

# 广东省政府采购

## 公开招标文件

采购计划编号：**440001-2024-15627**

采购项目编号：**GPCGD242201HG074F**

项目名称：广东省未成年犯管教所民警职工食堂食材原料等采购项目

采购人：广东省未成年犯管教所

采购代理机构：广东省政府采购中心

## 第一章 投标邀请

广东省政府采购中心受广东省未成年犯管教所的委托，采用公开招标方式组织采购广东省未成年犯管教所民警职工食堂食材原料等采购项目。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：广东省未成年犯管教所民警职工食堂食材原料等采购项目

采购计划编号：440001-2024-15627

采购项目编号：GPCGD242201HG074F

采购方式：公开招标

预算金额：3,205,000.00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(广东省未成年犯管教所（白云监狱）民警职工食堂食材原料等采购项目)：

采购包预算金额：3,205,000.00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	其他农副食品，动、植物油制品	大米	1(批)	详见第二章	140,000.00	否
1-2	其他农副食品，动、植物油制品	肉类、蔬菜瓜果类、米类、面粉类、食用油类、副食品及日用品等	1(批)	详见第二章	3,065,000.00	否

本采购包不接受联合体投标

合同分包：允许合同分包

合同履行期限：自合同生效之日起1年。

### 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：提供投标截止日前6个月内任意1个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，提供相应证明材料。

3) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：供应商必须具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供以下2种证明材料之一：①2022或2023年度经会计师事务所审计的财务状况报告；②同时提供a.基本开户行出具的资信证明，b.《基本存款账号信息》或《开户许可证》。）。)

4) 履行合同所必需的设备和专业技术能力：按投标文件格式填报设备及专业技术能力情况。

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：参照投标函相关承诺格式内容。重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。（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（广东省未成年犯管教所（白云监狱）民警职工食堂食材原料等采购项目）：本项目以合同分包的形式预留合同金额40%以上的份额面向中小企业采购，投标人须符合以下情形之一：（1）供应商提供的货物须全部由中小企业生产且使用该中小企业商号或注册商标。中小企业须为符合本项目采购标的对应行业（鲜肉类，家禽类，蛋类，水产类，蔬菜类，水果类，所属行业为：农、林、牧、渔业；冰冻及冰鲜品，面食类，面粉类，米类，油类，配料，调味，烧味腊味类，乳制品类，饮料类，日用品类，其他，所属行业为：工业）的政策划分标准。投标时提供《中小企业声明函（货物）》。（2）若供应商提供的货物不是全部由中小企业生产且使用该中小企业商号或注册商标，供应商须将适宜分包内容（鲜肉类、蔬菜类、水产类）分包给中小企业，且该分包内容应不低于合同金额的40%，接受分包合同的供应商提供的货物须全部由中小企业生产且使用该中小企业商号或注册商标。接受分包的中小企业须为符合分包采购标的对应行业（农、林、牧、渔业）的政策划分标准。投标时提供《分包意向协议书》及接受分包供应商的《中小企业声明函（货物）》。注：1、监狱企业、残疾人福利单位视同小型、微型企业。2、中小企业应符合本项目采购标的对应的行业的政策划分标准，以供应商填写的《中小企业声明函（货物类）》为判定标准，残疾人福利性单位以供应商填写的《残疾人福利性单位声明函》为判定标准，监狱企业须供应商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、除适宜分包的内容（鲜肉类、蔬菜类、水产类）外，其它内容均不允许分包。

## 3.本项目特定的资格要求：

采购包1（广东省未成年犯管教所（白云监狱）民警职工食堂食材原料等采购项目）：

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案件当事人名单或政府采购严重违法失信行为”记录名单；不处于中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](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投标。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。投标函相关承诺要求内容。

3)投标人具备有效期内的《食品经营许可证》，投标时提供证书复印件。

## 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/>)；广东省政府采购中心网（<http://gpcgd.gd.gov.cn/>）

## 六.本项目联系方式:

### 1.采购人信息

名称: 广东省未成年犯管教所

地址: 广州市白云区石井石潭路376号

联系方式: 020-86421644

### 2.采购代理机构信息

名称: 广东省政府采购中心

地址: 广东省广州市越秀区越华路112号珠江国际大厦3楼

联系方式: 020-83187182/83187180 ; 邮箱: caigou2@gd.gov.cn

### 3.项目联系方式

项目联系人: 陈工/唐工

电话: 020-83187182/83187180 ; 邮箱: caigou2@gd.gov.cn

### 4.技术支持联系方式

云平台联系方式: 020-88696588

采购代理机构: 广东省政府采购中心

## 第二章 采购需求

### 一、项目概况：

《用户需求书》中标注有“★”号的条款需实质性响应，负偏离（不满足要求）将导致投标无效。

本项目为货物类项目，鲜肉类，家禽类，蛋类，水产类，蔬菜类，水果类，中小企业划分标准所属行业为：农、林、牧、渔业；冰冻及冰鲜品，面食类，面粉类，米类，油类，配料，调味，烧味腊味类，乳制品类，饮料类，日用品类，其他，中小企业划分标准所属行业为：工业。

本项目的核心产品为：大米。

（一）项目供货地址：广东省未成年犯管教所（白云监狱）民警职工食堂

（二）项目内容：职工食堂所需的肉类、蔬菜瓜果类、米类、面粉类、食用油类、副食品及日用品等物资采购；

（三）项目采购期限：一年，自定点供货协议生效之日起算。

（四）项目采购预算：320.5万元/年，最终结算以实际采购金额为准，采购期限或采购预算两者其中之一达到即合同终止，合同自动解除。

（五）需求数量：具体以采购人每天实际采购数量为准。

### 二、货物品种、报价及最高限价：

2024-2025年广东省未成年犯管教所民警职工食堂 食材采购清单						
全类 序号	类别 内 序号	类别	商品名称	规格或品质要求	单位	最高限 价（元 ）
1	1	鲜肉类	猪颈肉	白条猪，肥瘦均匀，肉质鲜嫩	斤	19.83
2	2	鲜肉类	猪颊肉	白条猪，肉质鲜红、紧致，有光泽	斤	17.75
3	3	鲜肉类	有皮花肉	白条猪，肥肉比例不大于6:4，肉 色鲜红	斤	15.13
4	4	鲜肉类	无皮花肉	白条猪，肥肉比例不大于6:4，肉 色鲜红	斤	15.21
5	5	鲜肉类	梅柳肉	白条猪，无肥肉，肉质细嫩	斤	16.58
6	6	鲜肉类	梅花肉	白条猪，肉质鲜嫩有光泽	斤	20
7	7	鲜肉类	里脊肉	白条猪，无肥肉，骨腱少	斤	15.25
8	8	鲜肉类	猪蹄肉	白条猪，光亮薄膜，纹路规则，有 光泽	斤	14.58
9	9	鲜肉类	猪展肉	白条猪，光亮薄膜，纹路规则，有 光泽	斤	18.5
10	10	鲜肉类	带皮前腿 上肉	白条猪，肉质鲜嫩、紧致，有光泽	斤	12.42
11	11	鲜肉类	无皮前腿 上肉	白条猪，肉质鲜嫩、紧致，有光泽	斤	13.67
12	12	鲜肉类	上肉头无 皮	白条猪，肉质鲜红、紧致，有光泽	斤	17.33
13	13	鲜肉类	瘦肉	白条猪，无肥肉，骨腱少	斤	14.58

14	14	鲜肉类	瘦肉碎	白条猪, 无肥肉, 骨腱少	斤	14.42
15	15	鲜肉类	猪手	白条猪, 去毛、无浸泡、肉色鲜红	斤	18.5
16	16	鲜肉类	猪脚	白条猪, 去毛、无浸泡、肉色鲜红	斤	15.25
17	17	鲜肉类	猪肉胶	白条猪, 新鲜, 无添加剂	斤	12.67
18	18	鲜肉类	瘦肉丝	白条猪, 新鲜, 无添加剂	斤	14.54
19	19	鲜肉类	肥猪肉带皮	白条猪, 肥肉鲜嫩, 有光泽	斤	6.13
20	20	鲜肉类	猪皮	白条猪, 色泽白亮, 毛孔细深, 去脂去毛	斤	5
21	21	鲜肉类	猪耳朵	白条猪, 完整, 新鲜, 去毛	斤	21
22	22	鲜肉类	猪心	白条猪, 有弹性, 鲜红血液和凝块	斤	16.25
23	23	鲜肉类	猪肝	白条猪, 肝叶完整、暗红、有光泽	斤	8.33
24	24	鲜肉类	猪腰	白条猪, 完整, 有光泽, 弹性	斤	28.83
25	25	鲜肉类	猪肺	白条猪, 内呈红色, 有光泽	斤	4.04
26	26	鲜肉类	猪舌	白条猪, 完整、肉质鲜嫩	斤	15.5
27	27	鲜肉类	猪尾	白条猪, 新鲜, 完整	斤	18
28	28	鲜肉类	猪肚	白条猪, 新鲜, 完整, 无异味	斤	28.33
29	29	鲜肉类	猪横膈	白条猪, 3-4两/条	斤	8.42
30	30	鲜肉类	猪粉肠 (干水)	白条猪, 浅黄, 无黑斑, 柔软, 无异味	斤	22.77
31	31	鲜肉类	猪大肠 (干水)	白条猪, 浅黄, 无黑斑, 柔软, 无异味	斤	16.3
32	32	鲜肉类	猪生肠 (干水)	白条猪, 新鲜、无黑斑, 柔软, 无异味	斤	15.58
33	33	鲜肉类	猪板油	白条猪, 新鲜, 出油率高	斤	7.23
34	34	鲜肉类	肋排	白条猪, 无肥油, 厚实, 完整	斤	28.42
35	35	鲜肉类	筒骨	白条猪, 肉嫩骨酥	斤	12.5
36	36	鲜肉类	肋排 (斩)	白条猪, 无肥油, 厚实, 完整	斤	28.75
37	37	鲜肉类	排骨 (斩)	白条猪, 无肥油, 厚实, 完整	斤	23.96
38	38	鲜肉类	筒骨 (斩)	白条猪, 新鲜, 骨体坚硬, 无异味	斤	13.17
39	39	鲜肉类	脊骨 (斩)	白条猪, 新鲜, 骨体坚硬, 无异味	斤	13.83
40	40	鲜肉类	猪手 (斩)	白条猪, 无浸泡、毛孔小、肉色鲜红	斤	16.83
41	41	鲜肉类	猪腿 (斩)	白条猪, 无浸泡、毛孔小、肉色鲜红	斤	15.58

42	42	鲜肉类	扇骨(斩)	白条猪,新鲜,骨体坚硬,无异味	斤	13.58
43	43	鲜肉类	尾龙骨(斩)	白条猪,新鲜,骨体坚硬,无异味	斤	14.17
44	44	鲜肉类	中花肉带皮	白条猪,肥肉比例不大于5:5,肉色鲜红	斤	15.79
45	45	鲜肉类	中花肉无皮	白条猪,肥肉比例不大于5:5,肉色鲜红	斤	17.04
46	46	鲜肉类	短猪手	白条猪,无浸泡、毛孔小、肉色鲜红	斤	21
47	47	鲜肉类	短猪手(斩)	白条猪,无浸泡、毛孔小、肉色鲜红	斤	21.87
48	48	鲜肉类	猪颈肉	黑土猪,肥瘦均匀,肉质鲜嫩	斤	25.67
49	49	鲜肉类	猪颊肉	黑土猪,肉质鲜红、紧致,有光泽	斤	19.63
50	50	鲜肉类	有皮花肉	黑土猪,肥肉比例不大于6:4,肉色鲜红	斤	17.5
51	51	鲜肉类	无皮花肉	黑土猪,肥肉比例不大于6:4,肉色鲜红	斤	19
52	52	鲜肉类	梅柳肉	黑土猪,无肥肉,肉质细嫩	斤	22.33
53	53	鲜肉类	梅花肉	黑土猪,肉质鲜嫩有光泽	斤	22.5
54	54	鲜肉类	里脊肉	黑土猪,无肥肉,骨腱少	斤	21.33
55	55	鲜肉类	带皮前腿上肉	黑土猪,肉质鲜嫩、紧致,有光泽	斤	18.33
56	56	鲜肉类	无皮前腿上肉	黑土猪,肉质鲜嫩、紧致,有光泽	斤	19.5
57	57	鲜肉类	上肉头无皮	黑土猪,肉质鲜红、紧致,有光泽	斤	19.67
58	58	鲜肉类	瘦肉	黑土猪,无肥肉,骨腱少	斤	19.63
59	59	鲜肉类	肋排	黑土猪,无肥油,厚实,完整	斤	36.33
60	60	鲜肉类	肋排(斩)	黑土猪,无肥油,厚实,完整	斤	38
61	61	鲜肉类	排骨(斩)	黑土猪,无肥油,厚实,完整	斤	30.33
62	62	鲜肉类	中花肉带皮	黑土猪,肥肉比例不大于5:5,肉色鲜红	斤	21.33
63	63	鲜肉类	中花肉无皮	黑土猪,肥肉比例不大于5:5,肉色鲜红	斤	22.83
64	64	鲜肉类	牛肉	新鲜,肉色深红,有弹性、光泽、微干	斤	45.42
65	65	鲜肉类	牛柳	肉质鲜嫩、厚薄均匀	斤	50.75

66	66	鲜肉类	牛展	肉质鲜嫩	斤	48.67
67	67	鲜肉类	牛白腩	肉质鲜嫩，肥瘦相间	斤	47
68	68	鲜肉类	牛腩腩（去油）	肉质鲜嫩，肥瘦相间	斤	55
69	69	鲜肉类	大腩	肉质鲜嫩，肥瘦相间	斤	50.25
70	70	鲜肉类	碎腩	肉质鲜嫩，肥瘦相间	斤	36.75
71	71	鲜肉类	牛肉胶	新鲜，无添加剂	斤	46.33
72	72	鲜肉类	牛筋	肉质透明紧密有弹性，有光泽	斤	36.5
73	73	鲜肉类	牛肚	肉质厚实有弹性，有光泽，无异味	斤	24.1
74	74	鲜肉类	牛杂	肉质紧密有弹性，无杂质，无异味	斤	26.93
75	75	鲜肉类	牛蹄（斩）	黑褐或棕色，质地坚硬	斤	25.75
76	76	鲜肉类	牛骨（斩）	新鲜，骨体坚硬，无异味	斤	6.33
77	77	鲜肉类	净羊肉	不带头不带杂	斤	43.33
78	78	鲜肉类	羊腩	肥瘦相间，肉质鲜嫩	斤	41
79	79	鲜肉类	羊排	厚实、完整	斤	41.67
80	80	鲜肉类	羊肚	肉质坚实有弹性，有光泽，无异味	斤	29.33
81	81	鲜肉类	羊杂	肉质鲜嫩有弹性，无异味	斤	25.33
82	82	鲜肉类	兔肉	鲜活宰杀去毛去内脏，肉质新鲜无异味	斤	36.33
83	1	家禽类	全光鸡	鲜活宰杀去毛去内脏，肉质新鲜无异味	斤	12.17
84	2	家禽类	老鸡	鲜活宰杀去毛去内脏，肉质新鲜无异味	斤	17.01
85	3	家禽类	清远鸡	鲜活宰杀去毛去内脏，肉质新鲜无异味，相当或优于此类产品品质	斤	18.22
86	4	家禽类	清远土鸡	鲜活宰杀去毛去内脏，肉质新鲜无异味，相当或优于此类产品品质	斤	22.93
87	5	家禽类	竹丝鸡	鲜活宰杀去毛去内脏，肉质新鲜无异味	斤	17.3
88	6	家禽类	江西鸡	鲜活宰杀去毛去内脏，肉质新鲜无异味，相当或优于此类产品品质	斤	19.27
89	7	家禽类	海南文昌鸡	鲜活宰杀去毛去内脏，肉质新鲜无异味，相当或优于此类产品品质	斤	25.5
90	8	家禽类	骟鸡	鲜活宰杀去毛去内脏，肉质新鲜无异味	斤	27.93
91	9	家禽类	三黄鸡	鲜活宰杀去毛去内脏，肉质新鲜无异味	斤	16.67
92	10	家禽类	新鲜鸡壳	新鲜，皮有光泽，大小一致	斤	6.3



93	11	家禽类	全光鸭	鲜活宰杀去毛去内脏, 肉质新鲜无 异味	斤	11.16
94	12	家禽类	老鸭	鲜活宰杀去毛去内脏, 肉质新鲜无 异味	斤	17.64
95	13	家禽类	番鸭	鲜活宰杀去毛去内脏, 肉质新鲜无 异味	斤	13.72
96	14	家禽类	泥鸭	鲜活宰杀去毛去内脏, 肉质新鲜无 异味	斤	15.33
97	15	家禽类	青头鸭	鲜活宰杀去毛去内脏, 肉质新鲜无 异味	斤	29.5
98	16	家禽类	鲜鸭亦	新鲜, 表皮光滑、肉弹性好、无注 水	斤	12.17
99	17	家禽类	鲜鸭肾	新鲜, 表皮光滑、肉弹性好、无注 水	斤	22.19
100	18	家禽类	全光鹅	鲜活宰杀去毛去内脏, 肉质新鲜无 异味	斤	23.14
101	19	家禽类	鹌鹑	约0.2斤/只, 鲜活宰杀去毛去内脏	斤	23.3
102	20	家禽类	乳鸽①	0.6斤以上/只, 新鲜宰杀去毛去内 脏	斤	24.27
103	21	家禽类	乳鸽②	约0.5斤/只, 新鲜宰杀去毛去内脏	斤	20.93
104	1	蛋类	白壳鸡蛋	新鲜无破损	斤	5.4
105	2	蛋类	红壳鸡蛋	新鲜无破损	斤	5.43
106	3	蛋类	土鸡蛋	散养, 新鲜无破损	斤	9.63
107	4	蛋类	鸭蛋	新鲜无破损	斤	9.47
108	5	蛋类	皮蛋	约65g/只	只	2.15
109	6	蛋类	咸蛋	约65g/只	只	2.1
110	7	蛋类	咸蛋黄	20个*9g/包	包	23.83
111	8	蛋类	鹌鹑蛋	新鲜无破损	斤	10.27
112	1	水产类	鲢鱼	鲜活无破损	斤	10.81
113	2	水产类	鲢鱼/杀	鲜活宰杀开肚去鳞去内脏	斤	13.33
114	3	水产类	鲢鱼肉	鲜活鲢鱼宰杀, 肉质鲜嫩	斤	14.99
115	4	水产类	鲢鱼腩	鲜活鲢鱼宰杀, 去黑油	斤	17.71
116	5	水产类	脆肉鲢鱼/ 杀	完整, 鲜活宰杀鲢鱼开肚去鳞去内 脏	斤	26.67
117	6	水产类	脆肉鲢鱼 肉	鲜活宰杀脆肉鲢鱼, 肉质纯正	斤	40.85
118	7	水产类	脆肉鲢鱼 腩	鲜活宰杀脆肉鲢鱼, 肉质纯正	斤	33.33
119	8	水产类	大鱼头 ( 鲢鱼 )	鲜活宰杀鲢鱼, 0.7斤以上/只	斤	8.03

120	9	水产类	鲢鱼桶	鲜活宰杀鲢鱼，无黑油，有光泽	斤	8.71
121	10	水产类	鲮鱼/杀	约1斤/条	斤	16.69
122	11	水产类	鲮鱼骨	新鲜，无内脏、无黑膜	斤	6.36
123	12	水产类	鲮鱼胶	新鲜，无添加剂	斤	24.95
124	13	水产类	白鲫鱼/杀 ①	1斤以上/条，鲜活宰杀开肚去鳞去内脏	斤	21.17
125	14	水产类	白鲫鱼/杀 ②	约0.5斤/条，鲜活宰杀开肚去鳞去内脏	斤	18.71
126	15	水产类	钳鱼/杀	2-3斤/条，鲜活宰杀开肚去鳞去内脏	斤	16.05
127	16	水产类	太阳鱼/杀 ①	0.4斤以上/条，鲜活宰杀开肚去鳞去内脏	斤	19.41
128	17	水产类	太阳鱼/杀 ②	约0.3斤/条，鲜活宰杀开肚去鳞去内脏	斤	17.51
129	18	水产类	黄骨鱼/杀	约0.3斤/条，鲜活宰杀开肚去鳞去内脏	斤	23.64
130	19	水产类	罗非鱼/杀 ①	1.2斤以上/只，鲜活宰杀开肚去鳞去内脏	斤	13.41
131	20	水产类	罗非鱼/杀 ②	约0.5斤/条，鲜活宰杀开肚去鳞去内脏	斤	10.9
132	21	水产类	鲈鱼/杀	1.5斤左右/条，鲜活宰杀开肚去鳞去内脏	斤	18.49
133	22	水产类	多宝鱼	鲜活无破损，约1.5斤/条	斤	56.21
134	23	水产类	桂花鱼	鲜活无破损，约1.5斤/条	斤	55.45
135	24	水产类	黑鱼/生鱼	鲜活无破损，约2斤/条	斤	16.62
136	25	水产类	笋壳鱼	鲜活无破损，约1斤/条	斤	62.57
137	26	水产类	甲鱼	鲜活无破损，2斤以上/只	斤	30.23
138	27	水产类	边鱼	鲜活无破损，约1斤/条	斤	18.29
139	28	水产类	黄鳝（开肚）	新鲜宰杀，肉质饱满	斤	29.8
140	29	水产类	白鳝	鲜活无破损	斤	42.67
141	30	水产类	鲜泥湫	鲜活无破损，长度约15cm	斤	16.97
142	31	水产类	大头虾/罗氏虾	鲜活无破损，16只以上/斤	斤	67.93
143	32	水产类	九节虾①	鲜活无破损，约15只/斤	斤	103.4
144	33	水产类	九节虾②	鲜活无破损，少于10只/斤	斤	118
145	34	水产类	沙虾/麻虾/明虾/基围虾①	鲜活无残损，40-50只/斤	斤	27.99

146	35	水产类	沙虾/麻虾 /明虾/基 围虾②	鲜活无残损, 30-40只/斤	斤	36.47
147	36	水产类	沙虾/麻虾 /明虾/基 围虾③	鲜活无残损, 约28只/斤	斤	41.33
148	37	水产类	花蟹	0.3斤以上/只, 鲜活无残损	斤	84.93
149	38	水产类	大闸蟹	0.4斤以上/只, 鲜活无残损	斤	59.89
150	39	水产类	蛭子	鲜活无破损, 约20只/斤	斤	30.13
151	40	水产类	青口	鲜活无破损, 肉质饱满	斤	13.84
152	41	水产类	扇贝	鲜活无破损, 约0.3斤/只	只	23
153	42	水产类	元贝	鲜活无破损, 肉质饱满	斤	53.85
154	43	水产类	白贝	鲜活无破损, 肉质饱满	斤	8.33
155	44	水产类	花甲	鲜活无破损, 肉质饱满, 50只左右 /斤	斤	17.23
156	45	水产类	花螺	鲜活无破损, 肉质饱满, 35-45只/ 斤	斤	57.4
157	46	水产类	石螺	鲜活无破损, 肉质饱满	斤	7.66
158	47	水产类	田螺	鲜活无破损, 肉质饱满	斤	8.39
159	48	水产类	牛蛙/杀	新鲜宰杀, 去皮去内脏	斤	21.45
160	1	冰冻及冰 鲜品	虾仁(中 )	5斤/件, 约40只/斤	斤	35.83
161	2	冰冻及冰 鲜品	墨鱼仔	袋装, 开肚去内脏	斤	24.67
162	3	冰冻及冰 鲜品	鱼卷	袋装	斤	17.2
163	4	冰冻及冰 鲜品	墨鱼饼	袋装	斤	19.07
164	5	冰冻及冰 鲜品	鱼滑	袋装	斤	20.37
165	6	冰冻及冰 鲜品	包心鱼丸	2.5kg/包	斤	10.66
166	7	冰冻及冰 鲜品	鲮鱼滑	袋装	斤	24.6
167	8	冰冻及冰 鲜品	黑鱼片	袋装	斤	13.7
168	9	冰冻及冰 鲜品	酸菜鱼	袋装	斤	23.54
169	10	冰冻及冰 鲜品	冰鲜鲑鱼/ 杀	袋装, 开肚去内脏	斤	30.99

170	11	冰冻及冰鲜品	鱿鱼筒	500g/包	斤	32.02
171	12	冰冻及冰鲜品	鱿鱼须	500g/包	斤	29
172	13	冰冻及冰鲜品	冰鲜带鱼/杀	3斤以上/条, 开肚去内脏	斤	24.84
173	14	冰冻及冰鲜品	冰鲜秋刀鱼/杀	约0.3斤/条, 开肚去内脏	斤	23.05
174	15	冰冻及冰鲜品	冰鲜红杉鱼/杀	约0.3斤/条, 开肚去内脏	斤	29.91
175	16	冰冻及冰鲜品	冰鲜白仓鱼/杀	约0.3斤/条, 开肚去内脏	斤	38.43
176	17	冰冻及冰鲜品	冰鲜南仓鱼/杀	约0.3斤/条, 开肚去内脏	斤	22.17
177	18	冰冻及冰鲜品	冰鲜金仓鱼/杀	约0.3斤/条, 开肚去内脏	斤	27.91
178	19	冰冻及冰鲜品	冰鲜池鱼/杀	约0.3斤/条, 开肚去内脏	斤	14.18
179	20	冰冻及冰鲜品	咸骨	400g/包	斤	23.17
180	21	冰冻及冰鲜品	冻猪肚	20斤/件	斤	30.98
181	22	冰冻及冰鲜品	冻大肠	10斤/件	斤	31.77
182	23	冰冻及冰鲜品	脆皮肠	5斤/包	斤	17.65
183	24	冰冻及冰鲜品	热狗肠	2.5kg/包	斤	7.49
184	25	冰冻及冰鲜品	黑椒肠	2.5kg/包	斤	7.49
185	26	冰冻及冰鲜品	蒜香骨	500g/包	斤	21.53
186	27	冰冻及冰鲜品	锅包肉	800克*10包	斤	14.61
187	28	冰冻及冰鲜品	小酥肉	1kg*1包	斤	21.1
188	29	冰冻及冰鲜品	猪肉丸	袋装	斤	16.34

189	30	冰冻及冰鲜品	猪肚丸	袋装	斤	53.33
190	31	冰冻及冰鲜品	潮汕肉卷	500g/包, B级	斤	15.09
191	32	冰冻及冰鲜品	炭烧猪颈肉	5斤/包	斤	23.5
192	33	冰冻及冰鲜品	三文治火腿	2.5kg/条	斤	9.56
193	34	冰冻及冰鲜品	去骨圆蹄	500g/包	斤	37.6
194	35	冰冻及冰鲜品	黑椒T骨猪扒	1kg*10片/包	斤	15
195	36	冰冻及冰鲜品	香菇马蹄肉饼	1kg*1包	斤	14.39
196	37	冰冻及冰鲜品	原味牛肉片	1kg*1包	斤	27.17
197	38	冰冻及冰鲜品	冻牛排	150g/包	斤	41.09
198	39	冰冻及冰鲜品	冻牛腩	500g/包	斤	28.32
199	40	冰冻及冰鲜品	黑椒仔骨	2.5kg*1包	斤	16.52
200	41	冰冻及冰鲜品	潮汕牛肉丸	500g/包	斤	20.37
201	42	冰冻及冰鲜品	潮汕牛筋丸	500g/包	斤	21.1
202	43	冰冻及冰鲜品	冻羊排	4斤/包	斤	37.63
203	44	冰冻及冰鲜品	冻羊蹄	袋装	斤	25.33
204	45	冰冻及冰鲜品	鸡全腿	20斤/件	斤	11.37
205	46	冰冻及冰鲜品	琵琶腿	20斤/件	斤	8.72
206	47	冰冻及冰鲜品	冻凤爪	1kg/包	斤	25.14
207	48	冰冻及冰鲜品	冻鸡全翅	10kg/件	斤	23.65

208	49	冰冻及冰鲜品	冻鸡中节	1*2斤/包	斤	27.08
209	50	冰冻及冰鲜品	冻鸡亦根	11kg/件	斤	9.65
210	51	冰冻及冰鲜品	冻鸡胸肉	10kg/件	斤	7.75
211	52	冰冻及冰鲜品	冻鸡腿肉	1875g*1包	斤	11.1
212	53	冰冻及冰鲜品	雪花鸡排	1kg*10片/包	斤	16.22
213	54	冰冻及冰鲜品	奥尔良鸡扒	1kg*10包/箱	斤	12.75
214	55	冰冻及冰鲜品	黑椒鸡腿扒	1kg*10包/箱	斤	14.5
215	56	冰冻及冰鲜品	鸭边腿	19斤/件	斤	7.18
216	57	冰冻及冰鲜品	无骨鸭掌	21斤/件	斤	20.82
217	58	冰冻及冰鲜品	冻鸭翼	20斤/件	斤	7.62
218	59	冰冻及冰鲜品	冻鸭肾	1kg/包	斤	17.78
219	60	冰冻及冰鲜品	冻鸭下巴	1kg/包	斤	20.46
220	61	冰冻及冰鲜品	手工水饺	1320g/包	包	49.17
221	62	冰冻及冰鲜品	玉米蒸饺	920g/包	包	26.93
222	63	冰冻及冰鲜品	玉米猪肉水饺	1000g/包	包	40.78
223	64	冰冻及冰鲜品	花生汤圆	500g/包	包	6.81
224	65	冰冻及冰鲜品	芝麻汤圆	500g/包	包	6.6
225	66	冰冻及冰鲜品	豆沙汤圆	455g/包	包	8.17
226	67	冰冻及冰鲜品	流沙包①	337.5g (9个) /包	包	15.01
227	68	冰冻及冰鲜品	流沙包②	300g (10个) /包	包	14.7

228	69	冰冻及冰鲜品	核桃包	337.5g (9个) /包	包	15.58
229	70	冰冻及冰鲜品	莲蓉包	337.5g (9个) /包	包	11.62
230	71	冰冻及冰鲜品	奶黄包	337.5g (9个) /包	包	11.49
231	72	冰冻及冰鲜品	豆沙包	337.5g (9个) /包	包	11.49
232	73	冰冻及冰鲜品	生肉包	337.5g (9个) /包	包	12.95
233	74	冰冻及冰鲜品	大肉包	480g (6个) /包	包	15.52
234	75	冰冻及冰鲜品	叉烧包	337.5g (9个) /包	包	16.05
235	76	冰冻及冰鲜品	小笼包	300g (12个) /包	包	13.98
236	77	冰冻及冰鲜品	大肉菜包	960g (12个) /包	包	21.45
237	78	冰冻及冰鲜品	花卷	270g (12个) /包	包	8.16
238	79	冰冻及冰鲜品	油条	1kg/包 (10条/包)	包	19.73
239	80	冰冻及冰鲜品	馒头	180g (9个) /包	包	3.65
240	81	冰冻及冰鲜品	刀切馒头	48个 (960g) /包	包	14.3
241	82	冰冻及冰鲜品	麦香馒头	400g (16个) /包	包	9.08
242	83	冰冻及冰鲜品	无糖馒头	袋装	斤	10.17
243	84	冰冻及冰鲜品	北方大馒头	2kg (8个) /包	包	11.8
244	85	冰冻及冰鲜品	咸煎饼	10个 (580g) /包	包	24.2
245	86	冰冻及冰鲜品	葱油饼	900g (10个) /包	包	13.97
246	87	冰冻及冰鲜品	绿茶饼	336g (12个) /包	包	13.8
247	88	冰冻及冰鲜品	咸肉粽	100克左右/个	个	4.5

248	89	冰冻及冰鲜品	碱水粽	100克左右/个	个	4.5
249	90	冰冻及冰鲜品	糯米鸡	540g*6个/包	包	27.1
250	91	冰冻及冰鲜品	黑糯米盏	384g/包	包	6.71
251	92	冰冻及冰鲜品	松糕	400g/袋	袋	9.6
252	93	冰冻及冰鲜品	黄金糕	450g*18包/件	包	7.68
253	94	冰冻及冰鲜品	红豆糕	500g/12粒	斤	9.12
254	95	冰冻及冰鲜品	伦教糕	袋装	斤	18.63
255	96	冰冻及冰鲜品	马拉糕	360g/包	包	11.65
256	97	冰冻及冰鲜品	马蹄糕	500g/包	包	7.31
257	98	冰冻及冰鲜品	杂粮糕	袋装	斤	9.27
258	99	冰冻及冰鲜品	萝卜糕	500g/包	包	32.3
259	100	冰冻及冰鲜品	芋头糕	袋装	斤	10.63
260	101	冰冻及冰鲜品	芝麻球	12个(260g)/包	包	5.77
261	102	冰冻及冰鲜品	蛋挞皮	34个*10包/件	件	139.67
262	103	冰冻及冰鲜品	煎饺皮/蒸饺皮	袋装	斤	5.09
263	104	冰冻及冰鲜品	藕带/藕尖	500g/袋	斤	8.27
264	1	蔬菜类	生菜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	3.42
265	2	蔬菜类	西生菜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	4.23
266	3	蔬菜类	春菜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	3.59
267	4	蔬菜类	包芯芥菜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	2.8
268	5	蔬菜类	水东芥菜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	3.3
269	6	蔬菜类	菠菜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	5.14
270	7	蔬菜类	茼蒿	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	5.66
271	8	蔬菜类	芥菜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	5.06



272	9	蔬菜类	韭菜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	4.69
273	10	蔬菜类	小韭菜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	5.47
274	11	蔬菜类	韭菜芯	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	14.97
275	12	蔬菜类	韭菜花	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	16.83
276	13	蔬菜类	韭黄	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	13.09
277	14	蔬菜类	红苋菜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	5.99
278	15	蔬菜类	绿苋菜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	5.83
279	16	蔬菜类	马齿苋	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	5.47
280	17	蔬菜类	西芹	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	4.38
281	18	蔬菜类	香芹	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	3.61
282	19	蔬菜类	芦笋	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	20.67
283	20	蔬菜类	茭白	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	9.04
284	21	蔬菜类	莴笋(去皮)	自加工	斤	5.5
285	22	蔬菜类	鲜笋(去皮)	自加工	斤	15.02
286	23	蔬菜类	鲜冬笋(去皮)	自加工	斤	12.27
287	24	蔬菜类	大头菜	去梗去叶, 新鲜, 外形无损, 口感好	斤	4.83
288	25	蔬菜类	秋葵	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	10.92
289	26	蔬菜类	椰菜花	去头	斤	3.95
290	27	蔬菜类	椰菜花(散花)	去头	斤	3.72
291	28	蔬菜类	西兰花	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	4.57
292	29	蔬菜类	包菜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	1.99
293	30	蔬菜类	京包菜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	1.99
294	31	蔬菜类	紫甘蓝	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	3.49
295	32	蔬菜类	圆椒	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	4.71
296	33	蔬菜类	红圆椒	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	11.66
297	34	蔬菜类	黄圆椒	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	14.29
298	35	蔬菜类	红线椒	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	6.57
299	36	蔬菜类	青线椒	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	3.73
300	37	蔬菜类	红尖椒	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	6.59
301	38	蔬菜类	青尖椒	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	2.96
302	39	蔬菜类	指天椒	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	8.99
303	40	蔬菜类	鲜青花椒(藤椒)	新鲜	斤	14.9
304	41	蔬菜类	通心菜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	8.86

305	42	蔬菜类	番薯叶	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	7.28
306	43	蔬菜类	枸杞叶 (净叶)	自加工	斤	10.9
307	44	蔬菜类	龙须菜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	10.42
308	45	蔬菜类	潺菜/木耳菜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	5.86
309	46	蔬菜类	桑叶菜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	15.03
310	47	蔬菜类	葱	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	4.29
311	48	蔬菜类	京葱	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	3.68
312	49	蔬菜类	红头葱	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	7
313	50	蔬菜类	本地红葱头	新鲜, 外形无损, 口感好, 相当或优于此类产品品质	斤	12.67
314	51	蔬菜类	红洋葱	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	3.21
315	52	蔬菜类	黄豆芽	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	1.97
316	53	蔬菜类	绿豆芽	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	2.04
317	54	蔬菜类	豌豆苗	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	8.95
318	55	蔬菜类	小土豆	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	2.79
319	56	蔬菜类	土豆 (去皮)	自加工	斤	4.53
320	57	蔬菜类	土豆丝	自加工	斤	4.23
321	58	蔬菜类	白豆角	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	6.75
322	59	蔬菜类	青豆角	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	6.12
323	60	蔬菜类	四季豆	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	5.26
324	61	蔬菜类	荷兰豆	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	7.57
325	62	蔬菜类	毛豆	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	6.96
326	63	蔬菜类	青豆粒	自加工	斤	18.7
327	64	蔬菜类	蒜肉	去衣, 新鲜, 外形无损, 口感好	斤	8.39
328	65	蔬菜类	蒜头	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	8.45
329	66	蔬菜类	独头蒜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	16.53
330	67	蔬菜类	蒜苗	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	5.37
331	68	蔬菜类	蒜苔	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	6.99
332	69	蔬菜类	生姜(干水)	新鲜	斤	9.41
333	70	蔬菜类	姜肉	去皮新鲜无腐烂	斤	7.96
334	71	蔬菜类	子姜	新鲜	斤	13.09
335	72	蔬菜类	小黄姜	新鲜	斤	11.03
336	73	蔬菜类	鲜沙姜	新鲜	斤	12.67
337	74	蔬菜类	芫茜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	5.85
338	75	蔬菜类	金不换	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	17.58

339	76	蔬菜类	丝瓜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	6.79
340	77	蔬菜类	青瓜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	3.62
341	78	蔬菜类	白瓜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	4
342	79	蔬菜类	节瓜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	4.6
343	80	蔬菜类	茄瓜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	3.69
344	81	蔬菜类	蒲瓜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	3.73
345	82	蔬菜类	青木瓜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	3.99
346	83	蔬菜类	熟木瓜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	4.26
347	84	蔬菜类	云南小瓜	新鲜, 外形无损, 口感好, 相当或 优于此类产品品质	斤	3.96
348	85	蔬菜类	冬瓜	15-20斤/个	斤	2.56
349	86	蔬菜类	去皮冬瓜	自加工	斤	2.53
350	87	蔬菜类	凉瓜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	5.61
351	88	蔬菜类	去籽凉瓜	自加工	斤	7.17
352	89	蔬菜类	老南瓜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	2.45
353	90	蔬菜类	去皮老南 瓜	自加工	斤	4.36
354	91	蔬菜类	西红柿	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	2.68
355	92	蔬菜类	莲藕(去 皮)	自加工	斤	6.29
356	93	蔬菜类	芋头仔	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	6.27
357	94	蔬菜类	大芋头( 去皮)	自加工	斤	6.31
358	95	蔬菜类	红心大番 薯	约0.3斤/条	斤	3.66
359	96	蔬菜类	红心小番 薯	约0.1斤/条	斤	3.23
360	97	蔬菜类	黄心番薯	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	3.87
361	98	蔬菜类	紫心番薯	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	5.05
362	99	蔬菜类	甜玉米棒 (带皮)	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	3.62
363	100	蔬菜类	甜玉米棒 (去皮)	自加工	斤	4.5
364	101	蔬菜类	玉米粒	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	6.3
365	102	蔬菜类	糯玉米( 带皮)	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	4.6
366	103	蔬菜类	糯玉米( 去皮)	自加工	斤	5.57

367	104	蔬菜类	鲜花生（带皮）	新鲜	斤	9.53
368	105	蔬菜类	鲜淮山（去皮）	自加工	斤	6.73
369	106	蔬菜类	铁棍淮山（去皮）	自加工	斤	12.83
370	107	蔬菜类	粉葛（去皮）	自加工	斤	7.77
371	108	蔬菜类	沙葛（去皮）	自加工	斤	4.07
372	109	蔬菜类	青橄榄	新鲜，外形无损	斤	18.23
373	110	蔬菜类	鲜百合	新鲜，外形无损	斤	53.33
374	111	蔬菜类	鲜茅根	新鲜，外形无损，口感好	斤	16.09
375	112	蔬菜类	鲜鱼腥草	新鲜，外形无损，口感好	斤	9.27
376	113	蔬菜类	鲜紫苏叶	新鲜，外形无损，口感好	斤	12.03
377	114	蔬菜类	鲜薄荷叶	新鲜	斤	14.73
378	115	蔬菜类	鲜土茯苓（切片）	自加工	斤	26.8
379	116	蔬菜类	奶白菜	新鲜，外形无损，口感好	斤	5.27
380	117	蔬菜类	上海青	新鲜，外形无损，口感好	斤	2.5
381	118	蔬菜类	小白菜	新鲜，外形无损，口感好	斤	3
382	119	蔬菜类	大白菜	新鲜，外形无损，口感好	斤	1.83
383	120	蔬菜类	娃娃菜	新鲜，外形无损，口感好	斤	3.87
384	121	蔬菜类	迟菜心	新鲜，外形无损，口感好	斤	5.33
385	122	蔬菜类	宁夏菜心	新鲜，外形无损，口感好，相当或优于此类产品品质	斤	5.46
386	123	蔬菜类	本地菜心	新鲜，外形无损，口感好，相当或优于此类产品品质	斤	5.47
387	124	蔬菜类	苦麦菜	新鲜，外形无损，口感好	斤	3.79
388	125	蔬菜类	油麦菜	新鲜，外形无损，口感好	斤	3
389	126	蔬菜类	芥兰苗	新鲜，外形无损，口感好	斤	9
390	127	蔬菜类	芥兰	新鲜，外形无损，口感好	斤	6.23
391	128	蔬菜类	西洋菜	新鲜，外形无损，口感好	斤	4.22
392	129	蔬菜类	雪里红	新鲜，外形无损，口感好	斤	4.83
393	130	蔬菜类	红萝卜	新鲜，外形无损，口感好	斤	1.69
394	131	蔬菜类	红萝卜（去皮）	自加工	斤	2.67
395	132	蔬菜类	红萝卜丝	自加工	斤	3.08
396	133	蔬菜类	白萝卜	带皮	斤	1.9

397	134	蔬菜类	白萝卜(去皮)	自加工	斤	2.6
398	135	蔬菜类	青萝卜(去皮)	自加工	斤	5.75
399	136	蔬菜类	板栗肉	去衣	斤	17.07
400	137	蔬菜类	马蹄肉(去皮)	自加工	斤	11.27
401	138	蔬菜类	椰子肉	去外壳	斤	18.3
402	139	蔬菜类	白果肉	去外壳	斤	11.07
403	140	蔬菜类	腰果	新鲜	斤	34.5
404	141	蔬菜类	松子仁	新鲜	斤	75.67
405	142	蔬菜类	鲜虫草花	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	13.88
406	143	蔬菜类	鲜冬菇	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	8.57
407	144	蔬菜类	鲜草菇	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	32.87
408	145	蔬菜类	鲜茶树菇	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	11.47
409	146	蔬菜类	鲜平菇(白)	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	7.9
410	147	蔬菜类	鲜口蘑	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	12.93
411	148	蔬菜类	鲜鸡腿菇	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	15.37
412	149	蔬菜类	鲜金针菇	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	5.49
413	150	蔬菜类	鲜杏鲍菇	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	5.38
414	151	蔬菜类	鲜海带丝	新鲜	斤	7.19
415	152	蔬菜类	鲜海带结	新鲜	斤	7.83
416	1	水果类	红富士苹果75#	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	6.91
417	2	水果类	红富士苹果80#	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	7.73
418	3	水果类	雪梨	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	5.29
419	4	水果类	贡梨	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	5.71
420	5	水果类	香梨(新疆)	无碰压、刺伤、腐烂点, 相当或优于此类产品品质	斤	7.92
421	6	水果类	金桔	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	11.1
422	7	水果类	沙糖桔	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	7
423	8	水果类	沃柑	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	6.22
424	9	水果类	丑柑	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	7.77
425	10	水果类	皇帝柑	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	5.48
426	11	水果类	脐橙	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	4.85
427	12	水果类	冰糖橙	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	7.03
428	13	水果类	香蕉	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	2.87

429	14	水果类	粉蕉	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	5.37
430	15	水果类	大蕉	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	3.03
431	16	水果类	荔枝	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	17.13
432	17	水果类	龙眼	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	17.96
433	18	水果类	芒果	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	10.01
434	19	水果类	山竹	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	24
435	20	水果类	杨桃	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	5.53
436	21	水果类	毛桃	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	6.77
437	22	水果类	油桃	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	7.67
438	23	水果类	水蜜桃	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	13.33
439	24	水果类	青枣	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	6.2
440	25	水果类	冬枣	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	9.37
441	26	水果类	三华李	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	10.96
442	27	水果类	番石榴	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	6.33
443	28	水果类	百香果	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	12.87
444	29	水果类	红圣女果	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	6.93
445	30	水果类	黄圣女果	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	11.57
446	31	水果类	白肉火龙果	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	6.52
447	32	水果类	红肉火龙果	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	6.98
448	33	水果类	国产红提	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	18.6
449	34	水果类	国产青提	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	24.53
450	35	水果类	巨峰葡萄	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	14.33
451	36	水果类	麒麟瓜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	5.5
452	37	水果类	黑美人西瓜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	3.43
453	38	水果类	哈密瓜	新鲜, 外形无损, 口感好	斤	6.03
454	39	水果类	蜜柚	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	4.92
455	40	水果类	沙田柚	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	4.6
456	41	水果类	菠萝	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	3.92
457	42	水果类	菠萝肉	人工去皮	斤	8.16
458	43	水果类	椰子	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	7.93
459	44	水果类	竹蔗(去皮)	人工去皮	斤	5.69
460	45	水果类	柠檬	无碰压、刺伤、腐烂点	斤	6.28
461	1	面食类	优河粉	袋装	斤	1.99
462	2	面食类	猪肠粉	米制品	斤	1.99
463	3	面食类	陈村粉	袋装, 相当或优于此类产品品质	斤	2.02

464	4	面食类	布拉肠粉	袋装	斤	2.65
465	5	面食类	普通河粉	袋装	斤	1.99
466	6	面食类	桂林米粉	袋装, 相当或优于此类产品品质	斤	2.5
467	7	面食类	广州米粉	3kg/箱, 相当或优于此类产品品质	箱	39.93
468	8	面食类	东莞米粉	袋装, 相当或优于此类产品品质	斤	5.46
469	9	面食类	河源米粉	2.5kg/箱, 相当或优于此类产品品质	箱	37.73
470	10	面食类	红薯粉条	袋装	斤	6.6
471	11	面食类	龙口粉丝	袋装, 相当或优于此类产品品质	斤	12.99
472	12	面食类	银丝米粉	2kg/袋	袋	29.89
473	13	面食类	米线	2kg/袋	袋	28.27
474	14	面食类	桂林米线	袋装, 相当或优于此类产品品质	斤	2.54
475	15	面食类	湿面	袋装	斤	4.97
476	16	面食类	挂面	800g/包	包	7.48
477	17	面食类	桄水面	袋装	斤	4.68
478	18	面食类	大碗面	4.3kg/箱	箱	37.49
479	19	面食类	全蛋面	1200g/箱	箱	20.17
480	20	面食类	乌冬面	200g/袋	袋	3.54
481	21	面食类	荞麦面	1.75kg/箱	箱	24.97
482	22	面食类	珠江宽面	180g/袋	袋	3.08
483	23	面食类	手工拉面	袋装	斤	6.33
484	24	面食类	云吞皮	袋装	斤	4.54
485	25	面食类	春卷皮	600g/包	包	16.53
486	26	面食类	酸辣粉	碗装	碗	4.51
487	27	面食类	快食河粉	碗装	碗	5.47
488	28	面食类	红烧牛肉面	碗装	碗	4.54
489	29	面食类	香菇炖鸡面	碗装	碗	4.57
490	30	面食类	老坛酸菜牛肉面	碗装	碗	4.18
491	1	面粉类	低筋面粉 ①	25kg/包	包	183.67
492	2	面粉类	低筋面粉 ②	22.7kg/包	包	192.67
493	3	面粉类	低筋面粉 ③	22.68kg/袋	袋	137
494	4	面粉类	高筋面粉	22.68kg/袋	袋	170.67

495	5	面粉类	超精小麦粉	25kg/包	斤	2.97
496	6	面粉类	水磨粘米粉	500g/包*20/箱	包	8.25
497	7	面粉类	水磨糯米粉	500g/包	包	9.11
498	8	面粉类	玉米粉/玉米面	袋装	斤	6.38
499	9	面粉类	糯米粉	25kg/包	斤	5.53
500	10	面粉类	粘米粉	25kg/包	斤	4.78
501	11	面粉类	全麦粉	5kg	包	49.33
502	12	面粉类	澄面粉	1kg/包	斤	6.8
503	1	米类	小米	袋装	斤	5.65
504	2	米类	黑米	袋装	斤	6
505	3	米类	红米	袋装	斤	5.28
506	4	米类	白糯米	袋装	斤	4.83
507	5	米类	黑糯米	袋装	斤	8.27
508	6	米类	八宝粥米	袋装	斤	5.33
509	7	米类	珍珠米	10斤/包	斤	4.7
510	8	米类	靓虾王米	30斤/包	斤	5.54
511	9	米类	鼠牙尖米	30斤/包	斤	4.06
512	10	米类	鲜油粘米	30斤/包	斤	4.35
513	11	米类	仙桃香米	30斤/包, 相当或优于此类产品品质	斤	3.43
514	12	米类	五常大米	5kg/袋, 相当或优于此类产品品质	斤	6.63
515	13	米类	增城丝苗米	10kg/袋, 相当或优于此类产品品质	斤	6.2
516	1	油类	花生油①	5L/桶, 物理压榨一级浓香型花生油	桶	111.33
517	2	油类	花生油②	5L/桶, 古法小榨一级浓香型花生油	桶	137.63
518	3	油类	花生油③	5L/桶, 5S压榨一级花生油	桶	161.83
519	4	油类	调和油①	5L/桶, 浓香型食用植物调和油	桶	64.67
520	5	油类	调和油②	5L/桶, 花生香型食用植物调和油	桶	86.83
521	6	油类	芝麻油	400ml/支-20瓶/件	支	24.61
522	7	油类	橄榄油	750ml/瓶	瓶	91.67
523	8	油类	辣椒油	180ml/瓶	瓶	7.33
524	9	油类	花椒油	400ml/支	支	19.47



525	1	配料	酸菜	400g/包	斤	4.23
526	2	配料	头菜丝	袋装	斤	5.02
527	3	配料	酸笋丝	袋装	斤	5.28
528	4	配料	橄榄菜	180g/瓶	瓶	5.83
529	5	配料	五柳菜	4kg/罐	罐	60.9
530	6	配料	榨菜丝	106g/包	包	1.86
531	7	配料	清淡榨菜 丝	80g/包*100/件	包	2.86
532	8	配料	咸梅菜	袋装	斤	4.05
533	9	配料	无盐甜梅 菜	袋装	斤	5.12
534	10	配料	酸豆角	4.5kg/件	斤	4.76
535	11	配料	脆瓜丁	5kg/箱	斤	6.3
536	12	配料	酸萝卜	袋装	斤	5
537	13	配料	外婆菜	250g/包	包	4.53
538	14	配料	五仁酱丁	4500g/箱	斤	6
539	15	配料	潮汕冬菜	500G/瓶，，相当或优于此类产品 品质	瓶	6.22
540	16	配料	八宝雪菜	4500g/箱	斤	4.13
541	17	配料	碎米芽菜	袋装	斤	5.11
542	18	配料	中华海草	500g/袋	斤	13.17
543	19	配料	风干萝卜 丁	9斤/箱	斤	3.85
544	20	配料	风干萝卜 条	散装	斤	10.2
545	21	配料	小豆卜	靛	斤	7.77
546	22	配料	大豆卜	靛	斤	7.77
547	23	配料	老豆腐	板装	斤	2.88
548	24	配料	白豆干	袋装	斤	4.07
549	25	配料	千张皮	袋装	斤	6.17
550	26	配料	炸豆腐	厚	斤	5.67
551	27	配料	炸面筋	袋装	斤	9.47
552	28	配料	油炸豆干	袋装	斤	7.5
553	29	配料	攸县香干	袋装	斤	5.77
554	30	配料	日本豆腐	80g/条	条	0.75
555	31	配料	华晨豆腐	15斤/板	板	20.67
556	32	配料	小胶板豆 腐	3.5斤/板	板	6.95

557	33	配料	鲜腐皮/鲜豆腐皮	袋装	包	28.13
558	34	配料	腐竹	9斤/包	斤	19.17
559	35	配料	干腐皮	袋装	斤	11
560	36	配料	魔芋丝	袋装	斤	3.78
561	37	配料	魔芋豆腐	袋装	斤	3.73
562	38	配料	八角	袋装	斤	38.63
563	39	配料	香叶	袋装	斤	22.27
564	40	配料	桂皮	袋装	斤	18.67
565	41	配料	草果	袋装	斤	40.97
566	42	配料	小茴香	袋装	斤	19.1
567	43	配料	花椒粒	袋装	斤	50.17
568	44	配料	辣椒干	袋装	斤	23.43
569	45	配料	干辣椒节(段)	袋装	斤	18.89
570	46	配料	陈肾	袋装	斤	45.1
571	47	配料	榄角	散装	斤	14.97
572	48	配料	贡菜	5kg/箱	斤	5.5
573	49	配料	紫菜	圆饼, 袋装	斤	52.63
574	50	配料	淡菜	袋装	斤	31.53
575	51	配料	浮皮	袋装	斤	53.67
576	52	配料	咸鱼	袋装	斤	32.4
577	53	配料	柴鱼	袋装	斤	44.83
578	54	配料	章鱼干	袋装	斤	110.33
579	55	配料	银鱼仔	袋装	斤	149.67
580	56	配料	干海带	袋装	斤	20
581	57	配料	瑶柱(中)	袋装	斤	108.17
582	58	配料	虾皮	袋装	斤	25.7
583	59	配料	虾米(中)	袋装	斤	54.17
584	60	配料	蚝豉(中)	袋装	斤	80.17
585	61	配料	杞子	500g/包	斤	29.97
586	62	配料	麦冬	袋装	斤	97.5
587	63	配料	党参	普	斤	92
588	64	配料	沙参	袋装	斤	54.33
589	65	配料	玉竹	袋装	斤	45.33
590	66	配料	薏米	袋装	斤	8.27

591	67	配料	黄芪	袋装	斤	27.93
592	68	配料	茯苓	袋装	斤	29.33
593	69	配料	陈皮	袋装	斤	21.33
594	70	配料	生地	袋装	斤	42.13
595	71	配料	熟地	袋装	斤	46.5
596	72	配料	清补凉	袋装	斤	34.42
597	73	配料	当归片	袋装	斤	153.4 3
598	74	配料	花旗参片	袋装	斤	198.67
599	75	配料	罗汉果	袋装	个	1.85
600	76	配料	干茨实	袋装	斤	24.67
601	77	配料	干百合	袋装	斤	42.3
602	78	配料	干淮山	袋装	斤	21.47
603	79	配料	干扁豆	袋装	斤	9.03
604	80	配料	干无花果	袋装	斤	24.33
605	81	配料	牛奶树根	袋装	斤	49.93
606	82	配料	五指毛桃	袋装	斤	31.33
607	83	配料	开边白莲 子	袋装	斤	40
608	84	配料	白菜干	靛	斤	14.27
609	85	配料	白芝麻	袋装	斤	12.83
610	86	配料	黑芝麻	500g/包	斤	12.67
611	87	配料	云耳	袋装	斤	48.67
612	88	配料	白雪耳	袋装	斤	36.93
613	89	配料	黑木耳	袋装	斤	29.53
614	90	配料	猴头菇	袋装	斤	38.77
615	91	配料	干冬菇	靛	斤	44.6
616	92	配料	干荷叶	袋装	斤	20.83
617	93	配料	干竹笋	袋装	斤	38.67
618	94	配料	干金针菜	袋装	斤	36.67
619	95	配料	干虫草花	袋装	斤	50.47
620	96	配料	干姬松茸	袋装	斤	110.5
621	97	配料	生晒剑花 干	袋装	斤	32.67
622	98	配料	蜜枣	袋装	斤	9.43
623	99	配料	红枣	袋装	斤	10.28
624	100	配料	去核红枣	袋装	斤	11.9
625	101	配料	眉豆	袋装	斤	6.17
626	102	配料	红豆	袋装	斤	9.3

627	103	配料	红腰豆	袋装	斤	9.13
628	104	配料	绿豆	袋装	斤	6.99
629	105	配料	黄豆	袋装	斤	4.93
630	106	配料	赤小豆	袋装	斤	9.55
631	107	配料	荷包豆	袋装	斤	16.17
632	108	配料	核桃肉	袋装	斤	24.17
633	109	配料	棉茵陈	散装	斤	20.87
634	110	配料	夏枯草	袋装	斤	27.47
635	111	配料	鸡骨草	袋装	斤	21.17
636	112	配料	金钱草	袋装	斤	15.73
637	113	配料	鱼腥草	袋装	斤	19.12
638	114	配料	杭白菊	袋装	斤	57.63
639	115	配料	椰丝	袋装	斤	12.93
640	116	配料	椰蓉	500g/包	斤	9.53
641	117	配料	肉松	2kg*1包, 3A	斤	33.75
642	118	配料	杏仁	袋装	斤	37.43
643	119	配料	瓜子仁	袋装	斤	34.28
644	120	配料	花生米	袋装	斤	8.63
645	121	配料	西米	20kg/包	斤	5.53
646	122	配料	小麦	袋装	斤	3.83
647	123	配料	荞麦	袋装	斤	6.1
648	124	配料	燕麦片	袋装	斤	5.43
649	125	配料	猪油	15kg/桶	桶	256
650	126	配料	炼奶	450ml/瓶	瓶	17.17
651	127	配料	淡奶油	1L*12/件	盒	49.83
652	128	配料	黄奶油	16kg/桶	桶	396
653	129	配料	芝士片	1.04kg/包	包	69.67
654	130	配料	红豆沙	15kg/桶	桶	164.83
655	131	配料	豆沙馅	5kg/包	包	67.17
656	132	配料	奶黄馅	2.5kg*4包/件	斤	5.97
657	133	配料	紫薯馅	2.5kg*4包/件	斤	5.75
658	134	配料	香芋馅	5kg*3包/件	斤	5.2
659	135	配料	莲蓉馅	4.67kg/包	斤	6.53
660	136	配料	黑芝麻馅	5kg/包	斤	14.67
661	137	配料	全脂奶粉	500g/包	斤	39.1
662	138	配料	全脂三花奶	410g/罐	罐	9.75
663	139	配料	枧水15°	4L	桶	16
664	140	配料	苏打粉	250g/包	包	3.78

665	141	配料	马蹄粉	500g/盒*30/件	盒	32.67
666	142	配料	食粉（双斧）	454g	盒	6.33
667	143	配料	红薯粉末	袋装	斤	7.8
668	144	配料	木薯淀粉	25kg/包	包	163.83
669	145	配料	肠粉专用粉	500g/包	斤	9.44
670	146	配料	面包改良剂	1kg/包	包	49.93
671	147	配料	高活性干酵母	500g*20/箱	包	25.83
672	148	配料	食用玉米淀粉	25kg/包	包	129.33
673	149	配料	面包糠（黄）	1kg/包	包	18.53
674	150	配料	粽子叶	新鲜，8-10cm	张	0.38
675	151	配料	粽子绳	香草绳100根	包	6.1
676	1	调味	鸡精	900g*10包/件	包	25.81
677	2	调味	鸡粉	1kg/罐*6/件	罐	30.18
678	3	调味	十三香	45g/盒	盒	3.77
679	4	调味	孜然粉	35g/包	包	4.24
680	5	调味	蒸肉粉	220g/袋	包	8.23
681	6	调味	黄姜粉	400g/盒	盒	9.51
682	7	调味	沙姜粉	454g/包	包	13
683	8	调味	辣椒粉	30g/包	包	4.17
684	9	调味	椒盐粉	250g/包	包	5.21
685	10	调味	五香粉	454g	瓶	9.53
686	11	调味	咖喱粉	454g/包	包	10.11
687	12	调味	吉士粉	300g/罐	罐	21.5
688	13	调味	白胡椒粉	454g/包*20/件	包	7.3
689	14	调味	白胡椒粒	袋装	斤	30.67
690	15	调味	黑胡椒粉	454g/包	包	13.31
691	16	调味	黑胡椒粒	28g/瓶，带研磨	瓶	17.97
692	17	调味	盐焗鸡粉	500g/包	包	12.13
693	18	调味	香炸粉	1.2kg/包	包	17
694	19	调味	万用香炸粉	150g/盒	盒	3.78
695	20	调味	无铝泡打粉	2.7kg/罐*6/件	罐	56.27

696	21	调味	臭粉	1.2kg/罐	罐	17.77
697	22	调味	方糖	454g/盒	盒	16.47
698	23	调味	白糖	50kg/包	斤	5.58
699	24	调味	红糖	1kg/包	包	17.83
700	25	调味	红糖粉	350g/包	斤	8.17
701	26	调味	大红片糖	袋装	斤	5.33
702	27	调味	黄片糖	袋装	斤	5.59
703	28	调味	白冰糖	9.5kg/件	斤	5.59
704	29	调味	黄冰糖	9.5kg/件	斤	5.63
705	30	调味	麦芽糖	230g/瓶	瓶	3.72
706	31	调味	冬瓜糖	袋装	斤	9.13
707	32	调味	蜂蜜	375g/瓶	瓶	20.55
708	33	调味	桂花蜜	250g/瓶	瓶	10.23
709	34	调味	醋精	490ml	瓶	3.95
710	35	调味	白醋①	500ml/瓶	瓶	4.55
711	36	调味	白醋②	10.5L/桶*2/件	瓶	36.97
712	37	调味	白米醋	450ML/瓶*12/件	瓶	4.73
713	38	调味	陈醋	450ml/瓶	瓶	6.1
714	39	调味	大红浙醋	450ml/瓶*12/件	瓶	8.29
715	40	调味	添丁甜醋	1.9L瓶	瓶	24.29
716	41	调味	海盐	250g/包	包	2.65
717	42	调味	粗盐	1kg/包	包	7.63
718	43	调味	粤盐加碘 精制盐 5 00g	500g*40/包	包	2.3
719	44	调味	味精（特 小晶）	1kg/包*10/件	包	17.4
720	45	调味	椰浆	400ml/罐*24/件	罐	10.03
721	46	调味	香肉酱	230g/瓶*15/件	瓶	8.71
722	47	调味	柱侯酱	6.5kg/桶*2/件	桶	75.57
723	48	调味	海鲜酱	250g/瓶*15/件	瓶	7.1
724	49	调味	甜面酱	300g/瓶	瓶	5.81
725	50	调味	花生酱	510g*12瓶/件	瓶	30.27
726	51	调味	红油豆瓣 酱	1.2kg/罐	罐	20.77
727	52	调味	黄豆酱①	230g/瓶*15/件	瓶	5.77
728	53	调味	黄豆酱②	6kg/罐*2/件	罐	65
729	54	调味	酸梅酱	7kg/罐	罐	106.55
730	55	调味	叉烧酱①	280g/瓶*15/件	瓶	8.85

731	56	调味	叉烧酱②	7.5kg/罐	罐	83
732	57	调味	沙茶酱	200ml*40瓶/件	瓶	8.04
733	58	调味	沙拉酱①	700ml/瓶	瓶	18.5
734	59	调味	沙拉酱②	1kg/瓶	瓶	35.47
735	60	调味	番茄沙司 ①	510g/支*12/件	支	8.33
736	61	调味	番茄沙司 ②	3kg/罐	罐	37.8
737	62	调味	剁椒酱	700g/瓶	瓶	16.45
738	63	调味	剁辣椒酱	1kg/罐	罐	11.63
739	64	调味	特辣王	270g/瓶	支	9.17
740	65	调味	桂林辣椒 酱	215g/瓶, 相当或优于此类产品品 质	瓶	5.93
741	66	调味	海鸭咸蛋 黄酱	160g/瓶	瓶	23.8
742	67	调味	豆豉油制 辣椒	280g/瓶*24/件	瓶	10.47
743	68	调味	豆豉鲮鱼 罐头	227g/罐*24/件	罐	15.47
744	69	调味	生抽	1.9L/罐*6/件	罐	19.23
745	70	调味	味极鲜	1.8L/瓶*6/件	瓶	24.32
746	71	调味	草菇老抽 ①	500ml/瓶	瓶	7.7
747	72	调味	草菇老抽 ②	1.9L/罐*6/件	罐	25.32
748	73	调味	蒸鱼豉油 ①	450ml/瓶*12/件	瓶	10.03
749	74	调味	蒸鱼豉油 ②	1.75L/瓶*6/件	瓶	28.98
750	75	调味	蚝油①	705g/瓶	瓶	8.64
751	76	调味	蚝油②	6kg/桶*2/件	桶	46.21
752	77	调味	鱼露	750ml/瓶	瓶	10.57
753	78	调味	鲍鱼汁	390g/瓶	瓶	10.99
754	79	调味	卤水汁	1.28L/瓶	瓶	22.53
755	80	调味	食用纯碱	袋装	斤	4.4
756	81	调味	料酒	500g/支	瓶	7.3
757	82	调味	曲酒	500ml/瓶	瓶	21.63
758	83	调味	醪糟	900g/瓶	瓶	14.27
759	84	调味	双蒸酒	610ml/支*12/件	支	15.15

760	85	调味	花雕酒	600ml/瓶*12/件	瓶	9.9
761	86	调味	腐乳	335g/瓶*36/件	瓶	9.07
762	87	调味	南乳(小)	3.1kg/桶	桶	47.67
763	88	调味	芥末	43g*100支	支	5.67
764	89	调味	豆豉	1.25kg/包	包	16.73
765	90	调味	泡椒	1.4kg/瓶	瓶	15.2
766	91	调味	火锅料	重庆牛油, 400g/袋	袋	15
767	92	调味	速发蛋糕油	3kg/桶	桶	61.63
768	1	烧味腊味类	瘦叉烧	袋装	斤	27.25
769	2	烧味腊味类	花叉烧	袋装	斤	26.88
770	3	烧味腊味类	烧肉	袋装	斤	26.25
771	4	烧味腊味类	烧骨/斩	袋装	斤	14.69
772	5	烧味腊味类	烤乳猪	散装	斤	37
773	6	烧味腊味类	烧鸭	袋装	斤	13.61
774	7	烧味腊味类	烧鹅	袋装	斤	43.97
775	8	烧味腊味类	豉油鸡	袋装	斤	17.97
776	9	烧味腊味类	炸鱼松/炸鱼饼	袋装	斤	12.95
777	10	烧味腊味类	卤水大肠	散装	斤	49.67
778	11	烧味腊味类	卤猪耳	500g/包	斤	56.01
779	12	烧味腊味类	卤猪头肉	500g/包	斤	27.68
780	13	烧味腊味类	腊鸭肾	袋装	斤	37.61
781	14	烧味腊味类	腊鸭腿	袋装	斤	13
782	15	烧味腊味类	腊鸭	袋装	斤	20.24



783	16	烧味腊味 类	广式腊肠 ①	袋装, 相当或优于此类产品品质	斤	37.67
784	17	烧味腊味 类	广式腊肠 ②	袋装, 相当或优于此类产品品质	斤	50.85
785	18	烧味腊味 类	广式腊肠 ③	袋装, 相当或优于此类产品品质	斤	47.27
786	19	烧味腊味 类	广式腊肉 ①	袋装, 相当或优于此类产品品质	斤	71.82
787	20	烧味腊味 类	广式腊肉 ②	袋装, 相当或优于此类产品品质	斤	52.83
788	21	烧味腊味 类	湖南腊肉	袋装, 相当或优于此类产品品质	斤	35.67
789	22	烧味腊味 类	湖南腊肠	袋装, 相当或优于此类产品品质	斤	24
790	1	乳制品类	纯牛奶①	广州本地, 200ml/盒, 相当或优 于此类产品品质	盒	3.03
791	2	乳制品类	纯牛奶②	广州本地, 200ml/盒, 相当或优 于此类产品品质	盒	3.27
792	3	乳制品类	纯牛奶③	广州本地, 200ml/盒, 相当或优 于此类产品品质	盒	2.87
793	4	乳制品类	纯牛奶④	深圳, 200ml/盒, 相当或优于此 类产品品质	盒	2.77
794	5	乳制品类	低温酸奶 (原味) ①	广州本地, 150g/杯, 相当或优于 此类产品品质	杯	2.97
795	6	乳制品类	低温酸奶 (原味) ②	广州本地, 180g/杯, 相当或优于 此类产品品质	杯	3.7
796	7	乳制品类	低温酸奶 (原味) ③	广州本地, 180ml/杯, 相当或优 于此类产品品质	杯	3.09
797	8	乳制品类	低温酸奶 (原味) ④	新疆, 180g/袋, 相当或优于此类 产品品质	袋	4
798	9	乳制品类	低温酸奶 (原味) ⑤	0蔗糖, 100克/袋	袋	3.37
799	10	乳制品类	原味风味 发酵乳	100克/杯	杯	3.38

800	11	乳制品类	草莓/黄桃 /蓝莓果粒 风味发酵 乳	100克/杯	杯	3.4
801	12	乳制品类	活性乳酸 菌饮品①	100ml/瓶	瓶	2.53
802	13	乳制品类	活性乳酸 菌饮品②	低糖, 100ml/瓶	瓶	2.69
803	14	乳制品类	豆奶	250ml*24盒/件	件	58.83
804	1	饮料类	可乐	2L/瓶	瓶	7.17
805	2	饮料类	雪碧	2L/瓶	瓶	7.17
806	3	饮料类	苹果醋	650ml/瓶	瓶	17.3
807	4	饮料类	沙示汽水	2L/瓶	瓶	7.37
808	5	饮料类	橙汁	1.25L/瓶	瓶	7.85
809	6	饮料类	椰子汁	1000ml/盒	盒	12.92
810	7	饮料类	王老吉	1.5L/瓶	瓶	10.17
811	8	饮料类	纯黑咖啡 粉	500g/包	包	96
812	9	饮料类	咖啡伴侣	10ml*40粒/袋	袋	23.33
813	10	饮料类	奶茶粉	600g/包	包	41.5
814	11	饮料类	椰子粉	1kg/包	包	37.83
815	12	饮料类	可可粉	1.38kg/罐	罐	86.67
816	13	饮料类	豆浆粉	800g/包	包	33.33
817	1	日用品类	500ml圆 碗+盖	塑料500ml*300个/件	件	87.13
818	2	日用品类	1000ml 圆碗+盖	塑料1000ml*300个/件	件	122.6
819	3	日用品类	3000ml 圆盘饭盒	塑料3000ml*90个/件	件	121.22
820	4	日用品类	一格胶饭 盒连盖	塑料1000ml*300个/件	件	102.07
821	5	日用品类	三格胶饭 盒连盖	塑料1000ml*150套/箱	箱	141.67
822	6	日用品类	五格胶饭 盒连盖	塑料1000ml*150套/箱	箱	122
823	7	日用品类	食品用一 次性手套	100个/包	包	7.6
824	8	日用品类	棉纱手套/ 双	优良尼龙500	对	2.13

825	9	日用品类	长袖胶手套	乳胶	双	9.83
826	10	日用品类	一次性筷子	独立包装, 1000双5mm	件	62
827	11	日用品类	筷子	合金30双/件	件	72.33
828	12	日用品类	一次性勺子	300只11.4cm*3cm	件	16.7
829	13	日用品类	不锈钢勺子	304不锈钢	个	5.79
830	14	日用品类	航空杯	180ml加厚杯100只/包	包	11.3
831	15	日用品类	硬盒装面巾纸	3层100抽*40盒/箱	箱	233.67
832	16	日用品类	一次性纸杯	228ml*50只/包	包	5.26
833	17	日用品类	抽取式面巾纸	3层130抽/24包一箱	箱	56.45
834	18	日用品类	公用卫生大卷纸	双层(2500节/卷)12卷一件	件	172.67
835	19	日用品类	黑垃圾袋	50cm*65cm*100个/件	件	19.17
836	20	日用品类	大黑垃圾袋	80cm*100cm*100个/件	件	23.67
837	21	日用品类	20寸透明袋	20cm*30cm*100个/件	件	9.17
838	22	日用品类	30寸透明袋	30cm*40cm*100个/件	件	10.83
839	23	日用品类	大透明袋	50cm*70cm*100个/件	件	37.43
840	24	日用品类	牙线	100个/袋	袋	5.47
841	25	日用品类	竹签	30cm*3mm*100支/罐	罐	10.5
842	26	日用品类	竹牙签	600支/袋	袋	5.29
843	27	日用品类	纱布	5CM*7CM*10片/袋	袋	7.83
844	28	日用品类	煲汤袋	29cm*42cm棉质	个	2
845	29	日用品类	蛋糕纸	40cm*60cm*500张/叠	叠	53.17
846	30	日用品类	保鲜膜	45cm*400m/卷	卷	55.22
847	31	日用品类	锡纸盏	直径约3cm, 200个/袋	袋	11.35
848	32	日用品类	613锡纸	长10m*宽30cm*15微米	卷	30.15
849	33	日用品类	裱花袋(包)	100个/包	包	15.13
850	34	日用品类	留样标签纸	40mm*30mm*1000贴/卷	卷	10.1

851	35	日用品类	果篮	编织中号约37cm	个	20.33
852	36	日用品类	爪篱	304不锈钢直径40cm	个	50.63
853	37	日用品类	削皮刀	不锈钢长约215mm	个	12.07
854	38	日用品类	磨刀石	2.6*5.6*20cm3000目青浆石	个	22.27
855	39	日用品类	扫把	塑料	把	11.87
856	40	日用品类	拖把	纱布	把	21
857	41	日用品类	地刮	45cm	把	34.17
858	42	日用品类	垃圾铲	塑料	把	8.5
859	43	日用品类	洗锅刷	不锈钢, 40cm长	把	17.97
860	44	日用品类	钢丝球	30g	个	2.05
861	45	日用品类	胶围裙	PVC	条	11.13
862	46	日用品类	防滑水靴	PVC	双	39.9
863	47	日用品类	9650#3 M百洁布	10片/盒	盒	37.83
864	48	日用品类	一次性帽子	1*20包/件	包	12.83
865	49	日用品类	一次性口罩	50只/盒, 独立包装	盒	14.07
866	50	日用品类	透明餐饮 口罩	50只/盒	只	2.41
867	51	日用品类	创口贴	70mm*18mm*100片/盒	盒	18.53
868	52	日用品类	活络油	40ml/瓶	瓶	29.83
869	53	日用品类	红花油	35ml/瓶	瓶	16.33
870	54	日用品类	万花油	25ml/瓶	瓶	17
871	55	日用品类	烫伤膏	20g/支	支	35.6
872	56	日用品类	碘伏消毒 剂	100ml/瓶	瓶	8.17
873	57	日用品类	排插	B5440*1.8m	件	40.33
874	58	日用品类	电池7#	24粒/盒	盒	43.63
875	59	日用品类	电池5#	24粒/盒	盒	43.63
876	60	日用品类	卡士煤气	48瓶/件	瓶	8.73
877	61	日用品类	漂白水	1*20kg/桶	桶	77.63
878	62	日用品类	洗衣粉	5kg/袋	袋	47.6
879	63	日用品类	洗洁精	20kg/桶	桶	137.67
880	64	日用品类	玻璃水	500ml/瓶	瓶	13
881	65	日用品类	杀虫剂	700ML/瓶	瓶	26.93
882	66	日用品类	餐具专用 除渍粉	1kg/包	包	27.33

883	67	日用品类	洗碗机专用碱液	20kg/桶	桶	155.83
884	68	日用品类	洗碗机专用催干剂	20kg/桶	桶	174
885	1	其他	鲜猪血	散装	斤	2.8
886	2	其他	鲜鸭血	散装	斤	4.63
887	3	其他	蛋黄红莲蓉月饼	720克/盒	盒	132
888	4	其他	五仁咸肉月饼	750克/盒	盒	82.67
889	5	其他	红瓜子	500g/包	包	27.67
890	6	其他	葵瓜子	308g/包	包	13.49
891	7	其他	利是糖	300g/包	包	32.07
892	8	其他	开心果	400g/罐	罐	56
893	9	其他	南乳花生	130g/袋	袋	5.97
894	10	其他	咸干花生	袋装	斤	14.78
895	11	其他	梳打饼干	400g/包	包	14.53
896	12	其他	威化饼干	400g/包	包	19.11
897	13	其他	软面包	1500克/箱	袋	42.59
898	14	其他	八宝粥	370g*24罐/箱	箱	109.27
899	15	其他	自热火锅	约300克/盒	盒	14.56
900	16	其他	自热米饭	约275克/盒	盒	11.15

注：请各投标人根据《2024-2025年广东省未成年犯管教所民警职工食堂食材采购清单》在投标文件中提供采购清单，采购清单中需明确各产品对应的品牌、制造商名称等信息。投标报价包含产品价格、运输、装卸、售后服务、保险、搬运费、税金等一切费用。

(一)、肉类、蔬菜瓜果类(含配菜)、米类、面粉类、食用油类、副食品类(含配料)及日用品类总报价计价方法：本项目所供食材价格以《广东省未成年犯管教所(白云监狱)民警职工食堂食材原料等采购项目需求目录》的采购最高限价为基准，投标人以投标折扣率形式进行报价(如打8折，则折扣率为80%)。0%<投标折扣率≤100%，且该投标折扣率必须为固定数值，不接受区间报价，否则按无效投标处理。投标人须对所有商品报相同的折扣率。

(二)、 结算公式：结算价格=各类货物的采购最高限价×投标折扣率×各类货物的供货数量(金额精确到分)。

(例如：投标人报折扣率为80%，结算价格=各类货物的采购最高限价×80%×各类货物的供货数量)

三、货物总体质量要求。

(一)、鲜肉类

1、总体质量要求。

(1) 所供鲜肉保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂、变质，肉品保证来源于正规肉联厂，供货时提供肉联厂产品合格证及当日该批次有效的《动物检疫合格证明》

(2) 所供鲜肉是当天屠宰的新鲜肉品，有光泽，红色均匀，肉质有弹性，脂肪乳白色，纤维清晰，有坚韧性，外表湿润，不粘手。所供肉类需保持自身原有的完整结构(不得用边角料以次充好)、较好的外观和较高的质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质。猪肉(瘦肉部分)的肉色淡红，无异味，牛肉的肉色较红，禽肉不注水，各种肉品肉质新鲜，肉品肥瘦合理，去毛干净，无膻味和异味，具有新鲜肉的正常气味，符合国家有关食品卫生、安全标准；肉类残留兽药、激素等物质水平严格控制在国家和广东省政府发布标准以内。

(3) 所供鲜肉品种规格按实际需求配送, 不得供应注水肉、病或死畜肉, 不得以冰鲜肉代替新鲜肉, 不得掺杂、掺假, 不得以不合格产品冒充合格产品, 不得以次充好, 不得短斤缺两。

(4) 供肉车辆必需有冷藏保鲜设备, 保证肉品在配送过程中保持新鲜和不受污染, 所供鲜肉不能临近保质期或超过保质期。

★(5) 食品供应链要求: 所有食品的来源必需清晰, 鲜肉类须源于正规肉联厂, 家禽类需源于受地方政府相关部门监管的家禽供应场。  
(供应商须提供承诺函, 可参照“投标文件格式”中《承诺函》格式)

## 2、产品票证要求:

货物类别	产品票证名称	验收索证要求
猪肉类	《动物产品检疫合格证》	要求有生产名称、地址、产品名称、产地和目的地, 官方兽医签字、盖检验检疫专用章。
	《畜产品检验合格证》	有委托方、送往单位、屠宰场检验专用章、出厂时间和单号
三鸟类	《动物产品检疫合格证》	要求有生产名称、地址、产品名称、产地和目的地, 官方兽医签字、盖检验检疫专用章。
牛肉、羊肉	《动物产品检疫合格证》	要求有生产名称、地址、产品名称、产地和目的地, 官方兽医签字、盖检验检疫专用章。

## (二)、蔬菜类(含豆制品)

### 1、总体质量要求。

(1) 所供的蔬菜类为优质货品, 不含残留农药或污染物, 所供应的蔬菜瓜果类符合我国无公害蔬菜安全要求标准或绿色蔬菜标准。所供蔬菜瓜果新鲜, 个体完整, 清洁(指没有肥料、药物残留, 没有黄枯叶和污物), 水分含量正常, 无异味, 处于规定的成熟阶段, 未受冻害、冷害, 形状整齐, 颜色均匀且呈品种典型色泽, 无木质化, 无毒无害等, 货物合格率应达95%以上; 所有蔬菜在交付采购人前需经过前期处理, 使用率达到95%以上。中标人须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准, 同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标, 应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定(即中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局发布的《农产品安全质量》的相关规定)。

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

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

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

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

### 2、各品种具体质量标准。

(1) 绿叶菜、白菜类: 大白菜、小白菜、菠菜、菜心、生菜、空心菜、芹菜、苋菜、甘蓝、圆白菜等。属同一品种规格, 菜质鲜嫩形态好, 色泽正常, 茎基部削平, 无枯黄叶、病叶, 无明显机械伤和病虫害伤, 无烧心焦边、腐烂等现象, 无抽苔(菜心除外), 无畸形, 无异味, 花椰菜应新鲜洁白、不带叶霉、无畸形花, 结球叶菜要结球适度, 不带泥土和杂质。

(2) 茄果类: 西红柿、茄瓜、辣椒、甜椒等。属同一品种、规格, 果实干净整洁, 成熟度适中, 无裂果及空洞现象, 茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象, 无腐烂、异味, 无明显机械伤, 不带泥土和杂质。

(3) 瓜果类: 黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、节瓜等。属同一品种、规格, 果实整洁, 色泽一致, 成熟度适中, 无裂果及空洞现象, 茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象, 无斑点, 无腐烂、异味, 无明显机械伤和病虫害伤, 不带泥土和杂质。

(4) 根菜类：萝卜、胡萝卜等。属同一品种、规格，皮细光滑，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、裂痕、糠心、异味，不带茎叶和须根，不带泥土和杂质。

(5) 薯芋类：红薯、马铃薯、芋、姜等。属同一品种、规格，色泽一致，不带须根、茎叶，不带泥土和杂质，不干瘪，无腐烂、异味、明显机械伤和病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

(6) 葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种、规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶黄叶，蒜头、洋葱去根、枯叶和黄叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、异味，不带泥土和杂质。

(7) 豆类：扁豆、豌豆、豆角等。形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

(8) 水生菜类：藕、慈菇、马蹄、菱等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无干枯、腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，菱白不黑心。

(9) 食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。芽菜类：绿豆芽、黄豆芽等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、变质和异味。

(10) 玉米类：具有玉米应有的特性，穗型粒型一致，无损伤，苞叶新鲜嫩绿，包被完整，籽粒饱满，颜色均匀，无虫咬、腐烂和霉变。

(11) 豆制品类：豆腐等豆制品要新鲜，无变质，由符合国家卫生标准的、有资质的厂家生产供货。所供豆制品无杂质，具有豆制品特有的颜色、香气、味道，无异味，质量优等。

★3、食品供应链要求：所有蔬菜来源必需清晰，蔬菜瓜果应当来源于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场。（供应商须提供承诺函，可参照“投标文件格式”中《承诺函》格式）

#### 4、供应和管理要求：

(1) 蔬菜供应的品种安排（分主菜和配菜），主菜品种根据季节安排，但要确保每周有5个品种以上。

(2) 来源需清晰。

#### 5、卫生质量要求：

所有蔬菜需保证食用安全，符合国家食品卫生标准。卫生质量指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

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

#### （三）、冻品类

1、所供冻品符合国家标准，鲜冻畜、禽类产品须符合《鲜（冻）畜、禽产品GB2707—2016》标准，进出口水产品类须符合《进出口水

产品检验检疫监督管理办法》（国家质检总局令第135号）标准，进出口肉类须符合《进出口肉类产品检验检疫监督管理办法》（国家质检总局令第136号）等的要求。

2、所供冻品肉质由光泽，色红而均匀，脂肪洁白，外表及切面不粘手，肉质坚实，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，无血块，气味正常，无腐烂变质，无毒无害，无异味 符合国家有关食品卫生、安全标准。冷冻水产品类要求鱼体健康，鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆盖由冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显，无局部腐烂，无异味，无离骨脱刺现象。鱼类（如白仓、太阳鱼、红珊等）需杀净、去鳞，重量要保证每条大约在3—4两左右。

3、包装箱上要求清晰印有产品名称，产品批号，生产日期，保质期，规格，净重，屠宰分割加工厂厂名、厂址，联系电话和工厂注册号等信息。不接受在光身纸箱上加贴标签货品，所用内包装胶袋封口严实，装运过程不得有裂口现象。所有包装材料成分均要符合政府对食品级包装材料的卫生要求，不得含有任何有毒有害原料。到货时包装应完好无损。

4、所供的冻品保证肉新鲜，无异味。含冰（失水）率符合行业标准水平。冷冻禽类食品解冻后净重量不少于90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。

5、所供冻品须有产品合格证和每批次的检验合格证或检疫证，剩余保质期不少于保质期的三分之二。

#### 6、冻品货物票证要求

货物类别	产品票证名称	验收索证要求
猪、牛、羊 肉类、 家禽类	1.《产品合格证》	交货时提供本批次产品的 出厂（库）检验合格证， 随车同行。
	2.《动物产品防疫合格证》	当批次有效，原件备查。
肉制品	1.《卫生检疫报告》	由政府疾控部门或卫生检 验部门出具（半年内有效 ）。
	2.《产品合格证》	交货时提供本批次产品的 出厂（库）检验合格证， 随车同行。
水产品类	贮存地的出入库检疫证明，水产品成型标准为个体单独冷冻成型。	交货时提供本批次产品的 出厂（库）检验合格证， 随车同行。

#### （四）、生鲜水产类

1、所供生鲜水产品新鲜，鱼体健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，鳞片鳍条完好，肉质坚实而有弹性，鱼类表皮上粘液较少，体表清洁，新鲜无异味，体型大小适中，质量优等。

2、鲜虾：头尾完整，有一定的弯曲度，虾身较挺，呈表白色，半透明不发红，外壳有光泽，稍湿润，无异味。

3、鲜贝：外壳紧闭，肉质新鲜，无臭味，两贝相碰时发出实响。

#### （五）、水果类

1、根据时令季节变化提供应季水果。所供水果应新鲜，水分充足，水润饱满、无腐烂，果品表面清洁新鲜、无空壳，皱皮，干涩现象，符合国家规定的绿色果品要求。

2、色泽：新艳，光亮，无变色。

3、硬度：饱满，充实，软硬适中；相同新鲜条件下无外力造成的伤害，如挤伤、压伤、碰伤、切口、裂伤等。

4、病虫害：无不良病虫害，表面、中间无虫卵遗留，无虫眼。

5、形状：曲线协调，外形优美，果实硕大，无不良图案及异状。

6、成熟度：适中，无过熟，未熟现象。



7、污染：无污染残留农药，供货时应提供农药残留检验报告。

#### （六）干货调料类

##### 1、干货：

1.1供应产品的质量要求：投标人须确保货物质量足，达到采购人要求。提供的所有货物都应是优质产品并为制造厂原厂产品。干货制品的质量基本要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。

1.2供应的定型包装食品和食品添加剂，食品商标（或说明书）上应有品名、生产厂家、厂址、生产日期、生产许可证编号、生产批号或者代号、规格、配方或者主要成分、保存期（保质期）、食用或者使用方法、质量等级等中文标识内容。能定期向采购人提供国家有关职能部门发出的定期产品检验合格证书和产品检测报告。

1.3散装食材应保证货品新鲜、质量合格、无毒无害，符合行业良好等级及以上，外包装由产地、保质期标识，符合国家有关食品卫生、安全标准。

##### 1.4几种主要干货制品的质量标准：

①紫菜：属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，散片状卷筒，其中以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。

②腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。一级品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。二级品：颜色较一极品灰黄、干燥无碎块。三级品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

③粉丝：质量好的粉丝，粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。

④黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差。

⑤银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，完整者为佳品，朵小、色黄、根大、无光泽，散碎者次之；黄黑色者质量最次，依上述标准可将银耳分为上中下三等。质量好的银耳，根部易酥烂，食之柔软，质量次则根部大而发硬。

⑥花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味者为质好香菇。

⑦干贝：上等干贝粒大完整、黄亮干燥、肉质饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。粒小、碎破、色淡无光泽者较次。破碎、发黑发霉的为变质品。

⑧鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，选购时应注意：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优。体形部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点、体小而宽、肉薄者为次品。

##### 2、调味品、配料

2.1产品包装要密封，无破损。标识说明完整详细包括：产品名称、净含量、配料表、制造者或者经销者的名称和地址、产品标准号、生产日期和保质期。

2.2固态调味品无结块、异物，有纯正的香味和鲜美滋味；酱油须为酿造，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。食醋要求为琥珀色或红褐色或红棕色，醋香浓郁，无其它异味，醋酸度虽高而无刺激感，酸味柔和，稍有甜味，不涩，无其它异味。酱类产品包装标识完整完整和标明有氨基酸态氮含量高低，无“胀包”现象，色泽应为红褐色或棕褐色，有光泽。香气浓郁，有酱香和醋香，无不良气味，鲜味醇厚，咸甜适口，无酸、苦、涩、焦糊等异味，粘稠适度，无外来杂质。

##### 2.3调味品执行标准：

①GB 2719—2018《食品安全国家标准 食醋》

②GB 2717—2018《食品国家安全标准 酱油》

③Q/JAMMY01—2007《固态调味料》

④Q/GZZMZ02—2008《半固态调味料》

⑤SB/T 10005—2007《耗油》

⑥Q/GZZMZ 3—2008《液体调味料》

## （七）、粮油副食品类

### 1、供应产品的质量要求：

1.1米、油类货物要求安全卫生，不得有变质、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。配送的米、油不得为转基因食品。

1.2米、油：有“QS”标志或SC编号、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期、产品成分、厂家电话号码。供应方所提供产品质量须符合行业标准要求，不得有掺假、变质、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

1.3每个食用油品种要求色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，并根据用户需求的食用油登记保质保量完成供货。要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺（即用浸出法生产，还是用压榨法生产的）和是否用转基因油料生产，不得以次充好、以假充真。如将毛油当做一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺入高价位植物油进行销售，一经查处，成交供应商将承担全部责任。

### 2、执行标准与质量标准：

2.1米类：执行标准：GB/T1354-2018国家标准一等米，不含添加剂。具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、无发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。

2.2大米质量标准：有SC标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于原保质期的四分之三，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准与国家粮食卫生标准。

除符合标准一等米外，要求：碎米总量 $\leq 17\%$ （国家标准： $\leq 35\%$ ）；小碎米总量 $\leq 2\%$ （国家标准： $\leq 2.5\%$ ）；不完善米 $\leq 3.5\%$ （国家标准： $\leq 4.0\%$ ）。

黄米粒按国家标准执行。

### 2.3油类执行标准：

①GB/T40851—2021《食用调和油》国家推荐标准

②GB/T1534—2017《花生油》国家推荐标准

③GB/T17756—1999色拉油国家推荐标准

④GB/T1535—2017大豆油国家推荐标准

⑤GB/T10464—2017葵花籽油国家推荐标准

2.4油类质量标准：每个食用油品种必须色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内（原粮及成品粮色泽、气味必须正常。霉变粒不得超过2%。真菌毒素：黄曲霉素B1（5ug/kg~20ug/kg）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇（ $\leq 1000\text{ug/kg}$ ）、玉米赤霉烯酮（ $\leq 60\text{ug/kg}$ ）。重金属污染物：铅 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 、镉（0.1mg/kg~0.2mg/kg）、汞（0.02mg/kg）、无机砷（0.1mg/kg~0.2mg/kg）。

## （八）乳制品、蛋类

### 1、乳制品

1.1包括鲜牛奶、纯牛奶、酸牛奶，要求品质安全，货品新鲜，在正规渠道购买，能索证索源，保证配送过程的安全。产品的剩余保质期不得少于原有保质期的三分之二。

1.2鲜奶不得隔夜供应，脱离牛体不得超过12小时。执行标准：GB19301—2010《生乳》，不采购袋装酸奶，盒装酸奶剩余保质期不得少于7天，执行标准：GB—19302—2003《酸乳卫生标准》。奶类食品包装执行标准：GB7718—2011《预包装食品标签通则》、GB/T18706—2008《液体食品保鲜包装用纸基符合材料》、GB/T27590《纸杯》。

### 2、蛋类：

①鸡蛋：个体均匀，蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没

有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。执行标准：GB2749—2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品。

②皮蛋：个体均匀，外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。

③咸蛋：个体均匀，蛋壳亦完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。

#### （九）饮料类：

1、矿泉水（瓶装饮料）：具有该产品应有的色泽，香气和滋味，无异味，无杂质，包装完好，在保质期内。原材料符合国家食品安全标准，无非法添加物，有检验检测报告。

#### （十）面粉类：

1、色泽呈白色或微黄色，不发暗，无虫，无结块，无杂质，手指捻捏时呈细粉末状，无粗粒感，置手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无霉臭味、酸味、煤油味及其他异味，尝之淡而微甜，没有发酸、刺喉、发苦、发甜及外来滋味。无非法添加物，符合国家食品安全标准，有检验合格证。

#### 2、小麦粉的执行标准

①GB/T1355—2021小麦粉国家推荐标准

②GB/T8607—1988高筋小麦粉国家推荐标准

③GB/T8608—1988低筋小麦粉国家推荐标准

#### （十一）食用糖类：食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。

1.白糖：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

2.红糖：分为赤砂糖和红糖两种。红糖呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无有酒味、酸味、焦苦味或其他异味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味。

3.白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬；

4.绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润；

5.冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎；

6.方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。

#### （十二）杂货：

1、洗涤类：符合本产品色泽和气味，不分层，无悬浮或沉淀，无异味，无杂质，外包装必须清除注明产品信息，无破损，符合国家生产标准。

2、其它日用品，如纸巾、牙签、一次性餐具等，产品符合食堂使用需求，包装要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、厂家电话号码等，符合国家相关卫生、安全标准。

#### 四、食品供货保障能力要求

##### （一）所有食品的来源须清晰。

（二）中标供应商负责对食材进行质量检测，严把食材质量关。中标供应商具有检测能力，具备相关检测设备，包括：真菌毒素检测仪、农药残留检测仪、水质重金属检测仪、细菌检测仪、肉类综合检测仪、多功能水质检测仪、肉类安全检测仪、莱克多巴胺检测仪、食品重金属检测仪、食品添加剂检测仪、瘦肉精检测仪、大肠杆菌检测仪、病害肉检测仪设备。且中标供应商能够委托CMA或CNAS认可的第三方检测进行检测并出具检测报告。采购人根据实际情况对中标供应商供应的食材进行品质抽检，一经发现中标供应商配送不符合质量标准的食材，采购人有权视情节严重程度追求其责任。

（三）中标供应商须指定1名人员作为项目联系人，指定1名人员作为配送人员，指定的人员应当保持相对稳定，具有有效的健康证，项目联系人主要负责与采购人联系供货的相关事宜；配送人员主要负责每日的货物配送。中标供应商须变更项目联系人或配送人员的，应当提前十

日书面通知采购人，并在征得采购人同意后方可办理工作交接手续。中标供应商指派项目联系人和配送人员，如不能胜任工作，采购人可以要求投标人调换。

(四) 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。

★(五) 中标人必须购买食品安全责任险，保险赔付金额需满足本项目需要，该保险合同作为本项目合同附件之一。(提供承诺函，可参照“投标文件格式”中《承诺函》格式)

#### 五、货物包装要求

(一) 中标人应保证货品均为正规厂家生产的新鲜、检验合格货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。

(二) 包装、容器(框、箱、袋)要求：清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上需使用原产地标识，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。食品包装符合国家有关法规、标准的要求，包装完好无破损。

(三) 标签标识：食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2011)的要求，有保质期的，剩余保质期不少于保质期的三分之二。

#### 六、货物配送管理要求

(一) 交货地点：广东省未成年犯管教所(白云监狱)职工餐厅指定地点；

★(二) 因为采购人的工作性质关系，中标人须全年无休送货；(提供承诺函，可参照“投标文件格式”中《承诺函》格式)

(三) 首次供货时，应提供中标人的《营业执照》、《食品经营许可证》、货物生产企业的《动物防疫合格证》、《食品生产许可证》等证照复印件予存档。每次供应时应提供加盖公章的货物清单(送货单)；

生产(供应)企业的资质证明：(首次供应时提供)

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

★(四) 中标人必须遵守国家规定的卫生管理条例，所提供的食品必须符合《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法》要求，必须保证所供应肉类、干货、蔬菜、主食及其它副食品等为新鲜、保质期内，且符合卫生标准；若发现所供应的食品存在腐烂变质、过期等质量问题的，应当全部收回并销毁，立即采取补救措施重新供应配送；(提供承诺函，可参照“投标文件格式”中《承诺函》格式)

(五) 中标人应在投标文件中列明货物详细清单和拟供货品的品牌、规格和价格等。

(六) 食品溯源要求。中标人对食品供应链进行明确，所有食品的来源需清晰。中标人需有自行研发或与第三方合作的产品质量追溯系统、平台。

(七) 中标人需在自有或租赁的配送作业仓储中，按照采购人的订单要求完成所供应食材原料的粗加工、分捡与分装。

#### 七、货物配送运输要求

(一) 所有货物运输需采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料，车厢内无不良气味、异味。货物到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象；

(二) 冷藏、冷冻食品需专用冷藏、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。特别对于长途运输的食品，保证食品在运输处于合适的温度范围。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，符合规定温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

(三) 中标人应至少安排1辆专车负责送货及安排专职送货员，负责货物的运输、过秤，并协助采购人验收货品，货品的品种和重量以采购人验收的结果为准。

(四) 送货车辆应保持清洁：食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

(五) 送货车辆实行1小时配送圈运作, 目的地在1小时内的用保温车配送, 1小时以外的用制冷车配送, 保证运输过程冷链不中断。保证冷冻肉类中心温度控制在-2-7°C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。

(六) 在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟。

## 八、交货要求

(一) 交货时间要求: 采购人根据实际需求, 送货前一天(21点前)以电话、微信或传真方式将采购需求通知中标人, 订单上应注明品名、数量、规格、时间、质量标准 and 特殊要求等。中标人需在接到通知后备齐货物, 按照订单要求于早上6点30分前(如有变化以采购人通知为准)送货至采购人指定地点。除不可抗力外, 中标人不得因任何理由延迟送货, 采购人如遇特殊情况需推迟送货, 应提前通知中标人。中标人不能按时、按质、按量供货, 导致采购人无法正常供应伙食的, 采购人有权自行采购同等质量货物, 由此造成的经济损失和责任均由中标人承担, 并承担违约责任。

(二) 中标人不得擅自变更货物(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, 否则用户有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的, 应事前向采购人提出申请, 并经采购人同意后方可变更。

(三) 中标人应保证所供货物品种、数量、重量的准确性, 以采购人的验货数量为准, 中标人随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单, 清单一式两份, 双方验货后签字确认, 各持一份, 作为采购人收货入库验收之凭证。对于出现质量、数量不符合要求等现象, 采购人有责任要求中标人及时退换, 中标人需无条件退换, 并保证饭堂正常就餐。

(四) 中标人所提供的货物需符合卫生标准和营养要求, 满足采购人的要求, 每次送交的所有货物都要注明来源。中标人在每一次送货时, 要将肉菜等的卫生检验报告一并交到采购人指定的负责人手中。

(五) 货物的等级、质量须符合国家质检部门及卫生部门的相关规定, 并提供该批次货物的有效的卫生质量合格证或检验结果评价报告书等证明材料。若采购人发现中标人所供货物不符合卫生规定的, 采购人有权拒收。

(六) 抽查发现食品安全质量问题的处理:

抽查检测过程中, 如发现中标人所配送的肉类、干货、蔬菜、主食及其它副食品等出现变质变味、过期; 蔬菜瓜果类的农药含量超标、肉制品无检验标志、干货有发霉或添加剂超标、家禽鱼类有病毒危害, 采购人有权拒收, 并追究责任。

对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施, 一经发现, 当日所送同批次产品全部退货。

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, 采购人有权将问题产品退货处理。

(七) 采购人发现货物出现损坏(包括表面损坏), 或出现水渍、变味、受潮等导致货物性质改变的, 中标人需无条件退货或更换商品, 并承担相应损失。

(八) 对采购人临时的供货要求, 需随订随送, 至少在1个小时内送到。

(九) 对于采购人临时加单的货物, 中标人因特殊原因不能及时提供保障的, 由采购人自行采购, 所产生费用由中标人负担(含人工、车费、税费)。

## 九、物资验收

(一) 检验流程:

1. 要作好卸货前的检查。验收人员卸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. 应采取当场验收的方式, 验收人需认真检验食品的质量要求, 按索证→过磅→入库的程序完成验收, 中标人可提供原件的留原件, 原件只有一份而无法提供给采购人的查验原件后索取复印件留存;
3. 每批次每种货物均抽查验收;
4. 验收工作人员按招标文件产品质量要求对货物质量进行抽查, 比对相关文件, 以确保食品品种符合要求。如发现食品有损坏的情况, 应在相关单据上记录所有损坏情况。对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据, 采购人使用单位验收人员应和中标人人员一起确认, 并保留双方签字单据。

(二) 退(补)货流程:

对不符合质量要求的食品由采购人验收人员提出清退, 对数量不足或部分退货的, 按下列两种方式之一执行:

1. 中标人以不影响采购人饭堂供应为前提尽快补送;
2. 若中标人未能按时补货而导致无法正常供应, 采购方有权对当次不良供货予以扣除履约保证金。

(三) 验收记录, 每次采购的食材等物资都要登记记录, 注明名称、数量等事项并在采购登记记录上签明意见和验收人的名字及日期。

验收完毕后, 双方需在货物收货清单上确认签名, 货物收货清单作为采购人支付货款的依据之一。

(四) 争议解决: 双方对质量有争议, 如需将货物送至具有资质的质量检测机构检测的, 若检测结果合格, 检测费用由采购人支付; 若检测结果不合格, 则检测费用由中标人支付。

(五) 合同期内, 采购人对货物质量进行两次以内抽查(食品安全事故调查、接到投诉调查而送检不受此次数限制), 质量检验费用由中标人支付; 对抽查发现货物质量(含包装)不合格的, 责成中标人对该批次产品进行更换、退货、扣除50%履约保证金、情节严重的解除合同等处理; 合同期内抽查发现不合格的(可为相同或不同货物), 采购人有权全部扣除履约保证金并单方面解除合同。

#### 十、支付要求

(一) 货款实行按月支付方式。在办理支付手续时, 中标人须对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计, 由采购人严格审核送货清单, 按双方事先确定的执行价格, 采购人签字的验收单、供货方开具发票, 结清货款。中标人按采购人要求完成当月供货后, 于次月10日前凭国家正式发票向招标方申请付款, 采购人收到申请后在10个工作日内以支票或转账方式结清货款, 遇到节假日或特殊情况可顺延支付时间。

如中标人为中小企业, 在合同签订后10个工作日内, 中标人向采购人递交合同总价30%的预付款保函以及合同总价30%的预付款发票, 采购人收到预付款保函和预付款发票后10个工作日内向中标人支付合同总价的30%作为预付款; 预付款保函须按采购人要求出具, 保函期限为90天, 当配送物资金额达到合同总价30%时, 中标人向采购人提交退保书面申请, 采购人5个工作日内无息退还保函原件; 若保函有效期满, 中标人配送物资金额未达合同总价30%, 则中标人应续保30天, 直至达到退保条件为止。

(2) 中标人完成当月供货计划后, 于次月10日前凭国家正式发票及采购人确认的供货单向采购人申请付款, 采购人在收到申请等额有效发票后的10个工作日内结清当月所有货款。每月结算一次, 先抵扣预付款, 预付款抵扣完毕后, 当月不足抵扣的据实结算。注: 中标人以银行保函形式缴纳预付款保函, 需提交不可撤销、见索即付的独立保函。(保函有效期限需满足采购量达到合同总价的30%且至少为90天)

(二) 供货价须包含货物的购置(或生产)、包装、配送、运输、保险、装卸、退换、质保期售后服务、全额含税发票、雇员费用、合同实施过程中的应预见和不可预见费用等;

(三) 收款方、出具发票方、合同乙方均需与中标人名称一致。

#### 十一、价格调整

原则上本合同有效期内不进行价格调整。

#### 十二、中标人(供应商)的管理要求

(一) 供应商有以下行为, 经调查属实的, 采购人有权单方面立即解除供应合同, 且不予退还履约保证金:

1. 弄虚作假, 提供虚假材料取得中标供应资格的, 造成损失的, 赔偿相应损失;
2. 中标供应项目有分包、转包行为的;
3. 经营情况发生重大变更, 已经不具备承接中标供应项目能力的;
4. 无正当理由拒绝履行合同, 不向采购人供货的;
5. 有行贿等不正当竞争行为的;
6. 因所供货物质量原因导致发生食品安全事故的;
7. 所供应货物存在假冒伪劣或侵权行为的;
8. 有其它违法违规行为的。

(二) 需按照国家有关法律法规要求建立健全各项管理制度, 保证食品安全, 有明确的食品安全责任人。因所供货物质量原因导致发生食品安全事故, 除解除合同、扣除全部履约保证金外, 中标人还需承担招标方因救治、误工等所产生的所有费用及造成的其他损失赔偿。

(三) 中标人应严格按招标要求(含品种、质量等)供应, 不得变更供应商品, 否则, 采购人有权退货且按规定追究责任。

(四) 因生产商原因停产、改变生产规格的, 中标人凭生产商证明告知采购人, 采购人经市场调查确认, 选择替换品种、规格。

(五) 采购人按合同对商品进行严格验收, 对不符合规格要求的商品, 中标人必须无条件退货或更换。

(六) 中标人须按照供应商品的实际销售额开具国家正式发票。

(七) 食品溯源要求。食品供应链需明确清晰, 所有食品的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, 食品生产企业需获得工业产品生产许可证(QS), 生产食品的源头与供应商要有固定的合法的供应关系。供应商应保存以下资料:

1. 供应商与生产企业的销售合同；
2. 生产企业的送货单和销售发票；
3. 供应商与采购方的采购合同及送货单据、销售发票。

(八) 中标人须严格遵守我所规章制度及监管安全制度，并负责因中标人原因所涉及的疫情费用。如果防控制度及相关措施落实不到位，造成损失的，赔偿所有损失。

### 十三、合同签订及履约保证金

(一) 中标人与采购人在中标公告发布后签订合同。

(二) 合同签订后十个工作日内，中标人须向采购人交纳履约保证金（履约保证金=项目采购预算价×中标折扣率×10%）【如中标人为中小企业的，则按5%缴纳】。在中标人完成其合同义务，包括任何保证义务后30日内，采购人一次性无息退还履约保证金，采购人未依规定时间退还的，由采购人按银行活期利率支付利息。

(三) 发生以下情形且调查属实的，每发生一次扣罚相当于履约保证金5%的金额，从每批货物的结算金额中扣除：

1. 未按要求随货提供相关票证的；
2. 未按采购人要求时间供货的（提前一天与采购人协商，且未影响采购人伙食供应的除外）；
3. 供货数量仅为计划采购数量80%-90%（不含本数），但未影响伙食供应的；
4. 未按采购人指定位置和要求卸货的；
5. 货物出现质量问题，供应商不积极配合查找原因，不及时反馈处理结果的；
6. 工作人员不遵守采购人各项管理规定的；
7. 前3次，每次对采购人临时的供货要求，在每次接到电话后两个小时内未送货的。采购人有权自行采购同等质量的货物，由此造成的经济损失和责任均由中标人承担，并承担违约责任。

(四) 发生以下情形且调查属实的，每发生一次扣罚相当于履约保证金10%的金额，从每批货物的结算金额中扣除：

1. 供应货物品种、品牌、规格或质量等级与合同不符的；
2. 提供虚假检验报告等相关票证的；
3. 因退货或未按采购人计划的数量、进行供应，造成伙食无法按时供应的；
4. 供货数量低于采购计划数量80%（含本数）的；
5. 同一品种货物连续两次验收发现质量不合格产品并退货的；
6. 把验收不合格后退货的货物重新配送给采购人的；
7. 在包装、运输、装卸等环节不符合食品安全要求的；
8. 组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时通知采购人，造成无法及时联系的；
9. 食品溯源管理制度不落实，进货查验记录不全的；
10. 从第4次开始，每次对采购人临时的供货要求，在每次接到电话后两个小时内未送到货的。采购人有权自行采购同等质量的货物，由此造成的经济损失和责任均由中标人承担，并承担违约责任。

发生上述（三）、（四）扣除罚款情形的，在未影响伙食按时供应、未因所供货物发生食品安全事故的前提下，在合同期第一个月内可予以豁免扣除罚款，第二月起严格执行。

(五) 如中标人供应商在合同执行过程需终止执行合同的，需提前三个月以书面形式与采购人协商，如采购人同意解除合同，履约保证金不退还，因解除合同造成的损失全部由中标人承担。

### 十四、其他要求

1、供应商须提供以下产品具有 CMA 或CNAS 认证的第三方检测机构的检测合格的检测报告复印件（检测报告上要有 CMA 或 CNAS 标识）：

- ①蔬菜类：检测项目须包含但不限于：铅、总砷、汞；
- ②水果类：检测项目须包含但不限于：铅、镉、久效磷；
- ③调料类：检测项目须包含但不限于：大肠菌群（n=5）、沙门氏菌（n=5）、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）；

④鸡蛋类：检测项目须包含但不限于：呋喃它酮代谢物（AMOZ）、呋喃唑酮代谢物（AOZ）、氯霉素、恩诺沙星、环丙沙星；

⑤大米类：检测项目须包含但不限于：黄曲霉毒素 B1、总汞；

⑥干货类：检测项目须包含但不限于：黄曲霉毒素 B1、总汞、铅、镉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、溴氰菊酯；

2、供应商拟投入本项目人员中具有高级《食品安全管理人员考试合格证明》。

3、投标人提供食品安全追溯方案：至少应当包含但不限于对食品全程质量安全信息追溯、查询管理、食品标志管理。

采购包1（广东省未成年犯管教所（白云监狱）民警职工食堂食材原料等采购项目）

### 1.主要商务要求

标的提供的时间	自合同生效之日起1年。
标的提供的地点	广东省广州市白云区石井石潭路376号
付款方式	1期：支付比例100%,详见第二章《采购需求》
验收要求	1期：详见第二章《采购需求》
履约保证金	收取比例：10%,说明：合同签订后十个工作日内，中标人须向采购人交纳履约保证金（履约保证金=项目采购预算价×中标折扣率×10%）【如中标人为中小企业的，则按5%缴纳】。在中标人完成其合同义务，包括任何保证义务后30日内，采购人一次性无息退还履约保证金，采购人未依规定时间退还的，由采购人按银行活期利率支付利息。 履约保证金可以以履约保函（保险）形式提供，目前“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> )已实现电子履约保函（保险）在线办理功能，有意愿供应商可自行办理提供。
其他	

### 2.技术标准与要求

序号	核心产品要求（“△”）	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	△	其他农副食品，动、植物油制品	大米	批	100	140,000.00	140,000.00	4.36	工业	详见附表一
2		其他农副食品，动、植物油制品	肉类、蔬菜瓜果类、米类、面粉类、食用油类、副食品及日用品等	批	100	3,065,000.00	3,065,000.00	9.54	农、林、牧、渔业	详见附表二

备注：最终综合总价=（各产品报价×各项产品权重）的相加值

附表一：大米



参数性质	序号	具体技术(参数)要求
	1	详见第二章《采购需求》
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。 打“▲”号条款为重要技术参数，若有部分“▲”条款未响应或不满足，将导致其响应性评审加重扣分，但不作为无效投标条款。

附表二：肉类、蔬菜瓜果类、米类、面粉类、食用油类、副食品及日用品等

参数性质	序号	具体技术(参数)要求
★	1	食品供应链要求：所有食品的来源必需清晰，鲜肉类须源于正规肉联厂，家禽类需源于受地方政府相关部门监管的家禽供应场。（供应商须提供承诺函，可参照“投标文件格式”中《承诺函》格式）
★	2	食品供应链要求：所有蔬菜来源必需清晰，蔬菜瓜果应当来源于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场。（供应商须提供承诺函，可参照“投标文件格式”中《承诺函》格式）
★	3	中标人必须购买食品安全责任险，保险赔付金额需满足本项目需要，该保险合同作为本项目合同附件之一。（提供承诺函，可参照“投标文件格式”中《承诺函》格式）
★	4	因为采购人的工作性质关系，中标人须全年无休送货；（提供承诺函，可参照“投标文件格式”中《承诺函》格式）
★	5	中标人必须遵守国家规定的卫生管理条例，所提供的食品必须符合《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法》要求，必须保证所供应肉类、干货、蔬菜、主食及其它副食品等为新鲜、保质期内，且符合卫生标准；若发现所供应的食品存在腐烂变质、过期等质量问题的，应当全部收回并销毁，立即采取补救措施重新供应配送；（提供承诺函，可参照“投标文件格式”中《承诺函》格式）
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。 打“▲”号条款为重要技术参数，若有部分“▲”条款未响应或不满足，将导致其响应性评审加重扣分，但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：本项目是指广东省政府采购中心，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：本项目是指广东省未成年犯管教所，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：是指获得国家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>采购包1：保证金人民币：0.00元整。</p> <p>开户单位：无</p> <p>开户账号：无</p> <p>开户银行：无</p> <p>支票提交方式：无</p> <p>汇票、本票提交方式：无</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"(http://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/)，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) 0 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> <p>二、纸质投标文件（代理机构自行选择）：（3）纸质投标文件正本0份，纸质投标文件副本0份。纸质投标文件应与电子投标文件一致（递交的纸质文件需密封完好，注明“正本”和“副本”字样，正本和副本分别封装。如果正本与副本不符，应以正本为准。）。纸质投标文件使用情形：当项目采购系统出现故障，无法使用电子投标文件评标时，代理机构可根据云平台发布的通知指引，根据实际情况使用纸质投标文件评标。</p> <p>在电子投标文件能正常使用的情况下，不得因供应商未提交纸质投标文件而认定供应商投标无效。</p>
11	中标候选供应商推荐家数	采购包1：2家
12	中标供应商数量	采购包1：1家

13	有效供应商家数	采购包1: 3家 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。
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	收取。 采购机构代理服务收费标准: 按双方委托代理协议规定。
17	代理服务费收取方式	向中标/成交供应商收取
18	其他	
19	开标解密时长	具体情况根据开标时现场代理机构人员设置为准。 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, 以合同分包形式预留, 预留比例: 40%。

### 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的电子投标文件，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，由广东省政府采购中心代收。具体要求详见广东省政府采购中心有关指引，递交事宜请自行咨询广东省政府采购中心；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省政府采购中心，到账情况以开标时广东省政府采购中心查询的信息为准。

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/>)广东省政府采购中心网 (<http://gpcgd.gd.gov.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/>)、广东省政府采购中心网 (<http://gpcgd.gd.gov.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：陈小姐/龚小姐

电话：020-83187086/83196816

传真：/

邮箱：gpcgdzjke@gd.gov.cn（推荐使用）

地址：广州市越秀区越华路112号珠江国际大厦3楼质管科

邮编：510030

### 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：广东省财政厅政府采购监管处

地址：广州市越秀区北京路376号北裙楼313室

电话：020-83188580、83188500、83188511、83188586

邮编：510030

传真：020-83357559

## 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《中华人民共和国劳动合同法》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。政府采购合同需要变更的，采购人应将有关合同变更内容，以书面形式报政府采购监督管理机关备案；因特殊情况需要中止或终止合同的，采购人应将中止或终止合同的理由以及相应措施，以书面形式报政府采购监督管理机关备案。

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，可以与中标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(广东省未成年犯管教所(白云监狱)民警职工食堂食材原料等采购项目): 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,有关信息由广东省政府采购中心统一对外发布。

(2) 对广东省政府采购中心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使用该项目其他投标人的数字证书加密的或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）。

### 3.价格扣除相关要求

采购包1（广东省未成年犯管教所（白云监狱）民警职工食堂食材原料等采购项目）：

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（广东省未成年犯管教所（白云监狱）民警职工食堂食材原料等采购项目）：

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	提供投标截止日前6个月内任意1个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，提供相应证明材料。
3	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	供应商必须具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供以下2种证明材料之一：①2022或2023年度经会计师事务所审计的财务状况报告；②同时提供a.基本开户行出具的资信证明，b.《基本存款账号信息》或《开户许可证》。）。。
4	履行合同所必需的设备和专业技术能力	按投标文件格式填报设备及专业技术能力情况。
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	参照投标函相关承诺格式内容。重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。（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(www.creditchina.gov.cn)“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单或政府采购严重违法失信行为”记录名单；不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（以资格审查人员于投标截止时间当天在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）及中国政府采购网（http://www.ccgp.gov.cn/）查询结果为准，如相关失信记录已失效，供应商需提供相关证明资料）。

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投标。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。投标函相关承诺要求内容。
8	食品经营许可证	投标人具备有效期内的《食品经营许可证》，投标时提供证书复印件。
9	本采购包专门面向中小企业采购	本项目以合同分包的形式预留合同金额 <b>40%</b> 以上的份额面向中小企业采购，投标人须符合以下情形之一：（1）供应商提供的货物须全部由中小企业生产且使用该中小企业商号或注册商标。中小企业须为符合本项目采购标的对应行业（鲜肉类，家禽类，蛋类，水产类，蔬菜类，水果类，所属行业为：农、林、牧、渔业；冰冻及冰鲜品，面食类，面粉类，米类，油类，配料，调味，烧味腊味类，乳制品类，饮料类，日用品类，其他，所属行业为：工业）的政策划分标准。投标时提供《中小企业声明函（货物）》。（2）若供应商提供的货物不是全部由中小企业生产且使用该中小企业商号或注册商标，供应商须将适宜分包内容（鲜肉类、蔬菜类、水产类）分包给中小企业，且该分包内容应不低于合同金额的 <b>40%</b> ，接受分包合同的供应商提供的货物须全部由中小企业生产且使用该中小企业商号或注册商标。接受分包的中小企业须为符合分包采购标的对应行业（农、林、牧、渔业）的政策划分标准。投标时提供《分包意向协议书》及接受分包供应商的《中小企业声明函（货物）》。注： <b>1</b> 、监狱企业、残疾人福利单位视同小型、微型企业。 <b>2</b> 、中小企业应符合本项目采购标的对应的行业的政策划分标准，以供应商填写的《中小企业声明函（货物类）》为判定标准，残疾人福利性单位以供应商填写的《残疾人福利性单位声明函》为判定标准，监狱企业须供应商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。 <b>3</b> 、除适宜分包的内容（鲜肉类、蔬菜类、水产类）外，其它内容均不允许分包。

表二符合性审查表：

采购包1（广东省未成年犯管教所（白云监狱）民警职工食堂食材原料等采购项目）：

序号	评审点要求概况	评审点具体描述
1	投标（报价）	投标（报价）折扣率是固定价且是唯一的，投标（报价）折扣率未超过 <b>100%</b> 或低于 <b>0%</b> 。如果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，将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；投标人应能证明其报价合理性的。
2	报价漏项	对标的没有报价漏项。
3	提交投标函	提交投标函。投标文件完整，投标内容基本完整，无重大错漏，并按要求签署、盖章。法定代表人/负责人资格证明书及授权委托书，按对应格式文件签署、盖章。
4	“★”号条款	“★”号条款满足招标文件要求。
5	附加条件	投标文件未含有采购人不可接受的附加条件。
6	报价修正	如有报价修正的，投标人按规定要求书面确认。
7	串标投标	未出现视为投标人串标投标所列的情形。
8	投标有效期	投标有效期为投标截止日起不少于 <b>90</b> 天。
9	未以联合体参与投标	未以联合体参与投标。

## 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(广东省未成年犯管教所（白云监狱）民警职工食堂食材原料等采购项目):

评审因素	评审标准	
分值构成	商务部分20.0分 技术部分50.0分 报价得分30.0分	
技术部分	供货保障能力 (10.0分)	投标人具备供货保障能力，其中： 1. 投标人自有或租赁蔬菜种植基地，或者与蔬菜生厂商签订（或代理）合作协议的，得5分； 2. 投标人自有或租赁养殖基地，或者与养殖生厂商签订（或代理）合作协议的，得5分。 备注：①如自有的需提供产权证明复印件及相关基地实景照片； ②如租赁的需提供租赁协议复印件、租赁单位的营业执照复印件及基地实景照片（若租赁期不能覆盖合同期限，须提供承诺函，承诺到期后将继续租赁不低于现有水平的基地，且有效覆盖合同期）； ③如签订合作协议的，需提供投标人与生产商或代理商签订的协议或合同复印件、生产商或代理商营业执照复印件及基地实景照片。不提供不得分。
	产品质量追溯能力 (6.0分)	投标人自有或租赁可实现产品质量追溯管理功能系统、平台的，得6分。 备注：1、投标人自有的系统，提供追溯系统的计算机软件著作权登记证复印件或购买合同、发票复印件，并加盖公章。 2、追溯系统为租赁的，需提供系统的计算机软件著作权登记证复印件及租赁合同，并加盖公章。如租赁期或委托期不能覆盖合同期的，投标人还应提交承诺函（格式自拟）并加盖投标人公章，承诺租赁或委托到期后将继续租赁或委托（或购买）。
	食品安全追溯方案 (5.0分)，（等次分值选择： 0.0; 1.0; 3.0; 5.0;）	根据投标人提供的食品安全追溯方案进行评审：食品安全追溯方案至少应当包含但不限于对食品全程质量安全信息追溯、查询管理、食品标志管理。 1、完全满足且优于采购需求的，得5分； 2、能完全满足采购需求的，得3分； 3、不能完全满足采购需求，得1分； 4、没有提供相应服务内容，得0分。
	质量保证措施 (6.0分)，（等次分值选择： 0.0; 1.0; 4.0; 6.0;）	根据需求书中“三、货物总体质量要求（“★”号条款除外）”，针对投标人提供的质量保证措施进行评审： 1、完全满足且优于采购需求的，得6分； 2、能完全满足采购需求的，得4分； 3、不能完全满足采购需求，得1分； 4、没有提供相应服务内容，得0分。



<p>食品安全检测能力 (13.0分)</p>	<p>针对供应商的食品质量安全检测能力进行评价：<b>1.真菌毒素检测仪 2.农药残留检测仪3.水质重金属检测仪 4.细菌检测仪 5.肉类综合检测仪 6.多功能水质检测仪 7.肉类安全检测仪 8.莱克多巴胺检测仪 9.食品重金属检测仪 10.食品添加剂检测仪 11.瘦肉精检测仪 12.大肠杆菌检测仪 13.病害肉检测仪</b>设备。每具有一项检测设备或检测功能的得<b>1</b>分，本项最高得<b>13</b>分。备注：（1）须同时提供检测设备清单、检测设备图片和检测设备的佐证资料。佐证资料要求：①如设备为自有的，须提供供应商购买设备的发票复印件；②如设备为租赁的，须提供供应商租赁的租赁合同（租赁期须包含本项目供货期）复印件。（如设备租赁期不能覆盖合同期的，投标人还应提交承诺函并加盖投标人公章，承诺租赁到期后将继续租赁（或购买）不低于投标时检测能力的检测设备，确保合同期提供及时、有效的检测服务，可参照“投标文件格式”中《承诺函》的格式。未提供或提供资料不完整、不清晰的，不得分。）（2）若投标人提供的相关设施设备为合作生产商所有的，应同时提供与生产商的供货协议或合同复印件并加盖公章（合同复印件须包括：合同封面、服务内容页及双方签章页）。（3）如设备名称不一致但检测功能相同，或同一设备具有多种检测功能的，投标人须提供说明。不提供说明的不得分。</p>
<p>配送运输服务方案 (5.0分)，（等次分值选择：0.0; 1.0; 3.0; 5.0;）</p>	<p>据需求书“七、货物配送运输要求”，针对投标人提供的配送运输服务方案进行评审：<b>1、完全满足且优于采购需求的，得5分； 2、能完全满足采购需求的，得3分； 3、不能完全满足采购需求，得1分； 4、没有提供相应服务内容，得0分。</b></p>
<p>交货服务方案 (5.0分)，（等次分值选择：0.0; 1.0; 3.0; 5.0;）</p>	<p>根据需求中“八、交货要求”，针对投标人提供的交货服务方案进行评审：<b>1、完全满足且优于采购需求的，得5分； 2、能完全满足采购需求的，得3分； 3、不能完全满足采购需求，得1分； 4、没有提供相应服务内容，得0分。</b></p>
<p>同类项目业绩 (3.0分)</p>	<p>投标人提供<b>2021年1月1日</b>起至今（以合同签订时间为准）食堂物资供应同类供货业绩，每提供一项同类业绩得<b>1</b>分，最高<b>3</b>分。备注：（1）投标人需提供合同关键页复印件（合同关键页应包括封面页、服务内容页、双方签字盖章）；（2）与同一客户签订多项合同的，只按一个业绩计分。</p>
<p>拟投入的团队人员 (4.0分)</p>	<p>投标人拟投入本项目服务人员具有食品安全管理人员考试合格证明情况进行评价：具有有效期内的高级食品安全管理人员考试合格证明的，每提供一名得<b>2</b>分。本项最高得<b>4</b>分。注：须提供<b>1、</b>提供考试合格证明复印件及<b>2022</b>年以来证书对应人员完成食品安全管理人员继续教育必修课程的截图（如获证不足两年的，则不需提供此截图）<b>2、</b>同时提供<b>2023</b>年<b>10</b>月份以来任意一个月的社保缴纳证明。</p>

商务部分	管理体系认证 (4.0分)	1、投标人具有有效的质量管理体系认证证书； 2、投标人具有有效的食品安全管理体系认证证书或危害分析与关键控制点体系（HACCP）认证证书； 每提供一个得2分，最高得4分。 注：须同时提供认证证书复印件及国家认证认可监督管理委员会的“全国认证认可信息公共服务平台”（ <a href="http://cx.cnca.cn">http://cx.cnca.cn</a> ）查询结果截图，失效、撤销或暂停的对应证书项不得分。供应商因成立时间不足三个月无法获得证书的，对应证书可得分。
	食品安全管理 (9.0分)	供应商须提供以下产品2023年1月至今政府检验检疫部门或具有 CMA 或 CNAS 认证的第三方检测机构的检测合格的检测报告复印件（检测报告上要有 CMA 或 CNAS 标识）：①蔬菜类：检测项目须包含但不限于：铅、总砷、汞；②水果类：检测项目须包含但不限于：铅、镉、久效磷；③调料类：检测项目须包含但不限于：大肠菌群（n=5）、沙门氏菌（n=5）、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）；④鸡蛋类：检测项目须包含但不限于：呋喃它酮代谢物（AMOZ）、呋喃唑酮代谢物（AOZ）、氯霉素、恩诺沙星、环丙沙星；⑤大米类：检测项目须包含但不限于：黄曲霉毒素 B1、总汞；⑥干货类：检测项目须包含但不限于：黄曲霉毒素 B1、总汞、铅、镉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、溴氰菊酯；上述6类食材，每提供一类食材的检测合格的检测报告复印件的得1.5分，最高得9分。 注： 1. 送检方须为投标人，投标文件中提供检测合格的报告复印件（检测报告必须有CMA或CNAS标志），检测结果须符合食品安全国家标准。检测报告须覆盖以上检测项，检测项目不齐全或检测结果不合格的，对应项不得分。同一类提供多份只计取一次分值。 2. 上述检测项如属外文译音的，译音字不同但发音相同或相似的，为同一检测项。如检测项因使用别名与上述检测项名称不对应的，投标人应提供书面说明。
投标报价	投标报价得分 (30.0分)	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折扣率为评标基准价。）最低投标折扣率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：投标折扣率XXXX 80%为报价最低，评标基准价为80%，得满分】。因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。

#### 4.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

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。

## 第五章 合同文本

# 广东省未成年犯管教所（白云监狱）民警职工食堂食材原料等采购项目 项目 合同书

项目名称：广东省未成年犯管教所（白云监狱）民警职工食堂食材原料等采购项目

项目编号：

签约地点：

签订日期： 年 月 日

甲方（采购人）：广东省未成年犯管教所（白云监狱）

乙方（中标人）：

根据广东省未成年犯管教所（白云监狱）民警职工食堂食材原料等采购项目的采购结果，按照《中华人民共和国政府采购法》，《中华人民共和国民法典(合同编)》的规定，经双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，一致同意遵守本合同如下。

### 一、货物的品种、数量、价格、供应期限

1、货物的品种、品牌、价格详见合同附件1。

2、折扣率：XXX%

3、供货数量：以甲方月计划为准。

4、结算金额 = 合同单价 × 实际配送数量

5、本项目采购预算金额为\*\*元，最终以实际配送发生数量作为结算依据，项目结算金额超出预算金额，甲方有权终止合同或在原合同基础上继续履约不超10%的合同总金融。

6、供应期限：年月日至年月日止。

7、合同期满或本项目结算金额达到合同金额，合同自然终止（以先到为准）

### 二、货物总体质量要求

#### （一）、鲜肉类

#### 1、总体质量要求。

（1）所供鲜肉保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂、变质，肉品保证来源于正规肉联厂，供货时提供肉联厂产品合格证及当日该批次有效的《动物检疫合格证明》。

（2）所供鲜肉是当天屠宰的新鲜肉品，有光泽，红色均匀，肉质有弹性，脂肪乳白色，纤维清晰，有坚韧性，外表湿润，不粘手。所供肉类需保持自身原有的完整结构(不得用边角料以次充好)、较好的外观和较高的质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质。猪肉（瘦肉部分）的肉色淡红，无异味，牛肉的肉色较红，禽肉不注水，各种肉品肉质新鲜，肉品肥瘦合理，去毛干净，无膻味和异味，具有新鲜肉的正常气味，符合国家有关食品卫生、安全标准；肉类残留兽药、激素等物质水平严格控制在国家和广东省政府发布标准以内。

（3）所供鲜肉品种规格按实际需求配送，不得供应注水肉、病或死畜肉，不得以冰鲜肉代替新鲜肉，不得掺杂、掺假，不得以不合格产品冒充合格产品，不得以次充好，不得短斤缺两。

（4）供肉车辆必需有冷藏保鲜设备，保证肉品在配送过程中保持新鲜和不受污染，所供鲜肉不能临近保质期或超过保质期。

（5）、食品供应链要求：所有食品的来源必需清晰，鲜肉类需源于正规肉联厂，家禽类需源于受地方政府相关部门监管的家禽供应场。

（乙方须提供承诺函，可参照“投标文件格式”中《承诺函》格式）

#### 2、产品票证要求：

货物类别	产品票证名称	验收索证要求
猪肉类	《动物产品检疫合格证》	要求有生产名称、地址、产品名称、产地和目的地，官方兽医签字、盖检验检疫专用章。
	《畜产品检验合格证》	有委托方、送往单位、屠宰场检验专用章、出厂时间和单号
三鸟类	《动物产品检疫合格证》	要求有生产名称、地址、产品名称、产地和目的地，官方兽医签字、盖检验检疫专用章。
牛肉、羊肉	《动物产品检疫合格证》	要求有生产名称、地址、产品名称、产地和目的地，官方兽医签字、盖检验检疫专用章。

## (二)、蔬菜类(含豆制品)

### 1、总体质量要求。

(1) 所供的蔬菜类为优质货品，不含残留农药或污染物，所供应的蔬菜瓜果类符合我国无公害蔬菜安全要求标准或绿色蔬菜标准。所供蔬菜瓜果新鲜，个体完整，清洁(指没有肥料、药物残留，没有黄枯叶和污物)，水分含量正常，无异味，处于规定的成熟阶段，未受冻害、冷害，形状整齐，颜色均匀且呈品种典型色泽，无木质化，无毒无害等，货物合格率应达95%以上；所有蔬菜在交付甲方前需经过前期处理，使用率达到95%以上。乙方须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定(即中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局发布的《农产品安全质量》的相关规定)。

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

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

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

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

### 2、各品种具体质量标准。

(1) 绿叶菜、白菜类：大白菜、小白菜、菠菜、菜心、生菜、空心菜、芹菜、苋菜、甘蓝、圆白菜等。属同一品种规格，菜质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶，无明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔(菜心除外)，无畸形，无异味，花椰菜应新鲜洁白、不带叶缺、无畸形花，结球叶菜要结球适度，不带泥土和杂质。

(2) 茄果类：西红柿、茄瓜、辣椒、甜椒等。属同一品种、规格，果实干净整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质。

(3) 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、节瓜等。属同一品种、规格，果实整洁，色泽一致，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无斑点，无腐烂、异味，无明显机械伤和病虫害伤，不带泥土和杂质。

(4) 根菜类：萝卜、胡萝卜等。属同一品种、规格，皮细光滑，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、裂痕、糠心、异味，不带茎叶和须根，不带泥土和杂质。

(5) 薯芋类：红薯、马铃薯、芋、姜等。属同一品种、规格，色泽一致，不带须根、茎叶，不带泥土和杂质，不干瘪，无腐烂、异味、明显机械伤和病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

(6) 葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种、规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶黄叶，蒜头、洋葱去根、枯叶和黄叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、异味，不带泥土和杂质。

(7) 豆类：扁豆、豌豆、豆角等。形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

(8) 水生菜类：藕、慈菇、马蹄、菱等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无干枯、腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，菱白不黑心。

(9) 食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。芽菜类：绿豆芽、黄豆芽等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、变质和异味。

(10) 玉米类：具有玉米应有的特性，穗型粒型一致，无损伤，苞叶新鲜嫩绿，包被完整，籽粒饱满，颜色均匀，无虫咬、腐烂和霉变。

(11) 豆制品类：豆腐等豆制品要新鲜，无变质，由符合国家卫生标准的、有资质的厂家生产供货。所供豆制品无杂质，具有豆制品特有的颜色、香气、味道，无异味，质量优等。

3、食品供应链要求：所有蔬菜来源必需清晰，蔬菜瓜果应当来源于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场。（乙方须提供承诺函，可参照“投标文件格式”中《承诺函》格式）

#### 4、供应和管理要求：

(1) 蔬菜供应的品种安排（分主菜和配菜），主菜品种根据季节安排，但要确保每周有5个品种以上。

(2) 来源需清晰。

#### 5、卫生质量要求：

所有蔬菜需保证食用安全，符合国家食品卫生标准。卫生质量指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

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

#### （三）、冻品类

1、所供冻品符合国家标准，鲜冻畜、禽类产品须符合《鲜（冻）畜、禽产品GB2707—2016》标准，进出口水产品类须符合《进出口水产品检验检疫监督管理办法》（国家质检总局令第135号）标准，进出口肉类须符合《进出口肉类产品检验检疫监督管理办法》（国家质检总局令第136号）等的要求。

2、所供冻品肉质由光泽，色红而均匀，脂肪洁白，外表及切面不粘手，肉质坚实，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，无血块，气味正常，无腐烂变质，无毒无害，无异味 符合国家有关食品卫生、安全标准。冷冻水产品类要求鱼体健康，鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆盖由冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显，无局部腐烂，无异味，无离骨脱刺现象。鱼类（如白仓、太阳鱼、红珊等）需杀净、去鳞，重量要保证每条大约在3—4两左右。

3、包装箱上要求清晰印有产品名称，产品批号，生产日期，保质期，规格，净重，屠宰分割加工厂厂名、厂址，联系电话和工厂注册号等信息。不接受在光身纸箱上加贴标签货品，所用内包装胶袋封口严实，装运过程不得有裂口现象。所有包装材料成分均要符合政府对食品级包装材料的卫生要求，不得含有任何有毒有害原料。到货时包装应完好无损。

4、所供的冻品保证肉新鲜，无异味。含冰（失水）率符合行业标准水平。冷冻禽类食品解冻后净重量不少于90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于82%，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。

5、所供冻品须有产品合格证和每批次的检验合格证或检疫证，剩余保质期不少于保质期的三分之二。

6、冻品货物票证要求

货物类别	产品票证名称	验收索证要求
猪、牛、羊 肉类、 家禽类	1.《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证，随车同行。
	2.《动物产品防疫合格证》	当批次有效，原件备查。
肉制品	1.《卫生检疫报告》	由政府疾控部门或卫生检验部门出具（半年内有效）。
	2.《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证，随车同行。
水产品类	贮存地的出入库检疫证明，水产品成型标准为个体单独冷冻成型。	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证，随车同行。

#### （四）、生鲜水产类

1、所供生鲜水产品新鲜，鱼体健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，鳞片鳍条完好，肉质坚实而有弹性，鱼类表皮上粘液较少，体表清洁，新鲜无异味，体型大小适中，质量优等。

2、鲜虾：头尾完整，有一定的弯曲度，虾身较挺，呈表白色，半透明不发红，外壳有光泽，稍湿润，无异味。

3、鲜贝：外壳紧闭，肉质新鲜，无臭味，两贝相碰时发出实响。

#### （五）、水果类

1、根据时令季节变化提供应季水果。所供水果应新鲜，水分充足，水润饱满、无腐烂，果品表面清洁新鲜、无空壳，皱皮，干涩现象，符合国家规定的绿色果品要求。

2、色泽：新艳，光亮，无变色。

3、硬度：饱满，充实，软硬适中；相同新鲜条件下无外力造成的伤害，如挤伤、压伤、碰伤、切口、裂伤等。

4、病虫害：无不良病虫害，表面、中间无虫卵遗留，无虫眼。

5、形状：曲线协调，外形优美，果实硕大，无不良图案及异状。

6、成熟度：适中，无过熟，未熟现象。

7、污染：无污染残留农药，供货时应提供农药残留检验报告。

#### （六）干货调料类

1、干货：

1.1供应产品的质量要求：投标人须确保货物质量充足，达到甲方要求。提供的所有货物都应是优质产品并为制造厂原厂产品。干货制品的质量基本要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，甲方可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品甲方有权拒绝接受。

1.2供应的定型包装食品和食品添加剂，食品商标（或说明书）上应有品名、生产厂家、厂址、生产日期、生产许可证编号、生产批号或者

代号、规格、配方或者主要成分、保存期（保质期）、食用或者使用方法、质量等级等中文标识内容。能定期向甲方提供国家有关职能部门发出的定期产品检验合格证书和产品检测报告。

1.3散装食材应保证货品新鲜、质量合格、无毒无害，符合行业良好等级及以上，外包装由产地、保质期标识，符合国家有关食品卫生、安全标准。

1.4几种主要干货制品的质量标准：

①紫菜：属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，散片状卷筒，其中以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。

②腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。一级品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。二级品：颜色较一级品灰黄、干燥无碎块。三级品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

③粉丝：质量好的粉丝，粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。

④黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差。

⑤银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，完整者为佳品，朵小、色黄、根大、无光泽，散碎者次之；黄黑色者质量最次，依上述标准可将银耳分为上中下三等。质量好的银耳，根部易酥烂，食之柔软，质量次则根部大而发硬。

⑥花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味者为质好香菇。

⑦干贝：上等干贝粒大完整、黄亮干燥、肉质饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。粒小、碎破、色淡无光泽者较次。破碎、发黑发霉的为变质品。

⑧鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，选购时应注意：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优。体形部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点、体小而宽、肉薄者为次品。

## 2、调味品、配料

2.1产品包装要密封，无破损。标识说明完整详细包括：产品名称、净含量、配料表、制造者或者经销者的名称和地址、产品标准号、生产日期和保质期。

2.2固态调味品无结块、异物，有纯正的香味和鲜美滋味；酱油须为酿造，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。食醋要求为琥珀色或红褐色或红棕色，醋香浓郁，无其它异味，醋酸度虽高而无刺激感，酸味柔和，稍有甜味，不涩，无其它异味。酱类产品包装标识完整完整和标明有氨基酸态氮含量高低，无“胀包”现象，色泽应为红褐色或棕褐色，有光泽。香气浓郁，有酱香和醋香，无不良气味，鲜味醇厚，咸甜适口，无酸、苦、涩、焦糊等异味，粘稠适度，无外来杂质。

2.3调味品执行标准：

①GB 2719—2018《食品安全国家标准 食醋》

②GB 2717—2018《食品安全国家标准 酱油》

③Q/JAMMY01—2007《固态调味料》

④Q/GZZMZ02—2008《半固态调味料》

⑤SB/T 10005—2007《耗油》

⑥Q/GZZMZ 3—2008《液体调味料》

## (七)、粮油副食品类

1、供应产品的质量要求：

1.1米、油类货物要求安全卫生，不得有变质、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。配送的米、油不得为转基因食品。

1.2米、油：有“QS”标志或SC编号、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成分、厂家电话号码。供应方所提供产品质量须符合行业标准要求，不得有掺假、变质、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。



1.3、每个食用油品种要求色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，并根据用户需求的食用油登记保质保量完成供货。要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺（即用浸出法生产，还是用压榨法生产的）和是否用转基因油料生产，不得以次充好、以假充真。如将毛油当做一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺入高价位植物油进行销售，一经查处，成交乙方将承担全部责任。

## 2、执行标准与质量标准:

2.1米类：执行标准：GB/T1354-2018国家标准一等米，不含添加剂。具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、无发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。

2.2大米质量标准：有QS标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于原保质期的四分之三，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准与国家食品卫生标准。

除符合标准一等米外，要求：碎米总量 $\leq 17\%$ （国家标准： $\leq 35\%$ ）；小碎米总量 $\leq 2\%$ （国家标准： $\leq 2.5\%$ ）；不完善米 $\leq 3.5\%$ （国家标准： $\leq 4.0\%$ ）。

黄米粒按国家标准执行。

### 2.3油类执行标准:

①GB/T40851—2021《食用调和油》国家推荐标准

②GB/T1534—2017《花生油》国家推荐标准

③GB/T17756—1999色拉油国家推荐标准

④GB/T1535—2017大豆油国家推荐标准

⑤GB/T10464—2017葵花籽油国家推荐标准

2.4油类质量标准：每个食用油品种必须色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内（原粮及成品粮色泽、气味必须正常。霉变粒不得超过2%。真菌毒素：黄曲霉素B1（5ug/kg~20ug/kg）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇（ $\leq 1000\text{ug/kg}$ ）、玉米赤霉烯酮（ $\leq 60\text{ug/kg}$ ）。重金属污染物：铅 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 、镉（0.1mg/kg~0.2mg/kg）、汞（0.02mg/kg）、无机砷（0.1mg/kg~0.2mg/kg）。

## （八）乳制品、蛋类

### 1、乳制品

1.1包括鲜牛奶、纯牛奶、酸牛奶，要求品质安全，货品新鲜，在正规渠道购买，能索证索源，保证配送过程的安全。产品的剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

1.2鲜奶不得隔夜供应，脱离牛体不得超过12小时。执行标准：GB19301—2010《生乳》，不采购袋装酸奶，盒装酸奶剩余保质期不得少于7天，执行标准：GB—19302—2003《酸乳卫生标准》。奶类食品包装执行标准：GB7718—2011《预包装食品标签通则》、GB/T18706—2008《液体食品保鲜包装用纸基符合材料》、GB/T27590《纸杯》。

### 2、蛋类:

①鸡蛋：个体均匀，蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。执行标准：GB2749—2015食品安全国家标准 蛋与蛋制品。

②皮蛋：个体均匀，外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。

③咸蛋：个体均匀，蛋壳亦完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。

## （九）饮料类:

1、矿泉水（瓶装饮料）：具有该产品应有的色泽，香气和滋味，无异味，无杂质，包装完好，在保质期内。原材料符合国家食品安全标准，无非法添加物，有检验检测报告。

(十) 面粉类:

1、色泽呈白色或微黄色,不发暗,无虫,无结块,无杂质,手指捻捏时呈细粉末状,无粗粒感,置手中紧捏后放开不成团,具有面粉的正常气味,无霉臭味、酸味、煤油味及其他异味,尝之淡而微甜,没有发酸、刺喉、发苦、发甜及外来滋味。无非法添加物,符合国家食品安全标准,有检验合格证。

2、小麦粉的执行标准

①GB/T1355—2021小麦粉国家推荐标准

②GB/T8607—1988高筋小麦粉国家推荐标准

③GB/T8608—1988低筋小麦粉国家推荐标准

(十一) 食用糖类: 食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。

1.白糖: 色泽洁白明亮,有光泽,具有白糖的正常气味,无酸味、酒味或其他外来气味。干燥,晶粒松散,不粘手,不结块,无肉眼可见的杂质,白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

2.红糖: 分为赤砂糖和红糖两种。红糖呈晶粒状或粉末状,干燥而松散,不结块,不成团,杂质,其水溶液清晰,无沉淀,无悬浮物,具有甘蔗汁的清香味,无有酒味、酸味、焦苦味或其他异味,口味浓甜带鲜,微有糖蜜味。

3.白砂糖: 颗粒大如砂粒,晶粒均匀整齐,晶面明显,无碎末,糖质坚硬;

4.绵白糖: 颗粒细小而均匀,质地绵软、潮润;

5.冰糖: 块形完整,个粒均匀,结晶组织严密,透明或半透明,无破碎;

6.方糖: 呈正六面体状,表面平整,无裂纹,铁边,断角,无突出砂粒,无霉斑。

(十二) 杂货:

1、洗涤类: 符合本产品色泽和气味,不分层,无悬浮或沉淀,无异味,无杂质,外包装必须清除注明产品信息,无破损,符合国家生产标准。

2、其它日用品,如纸巾、牙签、一次性餐具等,产品符合食堂使用需求,包装要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、厂家电话号码等,符合国家相关卫生、安全标准。

### 三、食品供货保障能力要求

(一) 所有食品的来源须清晰。

(二) 乙方负责对食材进行质量检测,严把食材质量关。乙方具有检测能力,具备相关检测设备,包括:真菌毒素检测仪、农药残留检测仪、水质重金属检测仪、细菌检测仪、肉类综合检测仪、多功能水质检测仪、肉类安全检测仪、莱克多巴胺检测仪、食品重金属检测仪、食品添加剂检测仪、瘦肉精检测仪、大肠杆菌检测仪、病害肉检测仪设备。且乙方能够委托CMA或CNAS认可的第三方检测进行检测并出具检测报告。甲方根据实际情况对乙方供应的食材进行品质抽检,一经发现乙方配送不符合质量标准的食材,甲方有权视情节严重程度追求其责任。

(三) 乙方须指定1名人员作为项目联系人,指定1名人员作为配送人员,指定的人员应当保持相对稳定,具有有效的健康证,项目联系人主要负责与甲方联系供货的相关事宜;配送人员主要负责每日的货物配送。乙方须变更项目联系人或配送人员的,应当提前十日书面通知甲方,并在征得甲方同意后方可办理工作交接手续。乙方指派项目联系人和配送人员,如不能胜任工作,甲方可以要求投标人调换。

(四) 在甲方签收之前,货物的所有权和风险属于乙方,货物发生遗失、损坏由中标乙方负责。

★(五) 乙方必须购买食品安全责任险,保险赔付金额需满足本项目需要,该保险合同作为本项目合同附件之一。

### 四、货物包装要求

(一) 乙方应保证货品均为正规厂家生产的新鲜、检验合格货品,符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。

(二) 包装、容器(框、箱、袋)要求: 清洁、干燥、牢固、透气,无污染、无异味、无霉变现象。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上需使用原产地标识,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。食品包装符合国家有关法规、标准的要求,包装完好无破损。

(三) 标签标识: 食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2011)的要求,有保质期的,剩余保质期不少于保质期的三分之二。

### 五、货物配送管理要求

(一) 交货地点：广东省未成年犯管教所（白云监狱）职工餐厅指定地点；

★(二) 因为甲方的工作性质关系，乙方须全年无休送货；

(三) 首次供货时，应提供乙方的《营业执照》、《食品经营许可证》、货物生产企业的《动物防疫合格证》、《食品生产许可证》等证照复印件予存档。每次供应时应提供加盖公章的货物清单（送货单）；

生产（供应）企业的资质证明：（首次供应时提供）

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

★(四) 乙方必须遵守国家规定的卫生管理条例，所提供的食品必须符合《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法》要求，必须保证所供应肉类、干货、蔬菜、主食及其它副食品等为新鲜、保质期内，且符合卫生标准；若发现所供应的食品存在腐烂变质、过期等质量问题的，应当全部收回并销毁，立即采取补救措施重新供应配送；

(五) 乙方应在投标文件中列明货物详细清单和拟供货品的品牌、规格和价格等。

(六) 食品溯源要求。乙方对食品供应链进行明确，所有食品的来源需清晰。乙方需有自行研发或与第三方合作的产品质量追溯系统、平台。

(七) 乙方需在自有或租赁的配送作业仓储中，按照甲方的订单要求完成所供应食材原料的粗加工、分检与分装。

## 六、货物配送运输要求

(一) 所有货物运输需采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料，车厢内无不良气味、异味。货物到达目的地时外包装箱干爽,无软化现象；

(二) 冷藏、冷冻食品需专用冷藏、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。特别对于长途运输的食品，保证食品在运输处于合适的温度范围。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，符合规定温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

(三) 乙方应至少安排1辆专车负责送货及安排专职送货员，负责货物的运输、过秤，并协助甲方验收货品，货品的品种和重量以甲方验收的结果为准。

(四) 送货车辆应保持清洁：食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

(五) 送货车辆实行1小时配送圈运作，目的地在1小时内的用保温车配送，1小时以外的用制冷车配送，保证运输过程冷链不中断。保证冷冻肉类中心温度控制在-2-7℃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。

(六) 在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟。

## 七、交货要求

(一) 交货时间要求：采购人根据实际需求，送货前一天(21点前)以电话、微信或传真方式将采购需求通知中标人，订单上应注明品名、数量、规格、时间、质量标准 and 特殊要求等。中标人需在接到通知后备齐货物，按照订单要求于早上6点30分前（如有变化以甲方通知为准）送货至采购人指定地点。除不可抗力外，中标人不得因任何理由延迟送货，采购人如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知中标人。中标人不能按时、按质、按量供货，导致采购人无法正常供应伙食的，采购人有权自行采购同等质量货物，由此造成的经济损失和责任均由中标人承担，并承担违约责任。

(二) 中标人不得擅自变更货物（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，否则用户有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事前向采购人提出申请，并经采购人同意后方可变更。

(三) 中标人应保证所供货物品种、数量、重量的准确性，以采购人的验货数量为准，中标人随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，清单一式两份，双方验货后签字确认，各持一份，作为采购人收货入库验收之凭证。对于出现质量、数量不符合要

求等现象，采购人有责任要求中标人及时退换，中标人需无条件退换，并保证饭堂正常就餐。

(四) 中标人所提供的货物需符合卫生标准和营养要求，满足采购人的要求，每次送交的所有货物都要注明来源。中标人在每一次送货时，要将肉菜等的卫生检验报告一并交到采购人指定的负责人手中。

(五) 货品的等级、质量须符合国家质检部门及卫生部门的相关规定，并提供该批次货物的有效的卫生质量合格证或检验结果评价报告书等证明材料。若采购人发现中标人所供货物不符合卫生规定的，采购人有权拒收。

(六) 抽查发现食品安全质量问题的处理：

抽查检测过程中，如发现中标人所配送的肉类、干货、蔬菜、主食及其它副食品等出现变质变味、过期；蔬菜瓜果类的农药含量超标、肉制品无检验标志、干货有发霉或添加剂超标、家禽鱼类有病毒危害，采购人有权拒收，并追究责任。

对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货。

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，采购人有权将问题产品退货处理。

(七) 采购人发现货物出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、变味、受潮等导致货物性质改变的，中标人需无条件退货或更换商品，并承担相应损失。

(八) 对采购人临时的供货要求，需随订随送，至少在1个小时内送到。

(九) 对于采购人临时加单的货物，中标人因特殊原因不能及时提供保障的，由采购人自行采购，所产生费用由中标人负担（含人工、车费、税费）。

## 八、保密

未经对方事先书面同意，甲乙双方不得将本合同及含投标文件和配送内容在内的相关附件等有关资料提供给与本合同无关的任何第三方，不得将其用于履行本合同之外的其它用途，即使向与履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同所必需的范围。

## 九、履约保证金

合同签订后十个工作日内，乙方须向甲方交纳履约保证金（履约保证金=项目采购预算价×中标折扣率×10%）【如中标人为中小企业的，则按5%缴纳】。在乙方完成其合同义务，包括任何保证义务后30日内，甲方一次性无息退还履约保证金。

(一) 发生以下情形且调查属实的，每发生一次扣罚相当于履约保证金5%的金额，从每批货物的结算金额中扣除：

1. 未按要求随货提供相关票证的；
2. 未按甲方要求时间供货的（提前一天与甲方协商，且未影响甲方伙食供应的除外）；
3. 供货数量仅为计划采购数量80%-90%（不含本数），但未影响伙食供应的；
4. 未按甲方指定位置和要求卸货的；
5. 货物出现质量问题，乙方不积极配合查找原因，不及时反馈处理结果的；
6. 工作人员不遵守甲方各项管理规定的；
7. 前3次，每次对甲方临时的供货要求，在每次接到电话后两个小时未送到货的。甲方有权自行采购同等质量的货物，由此造成的经济损失和责任均由乙方承担，并承担违约责任。

(二) 发生以下情形且调查属实的，每发生一次扣罚相当于履约保证金10%的金额，从每批货物的结算金额中扣除：

1. 供应货物品种、品牌、规格或质量等级与合同不符的；
2. 提供虚假检验报告等相关票证的；
3. 因退货或未按甲方计划的数量进行供应，造成伙食无法按时供应的；
4. 供货数量低于采购计划数量80%（含本数）的；
5. 同一品种货物连续两次验收发现质量不合格产品并退货的；
6. 把验收不合格后退货的货物重新配送给甲方的；
7. 在包装、运输、装卸等环节不符合食品安全要求的；
8. 组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时通知甲方，造成无法及时联系的；
9. 食品溯源管理制度不落实，进货查验记录不全的；
10. 从第4次开始，每次对甲方临时的供货要求，在每次接到电话后两个小时未送到货的。甲方有权自行采购同等质量的货物，由此造成

的经济损失和责任均由乙方承担，并承担违约责任。

发生上述（一）、（二）扣除罚款情形的，在未影响伙食按时供应、未因所供货物发生食品安全事故的前提下，在合同期第一个月内可予以豁免扣除罚款，第二月起严格执行。

（三）如乙方在合同执行过程需终止执行合同的，需提前三个月以书面形式与甲方协商，否则按单方面终止执行合同处理，履约保证金不退还。

## 十、物资验收

### （一）检验流程：

1. 要作好卸货前的检查。验收人员卸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. 应采取当场验收的方式，验收人需认真检验食品的质量要求，按索证→过磅→入库的程序完成验收，乙方可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给甲方的查验原件后索取复印件留存；
3. 每批次每种货物均抽查验收；
4. 验收工作人员按招标文件产品质量要求对货物质量进行抽查，比对相关文件，以确保食品品种符合要求。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，甲方使用单位验收人员应和乙方人员一起确认，并保留双方签字单据。

### （二）退（补）货流程：

对不符合质量要求的食品由甲方验收人员提出清退，对数量不足或部分退货的，按下列两种方式之一执行：

1. 乙方以不影响甲方饭堂供应为前提尽快补送；
2. 若乙方未能按时补货而导致无法正常供应，采购方有权对当次不良供货予以扣除履约保证金。

（三）验收记录，每次采购的食材等物资都要登记记录，注明名称、数量等事项并在采购登记记录上签明意见和验收人的名字及日期。验收完毕后，双方需在货物收货清单上确认签名，货物收货清单作为甲方支付货款的依据之一。

（四）争议解决：双方对质量有争议，如需将货物送至具有资质的质量检测机构检测的，若检测结果合格，检测费用由甲方支付；若检测结果不合格，则检测费用由乙方支付。

（五）合同期内，甲方对货物质量进行两次以内抽查（食品安全事故调查、接到投诉调查而送检不受此次数限制），质量检验费用由乙方支付；对抽查发现货物质量（含包装）不合格的，责成乙方对该批次产品进行更换、退货、扣除50%履约保证金、情节严重的解除合同等处理；合同期内抽查发现不合格的（可为相同或不同货物），甲方有权全部扣除履约保证金并单方面解除合同。

## 十一、结算方式

（一）货款实行按月支付方式。在办理支付手续时，乙方须对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计，由甲方严格审核送货清单，按双方事先确定的执行价格，甲方签字的验收单、供货方开具发票，结清货款。乙方按甲方要求完成当月供货后，于次月10日前凭国家正式发票向招标方申请付款，招标方收到申请后在10个工作日内以支票或转账方式结清货款，遇到节假日或特殊情况可顺延支付时间。

如中标人为中小企业，在合同签订后10个工作日内，中标人向采购人递交合同总价30%的预付款保函以及合同总价30%的预付款发票，采购人收到预付款保函和预付款发票后10个工作日内向中标人支付合同总价的30%作为预付款；预付款保函须按采购人要求出具，保函期限为90天，当配送物资金额达到合同总价30%时，中标人向采购人提交退保书面申请，采购人5个工作日内无息退还保函原件；若保函有效期满，中标人配送物资金额未达合同总价30%，则中标人应续保30天，直至达到退保条件为止。（2）中标人完成当月供货计划后，于次月10日前凭国家正式发票及采购人确认的供货单向采购人申请付款，采购人在收到申请等额有效发票后的10个工作日内结清当月所有货款。每月结算一次，先抵扣预付款，预付款抵扣完毕后，当月不足抵扣的据实结算。注：中标人以银行保函形式缴纳预付款保函，需提交不可撤销、见索即付的独立保函。（保函有效期限需满足采购量达到合同总价的30%且至少为90天）

（二）供货价须包含货物的购置（或生产）、包装、配送、运输、保险、装卸、退换、质保期售后服务、全额含税发票、雇员费用、合同实施过程中的应预见和不可预见费用等；

（三）收款方、出具发票方、合同乙方均需与乙方名称一致。

（四）本合同有效期内不进行价格调整。

## 十二、双方权利义务

- 1、乙方不得违规转包、分包本项目。
- 2、甲方对不合格的货物，有权作退货处理；甲方有按时与乙方结算货款的义务。
- 3、由于货物的质量问题或乙方不能按时按量供应，甲方有权自行采购同等质量的货物，相应的差价和费用由乙方承担。
- 4、乙方应严格按照合同要求和国家有关标准生产和检验，确保货物质量。凡乙方提供的商品因质量问题造成食品安全事故，由乙方承担一切责任并赔偿一切损失。
- 5、乙方工作人员需遵守甲方外来人员管理规定，如有违反规定，造成的后果由中标人负责。
- 6、乙方不得以任何形式向甲方相关人员行贿或采取其他不正当手段谋取非法利益。若有违反以上内容的行为，有关主管部门或纪检监察机关将视情节轻重给予不同程度的处罚。
- 7、合同双方在合同期内因业务需要变更名称、账号等内容的，变更方凭工商、银行等部门出具的有效资料，于变更后的五个工作日内通知对方，对方应及时更改相关信息。

### 十三、违约责任

(一) 供应商有以下行为，经调查属实的，采购人有权单方面立即解除供应合同，且不予退还履约保证金：

1. 弄虚作假，提供虚假材料取得中标供应资格的，造成损失的，赔偿相应损失；
2. 中标供应项目有分包、转包行为的；
3. 经营情况发生重大变更，已经不具备承接中标供应项目能力的；
4. 无正当理由拒绝履行合同，不向采购人供货的；
5. 有行贿等不正当竞争行为的；
6. 因所供货物质量原因导致发生食品安全事故的；
7. 所供应货物存在假冒伪劣或侵权行为的；
8. 有其它违法违规行为的。

(二) 需按照国家有关法律法规要求建立健全各项管理制度，保证食品安全，有明确食品安全责任人。因所供货物质量原因导致发生食品安全事故，除解除合同、扣除全部履约保证金外，中标人还需承担招标方因救治、误工等所产生的所有费用及造成的其他损失赔偿。

(三) 中标人应严格按照招标要求(含品种、质量等)供应，不得变更供应商品，否则，采购人有权退货且按规定追究责任。

(四) 因生产商原因停产、改变生产规格的，中标人凭生产商证明告知采购人，采购人经市场调查确认，选择替换品种、规格。

(五) 采购人按合同对商品进行严格验收，对不符合规格要求的商品，中标人必须无条件退货或更换。

(六) 中标人须按照供应商品的实际销售额开具国家正式发票。

(七) 食品溯源要求。食品供应链需明确清晰，所有食品的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，食品生产企业需获得工业产品生产许可证(QS)，生产食品的源头与供应商要有固定的合法的供应关系。供应商应保存以下资料：

1. 供应商与生产企业的销售合同；
2. 生产企业的送货单和销售发票；
3. 供应商与采购方的采购合同及送货单据、销售发票。

(八) 中标人须严格遵守我所规章制度及监管安全制度，并负责因中标人原因所涉及的疫情费用。如果防控制度及相关措施落实不到位，造成损失的，赔偿所有损失。

### 十四、争议的解决

合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能协商解决，提交甲方所在地的人民法院审理。

### 十五、合同生效

合同经双方授权代表签字并盖章之日起生效。

### 十六、其它

中标通知书、投标文件、招标文件及本合同之所有附件均为本合同的有效组成部分，与本合同具有同样法律效力，解释的顺序以文件生成时间在后的为准。

本合同正本陆份，具有同等法律效力，乙方贰份、广东省监狱管理局壹份，甲方叁份。

在执行本合同的过程中，所有经买卖双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、合同修改书、往来信函等）均为本合同的有效组成部分。

甲方：

乙方：

法人代表：

法人代表：

签约代表：

签约代表：

签约日期： 年 月 日      签约日期： 年 月 日

附件1：采购清单及最高限价

## 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.具有履行合同所必须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: **440001-2024-15627**

采购项目编号: **GPCGD242201HG074F**

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、法定代表人证明书
- 六、法定代表人授权书
- 七、投标保证金
- 八、提供具有独立承担民事责任的能力的证明材料
- 九、资格性审查要求的其他资质证明文件
- 十、承诺函
- 十一、中小企业声明函
- 十二、监狱企业
- 十三、残疾人福利性单位声明函
- 十四、联合体共同投标协议书
- 十五、投标人业绩情况表
- 十六、技术和服务要求响应表
- 十七、商务条件响应表
- 十八、履约进度计划表
- 十九、各类证明材料
- 二十、采购代理服务费用支付承诺书
- 二十一、需要采购人提供的附加条件
- 二十二、询问函、质疑函、投诉书格式
- 二十三、项目实施方案、质量保证及售后服务承诺等
- 二十四、附件
- 二十五、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：广东省政府采购中心

你方组织的“广东省未成年犯管教所民警职工食堂食材原料等采购项目”项目的招标[采购项目编号为：GPCGD242201HG074F]，我方愿参与投标。

我方确认收到贵方提供的“广东省未成年犯管教所民警职工食堂食材原料等采购项目”项目的招标文件的全部内容。

我方在参与投标前已详细研究了招标文件的所有内容，包括澄清、修改文件（如果有）和所有已提供的参考资料以及有关附件，我方完全明白并认为此招标文件没有倾向性，也不存在排斥潜在投标人的内容，我方同意招标文件的相关条款，放弃对招标文件提出误解和质疑的一切权力。

(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）按招标文件提供的全部货物与相关服务的投标总价详见《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。如中标，有效期将延至合同终止日为止。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能在签订采购合同时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，投标有效期之内撤回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）我方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，将保证履行招标文件及其澄清、修改文件（如果有）中的全部责任和义务，按质、按量、按期完成《采购需求》及《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货物时，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，如果被确定为中标供应商，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）我方承诺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。

（十二）我方未被列入法院失信被执行人名单中。

（十三）我方承诺遵守《中华人民共和国劳动合同法》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。

（十四）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，承诺如下：

（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，或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。

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）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	服务期限	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：**

（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



格式六：

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：广东省政府采购中心

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“广东省未成年犯管教所民警职工食堂食材原料等采购项目”项目采购[采购项目编号为GPCGD242201HG074F]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

格式七:

**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。

格式八：

提供具有独立承担民事责任的能力的证明材料

格式九：

资格性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：**

（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：广东省未成年犯管教所

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



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。

**格式十二：**

（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。



**格式十三：**

（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。

#### 格式十四：

（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。

格式十五：

（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。

格式十六：

《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。

格式十七:

《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，应先在本表中进行相应说明，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。

格式十八：

（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	

**格式十九：**

（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：

采购代理服务费支付承诺书

致：广东省政府采购中心

如果我方在贵采购代理机构组织的广东省未成年犯管教所民警职工食堂食材原料等采购项目招标中获中标（采购项目编号：GPCGD242201HG074F），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省政府采购中心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：\_\_\_\_\_



格式二十一：

（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。

**格式二十二：**

（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**

广东省政府采购中心

我单位已登记并准备参与“广东省未成年犯管教所民警职工食堂食材原料等采购项目”项目（采购项目编号：GPCGD242201HG074F）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。

**格式二十三：**

（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。

## 格式二十四：

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：\_\_\_\_\_





格式二十五：

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

## 采购合同履行保险凭证

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《采购合同履行保证保险》，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《采购合同履行保证保险》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