

关于食堂食材(蔬果)采购配送项目的询价公告

各参与单位：

我司现启动食堂食材(蔬果)采购配送项目的询价工作,诚邀各单位参与报价,并根据各报价单位提交的报价文件及条件综合择优选取。

一、项目概况

项目名称：惠东县政府机关食堂食品原材料(蔬果)配送服务。

二、采购方式：综合评分。

三、项目预算：按实际采购量支付。

四、采购需求：我司本着公平、公正、公开的询价原则，现对食堂所需食品原材料配送服务面向社会进行采购。

（一）项目基本要求

1.报价单位所报的食材价格均为包含了货物、包装、运输、检验检疫、保险、税费及其他所有相关服务费用。

2.最终供货食材及数量以采购人提前通知的数量为准。采购人有权对供货清单做适当修改调整或对食品数量做适量增加或减少。

3.中选单位所提供食品的技术指标不能低于询价文件所提出的要求。

4.中选单位免费配送货物到采购单位并卸货至指定位置。

5.送货时间和地点：采购人提前一天以邮件、微信或电话方式向中选单位下订单，订单内容包括肉菜食品的名称、规格、数量等。中选单位须在接到采购人订单之日的第二天 6:30 前（或与采购人约定的时间）将采购人所订购的货物送至采购人指定地点，且提供相应的纸质签名确认的送货单及验收清单。如果采购

人临时改变或增加订购货物种类、规格、数量等,中选单位须在接到通知后 60 分钟内送达,待采购人验收、核对后,供货才算完成。(因特殊情况需另行加送食品的,应按采购人的要求按时按量送达)。

6.中选单位除不可抗力,不得因其他任何理由延迟送货。因中选单位原因延误交货时间的(采购人要求推迟的除外),采购人有权自行采购,并由中选单位承担由此产生的一切损失和费用。中选单位需在报价文件中提供紧急情况预案及提供承诺函,承诺保质保量并严格按照采购人的要求保证采购人的食材供应。(承诺函格式自拟)

7.中选单位不得变更供货清单,应严格按询价要求(含商标、名称、产地、规格和重量等)供应,否则采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的,应书面向采购人申请。

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

9.采购人按合同对商品进行验收,采购人有权进行不定期检查,中选单位未能履行询价文件和合同所定事项,或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品,采购人给予书面警告并记录在案,中选单位无条件收回所供应的食品并给予采购人书面答复说明原因,造成的一切损失和费用由中选单位负责,并在 1 小时内更换好所有食品。

10.报价单位在合同履行期间内保证对采购人的货物供应,若中选后后悔或不能履行合同的,采购人有权单方终止协议,由此产生的一切经济损失由报价单位自行承担。

11.在服务期内，若有新政策或新文件要求发布的，可作为合同附件，享有法律效益。

（二）配送食品质量要求

1.报价单位供应的各类食材需符合国家《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国食品卫生法》等相关法律法规的要求，确保所供副食品优质新鲜，符合卫生防疫部门、检验检疫部门的各项合格指标，并有完整的销售合格标识或证书，所有的货品应可溯源。

2.报价单位供应的蔬菜食品，需符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品安全国家标准食品中污染物限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定和采购人有关的质量要求，严格遵守广东省无公害农产品管理办法，供应质量需经过粗加工，去除外壳、根、外皮等不可食用部分后食用率达95%以上，需符合采购人提出的有关特殊要求和质量标准。中选单位在每次送货时，要将食品的卫生检验报告随同供货清单交由采购人。如出现质量问题或保质期不足的情况，采购人有权拒绝接受所提供的物品或食品。若因食品质量引起食物中毒（经工商、卫生防疫部门鉴定），中选单位应承担全部法律责任，采购人有权取消其供应资格。

（三）食品配送便利性及相关配送要求

1.中选单位配送的蔬菜应为24小时内采收、分拣、配货、配送的新鲜食材，综合考虑到食品食材的特殊性质，为保证食材的新鲜度，货物运输时间尽量做到在规定时间内送达；对小量常用品的临时需求，能做到1小时内送到。

2.中选单位首次供应时，应提供《营业执照》、《食品经营许可证》证照正副本复印件并加盖公章给采购人备案。

3.每次供应时应向采购人提供加盖公章的货物清单(送货单)及检测报告。

4.数量要求：保证配送品种斤两的准确性，以采购人的验收数量为准，每次根据采购人的电话或其它方式通知订购品种、数量后，按时运送物品到指定地点，中选单位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，中选单位每次随货送上一式三份的送货清单，供双方验货后签字确认，中选单位持一份，采购人持二份，作为送、收货的凭证。

5.送货时间要求：一般为每天按采购人的时间要求将货物送至采购人指定地点。

6.由于采购人工作的特殊性，中选单位应做好本单位工作人员的教育工作，遵守采购人各项规定。

7.采购人对应急食品及政府扶贫农副产品采购有自主权，采购人有权直接采购，不受中选单位和本项目制约，采购经费由采购人负责。

（四）运输要求

运输工具应清洁卫生无污染：食品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；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。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，并存档。

（五）检验能力

中选单位具有一定的检测食材设备。

（六）售后服务

1. 中选人需在中选通知后的五个工作日内与采购人联系签订供货合同事宜。

2. 中选单位承包及负责询价文件对中选单位要求的一切事宜及责任，包括货物供货、运输、仓储保管、验收及相关服务等。

3. 所提供的物品、食品需是合格的、有生产许可证、在保质期内的，如出现质量问题或保质期不足的情况，采购人有权拒绝接受所提供的物品或食品。

4. 因产品的质量或产地等问题发生争议，采购人或中选单位认为有需要，可以共同提出或分别提出质量鉴定，广东省质检部门与惠州市质检部门的鉴定结论不一致的，以广东省质检部门的鉴定结论为准，产品符合规定标准的，鉴定费由采购人承担；产品不符合规定的标准的，鉴定费由中选单位承担，并需承担相应的责任。

5. 中选单位需有专人负责货品供应事宜，按照约定及时响应需求，安排配送，并承担相应的售后服务。

6. 非采购人的人为原因而出现产品质量、由中选单位负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。

7. 投诉处理：如中选单位的供货质量不符合询价文件要求，采购人调查取证并知会中选单位，确认中选单位是否违反合同要求，如第一次违反要求则给予中选单位书面警告，第二次中选单位则按当天总货款金额的 50% 支付违约金给采购人。

8. 每辆配送车需至少配备一位物流人员，并提供健康证明及无违法犯罪记录证明。并提供一条可即时响应的服务热线。

9. 供货单位需做好工作人员的健康晨检工作，如工作人员在工作期间患病或

有体外损伤，危及食品安全的，需更换健康的工作人员。

(七) 中选单位履约期间服务承诺

1.采购人可根据项目需求调整本考核评分表的内容。

2.采购人对中选单位每月进行考核，考核满分为 100 分，当月考评得分为 100-90 分（含 90 分）的，支付当月实际服务费的 100%；当月考评得分<90 分的，每扣减 1 分，则按 500 元/分进行扣罚；当月考评得分<80 分的，采购人则不再支付当月服务费。连续两个月考评得分<80 分的，采购人有权终止合同。

3.对于考核结果的认定，以采购人意见为准。若出现争议，相关佐证由中选单位负责出具，否则应当认可采购人的考核意见。

4.提前终止供货服务的一周前，需以书面形式通知对方。

配送单位：			
考核项目	扣分标准	满分	扣分
配送食材质量	任一配送食材不符合合同要求或出现其他质量问题的，出现一次扣分 5 分。	20	
配送食材效率	未按照甲方的订单需求于每日凌晨 6:30 前将当日食材送达甲方指定地点（因特殊情况需求，另行加送货品的，应按甲方的要求按时按量送达），出现一次扣分 3 分。	15	
配送食材准确性	未按要求配送指定食材品种，或配送数量出现错误的，出现一次扣 3 分。	15	
食材包装及运输	配送食材未使用符合卫生标准的外包装和运载工具的，或食材外包装与标志不符合合同要求的，出现一次扣分 3 分。	15	
配送食材价格	抽查食材零售价格发现价格偏高情况（高于同期惠东县不少于三家市场同类食材的平均零售价格或大型超市最低价），出现一次扣 5 分。	20	
配送人员服务	配送人员不配合甲方或出现其他服务问题的，出现一次扣 3 分。	15	
总计		100	
考核人员签字：			
食堂管理单位：（盖章）			
日期：			

(八) 供应产品详细质量要求

1.供应产品的质量要求：瓜、果、蔬菜需是优质货品，不得含有残留农药或

污染物，中选单位需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的卫生指标规定。

2.蔬菜类要求属季节问题，若出现品种不能满足采购人需求的情况，可与采购人协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类）。

3.蔬菜类应保持较好的色泽和新鲜度，利用率达到 95%。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。蔬菜应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象。禁止采购超过保质期限的食品。（附《蔬菜感官质量要求》）

《蔬菜感官质量要求》

类别	包含品种	质量要求
叶菜类	白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜	肉质鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤无烧心、焦边、腐烂等现象，无抽薹（菜心除外）结球的叶菜应结球紧实；菠菜和本地芹菜可带根。花椰菜、青花菜属于同一品种，形状正常肉质致密、新鲜，不带叶柄，茎基部削平，无腐烂，病虫害、机械伤；花椰菜花球洁白，青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色，无紫花、无枯、薹现象。
茄果类	番茄、茄子、甜椒、辣椒等	色鲜，果实圆整、光洁、成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。
瓜类	黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、佛手瓜等	形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜，无明显机械伤。
根菜类	萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁甘蓝等	皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫害斑，不带泥沙，不带茎叶、须根。
薯芋类	马铃薯、薯蓣、芋、姜、豆薯等	色泽一致，不带泥沙，不带茎叶、须根、无机械和病虫害斑，无腐烂、干瘪。马铃薯皮不能变绿色，无发芽。
葱	大葱、分	允许葱和大蒜的青蒜保留干净须根，去老叶，韭菜去根去老叶，蒜头、

蒜类	葱、四季葱等	洋葱要去枯叶；可食部分质地细嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。
豆类	豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等	形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。食荚类豆荚新鲜细嫩，均匀。食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。
水生类	茭白、藕、荸荠、慈菇、菱角等	属同一品种规格，肉质鲜嫩，成熟度适中，无泥土、杂质、机械伤，不干瘪，不腐烂霉变，茭白不黑心。
多年生类	竹笋、黄花菜、芦笋等	属同一品种规格，细嫩，无病虫害斑，无明显机械伤。黄花菜鲜花不能直接煮食。
芽苗类	绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等	芽苗细嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。

4.蔬菜包装与标志要求：

包装：容器（框、箱、袋）要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象；

标志：每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。蔬菜应当来源于受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，严禁收购散户农民的蔬菜供应。

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

6.对蔬菜生产商的管理要求：菜地配有专用的农药喷洒用具及其他农用器具；蔬菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。

7.对蔬菜生产环境要求：菜地周围需设有隔离网、隔离带或其他有效的隔离措施，确保不受临近农田施肥和用药污染；菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、医院以及污水排放管道等污染源。

8.对蔬菜生产商水源要求：菜地应有清洁无污染的灌溉水源；灌溉水井设有防护设施。灌溉水源需经检测验证符合规定要求，并一年内在蔬菜种植过程对水源进行2次监测。

9.农药要求：种植使用的农药必须符合食品安全管理部门的规定，严禁使用违禁药物；农药的采购、保管、发放、使用必须建立记录；蔬菜生产使用农药的间隔期必须符合行业规定，并且采收前供应商应从种植地取样检测农残项目，合格后方可供应，若不合格，愿意接受销毁处理并承担违约责任。

10.蔬菜卫生质量要求：卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

项目	指标(mg/kg)
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5
汞(以 Hg 计)	≤0.01

铅(以 Pb 计)	≤0.2
砷(以 As 计)	≤0.5
氟(以 F 计)	≤0.5
硝酸盐(以 NaNO ₃ 计)	≤600 (瓜果类) ≤1200 (叶菜根茎类)
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)	≤4

中选单位所供蔬菜符合上述质量要求及农药残留不超过国家限量标准,若不符合,愿意接受销毁处理并承担违约责任。

11.农药使用标准:

农药按其毒性来分有高毒、中毒、低毒之别,无公害果品对农药要求是优先采用低毒农药,有限度的使用中毒农药,严禁使用高毒、高残留农药和“三致”(致癌、致畸、致突变)农药。

11.1 禁止使用的农药品种:有机腈类杀菌剂福美腈(高残留),有机氯类杀虫剂六六六、滴滴涕(高残留)、三氯杀螨醇(含滴滴涕),有机磷类杀虫剂甲拌磷、乙拌磷、久效磷、对硫磷、甲基对硫磷、甲胺磷、甲基异硫磷、氧化乐果(均属高毒),氨基甲酸酯类杀虫剂克百威、涕灭威、灭多威(均属高毒)。二甲基甲脒类杀虫杀螨剂杀虫脒(慢性中毒、致癌)等。

11.2 提倡使用的农药品种:微生物源杀虫、杀菌剂如 Bt、白僵菌、阿维菌素、中生菌素、多氧霉素,农抗 120 等;植物源杀虫剂如烟碱、苦参碱、印楝素、除虫菊、鱼藤、茴蒿素、松脂合剂等;昆虫生长调节剂如灭幼脲、除虫脲、卡死克、扑虱灵等;矿物源杀虫、杀菌剂如机油乳油、柴油、乳油、腐必清以及由硫酸铜和硫黄分别配制的多种药剂等;低毒、低残留化学农药如吡虫啉、马拉硫磷、辛硫磷、敌百虫、双甲脒、尼索朗、克螨特、螨死净、菌毒清、代森锰锌类(喷克、大生 M-15)、新星、甲基托布津、多菌灵、扑海因、粉锈宁、甲霜灵、百菌清

等。

11.3 有限制地使用中等毒性农药：主要品种有乐斯本、抗蚜威、敌敌畏、杀螟硫磷、灭扫利、功夫、歼灭、杀灭菊脂、氰戊菊酯、高效氯氰菊酯等。为了减少农药的污染，除了注意选用农药品种以外，还要严格控制农药的施用量，应在有效浓度范围内，尽量用低浓度进行防治，喷药次数要根据药剂的残效期和病虫害发生程度来定。不要随意提高用药剂量、浓度和次数，应从改进施药方法和喷药质量来提高药剂的防治效果。另外，在采果前 20 天应停止喷洒农药，以保证果品中无残留，或虽有少量残留但不超标。

12. 水果类要求

水果的品种（包括但不限于以下品种）：苹果、橙子、柑、石榴、杨桃、香蕉、圣女果、哈密瓜、西瓜、木瓜、提子、水晶梨、香梨、砂糖橘、金桔、沙田柚、奇异果、火龙果等，具体提供的品种顺应季节变化。

12.1 质量要求：

12.1.1 水果供应链要求：所有水果的来源必须清晰。

12.1.2 所提供的水果应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤，带有芳香味。

12.1.3 中选供应商所提供的果品应符合国家规定的绿色果品要求。应是优质、洁净，其品质、营养价值和卫生安全指标应严格符合国家的规定及相关食品卫生标准。

12.2 水果检验标准（果品感官鉴别要点）

12.2.1 鲜果品的感官鉴别方法主要是目测、鼻嗅和口尝。其中目测包括三方面的内容：一是果品的成熟度和是否具有该品种应有的色泽及形态特征；二是果

型是否端正，个头大小是否基本一致；三是果品表面是否清洁新鲜，有无病虫害和机械损伤等。鼻嗅则是辨别果品是否带有本品种所特有的芳香味，果品的变质可以通过其气味的不良改变直接鉴别出来，像西瓜的馊味等，都是很好的例证。口尝不但能感知果品的滋味是否正常，还能感觉到果肉的质地是否良好，它也是很重要的一个感官指标。

12.2.2 干果品虽然较鲜果的含水量低或是经过了干制，但其感官鉴别的原则与指标都基本上和前述三项大同小异。

12.3 几种主要水果质量标准：

12.3.1 柑橘类（脐橙、蜜橘、西柚、蜜柚等）：果实结实、有弹性，掂掂有重量感，果形完整、有色泽、无疤痕、不萎缩、变色、受挤压变形，柚类无褐斑、黑点。

劣质品：果皮有疤痕，失水干缩，腐烂霉变。

12.3.2 苹果类（蛇果、青苹果、红富士等）：结实、多汁、有光泽，表面光滑，无压伤、疤痕不干皱。

劣质品：腐烂发霉，果皮失水萎缩，有疤痕、有压伤。

12.3.3 梨类（鸭梨、雪梨、贡梨、香梨等）：结实、甜而多汁，个体均匀、不变色、干皱，无压伤。

劣质品：失水干皱，无光泽，果皮变黑，切开心发黑，有冻压伤。

12.3.4 水蜜桃：果皮粉红带绒毛，不过熟略硬，果肉香甜爽滑多汁。

劣质品：有压伤，开裂出水，变软过熟，腐烂。

12.3.5 樱桃：果形圆而小，大小均匀，带鲜绿果柄，有弹性，果肉鲜，甜多汁。

劣质品：疤痕、萎缩、破裂、腐烂、过熟、冻伤。

12.3.6 浆果类（提子、葡萄、奇异果、猕猴桃、草莓）：果实结实饱满，大小均匀，无压伤。

劣质品：果粒脱落、开裂，压伤，破溃出水、腐烂。

12.3.7 瓜类（哈密瓜、香瓜、木瓜、西瓜等）：果形完整，结实、无开裂、压伤。

劣质品：有疤痕、压伤，出现黑斑，瓜身变软、腐烂。

12.3.8 火龙果：表皮鲜红，叶片鲜绿，结实而有弹性，果肉白、有黑色种子，口味淡甜。

劣质品：叶片发黄、干皱、颜色黯淡，表皮开裂、变软，果柄腐烂。

12.3.9 芒果：果粒大小均匀，果皮光滑细腻，果肉幼滑甜香。

劣质品：表皮发黑或黑斑，失水萎缩，果柄处腐烂。

12.3.10 香蕉：果实象牙状，未成熟青绿色、成熟后鲜黄色，软糯香甜。每板香蕉不少于5只，中间3只长15厘米以上，单只至80克以上。

劣质品：表皮发黑，果柄腐烂，压伤、冻伤。

12.3.11 龙眼：果实小而圆，果皮浅咖啡色，果肉甜多汁。单果重16-25克。

劣质品：表皮发黑，爆裂、出水。

12.3.12 荔枝：果实心形，色泽鲜红带绿，口感结实有弹性，香甜味美，脆嫩多汁。

劣质品：表皮发黑，果实过软，失水干硬，爆裂。

12.3.13 洋桃：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。

劣质品：表面有黑斑、疤痕、外伤、边缘变色发黑。

12.3.14 黑红布林：果实圆形或椭圆形，颜色黑或暗红，结实有弹性，有光泽，果肉黄或红色，味甜美。

劣质品：疤痕、果顶开裂，发霉，失水萎缩，过熟变软，冻伤。

12.3.15 菠萝：果皮厚、有突出果眼呈鳞状，果形椭圆，果肉黄色，肉质脆嫩爽滑，纤维少冠顶叶青绿。

劣质品：通体金黄（已过熟），果肉发软，果眼溢汁，表面发霉。

（九）人员要求

1.拟派人员要求：报价单位为本项目配置一名项目负责人，全程跟进项目过程；同时为本项目配置两名售后服务人员。

2.人员及设备配备承诺：本项目服务期间，需要报价单位增派人员或配置车辆、食材检测工具的，报价单位应承诺按要求增派人员或配置车辆、食材检测工具以满足采购项目服务要求的。

（十）报价要求

1.按下浮率报价，报价单位自行决定下浮率后报价。

2.报价包括但不限于完成本项目规定的工作所承担的全部费用、利润、税金、政策性文件规定及合同包含内的所有风险、责任等各项应有费用，费用不管是否在供应商报价书中单列，均视为报价总价中已包括该费用。

3.各报价单位须根据本项目的实际情况以及自身的实际情况填报，本项目采用下浮率方式报价，报价以大写为准，小写保留两位小数。

（十一）定价方式

1.结算：结算价=实际采购量×采购人审核后的基准价格×（1-中选下浮率）；

本项目食材的单价以“惠州市发展和改革局网站”发布的重要商品价格公示价格为依据，取当月最新公布的价格为准，未在惠州市发展和改革局官网发布的重要商品价格公示中的食材，由中选单位成立市场价格调查小组对采购人单位附近市场的供货价格进行调查，每月为一周期。每月1日进行价格调查，调查完成后双方对调查价格进行汇总（每种食材的价格取市场价格的平均价格）形成各种食材的基础参考价，中选单位在此价格的基础上结合中选下浮率并以书面的形式确定当期结算价格（无价格调整时，以此作为结算依据）。定好的价格在双方约定的有效期内（30日）不受当期市场物价波动影响，不得调价，每月为一个当期。在价格表上没出现而临时定价的特殊品种，如采购人有异议的，需双方协商后予以确定。

2. 中选单位所报的下浮率将作为采购人在采购期间购买货物的款项计算依据。例如：采购人需采购大白菜1000斤，依据信息价及相关市场或超市价格核定后，以2元/斤为例，若中选下浮率为10%，则需要付给中选单位的款项计算如下： $1000 \text{ 斤} \times 2 \text{ 元/斤} \times (1-2\%) \times (1-10\% \text{ 中选下浮率}) = 1764 \text{ 元}$ 。

3. 采购时应按以下原则确认实际供货价：

（1）实际采购价格 $\leq$ 市场货物价格 $\times (1-2\%) \times (1-\text{中选下浮率})$ 。

（2）报价包含履行合同所有相关服务所需的服务费用、所有的税费。

（3）中选单位免费配送货物到采购单位。

4. 采购人有权随时抽查中选单位的供货食品入货清单进行市场调查，发现中选单位有虚报或隐瞒供货食品市场价存在欺骗行为，采购人有权取消其中选资格，终止合同。

（十二）验收要求

按采购需求供应产品详细质量要求进行验收。食材的每日验收由采购人及中选单位组成的验收小组进行共同验收，验收人员对当天所配送的食材进行规格、质量、数量、价格等方面的验收。验收标准严格按照国家、地方的相关规定、询价文件及报价文件相关内容执行。

（十三）付款要求

1.货款按月结算，在办理付款手续之前双方须对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计，并核实无误。乙方在完成当月供货订单后，于次月 10 日前凭发票向甲方申请付款，甲方收到发票后按照实际采购量与月度考核表在 20 个工作日内办理支付手续，具体支付时间以惠东县财政局资金支付为准。

2.结算价=实际采购量×甲方审核后的基准价格×(1-2%)×(1-中选下浮率)。

3.中选单位需开具国家正式发票。中选单位按采购人实际采购数量开具发票。

五、报价单位资格要求

满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

（一）具有独立承担民事责任的能力（提供法人或者其他组织的营业执照，自然人的身份证明复印件加盖公章）；

（二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供由第三方专业机构出具的 2023 年度财务审计报告（财务审计报告至少包含资产负债表、利润表、现金流量表、第三方专业机构盖章和注册会计师签字页，加盖供应商公章）或报价截止时间前近半年内任一月的财务报表（至少包括资产负债表和利润表）的复印件加盖公章或报价截止时间前半年内银行出具的企业资信证明的复印件加盖公章，法人或者其他组织成立未满一年的无需提供）；

（三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（根据项目需求提供履行

合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料的承诺书原件)；

(四)有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录(提供参加本次政府采购活动前半年内至少一个月的依法缴纳税收和社会保障资金的有效凭据复印件加盖公章,依法免税或不需要缴纳社会保障资金的供应商,应提供相应证明文件)；

(五)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(提供参加本次政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明)

(此处所述重大违法记录,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)(格式自拟)；

(六)法律、行政法规规定的其他条件。

1.落实政府采购政策需满足的资格要求。

2.本项目的特定资格要求(适用所有分包):供应商具有有效期内的《食品经营(生产)许可证》。(提供有效的证书复印件加盖公章)

3.拒绝下述供应商参加本次采购活动:

(1)供应商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。

(2)凡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,不得再参加本项目的采购活动。

(3)拒绝列入失信被执行人、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供应商参与政府采购活动。供应商通过“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、“中国政府采购网”(www.ccgp.gov.cn)等渠道查询供应商信用记录并保存报价文件(报价文件中提供网页查询截图并加盖供应商公章)。

(4) 须具有食品供货正规发票、溯源单等(部分产品提供检疫或检验报告)。

(5) 须具有良好的商业信誉、服务意识,无不良记录,保证通讯畅通,严格遵守学校相关制度。如供货中出现质量、数量等不符合要求的问题,依据双方签订的供货合同处理,同时惠东交投供应链贸易有限公司有权单方面取消供货单位的供货资格。

(6) 本项目不接收联合体报价,实行资格后审。

六、询价报名时效

自公告发布之日起至 2025 年 12 月 29 日 16 点 30 分 (北京时间)。请各单位将报价文件递交至惠东县交投供应链贸易有限公司,否则将视为不接受邀请。

七、其他事项说明:无

八、联系方式

采购单位:惠东交投供应链贸易有限公司

地 址:惠东县惠东大道 741 号五楼

联系人:廖先生

电 话:15816465776

本次询价的最终解释权归惠东县交投供应链贸易有限公司所有。

