

招标项目名称：2025 重庆莘莘餐饮管理有限公司食堂原材料
配送服务企业入围项目

招标文件

招标人：重庆莘莘餐饮管理有限公司

2025 年 1 月

目 录

第一章 投标邀请	3
第二章 配送服务企业须知.....	5
第三章 采购项目技术及商务要求	9
第四章 评标程序及方法、评审标准、无效响应和采购终止.....	17
第五章 确定入围供应商及签订合同.....	27
第六章 响应文件格式.....	29
第七章 合同主要条款.....	45

第一章 投标邀请

一、**采购项目名称：**2025 重庆莘莘餐饮管理有限公司食堂原材料配送服务企业入围项目

（本次招标合同期限为三年）

二、**采购项目内容：**

此次采购项目为学生食堂原材料配送服务企业入围项目，其内容为：蔬菜、水果、米面油、冻品、干副、肉类、一次性用品。

标包	项目名称	最高限价 （万元）	投标保证金 （万元）	备注	定点入围 企业
包一	2025 重庆莘莘餐饮管理有限公司食堂原材料配送服务企业入围项目	无	3	米、面、粮油、干副	3
包二		无	3	蔬菜、水果	3
包三		无	3	肉类、冻品	3
包四		无	3	一次性用品	3

注：1. 一个标包即为一个单独的项目。

2. 若同一竞标人需投多个标包，应分别制作标书，分别按要求缴纳投标保证金。

3. 投标人如投多个标段，项目负责人可兼任。

4. 投标人可同时参加多个标段的投标，也可自行选择参加某一标段的投标；一旦入围两个及以上标段，均能成为相应标段的供应商，并同时与招标人签订合同。

三、**配送服务企业应具有资格条件：**

（一）**基本资质要求：**

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

（二）**特定资格条件：**

投标人为生产厂商的须具有《食品生产许可证》，投标人为经营单位的须具有《食品经营许可证》或《食品经营许可备案电子证书》；

四、本项目不接受联合体投标。

五、报名与招标文件获取方式：

1. 请申请人于投标文件递交截止前，将本企业授权委托书，经办人身份证、营业执照、组织机构代码、税务登记证（以三证合一的投标人只提供带二维码的营业执照）及近 3 个月完税证明资料、联系人和联系方式原件到投标现场报名。

2. 报名及招标文件费每包 300 元，投标当天现场缴纳（现金）。

说明：入围单位的投标保证金转为履约保证金，未入围单位签订合同 5 天后无息退还。

3. 特别注意：报名费和保证金请提前做好信封注明供应商信息及所投包号

六、开标时间：

2025 年 1 月 20 日 9:30 前，逾期送达的投标文件恕不接受。本次招标不接受邮寄的投标文件。

开标地点：重庆莘莘餐饮管理有限公司（重庆市南岸区学府大道 21 号翠湖山庄 A4 栋）

七、联系方式

重庆莘莘餐饮管理有限公司

项目负责人：吕老师

联系电话：17723831349

邮箱：3858325479@qq.com

九、本次投标邀请在重庆莘莘餐饮管理有限公司官网 <http://www.cqsscy.com> 上以公告形式发布

重庆莘莘餐饮管理有限公司

2025 年 1 月 7 日

第二章 配送服务企业须知

一、配送服务企业须知前附表

序号	条款名称	说明要求
1	标的	参照第三章采购项目技术及商务要求执行。
2	采购项目名称	2025 重庆莘莘餐饮管理有限公司食堂原材料配送服务企业入围项目
3	采购方式	公开招标（本次招标合同期限为叁年）
4	投标保证金	保证金金额： 叁万元整 ； 投标当天，现场缴纳（现金）保证金请提前准备好信封注明供应商信息及所投包号。
5	履约保证金 （此项由入围供货商 缴纳）	入围单位的投标保证金转为履约保证金，未入围单位保证金无息退还。

二、总则

1、适用范围

1.1 本招标文件仅适用于本次招标所叙述的项目采购。

2. 有关定义

2.1 “招标人”系指依法进行政府采购的国家机关、企事业单位、团体组织。本次招标的招标人是重庆莘莘餐饮管理有限公司。

2.2 “招标采购单位”系指“招标人”的统称。

2.3 “投标人”系指购买了招标文件拟参加向招标人提供货物及相应服务的配送服务企业。

3. 合格的投标人

合格的投标人应具备以下条件：

3.1 具备“投标邀请”第四条的配送服务企业应具有资格条件；

3.2 向招标人购买了招标文件并登记备案；

3.3 遵守国家有关法律、法规和条例；

3.4 招标文件和法律、行政法规规定的其他条件。

三、招标文件说明

1. 概述

1.1 本招标文件阐明了配送服务企业需提供项目范围和项目采购的程序，是本次招标活动具有法律效力的文件。

1.2 配送服务企业应认真阅读招标文件中所有的事项、格式条款和规范等要求。配送服务企业没有按照招标文件要求提交全部资料，或者响应文件没有对招标文件做出实质性响应而导致发生影响响应文件被拒绝或按照无效处理的不利后果，由配送服务企业自行承担相关风险。

2. 招标文件的构成

招标文件由总目录所列内容组成：

2.1 投标邀请。

2.2 配送服务企业须知。

2.3 采购项目技术及商务要求。

2.4 评标程序及方法、评审标准、无效响应和采购终止。

2.5 确定入围企业及签订合同

2.6 响应文件格式。

2.7 合同主要条款。

3. 投标方式说明：

投标人可以对标包单一投标或者多个标包投标，多个标包投标者，分别缴纳所投标包的投标保证金，并注明所投标包，若未注明所投标包，将视同未交保证金，投标无效。

4. 招标文件的澄清或修改

4.1 在招标截止时间前的任何时候，无论出于何种原因，招标人有对招标文件进行澄清或修改的权利，可主动地或在解答配送服务企业提出的问题时对招标文件进行澄清或修改。澄清或修改通知为招标文件的组成部分。

4.2 招标文件的澄清或修改将在重庆莘莘餐饮管理有限公司官网 <http://www.cqsscy.com> 予以发布。配送服务企业不得以没有回复确认而拒绝接受澄清或修改通知。

4.3 为使配送服务企业有足够的时间按采招标文件的修改要求修正响应文件，招标人可酌情推迟招标的截止日期和招标日期，并将具体变更情况在 <http://www.cqsscy.com> 网站发布。

4.4 招标文件有多次澄清或修改时，以最后发出的澄清或修改公告内容为准。

四、响应文件的编写与递交

1. 响应文件的构成

1.1 资格性响应文件

资格性响应文件用于评审小组进行资格审查，确定参加投标的配送服务企业是否符合资格条件的依据。

1.2 技术、服务性响应文件

配送服务企业按照招标文件的要求做出的技术应答，主要是针对采购项目技术参数、技术方案、交货时间、售后服务等要求做出的实质性响应和满足。

1.3 报价文件

1.3.1 开标（唱标）一览表

配送服务企业的承诺书是配送服务企业响应采购项目要求的全部工作内容的价格体现，包括：材料成本费、运输费、人工费、仓储费、装卸费、税费、利润、采购服务费等所有费用，并考虑市场价格风险。

1.3.2 开标（唱标）一览表是在配送服务企业通过资格性审查后，现场密封递交。

2. 响应文件的编写与密封

2.1 配送服务企业应按本招标文件所规定的格式、内容等编制响应文件。

2.2 配送服务企业应当准备资格性响应文件、技术服务性响应文件、分别封装（正本壹份、副本壹份）、报价文件。响应文件的正本和副本应在其封面右上角清楚地标“正本”或“副本”字样。副本可为正本的完整复印件，若正本和副本有不一致的内容，以正本响应文件为准，每本响应文件装订方式应为左侧无线胶装（**合页夹装订无效，并做为废标处理**）。

2.3 响应文件应由配送服务企业法定代表人或经其正式授权的代理人在“响应文件”要求签字的地方必须签字，要求盖章的地方必须盖章，并在每本响应文件封面标明资格性响应文件、技术服务性响应文件正本（或副本）、项目名称、配送服务企业名称。

3. 响应文件的递交

3.1 各配送服务企业应在报价当日并在本招标文件“第一章投标邀请”规定的响应文件递交截止时间前，将响应文件送达招标地点。

3.2 招标人将不接受招标截止时间后递交的响应文件。

第三章 采购项目技术及商务要求

一、采购项目内容

此次采购项目为学生食堂原材料配送服务企业入围项目招标，其内容为：米、面、粮油、干副调料、冻货、蔬菜、面条、豆腐、水果、鲜肉、家禽、日杂。

标包：

包一：米、面、粮油、干副

包二：蔬菜、水果

包三：肉类、冻品

包四：一次性用品

二、服务时间、地点及验收方式

（一）服务时间

服务期限：3年。

（二）服务地点

服务地点：重庆莘莘餐饮管理有限公司食堂

（三）验收与考核的标准及要求

1. 本项目招标人将严格按照《重庆莘莘餐饮管理有限公司原材料配送服务验收标准》要求进行验收。

2. 本项目招标人将严格按照《重庆莘莘餐饮管理有限公司原材料配送服务企业管理考核办法》要求进行考核。

3. 在履行合同期间，验收或考核结果不合格的，履约保证金将不予退还，也将不予支付采购资金，并解除合同，并赔偿招标人的损失。还可能会报告本项目同级财政部门按照政府采购法律法规等有关规定给予行政处罚或者以失信行为记入诚信档案。

4. 验收或考核结果合格的，履行合同期满后，入围企业凭验收报告办理履约保证金无息的退付手续。

5. 重庆莘莘餐饮管理有限公司对每次配送的食材，严格把关，查看批次食品的检验、检疫报告、合格证、出厂日期以及食品色泽、味道等，若异常拒绝接受。

三、报价要求

1. 所有报价均以人民币为货币单位。

2. 所有单价和总价按照开标（唱标）一览表格式要求填报。报价应包括货款、标准附件、备品备件、专用工具、包装、安装、调试、培训、保修等费用和税金。

3. 投标文件的大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准，但大写金额出现文字错误，导致金额无法判断的除外；总价金额与按单价汇总金额不一致的，以各项单价金额计算结果为准，但是单价金额出现计算错误、明显人为工作失误的除外；单价金额小数点有明显错位的，以总价为准，并修改单价。不同语言文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。投标供应商不接受以上修正的视为无效投标。

4. 投标供应商对同一种货物只允许有一种报价，采购机构不接受任何有选择的报价或者有附加条件的报价。

四、招标人的需求

配送服务企业应给予所需方无偿提供专供库房，其容量为所需方一个阶段（6个月）所需的物资库存量，应提供相应的信息共享平台等。

五、原材料定价基本原则及方式

（一）原材料定价周期

1. 蔬菜实行周定价制；
2. 其他原材料因价格波动性较小，实行月定价制。

（二）原材料定价人员的组成

定价小组由招标人相关人员组成。

（三）原材料定价总原则：

1. 原材料品质必须以《中华人民共和国食品安全法》为基本标准；
2. 以批发市场访价、联营食堂购进价格为定价基数；
3. 以供货商报价、批发市场巡价、联营食堂采购价、农贸市场零售价、周边高校采购价作为定价参考值；
4. 每项单一品种最终确定价不得高于市场均价。

（四）原材料定价规则：

1. 若配送服务企业报价低于访价及联营食堂采购价，则以配送服务企业报价作为此品种最终定价；
2. 若配送服务企业报价与联营食堂价格相同且高于访价，则定价在访价的基础上提高5-10%，但最终定价必须低于配送服务企业报价；
3. 若访价高于联营食堂购价和配送服务企业报价，则以联营食堂在批发市场的采购价和配送服务企业所报价的平均值作为最终定价；
4. 因食堂急需的原材料及其他零星品种的原材料（因其量小且不经常使用）价格，则随市场行情而定；

5. 低值、杂支类，因其品种的独特性（品种杂、规则多、单一品种的需求量少），对此类原材料的定价则依市场行情而定；

6. 所有原材料价格在完成审批后，原则上在执行期内不作调整。若米、面、油、肉、鸡蛋在定价完成审批后，单一品质在执行期内连续半月上涨 15%以上，则由配送服务企业书面上报，经招标人批准后方可进行上浮价格调整。同样，若单一品种在执行期内连续半月下跌 15%以上，则由招标人批准作下浮价格调整。

7. 若大宗原材料（米、面、油、肉、冻货）当月进货价格与上月定价出现±波动 15%以上的必须以书面形式上招标人，并注详细说明。

（五）当一方接到另一方需要调整价格时，双方约定重新协商定价时间，协商不成则按照合同有关条款之规定自行终止。

（六）配送服务企业入围企业后须按招标人的要求执行。

六、产品质量保证

1. 依据产品质量监督检验所提供的质量标准，投标人提供的产品必须是经过质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明、产品质量检测合格报告或检疫报告复印件。

2. 投标人应保证及时提供数量准确、合格安全的产品。一旦发现伪劣假冒产品、以次充好产品或替代产品，招标方立即封存报经市场监管、卫生健康、财政等相关部门依照招标文件、采购合同及相关的法律法规进行质量监测认证后，由投标人承担一切民事赔偿、行政处罚和刑事责任，甲方有权单方解除合同并要求供方赔偿所造成的所有损失，不退还履约保证金，同时列入重庆莘莘餐饮管理有限公司采购黑名单，若造成刑事责任，移送司法机关处理。

3. 每批产品出厂前应经当地国家认可的质量检测机构进行检验，并出具检验报告，合格产品方可销售给招标人。

七、技术及服务质量要求

1. 包装要求

各类货物（鲜活产品及冷冻制品除外）包装应分别符合 GB/T17109、GB7718、GBT17374 的规定和卫生要求，有标识、有原厂密封措施；若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。粉状原材料应有防尘、防雨雪、防潮湿等保护设备和措施。外包装袋上印有品名、等级、数量、出厂名、厂家地址及联系电话，还应有检验合格证、生产日期和保质期。外包装上有相应注册商标及 QS 标注或 SC 标注，有检验合格证、生产日期和保质期，并严格按照《食品安全法》要求提供相应票据。

2. 实施时间

鲜活产品应在接到招标人采购计划后 24 小时内按进度完成屠宰或购买任务并按照招标人需求加工后交付招标人，保证师生食用的是 24 小时内屠宰的鲜活食材。

投标人在接到采购计划后应视需求的紧急程度，及时响应，按时交付学校食堂。

3. 售后要求

(1) 配送服务企业应设有专门的服务电话。配送服务企业提供的食品食用后，出现身体不适时，配送服务企业接到通知后须立即做出响应，半小时内到达现场(特殊的安全问题需在 15 分钟内到达现场)进行处理，主动做好协调、救援、安抚、善后等工作。因产品质量等问题出现安全事故，配送服务企业应立即到现场处理，情节严重的，采购方有权终止合同，且履约保证金不退还，所造成的一切经济损失和法律责任由配送服务企业自行承担。

(2) 投标人必须按照使用单位人员通知的时间(自然界原因造成的人力不可抗拒因素除外)、数量、品种、品质要求准时送货到约定地点，经验收合格后当面签字确认。

(3) 若招标人对货品质量提出异议，成交人应保证在 30 分钟以内作出答复，并妥善商处。

4. 质量要求:

成交服务企业必须提供由原公司(厂)生产的全新产品，符合国家相关规定的质量标准、环保标准、技术参数和规格要求(详见附表)，不得出售假冒伪劣产品。同时不低于以下标准:

(1) 所有原材料必须符合对应行业标准，且提供相应的单品检验报告。

(2) 大米应执行 GB/T1354-2018. 标准要求，同时一级大米应达到目前市场上流通的糯米标准。

(3) 面粉符合《小麦粉》(GB1355-2005)相关要求，同时应当达到目前市场上流通的超级高筋特精面粉标准。随货附有同批次产品出厂检验合格报告或合格证明文件。

(4) 食用油(主要为菜籽油和大豆油)必须符合《食品安全国家标准 植物油》GB 2716-2018、GB/T1536 相关要求，应根据供餐规模选择适宜规格的预包装食用油，严禁使用散装食用油，应选用物理压榨加工工艺生产的食用油。随货附有同批次产品出厂检验合格报告或合格证明文件。

(5) 猪肉必须为生猪定点屠宰企业提供的具有“动物产品检疫合格证明验证章”的新鲜肉，同时应符合 NY/T1759-2009 猪肉、GB9959.2-2008《分割鲜、冻猪瘦肉》、GB2707-2005《鲜(冻)畜肉卫生标准》等规格的规定。猪肉一般由生产(供应)商根据学校需要进行加工后供选用，且送货时提供相关职能部门开具的当天当批次检疫票据。

(6) 冷冻制品(含鸡、鸭、鱼等):须有生产日期、保质期、包装完好、无异味、无杂质、产品执行标准;符合食品卫生安全要求和国家相关标准。

(7) 蔬菜须提供农残检验报告。

(8) 杂支、低值易耗品，如豆浆杯等应保证标示齐全，有生产厂家、生产日期、保质期、国家指定检验标示。如餐用具应在感官（视觉、嗅觉、触觉）上无疑问。洗涤剂必须提供检验报告备查。

(9) 所供应产品（鲜活肉类、蔬菜除外）不得超过或临近保质日期。

八、采购标准：

所有原材料必须符合《中华人民共和国食品安全法》的要求

（一）主食类采购标准

主食类主要是指粮食类（谷类），有大米、面粉、饺子、汤圆等，该类材料主要为袋装，首先应保证标示有生产厂家、生产日期、保质期，且商品在保质期内，质保期不低于 3 个月，按批次提供检验报告，并根据购货品种分类进行采购。

1. 大米：呈透明、半透明或白色，有色泽，透明玉色状，符合应有品种的粒形，具有新鲜米特有的香味，无异味。采购中要求米粒白净成形，无虫，无杂质，无霉块，碎米较少，黏米含量低，手触摸米无潮湿感。

2. 面粉：淡黄色或乳白色，具有一定的清香味，手感细腻，粗细均匀，无潮湿感，干燥松散无结块，无异味，无杂质。

3. 水面、米线、米粉、干面：色泽正常，均匀一致；气味正常，无酸味、霉味及其他异味。

4. 速冻饺子、速冻汤圆：三证齐全，在保质期内，无破皮。

（二）油脂类采购标准

油脂类主要是菜籽油（非转基因）、大豆油（非转基因），该类材料主要为桶装，首先应保证材料包装标示良好，有生产厂家、生产日期、保质期，且商品在保质期内，质保期不低于 3 个月，按批次提供检验报告，并根据入货品种分类进行采购验收。

1. 大豆油：外包装完整，标记有 GB 2716 食用植物油卫生标准，GB7718 食品标签通用标准等，三证齐全，在质保期 3 个月以内，液体具有油脂正常颜色，澄清透明，无焦臭味、酸败及其他异味，清晰透明、不混浊、无沉淀、无悬浮物。

2. 菜籽油：外包装完整，标记有 GB 2716 食用植物油卫生标准，GB7718 食品标签通用标准等，三证齐全，在质保期 3 个月以内，液体具有油脂正常颜色，澄清透明，无焦臭味、酸败及其他异味，清晰透明、不混浊、无沉淀、无悬浮物。

（三）蔬菜类采购标准

蔬菜应有相应的农残检验报告，常用蔬菜质量标准如下：

1. 蔬菜质量标准：

1.1 合格的质量，蔬菜无病虫害，生理病害及污染，可通过视觉判断；

1.2 外观质量，指颜色、大小、形状、外表、整齐度等，可通过视觉和触觉进行判断；

1.3 口感质量，新鲜度、成熟度、多汁度、酸甜度、软硬度等，可通过视觉、味觉、触觉来进行判断；

1.4 洁净度，货物清洁程度。

2. 蔬菜（毛菜）采购标准：

2.1 根茎类，无虫咬、发芽、发霉现象（如土豆）；

2.2 叶菜类，无明显浸水，根、茎、叶新鲜，包叶菜外层清洁；

2.3 花果类，成熟度与工程度良好（如西蓝花、花菜长短）。

3. 蔬菜（净菜）采购标准，净菜应具有新鲜蔬菜原有的特性。成熟度适中，新鲜脆嫩，色泽良好，形态正常，个体均匀，外观清洁，无腐烂、无霉变、无异味，无影响食用的病虫害状态及机械伤。

（四）荤食类采购标准

荤食类主要包括鲜活产品、速冻产品，鲜活主要为猪肉、牛肉、鲜禽畜等，鲜活产品应在国家指定屠宰场屠宰、有检疫证且检疫时间为送货当天，并有国家检疫机关相应标记；速冻产品包括有冻虾、冻鸡等，除检疫票据，应有生产厂家，保质期，生产日期，按批次提供检验报告等。

食堂所使用的速冻产品大多为整件包装，速冻产品应保证包装标示良好，有生产厂家、生产日期、保质期、国家指定检验标示等，且商品在保质期内，质保期不低于2个月，采购中必须查验外包装相应标示，内包装是否破损，漏气等。

（五）副食采购标准

副食包括有较多单品，主要有调辅料、奶制品等，该大类物品有整件包装、散装等不同包装，针对不同属性的单品、包装进行了如下分类采购要求。

1. 奶制品：主要为瓶装酸牛奶、盒装酸牛奶、袋装酸牛奶，该产品应保证包装标示良好，有生产厂家、生产日期、保质期、国家指定检验标示等，且商品在保质期内。

2. 如盐，味精，鸡精、醋，酱油，老抽、生抽，芽菜，榨菜，红肠，豆腐乳等，主要为整件包装或瓶装，该产品应保证材料包装标示良好，有生产厂家、生产日期、保质期、国家指定检验标示等，且商品在保质期内，并有当前批次检验报告。采购中必须查验外包装有相应标示，内包装是否破损，漏气，是否有杂质、结块等。

3. 豆类、米类：如大豆，红豆，黄豆，黑米，八宝米等，应保证包装标示良好，有生产厂家、生产日期、保质期、国家指定检验标示等，有每批次检验报告，采购时外包装应有相应标示，且干净，透明，无杂质，无包装破损，无结块。

八、服务承诺

1. 配送服务企业应设有专门的服务电话。配送服务企业提供的食品食用后，出现身体不适时，配送服务企业接到通知后须立即做出响应，半小时内到达现场（特殊的安全问题需在 15 分钟内到达现场）进行处理，主动做好协调、救援、安抚、善后等工作。因产品质量等问题出现安全事故，配送服务企业应立即到现场处理，情节严重的，采购方有权终止合同，且履约保证金不退还，所造成的一切经济损失和法律责任由配送服务企业自行承担。

2. 配送服务企业应保证食品完好无损地到达使用者所在地，须无条件更换生产、配送、搬运过程中变质、不清洁、不卫生的产品。若发现不合格产品，采购方有权终止合同，且履约保证金不予退还，带来的一切责任和影响由配送服务企业全部负责。运输过程中出现的安全责任事故由配送服务企业自行承担。

3. 入围供应商应提供产品质量、安全责任保险。

4. 在供货期间，配送服务企业必须保障货源充足，如果出现断货现象，须做出书面说明，若非不可抗力因素，连续断货达 2 天及以上的，采购方有权终止合同，且履约保证金不予退还，造成的一切后果和损失都由配送服务企业负责。

九、其它要求

在当前食品安全严峻形势下，饮食服务中心特别注重食品质量和安全，为确保招出能保障食品质量和食品安全的有实力讲信誉的供货商家（公司），入围企业严禁转卖项目，所有货款只转与配送服务企业，不得委托转与任何个人或其他公司。一旦发现非配送服务企业送货，立即终止合同，并追究相应责任。

1. 供货企业具有符合要求的仓储、运输、配送能力、管理能力、经验、信誉等，能满足本采购项目的供货和服务。

2. 各配送服务企业报价前应充分考虑市场价格波动因素，提高自身抗风险能力。

3. 服务期限：三年

4. 付款方式：

（1）支付周期，采用按月支付。根据每月主副食品配送品类、数量和结算单价计算每月应付金额，入围企业开具发票，招标人按程序及时支付。

（2）定价办法，通过市场询价确定基准价、结算价：

2.1 询价办法：由招标人和入围企业共同组成 3 人以上询价小组，根据上月送货清单中所列主副食品，通过采购或询问的方式，获取市场价，并以此为基准价；若该市场没有相应副食品，基准价由招标人和入围企业共同协商确定。

2.2 询价内容：主食（米、面）、油、酱油、醋、预包装食品等可半年组织 1 次，其它蔬菜水果、水产肉类、菌豆类等生鲜食品按月组织。

2.3 询价地点：按照就近询价原则。

2.4 询价时间：每月 5 日前 9:00-11:00（北京时间）组织 1 次询价，询价结果为上月结算基准价，如遇节假日或工作冲突，可顺延日期组织。如遇价格波动较大等，可协商分段组织询价。

2.5 结算单价计算：结算价=基准价*（1-入围企业的投标下浮率），不得上浮。

5. 产品抽检：采购单位可对供货商配送产品进行抽检。若发现不合格产品可终止合同并保留进一步追究责任的权利。

第四章 评标程序及方法、评审标准、无效响应和采购终止

一、配送服务企业签到：

1. 招标人在招标文件规定的时间和地点组织招标，招标人、配送服务企业须派代表参加并签到以证明其出席。

2. 招标时，招标人可以邀请有关监督管理部门对招标进行现场监督，也可以请招标人的上级主管机关或招标人派代表对整个采购程序进行现场监督。

3. 招标前，招标人请各配送服务企业代表对响应文件的密封情况进行相互检查。

二、招标程序：

招标会主持人按照招标文件规定的招标时间宣布招标会开始，按照规定要求主持招标会议。将按以下程序进行：

1. 宣布招标会开始。招标时间到，主持人宣布招标会开始并致辞，当众宣布参加招标会的现场监督人员、主持人、会议记录等工作人员，根据“配送服务企业签到表”宣布参加招标的配送服务企业名单；

2. 宣布会场纪律和有关注意事项；

3. 监督人员当众宣布检查响应文件的密封情况；

4. 投标以抽签的形式确定投标顺序，由本项目投标小组分别与各配送服务企业进行投标。在正式投标前，对各配送服务企业的资格条件、响应文件的有效性、完整性和响应程度进行审查，各配送服务企业只有在完全符合投标要求的前提下，才能参与正式投标，审查的内容如下：

(1) 资格性检查。依据法律法规和竞争性投标文件的规定，对响应文件中的资格证明、保证金等进行审查，以确定配送服务企业是否具备投标资格。资格性检查资料表如下：

序号	检查因素	检查内容
1	供 应 商 基 本	配送服务企业法人营业执照（副本）或事业单位法人证书（副本）或个体工商户营业执照或有效的自然人身份证明、组织机构代码证复印件； 配送服务企业法定代表人身份证明和法定代表人授权代表委托书。
	资 格 条 度	（2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度 提供 2021 年度财务状况报告（表）或其基本开户银行出具的资信证明复印件，本年度新成立或成立不满一年的组织和自然人无法提供财务状况报告（表）

	件	的，可提供银行出具的资信证明复印件。
	(3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	配送服务企业提供书面声明或相关证明材料（见格式文件）
	(4) 有依法缴纳税收和社会保障金的良好记录	1. 税务登记证（副本）复印件 2. 缴纳社会保障金的证明材料复印件（缴纳社会保障金的证明材料指：社会保险登记证或缴纳社会保险的凭据（专用收据或社会保险缴纳清单）。依法免税或不需要缴纳社会保障资金的配送服务企业，应提供相应文件证明其依法免税或不需要缴纳社会保障资金。
	(5) 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录	1. 配送服务企业提供书面声明（见格式文件）； 2. 招标人将通过“信用中国”网站（ www.creditchina.gov.cn ）、“中国政府采购网”（ www.ccgp.gov.cn ）等渠道查询配送服务企业信用记录，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的配送服务企业将拒绝其参与政府采购活动。
	(6) 法律、行政法规规定的其他条件	
2	特定资格条件	按第一章“五、配送服务企业应具有资格条件（二）特定资格条件”的要求提交
3	保证金	按照招标文件的规定提交保证金

注：

①配送服务企业按“多证合一”登记制度办理营业执照的，组织机构代码证、税务登记证（副本）和社会保险登记证以配送服务企业所提供的营业执照（副本）复印件为准。

②根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十九条“参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录”中“重大违法记录”，是指配送服务企业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。行政处罚中“较大数额”的认定标准，由被执行人所在的省、自治区、直辖市人民政府制定，国务院有关部门规定了较大数额标准的，从其规定。

(2) 符合性检查。依据投标文件的规定，招标小组从响应文件的有效性、完整性和对投标文件的响应程度进行审查，以确定是否对投标文件的实质性要求作出响应。符合性检查资料表如下：

序号	评审因素		评审标准
1	有效性 审查	响应文件签署	响应文件上法定代表人或其授权代表人的签字齐全。
		法定代表人身份证明及授权委托书	法定代表人身份证明及授权委托书有效，符合投标文件规定的格式，签字或盖章齐全。
		响应方案	只能有一个响应方案。
2	完整性 审查	响应文件份数	响应文件正、副本数量（含电子文档）符合投标文件要求。
3	完整性 审查	响应文件书写	响应文件正、副本符合招标文件要求书写。
4	竞争性 投标文件的 响应程度 审查	响应文件内容	对投标文件第三章规定的投标内容作出响应。
		投标有效期	满足投标文件规定。

5. 招标小组在对响应文件的有效性、完整性和响应程度进行审查时，可以要求配送服务企业就响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容等作出必要的澄清、说明或者更正。配送服务企业的澄清、说明或者更正不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容。

6. 招标小组要求配送服务企业澄清、说明或者更正响应文件应当以书面形式作出。配送服务企业的澄清、说明或者更正应当由法定代表人或其授权代表签字或者加盖公章。由授权代表签字的，应当附法定代表人授权书。配送服务企业为自然人的，应当由本人签字并附身份证明。

7. 在投标过程中投标的任何一方不得向他人透露与投标有关的技术资料、价格或其他信息。

8. 在投标过程中，招标小组可以根据投标文件和投标情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款，但不得变动投标文件中的其他内容。实质性变动的内容，须经

招标人代表确认。对投标文件作出的实质性变动是投标文件的有效组成部分，招标小组应当及时以书面形式同时通知所有参加投标的配送服务企业。配送服务企业应当按照投标文件的变动情况和招标小组的要求重新提交响应文件或重新做出相关的书面承诺，并报出最佳服务。

9. 配送服务企业在投标时作出的所有书面承诺须由法定代表人或其授权代表签字。

三、评标办法：

1. 根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购实施条例》（国务院令 第 658 号）和《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部第 18 号令）的法律规章以及《政府采购非招标采购方式管理办法》（财政部第 74 令）结合采购项目特点制定本评审办法。

2. 按招标文件中规定的评标方法和标准，对资格审查和符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估。

评标委员会各成员独立对每个有效投标人（通过资格审查、符合性审查的投标人）的投标文件进行评价、打分，然后由评标委员会对各成员打分情况进行核查及复核，个别成员对同一投标人同一评分项的打分偏离较大的，应对投标人的投标文件进行再次核对，确属打分有误的，应及时进行修正。

复核后，评标委员会汇总每个投标人每项评分因素的得分。

3. 评标小组各成员独立分别对每一个标包实质性响应文件进行评价、打分，然后汇总每个配送服务企业每项评分因素的得分，并根据综合评分情况按照评审得分由高到低顺序推荐成交候选配送服务企业，并编写评审报告。若配送服务企业的评审得分相同的，按照抽签顺序排列推荐。

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进行评审，各标包得分最高的三家供应商为入围企业。

4. 根据评标标准，由评委进行综合打分，最终按照标包要求的定点入围企业数量确定供货商。

四、评标标准：

评分类别	评分因素	分值	评分标准	备注
价格部分(15)	投标下浮率	15	投标人投标下浮率最高的为评标基准报价下浮率，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：每类报价得分=每类投标报价下浮	按照开标(唱标)一览表的报价格式进行报价

			率/评标基准价下浮率。	
商务部分 (49%)	仓储实力	5	投标人拥有厂房、冻库、仓库、办公场所等综合面积在1000平方米以上的得5分，其余每减少100平方米，依次递减0.5分，最少0分。	提供房产证复印件或房屋租赁合同复印件为准
	车辆实力	5	投标人能够投入本项目的自有或租赁货车数量，配备4辆及以上的得5分，配备3-4辆的得3分，配备2-3辆的得1分，其余不得分。	提供自有或租赁车辆照片、行驶证、保险单照片复印件
	人员配置	5	投标人人员配置完备合理的得5分，配置不完善或缺少不得分。	提供社保证明、健康证、身份证等复印件，未提供或提供不全不得分。
	专业经验与业绩	20	投标人2020年1月1日以来具有政府机关或企事业单位等配送类似项目业绩，每具有1个得2分，最多得20分。	提供加盖投标人鲜章的合同复印件及银行转款凭证（原件备查）。
	食品安全	9	<p>1. 投标人使用食品追溯体系电子平台，所有配送食材来源可追溯，提供合格证书、检疫证明和蔬菜农残检测报告等，得3分。</p> <p>2. 投标单位至少1名职工具备食品检验员（工）资格证或具备相应培训证明或相关专业学历证明，得3分。</p> <p>3. 投标人至少具备食品检测设备1台，得3分。</p>	<p>1、自行开发追溯平台，提供软著证书复印件；购买或租用提供合作协议复印件。2、提供食品安全保险单及发票。3、食品检验员资格证或具备相应培训证明或相关专业学历证明及近期社保缴纳证明。4、提供食品检测设</p>

				备发票。
	企业荣誉	5	获得市级及以上政府及相关部门或行业协会颁发的荣誉称号，得 5 分。	提供荣誉证书相关联的证明材料复印件，原件备查。
技术部分 (36%)	服务方案	30	<p>1、食品安全保障方案</p> <p>投标人提供针对本项目的食品安全保障方案，内容包含①食材配送人员管理制度；②食材采购索证索票制度；③食材出入库管理制度；④食材库房安全卫生管理制度；⑤食材安全查验及记录制度；⑥食材安全运送制度；⑦食品安全加工能力；⑧食材原材料留样制度；⑨食品安全事故处理流程。以上①—⑨项内容齐全且符合采购项目要求的得 15 分，每缺少一项内容扣 2 分，每一项内容中每有一处内容存在缺陷的扣 1 分，每项最多扣 2 分。</p> <p>2、配送服务方案</p> <p>投标人提供针对本项目制定的配送服务方案，内容包含①拟派配送人员配置；②配送前食材的准备；③拟派配送车辆的准备；④配送路线规划及食材配保护措施；⑤零售及小额需求配送措施；⑥有明确的报废处理办法；⑦快速的退换货机制；⑧食材（食品）安全事故。以上①—⑧项内容齐全且符合采购项目要求的得 15 分，每缺少</p>	缺陷是指以下情形中的任意一项： ①仅有框架或标题；②内容与项目不匹配或与项目名称、实施地点、涉及的规范、技术服务标准要求不一致等。

			一项内容扣 2 分，每一项内容中每有一处内容存在缺陷的扣 1 分，每项最多扣 2 分。	
	食 安 全 责 任 保 险	6	投标人购买了食品安全责任保险（保险期限须覆盖项目履约时间）或承诺成交后为本项目购买食品安全责任保险：①保额为 500 万元至 1000 万元（含 1000 万）的得 3 分；②保额为 1000 万元以上的得 6 分；其余情况不得分。	若投标人已购买该保险的，则提供保单完整复印件，并提供书面承诺在本项目履约期间不断保，随时接受采购人的查验；若还未购买该保险的，则在响应文件中提供书面承诺在成交后签订本项目采购合同前，按照招标文件要求购买该保险且在本项目履约期间不断保，并随时接受采购人的查验。以上证明材料加盖投标人公章，不提供或不满足或未按要求提供不得分。
注：①评分的取值按四舍五入法，小数点后保留两位（另有规定的按规定执行）； ②所有评分项证明材料均需加盖投标人公章，否则该项分值不予认定。				

五、入围通知书：

1. 依法确定入围配送服务企业后，招标人以书面形式发出入围通知书。

2. 入围通知书发出后，招标人改变入围结果，或者入围配送服务企业放弃，应当承担相应的法律责任。

六、招标终止：

出现下列情形之一的，招标人应当终止本次评标采购活动，发布项目终止公告并说明原因，重新开展采购活动：

6.1 因情况变化，不再符合规定的评标采购方式适用情形的；

6.2 出现影响采购公正的违法、违规行为的；

6.3 符合专业条件的配送服务企业或者对评标文件作实质响应的配送服务企业不足三家的。

七、投标文件的废除

招标采购中，出现下列情形之一的，配送服务企业或其响应文件出现下列情况之一者，应为无效投标，予以废除：

1. 未按照招标文件规定要求密封的；

2. 配送服务企业不符合规定的基本资格条件或特殊资格条件的；

3. 配送服务企业的法定代表人或其授权代表未参加评标；

4. 配送服务企业未按照招标文件的要求缴纳评标保证金；

5. 配送服务企业所提交的响应文件不按规定签字、盖章；

6. 配送服务企业的承诺书不满足评标文件要求，实质性不满足招标文件的技术要求的；

7. 法定代表人为同一个人的两个及两个以上法人，母公司、全资子公司及其控股公司，在投标中同时参与评标；

8. 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同配送服务企业，参加同一合同项下的投标活动的；

9. 为投标项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的配送服务企业，再参加该投标项目的其他投标活动；

10. 配送服务企业响应文件内容有与国家现行法律法规相违背的内容，或附有招标人无法接受的条件，出现影响采购公正的违法、违规行为的，不符合法律、法规和招标文件中规定的其它实质性要求的。

八、配送服务企业需要注意的其它事项

1. 配送服务企业注意事项

1.1 配送服务企业须由法定代表人或其代理人参加招标，法定代表人委托代理人参加投标必须提供法定代表人授权委托书（原件）和代理人身份证（复印件）。随时接受评审委员会的询问并参与报价。

1.2 配送服务企业应遵守有关法律、法规，不得采取不正当的竞争手段，否则，其后果由配送服务企业自负。

1.3 在评审会直至宣布结果之前，配送服务企业不得向评审专家询问评审情况，不得进行旨在影响结果的活动，否则，其响应文件无效并追究法律责任。

1.4 配送服务企业的提交的资料一律不予退还。

1.5 投标人必须在投标文件中对以上条款和服务承诺明确列出，承诺内容必须达到本篇及招标文件其他条款的要求。

1.6 其他未尽事宜由供需双方在采购合同中详细约定。投标人须在投标文件中做出书面承诺，承诺在采购合同约定中不得无故提出招标人不能接受的无理条款（格式自拟），否则投标性评审不予通过，按废标处理。

1.7 如有弄虚作假，一经查实，取消其投标资格，并上报有关部门对其进行处罚，三年内不得参与重庆莘莘餐饮管理有限公司采购活动。

1.8 供应商入围后，入围企业与招标人须签订框架合同后才能为学校食堂供货。

1.9 入围企业在供货过程中应严格遵守相关法律、法规及廉洁要求，不得有任何违反相关法律、法规及廉洁规定的行为发生，一经查实，取消其入围配送服务企业资格。

1.10 本招标招标文件的未尽事项，按现行的有关法律、法规及规章执行。

2. 投标保证金

2.1 配送服务企业在招标前，必须以人民币提交招标文件规定数额的保证金，并作为其响应文件的一部分。

2.2 未按招标文件要求在规定时间内前交纳规定数额保证金的响应文件将被拒绝。

2.3 配送服务企业所交纳的保证金不计利息。

2.4 招标人应当自入围通知书发出之后 15 个工作日内退还所有非入围配送服务企业交纳的保证金。

3. 发生下列情形之一的，将不予退还配送服务企业交纳的投标保证金

3.1 配送服务企业在有效期内撤回其响应文件的；

3.2 配送服务企业在响应文件中提供虚假材料的；

3.3 未按招标文件要求交纳履约保证金的；

3.4 除因不可抗力情形以外，入围配送服务企业不与招标人签订采购合同的；

- 3.5 配送服务企业与招标人，其它配送服务企业恶意串通的；
- 3.6 签订合同后没有履行合同或擅自变更合同的；
- 3.7 有其它违反法律、法规、规章行为，经采购监管部门查实的。

4. 履约保证金

4.1 履约保证金，入围配送服务企业在收到入围通知书后 15 个工作日内按照招标文件的要求交纳履约保证金。凭履约保证金缴纳凭证原件，入围配送服务企业与招标人签订采购合同。

4.2 配送服务企业合同履行完成，并经招标人确认履约合格后，由招标人在 1 个月内以非现金形式退还入围配送服务企业履约保证金（无息）。

5. 响应文件的有效期为 90 天。

九、询问、质疑和投诉

询问、质疑、投诉的接收和处理按照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》、《政府采购配送服务企业投诉处理办法》、《财政部关于加强政府采购配送服务企业投诉受理审查工作的通知》以及《关于贯彻落实〈中华人民共和国政府采购法实施条例〉的若干规定》的规定办理。

第五章 确定入围企业及签订合同

一、确定入围企业

1. 本次采购项目采用由评审委员会推荐入围企业候选配送服务企业并直接确定入围企业配送服务企业的方式。

2. 入围企业配送服务企业有下列行为之一的，将取消其入围企业资格：

(1) 入围企业配送服务企业存在违法、违纪行为的；

(2) 入围企业配送服务企业因不可抗力、社会经济形势发生重大变化、破产、重组等原因确定无法履行政府采购合同的；

(3) 入围企业配送服务企业书面自愿放弃入围企业，且无其他非法目的；

(4) 其他不应确定入围企业配送服务企业的情形。

入围企业配送服务企业出现本条第 1、2 款情形之一的，招标人可确定入围企业配送服务企业后的入围企业候选人为入围企业配送服务企业，以此类推。无法确定配送服务企业的，应当重新组织采购。

入围企业候选配送服务企业出现本条第 3 款情形放弃入围企业的，应当说明理由，招标人应以书面材料报上级部门同意后，可以按入围企业候选人顺序将标授予下一个入围企业候选人，或重新组织采购活动。

3. 招标人按照评审小组出具的评审报告中的入围企业候选人顺序确认入围企业方后在重庆莘莘餐饮管理有限公司官网上发布入围企业结果公告，同时向入围企业发出入围通知书。

4. 如果入围企业没有按入围通知书要求的时间与招标人签订合同的（招标人原因除外），入围企业的入围资格将被取消，不予退还投标保证金。

二、签订合同

(一) 招标人应当自成交通知书发出之日起三十日内，按照招标文件和成交配送服务企业响应文件的约定，与成交配送服务企业签订书面合同。所签订的合同不得对招标文件和配送服务企业的响应文件作实质性修改。

(二) 招标文件、配送服务企业的响应文件、澄清文件及入围通知书等，均为签订合同的依据。

(三) 招标文件中所附《合同主要条款》是招标人与入围企业签合同的基本条款，入围企业必须在入围通知书所要求的时间按照招标文件中承诺的条件以及其他要求与招标人签订合同，在签订合同时若入围企业坚持提出附加条件和不合理要求，入围企业资格将被取消，该入围企业对由此产生的一切后果负责；招标人不得向入围企业提出任何不合理的要求，作为签订

合同的条件，不得与入围企业私下订立背离合同实质性内容的任何协议，所签订的合同不得对招标通知书和报价人响应文件作实质性修改。

（四）合同生效条款由供需双方约定，法律、行政法规规定应当办理批准、登记等手续后生效的合同，依照其规定。

（五）由于入围企业自身原因未及时签订合同的，招标人可以视为入围企业放弃入围企业。在此种情况下，招标人应以书面材料报同级上级部门同意后，可以按入围企业候选人顺序将标授予下一个入围企业候选人，或重新组织采购活动。

（六）合同签订后不允许将合同转与其他单位。

（七）招标人要求成交配送服务企业提供履约保证金的，应当在竞争性谈判文件中予以约定。成交配送服务企业履约完毕后，招标人应于十五日内无息退还其履约保证金。

三、履行合同

1. 入围企业与招标人签订合同后，合同双方应严格执行合同条款，履行合同规定的义务，保证合同的顺利完成。

2. 在合同履行过程中，如发生合同纠纷，合同双方应按照《合同法》的有关规定进行处理。

第六章 响应文件格式

附件 1：响应文件封面格式



正本或副本

响应文件

（资格性响应文件、技术服务性响应文件）

包 XX

项目名称：

配送服务企业名称：

年 月 日

目录

开标（唱标）一览表

项目名称：

标段：

投标报价（下浮率）	_____ %
服务期限	
服务地点	
投标保证金	金额：
	递交方式：
投标人（盖单位公章）： 法定代表人或其委托代理人（签字或盖章）： 日期： 年 月 日	

★注：投标人所报下浮率不得高于15%，否则投标文件将被否决（示例：若所投下浮率为16%，则否决投标）。

投标书

重庆莘莘餐饮管理有限公司：

依据贵方(_____)项目(包 xx)招标服务的投标邀请，我方代表(_____)经正式授权并代表投标人(_____)提交下述文件正本一份，副本一份。

- 1、投标函；
- 2、技术部分响应；
- 3、服务部分响应；
- 4、按招标文件投标人须知和技术规格要求提供的有关文件；
- 5、资格证明文件。

在此，我方宣布同意如下：

1、承认和愿意按照招标文件的各项规定和要求，提供本招标范围内的所有服务，并不断改善服务条件和提高服务水平；

2、投标人已详细阅读全部招标文件以及全部参考资料和有关附件。我们已经完全理解了招标文件中的各项内容和执行机构、投标人的各项权利义务的真實含义，并承诺，在发生争议时不会对招标文件存在误解、不明为由，对贵单位行使任何法律上的抗辩权；

3、已详细审查全部招标文件，包括(补遗书)(如果有的话)，对此无异议。

4、接受招标文件所列关于没收投标保证金的约定。

5、同意提供按照贵方可能要求的与其投标有关的一切数据或资料。

投标人：

地址：

传真：

电话：

电子函件：

投标人(授权)代表(签字)：

投标人名称(公章)：

日期：

开户银行：

帐号：

税号：

投标函（格式）

致：重庆莘莘餐饮管理有限公司（招标人）

我方已仔细研究了（项目名称、包 XX）招标文件的全部内容，我单位愿意按照招标文件中的一切要求，决定参加该目标包的投标，并提供本项目的技术服务。我方承诺按照第三章采购项目技术及商务要求中第五条原材料定价基本原则及方式的规定进行物资定价和价格调整，并且供货价格不得高于市场均价，入围企业后按合同约定完成重庆莘莘餐饮管理有限公司食堂原材料配送服务招标采购项目。

我方已充分理解了该投招标件的全部内容，为此，我方就以下内容做出承诺：

1. 我方按照招标文件的要求，提供全部投标文件；

2. 我方已详细审查了全部招标文件，包括修改文件（如有的话）以及全部参考资料和有关附件，我们完全理解和完全响应上述文件的内容，并同意放弃对上述文件的内容有不明及误解的追究权利；

3. 我方承诺我们的投标文件中全部资料是真实的准确的，若有违背，我方将承担由此造成的一切后果；

4. 我方的响应有效期为：自召开开标会之日起90个日历天；

5. 如果我方入围企业，我方将按投招标文件的规定履行合同责任和义务；

6. 如果我方入围企业，我方将接受学校相关部门的管理要求。

投标人：（盖单位公章）

法定代表人或其授权委托人：（签字或盖章）

法定代表人或委托代理人电话：

日期：

地址：

邮编：

单位电话：

传真：

技术部分

服务方案、食品质量安全保证措施方案、应急处理方案、廉政风险防控方案（格式自定）

商务部分

仓储实力、车辆实力、服务人员、专业经验与业绩、食品安全、企业荣誉（格式自定）

法定代表人授权书

项目名称：_____ (包 XX)

重庆莘莘餐饮管理有限公司：

兹授权同志为我公司参加贵单位组织的(_____)服务活动的投标代表人，全权代表我公司处理在该项目服务活动中的一切事宜。代理期限从 年 月 日起至 年 月 日止。

授权单位(签字)：

法定代表人(签字或盖章)：

签发日期：年月日

附：

代理人工作单位：

职务： 性别：

身份证号码：

联系电话：

--

资质证明文件

- 1、营业执照（非三证合一的提供税务登记证、组织机构代码证）复印件（加盖公章）。

投标人：（公章）

法定代表人或授权代表：（签字或盖章）

日期：年月日

最近三年内无重大违法记录声明

重庆莘莘餐饮管理有限公司：

我公司参加_____项目（包 XX ）投标，在此郑重声明：我公司在参加本项目招标活动前三年内无重大违法行为记录，符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第五款规定的配送服务企业资格条件。

我公司对此声明负全部法律责任。

特此声明。

投标人： （公章）

法定代表人或授权代表： （签字或盖章）

日期： 年月日

（“信用中国”查询记录截图）

财务状况报告，依法缴纳税收和社会保障资金
资产负债表

投标人：（公章）

法定代表人或授权代表：（签字或盖章）

日期：年月日

特殊资格条件证书复印件（原件备查）

资格声明函

响应《中华人民共和国政府采购法》第二十二条资格声明函

重庆莘莘餐饮管理有限公司：

关于贵单位年月日发布：_____的招标公告，本公司（企业）愿意参加投标，并声明：本公司（企业）具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条资格条件，并已清楚招标文件的要求及有关文件规定，并承诺在本次招标采购活动中，如有违法、违规、弄虚作假行为，所造成的损失、不良后果及法律责任，一律由我公司（企业）承担。

特此声明！

投标人： （公章）

法定代表人或授权代表： （签字或盖章）

日期： 年月日

无附加条件声明函

重庆莘莘餐饮管理有限公司：

关于贵单位年月日发布： （项目名称）的招标公告，本公司（企业）愿意参加投标，并声明：本公司（企业）具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条资格条件，并已清楚招标文件的要求及有关文件规定，并承诺在本次招标采购活动中，对招标人无任何附加条件。

特此声明！

投标人： （公章）

法定代表人或授权代表： （签字或盖章）

日期： 年月日

其它资料（格式自理）

投标人：（公章）

法定代表人或授权代表：（签字或盖章）

日期：年月日

第七章 合同主要条款

采购协议

甲方：重庆莘莘餐饮管理有限公司(以下简称甲方)

乙方：重庆小池塘餐饮有限公司(以下简称乙方)

甲乙双方本着平等互利的原则，经双方协商后就甲方物资采购供应事宜，达成如下协议：

一、合同期限

合同有效期限为：自_____。

二、物资供应相关要求

(一)甲方已通过邀标确定乙方为甲方_____等物资采购供应商。结算比例为_____,乙方具有在合同期内，按要求向甲方供应该类货物的资格。

(二)甲方根据实际需求每日确定乙方供应货物的具体数量、时间、规格品牌、等级、交货地点等，并通过电话或其他通信方式将采购信息传递给乙方，乙方据此供货，不得拒绝或延迟供货。需冷藏运输的货物在运输过程必须采用冷藏设备，确保食品安全。乙方必须保证甲方急用餐饮原材料的供应，急用材料 1 小时内配送到位，并有专人负责。

(三)乙方所供货物必须确保质量，安全、卫生、无毒、无害，若有国家强制认证要求的，必须提供相应认证证书等。

(四)乙方所供货物须接受甲方的监督、检查，不得出现假冒伪劣和质量不合格产品。甲方将对乙方供货期间所供物资进行抽查送检(检测部门为国家权威机构)费用由乙方承担，如甲方查出乙方所供物资部分或全部为不合格产品，甲方将对乙方采取没收履约保证和扣除当月供货款并解除合同的处罚，并承担一切法律和经济损失。

(五)乙方须按甲方要求提供供应物资的有效质量检验、检疫报告索证材料。

(六)乙方必须严格执行甲方的各项管理规章制度，若违反甲方的管理规章制度须接受处罚。

(七)乙方合同期间所供物资因原材料本身发生的食品安全责任事件和人身伤亡、财产损失、意外事件、行政处罚、侵犯消费者合法权益等经营风险由乙方自行承担法律和经济责任，甲方不承担任何法律和经济责任。

三、定价、结算方式：

(一)定价方式

甲方代表、乙方负责人、现场经理、档口代表每月 15 日(如遇周末,时间顺延)到单位周边大型农贸市场和当地大型批发市场对物资进行询价,每次询价后的价格作为基准价并作为下次询价前的结算依据(不高于零售价)。

(二) 结算要求

1. 市场价上涨或下跌按照每月每次询价后的基准价乘以乙方所报结算比例进行结算。乙方每 10 天报甲方现场经理审核,如涨跌超过 10%现场经理必须签字确认后执行此价格。

2. 实际采购过程中未注明的品种价格,甲方进行市场询价后与乙方进行协商确定结算价格,如双方无法达成一致,甲方有权终止合同,并依次递补中标单位或重新招标。

3. 乙方结算货款时,均需按照甲方要求提供国家税务部门认可的正规发票。

4. 货款结算:按月 15 号-20 号对帐,对帐三方确认签字,乙方开据发票,甲方收到学校营业款 15 日内结清货款。(货款汇入乙方指定的帐户)

5. 合同履行完毕无质量和售后服务问题甲方无息退还履约保证金,否则保证金不予退还。

四、安全文明要求

(一) 乙方供货人员和车辆应遵守甲方管理的相关管理规定。运送车在校内行驶时必须保证在校方规定的时速内,并注意避让人员。如果由于乙方供货人员和车辆,在校区内发生经济纠纷,在明确为乙方责任和乙方不愿及时解决纠纷或交通事故的情况下,甲方有权暂缓支付货款或从货

款扣除代为支付第三方,乙方相应承担一切所造成的后果及赔偿。

(二) 因乙方所供产品出现质量问题,造成甲方服务对象及有关人员食用后出现一切不良反应的,经权威机构查实后,乙方应承担全部法律、

经济责任,并赔偿甲方的损失。双方合同立即解除,没收履约保证金,甲方保留向乙方进一步追诉的权利。

(三) 乙方在供货期间,应搞好运输车辆、器具及附近地面的清洁卫生,不能污染经过区域。

(四) 甲方部分收货地点车辆不能直达,需要人力转运,乙方自行负责转运工具和转运费。转运过程中,乙方不得损坏甲方的设备设施,

如有损坏应赔偿;乙方应承担一切安全责任。

五、供货时间、地点、包装、运输、验收

(一) 乙方必须按照甲方所规定的时间,准时将货物送达甲方指定地点,运费、人工、税费等费用由乙方自行承担。

(二) 定型包装食品和食品添加剂等，必须按照行业规定具有完整的包装，且包装上标有 QS 标志或标有新的食品生产许可证编号，根据不同产品分别规定用中文标有品名、产地、厂家、生产日期、保质期批号或代号、规定、配方或者主要成份、食用或使用方法和保存方法等说明，出现包装破损现象予以调换。

(三) 货物按下列规定验收

1. 收货要求：送货人、库管或档口负责人、现场经理三方必须签字确认并加盖货物验收章。

2. 到货后由甲方指定人员进行验收，有国家相关行业标准的按行业规范验收。验收发现数量(重量)不足的，以实际货物数量(重量)验收登记入库。

3. 验收时发现质量不符合要求的，乙方应无条件退货，由此发生的一切费用及损失由乙方承担。

4. 货物虽在保质期(有效期内),但货物送到时, 剩余保质期限已不足 50%的, 甲方根据使用情况有权拒收。

六、履约保证金

为保证乙方认真履行本合同各项要求，乙方必须在签订合同时向甲方交纳合同履约保证金(人民币)_____元整。乙方在合同期内没有转包第三方或没有发生食品卫生安全、人员伤亡和财产损失事故等风险，合同到期时凭甲方收据由甲方退还乙方履约保证金整(不计利息), 否则履约保证金不予退还。

七、违约责任

(一) 乙方有下列行为之一，应承担违约责任

1. 除不可抗力因素外，乙方供货不及时对甲方正常经营情况造成影响的，乙方应以该批货物价款总额的 20%向甲方支付赔偿金；乙方供货不及时，严重影响甲方正常经营的，甲方有权解除合同、乙方缴纳的履约保证金不予以退还、乙方还应以该批货款总额壹倍向甲方支付赔偿金。

2. 乙方同一批次货物缺斤少两达到 1%及其以上的，甲方扣罚乙方该批货物短缺部分的壹倍货款。

3. 乙方同一批次货物所供质量不合格数量占该批次货物数量的 1%及其以上的，乙方应以该批次质量不合格货物价款的拾倍向甲方支付赔偿金；在合同有效期内，上述情况连续出现三次的，甲方有权解除合同，乙方缴纳的履约保证金不予以退还。

4. 乙方违约造成甲方损失，其损失赔偿金由甲方先在乙方当期货款

中扣除，货款不够从履约保证金扣除，同时乙方应在3个工作日内补齐履约保证金。不足扣除的，甲方有权向乙方索赔。

5. 合同履行期间，乙方发生三次没有响应甲方的定期报价，视为乙方自动放弃供货资格，合同自动解除，乙方缴纳的履约保证金不予以退还。

6. 乙方所送货物出现质量问题，多次不按时、按质、按量送货到食堂，甲方有权单方面终止合同，如因质量问题被学校及有关部门处罚，由此产生的一切费用由乙方全权负责。

(二) 甲方有下列行为之一，应承担违约责任

1. 甲方未及时报单或将采购物资报错，造成供货不及时，乙方不承担经济和法律上责任。

2. 乙方正常履行合同，甲方应按合同约定及时付款，如延迟付款，甲方应按同期银行活期存款利率向乙方支付利息。

八、其它

(一) 本合同在履约过程中发生争议，由双方当事人协商解决；协商不成的由甲方所在地人民法院裁决。

(二) 本合同一式叁份，甲方贰份，乙方壹份，经双方签字盖章后生效。

(三) 供货商食品安全主体第一责任人承诺书和廉政承诺书附后。

(四) 供应商：应提供有效的营业执照，食品经营许可证或食品生产许可证，开户许可证，法人身份证复印件，一般纳税人证明文件等(盖鲜章)。

乙 方 (盖 章) :

甲 方 (盖 章):

日期:

日期:

附件 1：《重庆莘莘餐饮管理有限公司原材料配送服务验收标准》

重庆莘莘餐饮管理有限公司原材料配送服务验收标准

本标准所指原材料主要为食堂所需食用原材料，包括类别：主食类，油脂类，荤食类，蔬菜类，副食类，饮料，低值易耗品，物资，机修材料。各类原材料的配送服务企业应按学校招投标要求提供公司资质、货物检验报告等相关资料，同时，饮就货物验收工作，对各大分类及品种作如下验收标准。

一、主食类

主食类主要是指粮食类（谷类）食物，有大米、面粉、饺子、汤圆等，该类材料主要为袋装，首先应保证材料有生产厂家、生产日期，且商品在保质期内，质保期不低于 3 个月，并根据入货品种分类进行验收。

1. 大米：呈透明、半透明或白色，有色泽，透明玉色状，符合应有品种的粒形，具有新鲜米特有的香味，无异味。验收中要求米粒白净成形，无虫，无杂质，无霉块，碎米较少，黏米含量低，手触摸米无潮湿感。
2. 面粉：淡黄色或乳白色，具有一定的清香味，手感细腻，粗细均匀，无潮湿感，干燥松散无结块，无异味，无杂质。
3. 水面、米线、米粉、干面：色泽正常，均匀一致；气味正常，无酸味、霉味及其他异味。
4. 速冻饺子、速冻汤圆：三证齐全，在保质期内，质保期不低于 10 天，无破皮。

二、油脂类

油脂类主要是菜籽油、色拉油、大豆油，该类材料主要为桶装，首先应保证材料包装标示良好，有生产厂家、生产日期，且商品在保质期内，质保期不低于 3 个月，并根据入货品种分类进行验收。

1. 大豆油：外包装完整，标记有 GB 2716 食用植物油卫生标准，GB7718 食品标签通用标准等，三证齐全，在质保期 3 个月以内，液体具有油脂正常颜色，澄清透明，无焦臭味、酸败及其他异味，清晰透明、不混浊、无沉淀、无悬浮物。
2. 菜籽油：外包装完整，标记有 GB 2716 食用植物油卫生标准，GB7718 食品标签通用标准等，三证齐全，在质保期 3 个月以内，液体具有油脂正常颜色，澄清透明，无焦臭味、酸败及其他异味，清晰透明、不混浊、无沉淀、无悬浮物。
3. 色拉油：外包装完整，标记有 GB 2716 食用植物油卫生标准，GB7718 食品标签通用标准等，三证齐全，在质保期 3 个月以内，液体具有油脂正常颜色，澄清透明，无焦臭味、酸

败及其他异味，清晰透明、不混浊、无沉淀、无悬浮物。

三、荤食类

荤食类主要包括鲜活产品、速冻产品，鲜活主要为猪肉、牛肉、鲜禽畜等，鲜活产品应有检疫证且检疫时间为送货当天，并有国家检疫机关相应标记；速冻包括有冻虾、冻鸡等，除检疫票据，应有生产厂家，保质期，生产日期等。根据入货品种分类进行验收要求如下。

1. 鲜活荤食，

- 1) 腿瘦肉、夹子瘦肉、里脊：新鲜，整块成形；
- 2) 带皮三线、去皮三线：新鲜，肥膘在 3CM 以内，无宝肋、干净无毛；
- 3) 带皮二刀、带皮槽头：新鲜，干净无毛，无杂质；
- 4) 猪肝：新鲜，去胆，无病变；
- 5) 去皮槽头：干净，无淋巴；
- 6) 仔排：新鲜，不带颈椎骨；
- 7) 前排：新鲜，带颈椎骨，不少于 3 根肋骨；
- 8) 心舌、肚子、腰子、猪心、鲜肥肠、牛腩：新鲜，干净，无水、血及其他异物；
- 9) 鸭蛋、鸡蛋、皮蛋、鹌鹑蛋：无裂痕，气室固定，无血斑血丝、肉斑、异物；
- 10) 鲜活鱼：眼球饱满凸出，角膜透明清亮，有弹性，鱼腹正常不膨胀，肛孔白色，凹陷；
- 11) 活虾：虾色青色、皮亮、身硬，不掉头，全尾；
- 12) 活蟹：蟹壳呈青灰色、蟹螯和触腿完整、腿的关节有弹性、蟹的两端壳尖无损伤的；
- 13) 鸡、鸭等禽畜类：从刀口辨别，如果刀口不平整、放血良好的是活鸡屠宰；刀口平整甚至无刀口、有残血、血呈暗红色，就可能是死后屠宰的鸡。

2. 冻货荤食

食堂所使用的速冻产品大多为整件包装，速冻产品应保证材料包装标示良好，有生产厂家、生产日期、国家指定检验标示等，且商品在保质期内，质保期不低于 2 个月（时效较短的产品质保期不低于 3-7 天）。验收中必须查验外包装相应标示，内包装是否破损，漏气等。

四、副食

副食包括有较多单品，主要有调辅料、奶制品等，该大类物品有整件包装、散装等不同包装，针对不同属性的单品、包装进行了如下分类验收鉴别要求。

1. 奶制品：主要为瓶装酸牛奶、盒装酸牛奶、袋装酸牛奶，该产品应保证包装标示良好，有生产厂家、生产日期、国家指定检验标示等，且商品在保质期内，质保期不低于不高于 3-7 天。验收中必须查验外包装相应标示，内包装是否破损，漏气等。

2. 如盐，味精，鸡精、醋，酱油，老抽、生抽，芽菜，榨菜，红肠，豆腐乳等，主要为

整件包装或瓶装，该类产品应保证材料包装标示良好，有生产厂家、生产日期、国家指定检验标示等，且商品在保质期内，质保期不低于2个月（时效较短的产品质保期不低于7天）。验收中必须查验外包装相应标示，内包装是否破损，漏气，是否有杂质、结块等。

3. 桂皮、茴香、花椒、胡椒、干海椒等散装产品，必须由指定商家送货，验收中必须查验干燥度、无结块，形正。

4. 豆类、米类：如大豆，红豆，黄豆，黑米，八宝米等，应保证包装标示良好，有生产厂家、生产日期、国家指定检验标示等，且商品在保质期内，质保期不低于1个月，验收查验外包装相应标示，且干净，透明，无杂质，无包装破损，无结块。

五、饮料

该大类主要为食堂售卖的可乐、橙汁等，以塑料瓶装、玻璃瓶装为主，应保证包装标示良好，有生产厂家、生产日期、国家指定检验标示等，且商品在保质期内，质保期不低于3个月，验收查验外包装相应标示，且干净，透明，无杂质，无包装破损。

六、低值易耗品、物资、机修材料

包括有筷子、碗、菜刀、一次性碗筷等就餐用品，网络线路、电路线路等机修材料。此三类需求材料若是就餐用品应保证无污染、无辐射，机修材料以维修规格需求采购。三类产品应对应食堂需求。

七、蔬菜类

1. 蔬菜质量标准：

- 1) 合格的质量，蔬菜无病虫害，生理病害及污染，可通过视觉判断；
- 2) 外观质量，指颜色、大小、形状、外表、整齐度等，可通过视觉和触觉进行判断；
- 3) 口感质量，新鲜度、成熟度、多汁度、酸甜度、软硬度等，可通过视觉、味觉、触觉来进行判断；
- 4) 洁净度，货物清洁程度。

2. 蔬菜（毛菜）验收标准：

- 1) 根茎类，无虫咬、发芽、发霉现象（如土豆）；
- 2) 叶菜类，无明显浸水，根、茎、叶新鲜，包叶菜外层清洁；3) 花果类，成熟度与工程度良好（如西蓝花、花菜长短）。

3. 蔬菜（净菜）验收标准，净菜应具有新鲜蔬菜原有的特性。成熟度适中，新鲜脆嫩，色泽良好，形态正常，个体均匀，外观清洁，无腐烂、无霉变、无异味，无影响食用的病虫害状态及机械伤。

4. 部分品种蔬菜（毛菜）验收标准

序号	品名	优质质量状态	劣质质量状态	备注
1	小白菜	梗白色、较嫩，叶子淡绿色，整颗菜水分充足，无根。	有黄叶、枯萎、虫蛀洞或小虫，腐烂，压伤。	
2	油菜	梗短粗、呈淡绿色或白色，叶子厚、肥大，无花蕾，无根。	有黄叶、枯萎、虫蛀洞或小虫，有花蕾、腐烂、压伤。	
3	韭菜	叶较宽、挺直，翠绿色，根部洁白，软嫩且有香味，根株均匀。	有泥土，黄叶或叶上有斑、枯萎，干尖，腐烂	
4	西芹	叶茎宽厚、颜色深绿，新鲜肥嫩，根部绿白色。	有黄叶、梗伤、水锈、腐烂、断裂、枯萎。	
5	菠菜	颜色碧绿、鲜嫩，叶子大，挺直，根桃红、无主茎且叶柄无红色，颗株适当。	有黄叶、枯叶、干尖，腐烂、虫眼、断裂。	
6	生菜	颜色鲜艳淡绿，叶子水分充足、脆嫩薄、颗株挺直。	叶子发黄、褐色、褐斑，干软，有烂根、脱叶。	
7	空心菜	叶薄小、翠绿，有光泽，颗株挺直，梗细嫩脆、淡绿色，无黄斑、茎部不太长。	叶子大、黄叶、烂叶或叶斑，有花蕾、虫洞、腐烂，颗株软，梗粗老。	
8	芥蓝	颜色墨绿、叶有白霜、挺直，梗皮有光泽、绿色、粗长，断面绿白色、湿润。	叶枯萎、有花蕾、压伤，断面黄色、锈色、腐烂或干涩。	
9	小葱	叶翠绿、饱满充气、均匀细长，鳞茎洁白、挺直，香味浓郁。	有黄叶、烂叶、干尖、叶斑，有毛根、泥土，枯萎，茎弯曲或浸水过多。	
10	香菜	翠嫩、挺直、根部无泥，香气重、水分充足。	有黄叶、腐烂、泥土、发焉。	
11	青椒	长形或萝卜状，颜色碧绿、有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等，有辣味。	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹，断裂、干软、凹陷，有泥土。	
12	尖椒	细长圆锥状，颜色黄绿或碧绿、有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉薄籽多，辣味重	腐烂干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂、干软、划痕。	
13	西红柿	颜色大红、粉红或黄色，光泽亮艳，个大圆整，饱满有弹性，至少八成熟，肉猴籽少、味甜中带酸。	腐烂、压伤，过软或过硬，表面有斑点或破裂，畸形果。	
14	大白菜	外叶淡绿色、奶黄色，帮白，内叶乳白色，叶新鲜光泽，颗完整、包心坚实紧密，根部断面洁白完整。	空心、烂心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋水浸、裂缝，老帮黄叶、外叶萎焉，包心松，有泥土。	
16	大葱	葱叶为管状、绿色、葱白长、紧实、挺直，无根。	花皮，枯萎、萎叶黄叶，有泥土，葱白中空、弯曲。	

17	茄子	色正（紫、绿、白）、形正（棒形、卵形、灯泡形），表面光滑有色泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。	表皮有皱，压伤、虫蛀、烂斑，籽肉分离，太软。
18	莴笋	笋形粗壮、条直、均匀，叶绿色，茎皮光泽、绿或淡绿色，断面碧绿，嫩叶少。	压伤、裂纹、水锈斑，空心、皮厚，黄叶、毛根、泥土多，有花蕾。
19	蒜苔	颜色深绿，梗细滑、有光泽、挺直，鲜嫩，指甲掐之易断。	颜色黄绿，梗粗、表面有皱纹、老、掐之不断，苔尖干黄。
20	花菜	花蕾颜色洁白或乳白、细密紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白。	花蕾发黄、有黑斑及污点、粗而松，表面发干，压伤、刀伤、虫害，主茎长。
21	西蓝花	花蕾颜色深绿、细密，球形完整、表面有白霜，花梗深绿绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白。	花蕾有烂斑、污点、粗而松，表面发干，压伤、刀伤、虫害，主茎长。
22	黄瓜	颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，顶花带刺，用手去搓会有刺痛感，有光泽，肉脆甜，瓢小子少。	颜色黄，皮皱，有大肚或瘦尖、弯曲，有压伤、腐烂、断裂，肉白或有空心。
23	冬瓜	皮青翠、有白霜，肉洁白，厚嫩、紧密，膛少，有一定硬度。	压伤、烂斑、较软，肉有空隙、水分少、发糠。
24	丝瓜	有棱和无棱两种，皮颜色翠绿、薄嫩，有白霜，条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、籽小。	颜色泛黄、皮粗糙，弯曲、伤疤、烂斑、黄斑，肉松软或空。
25	苦瓜	颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，一定硬度，瓢黄白，籽小，味苦。	腐烂、压伤、刀伤、磨损，有虫洞、斑点，颜色发黄、甚至发红，瓜身软。
26	南瓜	颜色金黄或橙红，瓜形周正，肉金黄、紧密、粉甜，表面硬实。	斑疤、破裂、虫洞、烂斑、软烂、畸形。
28	豇豆	颜色青绿、有光泽，豆荚细长、均匀、挺直、饱满，有花蒂，有弹性，折之易断。	虫洞、黄斑、烂斑、粗细不均，豆荚松软、有中空，折之不断、盘丝较韧。
29	毛豆	颜色淡绿、表面有黄色的绒毛、豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色、完整，有清香。	受潮、虫洞、软烂，颜色发黑发黄，豆粒小而瘪，有异味。
30	豌豆	颜色青绿单一、有光泽，豆料打、均匀完整，较嫩。	颜色杂、大小不均匀，碎粒、烂粒、霉粒、杂质。
31	四季豆	颜色翠绿、表面有细绒毛，豆荚细长均匀、水分充足、饱满，有韧性、能弯曲，指甲掐后有痕，容易断，无老筋。	有虫洞、斑点水锈腐烂萎焉，纤维明显、盘丝粗韧、豆荚粗壮。
32	土豆	颜色为淡黄色或奶白色，个大形正、大小整齐，表面光滑，体硬不软、饱满。	发芽、青斑、萎焉、腐烂、坑多，有毛根、泥土、糙皮。

33	洋葱	鳞片颜色粉白或紫白、鳞片肥厚、完整无损、抱合紧密，球茎干度适中，有一定的硬度。	腐烂、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、有泥土。
34	胡萝卜	颜色红色或橘黄色，表面光滑、条直匀称、粗壮、硬是不软。	表面皱缩，刀伤、形裂、体软、褐斑，肉质薄、发糠，泥土。
35	白萝卜	颜色为洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、分量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。	糠心、花心、灰心、断裂、压伤、虫洞，毛根、糙皮，泥土多，表面有黄斑或褐斑。
36	藕	表皮颜色白中微黄，藕节肥大、无叉，水分充足，肉洁白、脆嫩。	有外伤、断裂、褐斑、干萎。
37	西芹	叶翠绿、无主茎、分支少，根细，茎挺直、脆，芹香味浓，水分充足。	茎粗、叶黄，分支多。
38	山药	表皮呈淡黄、肉色，带有小须，切面肉质洁白，个大质坚。	粗细不均，有斑点、有硬伤，须毛较少，泥土较多，横切面肉质发黄。
39	娃娃菜	叶子嫩黄，菜帮薄，叶脉细，页面平整，微甜，味道无生性味。	叶子皱缩程度严重，呈扭曲状，页面不平整。
40	黄豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。	发黄、发黑、干燥，豆壳多，断芽、烂头、烂尾。
42	绿豆芽	略呈黄色，不太粗，水分适中，无异味。	颜色发白，豆粒发蓝，芽茎粗壮，水分较多，有化肥的味道。
43	红薯	颜色粉红或淡蓝色，依品种而定。个大形正、大小整齐，表皮无伤，体硬不软、饱满。	腐烂、破皮、坑眼多、畸形、发软等。
44	生姜	颜色淡黄、表皮完整，姜体硬脆、肥大，有辛香味。	烂斑、干硬、碰伤、毛根、泥土。
45	金针菇	菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色，菌身细短、挺直。	腐烂、潮湿、枯萎、菌盖脱落、柄粗长、颜色发黄。
46	杏鲍菇	表面有丝状光泽，平滑、干燥、细纤维状，成熟后呈波浪状或深裂，菌肉白色，具有杏仁味，无乳汁分泌。	形体不完整，无光泽，菌肉有黑斑点，用手捏发粘，无弹性。
47	平菇	形状整齐不缺边，颜色正常，质地肥厚，无杂味，菌伞的边缘向内卷曲。	伞形不完整，缺边，发粘，变味。