



招 标 文 件

采购方式：公开招标

采购类型：货物类

项目编号：GZBC21HG12009

项目名称：广州市番禺区大石街礼村幼儿园食堂生鲜食材及农副产品采购项目

广州宝诚招标代理咨询有限公司

2021 年 12 月 31 日 编制

目 录

第一章 投标邀请.....	3
第二章 投标资料表.....	7
第三章 用户需求书.....	9
第四章 评分体系与标准.....	35
第五章 投标文件格式.....	44
第六章 投标人须知.....	60
第七章 合同专用条款.....	73

第一章 投标邀请

广州宝诚招标代理咨询有限公司（以下简称“采购代理机构”）受广州市番禺区大石街礼村幼儿园（以下简称“采购人”）委托，对广州市番禺区大石街礼村幼儿园食堂生鲜食材及农副产品采购项目进行国内公开招标，详情请参见招标文件。现将该项目招标文件（GZBC21HG12009）进行公示，公示期为2022年1月1日至2022年1月10日。欢迎符合条件的合格投标人参加投标，有关事项如下：

1. 本项目投标邀请及招标文件中所有时间均为24小时制北京时间，所有货币单位均为人民币元，所使用的计量单位均以《中华人民共和国法定计量单位》为准（特别注明除外）。
2. 项目编号：GZBC21HG12009
3. 项目名称：广州市番禺区大石街礼村幼儿园食堂生鲜食材及农副产品采购项目
4. 项目类型：货物类

项目内容	合同期	最高限价（人民币）
食堂生鲜食材及农副产品采购	自合同签订之日起1年或合同金额满为止	990000.00元

5. 项目情况一览表：

备注：服务详细内容、要求及执行标准详见招标文件中的“用户需求书”。

6. 合格投标人资格要求：

- 6.1.1 具有独立承担民事责任的能力；
- 6.1.2 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- 6.1.3 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- 6.1.4 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- 6.1.5 参加采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
- 6.1.6 法律、行政法规规定的其他条件。

- 6.1.7 投标人须为在中国境内注册并合法存续的独立法人或非法人组织；
- 6.1.8 投标人没有处于被责令停业或破产状态，且资产未被重组、接管和冻结，声明在经营活动及投标活动中三年内没有重大违法活动和涉嫌违规行为。
- 6.1.9 投标人没有列入失信被执行人、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，相关主体信用记录通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）等渠道查询；
- 6.1.10 本项目不接受联合体投标。

6.1.11 供应商须具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》；（提供证书复印件）

7. 采购代理机构只接受办理报名及登记手续购买本招标文件的投标人的投标。

8. 获取招标文件的时间、地点、方式及招标文件售价：

8.1 获取招标文件时间：2022年1月1日至2022年1月10日，工作日9：00-12：00，14：00-17：00（法定节假日除外）

8.2 获取招标文件地点：广州市番禺区南村镇敏捷上城国际一期2栋1806

8.3 获取招标文件方式：（投标人凭以下资料加盖单位公章购买招标文件）

8.3.1 有效的营业执照副本或事业单位法人证书复印件；

8.3.2 投标人没有列入失信被执行人、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，相关主体信用记录通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）等渠道查询；

8.3.3 购买招标文件经办人，需提供：

经办人如是法定代表人，需提供法定代表人证明书及法定代表人身份证复印件；

经办人如是投标人授权代表，需提供法定代表人授权委托书及授权代表身份证复印件；

8.3.4 供应商须具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》；（提供证书复印件）

备注：1、以上资料参与正式投标时须放入投标文件中。

2、已办理报名并成功购买招标文件的投标人参加投标的，不代表通过资格、符合性评审。

为了提高效率，投标人可先下载“招标文件发售登记表（[点击打开](#)）”，填写后打印并与以上资料一并携带购买招标文件。

投标人购买招标文件需按要求提供以上资料并经审查，只接受通过以上方式正式获取招标文件的投标人的投标。

招标文件售价：招标文件每份人民币 300.00 元整，售后不退。（如需邮寄另加人民币 50 元特快专递费，售后不退。在任何情况下代理机构对邮寄过程中发生的迟交或遗失都不承担责任）。

9 投标、开标时间及地点：

9.1 投标文件递交时间：2022 年 1 月 21 日 9: 30-10:00

9.2 投标截止及开标时间：2022 年 1 月 21 日 10:00

9.3 投标文件递交及开标地点：广州市番禺区南村镇敏捷上城国际一期 2 栋 1806

10 本项目相关公告在以下媒体发布：

10.1 法定媒体：中国采购与招标网（<http://www.chinabidding.com.cn/>）。相关公告在法定媒体上公布之日即视为有效送达，不再另行通知。

10.2 补充媒体：采购代理机构网站（<http://baochengdaili.com>）上公布。

11 投标人认为招标文件的内容损害其权益的，可以在公示期间或者自期满之日起七个工作日内以书面形式（加盖单位公章，电话咨询或传真或电邮形式无效）向采购人或者我司提出质疑，质疑书应包括的内容：具体的质疑事项、事实依据及相关确凿的证明材料、投标人名称及地址、授权代表姓名及其联系电话、质疑时间。质疑书应当署名并由法定代表人或授权代表签字并加盖公章。投标人递交质疑书时需提供质疑书原件、法定代表人授权委托书（应载明委托代理的具体权限及事项）及授权代表身份证复印件。

采购人名称：广州市番禺区大石街礼村幼儿园

采购代理机构：广州宝诚招标代理咨询有限公司

地址：广州市番禺区南村镇敏捷上城国际一期 2 栋 1806

联系人：高先生

联系方式：020-37887429

电邮：GZBCZB@163.com

网址：<http://baochengdaili.com>

第二章 投标资料表

该资料表的条款项号是《投标人须知》及《合同通用条款》条款项号对应的，或增加的条款，是对《投标人须知》及《合同通用条款》的补充、修改和完善，如果有矛盾的话，应以本资料表为准。

条款项号	内 容
对《投标人须知》的修改及补充：	
一、说明	
1.1	监管部门：同级或上级主管部门
1.2	<p>一、采购人名称：广州市番禺区大石街礼村幼儿园 资金来源：非财政资金 最高限价：<u>990000.00 元</u></p> <p>二、单价限价详见报价明细表。 采购总价报价或采购单价报价中任一项超出相应限价时，采购文件无效。 备注：评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响本项目质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。</p>
1.3	<p>采购代理机构：广州宝诚招标代理咨询有限公司</p> <p>地址：广州市番禺区南村镇敏捷上城国际一期 2 栋 1806</p> <p>电话：020-37887429。</p>
二、招标文件	
2.1	集中答疑会或现场考察：不举行
2.2	投标截止日期和时间：按招标文件规定。
三、投标文件的编制	
3.1	投标人所报的投标价在合同执行过程中是固定不变的，不得以任何理由予以变更
3.2	不允许有备选方案
3.3	不允许附加条件报价
3.4	本项目无需递交投标保证金

3.5	投标有效期：90 天。
3.6	投标文件份数：正本一份，副本四份，电子文件一份。（电子文件为 U 盘介质，内含 WORD 文档一份，PDF 格式一份，PDF 内容必须是纸质响应文件正本扫描件（含盖章、签署），不留密码，无病毒，不压缩。）
四、投标文件的递交	
4.1	投标文件递交地址：按招标文件投标邀请中规定。
4.2	开标日期、时间和地点：按招标文件投标邀请中规定。
五、开标与评标	
5.1	评委委员会由 5 名单数组成，若有业主代表参与评标则由专家库抽取的专家与采购人代表组成；若无采购人代表参与评标，则由从专家库随机抽取的专家组成评标委员会。
5.2	评标方法：采用综合评分法
5.3	评标原则： 本项目确定 1 家供应方。
六、授予合同	
6.1	合同签订时间：自《中标通知书》发出之日起三十个日历天内
6.2	履约担保：详见用户需求书、合同条款
6.3	<p>1. 中标人须向广州宝诚招标代理咨询有限公司按如下标准和规定缴纳招标代理服务费：</p> <p>(1)本次招标代理服务费为：按第六章第 36 条招标代理服务费规定计算。</p> <p>2. 投标人应签署所附格式的招标代理服务费承诺书，作为投标文件的一部分。</p>
《合同通用条款》仅供参考，合同具体细则以采购人及中标人双方协定为准。	
<p>补充条款：评审结果确定后，采购人根据需要通知评标委员会推荐的供应方在 2 个工作日内，按投标文件中所列清单中的相关证件、证明文件、合同等文件的原件送采购人核对与投标人投标文件中的复印件是否一致。采购人在接到原件之日起 3 个工作日内，核对没有不一致的，须确认中标人；核对发现有不一致或第一中标候选人无正当理由不按时提供原件的，书面向采购代理机构提出，并报同级或上级主管部门核实后按投标无效处理。</p>	

第三章 用户需求书

说明:

采购人需求中打“★”号条款为实质性响应条款，投标人如有任何一条负偏离则导致投标无效，打“▲”号条款为重点评审响应条款，投标人如有任何一条负偏离则影响评分。

采购内容		供货期限	最高限价（人民币）
食堂生鲜食材及农副产品采购		自合同签订之日起 1 年或合同金额满为止。	990000.00
国货/进口产品			
1	采购国货	本次采购产品为非进口产品（进口产品指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品）	
采购范围			
见附件：用户需求表			
交付使用要求			
1	交付使用	<p>采购方单位食堂负责人就每天所需品种、数量至少提前一天通知乙方（紧急情况下须提前 2 小时），乙方根据食堂负责人的电话通知（双方均要做好记录）或书面通知确认订货单订购的品种、数量。乙方为食堂提供至少每天 1 次的配送服务，在食堂规定的配送时间（北京时间 06:30）前，免费运送货物到采购方指定地点，由采购方指定人员验收并记录。</p> <p>备注： 1.对于不符合质量的品种，中标人应按采购人下单要求无条件退换货，退换货由中标人自行前往采购单位取、换，换货时间不可超过一小时。如有发现当天质量不过关的食品，当天所有食品不作结算。 2.中标人当天会有食材漏送或错送或质量不达标等情况，中标人必须在一定时间内补送到园，不然就会导致早、中餐时间延后。如当天食材漏送或</p>	

		<p>错送或质量不达标等食品在指定时间内不能送达的，当天所有食品不作结算。</p> <p>3.当天食材送检到大石街食品检测中心检测，发现有超标现象，上级部门将全部食材清倒并带走，其损失由配送公司负责并追究其相关责任。</p>
2	交货地点	广州市番禺区大石街礼村幼儿园
3	验收方式	<p>所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的标准，鲜肉确保每日新鲜、保证无异味、无霉烂变质，肉类确保无残留淋巴等不宜食用的组织，肉类保证来源于正规肉联厂（水产品除外），供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（供货时原件备查），每次供货时须提供分割肉销售凭据、采购货品的检验报告及干货类的送货单上注明保质日期（提供承诺函）。</p> <p>面包、点心蛋糕类外包装必须完好无损、确保在质保期内，严禁提供过期产品。</p> <p>奶及奶制品外包装必须完好无损、不得超过保质期的 1/3，严禁提供过期产品。</p> <p>坚果类、水果类产品必须新鲜，无发霉、腐烂等现象。</p>

服务资格时间：

自合同签订之日起 1 年或合同金额满为止。

结算方式：

1 . 采购方订购品种的价格按当月度 15 日（如第一月度按 1 月 15 日，以此类推）的广州市发展与改革委员（<http://fgw.gz.gov.cn/>）公布的广州市城区菜篮子平均零售价格为基准价按以下公式进行结算。

1.1 结算公式：各货物货款 = 对应各品种货物的基准价 × 成交折扣率 × 实际供货量。

2 . 当月度首月 15 日（如第一月度按 1 月 15 日，以此类推）广州市发展与改革委员会广州菜篮子未公布的品种的，可参考官方网上超市的京东超市或大润发优鲜 APP（采购方随机选取一间）公布的价格，如以上仍未能查到相关价格的，则参考番禺辖区内的华润万家超市或大润发实体店（采购方随机选取一间），公布的价格，按以下公式进行结算：

2.1 结算公式：各货物货款 = 对应各品种货物的超市价格 × 成交折扣率 × 实际供货量。

3. 如以上超市均无公布的品种的, 以中标单位提供的(价格不能高于当地的市场零售价)的价格, 经双方确认, 按以下公式进行结算:

3.1 结算公式: 各货物货款 = 对应各品种货物的价格 × 成交折扣率 × 实际供货量。

付款方式: 月付

采用月度结算的方式结算货款, 采购方在收到供应方提供的增值税发票、经采购方验收签字的送货单, 以及其他采购方需要提供的资料(包括但不限于检验报告等)后, 30 天内支付货物货款。

备注: 因采购人使用的是财政资金, 采购人在前款规定的付款时间为向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间(不含政府财政支付部门审核的时间), 在规定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已经按期支付。

服务要求

(一) 米类、食用油类:

1. 供应产品的质量要求:

①米、油类货物必须符合卫生, 不得有变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不结、混有异物或者其他感官性状异常, 并可能对人体健康有害的物质。

②米、油: 符合国家行业标准、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食品: 包装箱完整, 同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期、产品成份、厂家电话号码。供应方所提供产品质量必须要符合行业标准要求, 不得有掺假、变质、过期等现象出现, 严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

③每个食用油品种必须色泽好, 透明度高, 无浑浊, 无沉淀和悬浮物, 粘度小, 无分层现象, 气味正常, 无酸臭异味。严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准。并根据用户需求的食用油等级保质保量完成供货。要求提供的食用油生产厂家信誉良好, 有明确的商品标签, 有生产日期、保质期、质量等级, 并标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产, 还是用压榨法生产的)和是否用转基因油料生产, 不许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售, 将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售, 牟取暴利, 一经查处, 中标人将承担全部责任。

④食用油中以采用非转基因油料的为首选。成分只能含花生油、菜籽油、芝麻油（其中花生油成分不得低于 5%、芝麻油成分不得低于 2%）。中标人在每次配送过程中须向采购人提供该批次米、油的检测报告。

2. 执行标准:

(1) 米:

①米类执行标准: GB1354-86GB2715-2005 GB1354—2009 国家标准一等米不含添加剂。

②大米的质量标准: 除符合标准一等米外, 要求:

碎米总量 ≤ 17% (国家标准: ≤ 35%)

小碎米总量 ≤ 2% (国家标准: ≤ 2.5%)

不完善粒 ≤ 3.5% (国家标准: ≤ 4.0%)

黄米粒按国家标准执行。

③GB1354—2009 国家标准:

检验项目	单位	标准要求
铅 (以 Pb 计)	mg/kg	≤ 0.2
汞 (以 Hg 计) (以成品粮计)	mg/kg	≤ 0.02
无机砷 (以 As 计)	mg/kg	≤ 0.15
六六六 (以成品粮计)	mg/kg	≤ 0.05
滴滴涕 (以成品粮计)	mg/kg	≤ 0.05
黄曲霉毒素 B1	ug/kg	≤ 10

(2) 油:

①油类执行标准: SB/T10292-1998 《食用调和油》国家标准

检验项目	单位	标准要求
透明度	-----	透明
气味、滋味	-----	气味、口感较好
色泽 (罗维朋比色槽 133.4mm)	-----	黄: ≤ 40; 红: ≤ 5.0
水分及挥发物	%	≤ 0.10
杂质	%	≤ 0.10
酸价	MgKOH/g	≤ 1.0
过氧化值	Meq/kg	≤ 12
烟点	°C	-----
冷冻试验 (°C 冷藏 5.5h)	-----	-----

GB1534-2006 《花生油》国家标准

检验项目	标准要求	
	一级	二级
折光指数 (40℃)	1.460—4.465	
比重 (20℃对 20℃水)	0.914-0.917	
色泽 (罗维朋比色槽 25.4mm)	≤黄 15; 红 1.5	≤黄 25; 红 4
气味, 滋味	具有花生油固有的气味和滋味, 无异味	
透明度	澄清、透明	
酸值 (KOH) / (mg/g)	≤1.0	≤2.5
水分及挥发物/(%)	≤0.10	≤0.15
不溶性杂质 (%)	≤0.05	≤0.05
加热试验 (280℃)	≤0.05	≤0.05
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出	不得检出
过氧化值/(m mol/kg)	≤6.0	≤7.5
羰基价	≤20	≤20
黄曲霉素 B1/(μg/kg)	≤20	≤20
砷 (As)/(mg/kg)	≤0.1	≤0.1

(二) 鲜肉类

1. 食品供应链要求: 所有食品的来源必须清晰。鲜肉类必须源于正规肉联厂并在供货前提供《动物检疫合格证明》。(提供承诺函, 格式自定)
2. 所供肉类产品应保持较好的外观和质量等级, 符合国家食品部门的有关标准, 保证无异味、无霉烂变质, 保证来源于正规肉联厂, 供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件 (原件备查) (分割的猪肉每次送货时要有广州市分割肉销售凭据)。鲜肉确保每日新鲜、无异味。
3. 所有产品规格符合采购人提交的日采购计划或月采购计划中明确的具体需求。

(三) 冻品类

供应产品的质量要求:

1. 在供货前, 所有冻品来源必须具备国内正规厂家生产进货凭据。(提供承诺函, 格式自定)
2. 所供产品应保持较好的外观和质量等级, 符合国家食品部门的有关标准, 保证无异味、无霉烂变质, 肉类 (冻肉) 保证来源于正规肉联厂, 供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件 (原件备查), 冷冻肉要求肉体冻实而坚硬, 无化冻现象, 肉质紧密而有弹性, 色泽均匀, 不

粘手，交货时干净、新鲜、无异味，冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

3. 所有产品规格符合采购人提交的日采购计划或月采购计划中明确的具体需求。
4. 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 95%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 85%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

(四) 蔬菜类 (青菜、瓜类、玉米、地瓜、土豆、豆制品等)

1. 品种：青菜、瓜类、玉米、地瓜、土豆、豆制品等。
 - 1.1 供应产品的质量要求：豆制品类正规厂家当天生产，产品颜色纯正、形态好、完整、无腐、无异味、无可见外来杂质。瓜、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，中标人须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

项目	指标 (mg/kg)
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5
汞 (以 Hg 计)	≤0.01
铅 (以 Pb 计)	≤0.2
砷 (以 As 计)	≤0.5
氟 (以 F 计)	≤0.5
硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计)	瓜果类≤600; 叶菜根茎类≤1200
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)	≤4

1.2 具体感观要求：

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

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

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

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

1.2.1 叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。

1.2.2 茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。

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

1.2.3 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛茛瓜等。

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

1.2.4 根菜类：萝卜、胡萝卜等。

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

1.2.5 薯芋类：马铃薯、芋、姜等。

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

1.2.6 葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

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

1.2.7 豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。

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

1.2.8 水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。

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

1.2.9 食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。

属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

1.2.10 芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

1.3、食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。蔬菜应当来源于受地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应，在供货前需提供该批蔬菜农药残留检测报告。（提供承诺函，格式自定）

(五) 面粉、调味料、咸杂、干货

1、投标报价包含产品价格、运输、装卸、售后服务、保险、搬运费、税金等一切费用。

2、质量要求

2.1 干货质量要求：

干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购方可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。

2.2 调味品、配料

(1) 调味品、配料的质量要求：

- 1) 产品包装要密封，无破损。标识说明完整详细包括：产品名称、净含量、配料表、制造者或经销者的名称和地址、产品标准号、生产日期、保质期，要注明生产日期和保质期。
- 2) 固态调味品无结块、异物，有纯正的香味和鲜美滋味。
- 3) 酱油的颜色应呈红褐色、棕褐色、有光泽而发乌，不应有沉淀物或染物，有一股浓烈的酱香味，味道鲜美。
- 4) 食醋应透明澄清，浓度适当，没有悬浮物、霉花浮膜。优质食醋要求为琥珀色或红褐色或红棕色，醋香浓郁，无其它异味，醋酸度虽高而无刺激感，酸味柔和，稍有甜味，不涩，无其它异味。
- 5) 酱类产品包装标识完整和标明有氨基酸态氮含量高低，要有储存条件，无“胀包”现象。色泽应为红褐色或棕褐色，有光泽。香气浓郁，有酱香和酯香，无不良气味。鲜味醇厚，咸甜适口，无酸、苦、涩、焦糊等异味。黏稠适度，无外来杂质。
- 6) 凡属于国家定义的食品添加剂产品必须在包装中注明“食品添加剂”字样，并标有国家规定使用量范围，每次配送需提供该批次食品添加剂的检测报告。

(2) 调味品执行标准：

①GB-18187-2000 标准《酿造食醋》

检验项目	单位	标准要求
总酸（以乙酸计）	g/100ml	≥3.50
菌落总数	Cfu/ml	≤10000
大肠菌群	MPN/100ml	≤3
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	-----	不得检出
苯甲酸或苯甲酸钠（以苯甲酸计）	g/kg	≤1.0
山梨酸或山梨酸钾（以山梨酸计）	g/kg	≤1.0
胭脂红	g/kg	不得检出
苋菜红	g/kg	不得检出
诱惑红	g/kg	不得检出

②GB-18186-2000《酿造酱油》

检验项目	单位	标准要求
氨基酸态氮 (以氮计)	g/100ml	≥0.40
细菌总数	Cfu/ml	≤30000 (适用于餐桌酱油)
大肠菌群	MPN/100ml	≤30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	-----	不得检出
苯甲酸或苯甲酸钠 (以苯甲酸计)	g/kg	≤1.0
山梨酸或山梨酸钾(以山梨酸计)	g/kg	≤1.0
胭脂红	g/kg	不得检出
苋菜红	g/kg	不得检出
诱惑红	g/kg	不得检出
黄曲霉毒素	μg/L	≤5
罗丹明 B	mg/kg	不得检出

③Q/JAMMY 01-2007 《固态调味料》

检验项目	单位	标准要求
苯甲酸或苯甲酸钠 (以苯甲酸计)	g/kg	不得检出
山梨酸或山梨酸钾(以山梨酸计)	g/kg	不得检出

④Q/GZZMZ 2-2008 《半固态调味料》

检验项目	单位	标准要求
菌落总数	Cfu/ml	≤30000
大肠菌群	MPN/100g	≤30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	-----	不得检出
苯甲酸或苯甲酸钠 (以苯甲酸计)	g/kg	≤1.0
山梨酸或山梨酸钾(以山梨酸计)	g/kg	≤1.0
罗丹明 B	mg/kg	不得检出

⑤SB/T 10005-2007 《蚝油》； Q/GZZMZ 3-2008 《液体调味料》

检验项目	单位	标准要求
菌落总数	Cfu/ml	≤2000
大肠菌群	MPN/100g	≤30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	-----	不得检出
苯甲酸或苯甲酸钠(以苯甲酸计)	g/kg	≤1.0
山梨酸或山梨酸钾(以山梨酸计)	g/kg	≤1.0
安赛蜜	g/kg	≤0.5
糖精钠	g/kg	≤0.15
甜蜜素	g/kg	≤0.65

2.3 面粉

(1) 面粉的质量要求:

- ①面类货物必须符合卫生，不得有变质、霉变、生虫、污秽不结、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。
- ②包装要标明生产日期、保质期、厂名、厂址等，面粉不应加入增白剂；面粉颜色呈微黄或乳黄色，没有黑点；面粉闻起来要有麦香味，没有酸、霉等异味。

(六) 家禽类、鲜鱼类

1、品种：鸡、鸭、鹅、鱼、海鲜、蛋类。

1.1 新鲜光禽：光禽是指经宰杀去毛以后的鸡、鸭、鹅等禽类，必须新鲜，脂肪呈淡黄色或黄色，有光泽，无异味；肌肉结实，有弹性，有光泽。

1.2 鲜鱼：要求新鲜，无污染。

1.3 蛋类：包装完整，新鲜，无裂纹、无异味。新鲜蛋蛋壳比较毛糙，壳上附有一层霜状的粉末，没有裂纹，色泽鲜明，清洁；完好的咸蛋裹泥完整，无霉变，蛋壳无裂纹，光咸蛋可在阳光下照视，其蛋白透明。

1.4 禽鸟要按照采购人要求送到指定地点确保新鲜；鲜鱼要按照采购人要求送到指定地点按照食堂要求于每个就餐日 8：30 前完成现场宰杀工作，并清理干净环境或者按照采购人要求宰杀完成后送到指定地点，必须确保新鲜。（提供承诺函，格式自定）

1.5 食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。家禽类必须源于受地方政府相关部门监管的家禽供应场，所有家禽类食品在供货前需提供动物检验检疫合格证明。（提供承诺函，格式自定）

(七) 面包糕点类的质量要求：

1. 生产企业：必须具有《食品生产许可证》。

2. 制作标准：符合 GBT23708-2009 糕点质量检验标准要求。

3. 外观及口感标准：符合 GB7100-2007 糕点、饼干、面包卫生标准要求，符合 GB7099-86 裱花蛋糕糕点卫生标准要求，符合 QB1252-91 面包卫生标准要求。

4. 感观指标：以上糕点、粉面类食品必须具有正常的色泽、气味和滋味，不得有酸败、霉变等杂味，食品内外不得有生虫、变质及其它外来污染物。

5. 河粉，猪肠粉等以大米为原料，经浸泡、磨浆（粉碎）、发酵（或不发酵）、熟化、成型、冷却、包装等生产工艺加工而成的鲜湿米粉严格按照 DB44/426-2007《湿米粉》质量要求执行，原辅料质量要求应符合国家相关质量标准及卫生安全标准，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，不得添加硼砂、亚硫酸盐、吊白块等有毒有害物质。应保证斤、两的准确性；以采购人的验收数量为准，中标人每次随货携带一式两联的送货清单，食品经双方验收后须签字确认；双方各持一份，全部作为收货与货款结算的凭证。

(八) 奶及奶制品质量要求：

1. 奶及奶制品均要求包装完好无破损，在有效期内，其中奶制品生产日期至送货当日之期不得超过保质期的 1/3。

2. 所有产品临近到期或已经过期，中标人负责无条件更换新品，且不得提出任何赔偿。

3. 中标人应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的货物必须是满足招标文件要求。中标人必须按照《中华人民共和国食品安全法》、《乳品质量安全监督管理条例》及相关法律法规和国家食品安

全标准规定提供采购人所需奶制品，保证所供产品质量安全，随货物提供配送清单、产地证明（或购货凭证）和合格证明文件；

4. 每箱盒装奶需具有生产企业产品质量检验合格证。要提供产地职能部门出具的批次检验合格报告单。

一、产品配送要求

1. 送货方式：每次根据采购人的电话或其它方式通知订购品种、数量后，按时运送物品到指定地点，中标人随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，作为采购人入库验收之凭证。如中标人在送货过程中损坏采购人的设备、设施，则采购人有权要求中标人照价赔偿。
2. 交货地点：广州市番禺区大石街礼村幼儿园
3. 包装与标志要求：包装：容器（框、箱、袋）要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。标志：每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和生产日期。
4. 运输要求：运输工具应清洁卫生无污染：食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。
5. 数量方面要求：保证配送品种斤两的准确性，以采购人的验货数量为准（标准差不大于2%），中标人每次随货送上一式四份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持二份，作为送、收货的凭证。每次根据采购人的通知订购品种和数量后，具体送货时间由采购人通知时约定，由采购人指定负责人验收过秤记录。对于不符合质量的品种采购人可退货或换货（由于产品质量而造成员工或就诊者、病属发生安全事故时，中标人须承担全部责任）。

酱料干货类

类别	序号	商品名称	规格/质量等级	单位
----	----	------	---------	----

类别	序号	商品名称	规格/质量等级	单位
盐类	1	粤盐	定制包装	包
调味品类	2	白糖	定制包装	斤
	3	生抽	定制包装	瓶
	4	老抽	定制包装	瓶
	5	海鲜酱	定制包装	桶
	6	柱侯酱	定制包装	瓶
	7	叉烧酱	定制包装	瓶
	8	辣鲜露	定制包装	瓶
	9	鸡粉	定制包装	罐
	10	鸡汁	定制包装	支
	11	黑胡椒汁	定制包装	瓶
	12	醇香汤	定制包装	盒
	13	幼味精	定制包装	包
	14	白醋	定制包装	瓶
	15	醋精	定制包装	瓶
	16	陈醋	定制包装	瓶
	17	花生酱	定制包装	瓶
	18	蒸鱼豉油	定制包装	瓶
	19	玫瑰露酒	定制包装	瓶
	20	大红浙醋	定制包装	瓶
	21	酸梅酱	定制包装	瓶
	22	南乳	定制包装	瓶
	23	鲜酱油	定制包装	瓶
	24	风味豆豉	定制包装	瓶
	25	白兰地	定制包装	瓶
	26	橄榄菜	定制包装	瓶
	27	日本芥末	定制包装	盒
	28	腐乳(辣)	定制包装	瓶
	29	火锅料	定制包装	包
	30	花椒油	定制包装	瓶
	31	食粉	定制包装	盒

类别	序号	商品名称	规格/质量等级	单位
	32	辣椒酱	定制包装	瓶
	33	鸡饭老抽	定制包装	瓶
	34	OK 汁	定制包装	瓶
	35	陈村枧水	定制包装	瓶
	36	唛汁	定制包装	瓶
	37	豆鼓	定制包装	盒
	38	蚝油	定制包装	瓶
	39	头曲 52 度	定制包装	瓶
	40	蒜头粉	定制包装	罐
	41	松肉粉	定制包装	瓶
	42	十三香	定制包装	盒
	43	玉米羹	定制包装	罐
	干货类	44	冬菇	散装
45		木耳	散装	斤
46		海带	散装	斤
47		茶树菇	散装	斤
48		白菜干	散装	斤
49		五指毛桃	散装	斤
50		雪耳	散装	斤
51		霸王花	散装	斤
52		紫菜	散装	斤
53		红枣	散装	斤
54		花生米	散装	斤
55		支竹	散装	斤
56		花椒	散装	斤
57		黄豆	散装	斤
58		白芝麻	散装	斤
	莲子	散装	斤	
	百合	散装	斤	
	麦冬	散装	斤	
	虫草花	散装	斤	

类别	序号	商品名称	规格/质量等级	单位
		羊菌肚	散装	斤
		红豆	散装	斤
		绿豆	散装	斤
		赤小豆	散装	斤
		扁豆	散装	斤
		百洁布	散装	块
		保鲜袋	散装	斤
		洗衣粉	定制包装	袋
		洗洁精	定制包装	桶
		围裙	散装	件
		抽纸巾	定制包装	件

粮油类

类别	序号	商品名称	规格/质量等级	单位
粮类	1	大米	30-50 优质	斤
	2	糯米	30-50 优质	斤
	3	丝苗米	30-50 优质	斤
	4	面饼、面条	定制包装	件
	5	面粉（优）	定制包装	包
	6	生粉	定制包装	包
	7	糕点粉	定制包装	包
	8	全麦粉	定制包装	包
油类	9	调和油	定制包装	箱
	10	花生油	定制包装	桶
	11	黄奶油	定制包装	桶
	12	猪油	定制包装	桶

肉类

类别	序号	商品名称	规格/质量等级	单位
----	----	------	---------	----

类别	序号	商品名称	规格/质量等级	单位
鲜肉类	1	后腿瘦肉	整块	斤
	2	排骨	斩好	斤
	3	有皮上肉	去皮优质	斤
	4	猪脚	斩好、优质	斤
	5	脊骨	斩好	斤
	6	猪耳	整个	斤
	7	猪肚	整个	斤
	8	猪肝	整块	斤
	9	牛坑腩	细块	斤
	10	牛肉	优质	斤
三鸟、禽蛋类	11	光鸭	斩好、优质	斤
	12	光肉鸡	光身无内脏, 3.5-4斤以上/只	斤
	13	老鸡	光身无内脏, 3.5-4斤以上/只	斤
	14	清远鸡	光身无内脏, 2.1-2.4斤以上/只	斤
	15	三黄鸡	光身无内脏, 2.1-2.4斤以上/只	斤
	16	老鸭	光身无内脏, 3.5-4斤以上/只	只
	17	竹丝鸡	光身无内脏, 2.1-2.4斤以上/只	斤
	18	鸡脚	大肉, 没瘀血	斤
	19	棚鹅	切块	斤
	20	老鹅	光身无内脏, 5-6斤以上/只	斤
	21	鸡蛋	散装	斤
	22	皮蛋	散装	个
	23	咸蛋	散装	个
鲜活塘鱼、冷冻肉类	24	钳鱼	鲜活宰杀、去鳞、内脏, 砍好	斤
	25	鱼头	鲜活宰杀、去鳞、内脏, 砍好	斤
	26	大鲢鱼	鲜活宰杀、去鳞、内脏, 砍好	斤
	27	鲩鱼	鲜活宰杀、去鳞、内脏, 砍好	斤
	28	肋排	斩好、优质	斤
	29	火腿肠	伊泽 5斤一条	斤
	30	鸡边腿	优质	斤
	31	腊肉	优质	斤

类别	序号	商品名称	规格/质量等级	单位
	33	冰鲜黄花鱼	整条	斤
	34	冻光鸭	砍好	斤

蔬菜类

类别	序号	商品名称	规格/质量等级	单位
蔬菜	1	豆角	优质	斤
	2	紫茄瓜	优质	斤
	3	莴笋	不去皮	斤
	4	冬瓜	优质	斤
	5	凉瓜	优质	斤
	6	佛手瓜	优质	斤
	7	西红柿	优质	斤
	8	香芋	不去皮	斤
	9	红萝卜	不去皮	斤
	10	白萝卜	不去皮	斤
	11	西芹	优质	斤
	12	云南小瓜	优质	斤
	13	莲藕	不去皮	斤
	14	蒜心	优质	斤
	15	菜花	优质	斤
	16	土豆	不去皮	斤
	17	兰豆	去丝	斤
	18	西兰花	优质	斤
	19	青瓜	优质	斤
	20	南瓜	优质	斤
	21	平菇	优质	斤
	22	杏鲍菇	优质	斤
	23	鲜冬菇	优质	斤
	24	香干	优质	斤
	25	老豆腐	优质	斤

类别	序号	商品名称	规格/质量等级	单位
	26	白豆腐	优质	板
	27	酸豆角	优质	斤
	28	马蹄	(去皮)	斤
	29	酸菜	优质	斤
	30	红椒	优质	斤
	31	洋葱	优质	斤
	32	大肉姜	(去皮)	斤
	33	肉葱	(去皮)	斤
	34	蒜肉	(去皮)	斤
	35	大蒜苗	优质	斤
	36	元茜	优质	斤
	37	玉米粒	优质	斤
	38	西芹	优质	斤
	39	酸菜	优质	斤
	40	甜麦菜	优质	斤
	41	青木瓜	优质	斤
	42	熟木瓜	优质	斤
	43	番薯叶	优质	斤
	44	指天椒	优质	斤
	45	青椒	优质	斤
	46	丝瓜	优质	斤
	47	小白菜	优质	斤
	48	大白菜	优质	斤
	49	包菜	优质	斤
	50	油麦菜	优质	斤
	51	沙葛	优质	斤
	52	菜心	优质	斤
	53	生菜	优质	斤
	54	包芥菜	优质	斤
	55	芥菜仔	优质	斤
	56	大韭菜	优质	斤

类别	序号	商品名称	规格/质量等级	单位
	57	小韭菜	优质	斤
	58	韭王	优质	斤
	59	淮山	优质	斤
	60	芋头仔	去皮	斤
	61	芥兰	优质	斤
	62	红葱头	优质	斤

包点粉面类

中式点心纯手工制作类			
序号	品种	重量/g	单位
1	荷香糯米鸡	200-250	个
2	三角咸肉粽	200-250	个
3	咸肉粽	100-150	个
序号	品种	重量/g	单位
4	潮汕特式咸肉粽	200-250	个
5	艾糍(季节)	60-65	个
6	麦豆糍	65-70	个
7	花生糍	65-70	个
8	玉米饼	50-55	个
9	南瓜饼	55-60	个
10	番薯饼	55-60	个
11	糯米糍	50-55	个
12	萝卜糕	60-70	件
13	芋头糕	60-70	件
14	马拉糕	50-60	个
15	西米红豆糕	60-70	个
16	水丸糍	40-60	个
17	刀切糍	40-60	个
18	饺子	10-25	个
19	粉角	60-65	个
20	糯米酿豆腐	60-65	个

21	腐皮冬菇球	60-65	个
西式包点类			
序号	品 种	重量/g	单位
22	酥皮面包	45-50	个
23	奶油面包	45-50	个
24	椰丝面包	45-50	个
25	肉松面包	45-50	个
26	红豆面包	50-55	个
27	港式菠萝包	50-55	个
28	童子奶黄包	50-55	个
29	飘香热狗面包	60-65	个
30	汉堡包	50-55	个
31	红豆菠萝包	50-55	个
32	蜜汁叉烧面包	50-55	个
33	卡士达面包	50-55	个
34	肠仔面包	50-55	个
35	墨西哥面包	50-55	个
36	椰汁面包	50-55	个
37	布丁面包	55-60	个
38	法式香芋包	55-60	个
39	金丝元宝	50-55	个
40	肉松元宝包	50-55	个
41	香菇肉松面包	50-55	个
42	毛毛虫	50-55	个
43	瓜仁莲蓉包	50-55	个
44	沙拉栗子包	50-55	个
序号	品 种	重量/g	单位
45	红豆网络包	50-55	个
46	肉松卷	55-60	个
47	红豆圈	50-55	个
48	红豆奶香包	50-55	个
49	甜甜圈	60-65	个
50	黄金面包	50-55	个

51	牛奶维佳包	55-60	个
52	奶油提子包	50-55	个
53	香芋面包	50-55	个
54	火腿三文治	50-60	个
55	红豆方包	20-40	片
56	提子方包	20-40	片
57	牛角包	30-40	个
58	迷你比萨	30-35	个
59	肉松芝士包	30-40	个
60	三角蛋糕	50-55	个
61	四方提子蛋糕	45-50	个
62	哈雷蛋糕(大)	50-55	个
63	哈雷蛋糕(小)	40-45	个
64	肉松蛋糕	75-80	个
65	虎皮蛋糕	75-80	个
66	雪芳提子蛋糕	50-60	个
67	蛋卷	75-80	个
68	草莓蛋卷	60-70	个
69	提子蛋卷	60-70	个
70	蛋挞	50	个
71	椰挞	55	个
72	菊挞	60	个
73	奶挞	55	个
74	芋香蛋挞	60	个
75	核桃酥	50	个
76	鸡仔饼	50	个
77	豆沙饼	50	个
78	老婆饼	50	个
79	老公饼	50	个
80	黄金蛋糕	60-70	个
81	格格蛋糕	60-70	个
82	千层蛋糕	50-60	个
83	牛奶泡芙	30-35	个

中式面点类			
序号	品种	重量/g	单位
84	生肉蒸包	50-55	个
85	叉烧蒸包	50-55	个
序号	品种	重量/g	单位
86	奶黄蒸包	50-55	个
87	莲蓉蒸包	50-55	个
88	红豆蒸包	50-55	个
89	港式香芋蒸包	50-55	个
90	酸菜蒸包	50-55	个
91	冬菇青菜蒸包	50-55	个
92	麦香蒸包(莲蓉馅)	50-55	个
93	麦香蒸包(花生馅)	50-55	个
94	梅菜肉丝蒸包	60-75	个
95	黄金蒸包	50-55	个
96	流沙包	50-55	个
97	葱花卷	50-55	个
98	麦香馒头	50-55	个
99	玉米馒头	50-55	个
100	白馒头	50-55	个
101	南瓜馒头	50-55	个
102	大包(叉烧、生肉)	100-110	个
103	鸡汁大包	100-110	个
104	小笼包	30-40	个
105	莲蓉小馒头	20-30	个
油炸类			
序号	品种	重量/g	单位
106	葱油饼	50-55	个
107	芝麻球	45-50	个
108	笑口枣	45-50	个
109	牛利苏	50-55	个
110	油条	35-40	个
111	咸水角	45-50	个

112	豆沙角	50-60	个
113	炸包(莲蓉)	45-50	个
114	炸春卷	40-45	个
115	南乳咸炸饼	40-45	个
116	丹麦麻花	40-45	个
中式粉面类			
序号	品种	重量/g	单位
117	河粉	500	斤
118	猪肠粉	500	斤
119	桂林米粉	500	斤
120	麦面	500	斤
121	全蛋面	500	斤
122	鲜肉冬菇云吞	500	斤
123	葱粉	500	斤
124	通心粉	500	斤
125	贝壳粉	500	斤
126	蝴蝶粉	500	斤
127	排粉	500	斤
128	乌冬面	500	斤

水果类

序号	采购内容	规格/质量要求	单位
1	水晶红富士苹果	优质、新鲜. 4500	斤
2	苹果	优质、新鲜 4500	斤
3	火龙果	优质、新鲜 5500	斤
4	雪梨	优质、新鲜 3000	斤
5	蜜柚	优质、新鲜 4500	斤
6	进口黑加仑	优质、新鲜 3500	斤
7	四会砂糖橘子	优质、新鲜 4500	斤
8	香蕉	优质、新鲜 3000	斤
9	香梨	优质、新鲜 3000	斤
10	番石榴	优质、新鲜 6000	斤
11	黑美人西瓜	优质、新鲜 6000	斤
12	皇帝柑	优质、新鲜 4500	斤

序号	采购内容	规格/质量要求	单位
13	国产红提	优质、新鲜 3200	斤
14	红圣女果	优质、新鲜 3000	斤
15	粉蕉	优质、新鲜 4500	斤
16	橘子	优质、新鲜 3500	斤
17	甜橙	优质、新鲜 3000	斤
18	红肉火龙果	特级大果	箱 (15斤)
19	红肉火龙果	小果	箱 (15斤)
20	真田巧克力草莓	9/12#	箱
21	真田红颜草莓	8#	箱
22	长野白雪蜜	2#	箱
23	西域天香香梨	25#	箱 (10斤)
24	玫瑰瓜	5#/8#	箱
25	农夫山泉 17.5 度橙	优质、新鲜	箱 (6斤)
26	依杆旗阿克苏苹果	大果	箱
27	都乐绿果	27/30#	箱
28	圣女果	优质、新鲜	箱
29	黄金月露蜜瓜	5/6#	箱
30	蜂蜜梨	优质、新鲜	箱
31	一莓堂草莓	12#	箱
32	沃柑	80 号果	箱

奶及奶制品类

序号	产品名称	净含量	规格/质量要求	单位
1	酸牛奶	≥200 (克或毫升)	生牛乳, 白砂糖, 保加利亚乳杆菌等	盒
2	纯牛奶	≥200 (毫升或克)	生牛乳	盒
3	鲜牛奶	10-20 斤装	优质、新鲜	袋装

坚果类

序号	产品名称	净含量	规格/质量要求	单位
1	开心果	200-300/包	优质、新鲜	包装
2	提子干	200-300/包	优质、新鲜	包装
3	腰果	200-300/包	优质、新鲜	包装
4	山楂片	200-300/包	优质、新鲜	包装
5	核桃杏	200-300/包	优质、新鲜	包装
6	银杏果	200-300/包	优质、新鲜	包装

7	蓝莓干	200-300/包	优质、新鲜	包装
8	葡萄干	200-300/包	优质、新鲜	包装
9	油粟仁	300-500/包	优质、新鲜	包装
10	紫菜	5-10 克	优质、新鲜	包装

第四章 评分体系与标准

1. 本评标办法采用综合评分法，**商务分值35%，技术分值35%，价格分值30%**。
2. 评标步骤：评标委员会先进行投标文件初审，对通过初审的投标文件进行技术、商务及价格的详细评审最后评标委员会出具评标报告。
3. 评分及其统计：按照评标程序、评分标准以及权重分配的规定，评标委员会各成员分别就各个投标人的技术状况、商务状况及其对招标文件要求的响应情况进行评议和比较，评出其技术评分和商务评分、价格评分相加得出其综合得分。

资格性评审条款

项目名称：广州市番禺区大石街礼村幼儿园食堂生鲜食材及农副产品采购项目

序号	资格性审查内容
1	具备招标文件中规定资格要求的及资格证明文件齐全
2	供应商已登记并领取本项目招标文件
3	本项目不接受联合体投标

符合性评审条款

序号	符合性审查内容
1	投标函、投标人资格声明函已提交并按照招标文件规定要求签署、盖章
2	法定代表人证明书或法定代表人授权委托书已提交并按照招标文件规定要求签署、盖章
3	公平竞争承诺书已提交并按照招标文件规定盖章
4	供应商需报出唯一的折扣率，折扣率区间为 80%-100%
5	服务期满足招标文件要求
6	未出现恶意竞争低于成本价的情形投标人投标报价合理的
7	无招标文件中规定的被视为无效投标的其它条款的
8	未出现法律、法规、规章规定属于投标无效的其他情形

商务评审表

序号	评审内容	最高分值	评分档次及依据
1	企业实力	20	<p>①、投标人在本项目发布招标公告日期前至少至少 30 天前获得具备以下认证证书的（由国家认证认可监督管理部门批准设立的认证机构颁发并在有效期内）：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 质量管理体系认证 2) 食品安全管理体系认证 3) 环境管理体系认证 4) 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证 5) 职业健康管理体系认证 6) 企业诚信管理体系认证 7) 售后服务认证证书五星 8) 供应链安全管理体系认证证书 <p>（以上证书须在本项目发布招标公告日期前至少至少 30 天前全部获得并在有效期内为满分 8 分，提供认监部门查询截图，每缺少一个有效认证证书扣 2 分，满分 8 分扣完为止，无或缺失或不符将不得分。）</p> <p>②、投标人具有>3 名通过专业培训并考核合格获证的、具备资格负责以上 1) 至 5) 项认证体系维护管理的内审员证得 4 分，无或缺失或不符将不得分。</p> <p>（内审员证须在本项目发布招标公告日期前至少至少 30 天前获得，并提供内审员证书及该内审员距投标截止日前六个月内任意三个月在投标人单位缴纳的社保缴费证明复印件加盖投标人公章。）</p> <p>③、投标人 2017 年以来有获得省级或以上重点农业龙头企业并在有效期内的得 5 分，市级得 3 分，本小项满分 8 分，无不得分。</p> <p>注：须提供以上有效期内的相关证书的证明材料复印件加盖投标人公章。</p>

2	业绩	7	<p>2016年1月1日至今具有政府部门、事业单位、国企或部队食材配送业绩每个得1分，满分7分。</p> <p>注：每个用户单位的业绩只算一次，须提供合同复印件和合同期内任意2个月的发票复印件或税务机关税控系统截图等证明材料复印件加盖投标人公章。</p>
3	技术力量	8	<p>①、投标人拟投入的服务团队人员中具有市级或以上人力资源和社会保障部门核发的专业检验资质的食品检验员（工）每名得1分，满分5分。</p> <p>②、投标人拟投入的服务团队人员中具有省级或以上食品药品监督管理部门核发的餐饮服务高级食品安全管理员证书的每名得1分，满分3分。</p> <p>（需提供人员证书及距投标截止日前六个月内任意三个月在投标人单位缴纳的社保缴费证明复印件加盖投标人公章）</p>
合计		35分	

技术评审表

序号	评审内容	最高分值	评分档次及依据
1	本项目的总体实施方案	3	<p>根据投标人提供的总体实施方案，包括但不限于采购渠道、日常管理组织、物流配送方案及各种规章制度等，进行综合评审：</p> <p>总体实施方案完整齐全、科学合理、可行性强的，得 3 分；</p> <p>总体实施方案基本完整、科学合理、可行性一般的，得 2 分；</p> <p>总体实施方案完整性、合理性、可行性较差的，得 1 分；</p> <p>未提供对应方案的不得分。</p>
2	针对本项目的质量安全保障方案	3	<p>根据各投标人提供针对本项目在实际服务过程中的质量控制方案（完整性、可行性、优越性、合理性等）进行评审：</p> <p>切合本项目实际需要、更合理、更可行、更优，得 3 分；</p> <p>符合本项目需求、比较合理、可行，得 2 分；</p> <p>基本符合本项目需求，合理性可行性一般，得 1 分；</p> <p>未提供对应方案的不得分。</p>
3	应急处理方案	3	<p>根据各投标人针对食品流通环节过程可能会出现的问题（如仓储、储运、货柜达不到标准致使食品变得不合格）的具体方案内容进行综合评审：</p> <p>方案设置合理、可行、更优，得 3 分；</p> <p>方案设置基本符合实际情况，比较合理、可行，得 2 分；</p> <p>方案设置基本符合实际情况，得 1 分；</p> <p>未提供对应方案的不得分。</p>
4	食品安全管理及保险情况	7	<p>①、投标人拥有的检测设备：真菌霉素检测仪、农药残留检测仪、水质重金属检测仪、细菌检测仪、多功能水质检测仪、食品重金属检测设备，每个项目得 0.5 分，最高得 3 分。</p> <p>（投标人提供本项目招标公告发布日期前至少 1 个月投标人名称为抬头的仪器购置发票和仪器图片复印件加盖投标</p>

			<p>人公章)</p> <p>②、投标人与同时具备 CNAS、CATL 认证和 CMA 资质认定的第三方专业检测机构有合作的，得 1 分。</p> <p>(投标人提供第三方检测机构同时具备 CNAS、CATL 认证和 CMA 资质认定证书及合作证明复印件加盖投标人公章)</p> <p>③、提供有效食品安全保险证明文件：</p> <p>食品安全保险保额>6000 万元的，得 3 分；</p> <p>3000 万元≤食品安全保险保额≤6000 万元的，得 2 分；</p> <p>1000 万元≤食品安全保险保额<3000 万元的，得 1.5 分；</p> <p>500 万元≤食品安全保险保额<1000 万元的，得 1 分；</p> <p>食品安全保险保额<500 万元或不提供的，得 0 分。</p> <p>(须同时提供本项目发布招标公告日期前至少 30 天前购买的保险合同和保单及发票复印件加盖投标人公章，无或不符将不得分)</p>
5	配送场所	3	<p>投标人拟投入本项目的单个配送场所：</p> <p>①单个配送场所面积≥6000 m²得 3 分；</p> <p>②6000 m²>单个配送场所面积≥4000 m²得 2 分；</p> <p>③4000 m²>单个配送场所面积得 1 分。</p> <p>(投标人需提供其单个配送场所的使用权证明文件，如产权证明或租赁合同(需提供发布本项目招标公告日期前至少 3 个月的租金发票)复印件，并加盖投标人公章。)</p>
6	冷库	4	<p>投标人自有的冷库(含冷冻和冷藏)面积：</p> <p>面积≥350 m²的，得 4 分；</p> <p>200 m²≤面积<350 m²的，得 2 分；</p> <p>100 m²≤面积<200 m²的，得 1 分；</p> <p>面积<100 m²的，得 0.5 分；</p> <p>没有不得分。</p> <p>(投标人需提供自有证明材料并加盖投标人公章；)</p>

7	拟供应货品来源情况	5	<p>根据投标人拟供应货品来源的实际情况进行打分：</p> <p>优：投标人拟供应货品来源最优、来源固定且安全，得 5 分；</p> <p>良：投标人拟供应货品来源较优、来源固定且安全，得 3 分；</p> <p>差：投标人拟供应货品来源不稳定，得 1 分；</p> <p>无提供来源情况不得分。</p> <p>（需提供包含但不限于货品来源说明、图片、近一个月历史进货单等相关资料）</p>
8	拟投入配送车辆情况	5	<p>根据拟投入本项目的自有冷藏情况：每提供一辆自有冷藏货车的得 1 分，满分 5 分。</p> <p>注：自有冷藏车辆需提供对应车辆登记证、有效期内行驶证、购车发票和有效期内的车辆交强险或商业险保单复印件（车辆所有人为投标人）以上资料缺任一项都不得分；</p>
9	售后服务方案、服务承诺	2	<p>根据各投标人提供的售后服务方案、服务承诺等进行评审：</p> <p>优：售后服务方案科学完整，服务承诺优于招标文件要求的，得 2 分；</p> <p>良：售后服务方案基本完整，服务承诺满足招标文件要求的，得 1 分；</p> <p>差：售后服务方案不完整，服务承诺未满足招标文件要求的，得 0.5 分。</p> <p>未提供对应方案的不得分。</p>
合计		35 分	

说明：评标委员会决定投标的响应性仅根据投标文件本身的内容，而不寻求外部的证据。评分标准涉及到需提供的资料、文件等必须是真实有效的，弄虚作假者一经查实其投标将做无效投标处理，同时该供应商相关违法行为将提交到同级或上级监督管理部门处理。

价格评分表(30分)

1. 价格核准:

1.1. 评标委员会详细分析、核准价格表, 检查其是否存在计算上或累加上的算术错误, 修正错误的原则如下:

- 1) 开标时, 投标文件中开标一览表(报价表)内容与投标文件中明细表内容不一致的, 以开标一览表(报价表)为准。
- 2) 投标文件中的大写金额和小写金额不一致的, 以大写金额为准;
- 3) 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;
- 4) 单价金额小数点有明显错位的, 应以总价为准, 并修改单价;
- 5) 对不同文字文本投标文件的解释发生异议的, 以中文文本为准。

同时出现两种以上不一致的, 按照前款规定的顺序修正。

1.2. 评标委员会将按照上述修正错误的方法调整投标文件中的投标报价, 调整后的价格对投标人具有约束力。如果投标人不接受对其错误的更正, 其投标将被确定为投标无效。

1.3. 投标人不得以低于成本的报价竞标。如果评标委员会发现投标人的报价明显低于其他投标报价, 使得其投标报价可能低于其个别成本的, 将要求该投标人作书面说明并提供相关证明材料。投标人不能合理说明或不能提供相关证明材料的, 评标委员会将认定该投标人以低于成本报价竞标, 其投标作投标无效处理。

2. 综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计算, 即满足招标文件要求(通过资格性、符合性审查)且投标折扣率最低的有效投标报价(指价格核准后的价格, 下同)为评标基准价, 其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算:

投标报价得分=(评标基准价/投标折扣率)×价格权值

备注：投标报价得分四舍五入后，小数点后保留两位有效数；

第五章 投标文件格式

投标文件包装封面参考

投标文件

开标信封

正本

副本

项目编号：GZBC21HG12009

项目名称：广州市番禺区大石街礼村幼儿园食堂生鲜食材及农副产品采购项目

项目投标人名称：

投标人地址：

(____年____月____日____时____分)之前不得启封

投标文件目录表

项目名称：广州市番禺区大石街礼村幼儿园食堂生鲜食材及农副产品采购项目

项目编号：GZBC21HG12009

文件类型	序号	文件名称	提交情况		页码范围	备注
			有	无		
初审文件（加盖投标人公章）	1	投标函（见格式 1）				
	2	投标人资格声明函（见格式 2）				
	3	营业执照副本或事业单位法人证书、税务登记证(地税或国税)副本复印件、依法缴纳税收和社会保障资金相关证明文件（如：社保部门、税务部门出具的证明等）复印件				
	4	承诺函（见格式 3）				
	5	《公平竞争承诺书》原件（见格式 4）				
	6	财务状况报告复印件，其他组织或投标人新成立不足一年，提供银行出具的资信证明材料复印件。				
	7	法定代表人授权委托书或法定代表人证明书（见格式 5、6）				
	8	投标人须为在中国境内注册并合法存续的独立法人或非法人组织；提供营业执照复印件。				
	9	投标人没有处于被责令停业或破产状态，且资产未被重组、接管和冻结，声明在经营活动及投标活动中三年内没有重大违法活动和涉嫌违规行为；提供相关声明。				
	10	投标人没有列入失信被执行人、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，相关主体信用记录通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）等渠道查询；提供相关网页截图。				
	11	供应商须具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》；（提供证书复印件）				
	12	开标一览表（见格式 7）				

投标人应提交的技术文件 (加盖投标人公章)	1	服务方案 (见格式 8)				
	2	投标人认为需要提供的其它说明和资料				
投标人应提交的商务文件 (加盖投标人公章)	1	投标人基本情况表 (见格式 9)				
	2	企业实力 (格式自定)				
	3	业绩 (格式自定)				
	4	技术力量 (格式自定)				
	5	用户需求响应一览表				
	6	招标代理服务费承诺书				
	7	投标人认为需要提供的其他商务资料				

法定代表人或投标人授权代表（签名或盖章）：

职务：

投标人名称：

投标人公章：

电话：

传真：

邮编：

格式2

投标人资格声明函

广州宝诚招标代理咨询有限公司：

关于贵公司_____年___月___日发布广州市番禺区大石街礼村幼儿园食堂生鲜食材及农副产品采购项目（项目编号：GZBC21HG12009）的采购公告，本公司（企业）愿意参加投标，并声明：

本公司（企业）具备本次项目所需资格条件，并已清楚招标文件的要求及有关文件规定，并承诺在本次招标采购活动中，如有违法、违规、弄虚作假行为，所造成的损失、不良后果及法律责任，一律由我公司（企业）承担。

特此声明！

单位名称：

法定代表人或投标人授权代表（签名或盖章）：

单位地址：

单位公章：

邮政编码：

日期：

联系电话：

格式 3

承诺函

本公司_____（组织机构代码证号：_____）为_____项目（编号：_____）的投标人。如本公司被确认为该项目的供应方，承诺按采购方提交的合同版本来签署《采购合同》。

附件：《采购合同》

投标人（签章）：

年 月 日

格式 4

公平竞争承诺书

本公司郑重承诺：本公司保证所提交的相关资质文件和证明材料的真实性，有良好的历史诚信记录，并将依法参与广州市番禺区大石街礼村幼儿园食堂生鲜食材及农副产品采购项目的公平竞争，以任何不正当行为谋取不当利益，否则承担相应的法律责任。

(公司名称, 加盖公章)

格式 5

法定代表人授权委托书

本授权委托书声明：注册于_____（投标人地址）的_____（投标人名称）在下面签名的（法定代表人姓名、职务）在此授权（被授权人姓名、职务）作为我公司的合法代理人，就_____（项目名称、项目编号）的招标投标活动，采购合同的签订、执行、完成和售后服务，作为投标人代表以我方的名义处理一切与之有关的事务。

被授权人（投标人授权代表）无转委托权限。

本授权书自法定代表人签字之日起生效，特此声明。

随附《法定代表人证明》

投标人名称（盖公章）：

地 址：

法定代表人（签字或盖章）：

签字日期：____年__月__日

被授权人（投标人授权代表）（签字或盖章）：

<p>被授权人（授权代表）</p> <p>居民身份证复印件粘贴处</p> <p>（正面）</p>

<p>被授权人（授权代表）</p> <p>居民身份证复印件粘贴处</p> <p>（反面）</p>

说明：

1. 法定代表人亲自签署《投标函》并亲自参加投标的，则无需提交本《法定代表人授权委托书》文件。
2. 《投标函》由委托代理人签署的，则须提交有单位公章、法定代表人的亲笔签名或盖章、被授权人的亲笔签名或盖章的本文件，三者缺一不可。

格式 6

法定代表人证明书

_____同志，现任我单位_____职务，为法定代表人，特此证明。

有效日期与本公司投标文件中标注的投标有效期相同。签发日期：____年__月__日

附：

营业执照（注册号）：

经济性质：

主营（产）：

兼营（产）：

<p>法定代表人</p> <p>居民身份证复印件粘贴处</p> <p>(正面)</p>

<p>法定代表人</p> <p>居民身份证复印件粘贴处</p> <p>(反面)</p>

投标人名称：（盖公章）：

地址：

日期：

格式 7

开标一览表(报价表)

投标人名称:

项目编号:

采购内容	服务期	折扣率
食堂生鲜食材及农副产品采购	自合同签订之日起 1 年或合同金额满为止	

投标人名称 (盖公章) :

法定代表人或投标人授权代表 (签名或盖章) : _____ 职务: _____ 日期:

备注: 在正、副本的投标文件中, 并另封装一份于开标小信封中。

格式 8

投标服务方案

主要内容应包括但不限于以下内容（格式自定）：

1. 本项目的总体实施方案；（详见 页）
2. 针对本项目的质量安全保障方案；（详见 页）
3. 应急处理方案；（详见 页）
4. 食品安全管理及保险情况；（详见 页）
5. 配送场所；（详见 页）
6. 冷库；（详见 页）
7. 拟供应货品来源情况；（详见 页）
8. 拟投入配送车辆情况；（详见 页）
9. 售后服务方案、服务承诺；（详见 页）

投标人名称（盖公章）：

法定代表人或投标人授权代表（签名或盖章）：_____ 职务：_____ 日期：

格式 9

投标人基本情况表

一、公司基本情况

1. 公司名称：_____ 电话号码：

2. 地 址：_____ 传 真：

3. 注册资金：_____ 经济性质：

4. 公司开户银行名称及账号：

5. 营业注册执照号：

6. 公司简介

文字描述：发展历程、经营规模及服务理念、技术力量、财务状况、管理水平等方面进行阐述。

二、投标人获得国家有关部门颁发的资质：

证书名称	发证单位	证书等级	证书有效期

我/我们声明以上所述是正确无误的，您有权进行您认为必要的调查。

投标人名称（盖公章）：

法定代表人或投标人授权代表（签名或盖章）：_____ 职务：_____ 日期：_____

格式 10

用户需求响应一览表

说明：投标人必须对应招标文件的用户需求书条款逐条应答并按要求填写下表。

投标人名称：

项目编号：GZBC21HG12009

序号	原条款描述	投标人响应描述	偏离情况说明 (正偏离/完全响应/负偏离)
1			
2			
3			
4			
5			

投标人名称（盖公章）：

法定代表人或投标人授权代表（签名或盖章）：_____ 职务：_____ 日期：

招标代理服务承诺书

广州宝诚招标代理咨询有限公司：

本公司_____（投标人名称）_____在参加在贵公司举行的广州市番禺区大石街礼村幼儿园食堂生鲜食材及农副产品采购项目（项目编号：**GZBC21HG12009**）的招标中如获中标，我公司保证按照招标文件规定缴纳“招标代理服务费”后，凭领取人身份证复印件并加盖公章领取《中标通知书》。如采用电汇或银行转账，须同时递交招标代理服务费缴费凭证复印件并加盖公章。

如我方违反上款承诺，愿凭贵公司开出的相关通知，同意广州宝诚招标代理咨询有限公司办理支付手续，扣除我司项目款，并愿承担全部由此引起的法律责任。

特此承诺！

投标人名称（盖公章）：

投标人地址：

电话：

传真：

法定代表人或投标人授权代表（签名或盖章）：

签署日期：

第六章 投标人须知

一、说明

1 适用范围

2.1. 本招标文件适用于本投标邀请中所述项目的采购招标。

2 监管部门及招标采购单位

2.1. 监管部门指同级或上级主管部门。

2.2. 招标采购单位指采购人及采购代理机构。

2.3. 采购人指依法进行本次采购的国家机关、事业单位和团体组织。**本招标文件投标资料表中所述的采购人已拥有一笔资金来源已落实。**采购人计划将一部分或全部资金用于支付本次采购后所签订合同项下的款项。

2.4. 采购代理机构指依照中华人民共和国财政部令2010年第61号《政府采购代理机构资格认定办法》取得财政部门认定资格的专业服务机构。本次采购的代理机构名称、地址、电话和传真见**投标资料表**。

3 合格的投标人

3.1. 投标人是响应招标并且符合招标文件规定资格条件和参加投标竞争的法人、其他组织或者自然人。

3.2. 合格的投标人

3.2.1. 具有独立承担民事责任的能力；

3.2.2. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

3.2.3. 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

3.2.4. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

3.2.5. 参加采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

3.2.6. 法律、行政法规规定的其他条件；

3.2.7. 只有在法律上和财务上独立、合法运作并独立于采购人和采购代理机构的供货商才能参加投标；

3.2.8. 符合投标邀请“合格投标人资格要求”的特殊条款。

3.3. 不得参与本采购项目中同一包组竞争的投标人

除联合体外，不同的投标人之间有下列情形之一的，不接受作为参与本采购项目中同一包（组）竞争的投标人：

- 3.3.1. 彼此存在投资与被投资关系的；
- 3.3.2. 彼此的经营者、董事会（或同类管理机构）成员属于直系亲属或配偶关系的。
- 3.4. 中标人是指经法定程序确定并授予合同的投标人。

4 合格的工程、货物、服务

- 4.1. 工程是指建设工程，包括建筑物和构筑物的新建、改建、扩建、装修、拆除等。
- 4.2. 合格的工程是指按国家制定的《工程施工质量验收规范》合格标准要求完成的工程。
- 4.3. “服务”是指投标人按招标文件规定完成的全部服务内容，其中包括完成服务所需的货物，及须承担的技术支持、培训和其它伴随服务。
- 4.4. “货物”是指投标人制造或组织符合招标文件要求的货物等。投标的货物必须是其合法生产、合法来源的符合国家有关标准要求的货物，并满足招标文件规定的规格、参数、质量、价格、有效期、售后服务等要求。
- 4.5. 投标人提供的所有服务，其质量、技术等特征必须符合国家、行业现行法律、法规的相关标准及用户需求。
- 4.6. 采购人有权拒绝接受任何不合格的服务，由此产生的费用及相关后果均由投标人自行承担。
- 4.7. 投标人应保证本项目的投标技术、服务或其任何一部分不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其他知识产权而引起的法律和经济纠纷；如果投标人不拥有相应的知识产权，则须在报价中包括合法获取该知识产权的相关费用，并在投标文件中附有相关证明文件。如因第三方提出其专利权、商标权或其他知识产权的侵权之诉，则一切法律责任由投标人承担。

5 投标费用

- 5.1. 投标人应承担所有与准备和参加投标有关的费用。不论投标的结果如何，招标采购单位均无义务和责任承担这些费用。

6 采购信用担保

- 6.1. 履约担保：详见用户需求书、合同条款

二、招标文件

7 招标文件的编制依据与构成

- 7.1. 本招标文件的编制依据是中华人民共和国招标投标法及其配套的法规、规章、政策。
- 7.2. 招标文件共七章，分装两册。由下列文件以及在招标过程中发出的澄清、修改和补充文件组成，各册的内容如下：
 - 第一章 投标邀请
 - 第二章 投标资料表
 - 第三章 用户需求书
 - 第四章 评分体系和标准
 - 第五章 投标文件格式
 - 第六章 投标人须知
 - 第七章 合同通用条款
- 7.3. 投标人应认真阅读、并充分理解招标文件的全部内容（包括所有的补充、修改内容重要事项、格式、条款和技术规范、参数及要求等）。投标人没有按照招标文件要求提交全部资料，或者投标文件没有对招标文件在各方面都作出实质性响应是投标人的风险，有可能导致其投标被拒绝，或被认定为无效投标或被确定为投标无效。
- 7.4. 本招标文件的解释权归“广州宝诚招标代理咨询有限公司”所有。

8 招标文件的澄清

- 8.1. 任何要求对招标文件进行澄清的投标人，均应以书面形式在投标截止时间十五日以前通知招标采购单位。采购代理机构将组织采购人对投标人所要求澄清的内容均以书面形式予以答复。必要时，招标采购单位将召开答疑会，并将会议内容以书面形式发给每个购买招标文件的潜在投标人，答复中不包括问题的来源。
- 8.2. 投标人在规定的时间内未对招标文件提出澄清或疑问的，招标采购单位将视其为无异议。对招标文件中描述有歧意或前后不一致的地方，评标委员会有权进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个投标

人。

8.3. 除非依本须知第8.1规定的有必要时或**投标资料表**中另有规定，不举行项目集中答疑会或现场考察，如举行集中答疑会或现场考察的，则按以下规定：

8.3.1. 在**投标资料表**中规定的日期、时间和地点组织公开答疑会或现场考察；

8.3.2. 潜在投标人对本项目提出的疑问，需在答疑会或现场考察召开日前至少一个工作日将问题清单以书面形式（加盖公章）提交至代理机构，潜在投标人代表于上述的时间和地点出席答疑会或现场考察；

8.3.3. 已购买招标文件的投标人如不出席答疑会或现场考察视为对招标文件所有内容无任何异议。

9 招标文件的修改

9.1. 无论出于何种原因，招标采购单位可主动地或在解答投标人提出的疑问时对招标文件进行修改，招标采购单位对已发出的招标文件进行必要修改的，应当在招标文件**投标资料表**中所述提交投标文件截止时间十五日前，在指定的采购信息发布媒体上发布更正公告，并通知所有招标文件收受人。

9.2. 除投标资料表中另有规定，澄清或修改时间距投标截止时间不足十五日的，采购人或采购代理机构在征得已获取招标文件的潜在投标人同意并书面确认后，可不改变投标截止时间。

9.3. 招标文件的修改内容是招标文件的组成部分，将以书面形式通知所有购买招标文件的潜在投标人，并对潜在投标人具有约束力。潜在投标人在收到上述通知后，应立即以书面形式向招标采购单位确认。如在24小时之内无书面回函则视为同意修改内容，并有责任履行相应的义务。

三、投标文件的编制

10 投标的语言

10.1. 投标人提交的投标文件以及投标人与招标采购单位就有关投标的所有来往函电均应使用中文书写。投标人提交的支持资料和已刷的文献可以用另一种语言，但相应内容应附有中文翻译本，在解释投标文件的修改内容时以中文翻译本为准。对中文翻译有异议的，以权威机构的译本为准。

11 投标文件的构成

11.1. 投标人编写的投标文件应包括初审文件、技术文件、商务文件，编排顺序参见投标文件格式。

11.2. 投标文件的构成应符合法律法规及招标文件的要求。

12 投标文件的编写

- 12.1. 投标人应完整、真实、准确地填写招标文件中提供的投标函、开标一览表(报价表)、项目价格明细表(如适用)以及招标文件中规定的其它所有内容。
- 12.2. 投标人对招标文件中多个包组进行投标的,其投标文件的编制可按每个包组的要求分别装订和封装。投标人应当对投标文件进行装订,对未经装订的投标文件可能发生的文件散落或缺损,由此造成的后果和责任由投标人承担。
- 12.3. 投标人必须对投标文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任,并无条件接受招标采购单位及采购监督管理部门等对其中任何资料进行核实的要求。
- 12.4. 如果因为投标人的投标文件只填写和提供了本招标文件要求的部分内容和附件,或没有提供招标文件中所要求的全部资料及数据,由此造成的后果和责任由投标人承担。

13 投标货币

- 13.1. 投标人所提供的货物均应以人民币报价。

14 联合体投标

- 14.1. 除非**投标邀请**中另有规定,不接受联合体投标。如果投标邀请中规定允许联合体投标的,则必须满足:
 - 14.1.1. 以联合体形式参加投标的,联合体各方均必须符合本须知“合格的投标人”的一般规定,并至少有一方符合“合格的投标人”的特殊条款要求;
 - 14.1.2. 联合体投标的,必须提供各方签订的共同投标协议,明确约定各方承担的工作和相应的责任,由同一专业的单位组成的联合体,按照同一资质等级较低的单位确定资质等级。联合体各方签订共同投标协议后,不得再以自己名义单独在同一项目(或包组)中投标,也不得组成新的联合体参加同一项目(或包组)投标;
 - 14.1.3. 联合体投标的,可以由联合体中的一方或者共同提交投标保证金,以一方名义提交投标保证金的,对联合体各方均具有约束力;
 - 14.1.4. 联合体中标的,联合体各方应当共同与采购人签订合同。

15 关于关联企业

- 15.1.1. 除联合体外,法定代表人或单位负责人为同一个人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人,不得同时参加同一项目或同一子项目的投标。如同时参加,则评审时将同时被拒绝。

16 关于分公司投标

16.1.1. 对可接受分公司投标的项目，分公司投标的，需提供具有法人资格的总公司的营业执照副本复印件及授权书，授权书须加盖总公司公章。总公司可就本项目或此类项目在一定范围或时间内出具授权书。已由总公司授权的，总公司取得的相关资质证书对分公司有效，法律法规或者行业另有规定的除外。

17 关于提供前期服务的投标人

17.1.1. 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。

18 证明投标人合格和资格的文件

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

18.2. 投标人提交的资格证明文件应证明其满足本须知定义的合格投标人。

19 证明服务的合格性和符合招标文件规定的文件

19.1. 投标人应提交证明文件，证明其拟投标的服务的合格性符合招标文件规定。该证明文件作为投标文件的一部分。

19.2. 证明服务与招标文件的要求相一致的文件，可以是文字资料、图纸和数据，它包括：服务主要内容、方案、质量、标准指标等的详细说明；

19.3. 对照招标文件服务内容与要求，逐条说明所提供服务的对招标文件的服务内容与要求作出了实质性的响应，并申明与服务内容与要求条文的偏差和例外。特别对有具体参数要求的指标，投标人须提供所投服务的具体参数值。投标人在阐述时应注意招标文件的服务内容、要求和标准。投标人在投标中要实质上满足或超过招标文件的要求。

20 投标保证金

20.1. 投标人应按**投标资料表**中规定的金额和期限缴纳投标保证金，并作为其投标文件的组成部分。

20.2. 如无质疑或投诉，未中标的投标人保证金，在中标结果公示完后五个工作日内不计利息原额退还；如有质疑或投诉，招标采购单位将在质疑和投诉处理完毕后不计利息原额退还。

20.3. 中标人的投标保证金余额，在中标人与采购人签订采购合同后五个工作日内**不计利息原路退还。**

20.4. 下列任一情况发生时，投标保证金将不予退还：

- 20.4.1. 投标人在招标文件中规定的投标有效期内撤回其投标；
- 20.4.2. 中标后无正当理由放弃中标或中标人在规定期限内未能根据本须知规定签订合同；
- 20.4.3. 将中标项目转让给他人，或者在投标文件中未说明，且未经采购人同意，违反招标文件规定，将中标项目分包给他人的；
- 20.4.4. 中标人未按本须知规定交纳招标代理服务费。

21 投标有效期

- 21.1. 投标应自**投标资料表**中规定的投标文件递交截止时间起，并在**投标资料表**中所述期限内保持有效。投标有效期不足的投标将被视为非实质性响应，视为无效投标。
- 21.2. 特殊情况下，在原投标有效期截止之前，采购代理机构可要求投标人延长投标有效期。这种要求与答复均应以书面形式提交。投标人可拒绝采购代理机构的这种要求，其投标保证金将不会被没收，但其投标在原投标有效期期满后将不再有效。同意延长投标有效期的投标人将不会被要求和允许修正其投标，而只会被要求相应地延长其投标保证金的有效期。在这种情况下，本须知有关投标保证金的退还和没收的规定将在延长了的有效期内继续有效。

22 投标文件的式样和签署

- 22.1. 投标文件的式样：投标人应准备一份投标文件正本、电子文件和**投标资料表**中规定数目的副本，投标文件的副本可采用正本的复印件。每套投标文件须清楚地标明“正本”或“副本”。若副本与正本不符，以正本为准。
- 22.2. 投标文件的签署：
 - 22.2.1. 投标文件的正本需打印或用不褪色墨水书写，招标文件要求签名的由法定代表人或经其正式授权的代表签字，投标文件每一页均要求加盖投标人公章，副本可以复印，与正本具有同等法律效力。授权代表须将以书面形式出具的《法定代表人授权委托书》附在投标文件中；
 - 22.2.2. 投标文件中的任何重要的插字、涂改和增删，必须由法定代表人或经其正式授权的代表在旁边签章或签字才有效。

四、投标文件的递交

23 投标文件的密封和标记

23.1. 为方便开标唱标，投标人应将开标一览表(报价表)、投标保证金缴付凭证、法定代表人证明书或法定代表人授权委托书、电子文件和退投标保证金说明函一起密封提交，若本项目（或包组）接受联合体投标，则联合体投标，应将各方共同签署的《联合投标协议》和《投标联合体授权主体方协议书》一并提交，并在信封上标明“开标信封”的字样。投标人应将投标文件正本和所有的副本分开密封装在单独的信封中，且在信封上标明“正本”、“副本”字样。

23.2. 投标文件封装：

23.2.1. 清楚写明投标人名称和地址。

23.2.2. 注明投标邀请中指定的项目名称、项目编号、包组号（如有）和“在(招标文件中规定的开标日期和时间)之前不得启封”的字样。

23.3. 如果未按本须知上款要求加写标记和密封，代理机构对误投或提前启封概不负责。

24 投标截止期

24.1. 投标人应在不迟于**投标资料表**中规定的截止日期和时间将投标文件递交至采购代理机构，递交地点应是**投标资料表**中指定的地址。

24.2. 为使投标人准备投标时有充分时间对招标文件的修改部分进行研究，招标采购单位可适当推迟投标截止期，但应发布公告并书面通知所有购买招标文件的潜在投标人。在此情况下，招标采购单位和投标人受投标截止期制约的所有权利和义务均应延长至新的截止期。

24.3. 采购代理机构将拒收在招标文件规定的投标截止时间之后送达的投标文件。

25 投标文件的修改和撤回

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

五、开标与评标

26 开标

26.1. 采购代理机构在**投标邀请**中规定的日期、时间和地点组织公开开标。开标时邀请所有投标人代表参加。参加开标的代表应签名报到以证明其出席。

- 26.2. 开标时，由按签到顺序递交投标文件的前三名投标人代表作为全体投标人推选的代表就所有投标文件的密封情况进行检查，也可以由招标采购单位委托的机构检查并见证，经确认无误后由招标工作人员当众拆封，宣读投标人名称、投标价格、价格折扣（如有）、投标文件的其他主要内容和招标文件允许提供的备选投标方案，以及采购代理机构认为合适的其他内容。
- 26.3. 在开标时，未宣读的投标价格、价格折扣（如有）和招标文件允许提供的备选投标方案等实质内容，评标时不予承认。
- 26.4. 采购代理机构将做开标记录，开标记录由投标人代表和有关人员共同签字确认。

27 评标委员会和评标方法

- 27.1. 评标由依照采购法律、法规、规章、政策的规定，组建的评标委员会负责。评标委员会成员按采购规定由采购人代表和有关技术、经济等方面的专家组成，采购人代表人数、专家人数构成将按照**投标资料表**中确定。评标委员会成员依法从专家库中随机抽取。
- 27.2. 评标委员会名单在评审结果确定前严格保密。评审专家有下列情形之一的，受到邀请应主动提出回避，采购当事人也可以要求该评审专家回避：
- 27.2.1. 三年内曾在参加该采购项目投标人中任职或担任顾问的；
- 27.2.2. 配偶或直系亲属在参加该采购项目的投标人中任职或担任顾问的；
- 27.2.3. 与参加该采购项目投标人发生过法律纠纷的；
- 27.2.4. 评标委员会中，同一任职单位评审专家超过二名的；
- 27.2.5. 任职单位与采购人或参与该采购项目投标人存在行政隶属关系的；
- 27.2.6. 参与招标文件论证的；
- 27.2.7. 法律、法规、规章规定应当回避以及其他可能影响公正评审的。
- 27.3. 评标委员会和有关工作人员不得透露对投标文件的评审和比较以及与评标有关的其他情况。
- 27.4. 评标委员会将按照**投标资料表**中确定的评标方法和本招标文件规定的评标标准进行评标。

28 投标文件的初审

- 28.1. 评标委员会将依法审查投标文件是否完整、文件签署是否合格、是否按招标文件的规定密封和标记、投标人是否缴纳了投标保证金、有无计算上的错误等。
- 28.2. 开标时，投标文件中开标一览表(报价表)内容与投标文件中明细表内容不一致的，以开标一览表(报价表)

为准。投标文件中的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；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；单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修改单价；对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。如果投标人不接受对其错误的更正，其投标将被视为无效投标或确定为投标无效。

28.3. 对于投标文件中不构成实质性偏差的不正规、不一致或不规则，评标委员会可以接受，但这种接受不能损害或影响任何投标人的相对排序。

28.4. 在详细评标之前，评标委员会要审查每份投标文件是否实质上响应了招标文件的要求。实质上响应的投标文件应该是与招标文件要求的关键条款、条件和规格相符或优于，没有实质偏离的投标文件。评标委员会决定投标的响应性只根据投标文件本身的真实无误的内容，而不依据外部的证据，但投标有不真实不正确的内容时除外。

28.5. 实质上没有响应招标文件要求的投标将被视为无效投标。投标人不得通过修正或撤销不合要求的偏离或保留从而使其投标成为实质上响应的投标。

28.5.1. 在资格性审查、符合性检查时，未能通过资格性、符合性审查被认定为无效投标，具体条款详见招标文件《资格、符合性评审条款》；

28.5.2. 评标委员会对各投标人进行资格性和符合性审查过程中，对初步被认定为初审不合格或无效投标者应及时告知，由评标委员会主任或采购人代表将集体意见现场及时告知投标当事人，以让其核证、澄清事实。

29 投标文件的澄清

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

29.2. 投标人的澄清文件是其投标文件的组成部分。

30 投标文件详细评价

30.1. 评标委员会将对通过资格性、符合性审查的投标文件进行详细评价和比较。

31 定标原则与授标

- 31.1. 评标委员会按照招标文件确定的评标方法、步骤、标准，对投标文件进行评审，提出书面评标报告。
- 31.2. 采用综合评分法的，按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的，按技术指标优劣顺序排列。**本项目确定1家供应方。**
- 31.3. 采用最低评标价法的，按投标报价由低到高顺序排列。推荐报价最低为第一中标候选人，报价次低为第二中标候选人。投标报价相同的，按**投标资料表**中所述的顺序排列。评标委员会认为，排在前面的中标候选人的最低投标报价或者某些分项报价明显不合理或者低于成本，有可能影响货物质量和不能诚信履约的，应当要求其在规定的期限内提供书面文件予以解释说明，并提交相关证明材料；否则，评标委员会可以取消该投标人的中标候选资格，按顺序由排在后面的中标候选人递补，以此类推。
- 31.4. 评标委员会提交评标报告和推荐中标意见报采购人确认，采购人在收到评标报告后的法定时间内，按照评标报告中推荐的中标候选人顺序确定中标人，也可以事先授权评标委员会直接确定中标人。确认后采购代理机构将在刊登本项目招标公告的法定媒体上发布中标公告。不在中标名单之列者即为未中标人，采购代理机构不再以其他方式另行通知。
- 31.5. 因不可抗力或自身原因不能履行合同的、不按要求与采购人签订合同、中标人放弃中标、中标资格被依法确认无效的，采购人可以与排位在中标人之后第一位的中标候选人签订采购合同，没有其他中标候选人的，应当重新组织采购活动。
- 31.6. 在招标采购中，出现下列情形之一的，应予废标：
 - 31.6.1. **符合专业条件的投标人或者对招标文件作实质响应的投标人不足三家的；**
 - 31.6.2. 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
 - 31.6.3. 投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；
 - 31.6.4. 因重大变故，采购任务取消的。

32 质疑与回复

- 32.1. 投标人有质疑时，应当以书面形式（加盖投标人公章）在质疑有效期限内向招标采购单位提交质疑书原件，逾期质疑无效。投标人以电话、传真或电邮形式提交的质疑属于无效质疑。
- 32.2. 质疑内容不得含有虚假、恶意成分。依据“谁主张谁举证”的原则，质疑者提供的质疑书应当包括下列主要内容：具体的质疑事项、事实依据及相关确凿的证明材料和注明事实的确切来源、投标人名称、联

系人与联系电话、质疑时间，质疑书应当署名并由法定代表人或授权代表签字并加盖公章。招标采购单位受理书面质疑书原件之日起，在规定的期限内作出答复。对于捏造事实、滥用维权扰乱采购秩序的恶意质疑者或举证不全查无实据被驳回次数在一年内达三次以上，将纳入不良行为记录名单并承担相应的法律责任。

- 32.3. 招标采购单位在收到投标人的有效书面质疑后七个工作日内作出答复，但答复的内容不涉及商业秘密，质疑投标人对采购人、采购代理机构的质疑答复不满意，或采购人、采购代理机构未在规定期限内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级或上级主管部门提出投诉。

33 中标通知书

- 33.1. 中标人确定后，采购代理机构将在法定的媒体上发布中标公告，并向中标人发出《中标通知书》，向采购人及未中标人发出《招标结果通知书》，《中标通知书》对中标人和采购人具有同等法律效力。
- 33.2. 《中标通知书》将作为授予合同资格的合法依据，是合同的一个组成部分。

六、授予合同

33.3 合同的订立

- 33.4. 除非投标资料表另有规定，采购方与供应方将于中标通知书发出之日起30个日历天内，按照评审文件的约定签订合同。所签订的合同不得对招标文件和中标人投标文件作实质性修改。
- 33.5. 招标采购单位不得向中标人提出任何不合理的要求，作为签订合同的条件，不得与中标人私下订立背离合同实质性内容的协议。
- 33.6. 签订合同后七个工作日内，采购人应将采购合同副本报同级或上级主管部门备案。

34 合同的履行

- 34.1. 采购合同订立后，合同各方不得擅自变更、中止或者终止合同。采购合同需要变更的，采购人应将有关合同变更内容，以书面形式报同级或上级主管部门备案；因特殊情况需要中止或终止合同的，采购人应将中止或终止合同的理由以及相应措施，以书面形式报同级或上级主管部门部门备案。
- 34.2. 采购合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的货物的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与投标人签订补充合同，但所补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的百分之十。签订补充合同的必须按规定备案。

35 履约担保

详见用户需求书、合同条款

36 招标代理服务费

(1) 中标人须向采购代理机构缴纳的招标代理服务费，收费标准参考国家计委颁布的《招标代理服务收费管理暂行办法》（计价格[2002]1980号）执行。

(2) 招标代理服务费按差额定率累进法收取：货物类项目以预算金额为缴费的计算基数，服务类项目以每年度预算金额为缴费基数计算出年代理费*服务期限。

(3) 中标人在领取《中标通知书》时，必须按《交纳服务费承诺书》向采购代理机构直接交纳招标服务费。

(4) 经依法取消中标资格的，招标代理服务费不予退还。

第七章 合同专用条款

(本合同条款仅供参考, 最终合同条款以招标文件要求及采购人要求的条款为准)

甲方 (采购人) :

电 话: _____ 传 真: _____ 地 址: _____

乙方 (中标供应商) :

电 话: _____ 传 真: _____ 地 址: _____

项目名称: _____ 项目编号: _____

根据_____项目的采购结果, 按照《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》的规定, 经双方协商, 本着平等互利和诚实信用的原则, 一致同意签订本合同如下。

一、合同金额

合同金额为 (大写) : _____元 (¥ _____元) 。

二、合同内容

食堂生鲜食材及农副产品采购

三、项目完成期限

自合同签订之日起 1 年或合同金额满为止

四、采购项目需求描述

(一) 米类、食用油类:

1. 供应产品的质量要求:

①米、油类货物必须符合卫生, 不得有变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不结、混有异物或者其他感官性状异常, 并可能对人体健康有害的物质。

②米、油: 符合国家行业标准、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食品: 包装箱完整, 同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期、产品成份、厂家电

话号码。供应方所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

③每个食用油品种必须色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准。并根据用户需求的食用油等级保质保量完成供货。要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产，还是用压榨法生产的)和是否用转基因油料生产，不许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售，牟取暴利，一经查处，中标人将承担全部责任。

④食用油中以采用非转基因油料的为首选。成分只能含花生油、菜籽油、芝麻油(其中花生油成分不得低于 5%、芝麻油成分不得低于 2%)。中标人在每次配送过程中须向采购人提供该批次米、油的检测报告。

2.执行标准:

(1) 米:

①米类执行标准: GB1354-86GB2715-2005 GB1354—2009 国家标准一等米不含添加剂。

②大米的质量标准: 除符合标准一等米外, 要求:

碎米总量 \leq 17% (国家标准: \leq 35%)

小碎米总量 \leq 2% (国家标准: \leq 2.5%)

不完善粒 \leq 3.5% (国家标准: \leq 4.0%)

黄米粒按国家标准执行。

③GB1354—2009 国家标准:

检验项目	单位	标准要求
铅 (以 Pb 计)	mg/kg	\leq 0.2

汞(以 Hg 计)(以成品粮计)	mg/kg	≤0.02
无机砷(以 As 计)	mg/kg	≤0.15
六六六(以成品粮计)	mg/kg	≤0.05
滴滴涕((以成品粮计)	mg/kg	≤0.05
黄曲霉毒素 B1	ug/kg	≤10

(2) 油:

①油类执行标准: SB/T10292-1998 《食用调和油》国家标准

检验项目	单位	标准要求
透明度	-----	透明
气味、滋味	-----	气味、口感较好
色泽 (罗维朋比色槽 133.4mm)	-----	黄: ≤40; 红: ≤5.0
水分及挥发物	%	≤0.10
杂质	%	≤0.10
酸价	MgKOH/g	≤1.0
过氧化值	Meq/kg	≤12
烟点	°C	-----
冷冻试验(°C冷藏 5.5h)	-----	-----

GB1534-2006 《花生油》国家标准

检验项目	标准要求	
	一级	二级
折光指数 (40°C)	1.460—4.465	
比重(20°C对 20°C水)	0.914-0.917	
色泽(罗维朋比色槽 25.4mm)	≤黄 15; 红 1.5	≤黄 25; 红 4
气味, 滋味	具有花生油固有的气味和滋味, 无异味	
透明度	澄清、透明	
酸值 (KOH) / (mg/g)	≤1.0	≤2.5
水分及挥发物/(%)	≤0.10	≤0.15
不溶性杂质(%)	≤0.05	≤0.05
加热试验(280°C)	≤0.05	≤0.05
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出	不得检出
过氧化值/(m mol/kg)	≤6.0	≤7.5
羰基价	≤20	≤20

黄曲霉素 B1/($\mu\text{g}/\text{kg}$)	≤ 20	≤ 20
砷(As)/(mg/kg)	≤ 0.1	≤ 0.1

(二) 鲜肉类

1. 食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。鲜肉类必须源于正规肉联厂并在供货前提供《动物检疫合格证明》。（提供承诺函，格式自定）
2. 所供肉类产品应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，保证来源于正规肉联厂，供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查）（分割的猪肉每次送货时要有广州市分割肉销售凭据）。鲜肉确保每日新鲜、无异味。
3. 所有产品规格符合采购人提交的日采购计划或月采购计划中明确的具体需求。

(三) 冻品类

供应产品的质量要求：

1. 在供货前，所有冻品来源必须具备国内正规厂家生产进货凭据。（提供承诺函，格式自定）
2. 所供产品应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类（冻肉）保证来源于正规肉联厂，供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味，冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。
3. 所有产品规格符合采购人提交的日采购计划或月采购计划中明确的具体需求。

4. 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 95%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 85%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

(四) 蔬菜类（青菜、瓜类、玉米、地瓜、土豆、豆制品等）

1. 品种：青菜、瓜类、玉米、地瓜、土豆、豆制品等。

1.1 供应产品的质量要求：豆制品类正规厂家当天生产，产品颜色纯正、形态好、完整、无腐、无异味、无可见外来杂质。瓜、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，中标人须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

项目	指标 (mg/kg)
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5
汞 (以 Hg 计)	≤0.01
铅 (以 Pb 计)	≤0.2
砷 (以 As 计)	≤0.5
氟 (以 F 计)	≤0.5
硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计)	瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)	≤4

1.2 具体感观要求：

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

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

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

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

1.2.1 叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。

1.2.2 茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。

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

1.2.3 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。

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

1.2.4 根菜类：萝卜、胡萝卜等。

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

1.2.5 薯芋类：马铃薯、芋、姜等。

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

1.2.6 葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

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

1.2.7 豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。

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

1.2.8 水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。

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

1.2.9 食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。

属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

1.2.10 芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

1.3、食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。蔬菜应当来源于受地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应，在供货前需提供该批蔬菜农药残留检测报告。（提供承诺函，格式自定）

(五) 面粉、调味料、咸杂、干货

1、投标报价包含产品价格、运输、装卸、售后服务、保险、搬运费、税金等一切费用。

2、质量要求

2.1 干货质量要求：

干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购方可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。

2.2 调味品、配料

(1) 调味品、配料的质量要求：

- 1) 产品包装要密封，无破损。标识说明完整详细包括：产品名称、净含量、配料表、制造者或经销商的名称和地址、产品标准号、生产日期、保质期，要注明生产日期和保质期。
- 2) 固态调味品无结块、异物，有纯正的香味和鲜美滋味。
- 3) 酱油的颜色应呈红褐色、棕褐色、有光泽而发乌，不应有沉淀物或染物，有一股浓烈的酱香味，味道鲜美。
- 4) 食醋应透明澄清，浓度适当，没有悬浮物、霉花浮膜。优质食醋要求为琥珀色或红褐色或红棕色，醋香浓郁，无其它异味，醋酸度虽高而无刺激感，酸味柔和，稍有甜味，不涩，无其它异味。

5) 酱类产品包装标识完整和标明有氨基酸态氮含量高低, 要有储存条件, 无"胀包"现象。色泽应为红褐色或棕褐色, 有光泽。香气浓郁, 有酱香和酯香, 无不良气味。鲜味醇厚, 咸甜适口, 无酸、苦、涩、焦糊等异味。黏稠适度, 无外来杂质。

6) 凡属于国家定义的食品添加剂产品必须在包装中注明“食品添加剂”字样, 并标有国家规定使用量范围, 每次配送需提供该批次食品添加剂的检测报告。

(2) 调味品执行标准:

①GB-18187-2000 标准《酿造食醋》

检验项目	单位	标准要求
总酸 (以乙酸计)	g/100ml	≥3.50
菌落总数	Cfu/ml	≤10000
大肠菌群	MPN/100ml	≤3
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	-----	不得检出
苯甲酸或苯甲酸钠 (以苯甲酸计)	g/kg	≤1.0
山梨酸或山梨酸钾(以山梨酸计)	g/kg	≤1.0
胭脂红	g/kg	不得检出
苋菜红	g/kg	不得检出
诱惑红	g/kg	不得检出

②GB-18186-2000 《酿造酱油》

检验项目	单位	标准要求
氨基酸态氮 (以氮计)	g/100ml	≥0.40
细菌总数	Cfu/ml	≤30000 (适用于餐桌酱油)
大肠菌群	MPN/100ml	≤30

致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	-----	不得检出
苯甲酸或苯甲酸钠 (以苯甲酸计)	g/kg	≤1.0
山梨酸或山梨酸钾(以山梨酸计)	g/kg	≤1.0
胭脂红	g/kg	不得检出
苋菜红	g/kg	不得检出
诱惑红	g/kg	不得检出
黄曲霉毒素	μg/L	≤5
罗丹明 B	mg/kg	不得检出

③Q/JAMMY 01-2007 《固态调味料》

检验项目	单位	标准要求
苯甲酸或苯甲酸钠 (以苯甲酸计)	g/kg	不得检出
山梨酸或山梨酸钾(以山梨酸计)	g/kg	不得检出

④Q/GZZMZ 2-2008 《半固态调味料》

检验项目	单位	标准要求
菌落总数	Cfu/ml	≤30000
大肠菌群	MPN/100g	≤30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	-----	不得检出
苯甲酸或苯甲酸钠 (以苯甲酸计)	g/kg	≤1.0
山梨酸或山梨酸钾(以山梨酸计)	g/kg	≤1.0
罗丹明 B	mg/kg	不得检出

⑤SB/T 10005-2007 《蚝油》； Q/GZZMZ 3-2008 《液体调味料》

检验项目	单位	标准要求
------	----	------

菌落总数	Cfu/ml	≤2000
大肠菌群	MPN/100g	≤30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	-----	不得检出
苯甲酸或苯甲酸钠 (以苯甲酸计)	g/kg	≤1.0
山梨酸或山梨酸钾(以山梨酸计)	g/kg	≤1.0
安赛蜜	g/kg	≤0.5
糖精钠	g/kg	≤0.15
甜蜜素	g/kg	≤0.65

2.3 面粉

(1) 面粉的质量要求:

- ①面类货物必须符合卫生，不得有变质、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。
- ②包装要标明生产日期、保质期、厂名、厂址等，面粉不应加入增白剂；面粉颜色呈微黄或乳黄色，没有黑点；面粉闻起来要有麦香味，没有酸、霉等异味。

(六) 家禽类、鲜鱼类

1、品种：鸡、鸭、鹅、鱼、海鲜、蛋类。

1.1 新鲜光禽：光禽是指经宰杀去毛以后的鸡、鸭、鹅等禽类，必须新鲜，脂肪呈淡黄色或黄色，有光泽，无异味；肌肉结实，有弹性，有光泽。

1.2 鲜鱼：要求新鲜，无污染。

1.3 蛋类：包装完整，新鲜，无裂纹、无异味。新鲜蛋蛋壳比较毛糙，壳上附有一层霜状的粉末，没有裂纹，色泽鲜明，清洁；完好的咸蛋裹泥完整，无霉变，蛋壳无裂纹，光咸蛋可在阳光下照视，其蛋白透明。

1.4 禽鸟要按照采购人要求送到指定地点确保新鲜；鲜鱼要按照采购人要求送到指定地点按照食堂要求于每个就餐日 8：30 前完成现场宰杀工作，并清理干净环境或者按照采购人要求宰杀完成后送到指定地点，必须确保新鲜。（提供承诺函，格式自定）

1.5 食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。家禽类必须源于受地方政府相关部门监管的家禽供应场，所有家禽类食品在供货前需提供动物检验检疫合格证明。（提供承诺函，格式自定）

(七) 面包糕点类的质量要求：

1.生产企业：必须具有《食品生产许可证》。

2.制作标准：符合 GB/T23708-2009 糕点质量检验标准要求。

3.外观及口感标准：符合 GB7100-2007 糕点、饼干、面包卫生标准要求，符合 GB/T7099-86 裱花蛋糕糕点卫生标准要求，符合 QB1252-91 面包卫生标准要求。

4.感观指标：以上糕点、粉面类食品必须具有正常的色泽、气味和滋味，不得有酸败、霉变等杂质，食品内外不得有生虫、变质及其它外来污染物。

5.河粉，猪肠粉等以大米为原料，经浸泡、磨浆（粉碎）、发酵（或不发酵）、熟化、成型、冷却、包装等生产工艺加工而成的鲜湿米粉严格按照 DB44/426-2007《湿米粉》质量要求执行，原辅料质量要求应符合国家相关质量标准及卫生安全标准，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，不得添加硼砂、亚硫酸盐、吊白块等有毒有害物质。应保证斤、两的准确性；以采购人的验收数量为准，中标人每次随货携带一式两联的送货清单，食品经双方验收后须签字确认；双方各持一份，全部作为收货与货款结算的凭证。

(八) 奶及奶制品质量要求:

1.奶及奶制品均要求包装完好无破损，在有效期内，其中奶制品生产日期至送货当日之期不得超过保质期的 1/3。

2.所有产品临近到期或已经过期，中标人负责无条件更换新品，且不得提出任何赔偿。

3.中标人应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的货物必须是满足招标文件要求。中标人必须按照《中华人民共和国食品安全法》、《乳品质量安全监督管理条例》及相关法律法规和国家食品安全标准规定提供采购人所需奶制品，保证所供产品质量安全，随货物提供配送清单、产地证明（或购货凭证）和合格证明文件；

4.每箱盒装奶需具有生产企业产品质量检验合格证。要提供产地职能部门出具的批次检验合格报告单。

五、采购配送要求

1. 送货方式：每次根据采购人的电话或其它方式通知订购品种、数量后，按时运送物品到指定地点，中标人随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，作为采购人入库验收之凭证。如中标人在送货过程中损坏采购人的设备、设施，则采购人有权要求中标人照价赔偿。

2. 交货地点：广州市番禺区大石街礼村幼儿园

3. 包装与标志要求：包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。标志：每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和生产日期。

4. 运输要求：运输工具应清洁卫生无污染：食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；食品堆

放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

5. 数量方面要求：保证配送品种斤两的准确性，以采购人的验货数量为准（标准差不大于 2%），中标人每次随货送上一式四份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持二份，作为送、收货的凭证。每次根据采购人的通知订购品种和数量后，具体送货时间由采购人通知时约定，由采购人指定负责人验收过秤记录。对于不符合质量的品种采购人可退货或换货（由于产品质量而造成员工或就诊者、病属发生安全事故时，中标人须承担全部责任）。

六、采购项目付款方式说明

1. 采购方订购品种的价格按当月度 15 日（如第一月度按 1 月 15 日，以此类推）的广州市发展与改革委员（<http://fgw.gz.gov.cn/>）公布的广州市城区菜篮子平均零售价格为基准价按以下公式进行结算。

1.1 结算公式：各货物货款 = 对应各品种货物的基准价 × 成交折扣率 × 实际供货量。

2. 当月度首月 15 日（如第一月度按 1 月 15 日，以此类推）广州市发展与改革委员会广州菜篮子未公布的品种的，可参考官方网上超市的京东超市或大润发优鲜 APP（采购方随机选取一间）公布的价格，如以上仍未能查到相关价格的，则参考番禺辖区内的华润万家超市或大润发实体店（采购方随机选取一间），公布的价格，按以下公式进行结算：

2.1 结算公式：各货物货款 = 对应各品种货物的超市价格 × 成交折扣率 × 实际供货量。

3. 如以上超市均无公布的品种的，以中标单位提供的（价格不能高于当地的市场零售价）的价格，经双方确认，按以下公式进行结算：

3.1 结算公式：各货物货款 = 对应各品种货物的价格 × 成交折扣率 × 实际供货量。

九、违约责任与赔偿损失

1) 乙方提供的服务不符合采购文件、投标文件或本合同规定的, 甲方有权拒收, 并且乙方须向甲方支付本合同总价 5%的违约金。

2) 乙方未能按本合同规定的服务时间提供服务, 从逾期之日起每日按本合同总价 0.3‰向甲方支付逾期违约金; 逾期 15 天以上的, 甲方有权终止合同, 要求乙方退还甲方已支付的合同价款, 由此给甲方造成损失的, 乙方应承担相应的赔偿责任。

3) 甲方无正当理由拒收接受服务, 到期拒付服务款项的, 甲方向乙方偿付本合同总价 5%的违约金。甲方逾期付款, 则每日按本合同总价的 0.3‰向乙方偿付违约金。

4) 乙方未按合同规定履行售后服务承诺的, 甲方可选定第三方单位进行修复, 其费用全部由乙方支付; 否则, 甲方有权从银行保函中兑现, 若银行保函中金额不足以支付维修费用的, 甲方有权要求乙方限期支付超出的部分。

5) 非因法定、不可抗力与政府行为或者双方协商一致, 任何一方单方终止或解除本合同的, 另一方有权要求解除方 (或终止方) 按照本合同总价的 5%支付违约金, 由此给另一方造成损失的, 还应当承担相应的赔偿责任。

6) 任何一方违约, 守约方除可要求对方承担本协议约定的违约责任外, 还可要求违约方承担守约方因追究违约责任所支付的一切费用, 包括但不限于诉讼费、律师费、鉴定费等。

7) 其它违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。

十、 争端的解决

凡与本协议有关的一切争议, 甲乙双方应首先通过友好协商方式, 如经协商后仍不能达成协议时, 双方均可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

十一、 不可抗力

由于不能预见、不能避免和不能克服的自然原因或社会原因, 致使本合同不能履行或者不能完全履行时, 遇到上述不可抗力或政府行为的一方, 应立即书面通知合同其他方, 并应在不可抗力或政府行为发生后十五日内, 向合同其他方提供经不可抗力事件发生地区县级以上政府部门出具的证明合同不能履行或需要延期履行、部分履行的有效证明文件。由合同各方按事件对履行合同影响的程度协商决定是否解除合同、或者部分或全部免除履行合同的责任、或者延期履行合同。遭受不可抗力或政府行为的一方未履行上述义务的, 不能免除其违约责任。在出现不可抗力或政府行为的情况下, 双方均应采取适当措施减轻损失。任何一方因未采取措施或采取措施不当导致损失扩大的, 应当对扩大的损失承担责任。

十二、 税费

在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

十三、通知送达

与本合同签订、履行以及争议解决等有关文件、通知、材料等的送达，均以合同首部列明的地址和邮箱为准，只要有关的文件、通知、材料送达至上述地址或邮箱，无论受送达方是否实际拆阅或查阅，均视为送达。

任何一方联系地址、联系方式或联系人变更，应在发生变更情况之日起3个工作日内以电话或书面形式通知另一方；否则，按未变更地址送达视为有效送达，无论该文件是否退回或被拒收，由此产生的责任与损失由变更方承担。

十四、其它

1) 本合同所有附件、采购文件、投标文件、中标通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

2) 在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。

3) 如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日书面通知对方，否则，应承担相应责任。

4) 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

十五、合同生效：

1) 本协议一式柒份，具有同等效力，甲方肆份、乙方贰份、招标代理机构壹份。协议自双方授权代表签字并加盖公章之日起生效。

2) 本协议在履行过程中未尽事宜，由双方签署补充协议确定，并与本协议具有同等法律效力。

3) 本合同中有关争议解决的条款，不因本合同期满、解除或宣告无效而失效。

(以下无正文)

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

代表：

代表：

签定地点:

签定日期: 年 月 日

签定日期: 年 月 日

开户名称:

银行账号:

开 户 行: