

# 广东省政府采购

## 公开招标文件

采购计划编号：**440515-2026-00697**

采购项目编号：**HSCGZB202608**

项目名称：**汕头市公安局澄海分局看守所食堂食材配送服务项目**

采购人：**汕头市公安局澄海分局**

采购代理机构：**广东恒胜建设监理有限公司**

## 第一章 投标邀请

广东恒胜建设监理有限公司受汕头市公安局澄海分局的委托，采用公开招标方式组织采购汕头市公安局澄海分局看守所食堂食材配送服务项目。欢迎符合资格条件的国内供应商参加投标。

### 一.项目概述

#### 1.名称与编号

项目名称：汕头市公安局澄海分局看守所食堂食材配送服务项目

采购计划编号：440515-2026-00697

采购项目编号：HSCGZB202608

采购方式：公开招标

预算金额：3,532,120.35元

#### 2.项目内容及需求情况（采购项目技术规格、参数及要求）

采购包1(汕头市公安局澄海分局看守所食堂食材配送服务项目):

采购包预算金额：3,532,120.35元

| 品目号 | 品目名称      | 采购标的                               | 数量（单位） | 技术规格、参数及要求 | 品目预算(元)      | 是否允许进口产品 |
|-----|-----------|------------------------------------|--------|------------|--------------|----------|
| 1-1 | 食品和饮料批发服务 | 看守所食堂生鲜（果蔬、肉类、水产品）、干货（大米、食用油等）食材采购 | 1(项)   | 详见第二章      | 3,532,120.35 | 否        |

本采购包不接受联合体投标

合同分包：不允许合同分包

合同履行期限：一签多年（2年，合同一年一签），签订合同后将每月进行服务质量考核，如考核分数未能达到80分或以上，采购人有权终止合同；年度考核平均分能达到85分或以上，且不存在违反合同约定的其他情形，方可续签第2年的合同。

### 二.投标人的资格要求

#### 1.投标人应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，提供下列材料：

1）具有独立承担民事责任的能力：在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人，投标（响应）时提交有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明）副本复印件。分支机构投标的，须提供总公司和分公司营业执照副本复印件，总公司出具给分支机构的授权书。

2）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：投标人承诺依法缴纳税收和社会保障资金。（格式详见附件：汕头市政府采购供应商信用承诺函）。

3）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：投标人承诺具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。（格式详见附件：汕头市政府采购供应商信用承诺函）。

4）履行合同所必需的设备和专业技术能力：提供承诺函（格式自拟，承诺内容包括但不限于：“我方具有履行本项目合同所必需的设备及专业技术能力。”）或提供《设备和专业技术能力情况表》（格式自拟，需同时提供设备及专业技术能力（人员）两类信息）。

5）参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录：投标人承诺参加本项目政府采购活动前三年内，在经营活

动中没有重大违法记录。（格式详见附件：汕头市政府采购供应商信用承诺函）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。（根据财库〔2022〕3号文，“较大数额罚款”认定为200万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于200万元的，从其规定）

## 2.落实政府采购政策需满足的资格要求：

采购包1（汕头市公安局澄海分局看守所食堂食材配送服务项目）：参与的投标人为符合政策要求的中小企业。投标人须为符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定和《中小企业划型标准规定》（工信部联企业〔2011〕300号）的中型、小型、微型企业。投标人须是符合本项目采购标的对应行业（批发业）政策划分标准的中小企业。监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业（注：中小企业声明函中行业应为填写“批发业”或“（招标文件中明确的所属行业）”，中小企业以投标人填写的《中小企业声明函（工程、服务）》（见招标文件格式）为判定标准，残疾人福利性单位以投标人填写的《残疾人福利性单位声明函》（见招标文件格式）为判定标准，监狱企业须投标人提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，否则不予认定）。

## 3.本项目特定的资格要求：

采购包1（汕头市公安局澄海分局看守所食堂食材配送服务项目）：

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

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

3)投标人具有有效的《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》（许可须与食品相关），投标（响应）时提供证书扫描件或复印件。

4)本采购包不接受联合体投标。

## 三.获取招标文件

时间：详见招标公告及其变更公告（如有）

地点：详见招标公告及其变更公告（如有）

获取方式：在线获取。供应商应从广东省政府采购网（<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/>）上广东政府采购智慧云平台（以下简称“云平台”）的政府采购供应商入口进行免费注册后，登录进入项目采购系统完成项目投标登记并在线获取招标文件（未按上述方式获取招标文件的供应商，其投标资格将被视为无效）。

售价：免费

## 四.提交投标文件截止时间、开标时间和地点：

提交投标文件截止时间和开标时间：详见招标公告及其变更公告（如有）

（自招标文件开始发出之日起至投标人提交投标文件截止之日止，不得少于20日）

地点：详见招标公告及其变更公告（如有）

## 五.公告期限、发布公告的媒介：

1、公告期限：自本公告发布之日起不得少于5个工作日。

2、发布公告的媒介：中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn))、广东省政府采购网(<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/>)；中国采购与招标网([www.chinabidding.com.cn](http://www.chinabidding.com.cn))、中国财经报（[www.cfen.com.cn](http://www.cfen.com.cn)）、广东恒胜建设监理有限公司网

(<http://www.gdhsjl.cn/>)

## 六.本项目联系方式:

### 1.采购人信息

名称: 汕头市公安局澄海分局

地址: 汕头市澄海区文冠路13号

联系方式: 0754-85886798

### 2.采购代理机构信息

名称: 广东恒胜建设监理有限公司

地址: 汕头市澄海区国道324线西侧协和大厦北梯二楼201号

联系方式: 0754-85861273

### 3.项目联系方式

项目联系人: 吴女士

电话: 0754-85861273

### 4.技术支持联系方式

云平台联系方式: 020-88696588

开标评标服务专线: 020-88696599

采购代理机构: 广东恒胜建设监理有限公司

第二章 采购需求

一、项目概况：

- 1、项目名称：汕头市公安局澄海分局看守所食堂食材配送服务项目
- 2、采购人：汕头市公安局澄海分局
- 3、采购项目内容：为提高汕头市公安局澄海分局看守所食堂食材的采购效率和服务质量，现对汕头市公安局澄海分局看守所食堂食材采购通过公开招标的形式确定1家食材配送供应商。主要包括食堂生鲜（果蔬、肉类、水产品）、干货（大米、食用油等）食堂食材采购。在预算范围内根据实际配送情况结算。
- 4、采购项目预算金额：3532120.35元/年。
- 5、服务期：一签多年（2年，合同一年一签），签订合同后将每月进行服务质量考核，如考核分数未能达到80分或以上，采购人有权终止合同；年考核平均分能达到85分或以上，且不存在违反合同约定的其他情形，方可续签第2年的合同。

采购包1（汕头市公安局澄海分局看守所食堂食材配送服务项目）

1.主要商务要求

|         |   |
|---------|---|
| 标的提供的时间 | 一签多年（2年，合同一年一签），签订合同后将每月进行服务质量考核，如考核分数未能达到80分或以上，采购人有权终止合同；年考核平均分能达到85分或以上，且不存在违反合同约定的其他情形，方可续签第2年的合同。  |
| 标的提供的地点 | 汕头市澄海区看守所。  |
| 付款方式    | 1期：支付比例100%,甲乙双方每月结算一次，乙方在次月的7日前，将甲方上个月采购的数量（提供甲方采购的签收凭证）报甲方审核。甲方按审核后的实际采购量×甲方审核后的基准价格×中标折扣率后得出的结算价格与乙方进行结算。在乙方未出现质量问题及安全事故，且已全面履行了服务承诺的前提下，甲方在收到乙方提供合法有效的发票后10个工作日内一次性支付相应款项，具体以实际财政资金的到位情况进行支付。<br>如项目发生合同融资，采购人需将合同款项支付到合同约定收款账户 |

|       |   |
|-------|---|
| 验收要求  | <p><b>1期：1、</b>做好卸货前的检查。甲乙双方的验收人员在每次卸货(交货)前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。<b>2、</b>食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象；<b>3、</b>采取现场验收的方式，验收人员应认真检查物资的质量，按“索票—验证—留样—抽查—过磅—入库”的程序完成验收，乙方能够提供原件的，则将原件提交甲方存档；原件只有一份且无法提供给甲方的，则在校对原件无误后，由乙方提交复印件给甲方存档（乙方经办人员需在复印件上当场签名）。每批次每种货物均留实样，检测按产品质量描述对货物质量进行抽查。</p> <p><b>4、</b>抽查发现食品安全质量问题的处理，对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，如水产品中发现腐臭鱼，发现腐败变质肉类等；若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，甲方有权终止本合同，取消乙方的供货资格，责令限期退出；乙方需自行承担由此造成的所有损失。此外，甲方还有权没收履约保证金，乙方需承担相应的民事等相关法律责任。<b>5、</b>抽查发现资质证照不全问题的处理：（1）整批产品无有资质的第三方检测机构出具的动植物检疫合格证明的全部退货；（2）抽查发现部分产品无有资质的第三方检测机构出具的动植物检疫合格证明，加抽<b>15%</b>，两次抽查数<b>50%</b>以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；<b>50%</b>以下没有动植物检疫合格证明的，将无动植物检疫合格证明的货物退货；（3）抽查发现部分产品无有资质的第三方检测机构出具的产品质量检验报告的，加抽<b>15%</b>，两次抽查数<b>50%</b>以上没有产品质量检验报告的，全部退货；<b>50%</b>以下没有产品质量检验报告的，将无产品质量检验报告的货物退货。<b>6、</b>货物的质量问题争议及解决办法：因货物的质量问题发生争议，由国家法定的质量鉴定单位进行质量鉴定。货物符合质量标准的，鉴定费由甲方承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担，并且甲方有权追究乙方的相关责任。<b>7、</b>退（补）货流程：对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，需以不影响伙食供应为前提尽快补送。<b>8、</b>验收记录：对每次验收的物资均记录物资名称、数量、验收情况等事项，并由送货人签名确认。</p> |
| 履约保证金 | 不收取   |
| 其他    | <p>其他，<b>1、</b>投标人的资格要求中有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度、参加采购活动前<b>3</b>年内，在经营活动中没有重大违法记录的承诺详见公告附件：汕头市政府采购供应商信用承诺函。<b>2、</b>关于不收取履约保证金的说明：根据《广东省财政厅关于进一步优化政府采购领域营商环境的实施意见》（粤财采购〔2021〕7号）文件精神，经采购人确认中标供应商为诚信供应商的，免收履约保证金。否则中标供应商在签订合同后五个工作日内以第三方担保的形式向采购人提供合同金额的<b>5%</b>作为履约保证金</p>  |

| 参<br>数<br>性<br>质 | 编<br>号 | 内<br>容<br>明<br>细   | 内<br>容<br>说<br>明   |
|------------------|--------|--|--|
| ▲                | 1      | 投<br>标<br>报<br>价<br>、<br>考<br>核<br>要<br>求<br>、<br>考<br>核<br>管<br>理<br>办<br>法<br>、<br>结<br>算<br>方<br>式<br>、<br>其<br>他 | <p>一、投标报价以“投标折扣率”的形式进行报价，投标人必须对所有品种报出一个统一的折扣率，不允许不同品种报不同的折扣率，折扣率不得大于<b>100.00%</b>，不能为负数或<b>0%</b>，不存在异常低价的情形，否则按无效投标处理。二、投标报价的小数点后保留两位有效数。三、投标折扣率的报价均应包含国家规定的税费。</p> <p>四、只允许报一个折扣率，且所报的折扣率应当适用于该类别所有产品单品。五、签订合同后，采购人将根据实际情况向中标供应商采购其所需食品，但采购人不保证向中标供应商采购的具体数额。在服务资格期限内，给予采购人享受最优惠待遇，即在合同期内，若给予其他同类客户更优惠的待遇，应通知采购人同时享受。（注：协议供货资格的取得并不意味着食品（服务）的售出，采购人无法预计也无法保证向中标供应商采购食材配送的数量）。六、采购项目考核要求：1、在本合同的履行期限内，甲方有权对乙方配送的食材质量、服务质量、响应及时程度、是否发生安全事故等所有相关情况进行考核。2、乙方需无条件对甲方提出问题做出响应并实施整改，若不改正，甲方有权终止本合同，取消乙方的供货资格；乙方需自行承担由此造成的所有损失。3、考核标准：甲方在服务期限内不定期根据考核管理办法对乙方实行考核制度。4、退出机制：1)乙方需按招投标的要求与甲方签订配送合同，在合同期满后终止所有约定的服务，自然退出。2)乙方在招投标过程中以弄虚作假等欺诈手段中标，或配送过程中由于情况变化不再符合准入条件的，甲方有权终止本合同，取消乙方的供货资格，责令限期退出；乙方需自行承担由此造成的所有损失。3)乙方在合同期间未按配送要求提供原料，影响正常就餐次数达到三次及以上者，甲方有权终止本合同，取消乙方的供货资格，责令限期退出；乙方需自行承担由此造成的所有损失。4)确认为乙方原因造成的食物中毒事故或配送食品质量引发重大食品安全事故，甲方有权终止本合同，取消乙方的供货资格，并责令限期退出；乙方除需自行承担由此造成的所有损失外，尚需对甲方或第三方由此造成的所有损失予以赔偿。5)在本合同履行的期限内，若出现甲方因相关法律法规、政府规范性文件要求，或税收征管改革发展需要，机构撤并、改革等情形的，甲方有权单方面终止本合同，乙方需自行承担由此造成的所有损失。6)签订合同后将每月进行服务质量考核，如考核分数未能达到<b>80分</b>或以上，采购人有权终止合同；年度考核平均分能达到<b>85分</b>或以上，且不存在违反合同约定的其他情形，方可续签第2年的合同。5、监督管理办法为加强投标人的管理，提高投标人质量，鼓励优秀投标人，淘汰不良投标人，对投标人的价格水平、服务质量和履约情况进行管理。投标人有下列行为之一的，经查实，取消其供应商资格：（1）弄虚作假、隐瞒真实情况骗取供应商资格的；（2）因行贿、受贿、串通投标、转包、挂靠受到有关政府部门处罚的；（3）恶意质疑投诉的；（4）因其公司资质降低达不到投标人资质条件的，或被行业主管部门责令停业或取消资质的；（5）造成严重后果或恶劣影响的行为；（6）有商业贿赂行为的；（7）其他违反法律法规和协议规定的行为；（8）以上行为因不可抗力要素（投标人需出具不可抗力的情况说明函）造成的除外。中标供应商在合同执行期间有下列行为之一的，采购人有权直接解除供货服务合同：（1）选定后无正当理由不与采购单位签订合同的；（2）擅自变更或者中止采购服务合同的；（3）试供期不合格的；（4）物资或服务以次充好，存在严重质量问题的；（5）因供应的货物质量达不到国家有关食品安全标准而造成食物中毒或其他后果，经公安机关或卫生防疫部门鉴定属于供货方（配送单位）责任的；（6）造成严重后果或恶劣影响的行为；（7）以上行为因不可抗力要素（投标人需出具不可抗力的情况说明函）造成的除外。七、考核管理办法（采购人可以结合实际需要对考核管理办法及内容进行修改或调整）：1、总体考核打分表（详见招标文件第五章合同文本六、考核要求“1、总体考核打分表”）八、结算方式结算价=实际采购量×采购人审核后的基准价格×中标折扣率。以每月第一周（由采购人与中标供应商双方共同商定一天），汕头市发展和改革局政府信息公开平台（网址，</p> |

|   |   |         |   |
|---|---|---------|---|
|   |   | 要求      | <p>汕头市人民政府网站(www.shantou.gov.cn/stsfgj/gkmlpt/index)发布的《汕头市主要市场农副产品价格监测周报表》中列明的各项食材平均零售价格，作为该部分食材的价格标准（当月基准价格）。如食材不在《汕头市主要市场农副产品价格监测周报表》公布范围内的，由采购人和中标供应商派代表组成考察小组在3个综合市场或超市进行市场调研，根据市场价格协商确定该部分食材价格作为当月基准价格。当月基准价格一经确定，双方须严格执行，不受市场物价波动影响，不得调价。计价方式如：某投标人的投标报价是“折扣率=95%”，则投标人肉类货物、蔬菜瓜果类货物、粮油类货物价格=基准价×95%。本项目由中标供应商负责供应采购人食堂早、中、晚餐、夜宵用膳所需的食品食材，主要包括食堂生鲜（果蔬、肉类、水产品）、干货（大米、食用油等）食堂食材采购。在预算范围内根据实际配送情况结算。具体详见采购人提供的项目预算报告书。如遇特殊情况需紧急配送的，中标供应商须按采购人要求实行配送。采购的具体数量和品种需根据当天或每月的实际而定。九、其他要求：（一）说明：1.投标人须对本项目的服务内容进行整体响应，任何只对服务内容其中一部分内容进行的响应都被视为无效投标。2.投标报价（总价）中不得包含招标文件要求以外的内容，否则，在评标时不予核减。若投标报价有缺漏项的，缺漏项部分的价格视为已包含在投标报价中，中标后不作任何调整。</p> |
| ★ | 2 | 按实结算    | <p>1、投标人必须知悉并了解，本次项目采购预算为3532120.35元/年。具体配送数量以实际发生的数量为准，采购人不承诺在入围有效期内授予入围单位实际采购品类，也不承诺在入围有效期内的实际采购数量（投标人投标时须提供书面承诺函并加盖投标人公章）。2、投标人必须承诺，理解并同意“服务期限内如因相关法律法规等政府规范性文件要求，税收征管改革发展需要，机构撤并、改革等原因采购人有权单方面终止合同，支付实际发生服务期间费用”。（投标人投标时须提供书面承诺函并加盖投标人公章）</p>   |
| ▲ | 3 | 业绩情况    | <p>投标人近三年来具有承担过同类食材配送或食堂承包的业绩经验。</p>  |
| ▲ | 4 | 企业认证情况  | <p>为更好地服务好本项目，并确保服务质量，要求投标人具有ISO9001质量管理体系认证、ISO22000食品安全管理体系认证等相关认证证书。</p>   |
| ▲ | 5 | 食品可追溯能力 | <p>为确保食品安全（质量）可追溯，要求投标人具有食品安全（质量）可追溯能力。</p>   |

|   |   |        |  |
|---|---|--------|--|
| ▲ | 6 | 食品安全保障 | 为确保食品安全，要求投标人具有食品检验室和检测设备至少包括：农药残留检测仪、重金属检测仪，便携式食品综合分析仪、ATP荧光检测仪、食用油快速分析仪、肉类水分测定仪和病害肉快速分析仪等食品检测设备。 |
| ▲ | 7 | 项目团队   | 为更好地服务好本项目，要求投标人拟投入的项目团队具有：食品安全管理人员（餐饮服务）、食品检验员等相关技术人员。  |
| ▲ | 8 | 配送能力   | 为更好地服务好本项和具有应急配送的能力，要求投标人具有配送服务车辆，如：厢式配送车、冷链冷藏配送车。   |
|   | 9 | 合同条款响应 | 同意接受合同范本所列述的各项条款。  |

|    |   |
|----|---|
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标（响应）无效。<br>打“▲”号条款为重要参数（如有），若有部分“▲”条款未响应或不满足，将根据评审要求影响其得分，但不作为无效投标（响应）条款。 |
|----|---|

2.技术标准与要求

| 序号 | 品目名称      | 标的名称                               | 单位 | 数量   | 分项预算单价（元）    | 分项预算总价（元）    | 权重%    | 所属行业 | 技术要求  |
|----|-----------|------------------------------------|----|------|--------------|--------------|--------|------|-------|
| 1  | 食品和饮料批发服务 | 看守所食堂生鲜（果蔬、肉类、水产品）、干货（大米、食用油等）食材采购 | 项  | 1.00 | 3,532,120.35 | 3,532,120.35 | 100.00 | 批发业  | 详见附件一 |

备注：最终综合总报价=（各产品报价×各项产品权重）的相加值  
附表一：看守所食堂生鲜（果蔬、肉类、水产品）、干货（大米、食用油等）食材采购

|      |    |            |
|------|----|------------|
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|------|----|------------|

|    |     |  |      |              |    |      |
|----|-----|--|------|--------------|----|------|
| ★  | 1   | 一、关于自主采购的情况<br>投标人必须知悉并了解，采购人对应急食材及政府扶贫农副产品采购有自主权，采购人有权直接采购，不受中标供应商和本项目制约（投标人投标时须提供书面承诺函并加盖投标人公章）。 |      |              |    |      |
| ★  | 2   | 二、按广东省或财政部的相关要求采购贫困地区农副产品，助力脱贫帮扶工作；如政策有调整的，按政策调整为准。（投标人投标时须提供书面承诺函并加盖投标人公章）                        |      |              |    |      |
|    |     | 三、汕头市公安局澄海分局看守所干警食堂食材配送服务项目清单  |      |              |    |      |
|    |     | 序号   | 名称   | 品牌及规格型号      | 单位 | 预测数量 |
|    |     | 一、食堂生鲜   |      |              |    |      |
|    |     | 1  | 排骨   | 新鲜           | 斤  | 800  |
|    |     | 2  | 精瘦肉  | 新鲜           | 斤  | 700  |
|    |     | 3  | 有皮上肉 | 新鲜           | 斤  | 700  |
|    |     | 4  | 肋条肉  | 新鲜           | 斤  | 600  |
|    |     | 5  | 腱子肉  | 新鲜           | 斤  | 600  |
|    |     | 6  | 牛腩   | 新鲜           | 斤  | 600  |
|    |     | 7  | 带骨羊肉 | 新鲜           | 斤  | 600  |
|    |     | 8  | 牛肉   | 新鲜           | 斤  | 800  |
|    |     | 9  | 鸡肉   | 白条鸡、开膛/上等    | 斤  | 800  |
|    |     | 10   | 鸭肉   | 新鲜           | 斤  | 500  |
|    |     | 11   | 鸡蛋   | 新鲜完整         | 斤  | 700  |
|    |     | 12   | 鸭蛋   | 新鲜完整         | 斤  | 600  |
|    |     | 13   | 带鱼   | 1500克左右一条/冷冻 | 斤  | 400  |
|    |     | 14   | 黄鱼   | 300克左右一条/冷冻  | 斤  | 400  |
|    |     | 15   | 草鱼   | 2000克左右一条/活体 | 斤  | 400  |
|    |     | 16   | 鲫鱼   | 350克左右一条/活体  | 斤  | 400  |
|    |     | 17   | 鲈鱼   | 500克以上一条/活体  | 斤  | 400  |
|    |     | 18   | 罗非鱼  | 750克左右一条/活体  | 斤  | 400  |
|    |     | 19   | 海虾   | 长10cm左右/冻或活体 | 斤  | 660  |
|    |     | 20   | 基围虾  | 长10cm左右/冻或活体 | 斤  | 500  |
|    |     | 21   | 西洋菜  | 新鲜一级         | 斤  | 460  |
|    |     | 22   | 本地菜心 | 新鲜一级         | 斤  | 760  |
|    |     | 23   | 水空心菜 | 新鲜一级         | 斤  | 760  |
|    |     | 24   | 上海青  | 新鲜一级         | 斤  | 760  |
|    |     | 25   | 芥兰   | 新鲜一级         | 斤  | 400  |
|    |     | 26   | 西芹   | 新鲜一级         | 斤  | 400  |
|    |     | 27   | 生菜   | 新鲜一级         | 斤  | 400  |
| 28 | 大白菜 | 新鲜一级   | 斤    | 400          |    |      |
| 29 | 白苋菜 | 新鲜一级   | 斤    | 400          |    |      |

|    |        |         |   |     |
|----|--------|---------|---|-----|
| 30 | 菠菜     | 新鲜一级    | 斤 | 400 |
| 31 | 韭菜     | 新鲜一级    | 斤 | 400 |
| 32 | 椰菜     | 新鲜一级    | 斤 | 400 |
| 33 | 花菜     | 新鲜一级    | 斤 | 400 |
| 34 | 西红柿    | 新鲜一级    | 斤 | 400 |
| 35 | 青皮冬瓜   | 新鲜一级    | 斤 | 400 |
| 36 | 南瓜     | 新鲜一级    | 斤 | 400 |
| 37 | 黄瓜     | 新鲜一级    | 斤 | 300 |
| 38 | 茄子     | 新鲜一级    | 斤 | 200 |
| 39 | 青尖椒    | 新鲜一级    | 斤 | 200 |
| 40 | 苦瓜     | 新鲜一级    | 斤 | 200 |
| 41 | 丝瓜     | 新鲜一级    | 斤 | 200 |
| 42 | 青豆角    | 新鲜一级    | 斤 | 200 |
| 43 | 莴笋     | 新鲜一级    | 斤 | 200 |
| 44 | 蒜苔     | 新鲜一级    | 斤 | 200 |
| 45 | 土豆     | 新鲜一级    | 斤 | 200 |
| 46 | 红萝卜    | 新鲜一级    | 斤 | 200 |
| 47 | 白萝卜    | 新鲜一级    | 斤 | 200 |
| 48 | 莲藕     | 新鲜一级    | 斤 | 200 |
| 49 | 橙子     | 一级国产    | 斤 | 200 |
| 50 | 苹果     | 一级国产红富士 | 斤 | 500 |
| 51 | 香蕉     | 一级国产    | 斤 | 200 |
| 52 | 葡萄     | 一级国产红提  | 斤 | 200 |
| 53 | 梨      | 一级国产鸭梨  | 斤 | 200 |
| 54 | 西瓜     | 普通      | 斤 | 300 |
| 55 | 蒜头     | 新鲜一级    | 斤 | 50  |
| 56 | 生姜     | 新鲜一级    | 斤 | 50  |
| 57 | 肉饼     | 新鲜      | 斤 | 480 |
| 58 | 肉丸     | 新鲜      | 斤 | 480 |
| 59 | 猪头肉(熟) | 新鲜      | 斤 | 300 |
| 60 | 牛杂     | 新鲜      | 斤 | 300 |
| 61 | 薄壳米    | 新鲜      | 斤 | 100 |
| 62 | 粉豆     | 新鲜一级    | 斤 | 35  |
| 63 | 荷兰豆    | 新鲜一级    | 斤 | 35  |
| 64 | 角瓜     | 新鲜一级    | 斤 | 35  |
| 65 | 冻猪心    | 一级      | 斤 | 35  |
| 66 | 冻鸡翅    | 一级      | 斤 | 210 |
| 67 | 冻鸡边腿   | 一级      | 斤 | 35  |
| 68 | 冻鸡爪    | 一级      | 斤 | 260 |
| 69 | 冻鸡胸肉   | 一级      | 斤 | 140 |

|        |          |            |       |      |
|--------|----------|------------|-------|------|
| 70     | 冻鸭边腿     | 一级         | 斤     | 35   |
| 71     | 油豆腐粒     | 新鲜一级       | 斤     | 35   |
| 72     | 油豆腐块     | 新鲜一级       | 斤     | 35   |
| 73     | 莲角肉      | 新鲜一级       | 斤     | 70   |
| 74     | 贡菜       | 一级         | 斤     | 18   |
| 75     | 咸菜口      | 一级         | 斤     | 35   |
| 76     | 咸菜       | 一级         | 斤     | 35   |
| 77     | 酸菜       | 一级         | 斤     | 18   |
| 78     | 榨菜       | 一级         | 斤     | 18   |
| 79     | 粿条       | 一级         | 斤     | 70   |
| 80     | 面薄       | 一级         | 斤     | 70   |
| 81     | 面条(乌面)   | 一级         | 斤     | 70   |
| 82     | 米粉       | 一级         | 斤     | 70   |
| 83     | 云南小瓜     | 一级         | 斤     | 35   |
| 84     | 油条       | 一级         | 条     | 1000 |
| 85     | 馒头       | 一级         | 个     | 1000 |
| 86     | 豆沙包      | 一级         | 个     | 1000 |
| 87     | 花卷       | 一级         | 个     | 1000 |
| 88     | 包子       | 一级         | 个     | 1000 |
| 89     | 肉包、菜包    | 一级         | 个     | 1000 |
| 90     | 莲蓉包      | 一级         | 个     | 1000 |
| 二、食堂粮油 |          |            |       |      |
| 1      | 晚籼米      | 等级：标准品， 一级 | 500克  | 4200 |
| 2      | 早籼米      | 等级：袋装， 一级  | 500克  | 4000 |
| 3      | 丝苗米      | 等级：袋装， 一级  | 500克  | 2800 |
| 4      | 珍珠米(东北米) | 等级：袋装， 一级  | 500克  | 1000 |
| 5      | 小米       | 等级：一级      | 500克  | 1000 |
| 6      | 糯米       | 等级：一级      | 500克  | 500  |
| 7      | 黑米       | 等级：一级      | 500克  | 500  |
| 8      | 油粘米      | 等级：袋装， 一级  | 500克  | 500  |
| 9      | 泰国香米     | 等级：优质      | 500克  | 4600 |
| 10     | 绿豆       | 等级：一级      | 500克  | 800  |
| 11     | 黄豆       | 等级：一级      | 500克  | 800  |
| 12     | 黑豆       | 等级：一级      | 500克  | 800  |
| 13     | 红豆       | 等级：一级      | 500克  | 800  |
| 14     | 花生仁      | 等级：一级      | 500克  | 460  |
| 15     | 标准粉      | 袋装         | 500克  | 460  |
| 16     | 富强粉      | 袋装         | 500克  | 460  |
| 17     | 精制面包粉    | 等级：精制级     | 2.5kg | 460  |

|        |         |                 |       |     |
|--------|---------|-----------------|-------|-----|
| 18     | 自然白包点粉  | 等级：袋装           | 25kg  | 460 |
| 19     | 蛋糕专用粉   | 等级：袋装           | 2.5kg | 460 |
| 20     | 粉丝      | 等级：绿豆粉丝袋装       | 270g  | 460 |
| 21     | 鸡蛋挂面    | 等级：袋装           | 1kg   | 200 |
| 22     | 米粉      | 原味米粉产地：河源       | 2.5kg | 200 |
| 23     | 花生油     | 等级：桶装压榨5L,一级    | 桶     | 400 |
| 24     | 花生油     | 等级：桶装压榨5L,一级    | 桶     | 460 |
| 25     | 调和油     | 等级：桶装5L,一级      | 桶     | 440 |
| 26     | 菜籽油     | 等级：桶装浸出5L,一级    | 桶     | 200 |
| 27     | 大豆油     | 等级：桶装浸出5L,一级    | 桶     | 200 |
| 28     | 玉米油     | 等级：桶装5L,一级      | 桶     | 200 |
| 29     | 芝麻油     | 等级：瓶装410ml、纯香   | 瓶     | 150 |
| 三、干货调料 |         |                 |       |     |
| 1      | 味精      | 等级：袋装           | 500克  | 140 |
| 2      | 酱油      | 等级：瓶装500ml、生抽   | 瓶     | 160 |
| 3      | 陈醋      | 等级：瓶装500ml      | 瓶     | 160 |
| 4      | 食用盐     | 等级：袋装，精制含碘盐     | 500克  | 160 |
| 5      | 加碘精制盐   | 等级：500克，袋装      | 500克  | 160 |
| 6      | 加碘日晒盐   | 等级：500克，袋装      | 500克  | 160 |
| 7      | 加碘自食用盐  | 等级：500克，袋装      | 500克  | 600 |
| 8      | 加碘低钠盐   | 等级：500克，袋装      | 500克  | 160 |
| 9      | 白砂糖     | 等级：袋装           | 500克  | 245 |
| 10     | 红糖      | 等级：袋装           | 500克  | 105 |
| 11     | 纯牛奶     | 等级：盒装250ml      | 盒     | 210 |
| 12     | 蒜头      | 等级：新鲜一级         | 500克  | 35  |
| 13     | 生姜      | 等级：新鲜一级         | 500克  | 35  |
| 14     | 干辣椒     | 等级：新鲜一级         | 500克  | 35  |
| 15     | 花椒      | 等级：新鲜一级         | 500克  | 18  |
| 16     | 八角      | 等级：新鲜一级         | 500克  | 35  |
| 17     | 芝麻      | 等级：新鲜一级         | 500克  | 35  |
| 18     | 茶叶(烹调用) | 等级：绿茶、袋装        | 500克  | 35  |
| 19     | 黑木耳     | 等级：新鲜一级         | 500克  | 35  |
| 20     | 白木耳     | 等级：新鲜一级         | 500克  | 35  |
| 21     | 肉松(原味)  | 等级：袋装猪肉松        | 226克  | 35  |
| 22     | 沙茶王     | 等级：瓶装           | 200克  | 35  |
| 23     | 冬蜜      | 等级：新鲜一级蜂蜜种类：枇杷蜜 | 480g  | 35  |

|    |        |                     |      |     |
|----|--------|---------------------|------|-----|
| 24 | 料酒     | 等级：瓶装450ml          | 瓶    | 35  |
| 25 | 酸梅酱    | 等级：桶装7kg无核冰         | 桶    | 35  |
| 26 | 黄油     | 包装454g              | 包    | 35  |
| 27 | 南乳     | 罐装230g              | 罐    | 35  |
| 28 | 花生酱    | 丝滑罐装510g            | 罐    | 65  |
| 29 | 芝麻酱    | 等级：桶装1kg            | 桶    | 65  |
| 30 | 炼奶     | 罐装350g              | 罐    | 65  |
| 31 | 糯米白醋   | 等级：酿造0添加瓶装<br>500ml | 瓶    | 65  |
| 32 | 辣椒油    | 罐装750g              | 罐    | 35  |
| 33 | 番茄沙司   | 1kg袋装               | 袋    | 70  |
| 34 | 紫菜     | 袋装                  | 500克 | 60  |
| 35 | 烧汁     | 日式烧汁2.1kg           | 瓶    | 50  |
| 36 | 胡椒粉    | 纯白胡椒粉510g           | 瓶    | 50  |
| 37 | 五香粉    | 五香粉10g              | 袋    | 50  |
| 38 | 麦片     | 原味1000g袋装           | 袋    | 50  |
| 39 | 蒜蓉辣椒酱  | 罐装226g              | 罐    | 50  |
| 40 | 蚝油     | 上等蚝油700g            | 瓶    | 50  |
| 41 | 柱侯酱    | 罐装240g              | 罐    | 50  |
| 42 | 海鲜酱    | 海鲜酱7kg大桶装           | 桶    | 50  |
| 43 | 黄豆酱    | 原晒香黄豆酱800g          | 罐    | 50  |
| 44 | 咖喱粉    | 瓶装500g              | 瓶    | 50  |
| 45 | 可可粉    | 罐装150g              | 罐    | 50  |
| 46 | 嫩肉粉    | 瓶装500g              | 瓶    | 50  |
| 47 | 橄榄菜    | 罐装450g              | 罐    | 70  |
| 48 | 鸡粉     | 罐装1kg               | 罐    | 50  |
| 49 | 鸡汁     | 鲜鸡汁408g             | 瓶    | 50  |
| 50 | 鸡精     | 包装454g              | 包    | 50  |
| 51 | 椰浆     | 罐装400g              | 罐    | 70  |
| 52 | 杏仁霜    | 罐装300g              | 罐    | 50  |
| 53 | 青芥末    | 盒装43g               | 盒    | 70  |
| 54 | 米酒     | 桶装50kg              | 桶    | 15  |
| 55 | OK酱    | 瓶装335g              | 瓶    | 50  |
| 56 | 甜辣酱    | 瓶装730ML             | 瓶    | 50  |
| 57 | 面包改良剂  | 包装500g              | 包    | 50  |
| 58 | 泡打粉    | 无铝膨松剂包装500g         | 包    | 50  |
| 59 | 冬菜     | 罐装300g              | 罐    | 70  |
| 60 | 麦芽糖    | 纯麦芽糖500g            | 罐    | 50  |
| 61 | 鱼露     | 鱼露500ml             | 瓶    | 180 |
| 62 | 新奥尔良腌料 | 袋装140g              | 袋    | 50  |

|                                 |      |   |                                 |       |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
|---------------------------------|------|---|---------------------------------|-------|-----------|---|----|----|----|---------|----|------|--------|----|-----------|---|----|----|-----|-----------|---|-----|---|-----|----|---|-----|---|------|----|---|------|---|----|----|---|------|---|-----|----|---|------|---|----|------|---|------|---|----|------|---|------|---|-----|--------------|---|-----|---|------|------|---|-------|----|------|------|---|-------|----|-----|------|---|-------|----|----|------|---|-------|----|----|------|---|-------|----|----|------|---|-------|----|-----|------|---|------|----|-----|------|---|------|----|----|------|---|------|----|-----|------|---|------|----|-----|------|---|-------|----|----|------|---|-------|----|----|------|---|-----|----|----|------|---|-----|----|----|------|---|-----|----|----|----|---|-----|----|-----|----|---|-----|----|----|----|---|-----|----|----|----|---|-----|----|-----|--------|---|-----|----|----|----|---|-----|----|----|----|---|-----|----|----|----|---|-----|----|----|----|---|-----|
|                                 |      | <table><tr><td>63</td><td>榨菜</td><td>榨菜丝小包装15g</td><td>包</td><td>50</td></tr><tr><td>64</td><td>豆豉</td><td>罐装300g</td><td>罐</td><td>50</td></tr><tr><td>65</td><td>冰糖</td><td>等级：袋装单晶冰糖</td><td>袋</td><td>50</td></tr><tr><td>66</td><td>沙拉酱</td><td>芝麻沙拉汁1.5L</td><td>瓶</td><td>50</td></tr></table>   | 63                              | 榨菜    | 榨菜丝小包装15g | 包 | 50 | 64 | 豆豉 | 罐装300g  | 罐  | 50   | 65     | 冰糖 | 等级：袋装单晶冰糖 | 袋 | 50 | 66 | 沙拉酱 | 芝麻沙拉汁1.5L | 瓶 | 50  |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 63                              | 榨菜   | 榨菜丝小包装15g   | 包                               | 50    |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 64                              | 豆豉   | 罐装300g  | 罐                               | 50    |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 65                              | 冰糖   | 等级：袋装单晶冰糖   | 袋                               | 50    |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 66                              | 沙拉酱  | 芝麻沙拉汁1.5L   | 瓶                               | 50    |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
|                                 |      | <table><tr><td colspan="5">四、汕头市公安局澄海分局看守所在押人员伙房食材配送服务项目清单</td></tr><tr><td>序号</td><td>名称</td><td>品牌及规格型号</td><td>单位</td><td>预测数量</td></tr><tr><td colspan="5">一、食堂生鲜</td></tr><tr><td>1</td><td>排骨</td><td>新鲜</td><td>斤</td><td>440</td></tr><tr><td>2</td><td>精瘦肉</td><td>新鲜</td><td>斤</td><td>440</td></tr><tr><td>3</td><td>有皮上肉</td><td>新鲜</td><td>斤</td><td>6600</td></tr><tr><td>4</td><td>肉碎</td><td>新鲜</td><td>斤</td><td>7600</td></tr><tr><td>5</td><td>肋条肉</td><td>新鲜</td><td>斤</td><td>6600</td></tr><tr><td>6</td><td>鸡蛋</td><td>新鲜完整</td><td>斤</td><td>8200</td></tr><tr><td>7</td><td>鸭蛋</td><td>新鲜完整</td><td>斤</td><td>3200</td></tr><tr><td>8</td><td>基围虾</td><td>长10cm左右/冻或活体</td><td>斤</td><td>600</td></tr><tr><td>9</td><td>本地菜心</td><td>新鲜一级</td><td>斤</td><td>28000</td></tr><tr><td>10</td><td>水空心菜</td><td>新鲜一级</td><td>斤</td><td>34000</td></tr><tr><td>11</td><td>上海青</td><td>新鲜一级</td><td>斤</td><td>34000</td></tr><tr><td>12</td><td>芥兰</td><td>新鲜一级</td><td>斤</td><td>34000</td></tr><tr><td>13</td><td>西芹</td><td>新鲜一级</td><td>斤</td><td>34000</td></tr><tr><td>14</td><td>生菜</td><td>新鲜一级</td><td>斤</td><td>28000</td></tr><tr><td>15</td><td>大白菜</td><td>新鲜一级</td><td>斤</td><td>7800</td></tr><tr><td>16</td><td>白苋菜</td><td>新鲜一级</td><td>斤</td><td>7800</td></tr><tr><td>17</td><td>土豆</td><td>新鲜一级</td><td>斤</td><td>7800</td></tr><tr><td>18</td><td>红萝卜</td><td>新鲜一级</td><td>斤</td><td>7800</td></tr><tr><td>19</td><td>白萝卜</td><td>新鲜一级</td><td>斤</td><td>22000</td></tr><tr><td>20</td><td>豆芽</td><td>新鲜一级</td><td>斤</td><td>22000</td></tr><tr><td>21</td><td>腐竹</td><td>新鲜一级</td><td>斤</td><td>700</td></tr><tr><td>22</td><td>腐支</td><td>新鲜一级</td><td>斤</td><td>700</td></tr><tr><td>23</td><td>紫菜</td><td>新鲜一级</td><td>斤</td><td>450</td></tr><tr><td>24</td><td>贡菜</td><td>一级</td><td>斤</td><td>180</td></tr><tr><td>25</td><td>咸菜口</td><td>一级</td><td>斤</td><td>180</td></tr><tr><td>26</td><td>咸菜</td><td>一级</td><td>斤</td><td>180</td></tr><tr><td>27</td><td>酸菜</td><td>一级</td><td>斤</td><td>180</td></tr><tr><td>28</td><td>橄榄菜</td><td>罐装450g</td><td>罐</td><td>520</td></tr><tr><td>29</td><td>榨菜</td><td>一级</td><td>斤</td><td>180</td></tr><tr><td>30</td><td>粿条</td><td>一级</td><td>斤</td><td>180</td></tr><tr><td>31</td><td>面薄</td><td>一级</td><td>斤</td><td>180</td></tr><tr><td>32</td><td>馒头</td><td>一级</td><td>个</td><td>180</td></tr></table> | 四、汕头市公安局澄海分局看守所在押人员伙房食材配送服务项目清单 |       |           |   |    | 序号 | 名称 | 品牌及规格型号 | 单位 | 预测数量 | 一、食堂生鲜 |    |           |   |    | 1  | 排骨  | 新鲜        | 斤 | 440 | 2 | 精瘦肉 | 新鲜 | 斤 | 440 | 3 | 有皮上肉 | 新鲜 | 斤 | 6600 | 4 | 肉碎 | 新鲜 | 斤 | 7600 | 5 | 肋条肉 | 新鲜 | 斤 | 6600 | 6 | 鸡蛋 | 新鲜完整 | 斤 | 8200 | 7 | 鸭蛋 | 新鲜完整 | 斤 | 3200 | 8 | 基围虾 | 长10cm左右/冻或活体 | 斤 | 600 | 9 | 本地菜心 | 新鲜一级 | 斤 | 28000 | 10 | 水空心菜 | 新鲜一级 | 斤 | 34000 | 11 | 上海青 | 新鲜一级 | 斤 | 34000 | 12 | 芥兰 | 新鲜一级 | 斤 | 34000 | 13 | 西芹 | 新鲜一级 | 斤 | 34000 | 14 | 生菜 | 新鲜一级 | 斤 | 28000 | 15 | 大白菜 | 新鲜一级 | 斤 | 7800 | 16 | 白苋菜 | 新鲜一级 | 斤 | 7800 | 17 | 土豆 | 新鲜一级 | 斤 | 7800 | 18 | 红萝卜 | 新鲜一级 | 斤 | 7800 | 19 | 白萝卜 | 新鲜一级 | 斤 | 22000 | 20 | 豆芽 | 新鲜一级 | 斤 | 22000 | 21 | 腐竹 | 新鲜一级 | 斤 | 700 | 22 | 腐支 | 新鲜一级 | 斤 | 700 | 23 | 紫菜 | 新鲜一级 | 斤 | 450 | 24 | 贡菜 | 一级 | 斤 | 180 | 25 | 咸菜口 | 一级 | 斤 | 180 | 26 | 咸菜 | 一级 | 斤 | 180 | 27 | 酸菜 | 一级 | 斤 | 180 | 28 | 橄榄菜 | 罐装450g | 罐 | 520 | 29 | 榨菜 | 一级 | 斤 | 180 | 30 | 粿条 | 一级 | 斤 | 180 | 31 | 面薄 | 一级 | 斤 | 180 | 32 | 馒头 | 一级 | 个 | 180 |
| 四、汕头市公安局澄海分局看守所在押人员伙房食材配送服务项目清单 |      |   |                                 |       |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 序号                              | 名称   | 品牌及规格型号   | 单位                              | 预测数量  |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 一、食堂生鲜                          |      |   |                                 |       |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 1                               | 排骨   | 新鲜  | 斤                               | 440   |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 2                               | 精瘦肉  | 新鲜  | 斤                               | 440   |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 3                               | 有皮上肉 | 新鲜  | 斤                               | 6600  |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 4                               | 肉碎   | 新鲜  | 斤                               | 7600  |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 5                               | 肋条肉  | 新鲜  | 斤                               | 6600  |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 6                               | 鸡蛋   | 新鲜完整  | 斤                               | 8200  |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 7                               | 鸭蛋   | 新鲜完整  | 斤                               | 3200  |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 8                               | 基围虾  | 长10cm左右/冻或活体  | 斤                               | 600   |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 9                               | 本地菜心 | 新鲜一级  | 斤                               | 28000 |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 10                              | 水空心菜 | 新鲜一级  | 斤                               | 34000 |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 11                              | 上海青  | 新鲜一级  | 斤                               | 34000 |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 12                              | 芥兰   | 新鲜一级  | 斤                               | 34000 |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 13                              | 西芹   | 新鲜一级  | 斤                               | 34000 |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 14                              | 生菜   | 新鲜一级  | 斤                               | 28000 |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 15                              | 大白菜  | 新鲜一级  | 斤                               | 7800  |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 16                              | 白苋菜  | 新鲜一级  | 斤                               | 7800  |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 17                              | 土豆   | 新鲜一级  | 斤                               | 7800  |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 18                              | 红萝卜  | 新鲜一级  | 斤                               | 7800  |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 19                              | 白萝卜  | 新鲜一级  | 斤                               | 22000 |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 20                              | 豆芽   | 新鲜一级  | 斤                               | 22000 |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 21                              | 腐竹   | 新鲜一级  | 斤                               | 700   |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 22                              | 腐支   | 新鲜一级  | 斤                               | 700   |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 23                              | 紫菜   | 新鲜一级  | 斤                               | 450   |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 24                              | 贡菜   | 一级  | 斤                               | 180   |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 25                              | 咸菜口  | 一级  | 斤                               | 180   |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 26                              | 咸菜   | 一级  | 斤                               | 180   |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 27                              | 酸菜   | 一级  | 斤                               | 180   |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 28                              | 橄榄菜  | 罐装450g  | 罐                               | 520   |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 29                              | 榨菜   | 一级  | 斤                               | 180   |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 30                              | 粿条   | 一级  | 斤                               | 180   |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 31                              | 面薄   | 一级  | 斤                               | 180   |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |
| 32                              | 馒头   | 一级  | 个                               | 180   |           |   |    |    |    |         |    |      |        |    |           |   |    |    |     |           |   |     |   |     |    |   |     |   |      |    |   |      |   |    |    |   |      |   |     |    |   |      |   |    |      |   |      |   |    |      |   |      |   |     |              |   |     |   |      |      |   |       |    |      |      |   |       |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |       |    |     |      |   |      |    |     |      |   |      |    |    |      |   |      |    |     |      |   |      |    |     |      |   |       |    |    |      |   |       |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |      |   |     |    |    |    |   |     |    |     |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |     |        |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |    |    |    |   |     |

|  |  |  |        |                    |      |        |
|--|--|--|--------|--------------------|------|--------|
|  |  | 二、食堂粮油   |        |                    |      |        |
|  |  | 1  | 晚籼米    | 等级：标准品， 一级         | 500克 | 160000 |
|  |  | 2  | 早籼米    | 等级：袋装， 一级          | 500克 | 140000 |
|  |  | 3  | 花生油    | 等级：桶装压榨5L， 一级      | 桶    | 150    |
|  |  | 4  | 调和油    | 等级：桶装5L， 一级        | 桶    | 880    |
|  |  | 5  | 菜籽油    | 等级：桶装浸出5L,一级       | 桶    | 240    |
|  |  | 6  | 玉米油    | 等级：桶装5L， 一级        | 桶    | 360    |
|  |  | 7  | 芝麻油    | 等级：瓶装410ml、纯香      | 瓶    | 80     |
|  |  | 三、干货调料   |        |                    |      |        |
|  |  | 1  | 味精     | 等级：袋装              | 500克 | 1300   |
|  |  | 2  | 酱油     | 等级：瓶装500ml、生抽      | 瓶    | 1300   |
|  |  | 3  | 陈醋     | 等级：瓶装500ml         | 瓶    | 1100   |
|  |  | 4  | 料酒     | 等级：瓶装450ml         | 瓶    | 1100   |
|  |  | 5  | 食用盐    | 等级：袋装，精制含碘盐        | 500克 | 2000   |
|  |  | 6  | 加碘精制盐  | 等级：500克，袋装         | 500克 | 2000   |
|  |  | 7  | 加碘日晒盐  | 等级：500克，袋装         | 500克 | 2000   |
|  |  | 8  | 加碘自食用盐 | 等级：500克，袋装         | 500克 | 1400   |
|  |  | 9  | 加碘低钠盐  | 等级：500克，袋装         | 500克 | 1400   |
|  |  | 10   | 白砂糖    | 等级：袋装              | 500克 | 1400   |
|  |  | 11   | 蒜头     | 等级：新鲜一级            | 500克 | 1400   |
|  |  | 12   | 生姜     | 等级：新鲜一级            | 500克 | 1400   |
|  |  | 13   | 冬菜     | 罐装300g             | 罐    | 500    |
|  |  | 14   | 鱼露     | 鱼露500ml            | 瓶    | 700    |
|  |  | 15   | 榨菜     | 榨菜丝小包装22g          | 包    | 260    |
|  |  | 16   | 豆豉     | 罐装300g             | 罐    | 270    |
|  |  | 17   | 冰糖     | 等级：袋装单晶冰糖          | 袋    | 250    |
|  |  | 18   | 沙拉酱    | 芝麻沙拉汁1.5L          | 瓶    | 250    |
|  |  | 四、其他(春节、中秋加餐)  |        |                    |      |        |
|  |  | 1  | 菜盒     | 春节、中秋期间（每人总共加餐42元） | 人    | 680    |
|  |  | 五、采购项目服务要求   |        |                    |      |        |
|  |  | （一）场地、设备、服务要求  |        |                    |      |        |
|  |  | 1、投标人须具备或承诺配备有满足本项目需求的配送中心，并提供负责人资料及联系方式。（自有的，投标人投标时须提供租赁合同或自有房产等相关证明；若为承诺的，投标人投标时须提供书面承诺函并加盖投标人公章。） |        |                    |      |        |
|  |  | 2、投标人需要具备食材检测相关的检测仪器。  |        |                    |      |        |
|  |  | 3、要求中标供应商对本项目配备配送点，配送点应具备配送便利性，不多于60分钟配送到达采购人地点。   |        |                    |      |        |
|  |  | 4、特殊情况或紧急所需食材，中标供应商无法在要求时间内提供的，委托采购  |        |                    |      |        |

人代买，货款由中标供应商支付。

5、投标人的物品须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。所供商品须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明；对食品供应链进行明确，所有食品的来源须清晰，包装食品要有国家机关发出的产品检验合格证书。食品制造商须得工业产品生产许可证，来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，生产食品的源头与投标人要有固定的合法的供应关系，严禁投标人收购非标准产品供应给采购人。投标人应对食品的来源和质量标准有详尽的描述。验收须提出行业标准和感官标准。如该品牌商品无质量标准，则需由投标人按国家和行业的要求自行描述。所提供的货物各项技术指标须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。食品不含有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。

(二) 货物要求：

1、大米质量要求：独立包装，不含散装大米。有国家机关发出的产品检验合格证书，标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期、国家生产许可信息标识，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准（GB1354-86）与国家粮食卫生标准（GB2715-2005）。

大米具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异等，符合国家粮食卫生标准。

2、食用油质量要求：

1) 基本要求：外包装完好，有国家机关发出的产品检验合格证书，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准及国家生产许可信息标识，供货时的剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。加热试验（280℃）油色不得变深，无析出杂物。不得混有其他食用油或非食用油。

2) 非转基因桶装密封植物油，按照国家有关规定执行。

3、水产品质量要求：鲜鱼鳞片完整，有光泽无脱落，鳃口紧闭，眼球光亮透明，鱼鳃鲜红，鳍尾完整，确保皮肤天然色泽明显。水产品饱满结实、新鲜、无腐烂异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺等现象。水产品来源可靠放心，无毒，无害，无污染等。

4、蔬菜类质量要求：瓜类、蔬菜类须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，中标供应商须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，配送的蔬菜类可追溯溯源，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的卫生指标规定。

叶菜类：挺实、全味正、颜色好、无黄叶、腐烂叶与多泥根，水分充足、无萎蔫、不成熟现象。

瓜菜类：个大、成熟、新鲜、外皮无斑点、有新鲜绿秧、无软化、变质现象。

根菜类：挺实、无软化、腐烂、带泥过多、色泽正常、形状正常、无生芽现象。

蔬菜瓜类供应的品种安排（分主菜和配菜）；主菜配菜品种按采购人计划和要求的品种供应；供菜重量须达到采购人的供货需求重量。

**5、水果类质量要求：**中标供应商所提供的果品应符合国家规定的绿色果品要求，应是优质、洁净，而有毒有害物质在安全标准之下的果品，其品质、营养价值和卫生安全指标应严格符合国家的规定及相关食品卫生标准，配送的水果类可追踪溯源。提供的水果应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，果品表面清洁新鲜，个头均匀，无病虫害和机械损伤，带有芳香味等。

水果类供应要求：省内大型果蔬生产基地或大型果蔬市场提供，有检验合格报告。水果品种由供求双方根据季节安排，按采购人计划和要求的品种供应，但要确保每周有5个品种，每个品种不少于1次。

**6、肉类质量要求：**所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，每批鲜肉须来源于政府指定的肉联厂，每次交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明（随车同行）：《产品合格证》、《卫生检疫报告》。

新鲜肉确保每日新鲜，配送的肉类可追踪溯源，所有货物规格符合采购人提交的当日日采购计划中明确的具体需求。

**7、面类的质量要求：**独立包装，面类货物须符合卫生，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。

包装要标明生产日期、保质期、厂名、厂址及国家生产许可信息标识等，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。

中标供应商在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒,如变质等情况，经查实后确属中标供应商责任，中标供应商应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

**8、调味品的质量要求：**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、保质期及国家生产许可信息标识（须提供承诺），要注明生产日期和保质期。

固态调味品无结块、异物，有纯正的香味和鲜美滋味。

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。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，无其他异味，醋酸度虽高而无刺激感，酸味柔和，稍有甜味，不涩，无其他异味。

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。

所供食品的质量要求：所供食品均符合《国家食品卫生标准》、《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定，保证卫生安全，应当无毒、无害，具有相应的色、香、味等感官性状。蔬菜水果类应保持较好的色泽和新鲜度，不得有黄叶、腐烂、泥沙等现象，或属于无公害蔬菜水果；冷冻类及干货应在保质期范围内，并保持较好的外观和等级；鲜肉类全部来源于国家认可的正规肉厂，为当日新鲜商品，并经政府相关检验合格；海鲜、河鲜产品须鲜活；粮油、副食、调料等由大型正规厂家供货，相关证件齐全；禽蛋类须是无公害禽蛋，并提供第三方检测证明；干杂类须是正规厂家并具有合格证书且无任何添加剂的优质产品。配送的蔬菜肉类可追踪溯源。严禁配送假

冒、变质、过期的产品，不得弄虚作假或以次充好，对于不符合质量的品种采购人有权要求退货或换货。因供应的货物质量达不到国家有关食品安全标准而造成食物中毒或其他后果，经公安机关或卫生防疫部门鉴定属于中标供应商（配送单位）责任的，其产生的一切法律和经济责任全部由中标供应商承担（包括但不限于食物中毒人员的医疗费、营养费、住院伙食补助费、误工费、护理费、交通费、住宿费等，直至追究刑事责任）。采购人可根据实际情况对供应的产品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的产品有权拒绝接收，对抽检不合格、经告知不改正的，采购方有权中止合同。

### （三）供货时间要求

中标供应商须在接到采购人订单之日的第二天早上**6:00**前将采购人所订购的货物送至指定地点。如果采购人临时改变订购的货物种类、规格、数量等，中标供应商须在接到通知后最迟**1**小时内将货物送达。待采购人验收、核对后，供货才算完成。如因故退货，中标供应商需在最迟**1**小时内进行第二次供货，以确保采购人货物供应。对小量常用品的临时需求，能保证**30**分钟送到，对于不符合要求的产品，除退货外还需承诺及时更换**1**小时送到。

### （四）质量及包装要求

1、中标供应商应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的货物须满足招标文件要求。保证合同货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）、检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，有使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的三分之二。

2、货物有包装的，货物的包装须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。

3、采购人发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，中标供应商须无条件退货或更换商品。

4、中标供应商保证所提供的粮油肉副食品的种类的多样性和季节性，以保证新鲜感，根据采购人计划和要求的品种供应。

5、中标供应商应能够配合采购人及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证或食品经营许可证等。

6、中标供应商提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，一经发现，采购人将持零容忍态度，有权取消中标供应商供货资格，取消中标供应商供货合同，没收履约保证金，并追究相应的经济损失。若造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为中标供应商提供食品问题，中标供应商需负担全数医药费及全部赔偿损失并没收履约保证金，采购人有权取消中标供应商供货资格，取消中标供应商供货合同，追究相应的经济损失，中标供应商承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。

### （五）货物配送与卸货要求

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，中标供应商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。

2、交货地点：汕头市澄海区看守所。

3、食品运输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，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。

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温度。

4、冷藏、冷冻食品和肉类须用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

5、送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内用保温车配送，一小时以外的制冷车配送，保证冷冻肉中心温度控制在-2摄氏度至7摄氏度的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

6、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，中标供应商每次随货送上一式两份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。

7、每次根据采购用户的通知订购品种和数量后，具体送货时间由采购用户通知时约定，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人员发生安全事故时，该产品中标供应商须承担全部责任）。

8、在本环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过30分钟。

#### （六）食品质量的基本检查

1、食品应清洁，并符合企业相关验收标准；食品应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象；对温度有要求的食品应确定食品的温度与包装上指示温度一致。

2、食品到达目的地时外包装完整。冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。

3、对食品检查如下：

（1）中标供应商供应的食品须符合食品卫生要求及国家有关标准，如无标准，按行业规范。中标供应商采购生产、经营证明文件须齐备，明确食品来源，并具有检验合格证明。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。禁止采购超过保质期限的食品。

（2）食品包装须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和QS认证等。

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

（4）中标供应商所提供的食品须取样保留48小时，且供应的全部蔬菜由采购人不定时组织人员在使用前进行农药残留检测，如检测不合格则不能使用，所需检测和取样保留的试纸、药品等由中标供应商提供及承担费用。

#### （七）其他服务要求

1.中标供应商须签署针对本项目的《食品质量安全承诺书》。

2.中标供应商须承担货物的运输、搬运、装卸、配送、交通费及其所产生税费等

一切费用。

3.中标供应商需根据采购人订单指引不得擅自变更货物（含商标、名称、产地、包装、规格和重量等）严格按采购人要求供应否则采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先通知并征得采购人同意方可实施。

4.采购人可根据自身需求以及对货物的品质要求，随时有权终止某些商品的采购或变更,有权选择或指定合适的供应商(供应点)交由中标供应商负责定点采购,中标供应商不得以任何理由拒绝。

5.中标供应商应当根据采购人实际情况，按照与采购人的约定，在规定的时间内将预订的货物如数送到指定地点。除发生客观不可抗力的情况外，中标供应商不得推迟送货。如确需延迟送货的，中标供应商应在得知情况的同时告知并征得采购人同意，因中标供应商故意拖沓造成采购人利益受损的，采购人有权要求中标供应商赔偿，出现三次上述情况的，处以中标供应商人民币**1000元**罚款，罚款在供货结算款内扣除。

6.中标供应商负责货品的仓储，采购人不提供仓库。

7.中标供应商应根据采购人实际要求运送货物，必要时应进行免费简单加工。

8.中标供应商须委派合法运送人员负责货运工作,配送人员应具有良好的职业素质和礼貌在配送过程中不得与采购人相关人员发生恶意争执，要以认真友好、负责任的工作态度进行配送服务。

9.配送人员须持有健康证并事前向采购人备案，并至少安排**2**辆专用车和**4**名工作人员负责送货，送货车应做好消毒措施。

10.在采购人签收之前，货物的所有权和风险属于中标供应商，货物发生遗失、损坏由中标供应商负责。

11.中标供应商须严格按照采购人的指令配送商品的数量，不得随意增减数量否则采购人有权拒收。

12.除客观不可抗力外，中标供应商不得更改送货内容。如因市场流通问题确实需要变更供货内容的，中标供应商应在得知情况的同时告知采购人并征得同意方可更改。如发现中标供应商私自更改菜单货品以违约论处，由此产生的一切损失和费用由中标供应商承担。出现三次上述情况的，处以人民币**1000元**罚款，罚款在供货结算款内扣除。

13.采购人发现采购货物不能正常食用的，中标供应商应无条件退换。中标供应商未能履行合同所约定事项或供应不合格、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案并对中标供应商予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的可取消其供应资格，同时终止合同。

14.中标供应商不能按核定的供货价交付某些商品、不能提供与其承诺相符的服务或中标供应商存在违反合同的行为，并且不予纠正的，将取消其配送资格，同时终止合同。

15.商品在保质期出现损坏的，中标供应商应承诺提供替换服务，并在**2**小时内更换，因替换货物产生的费用由中标供应商负责。

16.中标供应商的送货单须详细注明商品的品牌、品种、单价、数量、送货单不得涂改。标记不清的，采购人将拒绝签收，结算期末中标供应商还应提供送货清单供采购人结算。

|    |   |   |
|----|---|---|
|    |   | <p>17.中标供应商指定送货专员须穿着便于辨认的工衣和佩戴胸卡，送货专员在采购单位活动须严格遵守采购单位各项规章制度，不得做出有损采购人形象和利益的事情。</p> <p>18.中标供应商不得泄露采购人相关的工作秘密，泄密造成采购人利益、形象、声誉受损的，中标供应商将承担由此产生的一切损失和法律责任。</p> <p>19.中标供应商需承诺按招标文件公示的合同文本签订合同，确有必要且经采购人同意改变合同文本的，不得改变合同实质性条款，不得违反投标承诺。</p> |
| ▲  | 6 | 六、投标人具有承接本项目所需的食材配送服务方案、食材的质量及安全保障、应急方案及措施、售后服务方案等方案。   |
| 说明 |   | 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。<br>打“▲”号条款为重要技术参数，若有部分“▲”条款未响应或不满足，不作为无效投标条款。   |

### 第三章 投标人须知

投标人必须认真阅读招标文件中所有的事项、格式、条款和采购需求等。投标人没有按照招标文件要求提交全部资料，或者投标文件没有对招标文件在各方面都做出实质性响应的可能导致其投标无效或被拒绝。

请注意：供应商需在投标文件截止时间前，将加密投标文件上传至云平台项目采购系统中并取得回执，逾期上传或错误方式投递送达将导致投标无效。

#### 一、名词解释

1.采购代理机构：本项目是指广东恒胜建设监理有限公司，负责整个采购活动的组织，依法负责编制和发布招标文件，对招标文件拥有最终的解释权，不以任何身份出任评标委员会成员。

2.采购人：本项目是指汕头市公安局澄海分局，是采购活动当事人之一，负责项目的整体规划、技术方案可行性设计论证与实施，作为合同采购方（用户）的主体承担质疑回复、履行合同、验收与评价等义务。

3.投标人：是指在云平台项目采购系统完成本项目投标登记并提交电子投标文件的供应商。

4.“评标委员会”是指根据《中华人民共和国政府采购法》等法律法规规定，由采购人代表和有关专家组成以确定中标供应商或者推荐中标候选人的临时组织。

5.“中标供应商”是指经评标委员会评审确定的对招标文件做出实质性响应，经采购人按照规定在评标委员会推荐的中标候选人中确定的或评标委员会受采购人委托直接确认的投标人。

6.招标文件：是指包括招标公告和招标文件及其补充、变更和澄清等一系列文件。

7.电子投标文件：是指使用云平台提供的投标客户端制作加密并上传到系统的投标文件。（投标客户端制作投标文件时，生成的后缀为“.标书”的文件）

8.备用电子投标文件：是指使用云平台提供的投标客户端制作电子投标文件时，同时生成的同一版本的备用投标文件。（投标客户端制作投标文件时，生成的后缀为“.备用标书”的文件）

9.电子签名和电子印章：是指获得中华人民共和国工业和信息化部颁发的《电子认证服务许可证》、国家密码管理局颁发的《电子认证服务使用密码许可证》的资质，具备承担因数字证书原因产生纠纷的相关责任的能力，且在广东省内具有数量基础和服务能力的依法设立电子认证服务机构签发的电子签名和电子签章认证证书（即CA数字证书）。供应商应当到相关服务机构办理并取得数字证书介质和应用。电子签名包括单位法定代表人、被委托人及其他个人的电子形式签名；电子印章包括机构法人电子形式印章。电子签名及电子印章与手写签名或者盖章具有同等的法律效力。签名（含电子签名）和盖章（含电子印章）是不同使用场景，应按招标文件要求在投标（响应）文件指定位置进行签名（含电子签名）和盖章（含电子印章），对允许采用手写签名的文件，应在纸质文件手写签名后，提供文件的彩色扫描电子文档进行后续操作。

10.“全称”、“公司全称”、“加盖单位公章”及“公章”：在电子投标（响应）文件及相关的其他电子资料中，涉及“全称”或“公司全称”的应在对应文件编辑时使用文本录入方式，或在纸质投标（响应）文件上进行手写签名，或通过投标客户端使用电子印章完成；涉及“加盖单位公章”和“公章”应使用投标人单位的数字证书并通过投标客户端使用电子印章完成。

11.“投标人代表签字”及“授权代表”：在电子投标（响应）文件及相关的其他电子资料中，涉及“投标人代表签字”或“授权代表”应在投标（响应）文件编辑时使用文本录入方式，或在纸质投标（响应）文件上进行手写签名，或通过投标客户端使用电子签名完成。

12.“法定代表人”：在电子投标（响应）文件及相关的其他电子资料中，涉及“法定代表人”应在纸质投标（响应）文件上进行手写签名，或通过投标客户端使用电子签名完成。

13.日期、天数、时间：未有特别说明时，均为公历日（天）及北京时间。

#### 二、须知前附表

|                           |
|---------------------------|
| 本表与招标文件对应章节的内容若不一致，以本表为准。 |
|---------------------------|

| 序号 | 条款名称            | 内容及要求  |
|----|-----------------|--|
| 1  | 采购包情况           | 本项目共1个采购包  |
| 2  | 开标方式            | 远程电子开标   |
| 3  | 评标方式            | 现场电子评标（供应商应当审慎标记各评审项的应答部分，标记内容清晰且完整，否则将自行承担不利后果）   |
| 4  | 评标办法            | 采购包1：综合评分法   |
| 5  | 报价形式            | 采购包1：折扣率   |
| 6  | 报价要求            | 采购包1：0% - 100%   |
| 7  | 现场踏勘            | 否  |
| 8  | 投标有效期           | 从提交投标（响应）文件的截止之日起90日历天   |
| 9  | 投标保证金           | <p>不收取投标（响应）保证金</p> <p>投标保证金有效期:与投标有效期一致。</p> <p>投标保函提交方式：供应商可通过"广东政府采购智慧云平台金融服务中心"(<a href="https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/">https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/</a>)，申请办理投标（响应）担保函、保险（保证）凭证，成功出函的等效于现金缴纳投标保证金。</p> |
| 10 | 投标文件要求          | <p>一、电子投标文件（必须提供）：</p> <p>（1）加密的电子投标文件 1 份（需在递交投标文件截止时间前成功上传至云平台项目采购系统）。</p> <p>（2）非加密电子版文件 U 盘(或光盘) 份，加密的电子投标文件与非加密的电子投标文件必须完全一致。</p> <p>非加密电子版投标文件使用情形：当无法使用 CA 证书在云平台项目采购系统进行电子投标文件开标解密时，供应商须在代理机构指引下启用非加密电子版投标文件。</p>                                    |
| 11 | 中标候选人推荐家数       | 采购包1： 3家   |
| 12 | 中标供应商数量         | 采购包1： 1家   |
| 13 | 有效供应商家数         | <p>采购包1： 3家</p> <p>此人数约定了开标与评标过程中的最低有效供应商家数，当家数不足时项目将不得开标、不得评标或直接废标。</p>   |
| 14 | 项目兼投兼中（兼投不兼中）规则 | 无： -   |
| 15 | 中标供应商确定方式       | 采购人按照评审报告中推荐的成交候选人确定中标（成交）人。   |
| 16 | 代理服务费           | <p>收取。</p> <p>采购机构代理服务收费标准：本项目以2年服务期内总预算金额为基数按差额定率累进法并下浮38%计算服务费，0-100万：15000元；100-500万：0.8%；500-1000万元：0.45%，共计人民币叁万肆仟捌佰玖拾玖元壹角捌分（34899.18元），代理服务费支付方式：一次性以电汇、支票或现金等形式支付（收款人：广东恒胜建设监理有限公司；开户银行：建设银行澄海支行；银行账户：44001650101050418491）。</p>                      |

|    |            |   |
|----|------------|---|
| 17 | 代理服务费收取方式  | 向中标/成交供应商收取   |
| 18 | 其他         | 其他，1、二、须知前附表序号6报价要求：增加“报价不包括0%，若投标人出现报价为0%的，则投标报价为无效投标。”2、异常低价审查，评审中出现下列情形之一的，评标委员会（评审小组）应当启动异常低价投标（响应）审查程序：（一）投标（响应）报价低于全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值50%的，即投标（响应）报价 $\leq$ 全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 $\times 50\%$ ；（二）投标（响应）报价低于通过符合性审查且报价次低供应商投标（响应）报价50%的，即投标（响应）报价 $\leq$ 通过符合性审查且报价次低供应商投标（响应）报价 $\times 50\%$ ；（三）投标（响应）报价低于采购项目最高限价45%的，即投标（响应）报价 $\leq$ 采购项目最高限价 $\times 45\%$ ；（四）其他评审委员会认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的情形。评标委员会（评审小组）启动异常低价投标（响应）审查后，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内提供书面说明及必要的证明材料，对投标（响应）价格作出解释。供应商应在评标（审）现场合理的时间内提供书面说明。对完成该项目(包组)发生的全部报价进行分析，包括但不限于货物自身价格、各种人工费、管理费、设备费、培训费、风险责任金、工具器材、损耗品及材料、税费等各项费用，并逐一提供佐证材料。佐证材料包括但不限于：①人员工资明细表；②管理费；③设备、货物购买（或租赁）合同及发票；④自有场地的提供房产证明，租赁场地的提供租赁合同及发票；⑤以往同类服务项目的合同及中标（成交）通知书（或交易发票）。注：上述罗列的费用，如实际并未发生，则无须提供对应的成本分析及证明材料，但供应商应提供说明。被启动异常低价审查的供应商，如果不提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，应当将其作为无效投标（响应）处理。通过异常低价审查的不足3家，不得进入详细评审。 |
| 19 | 开标解密时长     | 30分钟内<br>说明：具体情况根据开标时现场代理机构人员设置为准   |
| 20 | 专门面向中小企业采购 | 采购包1：面向中小企业，采购包专门预留   |

### 三、说明

#### 1.总则

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

投标人应仔细阅读本项目招标公告及招标文件的所有内容（包括变更、补充、澄清以及修改等，且均为招标文件的组成部分），按照招标文件要求以及格式编制投标文件，并保证其真实性，否则一切后果自负。

本次公开招标项目，是以招标公告的方式邀请非特定的投标人参加投标。

#### 2.适用范围

本招标文件仅适用于本次招标公告中所涉及的项目和内容。

#### 3.进口产品

若本项目允许采购进口产品，供应商应保证所投产品可履行合法报通关手续进入中国关境内。

若本项目不允许采购进口产品，如供应商所投产品为进口产品，其响应将被认定为响应无效。

#### 4.投标的费用

不论投标结果如何，投标人应承担所有与准备和参加投标有关的费用。采购代理机构和采购人均无义务和责任承担相关费用。

## **5.以联合体形式投标的，应符合以下规定：**

**5.1**联合体各方均应当满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，并在投标文件中提供联合体各方的相关证明材料。

**5.2** 联合体各方之间应签订共同投标协议书并在投标文件中提交，明确约定联合体各方承担的工作和相应的责任。联合体各方签订共同投标协议书后，不得再以自己名义单独在同一项目（采购包）中投标，也不得组成新的联合体参加同一项目（采购包）投标，若违反规定则其参与的所有投标将视为无效投标。

**5.3** 联合体应以联合协议中确定的牵头方名义登录云平台项目采购系统进行项目投标，录入联合体所有成员单位的全称并使用成员单位的电子印章进行联投确认，联合体名称需与共同投标协议书签署方一致。对于需交投标保证金的，以牵头方名义缴纳。

**5.4**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。

**5.5**联合体各方均应满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件。根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第二十二条，联合体中有同类资质的供应商按照联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的供应商确定资质等级。

**5.6**联合体各方应当共同与采购人签订采购合同，就合同约定的事项对采购人承担连带责任。

## **6.关联企业投标说明**

**6.1** 对于不接受联合体投标的采购项目（采购包）：法定代表人或单位负责人为同一个人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加同一项目或同一采购包的投标。如同时参加，则其投标将被拒绝。

**6.2** 对于接受联合体投标的采购项目（采购包）：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、管理关系的不同供应商，不得同时参加同一项目或同一采购包的投标。如同时参加，则评审时将同时被拒绝。

## **7.关于中小微企业投标**

中小微企业响应是指在政府采购活动中，供应商提供的货物均由中小微企业制造、工程均由中小微企业承建或者服务均由中小微企业承接，并在响应文件中提供《中小企业声明函》。本条款所称中小微企业，是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。 中小企业划分见《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）。

根据财库〔2014〕68号《财政部 司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》，监狱企业视同小微企业。监狱企业是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地(设区的市)监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。监狱企业投标时，提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件，不再提供《中小企业声明函》。

根据财库〔2017〕141号《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》，在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足《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》所列条件。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。符合条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时，应当提供《残疾人福利性单位声明函》，并对声明的真实性负责。

## **8.纪律与保密事项**

**8.1**投标人不得相互串通投标报价，不得妨碍其他投标人的公平竞争，不得损害采购人或其他投标人的合法权益，投标人不得以向采购人、评标委员会成员行贿或者采取其他不正当手段谋取中标。

**8.2**在确定中标供应商之前，投标人不得与采购人就投标价格、投标方案等实质性内容进行谈判，也不得私下接触评标委员会成员。

8.3在确定中标供应商之前，投标人试图在投标文件审查、澄清、比较和评价时对评标委员会、采购人和采购代理机构施加任何影响都可能导致其投标无效。

8.4获得本招标文件者，须履行本项目下保密义务，不得将因本次项目获得的信息向第三人外传，不得将招标文件用作本次投标以外的任何用途。

8.5由采购人向投标人提供的图纸、详细资料、样品、模型、模件和所有其它资料，均为保密资料，仅被用于它所规定的用途。除非得到采购人的同意，不能向任何第三方透露。开标结束后，应采购人要求，投标人应归还所有从采购人处获得的保密资料。

8.6采购人或采购代理机构有权将供应商提供的所有资料向有关政府部门或评审小组披露。

8.7在采购人或采购代理机构认为适当时、国家机关调查、审查、审计时以及其他符合法律规定的情形下，采购人或采购代理机构无须事先征求供应商同意而可以披露关于采购过程、合同文本、签署情况的资料、供应商的名称及地址、响应文件的有关信息以及补充条款等，但应当在合理的必要范围内。对任何已经公布过的内容或与之内容相同的资料，以及供应商已经泄露或公开的，无须再承担保密责任。

## 9.语言文字以及度量衡单位

9.1除招标文件另有规定外，投标文件应使用中文文本，若有不同文本，以中文文本为准。投标文件提供的全部资料中，若原件属于非中文描述，应提供具有翻译资质的机构翻译的中文译本。前述翻译机构应为中国翻译协会会员单位，翻译的中文译本应由翻译人员签名并加盖翻译机构公章，同时提供翻译人员翻译资格证书。中文译本、翻译机构的成员单位证书及翻译人员的资格证书可为复印件。

9.2除非招标文件的技术规格中另有规定，投标人在投标文件中及其与采购人和采购代理机构的所有往来文件中的计量单位均应采用中华人民共和国法定计量单位。

9.3投标人所提供的货物和服务均应以人民币报价，货币单位：元。

## 10. 现场踏勘（如有）

10.1招标文件规定组织踏勘现场的，采购人按招标文件规定的时间、地点组织投标人踏勘项目现场。

10.2投标人自行承担踏勘现场发生的责任、风险和自身费用。

10.3采购人在踏勘现场中介绍的资料和数据等，只是为了使投标人能够利用招标人现有的资料。招标人对投标人由此而作出的推论、解释和结论概不负责。

## 四、招标文件的澄清和修改

1.采购代理机构对招标文件进行必要的澄清或者修改的，在指定媒体上发布更正公告。澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，更正公告在投标截止时间至少15日前发出；不足15日的，代理机构顺延提交投标文件截止时间。

2.更正公告及其所发布的内容或信息（包括但不限于：招标文件的澄清或修改、现场考察或答疑会的有关事宜等）作为招标文件的组成部分，对投标人具有约束力。一经在指定媒体上发布后，更正公告将作为通知所有招标文件收受人的书面形式。

3.如更正公告有重新发布电子招标文件的，供应商应登录云平台项目采购系统下载最新发布的电子招标文件制作投标文件。

4.投标人在规定的时间内未对招标文件提出疑问、质疑或要求澄清的，将视其为无异议。对招标文件中描述有歧义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。

## 五、投标要求

### 1.投标登记

投标人应从广东省政府采购网（<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/>）上广东政府采购智慧云平台（以下简称“云平台”）的政府采购供应商入口进行免费注册后，登录进入项目采购系统完成项目投标登记并在线获取招标文件（未按上述方式获取招标文件的供应商，其投标资格将被视为无效）。

## 2.投标文件的制作

2.1投标文件中，所有内容均以电子文件编制，其格式要求详见第六章说明。如因不按要求编制导致系统无法检索、读取相关信息时，其后果由投标人承担。由于本项目采用电子化投标，请充分考虑设备、网络环境、人员对系统熟悉度等因素，合理安排投标文件制作、提交时间，建议至少提前一天完成制作、提交工作。

2.2投标人应使用云平台提供的投标客户端编制、标记、加密投标文件，成功加密后将生成指定格式的电子投标文件和电子备用投标文件。所有投标文件不能进行压缩处理。关于电子投标报价（如有报价）说明如下：

(1)投标人应按照“第二章采购需求”的需求内容、责任范围以及合同条款进行报价。并按“开标一览表”和“分项报价表”规定的格式报出总价和分项价格。投标总价中不得包含招标文件要求以外的内容，否则，在评审时不予核减。

(2)投标报价包括本项目采购需求和投入使用的所有费用，包括但不限于主件、标准附件、备品备件、施工、服务、专用工具、安装、调试、检验、培训、运输、保险、税款等。

2.3 如有对多个采购包投标的，要对每个采购包独立制作电子投标文件。

2.4投标人不得将同一个项目或同一个采购包的内容拆开投标，否则其报价将被视为非实质性响应。

2.5投标人须对招标文件的对应要求给予唯一的实质性响应，否则将视为不响应。

2.6招标文件中，凡标有“★”的地方均为实质性响应条款，投标人若有一项带“★”的条款未响应或不满足，将按无效投标处理。

2.7投标人必须按招标文件指定的格式填写各种报价，各报价应计算正确。除在招标文件另有规定外（如：报折扣、报优惠率等），计量单位应使用中华人民共和国法定计量单位，以人民币填报所有报价。

2.8投标文件以及投标人与采购人、代理机构就有关投标的往来函电均应使用中文。投标人提交的支持性文件和印制的文件可以用另一种语言，但相应内容应翻译成中文，在解释投标文件时以中文文本为准。

2.9投标人应按招标文件的规定及附件要求的内容和格式完整地填写和提供资料。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，并无条件接受采购人和政府采购监督管理部门对其中任何资料进行核实（核对原件）的要求。采购人核对发现有不一致或供应商无正当理由不按时提供原件的，应当书面知会代理机构，并书面报告本级人民政府财政部门。

## 3.投标文件的提交

3.1在投标文件提交截止时间前，投标人须将电子投标文件成功完整上传到云平台项目采购系统，且取得投标回执。时间以云平台项目采购系统服务器从中国科学院国家授时中心取得的北京时间为准，投标截止时间结束后，系统将不允许投标人上传投标文件，已上传投标文件但未完成传输的文件系统将拒绝接收。

3.2代理机构对因不可抗力事件造成的投标文件的损坏、丢失的，不承担责任。

3.3出现下述情形之一，属于未成功提交投标文件，按无效投标处理：

（1）至提交投标文件截止时，投标文件未完整上传的。

（2）投标文件未按投标格式中注明需签字盖章的要求进行签名（含电子签名）和加盖电子印章，或签名（含电子签名）或电子印章不完整的。

（3）投标文件损坏或格式不正确的。

## 4.投标文件的修改、撤回与撤销

4.1在提交投标文件截止时间前，投标人可以修改或撤回未解密电子投标文件，并于提交投标文件截止时间前将修改后重新生成的电子投标文件上传至系统，到达投标文件提交截止时间后，将不允许修改或撤回。

4.2在提交投标文件截止时间后，投标人不得补充、修改和更换投标文件。

## 5.投标文件的解密

到达开标时间后，投标人需携带并使用制作该投标文件的同一数字证书参加开标解密，投标人须在采购代理机构规定的时间内完成投标文件解密，投标人未携带数字证书或其他非系统原因导致的逾期未解密投标文件，将作无效投标处理。

## 6.投标保证金

### 6.1投标保证金的缴纳

投标人在提交投标文件时，应按投标人须知前附表规定的金额和缴纳要求缴纳投标保证金，并作为其投标文件的组成部分。

如采用转账、支票、本票、汇票形式提交的，投标保证金从投标人基本账户递交，由广东恒胜建设监理有限公司代收。具体操作要求详见广东恒胜建设监理有限公司有关指引，递交事宜请自行咨询广东恒胜建设监理有限公司；请各投标人在投标文件递交截止时间前按须知前附表规定的金额递交至广东恒胜建设监理有限公司，到账情况以开标时广东恒胜建设监理有限公司查询的信息为准。

如采用金融机构、专业担保机构开具的投标担保函、投标保证保险函等形式提交投标保证金的，投标担保函或投标保证保险函须开具给采购人（保险受益人须为采购人），并与投标文件一同递交。

投标人可通过"广东政府采购智慧云平台金融服务中心"(<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/>)，申请办理电子保函，电子保函与纸质保函具有同样效力。

注意事项：供应商通过线下方式缴纳保证金（转账、支票、汇票、本票、纸质保函）的，需准备缴纳凭证的扫描件作为核验凭证；通过电子保函形式缴纳保证金的，如遇开标或评标现场无法拉取电子保函信息时，可提供电子保函打印件或购买凭证作为核验凭证。相关凭证应上传至系统归档保存。

### 6.2投标保证金的退还：

- （1）投标人在投标截止时间前放弃投标的，自所投采购包结果公告发出后5个工作日内退还。
- （2）未中标的投标人投标保证金，自中标通知书发出之日起5个工作日内退还。
- （3）中标供应商的投标保证金，自政府采购合同签订之日起5个工作日内退还。

备注：但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外。

### 6.3有下列情形之一的，投标保证金将不予退还：

- （1）提供虚假材料谋取中标、成交的；
- （2）投标人在招标文件规定的投标有效期内撤销其投标；
- （3）中标后，无正当理由放弃中标资格；
- （4）中标后，无正当理由不与采购人签订合同；
- （5）法律法规和招标文件规定的其他情形。

## 7.投标有效期

7.1投标有效期内投标人撤销投标文件的，采购人或者采购代理机构可以不退还投标保证金（如有）。采用投标保函方式替代保证金的，采购人或者采购代理机构可以向担保机构索赔保证金。

7.2出现特殊情况需延长投标有效期的，采购人或采购代理机构可于投标有效期满之前要求投标人同意延长有效期，要求与答复均以书面形式通知所有投标人。投标人同意延长的，应相应延长其投标保证金（如有）的有效期，但不得要求或被允许修改或撤销其投标文件；投标人可以拒绝延长有效期，但其投标将会被视为无效，拒绝延长有效期的投标人有权收回其投标保证金（如有）。采用投标保函方式替代保证金的，投标有效期超出保函有效期的，采购人或者采购代理机构应提示投标人重新开函，未获得有效保函的投标人其投标将会被视为无效。

## 8.样品（演示）

8.1招标文件规定投标人提交样品的，样品属于投标文件的组成部分。样品的生产、运输、安装、保全等一切费用由投标人自理。

8.2投标截止时间前，投标人应将样品送达至指定地点。若需要现场演示的，投标人应提前做好演示准备（包括演示设备）。

8.3采购结果公告发布后，中标供应商的样品由采购人封存，作为履约验收的依据之一。未中标供应商在接到采购代理机构

构通知后，应按规定时间尽快自行取回样品，否则视同供应商不再认领，代理机构有权进行处理。

## **9.除招标文件另有规定外，有下列情形之一的，投标无效：**

- 9.1投标文件未按照招标文件要求签署、盖章；
- 9.2不符合招标文件中规定的资格要求；
- 9.3投标报价超过招标文件中规定的预算金额或最高限价；
- 9.4投标文件含有采购人不能接受的附加条件；
- 9.5有关法律、法规和规章及招标文件规定的其他无效情形。

## **六、开标、评标和定标**

### **1.开标**

#### **1.1 开标程序**

招标工作人员按招标公告规定的时间进行开标，由采购人或者采购代理机构工作人员宣布投标人名称、解密情况，投标价格和招标文件规定的需要宣布的其他内容（以开标一览表要求为准）。开标分为现场电子开标和远程电子开标两种。

采用现场电子开标的：投标人的法定代表人或其委托代理人应当按照本招标公告载明的时间和地点前往参加开标，并携带编制本项目（采购包）电子投标文件时加密所用的数字证书、存储有备用电子投标文件的U盘前往开标现场。

采用远程电子开标的：投标人的法定代表人或其授权代表应当按照本招标公告载明的时间和模式等要求参加开标。在投标截止时间前30分钟，应当登录云平台开标大厅进行签到，并且填写授权代表的姓名与手机号码。若因签到时填写的授权代表信息有误而导致的不良后果，由供应商自行承担。

开标时，投标人应当使用编制本项目（采购包）电子投标文件时加密所用数字证书在开始解密后按照代理机构规定的时间内完成电子投标文件的解密，如遇不可抗力等其他特殊情况，采购代理机构可视情况延长解密时间。投标人未携带数字证书或其他非系统原因导致的在规定时间内未解密投标文件，将作无效投标处理。（采用远程电子开标的，各投标人在参加开标以前须自行对使用电脑的网络环境、驱动安装、客户端安装以及数字证书的有效性等进行检测，确保可以正常使用）。

如在电子开标过程中出现无法正常解密的，代理机构可根据实际情况开启上传备用电子投标文件通道。系统将对上传的备用电子投标文件的合法性进行验证，若发现提交的备用电子投标文件与加密的电子投标文件版本不一致（即两份文件不是通过投标客户端同时加密生成的），系统将拒绝接收，视为无效投标。如供应商无法在代理规定的时间内完成备用电子投标文件的上传，投标将被拒绝，作无效投标处理。

#### **1.2开标异议**

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

#### **1.3 投标截止时间后，投标人不足须知前附表中约定的有效供应商家数的，不得开标。同时，本次采购活动结束。**

#### **1.4开标时出现下列情况的，视为投标无效处理：**

- （1）经检查数字证书无效的；
- （2）因投标人自身原因，未在规定时间内完成电子投标文件解密的；
- （3）如需使用备用电子投标文件解密时，在规定的解密时间内无法提供备用电子投标文件或提供的备用电子投标文件与加密的电子投标文件版本不一致（即两份文件不是通过投标客户端同时加密生成的）。

### **2.评审（详见第四章）**

### **3.定标**

#### **3.1中标公告：**

中标供应商确定之日起2个工作日内，采购人或采购代理机构将在中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn))、广东省政府采购网(<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/>)中国采购与招标网([www.chinabidding.com.cn](http://www.chinabidding.com.cn))、中国财经报

([www.cfen.com.cn](http://www.cfen.com.cn))、广东恒胜建设监理有限公司网(<http://www.gdhsjl.cn/>)上以公告的形式发布中标结果,中标公告的公告期限为 1 个工作日。中标公告同时作为采购代理机构通知除中标供应商外的其他投标人没有中标的书面形式,采购代理机构不再以其它方式另行通知。

### 3.2 中标通知书:

中标通知书在发布中标公告时,在云平台同步发送至中标供应商。中标供应商可在云平台自行下载打印《中标通知书》,《中标通知书》将作为授予合同资格的唯一合法依据。中标通知书发出后,采购人不得违法改变中标结果,中标供应商不得放弃中标。中标供应商放弃中标的,应当依法承担相应的法律责任。

### 3.3 终止公告:

项目废标后,采购人或采购代理机构将在中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn))、广东省政府采购网(<https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/>)、中国采购与招标网([www.chinabidding.com.cn](http://www.chinabidding.com.cn))、中国财经报([www.cfen.com.cn](http://www.cfen.com.cn))、广东恒胜建设监理有限公司网(<http://www.gdhsjl.cn/>)上发布终止公告,终止公告的公告期限为1个工作日。

## 七、询问、质疑与投诉

### 1. 询问

投标人对政府采购活动事项(招标文件、采购过程和中标结果)有疑问的,可以向采购人或采购代理机构提出询问,采购人或采购代理机构将及时作出答复,但答复的内容不涉及商业秘密。询问可以口头方式提出,也可以书面方式提出,书面方式包括但不限于传真、信函、电子邮件。联系方式见《投标邀请函》中“采购人、采购代理机构的名称、地址和联系方式”。

### 2. 质疑

2.1 供应商认为招标文件、采购过程和中标结果使自己的权益受到损害的,可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内,以书面原件形式向采购人或采购代理机构一次性提出针对同一采购程序环节的质疑,逾期质疑无效。供应商应知其权益受到损害之日是指:

- (1)对招标文件提出质疑的,为获取招标文件之日或者招标文件公告期限届满之日;
- (2)对采购过程提出质疑的,为各采购程序环节结束之日;
- (3)对中标结果提出质疑的,为中标结果公告期限届满之日。

#### 2.2 质疑函应当包括下列主要内容:

- (1)质疑供应商和相关供应商的名称、地址、邮编、联系人及联系电话等;
- (2)质疑项目名称及编号、具体明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求;
- (3)认为采购文件、采购过程、中标和成交结果使自己的合法权益受到损害的法律依据、事实依据、相关证明材料及证据来源;
- (4)提出质疑的日期。

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

2.4 以联合体形式参加政府采购活动的,其质疑应当由联合体成员委托主体提出。

2.5 供应商质疑应当有明确的请求和必要的证明材料。质疑内容不得含有虚假、恶意成份。依照谁主张谁举证的原则,提出质疑者必须同时提交相关确凿的证据材料和注明证据的确切来源,证据来源必须合法,采购人或采购代理机构有权将质疑函转发质疑事项各关联方,请其作出解释说明。对捏造事实、滥用维权扰乱采购秩序的恶意质疑者,将上报政府采购监督管理部门依法处理。

#### 2.6 质疑联系方式如下:

质疑联系人: 吴女士

电话: 0754-85861273

传真: 0754-85874173

邮箱: gdhsgs@126.com

地址: 汕头市澄海区国道324线西侧协和大厦北梯二楼201号

邮编: 515800

### 3.投诉

质疑人对采购人或采购代理机构的质疑答复不满意或在规定时间内未得到答复的,可以在答复期满后15个工作日内,按如下联系方式向本项目监督管理部门提起投诉。

政府采购监督管理机构名称: 汕头市澄海区财政局政府采购监管股

地 址: 汕头市澄海区德政路财政局4楼政府采购管理办公室

电 话: 0754-85836482

邮 编: 515800

传 真: 0754-85836482

## 八、合同签订和履行

### 1.合同签订

1.1采购人应当自《中标通知书》发出之日起三十日内,按照招标文件和中标供应商投标文件的约定,与中标供应商签订合同。所签订的合同不得对招标文件和中标供应商投标文件作实质性修改。超过30天尚未完成政府采购合同签订的政府采购项目,采购人应当登录广东省政府采购网,填报未能依法签订政府采购合同的具体原因、整改措施和预计签订合同时间等信息。

1.2采购人不得提出试用合格等任何不合理的要求作为签订合同的条件,且不得与中标供应商私下订立背离合同实质性内容的协议。

1.3合同条款中应规定,乙方完全遵守《中华人民共和国民法典》有关规定和《中华人民共和国妇女权益保障法》中关于“劳动和社会保障权益”的有关要求。

1.4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。

1.5采购人应当自政府采购合同签订之日起2个工作日内,登录广东省政府采购网上传政府采购合同扫描版,如实填报政府采购合同的签订时间。依法签订的补充合同,也应在补充合同签订之日起2个工作日内公开并备案采购合同。

### 2.合同的履行

2.1政府采购合同订立后,合同各方不得擅自变更、中止或者终止合同。

2.2政府采购合同履行中,采购人需追加与合同标的相同的货物、工程或者服务的,在不改变合同其他条款的前提下,可以与成交供应商签订补充合同,但所补充合同的采购金额不得超过原采购金额的10%。依法签订的补充合同,也应在补充合同签订之日起2个工作日内登录广东省政府采购网上传备案。

## 第四章 评标

### 一、评标要求

#### 1.评标方法

采购包1(汕头市公安局澄海分局看守所食堂食材配送服务项目): 综合评分法,是指投标文件满足招标文件全部实质性要求,且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。(最低报价不是中标的唯一依据。)

#### 2.评标原则

2.1评标活动遵循公平、公正、科学和择优的原则,以招标文件和投标文件为评标的基本依据,并按照招标文件规定的评标方法和评标标准进行评标。

2.2具体评标事项由评标委员会负责,并按招标文件的规定办法进行评审。

2.3合格投标人不足须知前附表中约定的有效供应商家数的,不得评标。

#### 3.评标委员会

3.1评标委员会由采购人代表和评审专家组成,成员人数应当为5人及以上单数,其中评审专家不得少于成员总数的三分之二。

3.2评标应遵守下列评标纪律:

(1) 评标情况不得私自外泄,有关信息由广东恒胜建设监理有限公司统一对外发布。

(2) 对广东恒胜建设监理有限公司或投标人提供的要求保密的资料,不得摘记翻印和外传。

(3) 不得收受投标供应商或有关人员的任何礼物,不得串联鼓动其他人袒护某投标人。若与投标人存在利害关系,则应主动声明并回避。

(4) 全体评委应按照招标文件规定进行评标,一切认定事项应查有实据且不得弄虚作假。

(5) 评标委员会各成员应当独立对每个投标人的投标文件进行评价,并对评价意见承担个人责任。评审过程中,不得发表倾向性言论。

※对违反评标纪律的评委,将取消其评委资格,对评标工作造成严重损失者将予以通报批评乃至追究法律责任。

#### 4.有下列情形之一的,视为投标人串通投标,其投标无效:

4.1不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制;

4.2不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜;

4.3不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人;

4.4不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异;

4.5不同投标人的投标文件相互混装;

4.6不同投标人的投标保证金或购买电子保函支付款为从同一单位或个人的账户转出;

4.7投标人上传的电子投标文件加盖该项目的其他投标人的电子印章的。

说明:在评标过程中发现投标人有上述情形的,评标委员会应当认定其投标无效。同时,项目评审时被认定为串通投标的投标人不得参加该合同项下的采购活动。

#### 5.投标无效的情形

详见资格性审查、符合性审查和招标文件其他投标无效条款。

#### 6.定标

评标委员会按照招标文件确定的评标方法、步骤、标准,对投标文件进行评审。评标结束后,对投标人的评审名次进行排序,确定中标供应商或者推荐中标候选人。

## 7.价格修正

对报价的计算错误按以下原则修正：

- （1）投标文件中开标一览表内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准；
- （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，以开标一览表的总价为准，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。但是单价金额计算结果超过预算价的，对其按无效投标处理。
- （5）若投标客户端上传的电子报价数据与电子投标文件价格不一致的，以电子报价数据为准。

注：同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序在系统上进行价格澄清。澄清后的价格加盖电子印章确认后产生约束力，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，投标人不确认的，其投标无效。

## 二.政府采购政策落实

### 1.节能、环保要求

采购的产品属于品目清单范围的，将依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购，具体按照本招标文件相关要求执行。

相关认证机构和获证产品信息以市场监管总局组织建立的节能产品、环境标志产品认证结果信息发布平台公布为准。

### 2.对符合本国产品标准的产品给予价格扣除

依照《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34号）及《财政部关于贯彻落实<国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知>的意见》（财库〔2025〕30号）等相关规定。

（1）**本国产品标准的适用范围。**本国产品标准适用于货物，包括政府采购货物项目和服务项目中涉及的货物。适用本国产品标准的货物具体是指《政府采购品目分类目录》中的货物类产品，但不包括其中的房屋和构筑物，文物和陈列品，图书和档案，特种动植物，农林牧渔业产品，矿与矿物，电力、城市燃气、蒸汽和热水、水，食品、饮料和烟草原料，无形资产。

（2）**准确界定产品在中国境内生产。**本国产品应当在中国境内生产，即在中华人民共和国关境内实现从原材料、组件到产品的属性改变。从具体情形看，在国内保税区、综合保税区等海关特殊监管区域生产的产品，属于在中国境内生产的产品；对医疗器械产品，取得药品监督管理部门授予的准字号医疗器械注册证的，属于在中国境内生产的产品；其他产品，根据实际情况判断是否在中国境内生产。

（3）**对本国产品的支持政策。**政府采购活动中既有本国产品又有非本国产品参与竞争的，依法对本国产品给予价格评审优惠，对本国产品的报价给予20%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

当采购项目或者采购包中含有多种产品，供应商为该采购项目或者采购包提供的符合本国产品标准的产品成本之和占该供应商提供的全部产品成本之和的比例达到80%以上时，依法对该供应商提供的全部产品给予价格评审优惠，即对该供应商提供的全部产品的总报价给予20%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

（4）**认真审查有关证明文件。**采购人应当在采购文件中明确对供应商所出具的《关于符合本国产品标准的声明函》（以下简称《声明函》）的完整性、准确性进行审查的要求，评审中发现《声明函》内容含义不明确、同类事项与投标（响应）文件表述不一致或者有明显文字错误等情况的，应当以书面形式要求供应商作出必要的澄清、说明或者补正。经澄清、说明或者补正的《声明函》仍然不符合《通知》规定要求的，供应商提供的相关产品视为不符合本国产品标准。

### 3.对小型、微型企业、监狱企业或残疾人福利性单位给予价格扣除

依照《政府采购促进中小企业发展管理办法》、《支持监狱企业发展有关问题的通知》和《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》的规定，凡符合享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的中小企业

扶持政策的单位，按照以下比例给予相应的价格扣除：（监狱企业、残疾人福利性单位视同为小、微企业）。

4.价格扣除相关要求

采购包1（汕头市公安局澄海分局看守所食堂食材配送服务项目）：

| 序号  | 情形 | 适用对象 | 价格扣除比例 | 计算公式 |
|---|----|------|--------|------|
| 注：（1）上述评标价仅用于计算价格分，成交金额以实际投标价为准。（2）组成联合体的大中型企业和其他自然人、法人或者其他组织、与小型、微型企业之间不得存在投资关系。 |    |      |        |      |

（1）所称小型和微型企业应当符合以下条件：

在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。

符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。

提供本企业（属于小微企业）制造的货物或者提供其他小型或微型企业制造的货物/提供本企业（属于小微企业）承接的服务。

（2）符合中小企业扶持政策的投标人应填写《中小企业声明函》；监狱企业须投标人提供由监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件；残疾人福利性单位应填写《残疾人福利性单位声明函》，否则不认定价格扣除。

说明：投标人应当对其出具的《中小企业声明函》真实性负责，投标人出具的《中小企业声明函》内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标。

（3）投标（响应）供应商统一在一份《中小企业声明函》中说明联合体各方的中小微情况：包括联合体各方均为小型、微型企业的，及中小微企业作为联合体一方参与政府采购活动，且共同投标协议书中约定，小型、微型企业的协议合同金额占到联合体协议合同总金额30%以上的。

三、评审程序

1.资格性审查和符合性审查

资格性审查。公开招标采购项目开标结束后，采购人或采购代理机构应当依法对投标人的资格进行审查，以确定投标人是否具备投标资格。（详见后附表一资格性审查表）

符合性审查。评标委员会依据招标文件的规定，从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应。（详见后附表二符合性审查表）

资格性审查和符合性审查中凡有其中任意一项未通过的，评审结果为未通过，未通过资格性审查、符合性审查的投标人按无效投标处理。

对各投标人进行资格审查和符合性审查过程中，对初步被认定为无效投标者，由评标委员会组长或采购人代表将集体意见及时告知投标当事人。

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

合格投标人不足3家的，不得评标。

表一资格性审查表：

采购包1（汕头市公安局澄海分局看守所食堂食材配送服务项目）：

| 序号 | 资格审查内容 |
|----|--------|
|----|--------|

|    |                           |  |
|----|---------------------------|--|
| 1  | 具有独立承担民事责任的能力             | 在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人， 投标（响应）时提交有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明） 副本复印件。分支机构投标的，须提供总公司和分公司营业执照副本复印件，总公司出具给分支机构的授权书。  |
| 2  | 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录       | 投标人承诺依法缴纳税收和社会保障资金。（格式详见附件：汕头市政府采购供应商信用承诺函）。   |
| 3  | 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度       | 投标人承诺具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。（格式详见附件：汕头市政府采购供应商信用承诺函）。   |
| 4  | 履行合同所必需的设备和专业技术能力         | 提供承诺函（格式自拟，承诺内容包括但不限于：“我方具有履行本项目合同所必需的设备及专业技术能力。”）或提供《设备和专业技术能力情况表》（格式自拟，需同时提供设备及专业技术能力（人员）两类信息）。  |
| 5  | 参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录 | 投标人承诺参加本项目政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。（格式详见附件：汕头市政府采购供应商信用承诺函）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。（根据财库〔2022〕3号文，“较大数额罚款”认定为200万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于200万元的，从其规定）  |
| 6  | 信用记录                      | 供应商未被列入“信用中国”网站( <a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a> )“记录失信被执行人或重大税收违法失信主体或政府采购严重违法失信行为”记录名单；不处于中国政府采购网( <a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a> )“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（以资格审查人员于投标（响应）截止时间当天在“信用中国”网站（ <a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a> ）及中国政府采购网（ <a href="http://www.ccgp.gov.cn">http://www.ccgp.gov.cn</a> ）查询结果为准，如相关失信记录已失效，供应商需提供相关证明资料）。 |
| 7  | 供应商必须符合法律、行政法规规定的其他条件     | 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加本采购项目（或采购包） 投标（响应）。为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参与本项目投标（响应）。投标函相关承诺要求内容。   |
| 8  | 食品经营许可证                   | 投标人具有有效的《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》（许可须与食品相关），投标（响应）时提供证书扫描件或复印件。  |
| 9  | 是否接受联合体投标                 | 本采购包不接受联合体投标。  |
| 10 | 本采购包专门面向中小企业采购            | 参与的投标人为符合政策要求的中小企业。投标人须为符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定和《中小企业划型标准规定》（工信部联企业[2011]300号）的中型、小型、微型企业。投标人须是符合本项目采购标的对应行业（批发业）政策划分标准的中小企业。监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业（注：中小企业声明函中行业应为填写“批发业”或“（招标文件中明确的所属行业）”，中小企业以投标人填写的《中小企业声明函（工程、服务）》（见招标文件格式）为判定标准，残疾人福利性单位以投标人填写的《残疾人福利性单位声明函》（见招标文件格式）为判定标准，监狱企业须投标人提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，否则不予认定）。   |

表二符合性审查表:

采购包1（汕头市公安局澄海分局看守所食堂食材配送服务项目）：

| 序号 | 评审点要求概况   | 评审点具体描述  |
|----|-----------|--|
| 1  | 投标报价      | 1) 投标折扣率在有效范围内; 2) 对本项目内全部内容进行报价; 3) 报价没有出现异常低价的情况, 且是唯一确定的。 |
| 2  | 盖章        | 招标文件明示盖公章处有加盖公章。   |
| 3  | 签字        | 招标文件明示需签字或盖章处有法定代表人或授权代表签字或盖章的。                              |
| 4  | 有效期       | 投标有效期满足招标文件要求。   |
| 5  | 带“★”号条款要求 | 投标文件完全满足招标文件的实质性条款（即标注★号条款）无负偏离的。                            |
| 6  | 投标文件编制    | 投标文件能按招标文件的要求编制。   |
| 7  | 其他条款      | 符合招标文件中规定的其他条款。  |

2.投标文件澄清

2.1对于投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应当在评审过程中发起在线澄清，要求投标人针对价格或内容做出必要的澄清、说明或补正。代理机构可根据开标环节记录的授权代表人联系方式发送短信提醒或电话告知。

投标人需登录广东政府采购智慧云平台项目采购系统的等候大厅，在规定时间内完成澄清（响应），并加盖电子印章。

若因投标人联系方式错误未接收短信、未接听电话或超时未进行澄清（响应）造成的不利后果由供应商自行承担。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

2.2评标委员会不接受投标人主动提出的澄清、说明或补正。

2.3评标委员会对投标人提交的澄清、说明或补正有疑问的，可以要求投标人进一步澄清、说明或补正。

3.详细评审

采购包1(汕头市公安局澄海分局看守所食堂食材配送服务项目):

| 评审因素 | 评审标准                                |  |
|------|-------------------------------------|--|
| 分值构成 | 商务部分35.0分<br>技术部分50.0分<br>报价得分15.0分 |  |
|      | 食材配送服务方案 (15.0分)                    | 投标人根据采购需求“三、汕头市公安局澄海分局看守所干警食堂食材配送服务项目清单；四、汕头市公安局澄海分局看守所在押人员伙房食材配送服务项目清单；”提供的食材配送服务方案进行评审（方案包括但不限于食材采购、包装、运输、装卸、派发及善后处理等安排计划、专人服务、专人跟踪）： 1.方案具有全方位保障食材配送服务能力，全面、科学、合理、针对性强、亮点多、完全满足且优于采购需求的，得15分； 2.方案全面、合理、有针对性、有亮点、比较能够保障食材配送服务能力、完全满足采购需求的，得10分； 3.方案欠缺合理，不能够保障食材配送服务能力、不完全满足采购需求的，得5分； 4.未提供食材配送服务方案，不得分。 |
|      |                                     |  |

|      |                    |   |
|------|--------------------|---|
| 技术部分 | 食材的质量及安全保障 (15.0分) | <p>投标人根据采购需求“五、采购项目服务要求”提供食材质量及安全保障能力方案（根据食材的来源、生产或生长环境、加工、包装、保存、运输、配送、验收等环节）： 1.方案具有全方位保障食材质量及安全措施和能力，全面、科学、合理、针对性强、亮点多、完全满足且优于采购需求的，得15分； 2.方案全面、合理、有针对性、有亮点、比较能够保障食材质量及安全措施和能力、完全满足采购需求的，得10分； 3.方案欠缺合理，不能够保障食材质量及安全措施和能力、不能完全满足采购需求的，得5分； 4.未提供食材质量及安全保障能力方案，不得分。 投标人根据采购需求“五、采购项目服务要求”提供的应急服务方案及应急措施进行评审： 1.方案具有全方位保障食材应急配送能力及应急措施，全面、科学、合理、针对性强、亮点多、方案完全满足且优于采购需求，得10分； 2.方案全面、合理、有针对性、有亮点、比较能够保障食材应急配送能力及应急措施、方案完全满足采购需求的，得6分； 3.方案欠缺合理，不能够保障食材应急配送能力及应急措施、方案不完全满足采购需求的，得2分； 4.未提供应急服务方案及应急措施，不得分。</p> |
|      | 应急方案及措施 (10.0分)    | <p>投标人根据采购需求“五、采购项目服务要求”提供的应急服务方案及应急措施进行评审： 1.方案具有全方位保障食材应急配送能力及应急措施，全面、科学、合理、针对性强、亮点多、方案完全满足且优于采购需求，得10分； 2.方案全面、合理、有针对性、有亮点、比较能够保障食材应急配送能力及应急措施、方案完全满足采购需求的，得6分； 3.方案欠缺合理，不能够保障食材应急配送能力及应急措施、方案不完全满足采购需求的，得2分； 4.未提供应急服务方案及应急措施，不得分。</p>  |
|      | 售后服务方案 (10.0分)     | <p>投标人根据采购需求“五、采购项目服务要求”提供的售后服务方案进行评审： 1.方案具有全方位售后服务能力，全面、科学、合理、针对性强、亮点多、方案完全满足且优于采购需求，得10分； 2.方案全面、合理、有针对性、有亮点、比较能够保障售后服务能力、方案完全满足采购需求的，得6分； 3.方案欠缺合理，不能够保障售后服务能力、方案不完全满足采购需求的，得2分； 4.未提供售后服务方案，不得分。</p>   |
|      | 业绩情况 (6.0分)        | <p>投标人自2023年1月1日至今（以合同签订时间为准），承担过同类食材配送或食堂承包的，每提供1个合同得1分，本项最高得6分。说明：需提供合同关键页（含签订合同双方的单位名称、合同项目名称、项目金额与含签订合同双方的落款盖章、签订日期的关键页）原件的扫描件或复印件加盖投标人公章。未提供不得分。</p>   |
|      | 企业认证情况 (3.0分)      | <p>1、投标人具有ISO9001质量管理体系认证证书，得1分。 2、投标人具有ISO22000食品安全管理体系认证证书，得2分。本项最高得3分。说明：要求提供有效的认证证书原件的扫描件或复印件作为得分依据（截至本项目开标之日，证书在有效期范围内）。【提供证书原件的扫描件或复印件加盖投标人公章，全国认证认可信息公共服务平台，网址<a href="http://cx.cncac.cn/CertECloud/result/skipResultList">http://cx.cncac.cn/CertECloud/result/skipResultList</a>，网页截图加盖投标人公章】。未提供不得分。</p>   |

|      |                        |  |
|------|------------------------|--|
| 商务部分 | 食品安全(质量)可追溯能力 (5.0分)   | 投标人具有食品安全（质量）可追溯系统，得5分；可追溯系统为自有的需提供自有的食品安全(质量)可追溯系统网页截图及计算机软件著作权登记证书原件的扫描件或复印件加盖投标人公章；可追溯系统为租赁的需提供租赁合同、租赁发票、系统网页截图及计算机软件著作权登记证书原件的扫描或复印件加盖投标人公章。未提供不得分。  |
|      | 食品安全保障 (7.0分)          | 投标人具有食品检验室，食品安全检测设备包括但不限于：农药残留检测仪、重金属检测仪，便携式食品综合分析仪、ATP荧光检测仪、食用油快速分析仪、肉类水分测定仪和病害肉快速分析仪等食品检测设备。每提供一项得1分，满分7分。备注：1.自有的需提供设备图片、设备说明书和购置发票原件的扫描件或复印件加盖投标人公章；2.租赁的需提供租赁合同、租赁发票、设备图片、设备说明书原件的扫描件或复印件加盖投标人公章；3.未提供不得分。  |
|      | 投入的食材配送主要服务人员情况 (9.0分) | 1..拟投入的项目负责人：具有食品安全管理人员证书（餐饮服务）得3分；2.拟投入的采购员：具有食品安全管理人员证书（餐饮服务）得3分。3.拟投入的检验员：具有食品检验员证书得3分。说明：本项最高得9分，同一人员只按一个人计算，需提供以上人员的证书及食品卫生从业人员健康证明原件的扫描件或复印件加盖投标人公章，以及投标人近三个月任一个月为该员工购买社保的相关证明文件原件的扫描件或复印件加盖投标人公章，上述证书或健康证明须在有效期内，未提供不得分。                          |
|      | 配送车辆 (5.0分)            | 投标人拟投入到本项目的运输能力：1.对本项目投入一辆厢式配送车,每台得2分，最高得2分；2.对本项目投入一辆冷链冷藏配送车，每台得3分，最高得3分。说明：1.车辆为自有的需同时提供有效期内的《机动车行驶证》（机动车行驶证所有人须为投标人）以及车辆购置发票原件的扫描件或复印件加盖投标人公章。2.车辆为租赁的需同时提供有效期内的《机动车行驶证》、车辆购置发票及车辆租赁合同（租赁期限须满足本项目的服务期限）原件的扫描件或复印件加盖投标人公章及承诺中标/成交后投入上述车辆的承诺函。3.未提供不得分。 |
| 投标报价 | 投标报价得分 (15.0分)         | <p>投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×价格分值（注：满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价。）最低报价不是中标的唯一依据。【注：满足招标文件要求且“XXXX”报价最低的为评标基准价。如：投标报价XXXX 20%为报价最低，评标基准价为20%，得满分。】</p> <p>因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。</p>   |

#### 4.汇总、排序

##### 采购包1:

评标结果按评审后总得分由高到低顺序排列。总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，由评委会采取随机抽取的方式确定。排名第一的投标供应商为第一中标候选人，排名第二的投标供应商为第二中标候选人（提供相同品牌产品（非单一产品采购，以核心产品为准。多个核心产品的，有一种产品品牌相同，即视为提供相同品牌产品），评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人）。

## **5.中标价的确定**

除了按第四章第一点第7条修正并经投标人确认的投标报价作为中标价外，中标价以开标时公开唱标价为准。

## **6.其他无效投标的情形：**

(1)评标期间，投标人没有按评标委员会的要求提交法定代表人或其委托代理人签字的澄清、说明、补正或改变了投标文件的实质性内容的。

(2)投标文件提供虚假材料的。

(3)投标人以他人名义投标、串通投标、以行贿手段谋取中标或者以其他弄虚作假方式投标的。

(4)投标人对采购人、采购代理机构、评标委员会及其工作人员施加影响，有碍招标公平、公正的。

(5)投标文件含有采购人不能接受的附加条件的。

(6)法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

汕头市公安局澄海分局看守所食堂食材配送服务项目  
合 同 书

甲方：

乙方：

签订时间：

甲方（采购人）：

联系人：

电话：

传真：

联系地址：

乙方（中标供应商）：

联系人：

手机号码：

固定电话：

传真：

联系地址：

信用代码：

项目名称：

项目编号：

根据**汕头市公安局澄海分局看守所食堂食材配送服务项目**（项目编号：**440515-2026-00697**）的公开招标结果，按照《中华人民共和国政府采购法》及其实施条例、《中华人民共和国民法典》的规定，甲、乙双方本着平等互利、诚实信用的原则，经协商一致签订本合同，供双方共同遵守执行。

#### 一、合同金额

本合同的总金额为人民币（大写）：\_\_\_\_\_元（¥\_\_\_\_\_元），中标折扣率\_\_\_\_%。本合同的总金额为估算金额，具体的总金额以双方的实际采购量、单价、折扣率及结算额为准。在本合同的履行期间，无论甲方对乙方的实际采购次数及采购金额的数量是多少，甲方均无需向乙方承担任何责任。

#### 二、服务范围

甲方聘请乙方提供以下服务：

主要包括食堂生鲜（果蔬、肉类、水产品）、干货（大米、食用油等）食堂食材采购。在预算范围内根据实际配送情况结算。在预算范围内根据实际配送情况结算。具体详见甲方提供的项目预算报告书。

#### 三、质量要求：

1、大米质量要求：有国家机关发出的产品检验合格证书标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准（GB1354-86）与国家粮食卫生标准（GB2715-2005）。大米具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异等，符合国家粮食卫生标准。

#### 2、食用油质量要求：

（1）基本要求：外包装完好，有国家机关发出的产品检验合格证书，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，供货时的剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。加热试验（280℃）油色不得变深，无析出杂物。不得混有其他食用油或非食用油。

（2）非转基因桶装密封植物油，按照国家有关规定执行。

3、水产品质量要求：鲜鱼鳞片完整，有光泽无脱落，鳃口紧闭，眼球光亮透明，鱼鳃鲜红，鳍尾完整，确保皮肤天然色泽明显。水产品饱满结实、新鲜、无腐烂异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺等现象。水产品来源可靠放心，无毒，无害，无污染等。

4、蔬菜类质量要求：瓜类、蔬菜类须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，乙方须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，配送的蔬菜类可追踪溯源，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的卫生指标规定。

叶菜类：挺实、全味正、颜色好、无黄叶、腐烂叶与多泥根，水分充足、无萎蔫、不成熟现象。

瓜菜类：个大、成熟、新鲜、外皮无斑点、有新鲜绿秧、无软化、变质现象。

根菜类：挺实、无软化、腐烂、带泥过多、色泽正常、形状正常、无生芽现象。

蔬菜供应要求：蔬菜瓜类供应的品种安排（分主菜和配菜）；主菜配菜品种按甲方计划和要求的品种供应；供菜重量须达到甲方的供货需求重量。

5、水果类质量要求：乙方所提供的果品应符合国家规定的绿色果品要求，应是优质、洁净，而有毒有害物质在安全标准之下的果品，其品质、营养价值和卫生安全指标应严格符合国家的规定及相关食品卫生标准，配送的水果类可追踪溯源。提供的水果应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，果品表面清洁新鲜，个头均匀，无病虫害和机械损伤，带有芳香味等。

水果类供应要求：水果品种由供求双方根据季节安排，按甲方计划和要求的品种供应，但要确保每周有5个品种，每个品种不少于1次。

6、肉类质量要求所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，每批鲜肉须来源于政府指定的肉联厂，每次交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明（随车同行）：《产品合格证》、《卫生检疫报告》。

新鲜肉确保每日新鲜，配送的肉类可追踪溯源，所有货物规格符合甲方提交的当日日采购计划中明确的具体需求。

7、面类的质量要求：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。

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。

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

8、调味品的质量要求：

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。

固态调味品无结块、异物，有纯正的香味和鲜美滋味。

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。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，无其他异味，醋酸度虽高而无刺激感，酸味柔和，稍有甜味，不涩，无其他异味。

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。

所有产品质量符合国家相关行业标准，乙方确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、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。甲方可根据实际情况对供应的产品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的产品有权拒绝接收，对抽检不合格、经告知不改正的，采购方有权中止合同。

四、履行期限及地点和方式：

本合同的期限为2年，采用一年一签，本次为第\_\_年，自\_\_\_\_年\_\_月\_\_日起至\_\_\_\_年\_\_月\_\_日止；

本合同的履约地点：汕头市澄海区看守所；

方式：由乙方负责送货上门，到甲方的上述地点。

五、结算方式

以每月第一周（由甲方与乙方双方共同商定一天），汕头市发展和改革局政府信息公开平台（网址：<https://www.shantou.gov.cn/stsfjg/gkmlpt/index>）发布的《汕头市主要市场农副产品价格监测周报表》中列明的各项食材平均零售价格，作为该部分食材的价格标准（当月基准价格）。如食材不在《汕头市主要市场农副产品价格监测周报表》公布范围内的，由甲方和乙方派代表组成考察小组在3个综合市场或超市进行市场调研，根据市场价格协商确定该部分食材价格作为单月基准价格。

甲乙双方每月结算一次，乙方在次月的7日前，将甲方上个月采购的数量（提供甲方采购的签收凭证）报甲方审核。  
甲方按审核后的实际采购量×甲方审核后的基准价格×中标折扣率后得出的结算价格与乙方进行结算。  
在乙方未出现质量问题及安全事故，且已全面履行了服务承诺的前提下，甲方在收到乙方提供合法有效的发票后10个工作日内一次性支付相应款项，具体以实际财政资金的到位情况进行支付。

六、考核要求

- 1、在本合同的履行期限内，甲方有权对乙方配送的食材质量、服务质量、响应及时程度、是否发生安全事故等所有相关情况进行考核。
- 2、乙方需无条件对甲方提出的问题作出响应并实施整改，若不改正，甲方有权终止本合同，取消乙方的供货资格；乙方需自行承担由此造成的所有损失。
- 3、考核标准：甲方在服务期限内不定期根据考核管理办法对乙方实行考核制度。
- 4、退出机制
  - 1)乙方需按招投标的要求与甲方签订配送合同，在合同期满后终止所有约定的服务，自然退出。
  - 2)乙方在招投标过程中以弄虚作假等欺诈手段中标，或配送过程中由于情况变化不再符合准入条件的，甲方有权终止本合同，取消乙方的供货资格，责令限期退出；乙方需自行承担由此造成的所有损失。
  - 3)乙方在合同期间未按配送要求提供原料，影响正常就餐次数达到三次及以上者，甲方有权终止本合同，取消乙方的供货资格，责令限期退出；乙方需自行承担由此造成的所有损失。
  - 4)确认为乙方原因造成的食物中毒事故或配送食品质量引发重大食品安全事故，甲方有权终止本合同，取消乙方的供货资格，并责令限期退出；乙方除需自行承担由此造成的所有损失外，尚需对甲方或第三方由此造成的所有损失予以赔偿。
  - 5)在本合同履行的期限内，若出现甲方因相关法律法规、政府规范性文件要求，或税收征管改革发展需要，机构撤并、改革等情形的，甲方有权单方面终止本合同，乙方需自行承担由此造成的所有损失。
  - 6)签订合同后将每月进行服务质量考核，如考核分数未能达到80分或以上，甲方有权终止合同；年度考核平均分能达到85分或以上，且不存在违反合同约定的其他情形，方可续签第2年的合同。

考核管理办法（甲方可以结合实际需要对考核管理办法及内容进行修改或调整）：

1、总体考核打分表

| 序号 | 考核内容 | 考核细则  | 分值 | 标分标准              |
|----|------|---|----|-------------------|
| 1  | 规章制度 | 十项制度（索证采购制度、采购验收储存制度、分拣加工管理制度、农药残留检测制度、食材留样制度、从业人员晨检制度、场地车辆用具清洗消毒保洁制度、食材安全保卫制度、食物中毒或其他食源性疾患突发事件报告制度、食材卫生责任追究制度）齐全，并公布上墙 | 3  | 缺一项制度扣0.3分，不上墙扣1分 |

|   |          |   |    |                      |
|---|----------|---|----|----------------------|
| 2 | 岗位职责     | 八项岗位职责（单位法人岗位职责、财务人员工作职责、卫生安全管理员岗位职责、食材采购员验收员岗位职责、分拣员岗位职责、仓库保管员岗位职责、农药残留检测员岗位职责、送货员岗位职责）齐全，并公布上墙，落实到人 | 2  | 缺一项岗位职责扣0.25分，不上墙扣1分 |
| 3 | 从业人员     | 从业人员名册及健康证原件  | 1  | 须持有效健康证，缺一个扣1分       |
|   |          | 统计、会计、驾驶员、残留农药检测员从业资格证  | 1  | 缺一扣0.5分              |
|   |          | 晨检记录  | 1  | 每一工作日均有记录，缺一扣0.5分    |
| 4 | 安全保障     | 领导小组、管理网络健全   | 1  | 缺一扣0.5分              |
|   |          | 食材卫生应急预案  | 1  | 如无扣1分                |
|   |          | 配送车辆安全检查  | 1  | 如无扣1分                |
|   |          | 电路器材安全可靠、消防设施配置合理、有防盗措施   | 1  | 缺一扣0.5分              |
| 5 | 货源组织     | 从符合规定资质的单位进货、有协议及资质证明材料   | 6  | 缺一扣1分                |
|   |          | 产品证件（合格证、检疫证、检验报告等原件或复印件）   | 6  | 缺一扣1分                |
| 6 | 质量保障     | 产品有质量合格证明或检测报告；是否建立相应的追踪溯源体系、专门台账档案；是否有清晰的货物来源或产地；是否及时提供相关的票、据、证等材料。                                  | 12 | 缺一扣3分                |
| 7 | 各类台帐及时对账 | 进出库记录   | 3  | 缺一扣2分                |
|   |          | 残留农药检验检测记录  | 4  | 缺检一样扣1分              |
|   |          | 48小时食材留样记录  | 2  | 缺一扣0.5分              |
|   |          | 财会人员与甲方及时对账   | 2  | 不及时每次扣0.5分           |
|   |          | 退换货记录   | 1  | 缺一扣1分                |
| 8 | 环境卫生     | 车况整洁，每天进行清洗消毒，有记录   | 2  | 不符合要求扣1分             |
|   |          | 用具干净卫生，每天进行清洗消毒，有记录   | 2  | 不符合要求扣1分             |
|   |          | 配送场地整洁卫生  | 2  | 不符合要求扣1分             |
| 9 | 食材储存     | 货物存放要求离墙、离地，有货架、垫仓板、货物标牌  | 2  | 不符合要求扣1分             |

|  |      |                           |      |                            |
|--|------|---------------------------|------|----------------------------|
|  |      | 库内五防（防火、防鼠、防蝇、防尘、防盗）      | 2    | 不符合要求扣1分                   |
|  |      | 冷冻库、保鲜库内货物堆放整齐，清洁无异味，正常使用 | 4    | 不符合要求扣2分                   |
| 10   | 食材配送 | 按时到位                      | 6    | 发现一次不及时扣1分                 |
|  |      | 指定品牌食材采购情况                | 6    | 发现一次不属指定品牌的扣1分             |
|  |      | 自购食材的质量情况                 | 6    | 发现一次质量不符合要求扣1分             |
| 11   | 价格执行 | 按本项目招标文件/用户需求书中的要求执行      | 10   | 不按本项目招标文件/用户需求书中的要求执行一次扣2分 |
| 12   | 甲方评价 | 甲方后勤管理人员评价                | 5    | 优5分，良4分，一般3分，差1分           |
|  |      | 甲方食用者满意度测评                | 5    | 优5分，良4分，一般3分，差1分           |
| 总分：  |      |                           | 100  |                            |
| 注：每个单项分扣完为止。   |      |                           |      |                            |
| 考核日期：  |      |                           | 考核人： |                            |
| 甲方不定期对服务指标的完成情况进行统计评估，若服务指标未达到要求，则按照下列情况进行处理：              |      |                           |      |                            |
| 1、评估成绩第一次低于90分的，扣除当月货款的10%；                                |      |                           |      |                            |
| 2、评估成绩第二次低于90分的，扣除当月货款的20%；                                |      |                           |      |                            |
| 3、评估成绩第三次低于90分的或试用期内连续两次低于90分的，扣除当月货款的30%，并与乙方解除服务，扣除相关款项。 |      |                           |      |                            |

#### 七、验收要求：

1、做好卸货前的检查。甲乙双方的验收人员在每次卸货(交货)前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。

2、食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象；

3、采取现场验收的方式，验收人员应认真检查物资的质量，按“索票—验证—留样—抽查—过磅—入库”的程序完成验收，乙方能够提供原件的，则将原件提交甲方存档；原件只有一份且无法提供给甲方的，则在校对原件无误后，由乙方提交复印件给甲方存档（乙方经办人员需在复印件上当场签名）。每批次每种货物均留实样，检测按产品质量描述对货物质量进行抽查。

4、抽查发现食品安全质量问题的处理，对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，如水产品中发现腐臭鱼，发现腐败变质肉类等；若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，甲方有权终止本合同，取消乙方的供货资格，责令限期退出；乙方需自行承担由此造成的所有损失。此外，甲方还有权没收履约保证金，乙方需承担相应的民事等相关法律责任。

5、抽查发现资质证照不全问题的处理：

(1) 整批产品无有资质的第三方检测机构出具的动植物检疫合格证明的全部退货；

(2) 抽查发现部分产品无有资质的第三方检测机构出具的动植物检疫合格证明，加抽**15%**，两次抽查数**50%**以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；**50%**以下没有动植物检疫合格证明的，将无动植物检疫合格证明的货物退货；

(3) 抽查发现部分产品无有资质的第三方检测机构出具的产品质量检验报告的，加抽**15%**，两次抽查数**50%**以上没有产品质量检验报告的，全部退货；**50%**以下没有产品质量检验报告的，将无产品质量检验报告的货物退货。

6、货物的质量问题争议及解决办法：因货物的质量问题发生争议，由国家法定的质量鉴定单位进行质量鉴定。货物符合质量标准的，鉴定费由甲方承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担，并且甲方有权追究乙方的相关责任。

7、退（补）货流程：对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，需以不影响伙食供应为前提尽快补送。

8、验收记录：对每次验收的物资均记录物资名称、数量、验收情况等事项，并由送货人签名确认。

#### 八、违约责任与赔偿损失

1) 乙方提供的服务不符合采购文件、招投标文件或本合同规定的，甲方有权拒收，并且乙方需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交货时间交付货物的/提供服务，从逾期之日起每日按本合同总价**3%**的数额向甲方支付违约金；逾期**15**天以上（含**15**天）的，甲方有权终止合同，要求乙方支付违约金，乙方需自行承担由此造成的所有损失，若由此造成甲方经济损失的，由乙方承担赔偿责任。

3) 甲方如因财政资金未能及时到位，导致甲方未能按时履行付款义务的，不视为违约，并且此情况不能成为乙方延期服务或不提供服务的理由。

4) 其他违约责任按照《中华人民共和国民法典》处理。

#### 九、争端的解决

对本合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，任何一方均有权向甲方所在地人民法院提起诉讼。

#### 十、不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后**1**日内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

#### 十一、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。

#### 十二、其他

1) 本合同所有附件、招标文件、投标文件、中标通知书均为本合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。出现条款争议时，乙方的履约质量不得劣于投标承诺。

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。

5) 关于自主采购的情况

乙方必须知悉并了解，甲方对应急食材及政府扶贫农副产品采购有自主权，甲方有权直接采购，不受乙方和本项目制约。

6) 按广东省或财政部的相关要求采购贫困地区农副产品，助力脱贫帮扶工作；如政策有调整的，按政策调整为准。

#### 十三、合同生效

1) 合同自甲乙双方法人代表或其授权代表签字盖章之日起生效。

2) 合同壹式陆份，每份均具有同等法律效力。其中甲方执叁份，乙方执贰份，采购代理机构执壹份。

签署页，下无正文。

甲方（盖章）： 乙方（盖章）：

代表： 代表：

签订地点：

签订日期： 年月日 签订日期： 年月日

开户名称：

银行账号：

开户行：

## 第六章 投标文件格式与要求

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相关文件，并作为其投标文件的一部分，所有文件必须真实可靠、不得伪造，否则将按相关规定予以处罚。

### 1.法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明：

法人包括企业法人、机关法人、事业单位法人和社会团体法人；其他组织主要包括合伙企业、非企业专业服务机构、个体工商户、农村承包经营户；自然人是指《中华人民共和国民法典》（以下简称《民法典》）规定的具有完全民事行为能力、能够承担民事责任和义务的公民。如投标人是企业（包括合伙企业），要提供在工商部门注册的有效“企业法人营业执照”或“营业执照”；如投标人是事业单位，要提供有效的“事业单位法人证书”；投标人是非企业专业服务机构的，如律师事务所，会计师事务所要提供执业许可证等证明文件；如投标人是个体工商户，要提供有效的“个体工商户营业执照”；如投标人是自然人，要提供有效的自然人身份证明。

这里所指“其他组织”不包括法人的分支机构，由于法人分支机构不能独立承担民事责任，不能以分支机构的身份参加政府采购，只能以法人身份参加。“但由于银行、保险、石油石化、电力、电信等行业具有其特殊性，如果能够提供其法人给予的相应授权证明材料，可以参加政府采购活动”。

### 2.财务状况报告，依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料（详见资格性审查表要求）

### 3.具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的声明。

### 4.投标人参加政府采购前三年内在经营活动中没有重大违法记录书面声明函。

### 5.信用记录查询

（1）查询渠道：通过“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn))和“中国政府采购网”（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）进行查询；

（2）查询截止时点：提交投标文件截止日当天；

（3）查询记录：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、信用报告进行查询；

采购人或采购代理机构应当按照查询渠道、查询时间节点、查询记录内容进行查询，并存档。对信用记录查询结果中显示投标人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的投标人作无效投标处理。

### 6. 按照招标文件要求，投标人应当提交的资格、资信证明文件。

# 投标文件封面

（项目名称）

# 投标文件封面

（正本 / 副本）

采购计划编号：**440515-2026-00697**

采购项目编号：**HSCGZB202608**

所投采购包：第 包

（投标人名称）

年 月 日

## 投标文件目录

- 一、投标函
- 二、开标一览表
- 三、分项报价表
- 四、政策适用性说明
- 五、关于符合本国产品标准的声明函等有关证明文件
- 六、法定代表人证明书
- 七、法定代表人授权书
- 八、投标保证金
- 九、提供具有独立承担民事责任的能力的证明材料
- 十、资格性审查要求的其他资质证明文件
- 十一、承诺函
- 十二、中小企业声明函
- 十三、监狱企业
- 十四、残疾人福利性单位声明函
- 十五、联合体共同投标协议书
- 十六、投标人业绩情况表
- 十七、技术和服务要求响应表
- 十八、商务条件响应表
- 十九、履约进度计划表
- 二十、各类证明材料
- 二十一、采购代理服务费用支付承诺书
- 二十二、需要采购人提供的附加条件
- 二十三、询问函、质疑函、投诉书格式
- 二十四、项目实施方案、质量保证及售后服务承诺等
- 二十五、政府采购投标（响应）担保函
- 二十六、政府采购履约担保函、采购合同履行保险凭证

格式一：

## 投标函

致：广东恒胜建设监理有限公司

你方组织的“汕头市公安局澄海分局看守所食堂食材配送服务项目”项目的招标[采购项目编号为：HSCGZB202608]，我方愿参与投标。

(投标人名称)作为投标人正式授权(授权代表全名,职务)代表我方全权处理有关本投标的一切事宜。

我方确认收到贵方提供的“汕头市公安局澄海分局看守所食堂食材配送服务项目”项目的招标文件的全部内容。

我方已完全明白招标文件的所有条款要求，并申明如下：

(一) 按招标文件提供全部标的投标总价详见《开标一览表》。

(二) 本投标文件的有效期为从提交投标（响应）文件的截止之日起90日历天。在此提交的资格证明文件均至投标截止日有效，如有在投标有效期内失效的，我方承诺在中标后补齐一切手续，保证所有资格证明文件直至采购合同终止日有效。

(三) 我方明白并同意，在规定的开标日之后，投标有效期之内撤销投标或中标后不按规定与采购人签订合同或不提交履约保证金，则贵方将不予退还投标保证金。

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

(五) 我理解贵方不一定接受最低投标价或任何贵方可能收到的投标。

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

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

(八) 我方投标报价已包含应向知识产权所有权人支付的所有相关税费，并保证采购人在中国使用我方提供的标的时，如有第三方提出侵犯其知识产权主张的，责任由我方承担。

(九) 我方接受采购人委托向贵方支付代理服务费，项目总报价已包含代理服务费，如果被确定为中标人，承诺向贵方足额支付。（若采购人支付代理服务费，则此条不适用）

(十) 我方与其他投标人不存在单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系。

(十一) 投标人未存在《政府采购法实施条例》第十八条第二款规定的情形：

(1) 对于除整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务以外的采购项目:即未为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务；

(2) 对于整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的项目:即未成为本项目除前期整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务以外的其它采购活动中标商(或成交商)；

(3) 对于设计施工一体化的项目:即未为本项目提供规范编制或者项目管理、监理、检测等服务。

(十二) 我方承诺遵守《中华人民共和国民法典》有关规定和《中华人民共和国妇女权益保障法》中关于“劳动和社会保障权益”的有关要求。

(十三) 我方具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，声明如下：

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

(2) 我方符合法律、行政法规规定的其他条件。

(十四) 如我方中标，将保证投标文件所提供的材料（包括需要年审、继续教育等完成后才能执业的行政许可、人员证书等情形），如果有效期未能覆盖项目（包组）合同履行期的，将提前按规定办理延期手续，确保合同顺利履行。

(十五) 我方对在本函及投标文件中所作的所有承诺承担法律责任。

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

（十七）所有与本招标有关的函件请发往下列地址：

地 址：\_\_\_\_\_ 邮政编码：\_\_\_\_\_

电 话：\_\_\_\_\_

传 真：\_\_\_\_\_ 电子邮箱：\_\_\_\_\_

代表姓名：\_\_\_\_\_ 职 务：\_\_\_\_\_

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字或盖章：\_\_\_\_\_

投标人名称（盖章）：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

格式二：

开标一览表

注：投标供应商应在投标客户端【报价部分】进行填写，投标客户端软件将自动根据供应商填写信息在线生成开标一览表，若在投标文件中出现非系统生成的开标一览表，且与投标客户端生成的开标一览表信息内容不一致，以投标客户端在线填写报价并生成的内容为准。（下列表样仅供参考）

采购项目编号：

项目名称：

投标人名称：

| 序号 | 采购项目名称/采购包名称 | 投标报价（元/%） | 交货或服务期 | 交货或服务地点 |
|----|--------------|-----------|--------|---------|
| 1  |              |           |        |         |

投标人签章：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

格式三：

分项报价表

注：投标供应商应在投标客户端【报价部分】进行填写，投标客户端软件将自动根据供应商填写信息在线生成分项报价表，若在投标文件中出现非系统生成的分项报价表，且与投标客户端生成的分项报价表信息内容不一致，以投标客户端在线填写报价并生成的内容为准。（下列表样仅供参考）

采购项目编号：

项目名称：

投标人名称：

采购包：

货币及单位：人民币/元

| 品目号 | 序号 | 货物名称 | 规格型号 | 品牌 | 产地 | 制造商名称 | 单价 | 数量 | 总价 |
|-----|----|------|------|----|----|-------|----|----|----|
| 1   |    |      |      |    |    |       |    |    |    |

| 品目号 | 序号 | 服务名称 | 服务范围 | 服务要求 | 服务时间 | 服务标准 | 单价 | 数量 | 总价 |
|-----|----|------|------|------|------|------|----|----|----|
| 1   |    |      |      |      |      |      |    |    |    |

投标人签章：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

格式四：

政策适用性说明

按照政府采购有关政策的要求，在本次的技术方案中，采用符合政策的小型或微型企业产品、节能产品、环境标志产品，主要产品与核心技术介绍说明如下：

| 序号  | 主要产品/技术名称（规格型号、注册商标） | 制造商(开发商) | 制造商企业类型 | 节能产品 | 环境标志产品 | 认证证书编号 | 该产品报价在总报价中占比（%） |
|-----|----------------------|----------|---------|------|--------|--------|-----------------|
| 1   |                      |          |         |      |        |        |                 |
| 2   |                      |          |         |      |        |        |                 |
| 3   |                      |          |         |      |        |        |                 |
| 4   |                      |          |         |      |        |        |                 |
| 5   |                      |          |         |      |        |        |                 |
| ... |                      |          |         |      |        |        |                 |

注：1.制造商为小型或微型企业时才需要填“制造商企业类型”栏,填写内容为“小型”或“微型”；

2.“节能产品、环境标志产品”须填写认证证书编号，并在对应“节能产品”、“环境标志产品”栏中勾选，同时提供有效期内的证书复印件（加盖投标人公章）

投标人名称（盖章）：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

**格式五：关于符合本国产品标准的声明函等有关证明文件（如适用）**

**注：**

1. 供应商提供本国产品应符合《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34号），在投标文件中出具《关于符合本国产品标准的声明函》或财政部会同有关部门规定的有关证明文件；当采购项目或者采购包中含有多种产品的，供应商还应当提供《关于本国产品比例的承诺函》（见下附件3，格式内容仅供参考）
2. 供应商提供虚假《声明函》、虚假证明文件谋取中标、成交的，依照政府采购法律法规规定追究相应责任。

## 附件1

### 中国境内生产的组件成本核算基本规则

产品在中国境内生产的组件成本，一般按照其二级组件的相关成本进行核算。按照产品的一级组件进行成本核算能够满足中国境内生产的组件成本判定需求的，可以按照一级组件的相关成本进行核算。

1. 产品的一级组件是指直接组成产品的组件。产品的二级组件是指直接组成产品一级组件的组件。一级组件不可分解的，视同二级组件。

2. 二级组件在中国境内生产的，其全部成本计入中国境内生产的组件成本；二级组件不在中国境内生产的，其成本不计入中国境内生产的组件成本。

3. 产品总成本和组件成本以相关会计核算数据、采购合同、进货记录等为基础进行计算。

4. 需要对成本核算规则予以进一步明确的其他有关事项，由财政部会同有关部门另行规定。

附件2

关于符合本国产品标准的声明函

本公司（单位）郑重声明，根据《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34号）的规定，本公司（单位）提供的以下产品属于本国产品。具体情况如下：

- 1. （产品名称1），生产厂为（厂名），厂址为（生产厂址）。（产品名称1）的中国境内生产的组件成本占比  $\geq$  （规定比例）。（产品名称1）的（关键组件）在中国境内生产。（产品名称1）的（关键工序）在中国境内完成。
- 2. （产品名称2），生产厂为（厂名），厂址为（生产厂址）。（产品名称2）的中国境内生产的组件成本占比  $\geq$  （规定比例）。（产品名称2）的（关键组件）在中国境内生产。（产品名称2）的（关键工序）在中国境内完成。
- 3. ....

本公司（单位）对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，愿承担相应法律责任。

公司（单位）名称（盖章）： \_\_\_\_\_

日期： \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

注：

- 1. 产品如有型号，请在“产品名称”栏一并填写。
- 2. 生产厂名与厂址应与生产厂营业执照载明的相关信息保持一致。
- 3. 该产品的中国境内生产的组件成本占比相关要求实施前，“规定比例”栏可不填，下同。
- 4. 该产品的关键组件要求实施前，“关键组件”栏可不填，下同。
- 5. 该产品的关键工序要求实施前，“关键工序”栏可不填，下同。

附件3（当采购项目或者采购包中含有多种产品的，供应商还应当提供本承诺函，格式内容仅供参考）

关于本国产品比例的承诺函（如适用）

本公司（单位）郑重承诺，根据《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34号）的规定，本公司（单位）提供的符合本国产品标准的产品成本之和占提供的全部产品成本之和的比例达到80%以上。

本公司（单位）对上述承诺内容的真实性负责。如有虚假，愿承担相应法律责任。

公司（单位）名称（盖章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

#### 附件4

##### 本国产品标准有关证明材料（如适用）

1. 供应商认为需提供其他资料。
2. 财政部会同有关部门规定的有关证明文件。

格式六：

（投标人可使用下述格式，也可使用广东省工商行政管理局统一印制的法定代表人证明书格式）

法定代表人证明书

\_\_\_\_\_ 现任我单位 \_\_\_\_\_ 职务，为法定代表人，特此证明。

有效期限： \_\_\_\_\_

附：代表人性别： \_\_\_\_\_ 年龄： \_\_\_\_\_ 身份证号码： \_\_\_\_\_

注册号码： \_\_\_\_\_ 企业类型： \_\_\_\_\_

经营范围： \_\_\_\_\_

投标人名称（盖章）： \_\_\_\_\_

地址： \_\_\_\_\_

法定代表人（签字或盖章）： \_\_\_\_\_

职务： \_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

格式七:

法定代表人授权书格式

(对于银行、保险、电信、邮政、铁路等行业以及获得总公司投标授权的分公司，可以提供投标分支机构负责人授权书)

法定代表人授权书

致：广东恒胜建设监理有限公司

本授权书声明：\_\_\_\_\_是注册于\_(国家或地区)的\_(投标人名称)的法定代表人，现任\_\_\_\_\_职务，有效证件号码：\_\_\_\_\_。现授权\_(姓名、职务)作为我公司的全权代理人，就“汕头市公安局澄海分局看守所食堂食材配送服务项目”项目采购[采购项目编号为HSCGZB202608]的投标和合同执行，以我方的名义处理一切与之有关的事宜。

本授权书于\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日签字生效，特此声明。

投标人（盖章）：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

法定代表人（签字或盖章）：\_\_\_\_\_

职务：\_\_\_\_\_

被授权人（签字或盖章）：\_\_\_\_\_

职务：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

格式八：

**投标保证金**

采购文件要求递交投标保证金的，投标人应在此提供保证金的凭证的复印件。

格式九:

提供具有独立承担民事责任的能力的证明材料

格式十：

资格审查要求的其他资质证明文件

具有履行合同所必需的设备和专业技术能力

格式十一：

（对于采购需求写明“提供承诺”的条款，供应商可参照以下格式提供承诺）

承诺函

致：汕头市公安局澄海分局

对于\_\_\_\_\_项目（项目编号：\_\_\_\_\_），我方郑重承诺如下：

如中标/成交，我方承诺严格落实采购文件以下条款：（建议逐条复制采购文件相关条款原文）

（一）星号条款

- 1.
- 2.
- 3.

.....

（二）三角号条款

- 1.
- 2.
- 3.

.....

（三）非星号、非三角号条款

- 1.
- 2.
- 3.

.....

特此承诺。

供应商名称（盖章）：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

(以下格式文件由供应商根据需要选用)

## 中小企业声明函（货物）

• • • • •

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。

日期： 年 月 日

2: 投标人应当对其出具的《中小企业声明函》真实性负责, 投标人出具的《中小企业声明函》内容不实的, 属于提供虚假材料谋取中标。在实际操作中, 投标人希望获得中小企业扶持政策支持, 应从制造商处获得充分、准确的信息。对相关制造商信息了解不充分, 或者不能确定相关信息真实、准确的, 不建议出具《中小企业声明函》。

中小企业声明函（承建本项目工程为中小企业或者承接本项目服务为中小企业时提交本函，所属行业应符合采购文件中明确的本项目所属行业）

**中小企业声明函（工程、服务）**

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

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

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

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

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

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

**格式十三：**

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

**监狱企业**

提供由监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

格式十四：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

残疾人福利性单位声明函

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

注：本函未填写或未勾选视作未做声明。

## 格式十五：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

### 联合体共同投标协议书

立约方：（甲公司全称）

（乙公司全称）

（.....公司全称）

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

#### 一、联合体各方关系

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

#### 二、联合体内部有关事项约定如下：

1.（甲公司全称）作为联合体的牵头单位，代表联合体双方负责投标和合同实施阶段的主办、协调工作。

2.联合体将严格按照文件的各项要求，递交投标文件，切实执行一切合同文件，共同承担合同规定的一切义务和责任，同时按照内部职责的划分，承担自身所负的责任和风险，在法律上承担连带责任。

3.如果本联合体中标，（甲公司全称）负责本项目\_\_\_\_\_部分，（乙公司全称）负责本项目\_\_\_\_\_部分。

4.如中标，联合体各方共同与（采购人）签订合同书，并就中标项目向采购人负责有连带的和各自的法律责任；

5.联合体成员（公司全称）为（请填写：小型、微型）企业，将承担合同总金额\_\_\_\_\_%的工作内容（联合体成员中有小型、微型企业时适用）。

三、联合体各方不得再以自己名义参与本采购包响应，联合体各方不能作为其它联合体或单独响应单位的项目组成员参加本采购包响应。因发生上述问题导致联合体响应成为无效报价，联合体的其他成员可追究其违约责任和经济损失。

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

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

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

甲公司全称：\_\_\_\_\_（盖章）\_\_\_\_\_，乙公司全称：\_\_\_\_\_（盖章）\_\_\_\_\_，.....公司全称：\_\_\_\_\_（盖章）\_\_\_\_\_，  
\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日，\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日，\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

注：1. 联合响应时需签本协议，联合体各方成员应在本协议上共同盖章确认。

2. 本协议内容不得擅自修改。此协议将作为签订合同的附件之一。

格式十六：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

投标人业绩情况表

| 序号  | 客户名称 | 项目名称及合同金额（万元） | 签订合同时间 | 竣工验收报告时间 | 联系人及电话 |
|-----|------|---------------|--------|----------|--------|
| 1   |      |               |        |          |        |
| 2   |      |               |        |          |        |
| 3   |      |               |        |          |        |
| 4   |      |               |        |          |        |
| ... |      |               |        |          |        |

根据上述业绩情况，按招标文件要求附销售或服务合同复印件及评审标准要求的证明材料。

格式十七:

《技术和服务要求响应表》

| 序号  | 标的名称 | 参数性质 | 采购文件规定的技术和服务要求 | 投标文件响应的具体内容 | 型号 | 是否偏离 | 证明文件所在位置 | 备注 |
|-----|------|------|----------------|-------------|----|------|----------|----|
| 1   |      |      |                |             |    |      |          |    |
| 2   |      |      |                |             |    |      |          |    |
| 3   |      |      |                |             |    |      |          |    |
| 4   |      |      |                |             |    |      |          |    |
| 5   |      |      |                |             |    |      |          |    |
| 6   |      |      |                |             |    |      |          |    |
| ... |      |      |                |             |    |      |          |    |
| ... |      |      |                |             |    |      |          |    |

说明:

- 1.“采购文件规定的技术和服务要求”项下填写的内容应与招标文件中采购需求的“技术要求”的内容保持一致。投标人应当如实填写上表“投标文件响应的具体内容”处内容，对采购文件提出的要求和条件作出明确响应，并列明具体响应数值或内容，只注明符合、满足等无具体内容表述的，将视为未实质性满足招标文件要求。投标人需要说明的内容若需特殊表达，应先在表中进行相应说明，再另页应答，否则投标无效。
2. 参数性质栏目按招标文件有标注的“★”、“▲”号条款进行填写，打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。打“▲”号条款为重要技术参数（如有），若有部分“▲”条款未响应或不满足，将根据评审要求影响其得分，但不作为无效投标条款。
3. “是否偏离”项下应按下列规定填写：优于的，填写“正偏离”；符合的，填写“无偏离”；低于的，填写“负偏离”。
- 4.“备注”处可填写偏离情况的说明。

格式十八：

《商务条件响应表》

| 序号    | 参数性质 | 采购文件规定的商务条件 | 投标文件响应的具体内容 | 是否偏离 | 证明文件所在位置 | 备注 |
|-------|------|-------------|-------------|------|----------|----|
| 1     |      |             |             |      |          |    |
| 2     |      |             |             |      |          |    |
| 3     |      |             |             |      |          |    |
| 4     |      |             |             |      |          |    |
| 5     |      |             |             |      |          |    |
| 6     |      |             |             |      |          |    |
| 7     |      |             |             |      |          |    |
| 8     |      |             |             |      |          |    |
| 9     |      |             |             |      |          |    |
| ..... |      |             |             |      |          |    |

说明：

1. “采购文件规定的商务条件”项下填写的内容应与招标文件中采购需求的“商务要求”的内容保持一致。

2. 投标人应当如实填写上表“投标文件响应的具体内容”处内容，对采购文件规定的商务条件作出明确响应，并列明具体响应数值或内容，只注明符合、满足等无具体内容表述的，将视为未实质性满足招标文件要求。投标人需要说明的内容若需特殊表达，应先在表中进行相应说明，再另页应答，否则投标无效。

3. 参数性质栏目按招标文件有标注的“★”、“▲”号条款进行填写，打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。打“▲”号条款为重要技术参数（如有），若有部分“▲”条款未响应或不满足，将根据评审要求影响其得分，但不作为无效投标条款。

4. “是否偏离”项下应按下列规定填写：优于的，填写“正偏离”；符合的，填写“无偏离”；低于的，填写“负偏离”。

5.“备注”处可填写偏离情况的说明。

格式十九：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

履约进度计划表

| 序号 | 拟定时间安排        | 计划完成的工作内容 | 实施方建议或要求 |
|----|---------------|-----------|----------|
| 1  | 拟定__年__月__日   | 签订合同并生效   |          |
| 2  | __月__日—__月__日 |           |          |
| 3  | __月__日—__月__日 |           |          |
| 4  | __月__日—__月__日 | 质保期       |          |

**格式二十：**

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

**各类证明材料**

- 1.招标文件要求提供的其他资料。
- 2.投标人认为需提供其他资料。

格式二十一：

采购代理服务费支付承诺书

致：广东恒胜建设监理有限公司

如果我方在贵采购代理机构组织的汕头市公安局澄海分局看守所食堂食材配送服务项目招标中获中标（采购项目编号：HSCGZB202608），我方保证在收取《中标通知书》时，按招标文件对代理服务费支付方式的约定，承担本项目代理服务费。

我方如违约，愿凭贵单位开出的违约通知，从我方提交的投标保证金中支付，不足部分由采购人在支付我方的中标合同款中代为扣付；以投标担保函（或保险保函）方式提交投标保证金时，同意和要求投标担保函开立银行或担保机构、保险保函开立的保险机构应广东恒胜建设监理有限公司的要求办理支付手续。

特此承诺！

投标人法定名称（公章）： \_\_\_\_\_  
投标人法定地址： \_\_\_\_\_  
投标人授权代表（签字或盖章）： \_\_\_\_\_  
电 话： \_\_\_\_\_  
传 真： \_\_\_\_\_  
承诺日期： \_\_\_\_\_

格式二十二：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

需要采购人提供的附加条件

| 序号 | 投标人需要采购人提供的附加条件 |
|----|-----------------|
| 1  |                 |
| 2  |                 |
| 3  |                 |

注：投标人完成本项目需要采购人配合或提供的条件必须在上表列出，否则将视为投标人同意按现有条件完成本项目。如上表所列附加条件含有采购人不能接受的，将被视为投标无效。

格式二十三：

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

询问函、质疑函、投诉书格式

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

询问函

广东恒胜建设监理有限公司

我单位已登记并准备参与“汕头市公安局澄海分局看守所食堂食材配送服务项目”项目（采购项目编号：HSCGZB202608）的投标活动，现有以下几个内容（或条款）存在疑问（或无法理解），特提出询问。

- 一、\_\_\_\_\_（事项一）
  - （1）\_\_\_\_\_（问题或条款内容）
  - （2）\_\_\_\_\_（说明疑问或无法理解原因）
  - （3）\_\_\_\_\_（建议）
- 二、\_\_\_\_\_（事项二）

...

随附相关证明材料如下：（目录）

询问人（公章）： \_\_\_\_\_  
法定代表人或授权代表（签字或盖章）： \_\_\_\_\_  
地址/邮编： \_\_\_\_\_  
电话/传真： \_\_\_\_\_  
日期： 年 月 日

## 质疑函

### 一、质疑供应商基本信息

质疑供应商：

地址：\_\_\_\_\_ 邮编：\_\_\_\_\_

联系：\_\_\_\_\_ 联系电话：\_\_\_\_\_

授权代表：\_\_\_\_\_

联系电话：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_ 邮编：\_\_\_\_\_

### 二、质疑项目基本情况

质疑项目的名称：\_\_\_\_\_

质疑项目的编号：\_\_\_\_\_ 包号：\_\_\_\_\_

采购人名称：\_\_\_\_\_

采购文件获取日期：\_\_\_\_\_

### 三、质疑事项具体内容

质疑事项1：\_\_\_\_\_

事实依据：\_\_\_\_\_

法律依据：\_\_\_\_\_

质疑事项2：\_\_\_\_\_

.....

### 四、与质疑事项相关的质疑请求

请求：\_\_\_\_\_

签字(签章)：\_\_\_\_\_ 公章：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

质疑函制作说明：

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

## 投诉书

### 一、投诉相关主体基本情况

投诉人：\_\_\_\_\_

地 址：\_\_\_\_\_ 邮编：\_\_\_\_\_

法定代表人/主要负责人：\_\_\_\_\_

联系电话：\_\_\_\_\_

授权代表：\_\_\_\_\_ 联系电话：\_\_\_\_\_

地 址：\_\_\_\_\_ 邮编：\_\_\_\_\_

被投诉人1：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_ 邮编：\_\_\_\_\_

联系人：\_\_\_\_\_ 联系电话：\_\_\_\_\_

被投诉人2：\_\_\_\_\_

.....

相关供应商：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_ 邮编：\_\_\_\_\_

联系人：\_\_\_\_\_ 联系电话：\_\_\_\_\_

### 二、投诉项目基本情况

采购项目名称：\_\_\_\_\_

采购项目编号：\_\_\_\_\_ 包号：\_\_\_\_\_

采购人名称：\_\_\_\_\_

代理机构名称：\_\_\_\_\_

采购文件公告:是/否 公告期限：\_\_\_\_\_

采购结果公告:是/否 公告期限：\_\_\_\_\_

### 三、质疑基本情况

投诉人于\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日,向提出质疑, 质疑事项为：\_\_\_\_\_

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

### 四、投诉事项具体内容

投诉事项 1：\_\_\_\_\_

事实依据：\_\_\_\_\_

法律依据：\_\_\_\_\_

投诉事项2：\_\_\_\_\_

.....

### 五、与投诉事项相关的投诉请求

请求：\_\_\_\_\_

签字(签章)：\_\_\_\_\_ 公章\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

投诉书制作说明：

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

2.投诉人若委托代理人进行投诉的，投诉书应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由投诉人签署的授权

委托书。授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

3.投诉人若对项目的某一分包进行投诉，投诉书应列明具体分包号。

4.投诉书应简要列明质疑事项，质疑函、质疑答复等作为附件材料提供。

5.投诉书的投诉事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。

6.投诉书的投诉请求应与投诉事项相关。

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

**格式二十四：**

（以下格式文件由供应商根据需要选用）

项目实施方案、质量保证及售后服务承诺等内容和格式自拟。

格式二十五：

附件（以下格式文件由供应商根据需要选用）

政府采购投标（响应）担保函

编号：【 】号

（采购人）：

鉴于\_\_\_\_\_（以下简称“投标（响应）人”）拟参加编号为\_\_\_\_\_的（以下简称“本项目”）投标（响应），根据本项目采购文件，投标（响应）人参加投标（响应）时应向你方交纳投标（响应）保证金，且可以投标保险凭证的形式交纳投标（响应）保证金。应投标（响应）人的申请，我方以保险的方式向你方提供如下投标保证保险凭证：

一、保险责任的情形及保证金额

（一）在投标（响应）人出现下列情形之一时，我方承担保险责任：

- 1.中标（成交）后投标（响应）人无正当理由不与采购人签订《政府采购合同》；
- 2.采购文件规定的投标（响应）人应当缴纳保证金的其他情形。

（二）我方承担保险责任的最高金额为人民币\_\_\_\_\_元（大写）即本项目的投标（响应）保证金金额。

二、保证的方式及保证期间

我方保证的方式为：连带责任保证。

我方的保证期间为：本保险凭证自\_\_年\_\_月\_\_日起生效，有效期至开标日后的90天内。

三、承担保证责任的程序

1.你方要求我方承担保证责任的，应在本保函保证期间内向我方发出索赔通知。索赔通知应写明要求索赔的金额，支付款项应到达的账号、户名和开户行，并附有证明投标（响应）人发生我方应承担保证责任情形的事实材料。

2.我方在收到索赔通知及相关证明材料后，在15个工作日内进行审查，符合应承担保证责任情形的，我方按照你方的要求代投标（响应）人向你方支付相应的索赔款项。

四、保证责任的终止

1.保证期间届满，你方未向我方书面主张保证责任的，自保证期间届满次日起，我方保证责任自动终止。

2.我方按照本保函向你方履行了保证责任后，自我方向你方支付款项（支付款项从我方账户划出）之日起，保证责任终止。

3.按照法律法规的规定或出现我方保证责任终止的其它情形的，我方在本保函项下的保证责任终止。

五、免责条款

1.依照法律规定或你方与投标（响应）人的另行约定，全部或者部分免除投标（响应）人投标（响应）保证金义务时，我方亦免除相应的保证责任。

2.因你方原因致使投标（响应）人发生本保函第一条第（一）款约定情形的，我方不承担保证责任。

3.因不可抗力造成投标（响应）人发生本保函第一条约定情形的，我方不承担保证责任。

4.你方或其他有权机关对采购文件进行任何澄清或修改，加重我方保证责任的，我方对加重部分不承担保证责任，但该澄清或修改经我方事先书面同意的除外。

六、争议的解决

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

七、保函的生效

本保函自我方加盖公章之日起生效。

保证人：\_\_\_\_\_（公章）\_\_\_\_\_

联系人：\_\_\_\_\_

联系电话：\_\_\_\_\_



格式二十六：

政府采购履约担保函

编号：

（采购人）：

鉴于贵方在\_\_\_\_\_项目（项目编号为\_\_\_\_\_以下简称“项目”）的采购中，确定\_\_\_\_\_为中标人/供应商，拟签订/已签订项目相关采购合同（以下简称“主合同”）。依据主合同的约定，供应商应向贵方交纳履约保证金，且可以履约担保函的形式交纳履约保证金。应供应商的申请，我方以保证的方式向贵方提供如下履约保证金担保：

一、保证金额

我方的保证范围是主合同约定的合同价款总额的\_\_\_\_\_%，数额为\_\_\_\_\_（大写），币种为人民币（即主合同履约保证金金额）。

二、我方保证的方式为：连带责任保证。

三、我方保证的期间为：本保函自开立之日起生效，至 年 月 日止。

四、在本保函的有效期限内，如被保证人违反上述合同或协议约定的义务，我方将在收到你方提交的本保函文件及符合下列全部条件的索赔通知后 30 个工作日内以上述保证金额为限支付你方索赔金额：

- (一)索赔通知文件必须以书面形式提出，列明索赔金额，并由你方法定代表人(负责人)或授权代理人签字并加盖公章；
- (二)索赔通知文件必须同时附有：
  - 1.一项书面声明，声明索赔款项并未由被保证人或其代理人直接或间接地支付给你方；
  - 2.证明被保证人违反上述合同或协议约定的义务以及有责任支付你方索赔金额的证据。
- (三)索赔通知文件必须在本保函有效期内到达以下地址：  
\_\_\_\_\_。

五、本保函保证金额将随被保证人逐步履行保函项下合同约定或法定的义务以及我方按你方索赔通知文件要求分次支付而相应递减。

六、本保函项下的权利不得转让，不得设定担保。受益人未经我方书面同意转让本保函或其项下任何权利，我方在本保函项下的义务与责任全部消灭。

七、本保函项下的合同或基础交易不成立、不生效、无效、被撤销、被解除，本保函无效;被保证人基于保函项下的合同或基础交易或其他原因的抗辩，我方均有权主张。

八、因本保函发生争议协商解决不成，按以下第 (一)种方式解决：

- (一)向我方所在地的人民法院起诉。
- (二)提交 此栏空白 仲裁委员会(仲裁地点为此栏空白)按照申请仲裁时该会现行有效的仲裁规则进行仲裁。仲裁裁决是终局的，对双方均有约束力。

九、本保函适用中华人民共和国法律。

十、其他条款：

- 1.本保函有效期届满或提前终止，本保函自动失效，我方在本保函项下的义务与责任自动全部消灭，此后提出的任何索赔均为无效索赔，我方无义务作出任何赔付。
- 2.所有索赔通知必须在我方工作时间内到达本保函规定的地址。

十一、本保函自我方盖章之日起生效。

保证人：\_\_\_\_\_ (盖章)  
联系地址：\_\_\_\_\_  
联系电话：\_\_\_\_\_  
开立日期：\_\_年\_\_月\_\_日

## 采购合同履约保险凭证

致被保险人\_\_\_\_\_：

鉴于你方\_\_\_\_\_（招标方/被保险人）接受投保人\_\_\_\_\_（投标方）参加\_\_\_\_\_（采购）项目的投标，向投保人签发中标通知书，投保人在我公司投保《采购合同履约保证保险》，我公司接受投保人的请求，在保险责任范围内，愿意就投保人履行与你方订立的采购合同，向你方提供如下保证保险：

一、我公司对上述采购项目出具的《采购合同履约保证保险》保单号：

二、上述保单项下我公司的保险金额（最高限额）：人民币（¥： 元）

上述全部保险单的保险金额随投保人逐步履行采购合同约定的义务或我公司的赔付而递减。

三、本保险的保险期间自\_\_\_\_年\_\_月\_\_日\_\_时起至\_\_\_\_年\_\_月\_\_日\_\_时止，共计\_\_天。

四、本保险合同仅承担履约保证责任：在本保险期限内，供应商在《采购合同》的履约过程中，因下列情形给你方造成直接损失的，在收到你方提交的符合保险合同约定的全部条件的书面文件，我公司依据保险合同有关约定并与你方达成一致赔偿意见后 30 个工作日内以上述保险金额为限，支付你方索赔金额。

（一）投保人未按照采购合同约定的时间、地点交付采购标的；

（二）投保人供应采购标的的规格、型号、数量、质量等不符合《采购合同》的约定。

### 五、索赔文件

（一）经被保险人有权人签字、加盖被保险人公章的书面索赔声明正本，索赔声明须注明本保险凭证对应的保单号并申明如下事实：

（1）投保人未履行采购合同相关义务；

（2）投保人的违约事实。

（二）保险单正本；

（三）《采购合同》副本及与采购项目进展、质量、缺陷有关的证明文件（包括《中标通知书》、投标书及其附录、会议纪要、其他合同文件等）；

（四）保险人要求投保人、被保险人所能提供的与确认保险事故的性质、原因、损失程度等有关的其他证明和资料；

（五）仲裁机构出具的裁决书或法院出具的裁定书、判决书等生效法律文书（适用于仲裁或诉讼确认损失的方式）；

六、未经保险人书面同意，本保险凭证与保险合同不得转让、质押，否则保险人在本保险凭证与保险合同项下的保险责任自动解除。

七、本保证保险发生争议协商解决不成，向保险人所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

八、本保证保险适用的保险条款为《\_\_\_\_\_》。

九、保险责任免除及其他本保险凭证未载明事宜以保险合同约定为准。

十、本保险凭证自保险人加盖保单专用章起生效。

保证人：\_\_\_\_\_ (盖章)

地址：\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_\_

开立日期：\_\_\_\_年\_\_月\_\_日