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出县境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料，在供货时提供，符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按标准部位分割，具有其固有的正常颜色，肌肉红色均匀，有光泽；带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实、完整，不得剔除，骨肉不分离。</p> <p>3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施，必须每天清洗、消毒，无污垢，保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。</p> <p>4、保质期：当日新鲜宰杀肉，保质期12小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
5	猪粉肠	<p>1、质量指标：有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出县境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料，在供货时提供，符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按标准部位分割，乳白色，稍软，略带坚韧，外形完整，无变质异味，无炎症溃疡、瘀血、充血、水肿及其他病理现象。</p> <p>3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施，必须每天清洗、消毒，无污垢，保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。</p> <p>4、保质期：当日新鲜宰杀肉，保质期12小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
6	猪大肠	<p>1、质量指标：有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出县境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料，在供货时提供，符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按标准部位分割，乳白色，稍软，略带坚韧，外形完整，无变质异味，无炎症溃疡、瘀血、充血、水肿及其他病理现象，无肠头毛圈，脂肪内容物。</p>

		<p>3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施,必须每天清洗、消毒,无污垢,保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。</p> <p>4、保质期: 当日新鲜宰杀肉,保质期 12 小时,剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
7	猪脚	<p>1、质量指标: 有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料,在供货时提供,符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按标准部位分割,品质新鲜,去蹄壳,不带蹄筋,无毛、趾间黑垢,无松香。</p> <p>3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施,必须每天清洗、消毒,无污垢,保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。</p> <p>4、保质期: 当日新鲜宰杀肉,保质期 12 小时,剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
8	猪肝	<p>1、质量指标: 有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料,在供货时提供,符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按标准部位分割,红褐色或棕黄色,有光泽,湿润,略有弹性,组织结实微密,肝叶完整,无脂肪,胆囊、粗输、胆管、无寄生虫、炎症水泡、薄膜,无胆汁污染,微有鱼腥味。</p> <p>3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施,必须每天清洗、消毒,无污垢,保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。</p> <p>4、保质期: 当日新鲜宰杀肉,保质期 12 小时,剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
9	猪头皮	<p>1、质量指标: 有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料,在供货时提供,符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按标准部位分割,具有其固有的正常颜色,无泥污,无血污,放血状况良好,无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫。</p> <p>3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施,必须每天清洗、消毒,无污垢,保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。</p> <p>4、保质期: 当日新鲜宰杀肉,保质期 12 小时,剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>

10	猪筒骨	<p>1、质量指标：有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出县境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料，在供货时提供，符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按标准部位分割，腿骨，圆管形，浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉。</p> <p>3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施，必须每天清洗、消毒，无污垢，保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。</p> <p>4、保质期：当日新鲜宰杀肉，保质期12小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
11	牛腩	<p>1、质量指标：有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出县境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料，在供货时提供，符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按标准部位分割，肉质韧性大，肉块扁平，其肉中有筋，肌肉间脂肪明显。</p> <p>3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施，必须每天清洗、消毒，无污垢，保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。</p> <p>4、保质期：当日新鲜宰杀肉，保质期12小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
12	牛肉	<p>1、质量指标：有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出县境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料，在供货时提供，符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按标准部位分割，肉色深红，肉质有弹性，指压凹陷部分会立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极少渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色；无寄生虫，无注水。</p> <p>3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施，必须每天清洗、消毒，无污垢，保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。</p> <p>4、保质期：当日新鲜宰杀肉，保质期12小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
13	猪俐	<p>1、质量指标：有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出县境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料，在供货时提供，符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按标准部位分割，取自猪的舌部，品质新鲜，外形完整，无根附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪、无病伤，无异物。</p> <p>3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施，必须每天清洗、消毒，无污垢，保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。</p> <p>4、保质期：当日新鲜宰杀肉，保质期12小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
14	沙骨	<p>1、质量指标：有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出县境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料，在供货时提供，符合食品安全国家标准要求。</p>

		<p>2、按标准部位分割，色泽鲜艳，剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油，无太多碎渣。</p> <p>3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施，必须每天清洗、消毒，无污垢，保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。</p> <p>4、保质期：当日新鲜宰杀肉，保质期12小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
15	猪肚	<p>1、质量指标：有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出县境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料，在供货时提供，符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按标准部位分割，乳白色，组织结实，无异味，外形完整，无溃疡及其他病变现象，无内容物，黏膜，脂肪，无瘀血肠头毛圈。</p> <p>3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施，必须每天清洗、消毒，无污垢，保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。</p> <p>4、保质期：当日新鲜宰杀肉，保质期12小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
16	牛排	<p>1、质量指标：有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出县境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料，在供货时提供，符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按标准部位分割，具有其固有的正常颜色，肌肉红色均匀，有光泽；排骨带少量肉，不带肥油，厚实、完整，不得剔除，骨肉不分离。</p> <p>3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施，必须每天清洗、消毒，无污垢，保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。</p> <p>4、保质期：当日新鲜宰杀肉，保质期12小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
17	牛百叶	<p>1、质量指标：有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出县境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料，在供货时提供，符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按标准部位分割，色白略带浅黄，粘液较多，有弹性，组织坚实，无硬块，无硬粒，无腐败味。</p> <p>3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施，必须每天清洗、消毒，无污垢，保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。</p> <p>4、保质期：当日新鲜宰杀肉，保质期12小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
18	猪尾骨	<p>1、质量指标：有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出县境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料，在供货时提供，符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按标准部位分割，取自健康猪只的猪尾，平行于尾根部切下猪尾，尾根肉不能太大，尾根肉2-3cm，修净猪毛；品质新鲜，去毛洁净，不带毛根或绒毛；品质新鲜，去</p>

		<p>毛洁净，不带毛根或绒毛。</p> <p>3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施，必须每天清洗、消毒，无污垢，保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。</p> <p>4、保质期：当日新鲜宰杀肉，保质期12小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
19	猪血	<p>1、质量指标：有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供；卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、暗红色，有稀疏小孔，质地软嫩，无臭味。</p> <p>3、保质期：当日新鲜宰杀，保质期12小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>

### (三) 鲜鸡肉、鸭肉类

序号	原材料名称	具体要求
1	土鸭	<p>1、质量指标：有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供；卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、新鲜的家禽肉肌肉色泽呈淡黄红色，肌肉有弹性且结实，无腥臭味、不黏滑、皮肤光滑。骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质不佳。凡出现肉淤血、骨折、露骨、脱皮等现象拒收货。鸭肉皮色泽略呈肉白色，大腿内侧用刀切开后无明显水迹。</p> <p>3、保质期：当日新鲜宰杀，保质期12小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
2	带皮鸭脚	<p>1、质量指标：有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供；卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、带皮，外表色泽正常、有光泽；外形完整，无断骨，脚垫上无黑斑或黄斑，无血污、血水。</p> <p>3、保质期：当日新鲜宰杀，保质期12小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
3	鸭肾	<p>1、质量指标：有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供；卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、色泽正常，有光泽，略有弹性，组织结实，外形完整，无脂肪和肾外膜，无炎症浓肿等病变，无异臭，无杂质。</p> <p>3、保质期：当日新鲜宰杀，保质期12小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
4	土鸡	<p>1、质量指标：有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供；卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、新鲜的家禽肉肌肉色泽呈淡黄红色，肌肉有弹性且结实，无腥臭味、不黏滑、皮肤光滑。骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质不佳。凡出现肉淤血、骨折、露骨、脱皮等现象拒收货。大小符合要求，鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、呈淡黄、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，</p>

		具有鲜鸡肉的正常气味。淤血斑无或极少、无打水症状。 3、保质期：当日新鲜宰杀，保质期 12 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
5	鸡腿	1、质量指标：有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供；卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、肉色有光泽；大小均匀、无血污、无骨折和破皮、无鸡毛；有弹性，无异味。 3、保质期：当日新鲜宰杀，保质期 12 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
6	鸡肾	1、质量指标：有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供；卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、色泽正常，有光泽，略有弹性，组织结实，外形完整，无脂肪和肾外膜，无炎症浓肿等病变，无异臭，无杂质。 3、保质期：当日新鲜宰杀，保质期 12 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
7	鸡爪	1、质量指标：有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供；卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、白色或灰白色无黄衣趾壳，外形完整，无断骨，脚垫上无黑斑或黄斑，无血污、血水。 3、保质期：当日新鲜宰杀，保质期 12 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。

#### (四) 冻品、调理半成品、河海鲜类

序号	原材料名称	具体要求
1	鸡中翼、鸡全翼、鱿鱼须、小鸡腿、鸡胸肉、牛百叶、鸡爪、鸭爪等冻制品	冻品具有该商品本身固有的形状外观、气味和色泽，不得存在异味、腐烂、发霉、变色和融化等；商品无化冻或复冻现象。冷冻肉类无血水、无化冻；冷冻面食类商品质地坚硬、无碎屑；水产类无异味、无化冻；冷冻调理肉类制品允许有溢出的汁液在包装袋内，但肉不能出现化冻现象。产品外包装完好，无污染、胀包、破损、开裂等；纸箱包装需棱角分明，无褶皱和潮湿；真空包装的商品外包装需紧贴包装内的产品，不得出现漏气情况；产品标签印刷清晰、整洁、无重影，色彩分明，标签外观平整，粘贴牢固、无皱缩或残损等缺陷；保质期、生产日期可见。
2	泥鳅	1、质量指标：有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、供应商供货时须具备专业的运输工具进行配送。 3、游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚，无嘴烂及其他外表损伤。体色正常，体态完整。 4、保质期：当日新鲜宰杀，保质期 12 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。

3	田鸡	<p>1、质量指标：有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、供应商供货时须具备专业的运输工具进行配送。</p> <p>3、有较强的跳动活力，体色正常，体态完整，头部及体侧有深色不规则的斑纹，背部呈黄绿色略带棕色，有十几行纵向排列的肤棱，腹面白色，也有不规则的斑纹，咽部和胸部还有灰棕色斑；没有异味，没有外伤。</p> <p>4、保质期：当日新鲜宰杀，保质期 12 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
4	大头鱼	<p>1、质量指标：有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供；卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、供应商供货时须具备专业的运输工具进行配送。</p> <p>3、游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚，无嘴烂及其他外表损伤。鱼皮有光泽，眼睛膜有光泽、透明、眼球突出；腹部坚实不膨胀，肝门内部洁净无异常红尾，大小均匀。</p> <p>4、保质期：当日新鲜宰杀，保质期 12 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
5	草鱼	<p>1、质量指标：有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供；卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、供应商供货时须具备专业的运输工具进行配送。</p> <p>3、游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚，无嘴烂及其他外表损伤。鱼皮有光泽，眼睛膜有光泽、透明、眼球突出；腹部坚实不膨胀，肝门内部洁净无异常红尾，大小均匀。</p> <p>4、保质期：当日新鲜宰杀，保质期 12 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
6	鲶鱼	<p>1、质量指标：有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供；卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、供应商供货时须具备专业的运输工具进行配送。</p> <p>3、游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚，无嘴烂及其他外表损伤。鱼皮有光泽，眼睛膜有光泽、透明、眼球突出；腹部坚实不膨胀，肝门内部洁净无异常红尾，大小均匀。</p> <p>4、保质期：当日新鲜宰杀，保质期 12 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
7	鲢鱼	<p>1、质量指标：有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供；卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、供应商供货时须具备专业的运输工具进行配送。</p> <p>3、游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚，无嘴烂及其他外表损伤。鱼皮有光泽，眼睛膜有光泽、透明、眼球突出；腹部坚实不膨胀，肝门内部洁净无异常红尾，大小均匀。</p>

		4、保质期：当日新鲜宰杀，保质期 12 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
8	禾花鱼	<p>1、质量指标：有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供；卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、供应商供货时须具备专业的运输工具进行配送。</p> <p>3、游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚，无嘴烂及其他外表损伤。鱼皮有光泽，眼睛膜有光泽、透明、眼球突出；腹部坚实不膨胀，肝门内部洁净无异常红尾，大小均匀。</p> <p>4、保质期：当日新鲜宰杀，保质期 12 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
9	鱿鱼丝	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 SB/T10379-2012、GB19295-2021、GB2762-2017 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
10	鱿鱼须	<p>1、质量指标：有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供；卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、供应商供货时须具备专业的运输工具进行配送。</p> <p>3、色鲜艳，皮微红，有光泽，多粘液，体形完整，肌肉柔软光滑，有弹性。</p> <p>4、保质期：当日新鲜宰杀，保质期 12 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
11	明虾	<p>1、质量指标：有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供；卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、供应商供货时须具备专业的运输工具进行配送。</p> <p>3、游水快，对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度；虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色。</p> <p>4、保质期：当日新鲜宰杀，保质期 12 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
12	石螺	<p>1、质量指标：有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供；卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、供应商供货时须具备专业的运输工具进行配送。</p> <p>3、肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰发出实响，且响声均匀，在静水中会伸出触角；表面清洁完整，无寄生物，外观完美，有光泽。</p> <p>4、保质期：当日新鲜捕捞，保质期 12 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分</p>

		之二。
13	田螺	<p>1、质量指标：有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供；卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、供应商供货时须具备专业的运输工具进行配送。</p> <p>3、肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰发出实响，且响声均匀，在静水中会伸出触角；表面清洁完整，无寄生物，外观完美，有光泽。</p> <p>4、保质期：当日新鲜捕捞，保质期 12 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>

## (五) 蔬菜、水果类

序号	原材料名称	具体要求
1	生菜、油麦菜、红薯叶、芥菜、本地菜心、小白菜、佛手瓜苗、上海青	<p>1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。</p> <p>2、颜色鲜艳，淡绿，叶子水分充足、脆嫩薄，棵株挺直，叶子无褪色边或褐斑、发黄、干软、卷曲、脱叶。</p> <p>3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。</p>
2	大白菜	<p>1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。</p> <p>2、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。</p> <p>3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。</p>
3	娃娃菜	<p>1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。</p> <p>2、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。</p> <p>3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。</p>
4	秋葵	<p>1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。</p> <p>2、嫩果硬韧、色绿、鲜亮，种粒膨大无老化迹象。</p> <p>3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。</p>
5	空心菜	<p>1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。</p> <p>2、叶薄小翠绿，有光泽，棵株挺直，梗细嫩脆，淡绿色易折断，黄叶、烂叶、锈斑、花蕾、虫洞、腐烂、叶大、棵株软、梗粗老、节上有白色虫头、无蜗牛。</p>

		3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。
6	带皮莴笋	<p>1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。</p> <p>2、带皮，笋形粗壮，条直均匀，叶绿色，茎皮光泽，断面碧绿，叶少，无压伤、裂纹、水锈斑、空心、黄叶、毛根、泥土。</p> <p>3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。</p>
7	西兰花	<p>1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。</p> <p>2、花蕾颜色深绿、功密紧实不散，球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。</p> <p>3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。</p>
8	茄瓜	<p>1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。</p> <p>2、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。</p> <p>3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。</p>
9	南瓜	<p>1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。</p> <p>2、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。</p> <p>4、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。</p>
10	苦瓜	<p>1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。</p> <p>2、表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实，肉质甜脆；表皮无争缩、刀伤、开裂、体软、褐斑、发糠、泥土。</p> <p>3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。</p>
11	丝瓜	<p>1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。</p> <p>2、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。</p> <p>3、保质期：应配送 48 小时内新鲜采摘的蔬菜。</p>
12	节瓜	<p>1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。</p> <p>2、去皮，颜色为淡黄色或奶白色，个大形正，表皮光滑，体硬不软，饱满，无发芽、青斑、萎蔫、腐烂、坑眼多、毛根、泥土、糙皮。</p> <p>3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。</p>
13	冬瓜	1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。

		2、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。 3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。
14	青瓜	1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。 2、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。 3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。
15	红萝卜	1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。 2、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。 3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。
16	白萝卜	1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。 2、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。 3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。
17	豆角	1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。 2、颜色青绿、豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色，完整有清香，无受潮、虫洞、软烂、发黄、发黑、豆粒瘪而小有异味。 3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。
18	黄心红薯	1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。 2、色正，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满无腐烂、破皮、坑眼多、畸形。 3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。
19	大芋头	1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。 2、色正，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满无腐烂、破皮、坑眼多、畸形。 3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。
20	淮山	1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。 2、色正，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满无腐烂、破皮、坑眼多、畸形。 3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。

21	莲藕	<p>1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。</p> <p>2、去表皮颜色白中带黄，藕节肥大，水分充足，肉洁白脆嫩一般为3-4节，无外伤、藕头、断裂、泥土、褐斑、干萎色黄。</p> <p>3、保质期：应配送48小时内新鲜采摘的蔬菜。</p>
22	指天椒	<p>1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。</p> <p>2、色正，有光泽，表面光滑，饱满有一定硬度及弹性，无腐烂、干尖、皱纹、断裂、干软、泥土。</p> <p>3、保质期：应配送24小时内新鲜采摘的蔬菜。</p>
23	青尖椒	<p>1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。</p> <p>2、色正，有光泽，表面光滑，饱满有一定硬度及弹性，无腐烂、干尖、皱纹、断裂、干软、泥土。</p> <p>3、保质期：应配送24小时内新鲜采摘的蔬菜。</p>
24	黄豆芽	<p>1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。</p> <p>2、去皮，颜色为淡黄色或奶白色，个大形正，表皮光滑，体硬不软，饱满，无发芽、青斑、萎蔫、腐烂、坑眼多、毛根、泥土、糙皮。</p> <p>3、保质期：应配送24小时内新鲜采摘的蔬菜。</p>
25	玉米粒	<p>1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。</p> <p>2、金黄色均匀颗粒，无霉变色泽，具有一批玉米固有气味，无砂齿感，无异味，无肉眼可见杂质，无石子，无沙粒。</p> <p>3、保质期：应配送24小时内新鲜采摘的蔬菜。</p>
26	去皮甜玉米棒	<p>1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。</p> <p>2、去皮，金黄色均匀颗粒，无霉变色泽，具有一批玉米固有气味，无砂齿感，无异味，无肉眼可见杂质，无石子，无沙粒。</p> <p>3、保质期：应配送24小时内新鲜采摘的蔬菜。</p>
27	洋葱	<p>1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。</p> <p>2、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。</p> <p>3、保质期：应配送24小时内新鲜采摘的蔬菜。</p>
28	金针菇	<p>1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。</p> <p>2、菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，无发霉、潮湿、粘手、水</p>

		浸、杂质、菌盖边缘裂开、盖柄脱离、色黄、黄斑。 3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。
29	杏鲍菇	1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。 2、菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，无发霉、潮湿、粘手、水浸、杂质、菌盖边缘裂开、盖柄脱离、色黄、黄斑。 3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。
30	鲜香菇	1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。 2、去皮，颜色为淡黄色或奶白色，个大形正，表皮光滑，体硬不软，饱满，无发芽、青斑、萎蔫、腐烂、坑眼多、毛根、泥土、糙皮。 3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。
31	鲜木耳	1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。 2、菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，无发霉、潮湿、粘手、水浸、杂质、菌盖边缘裂开、盖柄脱离、色黄、黄斑。 3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。
32	甜笋	1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。 2、完整清洁，壳肉紧贴、饱满、肉质洁白较嫩，无冰冻、霉烂、风干、刀伤、壳皮卷曲、离肉、有黑斑、根大、肉老。 3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。
33	凤尾菇	1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。 2、菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，无发霉、潮湿、粘手、水浸、杂质、菌盖边缘裂开、盖柄脱离、色黄、黄斑。 3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。
34	西芹	1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。 2、颜色鲜艳，淡绿，叶子水分充足、脆嫩薄，棵株挺直，叶子无褪色边或褐斑、发黄、干软、卷曲、脱叶。 3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。
35	生姜	1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。 2、颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味。 3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。
36	蒜米	1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。

		2、颜色乳白色，剥皮，有蒜香味。 3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。
37	大蒜	1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。 2、颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度，有蒜香味。 3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。
38	香菜	1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。 2、翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水份充足。 3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。
39	沙姜	1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。 2、颜色深黄色，表皮完整，姜体脆硬，姜味浓郁。 3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。
40	西红柿	1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。 2、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，无腐烂、压伤、过软、过硬、斑点、畸形。 3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。
41	小芋头	1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。 2、颜色为红褐色，表皮粗糙，断面肉质洁白，且有紫色斑点，不硬心。 3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。
42	空心菜梗	1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。 2、棵株挺直，梗细嫩脆、淡绿色易折断，棵株约 15 厘米。 3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。
43	红皮土豆	1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。 2、内为颜色为淡黄色或奶白色，个大形正、大小整齐，表皮光滑，体硬不软，饱满。 3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。
44	鲜茶树菇	1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。 2、菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，无发霉、潮湿、粘手、水浸、杂质、菌盖边缘裂开、盖柄脱离、色黄、黄斑。 3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。
45	紫薯	1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品

		中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。 2、紫色色正，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满，无腐烂、破皮、坑眼多、畸形、泥多发软。 3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。
46	海带结	1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。 2、颜色墨绿色，微腥，无肉眼可见的杂质，无石子、沙子，叶无烂洞、破损。 3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的蔬菜。
47	西瓜	1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。 2、颜色淡绿色，有光泽，有一定硬度无弹性，皮薄肉红而甜，瓜形周正，无断裂、划伤、软烂、干皱、畸形。 3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的水果。
48	巨峰葡萄	1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。 2、深紫色皮，果穗完整，新鲜洁净，外形美观，无任何病斑或裂口，无异常的外部水分，无异常气味和滋味，具有适于市场和贮存要求的生理成熟度。 3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的水果。
49	哈密瓜	1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。 2、外观呈椭圆形或圆形，果皮色泽鲜艳，绿色带网纹，无损伤、无病虫害残留物，具有适于市场和贮存要求的生理成熟度。 3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的水果。
50	香蕉	1、质量指标：符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定。 2、外观自然弯曲，果皮黄中带绿或全黄，果面光滑，果肉结实或柔软，甜带微酸，具有适于市场和贮存要求的生理成熟度。 3、保质期：应配送 24 小时内新鲜采摘的水果。

## (六) 干杂、调料、腌制品、豆制品类

序号	原材料名称	具体要求
1	皮蛋	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 GB2762-2017、GB5009.12-2017、GB5009.28-2016 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。食品添加剂的用量应符合 GB2360-3011、GB 2760-2014 的规定；成品亚硝酸含量应符合 GB5009.33-2016 的规定。 2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 3、供货时须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质；食品添加剂使用范用和使用量应符合 GB 2760 规定的要求。 4、蛋壳应清洁完整，蛋体完整，有光泽，有明显振颤感，松花明显，不粘壳或不

		粘手；蛋白呈半透明的青褐色或棕褐色，蛋黄呈墨绿色并有明显的多种色层；具有皮蛋应有的气味与滋味，无异味，不苦、不涩、不辣、回味绵长。 5、质保期：达到国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
2	鹌鹑蛋	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 3、供货时须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质；食品添加剂使用范用和使用量应符合 GB 2760 规定的要求。 4、蛋壳完整无裂纹、花纹均匀，有光泽，有明显振颤感，不粘壳或不粘手；白水煮好后，蛋白白净，蛋体完整，蛋黄呈浅黄色。 5、质保期：达到国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
3	水豆腐	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 GB5009.12-2017、GB2712-2014 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求；成品亚硝酸含量应符合 GB5009.33-2016 的规定。 2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 3、供货时须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的产品包装完整，且外包装无污染、无渗漏，包装内无杂物，在保质期内无变质；食品添加剂的用量应符合 GB2360-3011、GB2760-2014 的规定；颜色微黄、片状、表面细腻，薄厚均匀；有弹性，不发黏，无杂质。 4、质保期：达到国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
4	油果	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 GB4789.10-2016、GB4789.3-2016、GB4789.4-2016 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求；食品添加剂的用量应符合 GB2360-3011、GB2760-2014 的规定；成品亚硝酸含量应符合 GB5009.33-2016 的规定。 2、产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂；暗黄色，有豆香味且无涩味；质地细腻，边角整齐，有一定的弹性，切开处挤压不出水，无杂质；如有包装，应整洁、份量足；表面金黄色或者棕黄色，皮脆、内暗黄，酥松可口。 3、在供货时提供产品合格证等材料。 4、质保期：达到国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二；确保配送 24 小时内加工生产的产品。
5	油腐皮	1 质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂；淡黄色，有豆香味且无涩味；细腻滑嫩，呈凝胶状。 3、质保期：达到国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二；确保配送 24 小时内加工生产的产品。

6	白糖	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 GB/T317-2018、GB13101-2014、GB2760-2014、GB2762-2017、GB/T35887-2018 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、供货时须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的产品包装完整，且外包装无污染、无渗漏，包装内无杂物，在保质期内无变质；食品添加剂的用量应符合 GB2360-3011、GB2760-2014 的规定；颜色雪白晶莹、为透明的方形小晶体、有光泽，颗粒大小均匀整齐、松散干燥，有糖的甜味；无明显黑点，无结块和杂质。</p> <p>4、质保期：达到国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
7	红沙糖	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 GB/T317-2018、GB13101-2014、GB2760-2014、GB2762-2017、GB/T35887-2018 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、供货时须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的产品包装完整，且外包装无污染、无渗漏，包装内无杂物，在保质期内无变质；食品添加剂的用量应符合 GB2360-3011、GB2760-2014 的规定；颜色暗红有光泽，晶粒干燥松散；无受潮结块、生虫、杂质、溶化、异味；颗粒或与白绵糖一样，手感绵连，有糖的甜味。</p> <p>4、质保期：达到国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
8	党参、草果、草果粉、枸杞、八角、八角粉、桂皮、花椒粒、花椒粉、胡椒粉、甘草、甘草粉、陈皮、小茴香、香叶、香茅、丁香、孜然粉、沙姜粉、干沙姜、十三香、黄栀子、当归、白芷、五香粉、	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、供货时须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、质保期：达到国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>

9	干辣椒	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 GB2714-2015、GB2760-2014、GB2762-2017、GB5009.12-2017、GB5009.121-2016、GB5009.28-2016、GB28050-2011 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求，成品中亚硝酸残留量应符合 GB5009.33-2016 标准；食品添加剂的用量应符合 GB2360-3011、GB2760-2014 的规定。</p> <p>2、选用色泽好，大小一致，无虫、不变质、无霉变、无腐烂的新鲜辣椒制作；具有浓郁酸香味，有弹性；有光泽，皮厚个头匀称；气味浓郁鲜香，无异味、异物。</p> <p>3、在供货时提供产品合格证等材料。</p> <p>4、质保期：达到国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
10	辣椒粉	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 GB2762-2017、GB5009.12-2017、GB5009.28-2016 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求，成品中亚硝酸残留量应符合 GB5009.33-2016 标准。</p> <p>2、选用色泽好，大小一致，无虫、不腐烂变质的新鲜辣椒制作；气味浓郁鲜香，无异味、异物，无结块。</p> <p>3、独立包装须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容；供应的产品包装完整，且外包装无污染、无渗漏，包装内无杂物，在保质期内无变质；食品添加剂的用量应符合 GB2360-3011、GB2760-2014 的规定。</p> <p>4、在供货时提供产品合格证等材料。</p> <p>5、质保期：达到国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
11	豆豉	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 GB2712-2014、GB2760-2014、GB2761-2017、2762-2017 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求，成品中亚硝酸残留量应符合 GB5009.33-2016 标准；食品添加剂的用量应符合 GB2360-3011、GB2760-2014 的规定。</p> <p>2、呈黑色，颗粒饱满，大小均匀；气味浓郁鲜香，无异味；干燥不粘手，无异物、无霉变。</p> <p>3、独立包装须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容；供应的产品包装完整，且外包装无污染、无渗漏，包装内无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、质保期：达到国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
12	低糖酵母	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 GB/20886.1-2021、GB31639-2016 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、供货时须出具产品检验合格证明和保质期证明。</p> <p>4、无大结块，外包装完好无损，打开外包装里面的小包装要求要是真空包装。</p> <p>5、质保期：达到国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
13	草菇老抽、生抽酱油、麻油、上等蚝油、海鲜	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 GB/T18186-2000 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、保证产品质量，供应的产品包装完整，且外包装无污染、无渗漏，包装内无杂</p>

	酱、黄豆酱、 辣椒油、盐 焗鸡粉、陈 醋、	物，在保质期内无变质；印刷清晰，无胀袋现象；食品添加剂的用量应符合 GB2360-3011、GB2760-2014 的规定；有正常的色泽红褐色气味和滋味，无不良气味，不得有酸苦，涩等异味和霉味，不混浊，不沉淀无霉花浮膜。 4、在供货时提供产品合格证等材料。 5、质保期：达到国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
14	红油辣椒粉	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 Q/ZWST0007S-2017、GB/T23183 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求，成品中亚硝酸残留量应符合 GB5009. 33-2016 标准。 2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 3、保证产品质量，供应的产品包装完整，且外包装无污物，无汇漏，无帐袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象；色泽正常，具有该品种固有的香味、无异味、无结块；食品添加剂的用量应符合 GB2360-3011、GB 2760-2014 的规定；散装颜色亮泽、干燥，无染色，粉状细腻或者颗粒匀称。 4、质保期：达到国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
15	味精	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 GB/T8967-2000、GB5009. 43-2016、GB5009. 12-2017、GB5009. 11-2014 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 3、保证产品质量，供应的产品包装完整，且外包装无污染、无渗漏，包装内无杂物，在保质期内无变质；食品添加剂的用量应符合 GB2360-3011、GB 2760-2014 的规定；具有正常味精色泽、滋味，不得有异味及夹杂物。 4、质保期：达到国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
16	红糖片	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 GB/T317-2018、GB13101-2014、GB2760-2014、GB2762-2017、GB/T35887-2018 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 3、保证产品质量，供应的产品包装完整，且外包装无污染、无渗漏，包装内无杂物，在保质期内无变质；食品添加剂的用量应符合 GB2360-3011、GB 2760-2014 的规定；颜色暗红有光泽，晶粒干燥松散，加工成块状；无受潮结块、生虫、杂质、溶化、异味；手感绵连，有糖的甜味。
17	玉米淀粉	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 3、质保期：达到国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
18	精制碘盐	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 GB2721-2015、GB5009. 42-2016 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 3、保证产品质量，外包装无漏无污，印刷清晰，有防标标识，包装内无杂物；在

		保质期内无变质；食品添加剂的用量应符合 GB2360 的规定；味咸、呈白色细晶体，无可见杂质，无苦味，涩味及其他异味。 4、质保期：达到国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
19	番茄沙司	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 Q/GGTW0002S 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求；食品添加剂的用量应符合 GB2360-3011、GB 2760-2014 的规定；成品亚硝酸含量应符合 GB5009. 33-2016 的规定。 2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 3、保证产品质量；供应的产品包装完整，且外包装无污物，无渗漏，无胀袋或鼓盖现象，无变质发霉现象；色泽正常，具有该品种固有的香味，酸甜可口，无异味和刺鼻气味；呈红色，允许表面有轻微褐色；粘稠浆装，稀稠适度，有一定流动性。 4、质保期：达到国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
20	腐乳	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 SB/T10170-2007、GB28050-2011 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 3、保证产品质量，供应的产品包装完整，且外包装无污物，无渗漏，无胀袋或鼓盖现象，无变质发霉现象；色泽正常，具有该品种固有的香味、无异味、无结块；食品添加剂的用量应符合 GB2360-3011、GB 2760-2014 的规定。 4、质保期：达到国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
21	白醋王	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 GB2719-2018、GB12456-2021、GB31644-2018、GB2762-2017 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 3、保证产品质量，供应的产品包装完整，且外包装无污染、无渗漏，包装内无杂物，在保质期内无变质；食品添加剂的用量应符合 GB2360-3011、GB 2760-2014 的规定；气味清香浓郁，有纯正柔和的醋香与脂香；外观无沉淀、无悬浮物。 4、质保期：达到国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
22	豆瓣	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 GB/T20560-2006、GB2761-2017、GB2718-2014、GB5009. 3-2016、GB/T5009. 40-2003、GB5009. 22-2016、GB4789. 3-2016、GB5009. 229-2016、GB12456-2021、GB5009. 235-2016 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 3、保证产品质量，供应的产品包装完整，且外包装无污物，无汇漏，无帐袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象；色泽正常，具有该品种固有的香味、无异味、无结块；食品添加剂的用量应符合 GB2360-3011、GB 2760-2014 的规定。 4、质保期：达到国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。

23	酸菜、酸笋、酸豆角、酸姜片、酸柠檬果、酸荞头、酸辣椒	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 GB2714-2015、GB2760-2014、GB2762-2017、GB5009.12-2017、GB5009.121-2016、GB5009.28-2016、GB28050-2011 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求，成品中亚硝酸残留量应符合 GB5009.33-2016 标准。 2、选用色泽好，大小一致，无虫子咬过的新鲜材质制作；气味浓郁鲜香，无异味、异物；食品添加剂的用量应符合 GB2360-3011、GB 2760-2014 的规定。 3、质保期：达到国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
24	红泡椒	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、按国家标准，亚硝酸盐不能超标。 3、具有浓郁酸香味，有弹性；有光泽，气味浓郁鲜香。 4、在供货时提供产品合格证等材料。
25	榨菜丝、萝卜丁、	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，因符合 GB2760-2014、GH/T1012-2007 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求；成品中亚硝酸残留量应符合 GB5009.33-2016 标准；食品添加剂的用量应符合 GB2360-3011、GB 2760-2014 的规定。 2、供应的产品包装完整，且外包装无污染、无渗漏、无杂物，在保质期内无变质；有光泽，菜体脆爽，气味浓郁鲜香。 3、质保期：达到国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
26	干木耳、干云耳、花生米、黄豆、绿豆、莲子、红枣、干香菇、干黄花菜、饭豆、红豆、干海带、银耳、	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 3、供货时须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。 4、质保期：达到国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
27	龙口粉丝	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 Q/YML0001S-2017、GB5009.3-2016、GB5009.4-2016、GB5009.9-2016、GB5009.12-2016、GB5009.11-2014 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求；食品添加剂的用量应符合 GB2360-3011、GB 2760-2014 的规定。 2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 3、供货时须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质；颜色洁白晶莹、透明度强，条干细长均匀、有波纹或挺直、呈圆形、无并丝，弹性、韧性好、不易断，手感硬而干燥；无发霉、无生虫、无潮湿、无杂质；具有小麦淀粉粉丝特有的气味，无异味和刺鼻气味；复水后柔软、爽滑、有韧性、不糊锅。 4、质保期：达到国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
28	白芝麻	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 GB/T11761-2021、FFWX0005S-2021 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，

		<p>生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、供货时须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量；颜色呈米白色，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物、干燥、颗粒饱满，在保质期内无变质。</p> <p>4、质保期：达到国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
29	紫菜	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 GB/T23597-2009 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求；食品添加剂的用量应符合 GB2360-3011、GB 2760-2014 的规定；成品亚硝酸含量应符合 GB5009. 33-2016 的规定。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、供货时须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量；供应的产品包装完整，且外包装无污染、无渗漏，包装内无杂物，在保质期内无变质；颜色紫色有光泽，干燥成饼，片薄紧密，无泥沙，有紫菜的香味。紫色中有绿褐色，无光泽，片厚成饼，结构松软，有少量泥沙，香气淡。</p> <p>4、质保期：达到国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
30	炸腐竹	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 GB2712-2014 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、保证产品质量；供应的产品包装完整，且外包装无污物，无汇漏，无帐袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象；色泽正常，具有该品种固有的香味、无异味、无结块；食品添加剂的用量应符合 GB2360-3011、GB 2760-2014 的规定；颜色淡黄油润、有光泽，条干细长均匀、干燥脆硬、质地细腻，弹性好、韧性好，香味浓郁。</p> <p>4、质保期：达到国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二，配送 24 小时生产产品。</p>
31	炼奶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、质保期：达到国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>
32	纯牛奶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、质保期：达到国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。</p>

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

## 第四章 评审程序、评审方法和评审标准

### 一、评审程序和评审方法

#### 1. 确认磋商文件

由磋商小组确认磋商文件。

#### 2. 资格审查

2.1 响应文件开启后，磋商小组依法对供应商的资格证明文件进行审查。

注：采购人代表或者采购代理机构在资格审查结束前，对供应商进行信用查询。

(1) 查询渠道：广西政府采购云平台“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn))、中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn))链接入口。

(2) 信用查询截止时点：资格审查结束前。

查询记录和证据留存方式：在查询网站中直接打印查询记录，截图另存为电子文档作为评审资料保存。

(3) 信用信息使用规则：对在“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn))、中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn))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《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，资格审查不通过，不得参与政府采购活动。两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购活动的，应当对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。

2.2 资格审查标准为本磋商文件中载明对供应商资格要求的条件。资格审查采用合格制，凡符合磋商文件规定的供应商资格要求的响应文件均通过资格审查。

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) 不具备磋商文件中规定的资格要求的；

(2) 响应文件未提供任一项“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) 响应文件提供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。

2.4 通过资格审查的合格供应商不足3家的，不得进入符合性审查环节，采购人或者采购代理机构应当重新开展采购活动。

#### 3. 符合性审查

3.1 由磋商小组对通过资格审查的合格供应商的响应文件的磋商报价、商务、技术等实质性要求进行符合性审查，以确定其是否满足磋商文件的实质性要求。

3.2 磋商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 磋商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、说明或者更正应当已电子回函形式按照磋商小组的要求作出明确的澄清、说明或者更正，未按磋商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磋商小组进行判定。供应商的澄清、说明或者更正必须加盖电子公章。供应商为自然人的，必须由本人签字并附身份证明。

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处理：

#### (1) 商务技术评审

1) 响应文件未按磋商文件要求签署、盖章；

2) 委托代理人未能出具有效身份证明或者出具的身份证明与授权委托书中的信息不符；

3) 响应文件未提供任一项“供应商须知前附表”报价商务技术文件中“必须提供”或者“委托时必须提供”的文件资料；响应文件提供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”报价商务技术文件中“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。

4) 商务条款中标“▲”的条款发生负偏离的或者允许负偏离的条款数超过“供应商须知前附表”规定项数的或者标明实质性的要求发生负偏离；

5) 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磋商文件要求；

6) 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磋商文件要求；

7) 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磋商小组认定无效；

8) 响应文件含有采购人不能接受的附加条件；

9) 属于“供应商须知正文”第7.5条情形；

10) 技术需求允许负偏离的条款数超过“供应商须知前附表”规定项数；

11) 虚假竞标，或者出现其他情形而导致被磋商小组认定无效；

12) 竞标技术方案不明确，磋商文件未允许但响应文件中存在一个或者一个以上备选（替代）竞标方案；

13) 响应文件标注的项目名称或者项目编号与竞争性磋商文件标注的项目名称或者项目编号不一致的；

14) 未响应磋商文件实质性要求；

15) 法律、法规和磋商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” 报价文件中规定的“磋商报价表”；
- 2) 未采用人民币报价或者未按照磋商文件标明的币种报价；
- 3) 供应商未就所竞标项目进行报价或者存在漏项报价；供应商未就所竞标项目的单项内容作唯一报价；供应商未就所竞标项目的全部内容作唯一总价报价；供应商响应文件中存在有选择、有条件报价的（磋商文件允许有备选方案或者其他约定的除外）；
- 4) 磋商报价（包含首次报价、最后报价）超过所竞标项目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）；磋商报价（包含首次报价、最后报价）超过磋商文件分项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磋商报价（包含首次报价、最后报价）超过所竞标项目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）；或者经供应商确认修正后磋商报价（包含首次报价、最后报价）超过磋商文件分项采购预算金额或者最高限价的（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磋商采购文件要求实质性不一致的。

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

3.7 非政府购买服务项目，通过符合性审查的合格供应商不足3家的，不得进入磋商环节，采购人或者采购代理机构应当重新开展采购活动。政府购买服务项目，按《财政部关于政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法有关问题的补充通知》（财库〔2015〕124号）规定，采购过程中通过符合性审查的供应商（社会资本）只有2家的，磋商采购活动可以继续进行。

#### 4. 磋商程序

4.1 磋商小组按照“供应商须知前附表”确定的顺序，集中与单一供应商分别进行磋商，并给予所有参加磋商的供应商平等的磋商机会。符合磋商资格的供应商必须在接到磋商通知后规定时间内参加磋商，未在规定时间内参加磋商的视同放弃参加磋商权利，其响应文件按无效响应处理。

4.2 在磋商过程中，磋商小组可以根据磋商文件和磋商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，但不得变动磋商文件中的其他内容。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 对磋商文件作出的实质性变动是磋商文件的有效组成部分，由磋商小组及时以电子澄清函形式同时通知所有参加磋商的供应商。

4.4 供应商必须按照磋商文件的变动情况和磋商小组的要求以回函的形式重新提交响应文件，并加盖电子公章。供应商为自然人的，必须由本人签字并附身份证明。参加磋商的供应商未在规定时间内重新提交响应文件的，视同退出磋商。

4.5 磋商中，磋商的任何一方不得透露与磋商有关的其他供应商的技术资料、价格和其他信息。

4.6 磋商小组应对磋商过程和重要磋商内容进行记录，作为评标报告一部分，磋商小组在记录上签字确认。

**主要内容包括：**

- (1) 按照相关规定进行公示的，公示情况说明；
- (2) 磋商日期和地点，磋商人员名单；
- (3) 合同主要条款及价格商定情况。

4.7 磋商过程中重新提交的响应文件，供应商可以在开启前补充、修改。

4.8 对磋商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。

4.9 根据《财政部关于政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法有关问题的补充通知》(财库〔2015〕124号)的规定，采用竞争性磋商采购方式采购的政府购买服务项目(含政府和社会资本合作项目)，在采购过程中符合要求的供应商(社会资本)只有2家的，竞争性磋商采购活动可以继续进行。采购过程中符合要求的供应商(社会资本)只有1家的，采购人(项目实施机构)或者采购代理机构应当终止竞争性磋商采购活动，发布项目终止公告并说明原因，重新开展采购活动。

## 5. 最后报价

5.1 磋商文件能够详细列明采购标的的技术、服务要求的，磋商结束后，由磋商小组要求所有继续参加磋商的供应商在规定时间内密封提交最后报价，除本章第5.3条外，提交最后报价的供应商不得少于3家，否则必须重新采购。

5.2 磋商文件不能详细列明采购标的的技术、服务要求，需经磋商由供应商提供最后设计方案或者解决方案的，磋商结束后，由磋商小组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密封提交最后报价。

5.3 最后报价是供应商响应文件的有效组成部分。符合《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》(财库〔2014〕214号)第三条第四项“市场竞争不充分的科研项目，以及需要扶持的科技成果转化项目”的，提交最后报价的供应商可以为2家。

5.4 已经提交响应文件的供应商，在提交最后报价之前，可以根据磋商情况退出磋商，退出磋商的供应商的响应文件按无效响应处理。

5.5 供应商未在规定时间内提交最后报价的，视同退出磋商。

5.6 磋商小组收齐最后报价后统一开启，磋商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 最终响应文件的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 修正后的最终报价出现下列情形的，按无效响应处理：

- (1) 供应商不确认的(全流程电子化评标采取在线确认)；

(2) 经供应商确认修正后的磋商报价(包含首次报价、最后报价)超过所竞标项目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)；

(3) 经供应商确认修正后的磋商报价(包含首次报价、最后报价)超过分项采购预算金额或者最高限价的(如本项目公布了最高限价)。

5.9 根据来宾市政务服务和大数据发展局、来宾市财政局关于在招标采购领域推动改进评标机制和异常低价问题甄别处理有关事项的通知，供应商最终报价属于异常低价投标(响应)审查的情形的，按无效响应处理。

5.10 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。

5.11 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处理时，磋商小组应当告知有关供应商。

5.12 最后报价结束后，磋商小组不得再与供应商进行任何形式的商谈。

## 6. 比较与评价

6.1 评审方法：综合评分法。

6.2 经磋商确定最终采购需求和提交最后报价的供应商后，由磋商小组采用综合评分法对提交最后报价的供应商的响应文件和最后报价进行综合评分。

6.3 评审时，磋商小组各成员应当独立对每个有效响应的文件进行评价、打分，然后汇总每个供应商每项评分因素的得分。

(1) 磋商小组按照磋商文件中规定的评审标准计算各供应商的报价得分。项目评审过程中，不得去掉最后报价中的最高报价和最低报价。

(2) 各供应商的得分为磋商小组所有成员的有效评分的算术平均数。

6.4 评审价为供应商的最后报价进行政策性扣除后的价格，评审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）。

6.5 由磋商小组根据综合评分情况，按照评审得分由高到低顺序推荐3名以上成交候选供应商，并编写评审报告。符合本章第4.3条情形的，可以推荐2家成交候选供应商。评审得分相同的，按照最后报价由低到高的顺序推荐。评审得分且最后报价相同的，按照技术指标优劣顺序推荐。

6.6 评审报告应当由磋商小组全体人员签字认可。磋商小组成员对评审报告有异议的，磋商小组按照少数服从多数的原则推荐成交候选供应商，采购程序继续进行。对评审报告有异议的磋商小组成员，应当在报告上签署不同意见并说明理由，由磋商小组书面记录相关情况。磋商小组成员拒绝在报告上签字又不书面说明其不同意见和理由的，视为同意评审报告。

## 7. 评审标准

7.1 评审依据：磋商小组将以磋商响应文件为评审依据，对供应商的报价、技术、商务等方面内容按百分制打分。（计分方法按四舍五入取至百分位）

序号	评审因素	评审因素具体内容	分值	
1	价格分	1. <input checked="" type="checkbox"/> 不享受政府采购政策扣除（本项目属于专门面向小微企业采购的项目）。 2. 以进入综合评分环节的最低的评审价为评标基准价，其价格分为满分，基准价报价得分为10分。 3. 价格分计算公式： $\text{某供应商价格分} = (\text{评标基准价} / \text{评标报价}) \times 10$	满分 10分	
2	技术分	评审因素		
2.1	配送服务	磋商小组根据供应商提供的配送方案结合本项目的需求等内容进行评	满分	

	方案	<p><b>审，由磋商小组评定各供应商所属的档次，在各档次内评委独立打分。</b></p> <p>一档(7分)：供应商生产销售制度、项目管理制度、配送服务方案描述可以满足本项目要求，供货时间安排在6小时及以上，能保证配送服务的。</p> <p>二档(14分)：供应商生产销售制度、项目配送体系完整，供货时间安排在4-6小时(不含6小时)，有较完善的管理制度和配送服务方案，具体实施步骤和要求描述较详细的。</p> <p>三档(21分)：在满足二档的基础上，供应商生产销售制度和配送工作体系健全完善，配送供货时间安排在4小时以内(不含4小时)，针对本项目实际情况，能提供全面细致、可靠的管理制度和配送服务方案，描述详细，具体实施步骤和要求描述全面，充分优于本项目采购需求的。</p> <p><b>注：未提供不得分。</b></p>	21分
2.2	食材安全措施	<p>包括进货采购渠道、食材控制管理措施、检验检疫措施、食材质量标准、追溯方式等情况进行比较综合评分。供应商提供的食材安全措施由磋商小组综合评定所属档次及分值，达不到一档要求的不得分。</p> <p>一档(6分)：满足本项目需求，对进货采购渠道管理制度简单，食材控制管理措施不完善，从选择食品原料货源到运输，质量安全保证措施无针对性，食材质量标准、追溯方式这几个方面描述简单，检验检疫措施简单。</p> <p>二档(12分)：对进货采购渠道有管理制度，食材控制管理措施完善，从选择食品原料货源到运输，质量安全保证措施有针对性但不突出，服务特点明确，方案完整，食材质量标准、追溯方式这几个方面描述清晰、详细，检验检疫措施全面；有食品安监部门或国家承认的检测机构检测报告。</p> <p>三档(18分)：在满足二档的基础上，对进货采购渠道管理制度详细、合理，有部分食材的加工清洗设备，食材控制管理措施完善，从选择食品原料货源到运输，质量安全保证措施有针对性和服务特点，食材质量标准、追溯方式这几个方面全部描述清晰，详细，检验检疫措施详细、全面，各项措施安排合理，可操作性强，能严格进行食材质量把关。主动开展检验工作，每月有食品安监部门或国家承认的检测机构检测报告。</p> <p><b>注：未提供不得分。</b></p>	满分 18分
2.3	应急处理服务方案	<p>磋商小组根据供应商提供的应急处理服务要求的响应程度及提供的应急处理服务方案、应急服务措施(包括：承诺如何确保按期、按质、按量供货，出现问题时如何采取相应的措施，如何保障后期服务)等内容进行评审，由评委评定各供应商所属的档次，在各档次内评委独立打分。</p> <p>一档(6分)：对问题食材发生紧急事件处理预案内容简单，在保证配</p>	满分 18分

		<p>送服务业务外有 1 名机动人员用于紧急事件的处理，对应急处理有响应，有一定针对性的，承诺退换时间在 4 小时以上，有较健全、详细的服务承诺，能满足项目需求。</p> <p>二档(12 分)：在满足一档的基础上，对问题食材发生紧急事件处理预案内容方案清晰，在保证配送服务业务外有 1 名机动人员用于紧急事件的处理，对应急处理响应较快，有一定针对性的，承诺退换时间在 3 小时以上，有较健全、详细的服务承诺，能满足项目需求。</p> <p>三档(18 分)：在满足二档的基础上，对问题食材发生紧急事件处理预案的内容清晰且详细，在保证配送服务业务外有 2 名机动人员用于紧急事件的处理，人员配备充裕，对配送及应急处理响应迅速，方案针对性强，有重点，预案清晰且能根据具体情况做出全面细致方案且能保证采购食材卫生安全等重要因素，并承诺退换时间 2 小时内的，有健全详细、高效的服务承诺、后期应急服务方式多样有效，措施得力，充分满足项目需求，有详细和具体的战勤伙食保障方案，如遇采购人在火灾救援现场救援或其他灾害事故出现需要救援的情况下，根据采购人的实际需求，能在第一时间响应采购人的指令，服务承诺在 2 小时内把所需伙食配送到事故现场。</p> <p><b>注：未提供不得分。</b></p>	
2.4	服务承诺	<p>一档(2 分)：供应商提供的服务承诺不符合采购需求或者不切实际的。</p> <p>二档(6 分)：供应商提供针对本项目提供的服务承诺，包括对责任事故处理的承诺等内容，内容较简单且不够齐全的。</p> <p>三档(9 分)：供应商提供针对本项目提供的服务承诺，包括按时足额发放员工工资的承诺、对责任事故处理的承诺和服务质量的承诺等内容基本齐全的。</p> <p>四档(13 分)：供应商提供针对本项目提供的服务承诺，包括按时足额发放员工工资的承诺、对责任事故处理的承诺、服务质量及标准的承诺等内容齐全，陈述详细，操作性强及针对性且科学合理的。</p> <p><b>注：未提供不得分。</b></p>	满分 13 分
3	商务分	<b>评审因素</b>	
3.1	综合实力分	<p>(1) 供应商自 2022 年以来完成过同类项目业绩，每提供一份业绩，得 1 分，满分 2 分。</p> <p><b>注：以提供的中标/成交通知书复印件或采购合同复印件为准，未提供不予计分。同类项目业绩是指学校食堂餐饮服务或大、中型规模餐饮服务业绩（如会议人员餐饮服务、学校师生餐饮服务、大中型企业员工餐饮服务等），军、警类培训机构餐饮服务业绩。</b></p>	满分 20 分

	<p>(2) 供应商拟投入本项目的专业配送车辆，供应商名下自有或租赁 1 辆专业食品配送车得 2 分。供应商名下自有或租赁 1 辆普通厢式货车得 2 分。本项满分 4 分。</p> <p><b>注：提供相关证明材料，车辆行驶证或车辆租赁合同，车辆租赁合同的签订时间必须为本项目发布磋商公告之前，否则不予加分。</b></p>	
	<p>(3) 供应商拟投入本项目固定营业场所及仓储场地，面积低于 100 平方米以下的得 1 分，100—200 平方米(含)的得 2 分，200 平方米以上的得 3 分，满分 3 分。</p> <p><b>注：涉及到场地的证明材料须提供不动产登记证等产权证明材料或租赁合同复印件，否则不予加分。</b></p>	
	<p>(4) 供应商拟投入本项目的项目实施人员 5 人得 3 分，每增加 1 人加 1 分，满分 5 分。</p> <p><b>注：提供实施人员的劳务合同、身份证件、健康证及 2025 年 1 月以来任意连续 3 个月的依法缴纳社会证明复印件，否则不予加分。</b></p>	
	<p>(5) 供应商拟投入关于食品安全相关保险且在有效期内的得 3 分，满分 3 分。</p> <p><b>注：须在响应文件中提供相关保单或发票证明材料复印件，如未购买或者提供的材料不齐全不得分。</b></p>	
	<p>(6) 供应商拟投入有食品检验检测能力的，得 3 分；供应商无食品检验检测能力，但与其他有食品检验检测能力的单位合作的，得 2 分，本项满分 3 分。</p> <p><b>注：须在响应文件中提供有效的相关证明材料复印件，否则不予计分。</b></p>	
	总得分=1+2+3	100

### 三、成交候选供应商推荐原则

由磋商小组根据综合评分情况，按照评审得分由高到低顺序推荐 3 名以上成交候选供应商，并编写评审报告。符合本章第 3.7、4.9、5.3 条情形的，可以推荐 2 家成交候选供应商。评审得分相同的，按照最后报价（不计算价格折扣）由低到高的顺序推荐。评审得分且最后报价（不计算价格折扣）相同的，按照技术指标优劣顺序推荐（按综合评分中服务水平、人员配置、业绩得分高低依次确定）。

磋商小组将根据综合评分得分由高到低排列次序（评审得分相同的，按照最后报价由低到高的顺序推荐。评审得分且最后报价相同的，按照技术指标优劣顺序推荐）并推荐成交候选供应商。采购单位应当确定磋商小组推荐排名第一的成交候选人为成交人。排名第一的成交候选人放弃中标、因不可抗力提出不能履行合同，采购单位可以确定排名第二的成交候选人为成交人。排名第二的成交候选人因前款规定的同样原因不能签订合同的，采购单位可以确定排名第三的成交候选人为成交人，其余以此类推。采购人也可以重新组织采购。

## 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：

全流程电子文件

### 资格证明文件

项目名称：

项目编号：

供应商名称：

年      月      日

## **2. 资格证明文件目录**

根据磋商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）。

1. 供应商为法人或者其他组织的提供其营业执照等证明文件（如营业执照或者事业单位法人证书或者执业许可证等）；（**必须提供，否则响应文件按无效响应处理**）
2. 供应商依法缴纳税收的相关材料：（2025年1月]以来任意连续3个月的依法缴纳税收的凭据复印件；依法免税的供应商，必须提供相应文件证明其依法免税。从取得营业执照时间起到投标文件提交截止时间为止不足要求月数的，只需提供从取得营业执照起的依法缴纳税收相应证明文件），或其他未欠税证明材料复印件；（**必须提供，否则响应文件按无效响应处理**）
3. 供应商依法缴纳社会保障资金的相关材料：（2025年1月]以来任意连续3个月的依法缴纳社会保障资金的缴费凭证（专用收据或者社会保险缴纳清单）复印件；依法不需要缴纳社会保障资金的，必须提供相应文件证明不需要缴纳社会保障资金。从成立之日起到响应文件提交截止时间止不足要求月数的只需提供从成立之日起的依法缴纳社会保障资金的相应证明文件]；（**必须提供，否则响应文件按无效响应处理**）
4. 供应商财务状况报告[2024年度财务报表复印件或者银行近期出具的资信证明（2025年以后成立的新公司需提供成立之日起至响应文件提交截止时间前的月报表）]；（**必须提供，否则响应文件按无效响应处理**）

5. 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)

### 供应商直接控股股东信息

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”。

供应商名称(电子签章):

日期: 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”。

供应商名称（电子签章）：  
日期： 年 月 日

6. 竞标声明：（必须提供，否则响应文件按无效响应处理）

## 竞标声明（格式）

致：（采购人名称或采购代理机构名称）：

（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. 我方不是采购人的附属机构；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；在获知本项目采购信息后，与采购人聘请的为此项目提供咨询服务的公司及其附属机构没有任何联系。

3. 在此，我方宣布同意如下：

（1）将按磋商文件的约定履行合同责任和义务；

（2）已详细审查全部磋商文件，包括澄清或者更正公告（如有）；

（3）同意提供按照贵方可能要求的与磋商有关的一切数据或者资料；

（4）响应磋商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、重大税收违法案件当事人名单、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. 供应商信息：（联合体竞标的只需填牵头人信息）**

供应商全称：\_\_\_\_\_

供应商统一社会信用代码：\_\_\_\_\_

供应商联系电话：\_\_\_\_\_

供应商地址：\_\_\_\_\_

法定代表人姓名：\_\_\_\_\_

法定代表人身份证号码：\_\_\_\_\_

授权委托代理人姓名：\_\_\_\_\_

授权委托代理人身份证号码：\_\_\_\_\_

**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。

供应商名称（电子签章）：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

7. 中小企业声明函；（必须提供，否则响应文件按无效响应处理）

## 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\_\_\_\_（采购人名称）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\_\_\_\_（竞争性磋商文件中明确的所属行业）；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\_\_\_\_（竞争性磋商文件中明确的所属行业）；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。

供应商名称（电子签章）：

日期： 年 月 日

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。

## 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。

供应商名称（电子签章）：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

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成交结果时，同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。

## 监狱企业证明函

本公司郑重声明，根据《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，本公司为监狱企业。

省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）（盖章）：

日期：

备注：竞标人若不提供监狱企业证明函的，将不能享受政府采购扶持监狱企业的政策。

8. 本项目的特定资格要求：供应商具备有效的《食品经营许可证》；（必须提供，否则响应文件按无效响应处理）

9. 政府采购项目廉政责任承诺书（必须提供，否则响应文件按无效响应处理）

## 政府采购项目廉政责任承诺书

为进一步加强廉政建设和规范政府采购活动，防止发生谋求不正当利益的违法行为，保护合法权益，特签定本承诺书。

本人承诺如下：

- 一、始终坚持公开、公平、公正、诚信、透明的原则，严格遵守国家、自治区及来宾市采购项目管理规章制度及廉政建设的有关规定。
- 二、不收受与采购项目有关的馈赠、现金、报酬、礼品、有价证券和支付凭证。
- 三、不参加与采购项目有关的宴会、旅游和娱乐活动。
- 四、不利用职务便利在项目中为本人及其亲友、特定关系人牟取利益。
- 五、对采购项目需报送材料的真实性负责，严格按照本单位政府采购内控相关要求提交材料。
- 六、积极配合廉政检查工作，如实汇报相关情况，不隐瞒、曲解、谎报事实，影响廉政检查工作。
- 七、如违反以上规定，按相关法律、纪律和规定处理。

承诺人：

年 月 日

10. 安全保密承诺书（必须提供，否则响应文件按无效响应处理）

## 安全保密承诺书

我了解有关保密法规制度，知悉应当承担的保密义务和法律责任。本人庄重承诺：

- 一、认真遵守国家保密法律、法规和规章制度，履行保密义务；
- 二、不提供虚假个人信息，自愿配合开展保密安全检查和接受保密审查；
- 三、不违规记录、存储、复制国家秘密信息，不违规留存涉密载体；
- 四、不以任何方式泄露所接触和知悉的采购项目有关工作秘密；
- 五、未经单位审查批准，不擅自发表涉及未公开工作内容的文章、著述；
- 六、离岗时，自愿接受脱密期管理，签订保密承诺书。违反上述承诺规定，自愿承担党纪、政纪责任和经济责任及法律后果。

单位（公章）：

承诺人：

年 月 日

11. 除磋商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。

## 二、报价文件格式

### 1. 报价文件封面格式

全流程电子文件

# 报 价 文 件

项目名称:

项目编号:

供应商名称:

年      月      日

## 2. 报价文件目录

根据磋商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）。

1. 响应函（格式后附）（必须提供，否则响应文件按无效响应处理）

### 响应函（格式）

致：\_\_\_\_\_（采购代理机构名称）

我方已仔细阅读了贵方组织的\_\_\_\_\_项目（项目编号：\_\_\_\_\_）的竞争性磋商采购文件的全部内容，现正式递交下述文件参加贵方组织的本次采购活动：

- 一、报价文件电子版一份（包含按投标人须知前附表要求提交的全部文件）；
- 二、资格文件电子版一份（包含按投标人须知前附表要求提交的全部文件）；
- 三、商务、技术文件电子版一份（包含按投标人须知前附表要求提交的全部文件）；

据此函，签字人兹宣布：

1、我方同意自本项目竞争性磋商采购文件采购公告规定的递交响应文件截止时间起遵循本响应函。

2、我方在此声明，所递交的响应文件及有关资料内容完整、真实和准确。

3、如本项目采购内容涉及须符合国家强制规定的，我方承诺我方本次竞标均符合国家有关强制规定。

4、我方承诺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，并已经具备《中华人民共和国政府采购法》中规定的参加政府采购活动的供应商应当具备的条件：

- (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、如我方成交，我方承诺在收到成交通知书后，在成交通知书规定的期限内，根据竞争性磋商采购文件、我方的响应文件及有关澄清承诺书的要求按第六章“合同文本”与采购人订立书面合同，并按照合同约定承担完成合同的责任和义务。

6、我方已详细审核竞争性磋商采购文件，我方知道必须放弃提出含糊不清或误解

问题的权利。

7、我方承诺满足竞争性磋商采购文件第六章“拟定的合同文本”的条款，承担完成合同的责任和义务。

8、我方同意应贵方要求提供与本竞标有关的任何数据或资料。若贵方需要，我方愿意提供我方作出的一切承诺的证明材料。

9、我方完全理解贵方不一定接受响应报价最低的竞标人为成交供应商的行为。

10、我方将严格遵守《中华人民共和国政府采购法》第七十七条的规定，即供应商有下列情形之一的，处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由工商行政管理机关吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任：

- (1) 提供虚假材料谋取中标、成交的；
- (2) 采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的；
- (3) 与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；
- (4) 向采购人、采购代理机构行贿或者提供其他不正当利益的；
- (5) 在采购过程中与采购人进行协商谈判的；
- (6) 拒绝有关部门监督检查或提供虚假情况的。

11. 与本磋商有关的一切正式往来信函请寄：

地址：\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_\_

传真：\_\_\_\_\_

邮政编码：\_\_\_\_\_

开户名称：\_\_\_\_\_

开户银行：\_\_\_\_\_

银行账号：\_\_\_\_\_

特此承诺。

供应商名称（电子签章）：

日期： 年 月 日

2. 磋商报价表（格式后附）（必须提供，否则响应文件按无效响应处理）

## 磋商报价表（格式）

项目编号：\_\_\_\_\_

项目名称：\_\_\_\_\_

单位：元

序号	服务名称	数量及单位	报价（元）	备注
1	来宾市人民警察训练学校 食堂运行服务项目	1 项		服务食堂费 用占比 ____ %
合计				
合同履行期限：				
报价要求：1、办班期间，采购人向成交人提供民警每人每天 80 元、辅警每人每天 43 元的餐饮费并依据这些餐饮费用按照服务内容为学员提供一日三餐饮食服务，成交人服务食堂的费用在采购人提供的餐饮费中收取；服务食堂的费用包括服务食堂所产生的费用和劳动报酬等有关费用，包括但不限于完成服务食堂所需的食材费、水费、电费、煤气费、设备维护费、服务人员的服装、劳动及社会保险费、人身意外伤害险、劳动报酬、利润以及国家规定的各项补贴、安全防范、预防风险、税费等所有费用。 2、本项目总预算金额为 135 万元，由食材采购费用及服务食堂费用构成，其中，服务食堂费用占比不超过 20%。为保障用餐标准，供应商在竞标报价时需明确填写服务食堂费用占比。 3、本项目预算金额是根据暂估培训人员数量及天数得出的估算值，实际的结算金额根据实际情况决定，按照供应商竞标报价作为基准值，与预算金额折算成同等优惠率进行计取，即优惠率=供应商竞标报价/预算金额。				

注：1. 各供应商必须就“采购需求”中的所有内容作完整唯一报价，否则，其响应文件无效。

2. 供应商应根据所提供的服务如实填写磋商报价表的各项内容。

供应商名称（电子签章）：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

3. 供应商认为需要提供的其他有关资料。

### 三、商务技术文件格式

#### 1. 商务技术文件封面格式

全流程电子文件

## 商 务 技 术 文 件

项目名称:

项目编号:

供应商名称:

年      月      日

## **2. 商务技术文件目录**

根据磋商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）。

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）

## 无串通竞标行为的承诺函（格式）

### 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；或者不同供应商报名的 IP 地址一致的；
2. 不同供应商委托同一单位或者个人办理竞标事宜；
3. 不同供应商的响应文件载明的项目管理员或者联系人员为同一个人；
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. 不同供应商的磋商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，或者在竞争性磋商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。

供应商名称（电子签章）：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

2. 法定代表人身份证明及法定代表人有效身份证件正反面复印件（格式后附）；（除自然人竞标外必须提供，否则响应文件按无效响应处理）

### 法定代表人身份证明（格式）

供应商名称: \_\_\_\_\_

地 址: \_\_\_\_\_

姓 名: \_\_\_\_\_ 性 别: \_\_\_\_\_

年 龄: \_\_\_\_\_ 职 务: \_\_\_\_\_

身份证证号码: \_\_\_\_\_

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件正反面复印件

供应商名称（电子签章）: \_\_\_\_\_

日期: 年 月 日

注：供应商为其他组织时，本磋商文件规定的法定代表人指负责人。本磋商文件所称负责人是指参加竞标的其他组织营业执照上的负责人。

3. 法定代表人授权委托书及其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）

## 法定代表人授权委托书（格式）

### （如有委托时）

致：（采购人名称或采购代理机构名称）：

我（姓名）系【供应商名称（联合体竞标的只需填牵头人单位名称）】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：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）：

委托代理人身份证号码：

供应商名称（电子签章）：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

注：1. 法定代表人和其委托代理人必须在授权委托书上亲笔签名，不得使用印章、签名  
章或者其他电子制版签名代替；

2. 供应商为其他组织时，本磋商文件规定的法定代表人指负责人。本磋商文件所称  
负责人是指参加竞标的其他组织营业执照上的负责人。

4. 商务条款偏离表（格式后附）；（必须提供，否则响应文件按无效响应处理）

### 商务条款偏离表（格式）

项目	磋商文件商务条款要求	供应商的承诺	偏离说明
...			

注：

- 说明：应对照磋商文件“第三章 采购需求”中的商务要求逐条实质性响应，并作出偏离说明。
- 供应商应根据自身的承诺，对照磋商文件要求在“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”。

供应商名称（电子签章）：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

5. 项目服务方案(格式自拟)；（必须提供，否则响应文件按无效响应处理）

6. 技术需求偏离表（格式后附）；（必须提供，否则响应文件按无效响应处理）

## 技术需求偏离表（格式）

采购项目编号：\_\_\_\_\_

采购项目名称：\_\_\_\_\_

序号	项目名称	磋商文件参数要求	竞标响应	偏离说明
1				
2				
3				
...				

注：

- 说明：应对照磋商文件“第三章 采购需求”中的技术需求逐条实质性响应，并作出偏离说明。
- 供应商应根据自身的承诺，对照磋商文件要求，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”。

供应商名称（电子签章）：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

7. 项目实施人员一览表（格式后附）；（如有、请提供）

### 项目实施人员一览表（格式）

序号	姓名	职务	专业技术资格（职称）或者职业资格或者执业资格证或者其他证书	证书编号	参加本单位工作时间	劳动合同编号
1						
2						
3						
...						

#### 说明：

- 1、在填写时，如本表格不适合供应商的实际情况，可根据本表格式自行制表填写。
- 2、注：提供实施人员的劳务合同、身份证件、健康证及 2025 年 1 月以来任意连续 3 个月的依法缴纳社会证明复印件。

供应商名称（电子签章）：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

8. 供应商认为需要提供的其他有关资料。

## 其他文书

### 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：\_\_\_\_\_

竞争性磋商文件公告：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/采购代理机构于 \_\_\_\_\_ 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 拟定的合同文本

# 政府采购合同

合同名称: \_\_\_\_\_

合同编号: \_\_\_\_\_

甲方: \_\_\_\_\_

乙方: \_\_\_\_\_

签订合同地点: \_\_\_\_\_

签订合同时间: \_\_\_\_\_

# 政府采购合同文本

合同编号:

甲方\_\_\_\_\_

采购计划号\_\_\_\_\_

乙方\_\_\_\_\_

项目名称和项目编号\_\_\_\_\_

签订地点\_\_\_\_\_

签订时间\_\_\_\_\_

本合同为中小企业预留合同: (是)。

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律、法规规定，按照磋商文件规定条款和乙方响应文件及其承诺，甲乙双方签订本合同。

## 第一条 合同标的

### 1、项目一览表

序号	服务名称	数 量	单位	总价(元)	备注
1	来宾市人民警察训练学校食堂运行服务项目	1	项		服务食堂费用占比____%
人民币合计金额(大写) :		元整(¥ )			

2、办班期间，甲方向乙方提供民警每人每天 80 元、辅警每人每天 43 元的餐饮费并依据这些餐饮费用按照服务内容为学员提供一日三餐饮食服务，乙方服务食堂的费用在甲方提供的餐饮费中收取；服务食堂的费用包括服务食堂所产生的费用和劳动报酬等有关费用，包括但不限于完成服务食堂所需的食材费、水费、电费、煤气费、设备维护费、服务人员的服装、劳动及社会保险费、人身意外伤害险、劳动报酬、利润以及国家规定的各项补贴、安全防范、预防风险、税费等所有费用。

3、本项目预算金额(135 万元)是根据暂估培训人员数量及天数得出的估算值，实际的结算金额根据实际情况决定，按照供应商竞标报价作为基准值，与预算金额折算成同等优惠率进行计取，即优惠率=供应商竞标报价/预算金额。

## 第二条 质量保证及售后服务

乙方所提供的服务及服务内容必须与响应文件承诺相一致，有国家强制性标准的，还必须符合国家强制性标准的规定，没有国家强制性标准但有其他强制性标准的，必须符合其他强制性标准的规定。

- 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。
- 2、乙方必须保证配送的食品具有工商、质检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。
- 3、乙方提供食品的质量发生问题，乙方应负责免费更换，更换后需经甲方验收合格，更换所产生的所

有费用由乙方负责。

4、乙方应按照国家有关法律法规和招投标文件内容，为甲方提供售后服务。

5、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在 2 小时内到达甲方现场处理。

6、食品质保期：按国家或行业规定标准执行。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。

7、乙方配送车辆必须是食材配送专用车辆，有固定司机，证件齐全，配送车辆运输过程产生的所有费用及安全事故责任全部由乙方自行承担。

8、甲方需要紧急送货时，乙方能够随叫随到，乙方能够严格按规定的时间给予配送保障。

### **第三条 权利保证**

1、乙方应保证所提供的服务在使用时不会侵犯任何第三方的专利权、商标权、工业设计权等知识产权及其他合法权利，且所有权、处分权等没有受到任何限制。

2、没有甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方提供的有关合同或者任何合同条款、规格、计划、图纸、样品或者资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同的必需范围。乙方的保密义务持续有效，不因为本合同履行终止、解除或者无效而解除。

### **第四条 交付和验收**

1、服务期限：自合同签订之日起 12 个月，服务地点：采购人指定地点。

2、乙方应按响应文件的承诺向甲方提供相应服务，并提供所服务内容的相关技术资料。

3、乙方提供不符合响应文件和本合同规定的服务成果，甲方有权拒绝接受。

4、乙方将食材运抵甲方指定地点后，由甲方依据响应文件的承诺、国家或行业标准进行初步质量验收及核对数量、价格，并按规定留样备查。

5、验收时，甲方对符合要求的给予签收，如食材有质量不合格、品种规格不符，价格不符及数量不足等问题，甲方将不予签收；乙方应按甲方的要求及时补货，其中肉及肉制品、蔬菜、水产等影响食堂当次供餐需求的生鲜类食材乙方必须在 2 小时内补齐，其它类食材须在当天下午下班前补齐，否则造成的损失由乙方负责。

6、验收后，甲方不免除乙方的质量责任，不能认为质量已完全合格，如在使用过程中发现食材存在其他问题的，乙方须及时到现场解决，并在规定时间内及时退换货，否则造成的损失由乙方负责。

### **第五条 付款方式**

甲乙双方同意本合同金额的支付按以下第 2 项约定执行：

1、一次性支付

2、分期支付

以乙方实际提供的服务和实际采购食材数量核实核算。乙方必须提供详细的物品销售清单与甲方的收货单核对无误后，由乙方按当次结算的金额出具合法有效的发票，当月采购的货款于三个月内结清。

## **第六条 履约保证金**

1. 履约保证金金额：按合同金额的 2% 收取。  
2. 履约保证金提交方式：银行转账、支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的保函等非现金方式。  
3. 履约保证金退付方式、时间及条件：签订合同后 7 个工作日内，乙方以银行转帐、保函等形式提交至甲方单位基本账户。履约保证金用于保证乙方能够履行合同并完全履约，乙方在履约过程中因乙方原因造成甲方损失的，相关损失费用从履约保证金中扣除，给甲方造成的损失超过乙方提交的履约保证金的数额，甲方有权要求乙方继续承担赔偿损失的责任。履约保证金待服务期限满后 7 个工作日内由甲方无息退还给乙方。

履约保证金指定账户：

开户名称：来宾市公安局

开户银行：工行来宾市迎宾支行

银行账号：2105473109300007867

## **第七条 税费**

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担，合同另有约定的除外。

## **第八条 违约责任**

1、除不可抗力原因除外，乙方没有按照合同规定的时间提供服务的，甲方可要求乙方支付违约金。每推迟一天按合同金额的 3% 支付违约金，该违约金累计不超过合同金额的 10%。

2、乙方提供的服务如侵犯了第三方合法权益而引发的任何纠纷或者诉讼，均由乙方负责交涉并承担全部责任。

3、甲方延期付款的，每天向乙方偿付延期款额 3% 滞纳金，但滞纳金累计不得超过延期款额 5%。

4、乙方在服务工作中未能按照食堂服务内容进行服务且经与甲方沟通、处罚后仍然未能改正的，甲方有权终止合同，并有向乙方获得赔偿的权利。甲方处罚的程序：首先是警告，其次是没收履约保证金 50% 并责令补齐，最后是终止合同并有向乙方获得赔偿的权利。

5、乙方服务过程中经学员连续测评 2 个月学员用餐满意度低于 70%（含 70%），甲方有权终止合同。

6、乙方经营过程中，未经甲方同意无故暂停服务造成学员无法用餐给甲方造成恶劣影响或严重后果的，除没收乙方履约保证金外，甲方有权终止合同，同时还有权向乙方获得赔偿的权利。

7、乙方不按规定办理用工合同、卫生许可、工商执照等证照或不按规定给其提供服务的利益悠关方支付有关费用而引起纠纷而给甲方造成恶劣影响或产生严重后果的，除没收乙方履约保证金外，甲方有权终

止合同，同时还有权向乙方获得赔偿的权利。

### **第九条 不可抗力事件处理**

- 1、在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。
- 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。
- 3、不可抗力事件延续一百二十天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

### **第十条 合同争议解决**

- 1、因服务质量问题发生争议的，应邀请国家认可的质量检测机构进行鉴定。服务符合标准的，鉴定费由甲方承担；服务不符合标准的，鉴定费由乙方承担。
- 2、因履行本合同引起的或者与本合同有关的争议，甲乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决，可向甲方所在地人民法院提起诉讼。
- 3、诉讼期间，本合同继续履行。

### **第十一条 保密条款**

乙方在履行合同过程中负有保密责任，双方签订的保密协议作为合同附件。乙方对行合同过中所获悉的属于甲方的且无法自公开渠道获得的文件及资料，应负保密义务，并自愿配合接受保密检查，未经甲方书面同意，不得擅自利用或对外发表或披露。违反前述约定的，乙方应向甲方支付违约金，违约金不足以弥补甲方损失的，乙方应负责赔偿责任。保密期限自乙方接收或知悉甲方信息资料之日起至该信息资料公开之日或甲方书面解除乙方保密义务之日起止。

### **第十二条 合同生效及其它**

- 1、合同经双方法定代表人或者授权代表签字并加盖单位公章后生效（委托代理人签字的需后附授权委托书，格式自拟）。
- 2、合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或者补充的，须经财政部门审批，并签书面补充协议报财政部门备案，方可作为主合同不可分割的一部分。
- 3、本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

### **第十三条 合同的变更、终止与转让**

- 1、除《中华人民共和国政府采购法》第五十条规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或者终止。
- 2、乙方不得擅自转让其应履行的合同义务。

### **第十四条 签订本合同依据**

- 1、成交通知书；
- 2、竞标报价表；

- 3、商务要求偏离表和技术要求偏离表；
  - 4、服务方案；
  - 5、响应文件中的其他相关文件。
- 6、上述合同文件互相补充和解释。如果合同文件之间存在矛盾或者不一致之处，以上述文件的排列顺序在先者为准。

第十五条 本合同一式陆份，具有同等法律效力，采购代理机构两份，甲乙双方各两份。

本合同甲乙双方签字盖章后生效，自签订之日起七个工作日内，甲方应当将合同副本报同级财政部门备案。

本合同自签订之日起 2 个工作日内，甲方应当将采购合同在广西壮族自治区财政厅指定的媒体上公告。

甲方（章）	乙方（章）
年   月   日	年   月   日
单位地址：	单位地址：
法定代表人：	法定代表人（负责人）：
委托代理人：	委托代理人
电话：	电话：
电子邮箱：	电子邮箱：
开户银行：	开户银行：
账号：	账号：
邮政编码：	邮政编码：
经办人：	
年   月   日	