

# 广东梅平高速公路有限公司

## 食堂食材采购项目（第二次）招标公告

### 1.招标条件

本招标项目为广东梅平高速公路有限公司食堂食材采购项目（第二次），已由广东交通实业投资有限公司批准，项目发包人为广东梅平高速公路有限公司、广东平兴高速公路有限公司、广东省路桥建设发展有限公司天汕分公司、广东省路桥建设发展有限公司嘉应环城分公司。资金来自发包人自筹，由发包人委托广东梅平高速公路有限公司（以下简称招标人）作为本项目招标人统一进行招标，投标人中标后与各发包人签订合同。

项目已具备招标条件，现采用资格后审的招标方式对该项目进行公开招标。

### 2.项目概况与招标范围

#### 2.1招标范围

广东梅平高速公路有限公司平远、八尺、蕉岭、梅州、叶塘生活区食堂食材采购，包括食堂用肉菜、蔬菜、调味品、大米、副食品等食材。

#### 2.2 食材质量要求

2.2.1肉类、水产品质量要求。包括但不限于以下要求：

（一）生鲜畜（猪、牛、羊等）肉类

（1）来源：优先采购梅州市或周边城市定点屠宰场（厂）当日屠宰的新鲜肉，并提供放心肉证，注明保鲜期。

（2）安全：经检疫和肉品品质检验合格，供货时提供由地方政府定点屠宰场出具的验收单及当批次动物检疫合格证明和肉品品质检验合格证复印件。供货时提供兽药残留检测合格报告和非洲猪瘟病检测报告，符合以下标准：

样品类别	项目	指标（mg/kg）	限量标准
畜禽	兴奋剂	不得检出	农业部公告第 176 号
	氯霉素	不得检出	农业部公告第 235 号
	磺胺类（总量）	≤0.100	农业部公告第 235 号
备注	以上标准如有更新，按最新标准执行。		

（3）新鲜度：品质新鲜，无霉烂变质，外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准。

（4）加工：按照规格要求进行分割、砍件、分条等。分割肉具有分割肉销售凭据。

（5）鲜肉：颜色均匀，肌肉呈淡红色或鲜红色（牛肉），脂肪洁白或淡黄色（牛、羊肉）；外表微干或微湿，触摸不粘手，切面有湿润而无黏性，有各种畜肉的特有光泽；肉质紧密，纤维清

晰，鲜肉有坚韧性，指压后凹陷立即恢复；具有鲜肉的正常气味，无异味；无泥污、血污，肉边整齐，无碎肉、碎骨；按标准部位分割，精肉无多余脂肪。

（6）五花肉：肥瘦比例为3:7（三线肉）。

（7）猪蹄：去蹄壳，不带蹄筋，无毛、趾间黑垢，无松香等异味。

（8）鲜骨：骨管内充满骨髓，质硬，色黄，骨的折断处有光泽，骨髓与骨腔边缘紧密结合。

## （二）生鲜禽（鸡、鸭、鹅等）肉类

（1）新鲜度：品质新鲜，无霉烂变质，外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准。

（2）鲜禽：有头颈，有腿翅，无内脏；喙有光泽、干燥、无粘液；眼球饱满，角膜有光泽；口腔粘膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异味；口腔及宰刀口无血污、杂质，无紫斑瘀血；腹内无过多脂肪，腹下刀口整齐、不过长；皮肤有光泽，微干或微湿，紧缩、不粘手；毛孔隆起，无长毛及毛、毛根；肌肉有光泽，呈鲜禽肉正常颜色，稍带微红；脂肪呈淡黄色或黄色；肌肉结实有弹性，指压后凹陷立即恢复，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰红色；有鲜禽肉正常气味，无异味。

（3）鸡壳：整鸡去肉，即鸡骨架，有颈无头，无内脏，骨架颜色纯正，外表微湿润，不粘手，具有鸡的正常气味。

（4）鸡腿：无残羽，无血水、血污、残骨，无伤斑、溃烂、炎症，允许有少量红斑，无多余皮和脂肪。按部位分割，全腿 300g 左右，下腿 15g 左右，周边修整齐，形如琵琶。

（5）鸡翅：无残羽，无黄衣，无伤斑和溃烂，无血水，允许有少量红斑点，允许修剪但最大范围不超弯关节处，全翅 200g 左右，翅中 100g 左右，按部位分割。

（6）鸡脚：白色或灰白色无黄衣趾壳，外形完整，无断骨，脚垫上无黑斑或黄斑，无血污、血水。

## （三）冷冻禽、畜肉类

（1）冻猪肉：肌肉有光泽、色红均匀、脂肪洁白、无霉点、肉质紧密、有坚实感、外表及切面微湿润、不粘手、无异味。

（2）冻牛肉：肌肉红色均匀、有光泽、脂肪白色或微黄、肌肉外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强。

（3）冻羊肉：肌肉色鲜艳、有光泽、脂肪白色、外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强。

（4）冻鸡肉：眼球饱满或平坦、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红或灰白色等、肌肉切面有光泽、外表微湿润、不粘手、指压后凹陷恢复、且不能完全恢复。

（5）鸡全翼、鸡中翼、鸡腿：大小均匀、无碎杂、有光泽、无异味、肉色淡红、无骨折和破皮、无黄衣、无异味、无鸡毛、大小均匀、无碎杂、无黄衣、无淤血斑、有光泽、肉质淡红、无异味。解冻后与鲜禽特征相同。

（6）鸡爪：大小均匀、色泽乳白、无粘手、无异味、无黑斑、无碎杂。

(7) 鸡肾：呈鸡肾特有色泽、无病斑、外表及切面湿润、但不粘手、无污物及其它杂质、无异味，解冻后与鲜禽特征相同。

(8) 猪耳：无种猪耳、无毛或少毛、无异味、色泽正常，解冻后与鲜禽特征相同。

(9) 猪副产品：无冻干脱水发暗迹象，解冻后与鲜猪副产品特征相同。

(10) 猪肉丸、牛肉丸：新鲜瘦猪（牛）肉或碎杂肉或符合卫生标准的瘦肉。

(四) 水产类（含生鲜及冷冻）包括但不限于以下要求：

(1) 安全：供货时提供兽药残留检测合格报告，符合以下标准：

样品类别	项目	指标（mg/kg）	限量标准
水产品	孔雀石绿	不得检出	农业部公告第235号
	氯霉素	不得检出	农业部公告第235号
	呋喃它酮代谢物	不得检出	农业部公告第235号
	呋喃唑酮代谢物	不得检出	农业部公告第235号
	呋喃西林代谢物	不得检出	农业部公告第560号
	呋喃妥因代谢物	不得检出	农业部公告第560号
备注	以上标准如有更新，按最新标准执行。		

(2) 活鱼类：在水中游动自如，反应敏捷；体色青亮，手摸有黏滑感；鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞；鱼眼睛清亮，角膜透明，皮肤天然色泽明显；无伤残、无畸形、无病害。

(3) 鲜鱼类：鱼鳃盖紧闭，用手抠时感觉很紧，鳃的色泽鲜艳，鳃上无黏液，呈透明状，无异味；鱼眼澄清透明，向外凸出，黑白分明；鱼嘴紧闭，口腔清洁无污物；表皮有一层清洁透明的黏液，鳞片完整并紧附在鱼体上，不易脱落，腹内无胀气，腹色正常，质地坚硬，肛门紧缩，呈圆坑状；鱼体坚硬肉实，手感富有弹性，挺而不软，弯度小，用手压之有凹陷，抬手后立即复原，肉的横断面紧密，肋骨与背骨处的鱼肉组织坚实，不离刺；内脏鲜红，肠鳃坚韧有弹性，胆囊完整，腹腔清洁。根据甲方的需要，按照时间和规格要求进行宰杀、分割、砍件、分条等。

(4) 冻鱼类：体表色泽鲜亮，清洁无污物，具有海水鱼或淡水鱼固有气味；鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层；鳞片完整、不易脱落；眼球饱满，黑白分明，角膜透明；鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气，肛孔白色凹陷；冻得坚实，以硬物敲击能发出清晰的声音，体温为 6℃～8℃；解冻后与鲜品特征相同，用刀切开肉质坚实、有弹性，肉不离刺，背骨处无红线，胆囊完整无破裂。

(五) 冷冻调制食品类（尽量减少使用冻品）

(1) 色泽：具有正常色泽，色泽较一致，无异色斑点。

(2) 风味：具有本品种应有的滋味、气味，无异味。

(3) 组织形态：组织新鲜，形态完整，同一级别大小基本一致。

(4) 杂质：不允许存在。

(5) 卫生要求：符合出口食品卫生要求。

(6) 冻结良好，产品中心温度-15℃以下。

(7) 包装：外包装完好，具有SC（食品生产许可证）编号，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。

#### (六) 净含量要求

冷冻禽类（含整只或碎件）食品解冻后净重量不少于92%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于95%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于85%，解冻时间为4 小时以内（室温20℃）。每月随机抽查3次，计算净含量的平均数，平均数低于以上的净含量的按照实际发生数结算；所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

#### 2.2.2. 蔬菜瓜果质量要求。包括但不限于以下要求：

(一) 来源：无公害种植基地。

(二) 安全：达到无公害蔬菜、水果质量标准，符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》《食品中污染限量》《食品中农药最大残留限量》，提供农药残留检测合格报告。

序号	项目	指标（mg/kg）
1	甲胺磷	不得检出
2	甲拌磷	不得检出
3	久效磷	不得检出
4	磷胺	不得检出
5	氧化乐果	不得检出
6	甲基对硫磷	不得检出
7	呋喃丹	不得检出
8	百菌清	≤1. 0
9	多菌灵	≤0. 5
10	汞（以Hg计）	≤0. 01
11	铅（以Pb计）	≤0. 2
12	砷（以As计）	≤0. 5
13	氟（以F计）	≤0. 5
14	硝酸盐（以 NaNO <sub>3</sub> 计）	瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200
15	亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计）	≤4

(三) 新鲜度：须为符合季节性的新鲜时令蔬菜、水果。

(四) 成熟度：适中，无腐烂，肉质鲜嫩。

（五）水量：充足、饱满，但外观干爽，无过份萎蔫、皱皮。

（六）色泽：具有本品种固有的颜色、光泽，色泽一致、均匀。

（七）气味：具有本品种固有的清馨、甘辛香、甜酸香等气味，不得有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异味。

（八）形态：完整均匀、大小适中，不得有萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的异常形态。

（九）病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。

（十）机械伤：相同新鲜条件下无外力造成的挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。

（十一）污染：不带泥沙污染，无运输造成的污染。

（十二）加工：所有蔬菜在交付前须经过前期处理，使用率达到95%以上。

（十三）蔬菜类要求：

（1）叶菜类：包括白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜。茎基部削平，无枯黄叶、病叶，无烧心焦边等现象，无抽苔（菜心除外）；结球叶菜要结球适度；菠菜和本地芹菜可带根；花椰菜花球洁白、无毛花，不带叶麸，无畸形花；青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色、无紫花、无枯蕾现象。

（2）根菜类：包括萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁甘蓝等。皮细光滑，不带茎叶和须根，无畸形、裂痕、糠心、软化、生芽等现象。

（3）薯芋类：包括马铃薯、薯蓣、芋、姜、豆薯等。不带须根、茎叶，无干瘪、畸形等现象；马铃薯无发芽，皮不变绿色。

（4）茄果类：包括番茄、茄子、甜椒、辣椒等。果实整洁，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果无裂蒂及果皮变硬现象，无畸形、异味。

（5）瓜果类：包括黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜等。无斑点、疤点、断裂、畸形、软化、变质等现象。

（6）葱蒜类：包括葱、蒜、韭菜、洋葱等。葱、青蒜类可保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶。

（7）水生菜类：包括茭白、马蹄、藕、荸荠、慈菇、菱角等。不干瘪，茭白不黑心。

（8）豆类：包括豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等。食豆仁类籽粒饱满、较均匀，无发芽。

（9）芽苗类：包括绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，不浸水。

（10）食用菌类：如蘑菇、草菇、香菇、木耳等。蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），无杂质，无畸形菇。

（十四）水果类要求：

（1）柑桔类：不空壳，水分充足，外表完美。

(2) 梨果类：色泽鲜，大小适中，无硬节，有果把。

(3) 浆果类：无腐烂、变色、外形不完整、不成熟现象。

(4) 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。

#### 2.2.3 大米及副食品质量要求。包括但不限于以下要求：

##### (一) 大米

(1) 符合大米国家标准（GB/T 1354-2018）与国家粮食卫生标准（GB2715-2005）。

(2) 包装规格：50公斤/包、30公斤/包、25公斤/包、15公斤/包。

(3) 外包装完好，具有SC（食品生产许可证）编号，标明品名、净含量、重量、生产单位及地址、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。

(4) 具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质等。

(5) 每批随货提供该产品（不限定批次）近半年的按食品安全国家标准全项目检验合格报告和当批次的出厂检验合格报告。

##### (二) 面粉

(1) 外包装完好，具有 SC（食品生产许可证）编号，标明品名、净含量、重量、生产单位及地址、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。

(2) 新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、颗粒均匀、有自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团，用它制成的成品如馒头有麦香味、香甜入口不粘牙。

(3) 面条、面饼、方便面等面制成品符合食品安全国家标准。

##### (三) 淀粉制品

具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。

##### (四) 干货副食

(1) 腊肉、腊肠：腊肉符合国家食品部门的有关标准，色泽鲜明，肌肉暗红色，脂肪透明呈乳白色，肉干燥结实，带有固有的腊式香味；腊肠的肠衣干燥，不发霉，无粘液，肠衣与肉馅紧密联在一起，表面紧而有弹性，色泽均匀，肥肉色白，瘦肉色红，无灰色斑点，气味芳香。

(2) 鸡蛋：蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影；打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无霉味、酸味、臭味等不良异味。

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

(4) 咸蛋：蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉；灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明；生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，

浓缩粘度增强，但不硬固；煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝有咸蛋固有的香味。

(5) 花生：果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

(6) 大豆：皮色呈各种大豆（黄豆、绿豆、黑豆）固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

(7) 豆腐：呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。

(8) 油炸豆卜：金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味；取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。

(9) 腐竹：枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝具有腐竹固有的鲜香滋味。

(10) 腐乳：红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。

(11) 酱腌菜：具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。

(12) 酱类食品：具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。

(13) 调味品

酱油：色泽红褐，光亮清透，无霉花、浮沫、沉淀物；香气浓郁，滋味鲜美醇厚，咸度适中，无酸、苦、涩等异味和霉味。摇动瓶子产生的泡沫细腻、持久，挂碗现象好。

味精：无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

食醋：具有正常酿造食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无不良气味与异味；不浑浊，无悬浮物或沉淀物，无霉花、浮沫，无醋鳃、醋虱。

酒：无色、透明、无悬浮物和沉淀物。

生粉：色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有生粉的正常气味，无其他异味。

食盐：必须是碘盐；结晶整齐一致，粗细均匀；洁白，呈透明或半透明，坚硬光滑，干燥、不结块，无反卤吸潮现象，无杂质；咸味正，无苦、涩等异味。

食糖（分为白糖、红糖、冰糖、方糖等）：白糖色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常滋味和气味，无酸味、酒味等异味。干燥、不粘手，无肉眼可见的杂质，水溶液清晰透明无杂质。白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，晶粒松散，不结块，无碎末，糖质坚硬；绵白糖：

颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润；冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎；方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹、铁边、断角，无突出砂粒，无霉斑。

红糖包括赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，无杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。

#### （14）辛辣料

辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

#### 2.2.4. 食品包装及质量要求

（一）中标人应充分理解并认真遵循本采购文件的要求，所提供的食品必须是满足采购文件要求。保证所供食品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）、检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，有使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的80%。

（二）食品有包装的，食品的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），各食堂验收人员有权拒收包装不整齐、已拆封的食品。其中油粮产品每件包装必须按《预包装食品标签通则》的要求，标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和生产日期。

（三）各食堂验收人员发现货物出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，中标人必须无条件退货或更换。

#### 2.2.5 货物包装及质量要求

（一）中标人应充分理解并认真遵循本采购文件的要求，所提供的货物必须是满足采购文件要求。保证合同货品均为正规生产的新鲜、检验合格、无毒、无污染、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，有使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的80%。

（二）中标人必须确保所有的食材不得含有转基因，且所有食品的质量安全符合国家食品安全的规定，并在每次供应食品时向学校出具由质检部门提供的相应批次的检验报告。

（三）货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），各食堂验收人员有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。

（四）中标人用于加工经营的场所和加工操作过程的卫生条件及对从业人员的卫生管理要求必须满足相关要求。

（五）各食堂验收人员发现货品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，中标人必须无条件退货或更换货品。



### 2.3项目情况及标段划分:

本次招标共分3个标段, 所在地区及各标段情况详见下表。

标段	发包人	所属生活区	所在地区	预计采购金额 (万元)	服务期限	对申请人 资质要求
2	广东梅平高速公路有限公司 广东平兴高速公路有限公司 广东省路桥建设发展有限公司天汕分公司 广东省路桥建设发展有限公司嘉应环城分公司	平远生活区	梅州市平远县石正镇	372.50	两年（具体以各生活区食堂与中标人签订的合同时间为准）	详见附件“投标人资格审查要求”
		八尺生活区	梅州市平远县八尺镇			
3	广东梅平高速公路有限公司 广东平兴高速公路有限公司 广东省路桥建设发展有限公司天汕分公司 广东省路桥建设发展有限公司嘉应环城分公司	蕉岭生活区	梅州市蕉岭县广福镇	264.76		
		梅州生活区	梅州市梅江区城北镇			
4	广东梅平高速公路有限公司 广东平兴高速公路有限公司 广东省路桥建设发展有限公司天汕分公司 广东省路桥建设发展有限公司嘉应环城分公司	叶塘生活区	梅州市兴宁市叶塘镇	189.53		

### 3. 投标人资格要求

3.1 本次招标要求投标人须具备的资质详见附件1，具有类似业绩及相应的配送能力。

3.2 本次招标不接受联合体投标。

3.3 与招标人存在利害关系可能影响招标公正性的法人，不得参加投标；若单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，不得参加同一标段投标或者未划分标段的同一招标项目投标，否则按否决其投标处理。（单位负责人是指单位的法定代表（负责）或者法律、行政法规规定代表单位行使职权的主要负责人；控股是指股份占股份有限公司股本总额的50%以上的绝对控股、相对控股或协议控股；管理关系是指不具有出资持股关系的其他单位之间存在的管理与被管理关系。）

3.4 投标人须在投标登记前到广州公共资源交易中心办理投标企业信息登记，未办理企业信息登记的投标申请将不予受理。企业信息登记的办理详情参见广州公共资源交易中心网站（<http://www.gzggzy.cn>）服务指南栏目。

3.5 在“信用中国”网站（<http://www.creditchina.gov.cn>）中被列入失信被执行人名单的投标人，在国家企业信用信息公示系统（[www.gsxt.gov.cn](http://www.gsxt.gov.cn)）中被列入严重违法失信企业名单的投标人，均按否决投标处理。

### 4. 招标文件的获取

4.1 凡有意参加投标者，请于2025年11月20日至2025年11月26日（法定公休日、法定节假日除外），登录广州公共资源交易网（<http://www.gzggzy.cn>），进行网上投标登记，同时填写资料①至⑤并将其加盖公章的扫描件发至邮箱**[mpgsgl@126.com](mailto:mpgsgl@126.com)**（资料发送后请及时联系招标人，若投标人未发送或发送不及时，由此产生的一切后果由投标人自行承担）。

投标登记须提供的资料：

① 加盖单位公章的单位介绍信（或授权委托书）、经办人身份证复印件、企业法人营业执照复印件；

② 《投标登记申请表》二份；

③ 招标文件发放登记表；

④ 购买招标文件汇款凭证复印件；

⑤ 投标人信息表。

注：网上投标登记及上述相关资料的电子邮件发送情况需及时联系招标人确认，经招标人确认后，方视为投标登记成功。

《投标登记申请表》：可登录广州公共资源交易中心网站（<http://www.gzggzy.cn>），在“服务指南”——“资料下载”——“建设工程”中下载。

4.2 招标文件每套售价人民币500元，售后不退。招标文件费用缴纳方式为电汇或转账，备注写明：广东梅平高速公路有限公司食堂食材采购项目（第二次）招标文件费用。招标人开户银行及账号如下：

账 户 名：广东梅平高速公路有限公司

开户银行：中国工商银行股份有限公司平远支行

账 号：2007024129024582063

4.3 未经食品药品监督管理部门批准开展食品制作、销售业务的公司，其投标登记将不予通过，招标人有权不向其发售招标文件。

#### 5. 投标文件的递交及相关事宜

5.1 招标人不组织进行现场踏勘、不召开投标预备会。

5.2 投标文件递交的截止时间（投标截止时间，下同）为2025年12月11日08时30分，投标人应于当日08时00分至08时30分将投标文件递交至广州市天河区天润路333号广州公共资源交易中心。

5.3 逾期送达的、未送达指定地点的或不按照投标文件要求密封的投标文件，招标人不予受理。

#### 6. 发布公告的媒介

本次招标公告同时在广州公共资源交易中心、“粤采易”阳光采购平台（<https://www.gdycy.com>）网站上发布。如公告详细内容不一致者，以广州公共资源交易中心公告为准。

在规定的投标登记期间，如投标登记并购买每个标段招标文件的投标人不足3家时，招标人依法有权选择以下任一方式：（1）广州公共资源交易中心网站、“粤采易”阳光采购平台发布公告延长该标段的投标登记时间，在延期投标登记时间内，已投标登记投标人的资料仍有效并可自行补充资料，未投标登记的投标人可根据公告的约定进行投标登记；（2）依法重新组织招标。

#### 7. 联系方式

招 标 人：广东梅平高速公路有限公司

地 址：广东省梅州市梅县区扶大镇梅平高速城西管理中心

邮 编：514000

联 系 人：张工

电 话：13560983336

电子邮箱：[mpqsgl@126.com](mailto:mpqsgl@126.com)



附件1-1：1.投标人资格审查附录1-10

2.评标办法

3.招标文件发放登记表

4.投标人信息表

以上附件可从发布公告的网站上下载。

## 招标文件发放登记表

招标项目名称：

招标项目编号：

投标登记时间： 年 月 日 — 年 月 日

投标人名称（盖章）	
统一社会信用代码	
企业编号	
联系人	
联系电话（手机）	
传真电话	
是否提交书面文件	
电子邮箱	
投标登记时间	年 月 日 (此处应填写投标人在广州公共资源交易中心网上投标登记时间)
投标人的经办人签名	
备 注	

附件1-1.4：投标人信息表

## 投标人信息表

投标人名称（盖章）	
IC卡号	
联系人	
移动电话	
固定电话	
传真电话	
邮箱地址	
邮寄地址	
发票信息（增值税普通/专用发票）	<b>发票信息</b> 单位名称： 税号： 单位地址： 电话号码： 开户银行： 银行账户：

我司保证在投标期间内保持上述联系方式有效，联系电话、传真全天候开通（包括节假日），否则，因此影响澄清而造成的责任由我司自负。

法定代表人或其授权代理人：（盖单位章）

注：招标文件费用发票由招标人在投标人递交投标文件时统一发放，如需邮寄请另行联系招标人。