

招标文件

招标编号：HXSJ-CG-2025089/2

采购人：海口海关后勤管理中心

代理机构：海南华夏世纪项目管理有限公司

日期：2026年03月31日



海口海关海秀、江东职工食堂社会化服务购买项目（二次招标）  
4cc9bc16fb83bc3990da-2026-03-31 12:14:31.017-652fe019bea4

# 政府采购计算机辅助评标须知

## 一、电子投标文件的编制及报送要求

1、电子投标文件应当统一使用符合国家检测标准经所属交易平台认可的“电子标书制作工具”制作投标文件。电子投标文件的文本等其他内容编制后，需导入“电子标书制作工具”生成电子投标文件。

2、“电子标书制作工具”必须配备含有本单位电子标书工具加密锁才能使用，采购供应商不得将电子标书工具加密锁转借或使用他人的电子标书工具加密锁编制投标文件。

3、如本招标文件要求采购供应商同时提交电子投标文件和纸质投标文件，为确保电子文件与纸质文件一致，纸质投标文件应使用“电子标书制作工具”的打印功能进行打印。如电子文件和纸质文件存在不一致的地方，以电子投标文件为准。

4、为保证电子投标文件的合法性、安全性和完整性，电子文件转换完成后，应在规定部位加盖含有CA数字证书的电子印章，并使用CA数字证书进行加密，生成后缀名为GPT格式的加密投标文件用于正常的投标工作。

5、电子投标文件制作完成后，应将电子投标文件复制到光盘及U盘各一份，按照招标文件的相对应条款的规定进行密封及递交，如有电子招标投标系统，在投标截止时间之前将加密的电子投标文件上传至电子招标投标系统。光盘表面应粘贴标签，写明项目名称、采购人名称、采购供应商名称等信息。光盘及U盘只能有文件名一致、内容一致的电子投标文件，不得含有其他无关文件，否则其投标将被拒绝。开标时，以在电子招标投标系统上传的文件导入为准，如上传文件无法导入，则导入光盘上的文件，如光盘上的文件无法读取时，则导入U盘上的文件。若电子招标投标系统上传的文件、光盘和U盘文件全部无法读取，则该投标文件应被拒绝。

6、提交光盘及U盘介质中只能有内容一致的唯一电子标书文件，不能有其它任何文件，注意查杀电脑病毒。

7、开标必须携带加密投标文件的CA数字证书和光盘、U盘拷贝的投标书。

## 二、计算机辅助开、评标方法

1、采购代理（或采购人）应安排熟悉计算机辅助开标系统的工作人员登录开标系统进行的开标工作。

1.1 开标系统包含开标倒计时、同步投标人、开标准备、开标、唱标、开标报表、开标结束共七个功能环节。

1.2 登录系统后，进入到项目管理界面，选择本次需要开标的项目，点击【进入开标系统】按钮即可以进入到项目开标主流程页面。

1.3 在开标时间未到达之前，会显示开标倒计时剩余时间。到达开标时间后，开标准备、开标、唱标、开标报表、开标结束等功能方可进行操作。

1.4 在系统中可使用【同步投标人】功能，同步已报名的供应商信息。

1.5 【开标】阶段中会显示投标单位、文件状态、投标人解密信息，可使用【同步投标文件】功能批量获取采购单位在交易系统上传的加密电子投标文件。之后在开标电脑上，依次插入各供应商的CA数字证书进行投标文件解密。解密成功后，界面上会显示绿色的“已解密”。如批量获取不成功或解密失败可使用采购供应商的光盘或U盘重新导入电子版投标文件并重新解密。

1.6 解密阶段完成后，在【唱标】页面可显示唱标信息，可由采购代理（或采购人）唱读供应商名称、报价、交付期等内容。

1.7 【开标报表】页面记录开标过程产生的数据，并且可添加记录开标现场情况和开标现场人员情况，具体由采购代理（或采购人）进行操作记录。

1.8 开标活动完成后，点击【开标结束】按钮可进行评标活动。

## 2、评标委员会到齐后可进行评标工作

2.1 公开招标和邀请招标类型的项目须有采购人组织建立资格审查小组，进行资格审查工作，资格审查人员可登录系统进行资格审查。

2.2 评标专家需使用个人账户和密码登录计算机辅助评标系统进行评标，根据招标文件设定的评标流程依次完成符合性评审或打分评审，即可完成本次评标工作。如电子文件和纸质文件存在不一致的地方，以电子投标文件为准。

2.3 评标完成后，评标专家应使用CA数字证书在评标报表上加盖电子印章，最后会生成包含评标专家数字签名的电子评标报表，可供采购代理（采购人）打印书面评标报表。

# 目 录

第一章 招标公告.....	1
一、项目基本情况.....	1
二、申请人的资格要求: .....	1
三、获取招标文件.....	2
四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点.....	2
五、公告期限.....	3
六、其他补充事宜.....	3
七、对本次招标提出询问, 请按以下方式联系.....	3
第二章 投标人须知.....	5
第三章 采购需求.....	17
海口海关海秀、江东职工食堂社会化服务购买项目(二次招标) 第四章	40
评标办法及标准	
前附表.....	40
项目基本信息: .....	40
开标一览表信息: .....	40
评标参数信息: .....	40
初步评审标准: .....	41
资格性审查标准.....	41
符合性审查标准.....	42
详细评审标准: .....	42
商务技术部分.....	42

价格评审.....	45
正文部分.....	46
第五章 合同文本.....	48
海口海关海秀、江东职工食堂社会化服务购买项目（二次招标）__第六章 投标文件格式要求	61
第六章 投标文件格式要求.....	61
初步评审表各项页码索引表.....	62
综合评分表各项页码索引表.....	63
1、开标一览表格式.....	64
1.1分项报价明细表.....	65
2、投标函.....	66
3、法定代表人身份证明.....	68
4、法人授权委托书.....	69
5、联合投标协议书（不接受联合体适用）.....	70
6、投标保证金缴付凭证.....	71
7、投标人诚信承诺书.....	72
8、投标人类似项目业绩一览表.....	73
9、投标人基本情况.....	74
10、无重大违法记录声明函.....	75
11、项目管理机构表.....	76
11.1项目负责人简历表.....	77
11.2项目管理机构主要人员简历表.....	78
12、相关证明材料.....	79
13、小型、微型企业声明函.....	82
14、监狱企业证明文件.....	83
15、残疾人福利性单位声明函.....	84

海口海关海秀、江东职工食堂社会化服务购买项目（二次招标）  
4cc9bc168283bc3990da-16.1005.287-2026-03-31 12:14:31.017-652fe019be74

16、商务标偏离表.....	85
17、技术标偏离表.....	86
18、技术方案.....	87

海口海关海秀、江东职工食堂社会化服务采购项目（二次招标）—2026-03-31 12:14:31.017—652fe019bea4  
4cc9bc16fb83bc3990da—7.6.1005.287



1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目不专门面向中小企业。

3. 本项目的特定资格要求：3.1在中华人民共和国注册的，具有独立承担民事责任能力的法人（注：①投标人若为企业法人：提供有效的“统一社会信用代码营业执照”；②若为事业法人：提供有效的“统一社会信用代码法人登记证书”；③若为其他组织：提供“对应主管部门颁发的准许执业证明文件或营业执照”；以上均提供复印件加盖公章。）；3.2投标人具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度【提供承诺函，格式自拟，并加盖公章】；3.3投标人具有依法缴纳社会保障资金及纳税的良好记录【提供承诺函，格式自拟，并加盖公章】；3.4投标人参加政府采购活动前三年内（注册时间不足三年的，从注册时间起算），在经营活动中没有重大违法记录【提供承诺函，格式自拟，并加盖公章】；3.5具有履行合同所必需的设备和专业技术能力【提供承诺函，格式自拟，并加盖公章】；3.6投标人须具备有效的食品经营许可证，主体业态应为餐饮服务经营者【须提供证书复印件加盖公章】；3.7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，不得参加同一合同项下的政府采购活动【提供承诺函，格式自拟，并加盖公章】；3.8投标人必须为未被列入“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn))“政府采购严重违法失信行为记录名单”、“重大税收违法失信主体”和中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn))的“政府采购严重违法失信行为记录名单”以及中国执行信息公开网(<http://zxgk.court.gov.cn/shixin/>)“失信被执行人名单”【提供承诺函，格式自拟，并加盖公章】。

### 三、获取招标文件

时间：2026年03月31日17时00分至2026年04月08日17时00分（提供期限自本公告发布之日起不得少于5个工作日）（北京时间，法定节假日除外）。

地点：全国公共资源交易平台（海南省）（<http://ggzy.hainan.gov.cn/ggzy/>）

方式：线上获取

售价：0元

### 四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

2026年04月21日09时30分（北京时间）（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：海南省海口市美兰区大英山西二街政务二期大楼（原省政府政务服务中心大楼北侧）201

## 五、公告期限

自本公告发布之日起5个工作日。

## 六、其他补充事宜

1. 投标人须在全国公共资源交易平台（海南省）企业信息管理系统（<http://ggzy.hainan.gov.cn/ggzy/>），  
然后登陆招投标交易平台（<http://ggzy.hainan.gov.cn/ggzy/>）、查看电子版的招标文件及其他文件；2. 电子  
标（招标文件后缀名.GPZ）：必须使用最新版本的电子投标工具（[https://ggzy.hainan.gov.cn/ggzy/ggzy/qv](https://ggzy.hainan.gov.cn/ggzy/ggzy/qvsysc/index.jhtml)  
sysc/index.jhtml）下载投标工具）制作电子版的投标文件；3. 非电子标（招标文件后缀名不是GPZ）必须使用  
电子签章工具（在（<https://ggzy.hainan.gov.cn/ggzy/ggzy/qvsysc/index.jhtml>）下载签章工具）对PDF格  
式的电子投标文件进行盖章（使用WinRAR对PDF格式的投标文件加密压缩）；4. 投标截止时间前，必须在网上上传  
电子投标文件——（电子标：投标书为GPT格式；非电子标：投标文件需上传PDF加密压缩的rar格式）；5. 本项  
目采购信息指定发布媒体为《全国公共资源交易平台（海南省）》、《中国招标投标公共服务平台》、《海口  
海关门户网》、《中国政府采购网》，有关本项目招标文件的补遗、澄清及变更信息以上述网站公告与下载为  
准，采购代理机构不再另行通知，招标文件与更正公告的内容相互矛盾时，以最后发出的更正公告内容为准。6  
. 本项目最高限价：2354605.74元（食堂服务费：1254605.74元、食堂用餐部分：暂估为1100000.00元（投标人  
按此报价即可，后续以实际发生为准。）7. 内部监督部门：海口海关第五派驻纪检组、联系电话：0898-68516  
231。

## 七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系。

### 1. 采购人信息

名称：海口海关后勤管理中心

地址：海南省海口市滨海大道61号

联系方式：0898-68516854

### 2. 采购代理机构信息（如有）

名称：海南华夏世纪项目管理有限公司

地 址：海南省海口市龙华区滨涯路绿地领海广场12栋御峯写字楼8层806-808房

联系方式：0898-65220227

3. 项目联系方式

项目联系人：周化东

电 话：0898-65220227

海口海关海秀、江东职工食堂社会化服务采购项目（二次招标）—2026-03-31 12:14:31.017—652fe019bea4  
4cc9bc16fb83bc3990da—7.6.1005.287

## 第二章投标人须知

### 投标人须知前附表

序号	项目	内容
1	项目名称及项目编号	项目名称：海口海关海秀、江东职工食堂社会化服务购买项目（二次招标） 项目编号：HXSJ-CG-2025089/2
2	采购人	采购人：海口海关后勤管理中心 联系人：蒙先生 联系电话：0898-68516854
3	招标方式	公开招标
4	采购预算最高限价	预算金额：2354605.74元，其中：2354605.74元（食堂服务费：1254605.74元、食堂用餐部分：暂估为1100000.00元（投标人按此报价即可，后续以实际发生为准。）） 本项目最高限价：2354605.74元/年。食堂用餐部分按实际发生额结算，现只针对食堂服务费进行报价。 注：投标人的报价不得超出最高限价金额，否则视为无效投标。
5	合同履行期限	本次采购的服务合同一年一签。每年度合同期限届满前二个月，采购人应根据中标供应商年度内的考核结果、经营情况和采购人资金下达情况等，决定是否续签下一年度合同，无论采购人因何原因决定不续签下一年度合同，采购人都无需因此承担任何责任。每年度届满前一个月签订第二年年度合同，总共可续签2次，共3年。（本次采购预算金额为一年）。采购人有权根据中标供应商年度考核结果直接决定是否续约，无需与中标供应商另行协商。
6	服务地点	海口海关海秀办公区（海口市海秀西路9号）、海口海关江东办公区（海口市美兰区演丰镇美兰村委会南贸大道6号）
7	评标办法	综合评分法
8	投标文件有效期	自投标文件递交截止之日起90天内有效

9	招标代理服务费	招标代理服务费参照《国家发展改革委关于进一步放开建设项目专业服务价格的通知》（发改价格〔2015〕299号）规定，实行市场调节价。本次收费参照原《招标代理服务收费管理暂行办法》（计价格〔2002〕1980号）文件中“服务类”收费标准，以中标金额为基数计算，按7折计取，由中标人在领取中标通知书之前支付。
10	投标文件电子版的递交和密封要求	<p>(1) 投标人必须在投标截止时间前将投标文件电子版递交至开标地点。</p> <p><b>投标文件份数：电子版贰份（U 盘、光盘各壹份）（正本签字盖章后的扫描件，格式为 PDF）注：投标文件无需提供纸质版。</b></p> <p>开标时，以在电子招标投标系统上传的文件导入为准，如上传文件无法导入，则导入光盘上的文件，如光盘上的文件无法读取时，则导入 U 盘上的文件。若电子招标投标系统上传的文件、光盘和 U 盘文件全部无法读取，则该投标文件应被拒绝。</p> <p><b>(2) 投标文件密封要求：</b>投标人应将投标文件电子版文件密封在密封专用袋中，并在密封专用袋上标明“电子版”字样，封口处应加盖投标人公章。</p> <p>(3) 投标截止时间到达后，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，投标人须在现场完成投标文件解密，投标人未携带数字证书或其他非系统原因导致的未解密投标文件，将作无效投标处理。</p> <p><b>(4) 投标文件密封封套要求：</b></p> <p>致：海南华夏世纪项目管理有限公司  项目名称：海口海关海秀、江东职工食堂社会化服务购买项目（二次招标）  项目编号：HXSJ-CG-2025089/2  投标单位名称：  联系人姓名：  联系电话：  注明：“请勿在开标时间 2026 年 月 日时分之前启封”</p>
11	备选投标方案	不接受备选投标方案。
12	评标委员会的组成	评标委员会构成：5 人，由专家 4 人与采购人代表 1 人组成； 评标专家确定方式：从海南省综合评标专家库中随机抽取。
13	其他	本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为：餐饮业。
14	是否电子标	是

## 一、总则

### (一) 适用范围

本招标文件仅适用于本招标公告中所叙述的招标项目。

### (二) 定义

- 1、“采购人”系海口海关后勤管理中心
- 2、“采购代理机构”系指海南华夏世纪项目管理有限公司。
- 3、“投标人”系指向采购人提交投标文件的企业或自然人。
- 4、“中标人”系指经过招标确定的提供合同货物和服务的企业或自然人。
- 5、“货物”系指中标人按招标文件要求，须向用户提供的一切系统设备、机械、仪器、仪表、备品备件、工具、手册及其它技术资料 and 材料。
- 6、“服务”系指招标文件规定中标人须承担的制作、安装、调试、技术协助、校准、培训以及其它有关的义务。

### (三) 合格的投标人

- 1、投标人参加本次政府采购活动应当符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定并具备招标文件第一章“申请人的资格要求”规定的条件。
- 2、投标人其他合格条件详见本项目招标公告。
- 3、被列入失信被执行人、政府采购严重违法失信行为记录名单、重大税收违法失信主体，以及存在其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的情况的投标人不得参与投标。
- 4、单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。除单一来源采购项目外，为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。
- 5、招标文件中未明确规定允许进口产品参加的，均视为拒绝进口产品参加。  
(进口产品是指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品)。

6、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、或者存在财政部门认定的其他重大违法记录，以及在财政部门禁止参加政府采购活动期限以内的供应商不得参与投标。

#### **（四）投标费用**

投标人应承担所有参与投标的相关费用，不论投标过程中的作法和结果如何，采购人和采购代理机构在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

### **二、招标文件**

#### **（一）招标文件组成**

招标文件包括下列内容：

第一章招标公告

第二章投标人须知

第三章采购需求书

第四章评标办法及标准

第五章合同文本

第六章投标文件格式要求

#### **（二）招标文件的询问**

投标人对招标文件如有疑问，可询问，应按招标公告中载明的地址以书面形式通知到采购代理机构，否则视为认可招标文件的全部条款。采购代理机构将视情况采用适当的方式予以澄清或以书面形式予以答复，并在其认为必要时，将不标明查询来源的书面答复发给已购买招标文件的每一投标人。

#### **（三）招标文件的澄清或修改**

1、采购人和采购代理机构可以在招标文件要求的投标截止时间十五日前对已发出的招标文件进行必要澄清或者修改，并以书面形式通知所有招标文件收受人。招标文件澄清或者修改内容作为招标文件的组成部分，对所有的投标人均有约束作用。

2、采购人和采购代理机构可酌情推迟投标截止时间，并将此变更通知所有招标文件收受人。

### **三、投标文件的编制**

#### **（一）投标报价、语言及计量单位**

1、投标报价：

1.1、报价均须以人民币为计算单位。

1.2、报价应包括全部货物、服务的价格及相关税费、运输到指定地点的装运费用（如有）、安装调试（如有）、培训（如有）、售后服务等其它有关的所有费用。

1.3、投标人应按开标一览表的要求报价，不能提供有选择的报价。

2、投标文件的语言：

投标人提交的投标文件及投标人与采购代理机构就有关投标的所有来往函电均使用中文。投标人可以提交其它语言的资料，但有关段落必须翻译成中文，在有差异时以中文为准。

3、计量单位：

除在招标文件的技术规格中另有规定外，计量单位应使用我国法定计量单位（国际单位制和国家选定的其它计量单位）。

## （二）投标文件的组成

1、投标文件的组成：

1.1、投标文件应按“第六章投标文件格式要求”要求编制。

2、投标文件的编制

2.1、投标人应完整地填写招标文件中提供的《投标函》、《开标一览表》等招标文件中规定的所有内容。

2.2、投标人必须保证投标文件所提供的全部资料真实可靠，并接受采购人或采购代理机构对其中任何资料进一步审查的要求。

2.3、如果投标文件填报的内容不详，或没有提供招标文件中所要求的全部资料及数据，使评标委员会无法正常评审的，由此产生的结果由投标人承担。

2.4、投标文件所使用的印章必须为企业公章，且与投标单位名称完全一致，不能以其它业务章或附属机构印章代替。

## （三）投标有效期

1、投标有效期为自投标文件递交截止之日起 90 天内有效，有效期短于此规定的投标文件将被视为无效。

2、在特殊情况下，采购人在原定投标有效期内，可以根据需要以书面形式向投标人提出延长投标有效期的要求，对此要求投标人须以书面形式予以答复。

投标人可以拒绝采购人这种要求，而不被没收投标保证金。同意延长投标有效期的投标人既不能要求也不允许修改其投标文件。

#### **（四）投标文件的数量、签署及形式**

按招标文件的要求执行。

#### **（五）投标保证金**

本项目不要求递交投标保证金。

### **四、投标文件的提交**

#### **（一）投标文件提交时间**

- 1、递交投标文件的截止时间详见投标人须知前附表。
- 2、采购人可按规定修改补充通知的方式，酌情延长提交投标文件的截止时间。在此情况下，投标人的所有权利和义务以及投标人受制约的截止时间，均以延长后新的投标截止时间为准。

#### **（二）投标无效的情形**

投标人存在下列情况之一的，投标无效：

- （1）未按照招标文件的规定提交投标保证金的；
- （2）投标文件未按招标文件要求签署、盖章的；
- （3）不具备招标文件中规定的资格要求的；
- （4）投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；
- （5）法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

### **五、开标**

- 1、采购人按规定的的时间和地点公开开标，并邀请所有投标人参加。
- 2、参加开标的投标人代表应持身份证原件或法定代表人身份证明书或授权委托书签名报到以证明其出席。
- 3、开标时，由投标人代表检查所有投标单位递交的投标文件密封情况，经确认无误后，由采购代理机构人员当众拆封。
- 4、开标时，采购代理机构当众宣读投标人名称、补充和修改投标的通知、投标价格、折扣声明、投标保证金、招标文件允许提供的备选投标方案以及采购代理机构认为合适的投标文件其他主要内容。未宣读的投标价格、价格折扣和招标文件允许提供的备选投标方案等实质内容，评标时不予承认。
- 5、采购代理机构将做开标记录。

6、投标截止时间结束后参加投标的投标人不足三家的，除采购任务取消情形外，按照中华人民共和国财政部第 87 号令《政府采购货物和服务招标投标管理办法》第四十三条规定处理。

## 六、评标

### （一）评标委员会与评标

- 1、评标由采购人或采购代理机构依法组建的评标委员会负责
- 2、评标委员会成员名单在评标结果公告前属于保密内容。

### （二）评标委员会开展评审工作应当遵循的原则

1、客观原则。依据招标文件和投标文件及有效书面澄清材料作出客观评价，不得改变招标文件规定的评审方法、标准及中标条件，不得擅自增加、放宽或取消重要商务和技术条款（参数）。

2、公平原则。按照招标文件规定的评审程序、方法和标准，一视同仁对待所有投标人，不得对投标人实行差别待遇或歧视待遇。

3、合法原则。执行国家有关法律、法规和政策，维护国家和政府采购当事人的合法权益。

4、效益原则。在满足采购需求的前提下，应当坚持低价优先，体现物美价廉。

5、回避原则。评审委员会成员与投标人有利害关系的，应当主动申请回避。本项规定所称的有利害关系包括但不限于以下情况：

①评审专家三年内曾在投标人或生产厂商单位任职、兼职或者持有股份或担任顾问的；

②评审专家任职单位与采购代理机构为同一法人代表的；

③评审专家配偶或直系亲属在投标人或生产厂商单位任职、兼职或者持有股份或担任顾问的；

④评审专家、其配偶或直系亲属与投标人发生过法律纠纷的；

⑤有其他利益关系的。

### （三）评标方法

- 1、对所有投标人投标的评估，都采用相同的程序和标准。
- 2、采用最低评标价法的采购项目，提供相同品牌产品的不同投标人参加同一合同项下投标的，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标；

报价相同的,由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个参加评标的投标人,招标文件未规定的采取随机抽取方式确定,其他投标无效。

3、使用综合评分法的采购项目,提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的,按一家投标人计算,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按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格,招标文件未规定的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。

4、非单一产品采购项目,根据招标文件用户需求书中载明的核心产品的情况,多家投标人提供的核心产品品牌相同的,按2和3规定处理。

5、评标严格按照招标文件的要求和条件进行。

6、若提交的相关证明材料无法得到核实或未在规定的时间内提交,评标委员会可取消其中标候选人资格,并按顺序由排序第二的候选人递补,依此类推。

7、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。

8、采购代理机构将在公告发布媒介上发布中标结果。

#### **(四) 评标过程的保密性**

1、在评标过程中及评标结束后,评标委员会的研究情况和所有投标人的商业秘密都属于保密内容。

2、有关投标文件的审查、澄清、评估和比较以及有关授予合同的意向的一切情况都不得透露给任何投标人或与上述评标工作无关的人员。

3、投标人不得干扰评标委员会的评标活动,否则将取消其投标资格,其投标保证金将不予退还。

#### **(五) 定标原则**

评标委员会将严格按照招标文件的要求和条件进行评标,根据评标办法推荐出一至三人为中标候选人,并标明排列顺序。采购人将对开评标情况进行审核,审核无异议后,将排名第一的中标候选人确定为中标人,并上网公示,公示无异

议后向其授予合同。排名第一的中标候选人因不可抗力或者自身原因不能履行合同，或者本文件规定应当提交履约保证金而在规定期限内未能提交的，采购人有权把合同授予排名第二的中标候选人或重新组织招标。排名第二的中标候选人因前款规定的同样原因不能签订合同的，采购人有权把合同授予排名第三的中标候选人或重新组织招标。如此类推。中标人将在指定的网站上公示。

## 七、质疑和投诉

### (一) 接收质疑函的联系方式及处理和投诉

1、投标人如认为招标文件、招标过程或中标结果使自己的权益受到损害的，按照《政府采购质疑和投诉办法》（财政部 94 号令）的相关规定提出质疑和投诉。

2、投标人须在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。

3、供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：**【质疑函格式：详见海南省政府采购网质疑函范本（未按照政府采购供应商质疑函范本书写的质疑均不受理）】**。

(1) 供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；

(2) 质疑项目的名称、编号；

(3) 具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；

(4) 事实依据；

(5) 必要的法律依据；

(6) 提出质疑的日期。

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

4、采购人、采购代理机构不得拒收质疑供应商在法定质疑期内发出的质疑函，应当在收到质疑函后 7 个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑供应商和其他有关供应商。

5、质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意，或者采购人、采购代理机构未在规定时间内作出答复的，可以在答复期满后 15 个工作日内向《政府采购质疑和投诉办法》规定的本级财政部门提起投诉。

## 八、授予合同

### (一) 中标通知

1、评标结束后确定中标候选人，中标公告在法定媒体公告期限为1个工作日。

2、中标公告发出的同时，采购代理机构将以书面形式向中标人发出中标通知书，《中标通知书》一经发出，即发生法律效力。中标人应当自中标通知书发出之日起三十日内，按照招标文件和其投标文件的约定，与采购人签订书面合同。

3、采购代理机构无须对未中标人解释落标理由。

4、《中标通知书》是合同的组成部分。

## **(二) 签订合同**

1、中标人按《中标通知书》的要求与采购人签订合同。

2、招标文件、中标人的投标文件、澄清文件及其在评标中的书面承诺等均为签订合同的依据。

3、中标人应当按照合同约定履行义务，完成中标项目。中标人不得向他人转让中标项目，也不得将中标项目拆分后转包给他人。

## **九、其他**

### **(一) 腐败和欺诈行为**

本招标形成的合同项下的买方和卖方（中标人）在合同生效和实施过程中应遵守最高的道德标准。为此目的，定义下述条件：

1、“腐败行为”是指通过提供、给予、接受、索取任何有价值的东西来影响采购人员在采购过程中或合同实施过程中的行为；

2、“欺诈行为”是指为了影响采购过程或合同实施过程而谎报事实，损害买方和公共利益，包括投标人之间串通投标（递交投标文件之前和之后），人为地使投标丧失竞争性，剥夺了买方从竞争中所获得的利益。

如果被推荐的中标人被认为在本招标合同的竞争中有腐败和欺诈行为，则其投标将被拒绝。

### **(二) 废标**

在招标采购中，出现下列情形之一的，应予废标：

- 1、符合资格条件的投标人或者对招标文件作实质响应的投标人不足三家的；
- 2、出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- 3、因重大变故，采购任务取消的。

### **(三) 政策优惠条件及要求**

根据财政部、工业和信息化部关于《政府采购促进中小企业发展管理办法》、财政部文件《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》及财政部司法部《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》等有关规定的要求，以及政府关于强制采购节能产品、信息安全产品和优先采购环境标志产品的实施意见，政府采购项目的政策优惠条件及要求如下。

1、关于小微企业（投标人）、残疾人福利性单位和监狱企业产品参与投标根据财政部、工业和信息化部关于《政府采购促进中小企业发展管理办法》、财政部文件《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》及财政部司法部《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书》（财库【2014】68号）的要求，对于非专门面对小微企业、残疾人福利性单位及监狱企业的项目，对小型和微型企业、残疾人福利性单位和监狱企业产品的价格给予10%的扣除；投标人为联合体投标，联合体中有小型或微型企业且联合协议中约定小型、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，产品的价格给予4%的扣除。（对于同时属于小型和微型企业、残疾人福利性单位和监狱企业的，不重复享受政策），用扣除后的价格参与评审。享受政策优惠的小型、微型供应商须提供合法有效的“小型、微型企业声明函”或“残疾人福利性单位声明函”。详见第六章投标文件格式要求。监狱企业参加政府采购活动时，应当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或提供《监狱企业声明函》。

## 2、关于强制采购节能产品和优先采购环境标志产品的要求

2.1、节能产品是指列入财政部、国家发展和改革委员会制定的《节能产品政府采购品目清单》（中国政府采购网（<http://www.ccgp.gov.cn/>）等网站发布），且经过认定的节能产品；环境标志产品是指列入财政部、国家环保总局制定的《环境标志产品政府采购清单》（中国政府采购网（<http://www.ccgp.gov.cn/>）等网站发布），且经过认证的环境标志产品。对于节能产品、信息安全产品和环境标志产品的投标单价给予1%的扣除（同时属于节能产品、信息安全产品和环境标志产品的，投标单价只能给予1%的扣除），用扣除后的价格参与评审。

2.2、提供的产品属于政府强制采购节能产品的，投标人应当选择最新版《节能产品政府采购品目清单》中的产品投标，并提供有效的节能产品认证证书复印件。

2.3、提供的产品属于优先采购环境标志产品的，投标人应当选择最新版《环境标志产品政府采购品目清单》中的产品投标，并提供有效的环境标志产品认证证书复印件。

#### （四）其它

1、本项目不召开答疑会。

2、中标人须在领取《中标通知书》前向招标代理机构交纳招标代理服务费。

3、招标代理服务费交纳标准：

3.1、根据招标代理协议中的约定，向中标人收取招标代理服务费。具体详见投标人须知前附表。

3.2、招标代理服务费的交纳方式：银行转账。

海口海关海秀、江东职工食堂社会化服务采购项目（二次招标）—2026-03-31 12:14:31.011-652fe49bea4  
4cc9bc16fb83bc3990da—7.6.1005.287

## 第三章 采购需求书

为更好地提升海口海关海秀、江东职工食堂的餐饮服务质量，满足干部职工的用餐需求，现向社会公开招标具有合法经营资质、信誉可靠、口碑良好、经验丰富的餐饮服务企业以全委托方式为海口海关海秀、江东职工食堂提供供餐服务。

### 一、项目概况

#### (一) 设施、设备情况。

1. 海秀职工食堂位于海口海关海秀办公区（海口市海秀西路9号）东侧三楼，面积约395平方米，可同时容纳156人就餐。职工食堂由操作间、面点间、加工间、副食仓库、凉拌间、冰箱等配套设备设施，能满足正常的食品加工服务。

2. 江东职工食堂位于海口海关江东办公区（美兰区演丰镇美兰村委会南贸大道6号）综合楼一楼，面积约525平方米，可同时容纳130人就餐。职工食堂由操作间、面点间、加工间、副食仓库、凉拌间、冰箱等配套设备设施，能满足正常的食品加工服务。

#### (二) 服务事项范围及用餐人数估算。

1. 大厅提供工作日早、中餐（遇加班等情况根据采购人通知制作晚餐），其中早、中餐用餐人数分别为海秀职工食堂平均约100人次/天，江东职工食堂平均约100人次/天；

2. 投标人应根据采购人要求，免费开展高温日午后饮品供应服务、下午“菜篮子”熟食半熟食有偿供应服务、每周创新菜系列菜品出品及其它“惠民生”餐饮服务；

3. 根据采购人需求提供包厢客餐。

#### (三) 餐费标准（人均）。

1. 大厅早、中、晚三餐均按实际用餐人次结算，其中早餐标准为7元/人/次，中餐、晚餐：18元/人/次。

2. 包厢客餐以采购人规定餐费标准为准；

### 二、项目预算

(一) 服务费部分控制价：1254605.74元，包含人员薪资、加班费、社保、公积金、工会经费、年终奖、体检费、工作服、管理费及税金等投标人提供本次服务全部费用；

(二) 餐费部分：年度估算1100000.00元，具体按实际发生额结算；

(三) 其他：以采购人规定的餐费要求及标准，按实际发生额结算。

### 三、项目合同履行期限

本次采购的服务合同一年一签。每年度合同期限届满前二个月，采购人应根据中标供应商年

度内的考核结果、经营情况和采购人资金下达情况等，决定是否续签下一年度合同，无论采购人因何原因决定不续签下一年度合同，采购人都无需因此承担任何责任。每年度届满前一个月签订第二年度合同，总共可续签2次，共3年。（本次采购预算金额为一年）。采购人有权根据中标供应商年度考核结果直接决定是否续约，无需与中标供应商另行协商。

#### 四、服务要求

（一）大厅供餐方式。

自助餐式。

（二）大厅每餐供餐品种。

加工制作的餐食以海南风味为主，南北风味相结合为辅，不定期增加其它地域菜品或特色餐食。传统节日提供特色餐食（例如端午粽子 / 中秋月饼）。具体如下：

早餐

主食类至少5种（包括但不限于包子、馒头、花卷、油条、煎饼等）。蛋品类至少1种（包括但不限于水煮蛋、茶叶蛋、煎蛋等）。面食类至少1种（包括但不限于面条、馄饨、水饺、地方特色粉类）。流食类至少2种（包括但不限于白粥、豆浆、牛奶、咖啡、杂粮粥等）。佐菜类至少2种（包括但不限于时令蔬菜、咸菜、凉拌菜等）。

中餐

主食类同时供应米饭、面条及其他类主食（例如炒饭、包子、馒头、花卷、煎饼等）。全荤类菜品至少2种，每周应有新鲜海鱼；全素类菜品至少2种（时令蔬菜为主）；半荤半素类菜品至少2种。汤品至少1种（例汤、骨汤、羹类）。辅餐小菜至少2种。饮品至少1种（包括但不限于绿豆汤、姜汤等，按季节调整）。时令水果至少1种。

（三）大厅供餐时间（如有变更以实际用餐时间为准）：

早餐：07:30-08:30；

中餐：11:30-13:00；

晚餐：17:30-19:00（以采购人通知为准）。

（四）客餐服务要求。

根据采购人需求提供服务，服务时间以采购人通知为准，服务内容包含菜品设计、制作、包厢布置及服务。菜品应能够展现海南地方特色、符合不同地域客人的口味需求。

（五）投标人应根据职工需求，提供多元化的餐饮选项，例如减脂餐、轻食等。

（六）“菜篮子”售卖及其它“惠民生”餐饮服务为有偿外带服务，投标人按

照采购人需求提供熟食有偿外带服务。所有外带食品须按成本价销售，定价需提前向采购人报备成本构成并获同意，并遵守本合同食品安全标准。

(七) 为保健中心健康体检业务提供餐食协助。具体费用另行约定。

## 五、货物质量及食材要求

(一) 总体质量标准。

1. 投标人所供应食品必须符合国家饮食卫生标准，食品的质量与包装应符合国家相关法律法规的规定。

畜禽肉类食品须有动物检疫合格证明。冻品须商品合格证齐全。

面粉（含面粉配料）质量标准须达到国家现行相应标准，包装袋上有“SC”认证。

食用油须符合国家食用油现行质量标准，不得使用转基因油。

未在上述列明的其他商品须符合国家食品安全卫生相关质量标准。

2. 投标人所供应食品的运输过程应科学合理，运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，对厢体运输工具做到每日清洗消毒，车厢内无不良气味、异味，确保运输过程安全卫生。

3. 投标人所供应食品必须保证食品新鲜，不得出现腐烂、变质，以次充好等情况；食品的质量与包装应符合行业主管部门发布的规定、标准、规范；

4. 严禁提供化学药物超标的蔬菜和水果，蔬菜水果类应保持较好的色泽及新鲜度，无黄叶、泥沙；冻品为优质品，干货类为正品，有生产厂家，生产日期，并在保质期范围内，并保持较好的外观；水产品新鲜、鲜肉类保证来源于正规肉联厂。

5. 食品溯源要求。所有食品的来源必须清晰。

6. 使用的食品不得超过食品生产日期至保质期限日的 1/3，（例如：食品保质期限为 10 天以内的，送达时间不能超过 3 天；食品保质期为 6 个月以内的，送达时间不能超过 2 个月，其他同理以此类推）。乙方须在包装上有标注质保期的食材入库时留存生产日期、保质期的书面记录，甲方有权随时抽查相关记录及食材。

(二) 分类质量标准。

食堂日常所需要采购的食品种类包括但不限于：蔬菜、水果、粮油、调料、新鲜水产、鲜肉、蛋奶、酒水饮料、干货、冻货等。

1. 面条米线质量标准

鲜面条、干面条、米线、饵丝：要求原材料不含非食品用化学物质、不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，符合国家食品行业的标准。

## 2. 畜禽肉质量标准

须为屠宰厂 24 小时内屠宰的鲜肉。肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、脂肪洁白；纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛；按压无水迹，肉质有弹性，放手后指压的凹陷立即恢复，不粘手；外表微干或微湿润，脂肪团聚于表面为白色或乳白色，整体色泽光润；切面红色、微微湿润但不粘手；无淤血，无注水，无寄生虫。

## 3. 水产品质量标准

桂鱼、鲈鱼、草鱼等，体表光滑无病灶，有鳞鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，呈白色或淡黄色，眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红，保持活体状态固有色，无异味，肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨、无腐烂。净膛鱼：鳞片，内脏，鱼鳃去除干净，无残留物，眼球外突饱满透明，无异味。

## 4. 禽蛋质量标准

新鲜、大小均匀、无破损、色泽光滑。

## 5. 冻品质量标准

冻品外包装需密封、完整，无破损。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。供应商应符合国家绿色批发市场标准，具备满足交易需要的冷冻贮藏设施。

## 6. 蔬菜质量标准

当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜；蔬菜类无黄叶、枯死叶，无虫，无杂质，无农药残留，应具备农药残留检测条件。

## 7. 水果质量标准

当季各类水果，无虫、无杂质。果面干净，无明显泥土，无破损。

## 8. 豆腐及豆制品质量标准

豆腐、豆腐干等：须保证食品干净，不含非食品用化学物质。

## 9. 调料质量标准

外包装无污物、无泄漏、无胀袋或鼓盖、无变质发霉现象。色泽正常，具有该品种固有的香味，无异味，油酱均匀，无结块，封口平整，无破包、夹包、漏包，无污染。

## 10. 大米质量标准

执行国家现行标准，颗粒饱满，米中无杂质，无发霉、生虫等变质现象。大米包装袋上印有大米品名、等级、数量、出厂名、厂家地址及其电话。

## 11. 面粉（含面粉配料）质量标准

通用面粉、高筋面粉、低筋面粉均要达到质量等级一级，达到国家现行标准；色泽正常，

干爽无异味。包装袋上有注册商标，有检验合格证、生产日期和保质期。

#### 12. 食用油质量标准

食用油需达到质量等级一级；大豆油符合国家现行标准，有合格检疫报告，外观的色泽、透明度、气味滋味等无异常；定型包装，不得使用转基因油。

13. 未在上述列明食品的具体质量标准经采购人、供应商共同确认后执行。

#### (三) 退换货要求

1. 采购或运输过程中如有特殊情况，投标人应 15 分钟之内通知采购人，并在就近网点及时采购，或由内部调配，或经采购人同意调整采购品种，不得影响采购人食堂正常营业。

2. 一经发现供应以下食品，应根据采购人要求更换，投标人承担由此造成的一切经济责任 and 法律责任。

3. 腐败变质、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，对人体健康有害的；

4. 含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染，对人体健康有害的；

5. 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

6. 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

7. 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

8. 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

9. 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

10. 超过保质期限的；

11. 使用有色、有毒塑料制品、包装食材的；

12. 其他不符合《食品安全法》、《产品质量法》和《动物检疫管理办法》等相关规定的。

#### (四) 采购脱贫地区农副产品

投标人须按照采购人委托使用采购人帐号通过“脱贫地区农副产品网络销售平台”采购脱贫地区农副产品，具体数额以采购人通知为准，货物及食材质量需按照上述要求“五、货物质量及食材要求”执行。

#### (五) 食材采购质量验收标准

### 各类食材验收质量标准表

#### 1. 粮食类

编号	名称	质量验收标准	安全标准
1	面粉	1、色泽微黄或白色，均匀一致，不发暗；细粉末状，具有正常的面粉气味；松散不成团。 2、色泽洁白，干燥松散，无结块，挂面及面粉无生虫现象。 3、包装完好无损。包装表面无任何污物和污渍。包装的商标、厂址、重量等齐全。 4、用手触摸要干爽，无任何结块现象。	包装袋标注清晰的品名、生产日期等信息，符合国家现行食品安全相关标准。
2	大米	颗粒完整饱满，无杂质、无碎粒、无砂土，无霉变，无米虫，干燥。	包装袋标注清晰的品名、生产日期等信息，符合国家现行食品安全相关标准。
3	杂粮通用质量要求	1、具有各种杂粮固有的色泽，颗粒饱满，完整，无虫害及霉变，无可见外来杂质。 2、具有各种杂粮特有的气味和滋味，无酸败及其他异味，口感好。	
4	花生	色泽光鲜，颗粒饱满，手感硬实，表面有光泽，无病虫害，无机械损伤，无发黑，变质，腐烂现象，无虫眼。品尝有花生米固有的滋味，无刺激性滋味及哈喇味。	
5	绿豆	种皮为绿色，色泽光鲜，颗粒饱满，无发黑，变质，腐烂现象，无虫眼	
6	黄豆	种皮为黄色或淡黄色，脐为黄褐、淡褐或深褐黄。组织形态为圆形，脐小，色泽光鲜，颗粒饱满。有大豆特有的气味，无异味，无发黑，变质，腐烂现象，无虫眼	
7	红豆	色泽光鲜，颗粒饱满，无发黑，变质，腐烂现象，无虫眼	
8	玉米	通体金黄，色泽鲜艳，有光泽，玉米粒饱满，无虫害，无腐坏现象，无黑点，无烂心	
9	薏米	色泽光鲜，颗粒饱满，无发黑，变质，腐烂现象，无虫眼	

## 2. 食用油

编号	名称	质量验收标准	安全标准

1	食用油	<p>油品清亮、无杂质、无沉淀物，无云雾状悬浮物，油品颜色应具各自油脂的质量标准。</p> <p>(1). 纸盒包装油脂： ①包装完好无损。 ②打开包装无不正常气味。 ③外包装无受任何污染。</p> <p>(2). 铁桶包装油脂： ①铁桶不能有太大的碰伤、凹陷。 ②密封性好，无任何打开过的痕迹。</p> <p>(3). 塑料包装油脂： ①完成密封。 ②无任何沉淀物。</p>	<p>包装袋标注清晰的品名、生产日期等信息，符合国家现行食品安全相关标准。</p>
---	-----	--	---

### 3. 畜禽类

编号	名称	质量验收标准	安全标准
1	鲜猪肉	<p>猪边体表无明显伤痕，无片状猪毛。</p> <p>色泽：具有其固有的正常颜色，肌肉红色均匀，有光泽、脂肪洁白。</p> <p>外表：无泥污、无血污、放血状况良好，肉边整齐、无破碎肉、无粘液渗出或很干的表皮，无点状、碎状等小颗粒灰白色寄生虫。</p> <p>气味：具有其固有的正常气味（猪肉微腥、牛肉微膻、羊肉重膻）、无臭味、腊味等异味。</p> <p>弹性：指压后凹陷、能恢复原状。</p>	每批次提供动物检疫合格证明
2	鲜牛、羊、兔肉通用质量要求	<p>肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白（羊、兔）或淡黄色（牛）。外表微干或有风干膜，触摸不粘手。弹性好，指压后凹陷立即恢复。具有鲜牛，羊，兔肉正常气味，无泥污，血污，肉边整齐，无碎肉，碎骨。</p>	每批次提供动物检疫合格证明
3	鲜牛肉	<p><b>牛肉：</b>颜色呈正常鲜红状，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象，水含量不超过20%，挤压无水溢出。</p>	每批次提供动物检疫合格证明
4	牛霖（牛后腿肉）	<p>颜色呈正常鲜红状，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象，水含量不超过20%，挤压无水溢出。</p>	每批次提供动物检疫合格证明
5	牛柳（牛里脊肉）	<p>圆形长条，形如黄瓜，肉质非常细嫩，颜色呈正常鲜红状，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性无发酸发臭气味，无腐坏变色现象，水含量不超过20%，挤压无水溢出。</p>	每批次提供动物检疫合格证明
6	牛腩	<p>牛腹部及靠近牛肋处的松软肌肉，带有筋、肉、油花的肉块。水含量不超过20%，挤压无水溢出。</p>	每批次提供动物检疫合格证明
7	猪脏器及副产品	<p>心肝、腰子类：品质新鲜、外形完整、无异味、无病变、无凝血块、无血污、泥污、颜色正常。</p> <p>肚：品质新鲜、外形完整、无溃疡面及其他病变现象。</p>	每批次提供动物检疫合格证明

		<p>大肠、肥肠类：品质新鲜、无破损、无病变组织。</p> <p>舌：品质新鲜、外形完整、无病变、无异物、无血污、泥污。</p> <p>耳：品质新鲜、外形完整、无溃烂、病斑、无破损。</p> <p>蹄爪类：品质新鲜，无松香残留。</p> <p>蹄筋类：品质新鲜、无色透明、表面光亮、无油脂、无精肉、无充血现象、顺直、干燥。</p> <p>猪心：淡红色，脂肪乳白色稍红色，结实，有弹性，外形完整，心房内无瘀血，无凝血块，无病变，气味正常。</p> <p>猪肝：红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实微密，肝叶完整，无脂肪，胆囊、粗输、胆管、无寄生虫、炎症水泡、薄膜，无胆汁污染，微有鱼腥味。</p> <p>猪口条：品质新鲜，外形完整，无根附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪、无病伤，无异物。</p> <p>猪尾：品质新鲜。</p>	明
8	冻畜肉	<p>色泽：颜色比冷却肉鲜明，在表面切开处为浅玫瑰色至灰色，用手或热刀触之，立显示鲜红色。脂肪猪、羊为白色，牛为淡黄色。肌腱为白色，石灰色。</p> <p>外表：无杂质，无肌肉风干现象，无白、黄、绿斑、紫斑、污血、过多冰衣无白霜。</p> <p>气味：化冻时，有肉的正常味，略潮，没有熟肉味。</p> <p>包装：按标准部位分割外包装无破损有生产日期。</p>	每批次提供动物检疫合格证明
9	鲜鸡（鸭、鹅）类	<p>眼球：无干缩凹陷或晶体状浑浊现象。</p> <p>外表：具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽（万其在脖、翅等处无较长细毛）、无破损、无残缺、新切面不发粘。</p> <p>气味：具有其固有气味、无异味。</p> <p>弹性：指压后凹陷、能恢复。</p>	每批次提供动物检疫合格证明
10	鲜鸡类各部件	<p>鸡爪：品质新鲜、呈白色或灰白色、无黄皮趾壳、无血污、血水、无残缺、脚趾根上无黑斑、允许有少量红斑。</p> <p>鸡翅：品质新鲜、无残羽、无黄衣、无伤斑及溃烂、无血水血污、允许有少数斑、允许剪修但最大范围不超转弯关节处。</p> <p>鸡腿：无残羽、无血水、血污、品质新鲜、无残骨无伤斑及溃烂、炎症、允许有少数红斑、外形美观。</p> <p>鸡胸肉：品质新鲜、无残羽、无血水、血污、无残骨、无伤斑、溃烂、炎症，允许有少数红斑。</p> <p>鸡肝：品质新鲜、外形完整、去胆、无寄生虫、炎症、水泡，无胆汁污染无血渍。</p> <p>鸡胗：品质新鲜、外形完整无内容物、鸡内金、腺胃、肠管及脂肪，无出血、瘀血、病变。</p> <p>鸡心：品质新鲜、褐红色，脂肪稍红，组织结实，有弹性，心房内无瘀血、病变，气味正常。</p> <p>鸡脖：品质新鲜、去劲部皮、无羽毛、无血污。</p> <p>鸡头：品质新鲜、外形完整、无伤斑、无溃烂、无血污。</p> <p>蹄筋：品质新鲜，无色透明，表面光亮，无油脂，无精肉，无充血现象顺直、干燥。</p>	每批次提供动物检疫合格证明

1 1	禽肉 (冻)	<p>色泽：外观滋润，呈乳白或微黄色。</p> <p>外表：基本无血脉、风干现象，无白、黄绿、紫斑、无冰衣，解冻后与鲜禽特征相同。</p> <p>气味：无腐臭气味</p> <p>包装：分割部件应符合标准，外包装完好、商标规格、产品说明清晰完整。</p>	每批次提供动物检疫合格证明
1 2	蛋类	<p>1、颜色正常、外形协调、大小均匀。</p> <p>2、干净、无残留土、泥、粪污物。</p> <p>3、打破后蛋黄凸起完整,并带有韧性,蛋白澄清透明,稀稠分明。</p> <p>4、外形完整,蛋壳无破损。</p>	

#### 4. 水产类

编号	名称	质量验收标准	安全标准
1	鱼 (鲜)	<p>眼球：眼睛澄清、明亮、饱满，眼球黑白界限分明。</p> <p>外表：体表粘液清洁、透明；鱼鳞发光，紧贴鱼体，轮层明显、完整而无脱落。</p> <p>气味：具有鲜鱼特有的鲜腥味，无腐臭味。</p> <p>弹性：肌肉坚实而有弹性，用手指压凹陷处能立即复原。</p>	
2	鱼 (冻)	<p>眼球：眼球饱满，清亮且黑白分明黑白分明，洁净无污物。</p> <p>外表：鱼体冰冻结实，色泽发亮，鱼鳞完整、肌体无残缺。鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的粘液层。腹部坚实、无胀气、裂现象。</p> <p>气味：具有海水鱼或淡水鱼固有气味。</p> <p>弹性：解冻后，肉质坚实，有弹性，骨肉不分离。</p> <p>肛门：肛孔白色凹陷，完整无裂，外口紧缩，无黄红浑浊颜色。</p> <p>单冻产品：冰衣透明光亮，应将鱼体完全包裹，基本保持鱼体原有形态，不变形，个体间应易于分离，无明显干耗和软化现象。</p> <p>块冻产品：冻块产品、坚实、表面平整不破碎冰被均匀盖没鱼体，需要并排的鱼体排列整齐允许个别冻鱼块表面有不大的凹面。</p>	
3	虾 (鲜)	<p>头体紧密相连，外壳与虾肉紧贴，用手按虾体时感到硬而有弹性，体两侧和腹面为白色，背面为青色(雄虾深黄色)，无异味；虾身清洁无污物。</p>	

4	虾(冻)	色泽: 肉质呈淡表色或乳白色, 有适当光泽。 外表: 冰衣表面完整、组织紧密有弹性, 首尾部稍有残缺, 清洁无杂质, 无异味。 包装: 正确, 厂名、厂址、净含量、生产日期、保持期齐全。	
5	蟹	1、大闸蟹——青皮、白肚、黄毛、金螯及蟹脚刚劲有力, 膘壮肉厚, 膏多, 堆在地上, 能迅速四面爬开。 2、海蟹——体肥、甲壳色泽正常, 腹部洁白, 雌蟹有膏时, 头胸甲棘尖, 反面透黄色, 螯及蟹脚有力。	
6	海蜇	呈白色或黄色, 自然色泽, 有光泽, 肉质厚实均匀, 有韧性, 口感松脆, 无红业, 无泥沙等杂质, 无异味。	

## 5. 果蔬类

编号	名称	质量验收标准	安全标准
1	蔬菜基本要求	1、新鲜度: (1)、水量: 充足, 但无过分萎蔫、皱皮 (2)、色泽: 正常, 无变色、光泽、色亮鲜艳 (3)、硬度: 叶菜挺立, 瓜菜饱满, 结实, 无空心, 根菜略硬 2、机械伤: 相同新鲜条件下, 无外力造成伤害, 如: 挤伤, 压伤, 碰伤, 切口, 裂伤等 3、病虫害: 无虫害, 虫嗑、无残虫卵 4、形状: 枝叶丰满, 大小适中, 曲线谐调 5、成熟度: 适中, 无熟过, 腐烂 6、污染: 无污染, 残留农药, 运输造成的污染 7、包装: (如有) 包装匡应完整, 干净	农残 每批检测
2	叶菜类通用	挺实, 气味正, 颜色好, 无过多黄叶, 腐烂叶与多泥根, 水分充足, 无萎蔫, 不成熟现象	
3	瓜菜类	个大, 成熟, 新鲜, 外皮无斑点, 有新鲜绿秧, 无软化, 变质现象	
4	根菜类	挺实, 无软化, 腐烂, 带泥过多, 色泽正常, 形状正常, 无生芽现象	
5	大白菜	<b>合格品:</b> 外叶淡绿色、奶黄色、帮白内叶乳白色, 叶新鲜光泽, 棵株大, 完整, 包心坚实紧密, 根部断面洁白完整。 <b>劣质品:</b> 空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫, 包心松, 有泥土。	
6	娃娃菜	<b>合格品:</b> 叶子嫩黄, 菜帮薄, 叶脉细, 页面平整, 微甜, 味道无生性味。 <b>劣质品:</b> 叶子皱缩程度严重, 呈扭曲状, 叶面不平整。	
7	包菜	<b>合格品:</b> 外叶淡绿色、, 内叶淡黄色, 叶肥厚脆嫩, 棵株大, 完整, 包心坚实紧密, 根部断面洁白完整。 <b>劣质品:</b> 包心松散有黄叶、虫蛀, 萎蔫、雨淋水浸。	
8	紫包菜	<b>合格品:</b> 通体紫色, 表面无损伤, 无腐烂现象, 无虫害。 <b>劣质品:</b> 包心松散有虫蛀, 萎蔫、雨淋水浸。	
9	油菜	<b>合格品:</b> 梗短粗, 呈淡绿色或白色, 叶子厚肥大, 主茎无花蕾. 水份充足, 无根。	

		<b>劣质品:</b> 有黄叶, 枯萎, 小虫, 腐烂, 压伤。	
10	菠菜	<b>合格品:</b> 颜色碧绿, 平嫩, 叶子大、挺直, 根桃红, 无主茎且无柄无红色, 棵株适当。 <b>劣质品:</b> 有泥土, 带穗, 抽茎和黄叶, 枯叶, 干尖, 腐烂和虫眼。	
11	香菜	<b>合格品:</b> 翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水份充足。 <b>劣质品:</b> 黄叶、腐烂、泥土、发蔫。	
12	苋菜	<b>合格品:</b> 有红绿两种, 叶子为绿色或红色, 叶大薄软, 有光泽, 茎短、光滑嫩脆, 棵株挺直, 水份充足。 <b>劣质品:</b> 有黄叶, 叶背有白点有虫, 枯萎有籽, 茎粗老。	
13	韭黄	<b>合格品:</b> 叶肥挺, 稍弯曲, 色泽淡黄, 香味浓郁, 长 20 厘米以内。 <b>劣质品:</b> 有泥土, 黄叶, 干软, 有断裂, 腐烂。	
14	蒜苗	<b>合格品:</b> 叶翠绿、薄嫩、挺直, 蒜茎洁白, 水份充足, 外表无水。 <b>劣质品:</b> 有黄叶、干尖、烂梢, 有根、泥土。	
15	芥菜	<b>合格品:</b> 叶大而薄、深绿色、柄嫩绿脆, 无主茎, 叶株挺直, 水份充足。 <b>劣质品:</b> 黄叶、黄叶边、有虫、干软。	
16	小白菜	<b>合格品:</b> 梗白色, 较嫩较短, 叶子淡绿色, 整棵菜水份充足, 无根。 <b>劣质品:</b> 有黄叶, 枯萎, 虫蛀洞或小虫, 腐烂, 压伤。	
17	菜心	<b>合格品:</b> 颜色碧绿、梗脆嫩, 掐之易断, 有花蕾或无花蕾, 棵株挺直, 水分充足。 <b>劣质品:</b> 有叶斑、虫洞、枯萎, 梗粗老, 或开花过多。	
18	油麦菜	<b>合格品:</b> 叶淡绿、肥厚, 嫩脆, 无主茎, 叶株挺直、水份充足, 根部的切面嫩绿色, 稍有苦涩味。 <b>劣质品:</b> 黄叶、烂叶、有叶斑, 有主茎, 干软。	
19	莴笋尖	<b>合格品:</b> 颜色鲜艳淡绿, 叶子水分充足、脆嫩薄、可竖起、棵株挺直。 <b>劣质品:</b> 叶子发黄、有褐色边或褐斑, 干软, 有烂根、脱叶。	
20	空心菜	<b>合格品:</b> 叶薄小翠绿, 有光泽, 棵株挺直, 梗细嫩脆、淡绿色易折断, 棵株约 15 厘米。 <b>劣质品:</b> 叶子大、黄叶、烂叶和锈斑, 有花蕾、虫洞、腐烂, 棵株软, 梗粗老, 节上有白色支头。	
21	奶白菜	菜叶翠绿, 无黄叶, 无腐坏变质现象, 无虫害。	
22	生菜	<b>合格品:</b> 颜色鲜艳, 淡绿, 叶子水份充足, 脆嫩薄、可竖起, 棵株挺直。 <b>劣质品:</b> 叶子发黄, 有褐色边或褐斑, 干软, 卷曲, 脱叶。	
23	葱	株高 30~40 厘米, 须根白色, 假茎部有白色小鳞片。叶片筒状, 中空。整体无腐坏现象, 无虫害	
24	木耳菜	叶液为透明粘液, 气味略带木屑味, 无腐坏现象, 无虫害。	
25	西红柿	<b>合格品:</b> 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, 肉厚籽少, 味甜中带酸。 <b>劣质品:</b> 腐烂、压伤、过软或过硬, 表皮有斑点或畸形果。	
26	茄子	<b>合格品:</b> 色正(青、紫、白)形正(棒形、卵形、灯泡形), 表面光滑有光泽, 有弹性不软, 皮薄肉嫩籽少, 个体均匀。 <b>劣质品:</b> 表皮有皱, 压伤、虫蛀、烂斑、籽肉分离, 太软。	
27	冬瓜	<b>合格品:</b> 皮青翠, 有白霜, 肉洁白、厚嫩、紧密, 膛小, 有一定硬度。 <b>劣质品:</b> 压伤、烂斑、较软, 肉有空隙, 水份少, 发糠。	

28	黄瓜	<b>合格品:</b> 颜色青绿,瓜身细短、条直均匀,瓜把小,顶花带刺,有白霜或光泽,肉脆甜、瓢小籽少。 <b>劣质品:</b> 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。
29	丝瓜	<b>合格品:</b> 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、子小。 <b>劣质品:</b> 颜色泛黄、皮粗糙,弯曲、不均,伤疤、烂斑、黄斑,较软有弹性,肉松软或空。
30	苦瓜	<b>合格品:</b> 颜色淡绿色有光泽,凸处明显,条直均匀,有一定硬度,瓢黄白,子小、味苦。 <b>劣质品:</b> 腐烂、压伤、刀伤、磨损,有虫洞,斑点,颜色发黄、甚至发红,瓜身软。
31	茭瓜	<b>合格品:</b> 颜色黄绿色、表皮光滑有花纹和棱边,皮薄肉嫩,瓢小子少,有一定硬度,尾蒂有毛刺。 <b>劣质品:</b> 表皮粗糙、烂斑、划伤、软烂。
32	南瓜	<b>合格品:</b> 颜色金黄色或橙黄色,瓜形周正,肉金黄紧密、粉甜,表面硬实。 <b>劣质品:</b> 斑疤、破裂、虫洞、料斑、软烂、畸形。
33	木瓜	表皮无损伤,无腐坏现象,无虫害,长度约 23cm 左右,直径约 10cm 左右。
34	青椒	<b>合格品:</b> 长形或萝卜形,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。 <b>劣质品:</b> 腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂,干软、凹陷,有泥土。
35	西椒	<b>合格品:</b> 柿形或灯笼形,较大,颜色碧绿、有光泽、表面光滑饱满有一定硬度各弹性,肉厚少籽,味道香甜。 <b>劣质品:</b> 腐烂、表面无光泽、有皱纹、断裂,干软、压伤划痕。
36	青尖椒	<b>合格品:</b> 细长圆锥形、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。 <b>劣质品:</b> 腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂,干软、划痕。
37	红尖椒	<b>合格品:</b> 颜色红艳、有光泽、表面光滑,饱满有一定硬度和弹性。 <b>劣质品:</b> 腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂,干软、划痕,颜色部分红。
38	红泡椒	无腐坏现象、无虫害,按压无软感,表面无损伤。
39	毛豆	<b>合格品:</b> 颜色青绿、表面有黄色绒毛,豆荚饱满,剥开后豆粒呈淡绿色、完整、有清香。 <b>劣质品:</b> 受潮、虫洞、软烂、颜色发黄发黑,豆粒瘪而小有异味。
40	青豆	<b>合格品:</b> 颜色青绿单一、有光泽,豆粒大,均匀完整,较嫩。 <b>劣质品:</b> 颜色杂,大小不均匀,碎粒、烂粒、霉粒、杂质。
41	芸豆	<b>合格品:</b> 颜色翠绿色、表面有细绒毛,豆荚细长均匀,水分充足。饱满有韧性、能弯曲,指甲掐之后有痕,断之容易。 <b>劣质品:</b> 有虫洞,斑点水锈腐烂萎蔫,纤维明显,筋丝粗韧,豆荚粗壮,难弯曲。
42	荷兰豆	<b>合格品:</b> 颜色嫩绿有光泽,豆荚挺直,折之易断,筋丝不明显,豆粒小而无。 <b>劣质品:</b> 枯萎、颜色黄绿色,筋丝明显,折之不断。

43	豇豆	<b>合格品:</b> 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。 <b>劣质品:</b> 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。
44	西芹	<b>合格品:</b> 叶茎宽厚, 颜色深绿, 新鲜肥嫩, 爽口无渣。 <b>劣质品:</b> 有黄叶、梗伤, 水秀, 腐烂, 断裂, 枯萎。
45	水芹	<b>合格品:</b> 叶嫩绿或黄绿, 茎、根部呈白色, 茎细软, 中间空、水份充足, 有清香味, 长约 30 厘米。 <b>劣质品:</b> 有泥土、烂叶、黄叶、根茎变黄、有锈斑、黄斑、断裂、腐烂、杂草。
46	香芹	<b>合格品:</b> 叶翠绿, 无主茎分枝少, 根细, 茎挺直, 脆, 芹菜香味, 水份充足, 长约 30 厘米。 <b>劣质品:</b> 有泥土, 黄叶, 烂叶、干叶、根粗、分枝多、茎老帮、弯曲、空心, 有锈斑、黄斑、断裂、腐烂。
47	芥兰	<b>合格品:</b> 颜色墨绿, 叶短少, 有白霜, 挺直, 梗皮有光泽、绿色、粗长、断面绿白色、湿润。 <b>劣质品:</b> 叶枯萎有花蕾、压伤, 断面黄色、锈色、腐烂或干涩。
48	去皮莴笋	无豆荚头, 尾部无须, 无腐坏起水现象, 无异味, 不干瘪, 捏压水分充足。
49	绿豆芽	<b>合格品:</b> 豆芽挺直, 芽身短而粗, 根须少, 芽色洁白晶莹。 <b>劣质品:</b> 发黄、发黑、干燥、豆壳多, 断芽、烂头、烂尾。
50	黄豆芽	<b>合格品:</b> 前端带黄色豆荚, 尾部优须, 无腐坏起水现象, 无异味, 不干瘪, 捏压水分充足。 <b>劣质品:</b> 发黄、发黑、干燥、豆壳多, 断芽、烂头、烂尾。
51	洋葱	<b>合格品:</b> 鳞片颜色粉白或紫白, 鳞片肥厚, 完整无损, 抱合紧密, 球茎干度适中, 有一定硬度。 <b>劣质品:</b> 腐烂、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、有泥土。
52	土豆	<b>合格品:</b> 颜色为淡黄色或奶白色, 个大形正、大小整齐, 表皮光滑, 体硬不软, 饱满。 <b>劣质品:</b> 发芽、青斑、萎蔫、腐烂、坑眼多、有毛根、泥土、糙皮。
53	红薯	<b>合格品:</b> 颜色粉红或淡黄色, 依品种而定, 个大形正, 大小整齐, 表面无伤, 体硬不软、饱满。 <b>劣质品:</b> 腐烂、破皮、坑眼多、畸形、泥土多发软。
54	莴笋	<b>合格品:</b> 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。 <b>劣质品:</b> 压伤、裂纹、水锈斑, 空心、厚皮, 黄叶、毛根、有泥土, 有花蕾。
55	胡萝卜	<b>合格品:</b> 颜色红色可橘黄色, 表面光滑、条直匀称, 粗壮、硬实不软、肉质甜脆、中心柱细小。 <b>劣质品:</b> 表皮争缩, 刀伤、开裂、体软、褐斑, 肉质薄、发糠、泥土多。
56	青萝卜	<b>合格品:</b> 颜色青绿, 皮薄且较细, 肉质紧密, 形体完整, 水分大份量重。 <b>劣质品:</b> 糠心、开裂、刀伤、泥土多, 局部腐烂。
57	白萝卜	<b>合格品:</b> 颜色洁白光亮, 表面光滑、细腻, 形体完整、份量重, 底部切面洁白, 水分大, 肉嫩脆、味甜适中。 <b>劣质品:</b> 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。

58	芋头	<b>合格品:</b> 颜色为红褐色,表皮粗糙,个体方面军中,断面肉质洁白,且有紫色斑点,不硬心。 <b>劣质品:</b> 刀伤、根须、疤痕、泥土多、个体过小,水份蒸发、肉硬但不脆。	
59	小芋头	<b>合格品:</b> 长度 8cm 左右,表皮无损坏,无腐烂现象,无虫害,不带泥 <b>劣质品:</b> 刀伤、根须、疤痕、泥土多,水份蒸发、肉硬但不脆。	
60	莲藕	<b>合格品:</b> 表皮颜色白中带黄,藕节肥大,无叉,水分充足,肉洁白脆嫩,藕节一般为 3-4 节。 <b>劣质品:</b> 有外伤、断裂、有褐色斑,干菱颜色发黄。	
61	山药	<b>合格品:</b> 表皮呈淡黄、肉色,带有小须,横切面肉质洁白,味甘粉足,个大质坚。 <b>劣质品:</b> 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。	
62	茭白	<b>合格品:</b> 叶颜色青绿,完整,茎粗壮、肉肥厚较嫩,颜色洁白或淡黄色,折之易断。 <b>劣质品:</b> 茎肉颜色青绿、有斑、较细且空、有刀伤或虫洞。	
63	马蹄肉	体白,无损坏,无腐坏,无异味,无黄坏现象,水分充分。直径约为 3cm	
64	冬笋	<b>合格品:</b> 笋壳淡黄色,有光泽、完整清洁,壳肉紧帖、饱满,肉质洁白较嫩,根小。 <b>劣质品:</b> 冰冻、霉烂、风干、刀伤,壳皮卷曲,离肉、有黑斑,根大、肉老。	
65	竹笋	<b>合格品:</b> 笋壳淡黄色,有光泽,笋体粗壮、充实、饱满,肉质洁白较嫩,水分多。 <b>劣质品:</b> 断裂、黑斑、风干、刀伤,壳皮卷曲,壳肉有空隙,笋根变黑、肉变色。	
66	沙姜	沙姜呈褐色,略带光泽,皮薄肉厚,质脆肉嫩,味辛辣带甜,表皮无损伤,无腐坏现象,不干瘪	
67	红葱头	纺锤形,鳞衣紫红色,肉浅紫白色,干燥无水,表皮无损伤,无腐坏现象,无虫害,果实饱满,不长芽	
68	花菜	<b>合格品:</b> 花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散,球形完整、表面湿润,花梗乳白或淡绿,外叶绿色且少,主茎短,断面洁白。 <b>劣质品:</b> 花蕾发黄,有黑斑及污点,粗且松,表面发干,压伤,刀伤,虫害,主茎长。	
69	西兰花	<b>合格品:</b> 花蕾颜色深绿、功密紧实不散,球形完整、表面有白霜,花梗深绿、紧凑,外叶绿色且少,主茎短。 <b>劣质品:</b> 花蕾有烂斑,污点、粗且松,表面发干,压伤、刀伤、主茎长。	
70	姜	<b>合格品:</b> 色姜黄,表面无皱缩、无霉变,出芽现象,水分适中。 <b>劣质品:</b> 烂斑、干硬、碰伤、毛根、泥土多。	
71	大葱	<b>合格品:</b> 葱叶为管状、浅绿色,葱白长、紧实、挺直,无根、长约 50 厘米。 <b>劣质品:</b> 分葱、花皮、枯萎、霉叶、黄叶,有泥土、葱白松空。	
72	小葱	<b>合格品:</b> 叶翠绿、饱满充气,均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁,长 15-30 厘米。 <b>劣质品:</b> 有黄叶、烂叶、干尖、叶斑。有毛根、泥土,枯萎,茎弯曲或浸水过多。	
73	蒜	蒜头大小均匀,蒜皮完整而不开裂,蒜瓣饱满,无干枯与腐烂,蒜身干	

		爽无泥，不带须根，无病虫害，不出芽	
74	杏鲍菇	<b>合格品：</b> 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。 <b>劣质品：</b> 形体不完整，无光泽，菌肉有黑斑点，用手捏，发黏，无弹性。	
75	茶树菇	<b>合格品：</b> 茶树菇的粗细、大小一致，杆色比较淡。 <b>劣质品：</b> 茶树菇的粗细、大小不一致，杆色发白。	
76	蟹味菇	<b>合格品：</b> 菌身细短、挺直。 <b>劣质品：</b> 腐烂、潮湿、枯萎、菌盖脱落。	
77	鸡腿菇	<b>合格品：</b> 形体不完整，无光泽，菌肉有黑斑点，用手捏，发黏，无弹性。 <b>劣质品：</b> 菌褶开始变色，由浅褐色直至黑色，实体变软变黑。	
78	金针菇	<b>合格品：</b> 金针菇有黄色和白色两个品种，一级品的标准为：菌盖未开，全体洁白，鲜度好，无腐烂变质 <b>劣质品：</b> 腐烂、潮湿、枯萎、菌盖脱落。	
79	口蘑	<b>合格品：</b> 实体伞状，白色，菌肉白色，较厚。菌褶白色，稠密，菌柄粗壮，白色，内实，基部稍膨大。 <b>劣质品：</b> 腐烂，形状不完整，发黏，味道发酸、发臭。	
80	水果基本要求	①水果：充足，无空壳，皱皮，干涩现象 ②色泽：新艳，光亮，无变色 ③硬度：饱满，充实，软硬适中 (2)机械伤：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 (3)病虫害：无不良病虫害，表面，中间无虫卵遗留，无虫眼 (4)形状：曲线谐调，外形优美，果实硕大，无不良图案及异状 (5)成熟度：适中，无过熟，未熟现象 (6)污染：无污染残留农药 (7)包装：如有包装匡完整干净 (8)瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常，无软塌处，成熟 (9)柑桔类：不空壳，水分充足，外表完美 (10)浆果类：无腐烂，变色，外形不完整，不成熟现象 (11)梨果类：色泽鲜，大小适中，无硬节，有果把	
81	柑类（蜜柑、广柑、芦柑）	<b>合格品：</b> 果实大近似球形，无异状突起瘤、无病虫害所呈现的绿斑、黑斑，无霉烂，无机械伤，果面清新洁净，大小均匀，果实无萎蔫，色泽自然。 <b>劣质品：</b> 果皮有疤痕，失水干缩，腐烂霉变。	
82	桔类（红柑、蜜柑）	<b>合格品：</b> 果实小而扁，大小均匀，果面新鲜光洁无裂口，无机械伤、病斑及腐烂现象，果蒂完整平齐，易剥落，桔络少。 <b>劣质品：</b> 果皮有疤痕，失水干缩，腐烂霉变。	
83	橙类（进口橙、脐橙）	<b>合格品：</b> 大小均匀，皮光滑并有光泽，手感重，无机械损伤。难剥离，果汁多，味可口，无萎蔫。 <b>劣质品：</b> 果皮有疤痕，失水干缩，腐烂霉变。	
84	柚类（沙田柚、蜜柚）	<b>合格品：</b> 果实大，圆形或梨形，果皮厚达1cm，难剥离，酸甜合适，大小均匀。 <b>劣质品：</b> 果皮有疤痕，失水干缩，腐烂霉变。	

85	柠檬	色泽浅黄，果实椭圆或圆形；大小均匀，顶端有乳头状突起，肉汁极酸并有浓香，无任何机械损伤。	
86	苹果类(蛇果、青苹果、红富士等)	<b>合格品：</b> 具有本品种特有的外形，大小均匀，果面光滑有光泽，具有本品种应有的自然色泽；无斑点或极少果锈，不起皱，无裂口，无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑；果身重，硬朗；口感汁液饱满，无苦涩味，无木栓化组织。 <b>劣质品：</b> 腐烂发霉，果皮失水萎缩，有疤痕、有压伤。	
87	梨类(鸭梨、雪梨、贡梨、香梨等)	<b>合格品：</b> 果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄；果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害；身重结实，味道爽甜。 <b>劣质品：</b> 失水干皱，无光泽，果皮变黑，切开心发黑，有冻压伤。	
88	蕉类(香蕉、芭蕉、皇帝蕉)	果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑，无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥	
89	葡萄类(国产葡萄、青提、红提、黑提)	<b>合格品：</b> 具有本品种应具有的外形、色泽；果粒面完好，皮上无斑痕，果珠饱满，大小均匀；轻提果穗枝梗，微微抖动，果实不抖落或抖落极少 <b>劣质品：</b> 果粒脱落、开裂，压伤，破溃出水、腐烂。	
90	桃类(毛桃、水蜜桃、蟠桃)	<b>合格品：</b> 具有本品种应有的外形及色泽，大小均匀，果形端正，果面无不正常斑点，无裂口及其他机械损伤，无腐烂，无病虫害，无药害，无破皮 <b>劣质品：</b> 有压伤，开裂出水，变软过熟，腐烂。	
91	布林类(黑布林、红布林等)	<b>合格品：</b> 皮光滑有光泽，个形整齐均匀，无破皮，无皱缩，无压痕，不软塌，具有本品种应有色泽。 <b>劣质品：</b> 疤痕、果顶开裂，发霉，失水萎缩，过熟变软，冻伤。	
92	西瓜(黑美人、黄肉瓜、有籽/无籽瓜)	具有本品种应有的形状，大小均匀，果色清新光亮，条纹清晰，果皮无伤痕，无水份腐烂，无干疤，无虫眼，无病斑，果柄茸毛脱落，脐部凹陷，水份大，甜度高，切开鲜艳光泽，无异味及黑瓢。	
93	哈密瓜	瓜形端正，呈椭圆或橄榄形。瓜身坚实微软，果皮无伤及其无腐烂，切开色泽鲜艳光润，大小均匀，香气浓郁。	
94	香瓜	外形完整良好，新鲜洁净，果身坚实，果面无裂痕、腐烂、水分、病虫害、药害，大小均匀。	
95	白兰瓜	外形端正，大小均匀，绿色全部消退，阳面呈白色，着地处呈鲜黄，瓜面光滑细腻，手弹微有弹性，无任何损伤。	
96	樱桃(进口称车厘子)	果形圆而小，大小均匀，带鲜绿果柄，有弹性，果肉鲜甜多汁。 <b>劣质品：</b> 疤痕、萎缩、破裂、腐烂、过熟、冻伤。	
97	榴莲	色泽金黄或青中带黄，无霉斑，无黑斑，无生虫，无裂口，无腐烂软塌，无损伤，果形饱满。	
98	芒果	具有本品种应有的外形，大小均匀，外表光滑，有一定硬度，果实结实，无黑斑，无灰斑，无冻害。	
99	山竹	果柄及果柄叶呈青色，果面色泽深有光泽，果身微软，不坚硬；无汁液外渗，无病虫害及其它伤害，大小均匀。	
100	火龙果	果面火红有光泽，叶片青，果实坚实。无腐烂，无软塌，无皱缩，大小均匀。	
101	草莓	色泽鲜红、水灵，无烂斑，无病虫害及其它伤害，大小均匀，蒂部有青色。	

10 2	人参果	果身白或带紫色，有光泽，手感光滑硬朗，无虫蛀，无黑斑凹陷，无萎缩，大小均匀。	
10 3	番石榴	果形、色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，无药害及其它伤害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味或滋味。	
10 4	荔枝	果皮鲜红，稍带紫色；果肉透明、爽口、甜度适中，无裂果，无腐烂，无病虫害，无药害及其它伤害，大小均匀。	
10 5	菠萝	外形完整良好，新鲜洁净，无异常气味或滋味。果身坚实，无潮湿溢汁、溢胶；无霜害，无日烧，无腐烂，无药害及其它伤害。	
10 6	枇杷	果实橙黄，新鲜洁净，无异常气味或滋味，有一定硬度，无裂果，无腐烂，无病虫害，无药害及其它伤害。	
10 7	桂圆	果色棕黄，果粒均匀，果身较平滑有光泽，果肉不粘手，易剥落，有韧性；无霉烂，无黑斑。	
10 8	杨桃	果实呈星形，色浅绿，成熟后金黄色，表皮有光泽，果肉晶莹，口味酸甜。	
10 9	冬枣	表面完好，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏现象，果肉饱满，水分充足，口感清脆，表面颜色青褐相间。	

## 6. 豆制品类

编号	名称	质量验收标准	安全标准
1	豆腐皮	新鲜有弹性、带有豆香味；粘手、发酸证明已变质不能食用。	包装袋标注清晰的品名、生产日期等信息，符合国家现行食品安全相关标准。
2	豆腐	1、新鲜、保证当天生产货品 2、干净、无灰尘、具有产品应有的滋味和气味，无异味。 3、外形完整、美观、无破损。 4、鲜豆付饱满、结实、颜色正常。 无霉变，无正常视力可见的外来异物。	包装袋标注清晰的品名、生产日期等信息，符合国家现行食品安全相关标准。

## 7. 速冻食品

编号	名称	质量验收标准	安全标准
1	速冻食品	1、包装正确，清洁，无破损。 2、在保质期内，且不超过保质期一半时间。 3、包装内无冰晶，无杂质，	包装袋标注清晰的品名、生产日期等信息，符合国家现行食品安全相关标准。

		粉末。 4、内容物形状完整，美观，冻结坚实。 5、无解冻，软化现象，无开裂，成块现象。 6、颜色正常，无霉斑等不良现象。	
--	--	---	--

## 8. 干调类

编号	名称	质量验收标准	安全标准
1	粉状香料	将其样品倒在清洁的白瓷盘中，在白色自然光下（如40W日光灯下）用肉眼直接接触观察色泽以及形态和杂质嗅其味道，品尝滋味。颗粒均匀，无杂质，干燥无结块，具有固有的颜色和气味滋味。	
2	干菜、干调类商品通用质量标准	液体调味品和酱菜类商品表面应干净整洁，无液体外渗；干菜色泽鲜艳、干燥有韧性，无碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质。	
3	罐头商品通用质量标准	1、铁听制品应表面光亮，无锈迹，无磨损，无变形，无胀罐现象，商标无霉变。 2、玻璃瓶制品，罐盖无锈迹，无胀罐现象，内容物色泽正常，符合产品本身所具有的质量标准。	包装袋标注清晰的品名、生产日期等信息，符合国家现行食品安全相关标准。
4	花椒	色鲜红，无虫眼，麻味足，香味大，身干，无长枝，无霉坏，含籽不超5%。	
5	八角	色泽棕红鲜艳有光，朵大均匀呈八角形。干燥饱满干裂，香气浓郁列霉烂，杂质破碎和脱壳籽粒不超10%。	
6	桂皮	皮面青灰透淡棕色，腹面棕色，表面有细纹，背面有光泽，质坚实，身干，味清香，略带甜。	
7	丁香	红棕色或棕褐色，上部有四枚三角状萼片，十字状分开，质坚实，富油性，气芳香，浓裂，味辛辣。	
8	陈皮	表面橙红或红黄，有无数凹入和油点对光照视清晰，内面黄白气，质稍硬面脆易折断，气香味辛苦。	
9	小茴香	身干粒饱满均匀，气味香郁，色灰绿无杂质。	
10	草果	椭圆形，个大饱满色红润，香气浓郁，干燥无异味。	
11	虫草花	无虫眼，无腐烂变质现象，色泽光鲜，干爽，不结块，不发黑。	
12	枸杞	类纺锤形略扁稍皱缩，果皮鲜红、紫红色或枣红色；具有枸杞应有的滋味、气味。	

13	党参	无虫眼，无腐烂变质现象，色泽光鲜，干爽，不结块，不发黑。	
14	黑胡椒	呈球形，直径3.5~5mm。表面黑褐色，具隆起网状皱纹，顶端有细小花柱残迹，基部有自果轴脱落的疤痕。质硬，外果皮可剥离，内果皮灰白色或淡黄色。断面黄白色，粉性，中有小空隙。气芳香，味辛辣。	
15	白胡椒	表面灰白色或淡黄白色，平滑，顶端与基部间有少数浅色线状条纹	
16	辣椒干	色泽鲜红或深红色，有光泽。辣椒大小均匀，有辣椒特有香气，无不良气味。无腐烂变质现象。	
17	白芝麻	白色或明亮的黄白色、颗粒饱满、均匀一致；无霉变、水浸粒，无虫	
18	黑芝麻	色泽乌黑发亮，颗粒饱满、均匀，无腐烂变质现象	
19	香油	1. 生产厂家，生产日期，保质期，商标完好齐； 2. 瓶装完整，盖紧。 3. 呈红铜色，清澈无杂质，无沉淀，不分层，味纯，香味扑鼻。	包装袋标注清晰的品名、生产日期等信息，符合国家现行食品安全相关标准。
20	酵母	1. 生产厂家，日期，保质期； 2. 包装完好，干燥无潮，清洁。	包装袋标注清晰的品名、生产日期等信息，符合国家现行食品安全相关标准。
21	生粉	色洁白，颗粒均匀，手感滑爽，干燥无杂质。	包装袋标注清晰的品名、生产日期等信息，符合国家现行食品安全相关标准。
22	米粉	色明亮，有透明感，无斑点，无异味，煮熟后不严重断条、不糊汤。	包装袋标注清晰的品名、生产日期等信息，符合国家现行食品安全相关标准。
23	粉丝	粉条细长，白净，晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥、不易手折断、无斑点、无霉变、有粉丝独有的光泽。	包装袋标注清晰的品名、生产日期等信息，符合国家现行食品安全相关标准。
24	黑木耳	1、眼看：看色泽深浅，光亮程度，耳面黑褐色，背暗灰色，无拳耳、流耳、流失耳、虫蛀耳、霉烂耳； 2、鼻闻，嘴尝：不允许有异味； 3、手握耳听：握之声脆，扎手，具有弹性，耳片不碎为含水量适当。	
25	银耳	呈类扁球形或不规则的块状，灿然若花，大小不一，直径3~18cm，由众多细小而薄的波状卷曲的子实体瓣片组成，子实体瓣片黄白色或淡黄褐色，半透明，体轻，质硬而脆。有特殊气味，味淡。	
26	紫菜	散片状卷筒形软嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。	
27	干香菇	干爽、不霉烂、朵小柄短、大小均匀、无虫蛀、无杂质、保持相应的色泽。	
28	冬菇	色泽光鲜，颗粒饱满，无发黑，变质，腐烂现象，无虫眼	

29	红枣	呈椭圆形或球形，长2~3.5cm，直径1.5~2.5cm。表面暗红色，略带光泽，有不规则皱纹。基部凹陷，有短果梗。外果皮薄，中果皮棕黄色或淡褐色，肉质，柔软，富糖性而油润。果核纺锤形，两端锐尖，质坚硬。气微香，味甜。	
30	蜜枣	色泽光鲜，颗粒饱满，无发黑，变质，腐烂现象，无虫眼	
31	水产干货	1、干鱿鱼——无盐、干、肉桂色 2、干墨鱼——无盐、干、肉桂色 3、干贝——干、肉桂色 4、海米——淡、干、色粉红、有光泽 5、虾皮——淡、干、有光泽、无断足、断头 6、虾籽——色紫红、淡、干、无沙	包装袋标注清晰的品名、生产日期等信息，符合国家现行食品安全相关标准。
32	食盐	味咸、呈白色细晶体，无可见杂质，无苦味、涩味及其他异味，外包装无漏无污，印刷清晰，有防伪标识。	包装袋标注清晰的品名、生产日期等信息，符合国家现行食品安全相关标准。
33	绵白糖	1、外包装要完好，无任何开包痕迹。 2、外包装表面无任何污染。 3、用手触摸无任何潮湿的结块现象。 4、打开包装时标准： ①色泽洁白，光亮。 ②颗粒大小整齐致。无粘结现象。 ③无异味，无杂物。	包装袋标注清晰的品名、生产日期等信息，符合国家现行食品安全相关标准。
34	白砂糖	晶粒均匀，晶粒或其水溶液味甜、无异味，晶粒干燥松散、洁白、有光泽，无明显黑点。	包装袋标注清晰的品名、生产日期等信息，符合国家现行食品安全相关标准。
35	红糖	色泽自然，呈金黄色至红褐色，无明显黑渣和杂质。糖样或其水溶液味甜，具有红糖的芳香和焦糖的芳香，无焦苦味。	包装袋标注清晰的品名、生产日期等信息，符合国家现行食品安全相关标准。
36	单晶冰糖	晶面干燥基本光滑，晶体大小基本均匀，呈单斜晶体异形晶、并晶、聚晶及碎晶不超过15%，色白呈半透明或半透明体，无异味，无明显黑点及其他杂质。	包装袋标注清晰的品名、生产日期等信息，符合国家现行食品安全相关标准。
37	酱油	有正常的色泽，红褐色气味和滋味，无不良气味，不得有酸苦、涩等异味和霉味，不浑浊，不沉淀，无霉花浮膜，外包装无漏无污，印刷清晰，无胀袋现象。	包装袋标注清晰的品名、生产日期等信息，符合国家现行食品安全相关标准。
38	食醋	有正常色泽，琥珀色气味的滋味，不涩，无其他不良气味和异味，不浑浊，无悬浮物及沉淀物，透明澄清无霉花浮膜，无“醋馒”“醋虱”，外包装无漏、无污，印刷清晰，无胀袋现象。	包装袋标注清晰的品名、生产日期等信息，符合国家现行食品安全相关标准。
39	味精	无色或白色柱状结晶，无杂质、污物，允许有少量碎晶及少量粉末状物质。	包装袋标注清晰的品名、生产日期等信息，符合国家现行食

			品安全相关标准。
40	酱料	外包装无污物、无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象。	包装袋标注清晰的品名、生产日期等信息，符合国家现行食品安全相关标准。
41	鱼露	棕红色或栓黄色，有特有的鲜香，无苦涩，无味澄清透明，不浑浊为佳。	包装袋标注清晰的品名、生产日期等信息，符合国家现行食品安全相关标准。
42	蚝油	红褐至棕褐色，有一定光泽，稀糊状，液体，无焦苦涩等异味和霉味，无腐败发酵异味，无渣粒。	包装袋标注清晰的品名、生产日期等信息，符合国家现行食品安全相关标准。

## 9. 奶及奶制品

编号	名称	质量验收标准	安全标准
1	牛奶	1、无脂肪凝结现象。 2、牛奶呈乳白色，均匀无分层。 3、包装完好无损。	包装袋标注清晰的品名、生产日期等信息，符合国家现行食品安全相关标准。
2	奶制品	奶粉类应无结块现象，色泽统一外包装清洁； 液体类奶制品应符合各自本身质量要求。	包装袋标注清晰的品名、生产日期等信息，符合国家现行食品安全相关标准。

## 10. 酒水饮品

编号	名称	质量验收标准	安全标准
1	酒类	1、包装无湿迹或酒精外溢现象。 2、商标整洁、完整，无破损、污渍且应端正清晰，厂名、厂址、酒精含量、净容量、日期及保质期应标识清楚。 3、酒瓶无破损现象，封口应严密、无撬盖现象。 4、白酒中的浓香型白酒应无色透明或微黄，无悬浮物，无沉淀。清香型白酒应无色，清亮，无沉淀和悬浮物。 米香型白酒应无色、透明、无悬浮物，无沉淀。其他香型白酒应无色或微黄、透明、无悬浮、无沉淀。 5、果酒应与原材料本色相同且透明、清亮，不应有浑浊现象。 6、黄酒应透明或浅黄，无沉淀物。 7、配制酒应具有该品种独特的令人喜爱的柔和颜色。 8、啤酒应透明，不含有明显的浮粒，无失光。	包装袋标注清晰的品名、生产日期等信息，符合国家现行食品安全相关标准。
2	饮料类	易拉罐类应无胀罐现象，表面无锈迹；透明型饮料应透明，浑浊型饮料应无沉淀、不分层，果汁型饮料允许有少量细小果肉，而且同一新品的色泽应一致。	包装袋标注清晰的品名、生产日期等信息，符合国家现行食品安全相关标准。

## 11. 即食类食品

编号	名称	质量验收标准	安全标准
1	膨化食品、鱼干、果干及果脯类	A. 膨化食品内容物无破碎,无漏气现象。 B. 鱼干体表清洁无污物、干燥、具该制品应有的色泽,外形完整,无破碎、残缺; C. 果干、果脯类,形状整齐色味正常,无虫霉及异味。	包装袋标注清晰的品名、生产日期等信息,符合国家现行食品安全相关标准。
2	糖类食品	无糖化现象,无发砂、走油现象,无酸败、虫蛀现象。	包装袋标注清晰的品名、生产日期等信息,符合国家现行食品安全相关标准。

## 12. 食品添加剂

编号	名称	质量验收标准	安全标准
1	食品添加剂	生产厂家,生产日期,保质期标注齐全; 包装完好,干燥无潮,清洁; 有“食品添加剂”标识	包装袋标注清晰的品名、生产日期等信息,符合国家现行食品安全相关标准。

### 六、职工食堂服务质量标准

食品卫生、环境卫生、从业人员卫生、食材检测、餐厨垃圾及餐用具卫生管理标准,须严格执行 ISO 相关国际标准。

### 七、菜谱管理

投标人须于每周五前向采购人提交下周详细菜谱及成本说明,经采购人审核批准后执行。菜谱应每周更新,每周菜品重复率不得超过 25%。

### 八、食品留样

每餐所有出品的主食、菜品必须进行留样,每个品种留样量不少于 125 克,置于专用留样冰箱内,在 0-8℃ 条件下保存至少 48 小时,并详细标注留样日期、餐次、品名、留样人等信息。

### 九、人员规范操作

投标人所有从业人员必须持有效健康证明上岗,并保持良好的个人卫生。

加工过程必须严格遵守《餐饮服务食品安全操作规范》,做到生熟分开、烧熟煮透、用具专用。

### 十、人员要求

本项目工作人员（服务海秀、江东两个办公区职工食堂）数量不少于 15 人。

## 十一、供应商的权利、责任和义务

1. 供应商应在接手前检查采购人提供的所有设施设备，发现明显问题应立即通知采购人，以便让采购人及时进行修理。接手后因供应商人为故意损坏的， 供应商负责修复或照价赔偿。

2. 供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国安全生产法》、《环境保护法》等法律、法规的相关规定，本采购需求书未尽事宜均以上述相关法律、法规及采购人的相关管理规定为准。

3. 委托管理经营期间，因供应商原因造成人员伤害及财务损失的，由供应商承担相应的责任并对因此给采购人造成的损失给予相应的赔偿。

4. 投标人作为独立承包方，工作期间如因投标人人员操作失误等原因导致的安全事故及相应责任均由投标人完全承担，采购人不承担任何责任。投标人及其人员在任何情况下均不得以任何形式侵占、挪用、私分或损害采购人任何资产，特别是采购人食材。如有违反，招标人有权据此追究其违约责任，包括但不限于解除合同、要求支付违约金及赔偿全部损失，并保留追究相关责任人法律责任的权利。

## 十二、其他要求

1. 供应商须根据所响应的技术参数、资质资料编写投标文件。在中标结果公示期间，采购人有权对中标候选人的相关情况等进行核查，如发现与其投标文件的描述不一致的视为虚假投标，取消其中标资格，并将报政府采购主管部门严肃处理。

2. 投标人须对招标文件所列的所有清单及技术服务内容进行响应，如有遗漏所产生的一切责任由供应商自行承担。

3. 本项目不统一组织踏勘现场，投标人自行安排现场踏勘，投标人递交的投标文件，视为已充分考虑了项目实际情况、技术服务标准及要求等特点和相关风险

4. 合同履行过程中，根据项目实际情况需对合同内容、数量或相关技术和服务要求进行调整或变更的，由采购人和中标人进行协商，具体内容在合同条款中进行约定。

5. 本项目实施全过程和实施后，因供应商原因产生的专利侵权等相关一切法律问题均由供应商负责，采购人对此不承担任何责任。

# 第四章 评标办法及标准

标包名称：海口海关海秀、江东职工食堂社会化服务购买项目（二次招标）

## 前附表

### 项目基本信息：

采购方式：公开招标          价格评审方式：金额报价

中标方法：推荐中标候选人          推荐数量：3

### 开标一览表信息：

序号	列名称
1	投标单位名称
2	投标报价（小写）
3	投标报价（大写）
4	服务期

### 评标参数信息：

资格审查方式：资格后审          评标办法：综合评分法

是否缴纳投标保证金：否          预算金额：2354605.74 元

评标委员会信息：评委总人数5人，其中采购人代表1人，专家4人

价格折扣设置：

小微企业价格扣除设置：

小微企业价格扣除率：10 %

联合体均为小微企业视为小微企业

监狱、福利性企业视为小微企业

扣除后的金额报价=金额报价\*(1-扣除率)

扣除后的下浮率报价=下浮率报价+扣除率

备注：投标人或产品若同时享有以上价格扣除情况的，仅对“投标报价分”进行一次价格扣除，并不作叠加扣除。

评分分值组成：评审项评分不采用百分制

序号	评审步骤	分值（分）	是否价格评审
1	商务技术部分	90	
2	价格评审	10	√

## 初步评审标准：

### 资格性审查标准

评审因素	评审标准
在中华人民共和国注册的，具有独立承担民事责任能力的法人	①投标人若为企业法人：提供有效的“统一社会信用代码营业执照”；②若为事业法人：提供有效的“统一社会信用代码法人登记证书”；③若为其他组织：提供“对应主管部门颁发的准许执业证明文件或营业执照”；以上均提供复印件加盖公章。
投标人具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	提供承诺函，格式自拟，并加盖公章。
投标人具有依法缴纳社会保障资金及纳税的良好记录	提供承诺函，格式自拟，并加盖公章。
投标人参加政府采购活动前三年内（注册时间不足三年的，从注册时间起算），在经营活动中没有重大违法记录	提供承诺函，格式自拟，并加盖公章。
具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	提供承诺函，格式自拟，并加盖公章。
投标人须具备有效的食品经营许可证，主体业态应为餐饮服务经营者	须提供证书复印件加盖公章。
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，不得参加同一合同项下的政府采购活动	提供承诺函，格式自拟，并加盖公章。

评审因素	评审标准
投标人必须为未被列入“信用中国”网站的“政府采购严重违法失信行为记录名单”、“重大税收违法失信主体”和中国政府采购网的“政府采购严重违法失信行为记录名单”以及中国执行信息公开网的“失信被执行人名单”	提供承诺函，格式自拟，并加盖公章。

### 符合性审查标准

评审因素	评审标准
投标文件的有效性、完整性	是否符合招标文件签字和盖章要求且内容完整无缺漏
投标报价	满足招标文件要求
投标有效期	满足招标文件要求
合同履行期限及服务地点	满足招标文件要求
其他	其他无效投标认定条件
低价审查	根据《关于在相关自由贸易试验区和自由贸易港开展推动解决政府采购异常低价问题试点工作的通知》，政府采购评审中出现下列情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标（响应）审查程序：（1）合计响应报价低于全部通过符合性审查供应商响应报价平均值50%的，即合计响应报价 $<$ 全部通过符合性审查供应商响应报价平均值 $\times$ 50%。（2）合计响应报价低于通过符合性审查且报价次低供应商响应报价50%的，即合计响应报价 $<$ 通过符合性审查且报价次低供应商响应报价 $\times$ 50%。（3）合计响应报价低于最高限价45%的，即合计响应报价 $<$ 最高限价 $\times$ 45%。（4）其他评审委员会认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的情形。评审委员会启动异常低价投标（响应）审查后，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内提供书面说明及必要的证明材料，对投标（响应）价格作出解释。

### 详细评审标准：

#### 商务技术部分

序号	评审因素	评审标准	分值
1	类似业绩	见子项	36

序号	评审因素	评审标准	分值
1.1	类似业绩1	1. 投标人提供2022年1月至今完成或还在合同履行期限内的，与政府机关或企事业单位或军队机关合作的同类项目业绩，每提供一项得6分，共计18分。注：①同一服务对象续签或多个合同，按一项业绩计算。②以合同签订日期计算，提供合同复印件。未提供证明文件或提供的证明文件不符合要求(或不清晰)导致评委无法辨别，一律作不得分处理。	18
1.2	类似业绩2	2. 投标人提供2022年1月至今完成或还在合同履行期限内的食堂经营管理项目：服务人数在100人-150人(不含)的，每提供1项得2分；服务人数在150人-200人(不含)的，每提供1项得4分；服务人数在200人及以上的，每提供1项得6分，本项合计得分最高18分。注：①本项与上面第1项如为同一份合同，不得重复计算得分。②以合同签订日期计算，提供合同复印件。合同应体现服务人数，若未体现服务人数，需提供相关证明，并加盖被服务单位公章。未提供证明文件或提供的证明文件不符合要求(或不清晰)导致评委无法辨别，一律作不得分处理。	18
2	体系认证	获得质量管理体系认证、食品安全管理体系、环境管理体系、职业健康管理体系、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证，证书在有效期内，每个证书1分，满分5分。证明材料：①以上证书认证范围必须包括餐饮服务和管理。②投标文件中需提供上述证书复印件，以及全国认证认可公共服务平台( <a href="http://cx.cnca.cn/">http://cx.cnca.cn/</a> )查询截图加盖投标人公章，否则不得分。③公开信息中无法查询，或证书内容与公开信息不一致的，不得分。	5
3	投标人拟派到项目常驻项目经理资质及管理经历	投标人拟派到项目常驻项目经理资质及管理经历：A. 具有本科(含本科)及以上学历得2分(提供学历证书复印件)，具有大专学历得1分(提供学历证书复印件)，本项满分2分；B. 在满足5年食堂管理经验基础上，每增加1年工作经验得1分，本项满分5分。(提供个人劳动合同及2025年2月至2026年2月任意连续3个月在投标单位缴纳的社保缴费证明复印件)；C. 具备一级公共营养师或高级营养师证书，得2分(提供证书复印件)，满分2分。	9

序号	评审因素	评审标准	分值
4	投标人拟派到项目的常驻厨师团队资质	投标人拟派到项目的常驻厨师团队资质：A. 常驻厨师团队达4人及以上的得2分，4人以下不得分；本小项满分2分。B. 常驻厨师团队中具有中式烹调师一级（高级技师）证书的每个得2分，具有中式烹调师二级（技师）证书的每个得1.5分，具有中式烹调师三级（高级工）证书的每个得1分，具有中式烹调师四级（中级工）证书的每个得0.5分，没有不得分。本小项满分8分。此项满分10分。证明材料：提供相关厨师证书复印件、提供个人劳动合同及2025年2月至2026年2月任意连续3个月在投标单位缴纳的社保缴费证明复印件，社保证明以社保局打印出的记录为准，同一厨师仅按最高等级证书计分，不重复累计，不按要求提供的，对应人员不作为有效人员计分。	10
5	投标人拟派到项目单位上的常驻面点师	投标人拟派到项目单位上的常驻面点师：A. 面点师4人及以上的得2分，4人以下不得分；本小项满分2分。B. 具有面点师一级（高级技师）证书的每个得3分，具有面点师二级（技师）证书的每个得2分，具有面点师三级（高级工）证书的每个得1分，没有不得分，本小项满分8分。此项满分10分。证明材料：提供相关证书复印件及提供个人劳动合同及2025年2月至2026年2月任意连续3个月在投标单位缴纳的社保缴费证明复印件，社保证明以社保局打印出的记录为准，同一面点师仅按最高等级证书计分，不重复累计，不按要求提供的，对应人员不作为有效人员计分。	10
6	服务响应	根据供应商对招标文件第六章投标文件格式要求里面的商务及技术标偏离表的内容响应情况进行评议，完全满足文件要求的得3分；每负偏离一项扣1分，扣完即止；正偏离不加分。（一个编号视为一项）	3
7	食品检测情况	根据投标人提供的检测报告情况打分，每提供一类食堂原材料的检测报告情况(复印件加盖投标人公章)得0.5分，最高得2分，未提供或未按要求提供的，以及提供的证明材料不清晰导致无法识别的不得分。原件备查。注1：检测报告须由第三方检测机构出具且加盖CMA印章。注2：检测报告系指投标人2024年1月1日至本项目招标公告发布之日止完成其他项目过程中所供货物的检验报告，且委托人必须是投标人。注3：检测内容包括但不限于畜肉类，禽肉类，禽蛋类，鱼虾类，蔬菜类，水果，粮食，植物油，饮料乳制品类，调料类等。	2

序号	评审因素	评审标准	分值
8	食堂管理	食堂管理：针对本项目提供的食堂管理方案，包括但不限于：①食品安全管理与防范服务；②食堂服务质量检查与考核；③食堂卫生与洗消服务；④厨房设施设备使用与管理；⑤在使用场地期间，严格执行消防安全措施，明确落实相关责任。依据方案完整性和优劣性打分：方案详细具体，合理性强，可行性高，优秀得5分；方案详细具体，但合理性及可行性良好得3分；方案不详细，但合理性及可行性一般得1分；方案不详细，且不合理及可行性差以及不提供方案得0分。	5
9	应急保障	应急保障：根据投标人的应急保障方案，包括但不限于：①食物中毒解决措施；②临时加餐应急采购措施；③停水、停电、停气应对处理措施；④遇突发不可抗力（如暴雨、台风等）配送应对措施；⑤针对国家疫情防控配送应对措施。依据方案完整性和优劣性打分：方案详细具体，合理性强，可行性高，优秀得5分；方案详细具体，但合理性及可行性良好得3分；方案不详细，但合理性及可行性一般得1分；方案不详细，且不合理及可行性差以及不提供方案得0分。	5
10	菜品营养搭配与质量保障	菜品营养搭配与质量保障：针对本项目特点制定的菜品营养搭配与质量保障，包括但不限于：①供应菜品有保障；②营养搭配合理③每周明确食谱计划；④原材料留样及检测；⑤传统节日提供特色餐食。依据方案完整性和优劣性打分：方案详细具体，合理性强，可行性高，优秀得5分；方案详细具体，但合理性及可行性良好得3分；方案不详细，但合理性及可行性一般得1分；方案不详细，且不合理及可行性差以及不提供方案得0分。	5

### 价格评审

序号	评审因素	评审标准	分值
1	报价得分	报价得分=（评标基准价/价格扣除后的投标报价）*100*报价分值权重；评标基准价等于有效投标单位中价格扣除后报价的最小值。	10

海口海关海秀、江东职工食堂社会化服务采购项目  
4cc9bc1616b32b0350d511830044

## 评标办法及标准（正文部分）

### 一、评审办法

（一）评标办法采用综合评分法。

（二）评标步骤：先进行资格审查，再由评标委员会进行符合性审查以及技术、商务的详细评审。只有通过资格审查、符合性审查的投标人才能进入详细评审。

### 二、资格审查

1. 根据财政部第 87 号令第四十四条规定，采购人、采购代理机构对投标人的资格进行审查。

2. 采购人或者采购代理机构根据资格性审查标准，对投标人的资格进行评审，只有对资格性审查标准，所列各项作出实质性响应的投标文件才能通过资格评审（详见第四章初步评审标准：资格性审查标准）。

3. 判断投标文件的响应与否只根据投标文件本身，而不寻求外部证据。

4. 通过资格审查的投标人不足三家，则本次招标失败。

### 三、符合性审查

1. 评标委员会根据符合性审查标准，对通过资格审查的投标文件的符合性进行审查，只有对符合性审查标准，所列各项作出实质性响应的投标文件才能通过资格符合性审查。对是否实质性响应招标文件的要求有争议的投标内容，评标委员会将以记名方式表决，得票超过半数的供应商有资格进入下一阶段的评审，否则将被淘汰。

2. 判断投标文件的响应与否只根据投标文件本身，而不寻求外部证据。

3. 通过符合性审查的投标人不足三家，则本次招标失败。

### 四、详细评审

1. 评标委员会根据评审办法对通过符合性审查的投标文件进行详细评审，并进行技术和商务的评审打分。

2. 技术、商务评分：具体评审的内容详见（前附表）；

3. 综合评分及其统计：按照评标程序、评分标准以及分值分配的规定，评标委员会成员分别就各个投标人的技术、商务状况，其对招标文件要求的响应情况进行评议和比较，评出各投标人的得分。综合得分最高的投标人为第一中标候选人

人，综合得分次高的投标人为第二中标候选人，以此类推。综合得分相同的，按技术指标由优至劣顺序排列。

海口海关海秀、江东职工食堂社会化服务采购项目（二次招标）—2026-03-31 12:14:31.017—652fe019bea4  
4cc9bc16fb83bc3990da—7.6.1005.287

## 第五章 合同文本

### 海口海关海秀、江东办公区职工食堂服务合同

甲方（委托方）：

乙方（受托方）：

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规及海口海关海秀、江东职工食堂社会化服务购买项目的招投标结果，甲乙双方在平等、自愿、公平、诚实信用的基础上，就甲方机关食堂承包事宜，达成如下协议，以资共同遵守。

#### 第一条 服务项目基本情况

1.1 项目名称：海口海关海秀、江东职工食堂社会化服务购买项目（二次招标）。

1.2 供餐规模：海秀食堂、江东食堂日常供餐规模需满足甲方实际用餐人次需求，早、中餐日均保障能力分别不低于 100 人次。

1.3 服务地点及食堂面积：海秀办公区职工食堂位于海口海关海秀办公区（海口市海秀西路 9 号）东侧三楼，面积约 395 平方米；江东办公区职工食堂位于海口海关江东办公区（美兰区演丰镇美兰村委会南贸大道 6 号）综合楼一楼，面积约 525 平方米。

#### 第二条 服务内容、标准与要求

##### 2.1 供餐范围与方式：

(1) 乙方为甲方全体职工提供工作日早餐、午餐及加班餐服务。早餐、午餐采用自助餐形式；加班餐可采用自助餐或盘餐形式，具体形式以甲方通知为准。

(2) 根据甲方需求，乙方须提供加班餐、内部接待用餐（客餐）、值班送

餐、节假日及特定时期集中供餐保障等服务。

(3) 未经甲方书面许可，乙方不得利用甲方食堂场地、设备对外进行任何形式的经营活动。

## 2.2 供餐时间:

早餐: 07:30 至 08:30; 午餐: 11:30 至 13:00; 加班餐: 一般 17:30 至 19:00。如因工作需要调整, 甲方应提前以书面或微信等形式通知乙方。

## 2.3 供餐品种与质量标准:

(1) 早餐: 主食类至少 5 种 (包括但不限于包子、馒头、花卷、油条、煎饼等)。蛋品类至少 1 种 (包括但不限于水煮蛋、茶叶蛋、煎蛋等)。面食类至少 1 种 (包括但不限于面条、馄饨、水饺、地方特色粉类)。流食类至少 2 种 (包括但不限于白粥、豆浆、牛奶、咖啡、杂粮粥等)。佐菜类至少 2 种 (包括但不限于时令蔬菜、咸菜、凉拌菜等)。

(2) 中餐: 主食类同时供应米饭、面条及其他类主食 (例如炒饭、包子、馒头、花卷、煎饼等)。全荤类菜品至少 2 种, 每周应有新鲜海鱼; 全素类菜品至少 2 种 (时令蔬菜为主); 半荤半素类菜品至少 2 种。汤品至少 1 种 (例汤、骨汤、羹类)。辅餐小菜至少 2 种。饮品至少 1 种 (包括但不限于绿豆汤、姜汤等, 按季节调整)。时令水果至少 1 种。

(3) 加班餐: 菜品须与当日午餐不重复, 菜样品种不少于 4 种 (荤素搭配), 并供应汤品。

(4) 客餐与节日供餐: 按甲方接待标准及要求执行, 应能体现海南地方特色并适应不同地域口味。逢传统节日应向职工提供相应的节令食品。

(5) 菜谱管理: 乙方须于每周五前向甲方提交下周详细菜谱及成本说明, 经甲方审核批准后执行。菜谱应每周更新, 每周菜品重复率不得超过 25%。

## 2.4 多元化与外带服务:

(1) 乙方应根据职工需求, 提供多元化的餐饮选项, 例如减脂餐、轻食等。

(2) 乙方按照甲方需求提供熟食有偿外带服务。所有外带食品须按成本价销售，定价需提前向甲方报备成本构成并获同意，并遵守本合同食品安全标准。

(3) 为保健中心健康体检业务提供餐食协助。具体费用另行约定。

## 2.5 食品留样与规范操作:

(1) 食品留样: 每餐所有出品的主食、菜品必须进行留样, 每个品种留样量不少于 125 克, 置于专用留样冰箱内, 在 0-8℃ 条件下保存至少 48 小时, 并详细标注留样日期、餐次、品名、留样人等信息。

(2) 人员与操作规范: 乙方所有从业人员必须持有效健康证明上岗, 并保持良好的个人卫生。加工过程必须严格遵守《餐饮服务食品安全操作规范》, 做到生熟分开、烧熟煮透、用具专用。

## 2.6 人员配备与资质要求

(1) 人员配备: 乙方为本项目服务配备的专职工作人员总数不得少于 15 人。核心岗位最低配置应包括: 项目经理 1 人、主炒厨师 2 人、食品安全管理及仓库管理员 2 人、面点师不少于 4 人 (其中北方面点师至少 2 人)、配菜厨师 2 人、洗碗工 2 人、服务员 2 人。

(2) 资质与健康: 项目经理、厨师长等应具备相应的职业资格证书或岗位培训合格证明。乙方应建立员工健康档案, 并每年组织一次全员健康体检。员工上岗时应着装统一、整洁, 保持良好的个人卫生, 严格遵守食品安全操作规范。

## 第三条 货物质量及食材采购要求

(一) 总体质量标准。

1.1 乙方所供应食品必须符合国家饮食卫生标准, 食品的质量与包装应符合国家相关法律法规的规定。

1.1.1 畜禽肉类食品须有动物检疫合格证明。冻品须商品合格证齐全。

1.1.2 面粉 (含面粉配料) 质量标准须达到国家现行相应标准, 包装袋上有 “SC” 认证。

1.1.3 食用油须符合国家食用油现行质量标准，不得使用转基因油。

1.1.4 未在上述列明的其他商品须符合国家食品安全卫生相关质量标准。

1.2 乙方所供应食品的运输过程应科学合理，运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，对厢体运输工具做到每日清洗消毒，车厢内无不良气味、异味，确保运输过程安全卫生。

1.3 乙方所供应食品必须保证食品新鲜，不得出现腐烂、变质，以次充好等情况；食品的质量与包装应符合行业主管部门发布的规定、标准、规范；

1.4 严禁提供化学药物超标的蔬菜和水果，蔬菜水果类应保持较好的色泽及新鲜度，无黄叶、泥沙；冻品为优质品，干货类为正品，有生产厂家，生产日期，并在保质期范围内，并保持较好的外观；水产品新鲜、鲜肉类保证来源于正规肉联厂。

1.5 食品溯源要求。所有食品的来源必须清晰。

1.6 使用的食品不得超过食品生产日期至保质期限日的 1/3，（例如：食品保质期限为 10 天以内的，送达时间不能超过 3 天；食品保质期为 6 个月以内的，送达时间不能超过 2 个月，其他同理以此类推）。乙方须在包装上有标注质保期的食材入库时留存生产日期、保质期的书面记录，甲方有权随时抽查相关记录及食材。

## （二）分类质量标准。

2.1 食堂日常所需要采购的食品种类包括但不限于：蔬菜、水果、粮油、调料、新鲜水产、鲜肉、蛋奶、酒水饮料、干货、冻货等。

### 2.2 面条米线质量标准

2.2.1 鲜面条、干面条、米线、饵丝：要求原材料不含非食品用化学物质、不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，符合国家食品行业的标准。

### 2.3 畜禽肉质量标准

2.3.1 须为屠宰厂 24 小时内屠宰的鲜肉。肉品须表皮洁净、膘厚适中、色

泽鲜亮、脂肪洁白；纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛；按压无水迹，肉质有弹性，放手后指压的凹陷立即恢复，不粘手；外表微干或微湿润，脂肪团聚于表面为白色或乳白色，整体色泽光润；切面红色、微微湿润但不粘手；无淤血，无注水，无寄生虫。

## 2.4 水产品质量标准

2.4.1 桂鱼、鲈鱼、草鱼等，体表光滑无病灶，有鳞鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，呈白色或淡黄色，眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红，保持活体状态固有本色，无异味，肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨、无腐烂。净膛鱼：鳞片，内脏，鱼鳃去除干净，无残留物，眼球外突饱满透明，无异味。

## 2.5 禽蛋质量标准

2.5.1 新鲜、大小均匀、无破损、色泽光滑。

## 2.6 冻品质量标准

2.6.1 冻品外包装需密封、完整，无破损。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。供应商应符合国家绿色批发市场标准，具备满足交易需要的冷冻贮藏设施。

## 2.7 蔬菜质量标准

2.7.1 当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，蔬菜类无黄叶、枯死叶，无虫，无杂质，无农药残留，应具备农药残留检测条件。

## 2.8 水果质量标准

2.8.1 当季各类水果，无虫、无杂质。果面干净，无明显泥土，无破损。

## 2.9 豆腐及豆制品质量标准

2.9.1 豆腐、豆腐干等：须保证食品干净，不含非食品用化学物质。

## 2.10 调料质量标准

2.10.1 外包装无污物、无泄漏、无胀袋或鼓盖、无变质发霉现象。色泽正常，具有该品种固有的香味，无异味，油酱均匀，无结块，封口平整，无破包、夹包、漏包，无污染。

## 2.11 大米质量标准

2.11.1 执行国家现行标准，颗粒饱满，米中无杂质，无发霉、生虫等变质现象。大米包装袋上印有大米品名、等级、数量、出厂名、厂家地址及其电话。

## 2.12 面粉（含面粉配料）质量标准

2.12.1 通用面粉、高筋面粉、低筋面粉均要达到质量等级一级，达到国家现行标准；色泽正常，干爽无异味。包装袋上有注册商标，有检验合格证、生产日期和保质期。

## 2.13 食用油质量标准

2.13.1 食用油需达到质量等级一级；大豆油符合国家现行标准，有合格检疫报告，外观的色泽、透明度、气味滋味等无异常；定型包装，不得使用转基因油。

2.14 未在上述列明食品的具体质量标准经甲方、乙方共同确认后执行。

### （三）退换货要求

3.1 采购或运输过程中如有特殊情况，乙方应在发现特殊情况后立即（15分钟内）以书面形式通知甲方，并采取应急措施保障供餐，不得影响甲方食堂正常营业。

3.2 一经发现供应以下食品，甲方全部退货，乙方承担由此造成的一切经济责任 and 法律责任。

3.3 腐败变质、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，对人体健康有害的；

3.4 含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染，对人体健康有害的；

3.5 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

3.6 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

3.7 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

3.8 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

3.9 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

超过保质期限的；

3.10 使用有色、有毒塑料制品、包装食材的；

3.11 其他不符合《食品安全法》、《产品质量法》和《动物检疫管理办法》等相关规定的。

(五) 采购脱贫地区农副产品

甲方有权委托乙方使用甲方帐号通过“脱贫地区农副产品网络销售平台”采购脱贫地区农副产品，具体数额以甲方通知为准，货物及食材质量需按照上述要求“五、货物质量及食材要求”执行。

#### 第四条 合同费用、结算与支付

4.1 合同总费用构成：本合同年度总费用为人民币（含税）\_\_元(¥)，采用“基本服务费用”与“考核浮动费用”相结合的模式，按月支付。本合同餐费根据餐标据实结算，按月支付。考核浮动费用的测评结果须经甲方书面确认后方可作为支付依据。

(1) 基本服务费用：为年度总费用的 90%，即人民币\_\_元(¥)，按月支付人民币元(¥)此费用涵盖乙方人员工资、社会保险、福利、管理费及各项税费。

(2) 考核浮动费用：为年度总费用的 10%，即人民币\_\_元(¥)，按月支付人民币元(¥)。此费用与乙方月度综合考评结果直接挂钩，根据第四条“4.3 考核浮动费用测评”考核后按实支付。

#### 4.2 餐费结算：

职工食堂早餐自助餐按 7 元 / 人 / 次 x 实际就餐人次结算。

职工食堂午餐自助餐按 18 元 / 人 / 次 x 实际就餐人次结算。

加班餐按 18 元 / 人 / 次 x 实际就餐人次结算。

客餐按甲方核定的标准结算。

其他用餐按实际发生额结算。

乙方须于每月 10 日前，向甲方提交经双方签字确认的上月《用餐人次统计表》

作为结算依据。餐标如有变动，甲方应至少提前一个工作日书面通知乙方。

#### 4.3 考核浮动费用测评：

(1) 满意度测评：甲方每月组织就餐职工进行满意度匿名测评。月测评满意率 $\geq 75\%$ ，支付当月全额考核浮动费用；满意率在 65%（含）至 75%之间，支付 50 %考核浮动费用；满意率 $< 65\%$ ，当月浮动费用为零。若连续三次测评满意率低于 65%，甲方有权解除本合同，不承担违约责任。

(2) 安全事故一票否决：因乙方原因发生食品安全责任事故或其他重大安全责任事故，乙方当月全部考核浮动费用归零，并承担由此产生的一切法律责任与经济赔偿，甲方同时有权解除合同，不承担违约责任。

#### 4.4 费用支付：

(1) 支付流程：乙方于每月前 5 个工作日将上月餐费及服务费用报甲方审核，甲方审核无误后，乙方开具上月餐费及服务费用发票予甲方，甲方收到发票后于 20 个工作日内将上月餐费及服务费用以转账方式支付给乙方指定账户。如乙方未按要求提供审核材料以及发票，甲方有权延迟支付且不承担违约责任，且乙方仍应按合同约定履行各项义务。如果乙方无法在合理时间内提供合法合规的增值税发票，给甲方造成损失的，乙方应赔偿甲方由此造成的损失。如乙方存在资产损坏、违约扣款等情形，甲方有权直接从应付服务费中扣除对应金额。

#### (2) 乙方账户信息如下：

开户名：

开户行：

账号：

账户信息变更须提前 5 个工作日书面通知甲方。

#### 4.5 费用承担划分：

(1) 甲方承担费用：食堂房屋、主体厨房设备、大型固定资产添置与更新、主体建筑修缮、水 / 电 / 燃气能耗费用、委托第三方进行的油烟道清洗、化粪池

及下水道疏通、四害消杀等费用，以及食堂环境美化、工具物耗与厨房低值易耗品（如清洁剂、垃圾袋、保鲜膜、手套等）等费用。

（2）乙方承担费用：乙方人员相关全部费用、乙方办公用品费用、所有食材采购成本、因乙方使用不当造成的设备维修费。

（3）不可预测费用：发生的其他不可预测费用由双方另行协商处理。

## **第五条甲方权利与义务**

5.1 提供符合餐饮经营条件的场地、房屋及主要厨房设备设施，并保障水、电、燃气正常供应。

5.2 对乙方的食品安全、环境卫生、服务质量、食材质量、食材采购价格及成本控制进行全程监督、检查和考核。在检查过程中如发现问题、及时督促乙方改进。甲方有权随时查阅、复制乙方的食材采购记录、库存台账、从业人员健康档案等资料，乙方须予以配合。

5.3 配合、协助乙方做好本项目的设备、工具、档案资料等一切交接工作。

5.4 审定乙方提交的每周菜谱，并对菜品的成本构成进行监督。

5.5 如因政策变化、政府行为、甲方搬迁等原因导致甲方无法继续委托乙方提供餐饮服务，需变更或终止本合同的，甲方可单方面解除本合同且不承担违约责任。解除方应向对方发出书面解除通知，通知到达对方时合同解除。

5.6 本项目严禁转包或未经甲方书面同意擅自分包，否则甲方有权立即解除合同，未付给乙方的费用不再支付，已付的服务费乙方须全额退还，同时乙方须向甲方支付合同年度服务费 20%的违约金。解除方应向对方发出书面解除通知，通知到达对方时合同解除。

5.7 甲方对因乙方责任造成食物中毒等食品安全事故或其它贻误供餐、停餐等违约行为，甲方有权追究乙方责任（不可抗力因素除外），且有权单方面解除本合同。解除方应向对方发出书面解除通知，通知到达对方时合同解除。

## **第六条乙方权利与义务**

6.1 乙方应保证具备合法的餐饮服务经营资质，并在合同期内持续有效。乙方应根据本合同服务内容的约定提供相关服务，定期或不定期自检服务工作，并定期征求甲方对服务工作的意见和建议，对存在的问题及时整改。

6.2 乙方应严格遵守国家食品安全法律法规及本合同所有约定，独立承担食品安全主体责任，负责食堂卫生和饮食安全，确保食物的质量，严把进货渠道及进货质量关。因乙方及其工作人员履行合同不符合约定或者其他原因，导致食品安全，餐食质量等问题、发生投诉，索赔，诉讼，媒体曝光或其他重大事故，造成甲方被有关单位处罚，甲方或第三方人身财产损失或损害甲方声誉，由乙方承担赔偿责任。

6.3 乙方工作人员必须注意节水节电节气，做好安全用电，用气，食材检测，食品留样等安全防范工作，避免发生食物中毒，火灾，职工工伤（亡）等事故，否则由乙方承担全部赔偿责任。

6.4 乙方更换项目经理、主炒厨师、核心面点师等关键岗位人员时，需提前7个工作日书面告知甲方并提交拟更换人员的资质证明，经甲方同意后方可更换；甲方有权不定期抽查乙方人员配备情况，若发现人员数量、资质不符合合同约定，甲方有权扣除当月10%的基本服务费用。

6.5 若乙方工作人员在工作过程中违反甲方相关规定或食品从业规定，甲方可提出教育，批评，情节严重或屡教不改者，或乙方人员出现违法行为的，甲方有权要求乙方立即更换人员。

6.6 乙方有义务保管和维护好甲方资产，如发现任何资产损坏或者遗失，应立即上报甲方。乙方应妥善使用和保养甲方提供的场地、设备设施，因乙方人为损坏的，须在损坏发生后3日内修复或照价赔偿；逾期未修复或赔偿的，甲方有权从应付乙方的费用中直接扣除相应金额。未经甲方书面同意，不得对场地进行任何改建、装修。

6.7 乙方作为独立承包方，工作期间如因乙方人员操作失误等原因导致的安全事故

及相应责任均由乙方完全承担，甲方不承担任何责任。乙方及其人员在任何情况下均不得以任何形式侵占、挪用、私分或损害甲方任何资产，特别是甲方食材。如有违反，视为乙方根本违约，甲方有权立即解除合同，并要求乙方按所涉物品市场价值的十倍支付违约金及赔偿全部损失，且甲方保留追究相关责任人法律责任的权利。甲方有权每日对乙方的食材库存进行盘点，乙方须予以配合。

6.8 乙方有权如期取得本合同约定的服务费。

6.9 为保证本项目高效优质运营，乙方有权提出相应的合理化建议或方案。

6.10 乙方应无条件接受并配合甲方的各项监督检查，对甲方提出的合理整改意见须在规定时限内落实。

6.11 乙方应在合同存续期间，每半年至少开展一次公司内部的厨师岗位互换工作，每次互换期限不少于1个月。通过厨师技能互补与经验交流，持续推进菜系创新及菜品口味优化，以契合甲方职工多样化餐饮需求。

6.12 乙方应严格落实《中华人民共和国反食品浪费法》，防止餐饮浪费，并配合甲方开展反食品浪费宣传相关工作。

6.13 有偿外带服务仅能收取成本费。

6.14 遇特殊节日，乙方应根据甲方要求为甲方职工食堂提供节日加餐。

## **第七条违约责任**

7.1 乙方如违反合同约定，经甲方书面通知后，乙方应在该通知指定的合理期限（至少为3个工作日）内更正，否则甲方有权单方解除本合同，且不适用第7.7条约定，乙方应按该合同年度服务费的千分之三向甲方支付违约金。

7.2 甲方违反本合同约定的，乙方有权书面通知甲方在约定时间内解决，逾期未解决的，造成经济损失的，甲方按法律法规规定承担相应的责任。

7.3 甲方无故逾期支付服务费的，应由甲方按照逾期部分的每日万分之三的标准承担相应的违约金，因财政拨款原因导致的逾期不视为甲方违约。

7.4 委托管理期限届满后，若双方就续约事项未达成一致或重新招标乙方未

中标，乙方应在期限届满的次日将人员及自有设备撤离管理服务用房，并将相关用房及设备完好移交甲方。

7.5 乙方发生食品安全事故，除承担全部赔偿责任外，每次应向甲方支付违约金人民币 50000.00 元，且甲方有权解除合同。若食品安全事故造成甲方职工人身损害的，乙方还须承担全部医疗、误工、赔偿等相关费用，且甲方有权追究乙方的法律责任。

7.6 乙方发生擅自停餐、使用禁用食材、擅自转分包等根本性违约行为，甲方有权立即解除合同，并要求乙方支付人民币 50000.00 元的违约金。

7.7 任何一方无合同约定或法定事由单方提前解约的，应向对方支付按该合同年度服务费的千分之三的违约金。

本章约定的各项违约金，甲方有权从未支付的考核浮动费用、服务费或餐费中直接抵扣。违约金不足以弥补甲方损失的，甲方仍有权要求乙方赔偿全部损失。

## **第八条合同期限、终止与续约**

8.1 本合同期限自 年 月 日起至 年 月 日止。

8.2 合同期满前两个月，双方可协商续签事宜。本次采购的服务合同一年一签。每年度合同期限届满前二个月，甲方应根据乙方年度内的考核结果、经营情况和采购人资金下达情况等，决定是否续签下一年度合同，无论甲方因何原因决定不续签下一年度合同，甲方都无需因此承担任何责任。每年度届满前一个月签订第二年年合同，总共可续签 2 次，共 3 年。（本次采购预算金额为一年）。甲方有权根据乙方年度考核结果直接决定是否续约，无需与乙方另行协商。

8.3 若甲方决定不再续签或重新组织采购，乙方须继续提供服务至新的服务供应商完成入驻交接，甲方对此期间的服务正常付费。

8.4 本合同约定的解除条件成就时，守约方有权以书面通知方式解除合同。解除方应向对方发出书面解除通知，通知到达对方时合同解除。

## 第九条其他约定

9.1 本合同未尽事宜，经双方协商一致，可签订书面补充协议。

9.2 本合同因政府相关政策费用调整或服务内容增加或减少，可根据相关依据，经双方协商一致增加或减少本项目服务费用，并签订书面补充协议。

9.3 因履行本合同发生争议，双方应友好协商解决；协商不成的，任何一方均应向美兰区人民法院提起诉讼。

9.4 本合同一式肆份，甲方执贰份，乙方执贰份，经双方法定代表人或授权代表签字并加盖单位公章后生效。

(以下无正文)

甲方（公章）：

法定代表人或授权代表（签字或盖章）：

签订时间：年月日

乙方（公章）：

法定代表人或授权代表（签字或盖章）：

签订时间：年月日

## 第六章 投标文件格式要求

\_\_\_\_\_  
(项目名称)

招标编号：

投标文件

投标人（盖章）：\_\_\_\_\_

法定代表人或授权委托代理人（签字或盖章）：\_\_\_\_\_

日期： 年 月 日

## 初步评审表各项页码索引表

序号	评审项	响应情况	材料所在页码 (第__页)
1			
2			
3			
.....			

海口海关海秀、江东职工食堂社会化服务采购项目（二次招标）—2026-03-31 12:14:31.017—652fe019bea1  
 4cc9bc16fb83bc3990da—7.6.1005.287

## 综合评分表各项页码索引表

序号	评审项	响应情况	材料所在页码 (第__页)
1			
2			
3			
.....			

海口海关海秀、江东职工食堂社会化服务采购项目（二次招标）—2026-03-31 12:14:31.017—652fe019bea1  
 4cc9bc16fb83bc3990da—7.6.1005.287

# 1、开标一览表格式

项目名称：\_\_\_\_\_

招标编号：\_\_\_\_\_

包号：\_\_\_\_\_

列名称	列内容
投标单位名称	
投标报价（小写）	
投标报价（大写）	
服务期	

交货地点：用户指定地点

投标单位：\_\_\_\_\_（公章）

法定代表人（或授权代理人）：\_\_\_\_\_（签字或盖章）

日期：\_\_\_\_\_

**注：①** 投标报价应包括招标文件所规定的招标范围的全部内容；投标总金额包括本招标书中要求的所有货物和服务的费用，包含运输、保险、税收等相关费用，招标方不再进行二次投入，请投标方注意

**②** 本项目投标总报价超过采购预算的将视为无效投标。

## 1.1 分项报价明细表

项目名称：\_\_\_\_\_ 招标编号：\_\_\_\_\_

序号	服务内容	单位	数量	单价 (元)	单项小 计 (元)	备注
...	...	...	...	...	...	...
总价						

投标单位：\_\_\_\_\_ (公章)

法定代表人（或授权代理人）：\_\_\_\_\_ (签字或盖章)

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

注：“分项报价明细表”各分项报价合计应当与“开标一览表”报价合计相等。

## 2、投标函

致海口海关后勤管理中心：

根据贵单位组织的海口海关海秀、江东职工食堂社会化服务购买项目（二次招标）（项目名称）（项目编号：HXSJ-CG-2025089/2）的投标邀请函，正式授权下述签字人（姓名）代表投标人（投标单位名称）。

根据此函，我们宣布同意如下：

1. 我方接受招标文件的所有的条款和规定。

2. 我方同意按照招标文件第二章“投标人须知”的规定，本投标文件的有效期为自投标文件递交截止之日起 90 天内有效，在此期间，本投标文件将始终对我方具有约束力，并可随时被接受。

3. 如果在开标后规定的投标有效期内撤回投标，我方的投标保证金可被贵方没收。

4. 我们同意提供贵单位要求的有关本次投标的所有资料或证据。

5. 如果我方中标，我们将根据招标文件的规定严格履行自己的责任和义务。

6. 我方具备政府采购相关法律法规规定的参加政府采购活动的供应商应当具备的条件，且满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

（1）具有独立承担民事责任的能力；

（2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

（3）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

（4）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

（5）参加此项采购活动前 3 年内，在经营活动中没有重大违法记录

7. 我方已经详细地阅读了全部招标文件及其相关资料文件。我方已完全清晰理解招标文件的要求，不存在任何含糊不清和误解之处，同意放弃对这些文件所提出的异议和质疑的权利。



### 3、法定代表人身份证明

单位名称：

地 址：

姓 名：\_\_\_\_ 性别：\_\_\_\_ 职务：

身份证号码：\_\_\_\_系\_\_\_\_的法定代表人。

特此证明。

附法定代表人身份证复印件

投标人名称（加盖公章）：

日期：\_\_年\_\_月\_\_日

## 4、法定代表人授权委托书

致：

我\_\_\_\_\_（姓名）系\_\_\_\_\_（投标人全称）法定代表人，兹委派我单位\_\_\_\_\_（全权代表姓名）参加贵方组织的\_\_\_\_\_招标项目（招标编号：\_\_\_\_\_）的投标活动，全权代表我单位处理本次投标中的有关事务。本授权书于签字盖章后生效，特此声明。

委托期限：\_\_\_\_\_年 月 日至\_\_\_\_\_年 月 日。

授权人无转委托。

附全权代表情况：

姓名：\_\_\_\_\_ 性别：\_\_\_\_\_ 身份证号码：\_\_\_\_\_

部门：\_\_\_\_\_ 职务：\_\_\_\_\_

通讯地址：\_\_\_\_\_ 邮政编码：\_\_\_\_\_

移动电话：\_\_\_\_\_ 固定电话：\_\_\_\_\_

授权代表：（签字或盖章）\_\_\_\_\_

附被委托人身份证复印件

投标人（盖章）：

\_\_\_\_\_  
年 月 日

法定代表人（签字或盖章）：

\_\_\_\_\_  
年 月 日

## 5、联合投标协议书（不接受联合体）

无

海口海关海秀、江东职工食堂社会化服务采购项目（二次招标）—2026-03-31 12:14:31.017—652fe019bea4  
4cc9bc16fb83bc3990da—7.6.1005.287

## 6、投标保证金缴付凭证

本项目不作要求

海口海关海秀、江东职工食堂社会化服务采购项目（二次招标）—2026-03-31 12:14:31.017—652fe019bea4  
4cc9bc16fb83bc3990da—7.6.1005.287

## 7、投标人诚信承诺书

我单位在参加\_\_项目的投标活动中，郑重承诺如下：

1、我方在此声明，本次招标投标活动中申报的所有资料都是真实、准确完整的，如发现提供虚假资料，或与事实不符而导致投标无效，甚至造成任何法律和经济责任，完全由我方负责；

2、我方在本次投标活动中绝无资质挂靠、串标、围标情形，若经贵方查出，立即取消我方投标资格并承担相应的法律责任；

3、我方在以往的招标投标活动中，无重大违法、违规的不良记录；我方人员针对维护项目没有重大违法记录；

4、我方未被地市级及其以上行政主管部门做出取消投标资格的处罚且该处罚在有效期内的；

5、我方一旦中标，将严格按照投标文件中所承诺的报价、质量、工期、措施、项目负责人等内容组织实施；

6、我方一旦中标，将按规定及时与建设单位签订合同。

投标人名称：（盖公章）

法定代表人（或授权代理人）：（签字或盖章）

日期： 年 月 日



## 9、投标人基本情况

投标人名称						
注册地址				邮政编码		
联系方式	联系人			电话		
	传真			网址		
法定代表人	姓名			技术职称		
技术负责人	姓名			技术职称		
成立时间				员工总人数：		
企业资质等级				其 中	注册工程师	
营业执照号					高级职称人员	
注册资金					中级职称人员	
开户银行					初级职称人员	
账号					技工	
经营范围						
备注						

海口海关海秀、江东职工食堂社会化服务采购项目（二次招标）—2026-03-31 12:14:31.017-652fe019bea4  
 4cc9bc16fb83bc3990da-7.6.1005.287

## 10、无重大违法记录声明函

投标人参加政府采购活动前三年内（注册时间不足3年的，从注册时间起算），在经营活动中没有重大违法记录。

（格式自定）

投标人名称（加盖公章）

日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

海口海关海秀、江东职工食堂社会化服务采购项目（二次招标）—2026-03-31 12:14:31.017—652fe019bea4  
4cc9bc16fb83bc3990da—7.6.1005.287

## 11、项目管理机构表

职务	姓名	职称	从业时间	执业或职业资格证明				从事过类似业绩	备注
				证书名称	专业	级别	证号		

投标人名称：           （盖章）

日期： 年 月 日

海口海关海秀、江东职工食堂社会化服务采购项目（二次招标）—2026-03-31 12:14:31.017—6528e019bca4  
 4cc9bc16fb83bc3990da—7.6.1005.287

## 11.1 项目负责人简历表

姓名		性别		年龄
职务		职称		学历
参加工作时间		从事	工作年限	年
拟在本项目中担任的职务				
参与项目情况				
业主方	项目名称	规模	工程质量	业主联系人及方式

项目负责人应附相关证书复印件（如有）等

## 11.2 项目管理机构主要人员简历表

姓名		性别		年龄	
职务		职称		学历	
参加工作时间		从事	工作年限	年	
拟在本项目中担任的职务					
参与项目情况					
业主方	项目名称	规模	工程质量	业主联系人及方式	

项目管理机构人员应附相关证书复印件（如有）等

## 12、相关证明材料

(格式可自行拟定)

### (1) 投标人应按招标文件规定的投标人资格要求提供证明材料

①在中华人民共和国注册的，具有独立承担民事责任能力的法人（注：①投标人若为企业法人：提供有效的“统一社会信用代码营业执照”；②若为事业法人：提供有效的“统一社会信用代码法人登记证书”；③若为其他组织：提供“对应主管部门颁发的准许执业证明文件或营业执照”；以上均提供复印件加盖公章。）；

②投标人具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度【须提供承诺函加盖公章】；

③投标人具有依法缴纳社会保障资金及纳税的良好记录【须提供承诺函加盖公章】；

④投标人参加政府采购活动前三年内（注册时间不足三年的，从注册时间起算），在经营活动中没有重大违法记录【须提供承诺函加盖公章】；

⑤具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（提供履约能力承诺函）；

⑥投标人须具备有效的食品经营许可证，主体业态应为餐饮服务经营者【须提供证书复印件加盖公章】；

⑦投标人必须为未被列入“信用中国”网站的“政府采购严重违法失信行为记录名单”、“重大税收违法失信主体”和中国政府采购网的“政府采购严重违法失信行为记录名单”以及中国执行信息公开网的“失信被执行人名单”【须提供承诺函加盖公章】。

(2) 相关承诺函（承诺书）格式，投标人也可自行拟定，但不得背离实际内容。

### ①承诺函

我公司（投标人）为依法经营的餐饮企业，具有餐饮经营资格，且所从事餐饮服务三年（注册时间不足三年的，从注册时间起算）以来未被立案查处、未发生食物中毒事件且未被列入经营失信名单（须提供承诺函加盖公章）。

投标人：\_\_\_\_\_（投标人名称加盖单位公章）

日期：\_\_\_\_\_年 月 日

### ②承诺书

我公司（投标人）为未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为记录名单”、“重大税收违法失信主体”和中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)的“政府采购严重违法失信行为记录名单”以及中国执行信息公开网(http://zxgk.court.gov.cn/shixin/)“失信被执行人名单”。

投标人：\_\_\_\_\_（投标人名称加盖单位公章）

日期：\_\_\_\_\_年 月 日

### ③承诺函

我公司（投标人）完全接受：采购人对供应商的各个环节实施监督，采购人提供场地及部分设备（供应商应根据实际运营情况和采购人要求，购置与服务相关的设施设备，采购人未提供的设备需供应商负责投入，未经采购人同意，不准私自改造采购人提供的一切建筑物），供应商承担运营中产生的所有费用（包括：人工、能源、税费、管理费等）；不得将食堂转让或委托其他人经营，不得搞不法经营。

投标人：\_\_\_\_\_（投标人名称加盖单位公章）

日期：    年  月  日

(3) 根据招标文件评分细则商务部分要求提供相关资料

## 13、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<sup>①</sup>，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：

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

## 14、监狱企业证明文件

享受政策优惠的监狱企业须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。

海口海关海秀、江东职工食堂社会化服务采购项目（二次招标）—2026-03-31 12:14:31.017—652fe019bea4  
4cc9bc16fb83bc3990da—7.6.1005.287

## 15、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：

海口海关海秀、江东职工食堂社会化服务采购项目（二次招标）—2026-03-31 12:14:31.017-655ec09bca4  
4cc9bc16fb83bc3990da—7.6.1005.287



## 17、技术标偏离表

说明：请投标人对应招标文件的“用户需求书”中有关项目的技术要求，如实、完整、准确的填写该表。投标文件有正、负偏离均应在下表中列明。若无偏离，请标明“完全响应”。

序号	招标文件条款	招标文件中技术要求	投标文件响应	偏离
1	服务要求			
2	货物质量及食材要求			
3	职工食堂服务质量标准			
4	菜谱管理			
5	食品留样			
6	人员规范操作			
7	人员要求			
8	供应商的权利、责任和 义务			
9	其他要求			
10			...	...
		未列入本表的条款	全部接受	完全响应

投标单位全称（公章）：  
章）

法定代表人（或授权代理人）：（签字或盖

注：1、此表为样表，行数可自行添加，但格式不变。

2、根据投标文件响应情况，分别注明“正偏离”、“完全响应”、“负偏离”

3、全部若无偏离，无需列入本表，表中标明“未列入本表的条款 全部接受 完全响应”即可。

## 18、技术方案

(格式自定)

海口海关海秀、江东职工食堂社会化服务采购项目（二次招标）—2026-03-31 12:14:31.017—652fe019bea4  
4cc9bc16fb83bc3990da—7.6.1005.287