
新疆维吾尔自治区伊宁某某某单位餐厅生
活物资采购项目

项目编号：XJCRZCG-2026043

招标文件

采 购 人：新疆维吾尔自治区伊宁某某某单位

采购代理机构：新疆长润泽建设工程管理有限公司

2026年05月

温馨提示

购买招标文件后，请仔细阅读，特别注意粗体部分，如有疑问，请来电咨询。电话：15299819661

请将投标保证金汇至下列指定账户：

开户名称：新疆长润泽建设工程管理有限公司

账号：8113701012700221619

开户行名称：中信银行股份有限公司伊犁分行

注：投标保证金以到账时间为准，投标人提交投标保证金应充分考虑资金在途时间。汇款单上需注明项目名称、金额、标段号。

目 录

| | |
|------------------------|-----|
| 第一章 招标公告 | 1 |
| 第二章 投标人须知 | 4 |
| 第三章 评标办法 | 43 |
| 第四章 采购内容及要求 | 54 |
| 第五章 采购合同格式（仅供参考） | 95 |
| 第六章 投标文件格式 | 121 |

第一章 招标公告

新疆维吾尔自治区伊宁某某某单位餐厅生活物资采购项目公开招标公告

项目概况

新疆维吾尔自治区伊宁某某某单位餐厅生活物资采购项目的潜在投标人应在政采云系统平台 (<https://www.zcygov.cn/>) 获取采购文件，并于 2026 年 06 月 08 日 10 点 30 分（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

项目编号：XJCRZCG-2026043

项目名称：新疆维吾尔自治区伊宁某某某单位餐厅生活物资采购项目

采购方式：公开招标

预算金额：240 万元

最高限价：240 万元

简要规格描述：采购一批餐厅生活物资，具体内容详见招标文件。

合同履行期限：供货服务期 1 年。

本项目不接受联合体。

二、申请人的资格要求：

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：/；
3. 本项目的特定资格要求：投标人为生产厂家须提供有效的《食品生产许可证》和《食品经营许可证》；投标人为经销商则须提供有效的《食品经营许可证》。

三、获取招标文件

时间：2026 年 05 月 18 日至 2026 年 05 月 25 日，每天上午 00:00 至 14:00，下午 14:00 至 23:59（北京时间，法定节假日除外）

地点：政采云系统平台 (<https://www.zcygov.cn/>)

方式：供应商登录政采云平台 <https://www.zcygov.cn/> 在线申请获取采购文件（进入“项目采购”应用，在获取采购文件菜单中选择项目，申请获取采购文件），或者点击采购公告底部潜在供应商“获取采购文件”，页面跳转后登陆，直接获取采购文件。

售价：0 元

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

提交投标文件截止时间：2026 年 06 月 08 日 10 点 30 分（北京时间）

投标地点：请登录政采云投标客户端，在截止时间前将加密的电子响应文件（.jmbs）上传到新疆政府采购网对应的位置（逾期上传或者未上传指定地点的响应文件，采购人不予受理）。

开标时间：2026 年 06 月 08 日 10 点 30 分（北京时间）

开标地点：政采云电子开标大厅

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、本项目实行网上投标，采用电子投标文件。

2、各投标人应在开标前应确保成为政采云平台投标人，并完成 CA 数字证书（符合国密标准）申领。因未注册入库、未办理 CA 数字证书等原因造成无法投标或投标失败等后果由投标人自行承担。有意向参与区域电子开评标的投标人，可访问新疆数字证书认证中心官方网站（<https://www.xjca.com.cn/>）或下载“新疆政务通”APP 自行进行申领。如需咨询，请联系新疆 CA 服务热线 0991-2819290。

3、投标人将政采云电子交易客户端下载、安装完成后，可通过账号密码或 CA 登录客户端进行投标文件的制作。在使用政采云投标客户端时，建议使用 WIN7（64 位）及以上操作系统。客户端请至新疆政府采购网（<http://ccgp-bingtuan.gov.cn/>）下载专区查看，如有问题可拨打政采云客户服务热线 400-881-7190 进行咨询。如因投标人自身原因导致在规定时间内无法正常解密的（如：浏览器故障、未安装相关驱动、网络故障、加密 CA 与解密 CA 不一致等），采购中心/代理机构不予异常处理，视为投标人自动弃标。

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：新疆维吾尔自治区伊宁某某某单位

地址：伊犁哈萨克自治州伊宁市

联系人：胥清平

联系方式：15886980648

2. 采购代理机构信息

名 称：新疆长润泽建设工程管理有限公司

地 址：伊宁市金茂新天地 B 座 16 楼 1605 室

项目联系人：邱海宁

项目联系方式：15299819661

第二章 投标人须知

投标人须知前附表

| 序号 | 内容 | 说明和要求 |
|----|--------|--|
| 1 | 采购人 | 名称：新疆维吾尔自治区伊宁某某某单位 地址：伊犁哈萨克自治州伊宁市 联系人：胥清平 联系方式：15886980648 |
| 2 | 采购代理机构 | 名称：新疆长润泽建设工程有限公司 地址：伊宁市金茂新天地B座16楼1605室 项目联系人：邱海宁 项目联系方式：15299819661 |
| 3 | 采购项目名称 | 新疆维吾尔自治区伊宁某某某单位餐厅生活物资采购项目 |
| 4 | 项目编号 | XJCRZCG-2026043 |
| 5 | 资金来源 | 财政性资金 |
| 6 | 预算金额 | 预算金额：240万元 备注：预算金额为年度预估计划采购金额，仅作为投标人投标报价参考依据，最终结算按实际供货及发生数量据实结算。投标人投标报价超出预算金额的，作为不实质性响应投标文件，按无效响应文件处理 |
| | 最高限价 | 本项目最高限价：240万元。投标人投标报价超出最高限价的，作为不实质性响应投标文件，按无效响应文件处理。 |

| 序号 | 内容 | 说明和要求 | | | |
|---|------|---|-----------------|-------------------------------------|--|
| 7 | 报价方式 | <p>(一) 报价方式</p> <p>本项目投标报价采用品类类目下浮率(%)的方式进行报价。本项目所述“下浮率”，指中标供应商对采购人确定的市场基准价的下浮比例，结算价计算公式为：结算价=市场基准价×(1-中标下浮率)×实际发生数量</p> | | | |
| | | <p>(二) 报价要求</p> <p>供应商所报下浮率(及单价)不得高于100%及最高限制单价，否则按未实质性响应采购文件处理，其投标文件作无效响应文件处理：</p> | | | |
| | | 类目 | 品类 | 结算规则 | |
| | | 类目一 | 米、面、油类 | 结算价格按照中标价格作为合同期内供货价格结算货款。 | |
| | | 类目二 | 蔬菜、豆制品类及水果类 | 结算价格以每月市场询价结果作为参考依据，按投标报价既定下浮率进行结算。 | |
| | | 类目三 | 调料副食品类、杂货类、奶制品类 | 结算价格按照中标价格作为合同期内供货价格结算货款。 | |
| | | 类目四 | 牛羊肉类、禽肉类、水产类 | 结算价格以每月市场询价结果作为参考依据，按投标报价既定下浮率进行结算。 | |
| | | 类目五 | 冰鲜类、蛋类 | 结算价格以每月市场询价结果作为参考依据，按投标报价既定下浮率进行结算。 | |
| | | <p>注：若本项目采购类目出现新增品类，均以当期市场询价价格为结算基准价，统一按类目既定下浮率执行结算。</p> | | | |
| <p>备注：①此次投标报价采用单价及品类类目下浮率进行报价；②报价下浮率区间为$1\% \leq X \leq 100\%$，X为本次投标报价下浮率（例：下浮率X填报10%，即按基准价9折进行结算）。</p> | | | | | |

| 序号 | 内容 | 说明和要求 |
|----|--------------|--|
| | | <p>(三) 报价唯一性要求</p> <p>本项目投标报价为单价及各品类类目下浮率报价，投标供应商提交的投标文件中，同一品类类目下浮率必须有且仅有一个有效报价，不得出现两个或多个不同报价，也不得选择性报价、附条件报价或提供备选报价方案，否则投标文件按无效响应处理。</p> <p>(四) 结算价格确定方式</p> <p>①类目一：米、面、油类和类目三：调料副食品类、杂货类、奶制品类的结算方式按照中标价格作为合同期内供货价格结算货款。</p> <p>②类目二：蔬菜、豆制品类及水果类；类目四：牛羊肉类、禽肉类、水产类；类目五：冰鲜类、蛋类结算方式按照采购人每月组织相关人员对市场同类食品物资价格进行询价，并结合市场价格监测数据，确定当期市场基准价，再按公开招标时中标供应商所报的对应品类类目下浮率计算，确定次月询价采购的食品物资结算价格。市场基准价以采购人询价数据为准，供应商应充分理解并接受该计价规则，不得以此为由提出额外加价或索赔要求。</p> |
| 8 | 报价范围 | 以上报价包含全部货品、税费、包装费、运输费、装卸以及最终将货物卸载、运送、搬货交付到采购人指定区域待采购人验收的全部费用,其他存在或可能存在的各类税、费、成本等亦由中标供应商承担。 |
| 9 | 采购内容 | 采购一批餐厅生活物资，具体内容详见招标文件第四章采购内容及商务要求。 |
| 10 | 采购方式 | 公开招标 |
| 11 | 是否专门面向中小企业采购 | <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 是，非中小微企业、监狱企业或者残疾人福利性单位的投标人，其投标文件无效 |
| 12 | ★合同履行期限 | 供货服务期1年。 |
| 13 | ★交货地点 | 最终按采购人指定地点验收、交货。 |

| 序号 | 内容 | 说明和要求 |
|----|----------------|--|
| 14 | ★供货时间 | 除不可抗力因素外，供应商每周按照采购人需求配送2次及以上，每次配送须提供《送货清单》一式两份；若采购人有临时应急采购需求，供应商须严格按照采购人指定的品种、数量供货，保证货物符合国家相关食品安全标准，接到采购人电话或订单通知后2小时内将货品送达甲方指定地点。 |
| 15 | ★质保期限 | 投标人所供各类产品均须严格按照产品包装标注的质保期限执行，预包装产品剩余有效期不得少于总保质期的三分之二，其中副食品须提供最新生产批次、在最优质保期限内的产品；非预包装散装食材须保证新鲜完好、无异味、无变质、无破损及其他质量瑕疵；所有供应产品均符合国家食品安全、卫生及质量相关标准要求。 |
| 16 | 是否采购进口产品 | 本项目拒绝进口产品参加投标 |
| 17 | 联合体投标 | <input checked="" type="checkbox"/> 不接受 <input type="checkbox"/> 接受，详见投标人须知第3.3条款 |
| 18 | 招标文件发售 | 时间： <u>2026年05月18日至2026年05月25日</u> ，每天上午 <u>00:00至14:00</u> ，下午 <u>14:00至23:59</u> （北京时间，法定节假日除外） 地点： <u>政采云系统平台（https://www.zcygov.cn/）</u> |
| 19 | 考察现场、标前答疑会 | <input checked="" type="checkbox"/> 不组织 <input type="checkbox"/> 组织，时间、地点另行书面通知 |
| 20 | 转包与分包履约 | 不得转包。不允许分包。 |
| 21 | ★付款方式 | 甲乙双方应在当月底完成当月供货数量核对工作，乙方接到甲方通知后，向甲方提供上月货款的正规发票及相关材料，甲方核实无异议后，在财政资金到位后15个工作日内将货款通过银行转账的方式支付给乙方。（具体与甲方签订为准） |
| 22 | 招标文件澄清或修改时间、形式 | 时间：递交投标文件截止时间15日前 形式：政采云平台发布更正澄清公告 |
| 23 | 构成招标文件的其他文件 | 招标文件的澄清、修改书及有关补充通知为招标文件的有效组成部分 |

| 序号 | 内容 | 说明和要求 |
|----|--------------------|--|
| 24 | 投标人对招标文件提出质疑的时间、形式 | 时间：自投标人收到招标文件之日起7个工作日内，超过期限的采购人或采购代理机构不再受理 形式：书面形式（详见投标人须知第13.1.2条款） |
| 25 | 对投标人提出质疑答复时间、形式 | 时间：自收到投标人质疑函之日起7个工作日内 形式：书面形式 |
| 26 | 投标有效期 | 从投标截止日起90日历日 |
| 27 | 是否允许递交多个备选投标方案 | 不允许 |
| 28 | 投标保证金 | 是否要求投标人递交投标保证金：要求 保证金数额（按照预算金额2%以内的整数计算）：40000元 交款方式：投标保证金应使用人民币，以银行转账或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。银行转账可以采取支票、电汇、网银、汇票、本票等方式，均应从基本账户转出。 户 名：新疆长润泽建设工程有限公司 开 户 行：中信银行股份有限公司伊犁分行 银行账号：8113701012700221619 在递交的投标保证金转账单附注说明中写清：项目名称（有标段号的需注明标段号）投标保证金递交截止时间： 同提交响应文件截止时间 （以银行到账时间为准），逾期未交或逾期到账视为放弃投标。 新疆政府采购电子保函操作流程：登录新疆政府采购网，进入“政采贷/电子保函”模块，即可在线完成电子保函的申请。若有任何问题，可以联系政采云金融服务专属客服，电话：400-903-9583。 潜在供应商可以自主选择以上任一种递交方式提交保证金。 |
| 29 | 不予退还投标保证金的情形 | 详见投标人须知第4.5.2.2条款 |
| 30 | 解密响应文件现场是否提供样品 | <input checked="" type="checkbox"/> 不需要 <input type="checkbox"/> 需要，样品要求： |
| 31 | 投标文件签字或盖章要求 | 投标人必须按照招标文件的规定和要求签字、盖章 |

| 序号 | 内容 | 说明和要求 |
|----|----------|--|
| 32 | 投标文件 | <p>采用不见面开标：</p> <p>1. 本项目采用不见面开标、投标人需要递交电子投标文件，加密的电子投标文件，在投标截止时间前通过新疆政府采购网政采云平台上传到指定位置。无需递交纸质文件。</p> <p>2. 本项目采用远程不见面交易的模式。开标当日，投标人无需到达开标现场，仅需在任意地点通过新疆政府采购网政采云平台不见面开标系统（登录地址详见网站操作手册）完成远程解密、提疑澄清、开标唱标、结果公布等交互环节。投标人必须使用能正确解密投标文件的“CA锁”在规定的时间内完成远程解密，因投标人原因未能解密、解密失败或解密超时，视为投标人撤销其投标文件，系统内投标文件将被退回；因采购人原因或网上招投标平台发生故障，导致无法按时完成投标文件解密或开、评标工作无法进行的，可根据实际情况相应延迟解密时间或调整开、评标时间（友情提示：若投标人已领取副锁（含多把副锁）请注意正副锁的使用差别，务必使用生成投标文件的那把锁解密）。</p> <p>3. 远程开标前，投标人务必在新疆政府采购网政采云平台（http://ccgp-bingtuan.gov.cn）投标文件上传模块中使用“模拟解密”功能，验证本机远程自助解密环境。</p> |
| 33 | 提交投标文件地点 | <p>请登录政采云投标客户端，在截止时间前将加密的电子投标文件（.jmbs）上传到新疆政府采购网对应的位置（逾期上传或者未上传指定地点的响应文件，采购人不予受理）。</p> <p>采用不见面开标：</p> <p>投标地点：政采云远程不见面开标大厅</p> <p>不见面开标默认解密时长：30分钟</p> <p>关于能否延长解密时间的约定：开标现场若发现默认解密时长不足，由采购人决定是否延长解密时长。</p> |
| 34 | 投标截止时间 | 2026年06月08日10点30分（北京时间）（如有变动另行通知） |
| 35 | 递交投标文件地点 | 请登录政采云投标客户端，在截止时间前将加密的电子投标文件（.jmbs）上传到新疆政府采购网对应的位置（逾期上传或者未上传指定地点的投标文件，采购人不予受理） |

| 序号 | 内容 | 说明和要求 |
|----|-----------------|--|
| 36 | 投标文件是否退还 | 否 |
| 37 | 开标时间和地点 | 开标时间（解密）：同投标截止时间 开标地点：政采云电子开标大厅 |
| 38 | 评标委员会的组建 | 评标委员会构成形式、人数，评标专家确定方式： 详见投标人须知第8.1.1条款 |
| 39 | 评标方法及标准 | 详见第三章评标方法 |
| 40 | 评标委员会推荐中标候选人的人数 | 3 |
| 41 | 是否授权评标委员会确定中标人 | 否 |
| 42 | 中标公告的时间、媒介和期限 | 公告时间：在确定中标人之日起2个工作日内 公告媒介：《新疆政府采购网》(http://www.ccgp-xinjiang.gov.cn/)、伊犁州公共资源交易平台 http://ggzy.xjyl.gov.cn 。 公告期限：1个工作日 |
| 43 | 履约保证金 | <input checked="" type="checkbox"/> 需要 <input type="checkbox"/> 不需要 履约保证金的金额：5%（预算金额 2400000 元*5%） 履约保证金的形式：中标供应商在收到成交通知书后，需向采购人缴纳5%的履约保证金，在中标供应商与采购人签订合同前一天缴纳完毕。若不能按时缴纳，采购人将有充分的理由解除中标人的中标资格并扣除投标保证金。中标供应商以支票、汇票、本票或金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。 履约保证金的退还：履约保证金按合同约定的方式、时间退还。 |
| 44 | 投标人信用信息查询截止时点 | 投标文件递交截止时间当日 |
| 45 | 资格审查时是否核验证件 | <input checked="" type="checkbox"/> 需要 <input type="checkbox"/> 不需要 |
| 46 | 开标现场是否演示与述标 | <input type="checkbox"/> 需要 <input checked="" type="checkbox"/> 不需要 |

| 序号 | 内容 | 说明和要求 |
|----|------------|---|
| 47 | 开标现场是否提供样品 | <input checked="" type="checkbox"/> 不需要 |
| 48 | 资格要求 | <p>1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；</p> <p>2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：/；</p> <p>3. 本项目的特定资格要求：投标人为生产厂家须提供有效的《食品生产许可证》和《食品经营许可证》；投标人为经销商则须提供有效的《食品经营许可证》。</p> <p>备注：单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动。</p> |
| 49 | 中小微型企业有关政策 | <p>(1) 根据工信部等部委发布的《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业[2011]300号）规定执行；</p> <p>(2) 本项目为不专门面向中小/小微企业采购。 采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为工业。 工业：从业人员 1000 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 300 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 300 万元以下的为微型企业。 注：若供应商提供的《中小企业声明函》中填写的行业与采购文件中明确的采购标的对应的中小企业划分标准所属行业不一致，则不予认定为中小企业。</p> <p>(3) 根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）文件和《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）文件的规定，对非专门面向中小企业采购的采购项目，采购人、采购代理机构将对小型或微型企业报价给予 10%—20%的扣除，用扣除后的价格参加评审（扣除后的价格仅作为评标使用）。本项目对全部提供小型和微型企业的价格给予 10%的扣除，用扣除后的价格参与评审。监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业。如供应商同时满足监狱企业、残疾人福利性单位和小型、微型企业中一种或多种情形，不叠加享受价格扣除优惠政策，其报价仅扣除一次。</p> <p>(4) 根据中华人民共和国财政部、中华人民共和国民政部、</p> |

| 序号 | 内容 | 说明和要求 |
|----|-----------|---|
| | | <p>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）文件的规定：残疾人福利性单位视同小型、微型企业。</p> <p>(5) 根据财政部、司法部《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库【2014】68号）文件的规定：在政府采购活动中，监狱企业视同小型、微型企业。</p> <p>(6) 供应商若为残疾人福利性单位，须在投标文件中提供《残疾人福利性单位声明函》，供应商须对其声明的真实性负责，若与事实不符的，将依照《政府采购法》第七十七条第一款的规定追究法律责任。</p> |
| 50 | 核心产品 | <p><input type="checkbox"/>本项目适用。</p> <p><input type="checkbox"/>本项目为单一产品采购项目。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>本项目为非单一产品采购项目，其中核心产品为：<u>油</u>。</p> <p>在对投标报价进行评标前，对提供相同品牌产品的不同供应商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投标人参加评标（任意一个核心产品是相同品牌时均视为提供相同品牌产品的供应商）；报价相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照随机抽取方式确定一名供应商参加评标，其他投标无效。未被推荐为中标候选人的供应商不再递补为中标候选人。</p> |
| 51 | 需要补充的其他内容 | <p>1. 打“★”号条款为实质性条款或参数，若有任何一条负偏离或不满足则导致响应无效。</p> <p>3. 采购文件所要求的证书、资质等材料，如有有效期限限制的，供应商所提供的资质、证书等材料均应处于有效期内，否则按无效材料处理。</p> |
| 52 | 其他 | <p>(1) 投标人应保证在本项目使用的任何产品和服务（包括部分使用）时，不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权而引起的法律和经济纠纷，如因专利权、商标权或其它知识产权而引起法律和经济纠纷，由投标人承担所有相关责任的同时不得耽误本项目供货。</p> <p>(2) 文件解释权：本招标文件的解释权归新疆长润泽建设工程管理有限公司所有，当对一个问题有多种解释时以采购代理机构解释为准。招标文件未作须知明示，而又有法律法规规定的，采购代理机构将依据法律法规的规定进行解释。</p> <p>(3) 录音录像：采购代理机构对开标、投标人资格审查和评标过程进行全程录音录像，并存档备查。</p> |

| 序号 | 内容 | 说明和要求 |
|----|----|---|
| | | <p>(4) 合格投标人不足 3 家的，不得评标，不合格的投标人，不得进入评标环节。</p> <p>(5) 请各投标单位认真阅读并充分响应招标文件要求，以免造成投标失败。</p> <p>(6) 为保证本项目产品质量及良好的服务，最低报价不作为中标的唯一依据。</p> <p>(7) 投标文件中有弄虚作假的内容，其投标文件作废。（如假证书、假业绩、隐瞒不良行为记录、夸大荣誉、使用非本单位在职员工的相关证件及不符合招标文件规定的条款等）；在签订合同之前，采购人如发现投标人的投标文件有弄虚作假内容，招标人可拒绝与其签订合同。并将其列入政府采购黑名单库。</p> <p>(8) 若招标文件有前后不一致的地方，以投标须知前附表为准。</p> <p>(9) 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：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 投标（响应）报价低于全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 50%的，即投标（响应）报价$<$全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值\times50%； 2. 投标（响应）报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价 50%的，即投标（响应）报价$<$通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价\times50%； 3. 投标（响应）报价低于采购项目最高限价 45%的，即投标（响应）报价$<$采购项目最高限价\times45%； 4. 评审委员会基于专业判断，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其他情形。 <p>评审委员会启动异常低价投标（响应）审查后，属于前述第 1 项至第 4 项情形的，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间对投标（响应）价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等，给予相关供应商的合理时间一般不少于 30 分钟。其中，属于第 3 项情形，供应商已随投标（响应）文件一并提交相关书面说明及必要</p> |

| 序号 | 内容 | 说明和要求 |
|----|----|--|
| | | <p>的证明材料的，在评审现场可不再重复提交。</p> <p>评审委员会依据专业经验，参考同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等情况，对报价合理性进行判断。投标（响应）供应商不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，评审委员会应当将其作为无效投标（响应）处理。</p> <p>（10）中标人应及时根据采购人要求领取《中标通知书》。</p> <p>（11）中标人应在规定期限内与采购人签订合同，若中标人未能在规定期限内签订合同，采购人有权取消中标人中标资格，并将相关违约行为报送监管部门，实施信用惩戒。</p> <p>（12）合同签订后，中标人不履行供货情况，采购人有权解除合同并扣除全部履约保证金，并追究违约责任，同时将相关违约行为报送监管部门，记不良行为记录，实施信用惩戒。</p> <p>（13）中标人中标后被监管部门查实存在违法行为，不满足中标条件的，由采购人取消中标资格，并做好项目后续工作；中标人在中标项目发生投诉、信访举报案件、履约存在争议时，拒绝协助配合执法部门调查案件的，采购人可以取消其中标资格解除合同，并扣除全部履约保证金，并追究其违约责任。</p> <p>（14）各投标人的投标报价不得高于采购预算，也不得超过各品类类目最高限价（下浮率），否则将否决其投标。</p> <p>（15）投标报价为“招标范围”内的总报价。</p> <p>（16）投标人的报价应为所确定的招标范围内的全部工作内容的价格体现，所有费用，且在合同执行过程中，不因任何因素予以调整。</p> <p>（17）投标文件制作工具，请在新疆政府采购网政采云平台首页--下载专区--电子招投标客户端下载中进行下载。</p> <p>（18）“电子投标文件”指利用新疆政府采购网政采云平台提供的“电子投标文件制作工具”编制加密的投标文件。</p> <p>（19）所有投标单位对招标文件中所有条款如有疑问或异议请在收到招标文件时间7个工作日内以书面形式（加盖公章）递交至新疆长润泽建设工程有限公司（伊宁市金茂新天地B座16楼），否则不予受理。</p> |

| 序号 | 内容 | 说明和要求 |
|-------------------------------------|----|-------|
| 注：若招标文件有前后不一致的地方，以投标须知前附表为准。 | | |

1. 总 则

1.1 适用范围

本招标文件仅适用于本次公开招标所叙述的货物（产品）项目采购活动。

1.2 名词解释

1.2.1 **采购人**系指依法进行采购的国家机关、事业单位、团体组织。本次采购的采购人名称、地址、电话、联系人见投标人须知前附表。

1.2.2 **监督机构**系指监督管理部门。

1.2.3 **采购代理机构**系指接受采购人委托，代理采购项目的依法经有关部门认定资格的采购代理机构。本次采购的采购代理机构名称、地址、电话、联系人见投标人须知前附表。

1.2.4 **投标人**是指响应招标，参加投标竞争的法人或其他组织或个人。

1.2.5 **货物**是指本招标文件中第四章所述所有货物。

1.2.6 **服务**是指人为满足招标文件要求而提供的服务。

1.2.7 **节能产品**指财政部、发展改革委、生态环境部等部门发布的《节能产品品目清单》中的产品。

1.2.8 **环境标志产品**是指财政部、发展改革委、生态环境部等部门发布的《环境标志产品品目清单》中的产品。

1.2.9 **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，详见《关于政府采购进口产品管理有关问题的通知》（财库[2007]119号）。

1.2.10 **中小企业**是指符合《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业[2011]300号）规定的对中小企业的划分标准的企业。

1.2.11 **监狱企业**是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地（设区的市）监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。

1.2.12 **残疾人福利性单位**是指符合《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）规定条件的单位。

1.3 合格的投标人

1.3.1 合格的投标人应具备以下条件：

- (1) 具备且满足“招标公告”要求的；
- (2) 向采购代理机构购买了招标文件并登记备案；
- (3) 向采购代理机构交纳了投标保证金；
- (4) 遵守国家、新疆维吾尔自治区有关的法律法规、规章和规范性文件要求；
- (5) 招标文件和法律、行政法规规定的其他条件。

1.3.2 投标人不得存在下列情形之一：

- (1) 与采购人、采购代理机构存在隶属关系或者其他利害关系，且可能影响招标公正性；
- (2) 与本采购项目其他投标人的法定代表人（或者负责人）为同一人；
- (3) 与本采购项目其他投标人存在控股、管理关系；
- (4) 为本项目采购代理机构；
- (5) 为本项目代理投标的为其采购代理机构；
- (6) 为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测、咨询服务；
- (7) 受到刑事处罚；
- (8) 受到财政部门3万元以上数额罚款的行政处罚或其他行政部门较大数额罚款的行政处罚（举行听证会的）；
- (9) 被责令停产停业、暂扣或者吊销许可证、暂扣或者吊销执照的行政处罚；
- (10) 被列入失信被执行人名单；
- (11) 被列入重大税收违法失信主体；
- (12) 被禁止在一至三年内参加政府采购活动或存在财政部门认定的其他重大违法记录。

1.4 合格的货物（产品）和服务

1.4.1 投标人提供的所有货物和服务，必须是合法生产、合法来源，符合国家有关标准要求，并满足招标文件规定的规格、参数、质量、价格、有效期、售后服务及投标人须承担的运输、安装、技术支持、培训和招标文件规定的其它伴随服务等要求。

1.4.2 采购人有权拒绝接受任何不合格的货物和服务，由此产生的费用及相关后果均由投标人自行承担。

1.5 知识产权

1.5.1 投标人应保证在本项目使用的任何产品和服务（包括部分使用）时，不会产生因第三方

提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权而引起的法律和经济纠纷，如因专利权、商标权或其它知识产权而引起法律和经济纠纷，由投标人承担所有相关责任。

1.5.2 采购人享有本项目实施过程中产生的知识成果及知识产权。

1.5.3 投标人如欲在项目实施过程中采用自有知识成果，需在投标文件中声明，并提供相关知识产权证明文件。使用该知识成果后，投标人需提供开发接口和开发手册等技术文档，并承诺提供无限期技术支持，采购人享有永久使用权。

1.5.4 如采用投标人所不拥有的知识产权，则在投标报价中必须包括合法获取该知识产权的相关费用。

1.6 投标费用

不论投标结果如何，投标人准备和参加投标活动发生的费用自理。

1.7 保密

参与采购活动的当事人应对招标文件和响应文件中的商业秘密、技术秘密和个人隐私等保密，违者应对由此造成的后果承担法律责任。

1.8 语言文字

1.8.1 招标投标文件使用的语言为中文。专用术语使用外文的，应附有中文注释。

1.8.2 投标文件中如附有外文资料，必须逐一对应翻译成中文并加盖投标人单位章后附在相关外文资料后面，否则，投标人的投标文件将作为无效投标处理。

1.8.3 投标文件中翻译的中文资料与外文资料如果出现差异和矛盾时，以中文为准。但不能故意错误翻译，否则，投标人的投标文件将作为无效投标处理。必要时采购人可以要求投标人提供附有公证书的中文翻译文件或者与原版文件签章相一致的中文翻译文件。

1.9 计量单位

所有计量单位均采用中华人民共和国法定计量单位。

1.10 答疑会或现场考察

1.10.1 根据本采购项目的具体情况，采购代理机构认为有必要，可以组织召开标前答疑会或组织投标人对项目现场进行考察，澄清投标人提出的问题。答疑会或进行现场考察的时间与地点，采购代理机构将以书面形式或政采云平台通知所有获取了招标文件的投标人。

1.10.2 答疑会或现场考察后，采购人或采购代理机构对投标人所提问题的澄清，以书面形式或政采云平台通知所有获取了招标文件的投标人。该澄清内容为招标文件的组成部分。

1.10.3 采购人不对投标人现场考察而做出的推论、理解和结论负责。一旦成交，中标人不得

以任何借口，提出额外补偿，或延长合同履行期限的要求。

2. 招标文件

2.1 招标文件的组成

本招标文件包括以下内容：

- (1) 招标公告；
- (2) 投标人须知；
- (3) 评标办法；
- (4) 采购内容及要求；
- (5) 采购合同条款；
- (6) 投标文件格式要求；
- (7) 投标人须知前附表规定的其他材料。

根据本章第 1.10 款、第 2.2 款对招标文件所作的澄清、修改，构成招标文件组成部分。

2.2 招标文件的澄清或修改

2.2.1 在投标截止时间前，采购代理机构无论出于何种原因，可以对已发出的招标文件进行必要的澄清或者修改，但不得修改采购标的和资格条件。

2.2.2 采购人或采购代理机构对已发出的招标文件进行必要的澄清或者修改，澄清或修改的内容可能影响投标文件编制的，应当在投标文件截止时间 **15** 日前，以书面形式或政采云平台将澄清或者修改的内容通知所有获取招标文件的投标人。投标人在收到上述通知后，应立即以书面形式或政采云平台向采购代理机构确认。如果澄清或者修改发出的时间距规定的投标截止时间不足 **15** 日，将相应顺延投标截止时间。

2.2.3 投标人应仔细阅读和检查招标文件的全部内容。如发现缺页或附件不全，应及时向采购代理机构提出，以便补齐。如需要询问或澄清的（除质疑外），或认为有必要与采购代理机构进行技术交流的，均应在投标截止时间 **10** 日前按招标文件中的联系方式，以书面形式向采购代理机构提出，采购代理机构应当在 **3** 个工作日内，以书面形式或政采云平台予以答复，或认为有必要召开答疑会。超过该时间收到的需要询问或澄清的内容，采购代理机构有权不予答复。

2.2.4 在投标截止时间前，采购代理机构可以视采购具体情况，延长投标截止时间和开标时间，并在招标文件要求提交投标文件的截止时间前，将变更时间以书面形式或政采云平台通知所有获取招标文件的投标人，同时在原信息发布媒体上发布变更公告。

2.2.5 当招标文件澄清、答复、修改或补充通知与招标文件就同一内容表述不一致时，以最后发出的书面文件内容为准。

2.3 招标文件的解释权

招标文件的解释权归采购代理机构，如发现招标文件内容与现行法律法规不相符的情况，以现行法律法规为准。

3. 投标人

3.1 投标人资格要求

3.1.1 投标人应符合资格要求规定的条件，并根据资格要求规定提供下列材料：

(1) 投标人为企业法人应提供合法有效的标识有统一社会信用代码的营业执照；事业法人应提供事业单位法人证书；其他组织应提供合法登记证明文件；

(2) 法定代表人身份证或法定代表人授权委托书和委托代理人的身份证复印件。法定代表人授权委托书应当与响应文件中所提供的相一致；

(3) 投标人提供缴纳的投标保证金凭证或金融机构、担保机构出具的保函。

(4) 投标人提供近半年内已缴存的至少一个月的社会保障资金缴存单据或社保机构开具的社会保险参保缴费情况证明，依法不需要缴纳社会保障资金的投标人应提供相关文件证明或投标人提供承诺书；

(5) 投标人提供 2024（或 2025）年度的财务审计报告（带可查二维码）（成立不足一年的投标人提供成立至今的财务报表，包含资产负债表、现金流量表、利润表）或银行出具的资信证明；

(6) 投标人提供近半年内已缴纳的至少一个月的纳税证明或完税证明，纳税证明或完税证明上应有代收机构或税务机关的公章，依法免税的投标人应提供相关文件证明；

(7) 投标人须在“信用中国”(www.creditchina.gov.cn)和中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)上未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单（网页打印件须自招标文件发布之日起至投标截止时间从上述网站中打印）；

(8) 投标人为生产厂家须提供有效的《食品生产许可证》和《食品经营许可证》；投标人为经销商则须提供有效的《食品经营许可证》。

注意：不允许联合体投标；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。

注：以上资格证明材料为必备材料，缺少一项或某项达不到招标文件要求的按无效投标文件处理。在投标文件中应附一套以上完整的资格证明材料，复印件加盖投标人单位公章。

3.1.2 评标委员会将通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）和中国政府采购网站（www.ccgp.gov.cn）查询投标人信用记录，被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的单位将被拒绝参与本项目投标。

3.1.3 投标人应保证所提供的全部证明材料的真实性，并保证愿意接受由采购人对其所提供材料的真实性的调查和考证。

3.2 授权委托

3.2.1 投标人代表为法定代表人（单位负责人）的，应持有法定代表人（单位负责人）身份证明。投标人代表不是法定代表人（单位负责人）的，应持有法定代表人（单位负责人）授权委托书。

3.2.2 投标人应当委托本单位正式员工作为投标人代表，且投标人代表只能接受一个投标人的委托参加投标。

3.3 联合投标

3.3.1 本项目允许联合投标的，适用本条款。

3.3.2 两个以上投标人可以组成一个投标联合体，以一个投标人的身份投标。以联合体形式参加投标的，联合体各方均应当符合《中华人民共和国政府采购法》规定的资格条件：

- （1）联合体各方均应当符合本章第 3.1.1 条规定的投标人基本资格条件；
- （2）联合体各方中至少应当有一方符合本章第 3.1.1（7）条款规定的投标人强制资格条件。

3.3.3 联合体各方之间应当签订共同投标协议，明确约定联合体各方承担的合同工作量比例和相应的责任，并将共同投标协议连同投标文件一并提交采购代理机构。联合体各方签订共同投标协议后，不得再以自己名义单独在同一项目中投标，也不得组成新的联合体参加同一项目投标。

3.3.4 联合体应当确定其中一个单位为投标的全权代表，负责参加投标的一切事务，并承担投标及履约中应承担的全部责任与义务。

3.3.5 联合体各方应当共同与采购人签订采购合同，就采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。

3.4 享受的政府采购政策

3.4.1 节能产品、环境标志产品（若有）

3.4.1.1 投标人所投产品属于节能产品、环境标志产品，将依据《节能产品、环境标志产品

品目清单》和认证证书实施政府优先采购和强制采购。

3.4.1.2 投标人可以提供所投产品经国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书复印件。评标委员会通过中国政府采购网 (<http://www.ccgp.gov.cn/>) 对获证产品信息进行核对。

3.4.1.3 投标人所投产品属于下列情形之一的，属于优先采购的不再享受优先采购政策，或者属于强制采购的按无效投标文件处理：

- (1) 不属于《节能产品、环境标志产品品目清单》中的产品；
- (2) 未提供认证证书或经核对认证证书信息有误的。

3.4.2 中小企业（本项目不专门面向中小企业）

3.4.2.1 投标人依据《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部关于印发中小企业划型标准规定的通知》规定划分标准，属于中小企业的，可享受支持中小型企业发展优惠政策。

3.4.2.2 投标人作为中小企业参加政府采购活动时，应当提供《中小企业声明函》（见第六章响应文件格式），不提供或提供有瑕疵的：

- (1) 在评审时，不享受政府采购价格折扣的优惠政策；
- (2) 在资格审查时，不予通过资格审查（仅限专门面向中小企业采购的项目）。

3.4.2.3 监狱企业参加政府采购活动时，视同小型微型企业。依照〈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〉（财库〔2014〕68号）之规定，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局出具的属于监狱企业的证明文件，不提供或提供有瑕疵的，不视为小型微型企业。

3.4.2.4 残疾人福利性单位参加政府采购活动时，视同小型微型企业。依据《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，应当提供《残疾人福利性单位声明函》（见第六章响应文件格式），不提供或提供有瑕疵的，不视为小型微型企业。

3.4.2.5 联合体各方均中小企业的，参加政府采购活动时，视同中小企业。联合体各方均需提供《中小企业声明函》，有一方未提供或提供有瑕疵的，不视为中小企业。

3.4.2.6 中小企业可以同时享受节能产品、环境标志产品优先采购政策。同一项目中部分产品属于优先采购政策的，评审时只对该部分产品实行优先采购。

3.4.2.7 政府采购监督检查和投诉处理中对中小企业的认定，由企业所在地的县级以上中小

企业主管部门负责。

3.4.3 采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为工业。

工业：从业人员 1000 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 300 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 300 万元以下的为微型企业。

3.4.4 进口产品

(A) 本项目拒绝进口产品参加投标。

3.5 转包与分包

3.5.1 本项目严禁采取转包方式履行合同。本项目所称转包，是指中标人将采购合同业务转让给第三人，并退出现有采购合同当事人双方权利义务关系，受让人（即第三人）成为采购合同的另一方当事人的行为。

中标人转包的，视同拒绝履行采购合同业务，将依法追究法律责任。

3.5.2 本项目经采购人同意，可以将中标项目的部分非主体、非关键性工作分包给他人完成，本项目“**主体和关键性工作**”是指：本项目全部内容，本项目不允许分包。

接受分包的投标人应当具备相应的资格条件，并不得再次分包。采购合同实行分包履行的，中标人就采购项目和分包项目向采购人负责，分包投标人就分包项目承担责任。

3.6 投标人的风险

投标人应认真阅读和充分理解招标文件中所有的事项、格式条款和规范要求，任何对招标文件的忽略或误解不能作为投标文件存在缺陷或瑕疵的理由；投标人没有按照招标文件要求提供全部资料，或对招标文件全面做出实质性响应是投标人的风险，并可能导致其投标文件被拒绝。

3.7 投标人的纪律要求

3.7.1 有下列情形之一的，属于不合格投标人，其投标或中标资格将被取消：

- (1) 提供虚假材料谋取中标；
- (2) 采取不正当手段诋毁、排挤其他投标人；
- (3) 与采购人、采购代理机构、其他投标人恶意串通；
- (4) 向采购人、采购代理机构、评标委员会成员行贿或者提供其他不正当利益；
- (5) 在招标过程中与采购人、采购代理机构进行协商谈判；

(6) 拒绝有关部门的监督检查或者向监督检查部门提供虚假情况。

3.7.2 有下列情形之一的，视为投标人相互恶意串通投标，其投标无效：

- (1) 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；
- (2) 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- (3) 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员为同一人；
- (4) 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
- (5) 不同投标人的投标文件相互混装；
- (6) 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出；
- (7) 不同投标人的投标文件由同一投标人送达。

4. 投标文件

4.1 投标文件的编写原则和要求

4.1.1 投标人应仔细阅读招标文件的所有内容，按招标文件规定及要求编写，应当对招标文件提出的实质性要求做出响应，并提交完整的投标文件。投标人应对投标货物和服务提供完整详细的技术说明，若投标人对指定的技术要求不能完全响应，应在投标文件中清楚地注明。**投标人拟在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作交由他人完成的，应当在投标文件中载明。**投标人对本招标文件的每一项要求所给予的响应必须是唯一的，否则将视为无效投标文件。

4.1.2 真实性原则

4.1.2.1 投标人应保证所提供的投标文件和所有资料的真实性、准确性和完整性。

4.1.2.2 投标人被认定为在采购活动中提供不真实材料的，无论其材料是否重要，采购人均有权拒绝，并取消其投标或中标资格，投标人需承担相应的法律后果。

4.1.3 投标货币

本项目的投标均以人民币报价。

4.1.4 投标文件形式

本项目投标文件应采用软件形式，电报、传真、电子邮件形式的投标文件不予接受。

4.1.5 备选方案

4.1.5.1 除投标人须知前附表规定允许外，投标人不得递交备选投标方案，投标文件的报价只允许有一个报价，不接受具有附加条件的报价，否则，视为无效投标。

4.1.5.2 允许投标人递交备选投标方案的，只有中标人所递交的备选投标方案方可予以考虑。

评标委员会认为中标人的备选投标方案优于其按照招标文件要求编制的投标方案的，采购人可以接受该备选方案。

4.1.5.3 投标人提供两个或两个以上投标报价，或者在投标文件中提供一个报价，但同时提供两个或两个以上供货方案的，视为提供备选方案。

4.2 投标文件的组成

4.2.1 投标文件由下列文件组成：

- (1) 资格审查文件（详见投标文件格式）
- (2) 商务文件（详见投标文件格式）
- (3) 技术文件（详见投标文件格式）

4.3 投标报价

4.3.1 投标人应当按照招标文件要求填报投标报价，并充分了解该采购项目的总体情况以及影响投标报价的其他要素。

4.3.2 本项目投标报价包含全部货品、税费、包装费、运输费、装卸以及最终将货物卸载、运送、搬货交付到采购人指定区域待采购人验收的全部费用，其他存在或可能存在的各类税、费、成本等亦由成交供应商承担。要求的其他相关费用以本招标文件的内容和要求作为投标依据。报价时单价所反映的内容同上，综合考虑在单价及下浮率中。在供货等工作中出现任何遗漏，均由中标人提供，采购人将不再支付任何费用。

4.3.3 投标人应按“开标一览表”及“货物（产品）分项报价表”的内容和格式要求填写各项货物及服务的分项价格和总价。投标报价为各分项报价金额之和。投标报价与分项报价的合价不一致的，应以各分项合价累计数为准，修正投标报价；如分项报价中存在遗漏项，视为缺项价格已包含在其他分项报价之中。

4.3.4 投标人每种产品只允许有一个报价，并且在合同履行过程中是固定不变的，任何有选择或可调整的报价将不予接受并按无效投标处理。

4.3.5 当评标委员会认为，某投标人的报价存在明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响货物质量和不能诚信履约的，应当要求其在评标现场规定时间内，提供必要的书面文件予以解释和说明，**必要时**提交相关证明材料；若投标人不能证明其报价合理性，评标委员会将其作无效投标处理。

4.4 投标有效期

4.4.1 投标有效期见投标人须知前附表。在此期间投标文件对投标人具有法律约束力，从**投标人须知前附表**规定的递交投标文件截止时间之日起计算。投标有效期短于此规定期限的投标，属于非实质性响应，将按无效投标处理。

4.4.2 出现特殊情况需要延长投标有效期的，采购代理机构或采购人可于投标有效期满之前，以书面形式或政采云平台通知所有投标人延长投标有效期。投标人应予以书面答复，同意延长的，应相应延长其投标保证金有效期，但不得要求或被允许修改其投标文件；投标人拒绝延长的，其投标失效，但投标人有权收回其投标保证金。

4.4.3 在投标有效期内，投标人撤销投标文件的，应承担招标文件和法律规定的责任。

4.4.4 中标人的投标有效期自动延长至合同终止为止。

4.5 投标保证金

4.5.1 投标保证金的提交

4.5.1.1 开标现场不办理投标保证金事宜。

4.5.1.2 投标人应按投标人须知前附表规定的金额、形式和时间提交，作为其投标文件的一部分。联合投标的，应当以各方或者联合体中牵头人的名义提交投标保证金。以联合体牵头单位提交投标保证金的，对联合体各方均具有约束力。

4.5.1.3 投标保证金可以银行转账或者保险机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交：

(1) 以银行转账提交保证金的，可以采取支票、电汇、网银、汇票、本票等方式，应从其基本账户转出，并在投标文件中附上基本账户开户证明。

(2) 以信用担保函形式提交保证金的，应按招标文件规定的格式提交，且是伊犁州有关部门认定的具有开具投标保函资格的单位开具的保函。投标人违约，开具保函单位承担连带责任。

(3) 以汇票形式提交保证金的，应提前将汇票送至财务部门，汇票签发到期日至少为送至财务部门的当日，以便财务部门到银行办理兑现手续。

4.5.1.4 投标人未提供相关证明或经查实其提交账户为非基本存款账户的，采购代理机构按该投标人未提交投标保证金处理。

4.5.1.5 未按招标文件要求在规定时间内（以银行实际到账时间为准）提交投标保证金的投标将被拒绝。

4.5.2 投标保证金的退还

4.5.2.1 未中标人的投标保证金，将在中标通知书发出之日起5个工作日内全额退还。中标人的投标保证金，在采购人与中标人签订合同后5个工作日内全额退还。

4.5.2.2 有下列情形之一的，投标保证金将不予退还：

(1) 投标人在投标有效期内撤销投标文件的；

(2) 中标人在收到中标通知书后，无正当理由不与采购人订立合同，或着在签订合同时向采购人提出附加条件的；

(3) 中标人无正当理由，未能按招标文件规定时间内领取《中标通知书》的；

(4) 中标人未向采购代理机构支付采购（招标）代理服务费的；

(5) 中标人未按招标文件规定向采购人提交履约保证金的；

(6) 投标有效期内，投标人在政府采购活动中有违规、违纪和违法行为的；

(7) 法律法规规定的其他情况。

4.5.2.3 投标保证金退还程序：

(1) 在开标结束时，未中标人的投标保证金，在《中标通知书》发出之日起5个工作日内，采购代理机构将主动退还至其基本账户。

(3) 中标人应当在合同签订生效之日起5个工作日内，持采购合同原件和办理人员身份证复印件到采购代理机构办理，逾期后果自负。采购代理机构应当及时将投标保证金退还至其基本账户。

4.5.2.4 投标保证金退还方式：银行转账。

4.6 商务文件

4.6.1 投标人应按照招标文件商务要求做出完全响应。未作出商务响应的，作为不实质性响应招标文件，按无效投标处理。

4.6.2 投标人应按照招标文件中售后服务要求作出积极响应。包括以下内容：

(1) 产品制造商或投标人设立的售后服务机构网点清单、服务电话和维修人员名单（加盖单位章）；

(2) 说明投标产品的保修时间、保修期内的保修内容与范围、维修响应时间等。分别提供产品制造商和投标人的服务承诺和保障措施；

(3) 培训措施：说明培训内容及培训的时间、地点、目标、培训人数、收费标准和办法。

4.6.3 投标人应对以下（不限于）要求作出承诺：

(1) 承诺给予采购人的各种优惠条件（优惠条件事项不能包括采购项目本身所包括涉及的采

购事项。投标人不能以“赠送、赠予”等任何名义提供货物和服务以规避招标文件的约束。否则，投标人提供的投标文件将作为无效投标处理，投标人的投标行为将作为以不正当手段排挤其他投标人认定）；

(2) 产品质量承诺；

(3) 利于用户的售后服务承诺；

(4) 严格按招标文件对本项目的要求，组织生产、供货运输、安装调试和服务培训；

(5) 未经采购人许可，不得将本采购项目采取转包实施的办法，一经发现，立即取消其中标资格，并承担由此产生的一切经济损失；

(6) 接受采购人或采购人委托相关单位对项目实施方案、生产进度、货物质量、售后服务、货款支付与结算审核等方面监督和管理；

(6) 其它承诺 / 。

4.7 技术文件

4.7.1 投标人应按照招标文件要求做出的技术应答，主要是针对采购项目的技术指标、参数和技术服务要求做出的实质性响应和满足。

4.7.2 证明所投货物（产品）符合招标文件要求的相关文件，可以是文字资料、图纸、数据、宣传彩页等，所有证明文件，表达意思必须统一。如需投标人提供样品，证明文件的表述与投标人所提供样品必须完全符合，且是投标文件的组成部分，否则，按未实质响应招标文件予以拒绝。

4.8 投标文件的制作和签署

4.8.1 投标文件应根据招标文件的要求制作。投标人应填写全称，同时加盖单位章，签署、盖章和内容应完整，如有遗漏，将被视为无效投标。

4.8.2 投标文件格式。投标人应严格按照第六章提供的“投标文件格式”编写相关内容。除明确允许投标人可以自行编写外，投标人不得以“投标文件格式”规定之外的方式填写相关内容。否则，投标人提供的投标文件将作为无效投标处理。

4.8.3 对于没有格式要求的投标文件由投标人自行编写。

4.8.4 投标人应按“投标须知前附表”规定准备投标文件。

4.8.5 投标文件均需打印或用不褪色、不变质的墨水书写，并由投标人的法定代表人或其授权代表在规定签章处签字和盖章。

4.8.6 投标文件的书写应清楚工整，尽量避免行间插字、涂改或增删。如出现上述情况，改动

之处应由投标人的法定代表人或其授权代表签字或盖单位章。字迹潦草、表达不清或可能导致非唯一理解的投标文件可能视为无效投标。

5. 投标

5.1 投标内容要求

投标人应仔细阅读招标文件中的所有事项、格式、条款和要求，对招标文件的全部内容及要求作出实质性响应，提交相应资料。若分包，应以包为单位投标，不得在其中选项投标或将其中内容再行分解，否则投标无效。

5.2 投标文件的加密、递交

5.2.1 加密的电子投标文件（.jms格式）应在投标文件递交截止时间前通过政采云平台上传完成。

5.2.2 逾期上传或者未上传指定地点的投标文件，采购人不予受理。

5.3 投标文件的递交

5.3.1 投标人应在投标人须知前附表规定的投标截止时间前递交投标文件。

5.3.2 除投标人须知前附表另有规定外，投标人递交的投标文件不予退还。

5.3.3 逾期送达的投标文件，采购代理机构将予以拒收。

5.3.4 本次招标不接受邮寄的投标文件。

5.3.5 需要投标人提供样品的，同投标文件一起递交。

5.4 投标文件的修改和撤回

5.4.1 在本章第 5.3.1 项规定的投标截止时间前，投标人可以修改或撤回已递交的投标文件，但应以书面形式或政采云平台通知采购代理机构。

5.4.2 投标人的修改或撤回通知书，应由其法定代表人或委托代理人签署并盖单位章。修改或撤回通知书应进行密封，并在密封袋上标注“投标文件修改”或“投标文件撤回通知”字样，“修改文件”作为投标文件的组成部分。

5.4.3 投标人撤回投标文件的，采购代理机构自收到投标人书面撤回通知之日起 5 个工作日内退还已收取的投标保证金。

5.4.5 在投标截止时间之后，投标人不得对其递交的投标文件做任何修改或撤销投标。

6. 开标

6.1 开标时间和地点

6.1.1 采购代理机构在投标人须知前附表中规定的投标截止时间(开标时间)和地点公开开标,并邀请采购人派代表准时参加并签到以证明其出席。

6.1.2 投标人未参加开标的,视同认可开标结果。

6.1.3 开标时,采购代理机构邀请有关监督管理机构对开标进行现场监督。

6.1.4 投标人不足3家的,不得开标。

6.2 开标程序

6.2.1 开标由采购代理机构主持。主持人按照招标文件规定的开标时间宣布开标,并按下列程序进行(但不限于):

(1) 宣布开标开始和开启录音录像设备并致辞;

(2) 宣布开标纪律和有关注意事项;

(3) 公布在投标截止时间前递交投标文件的投标人名称;

(4) 宣布开标人、唱标人、监标人、记录人等有关工作人员和现场监督人员姓名;

(6) 开标唱标:主持人宣布开标后,由唱标人对其中“开标一览表”的采购项目编号、投标人名称、投标总价、合同履行期限等内容进行宣读并做开标记录;所有投标唱标完毕,无异议后,由投标人法定代表人或委托代理人及监督管理机构代表签字确认唱标内容;

(7) 宣布开标结束:主持人宣布开标结束后,所有投标人应保持通讯设备的畅通,以方便在评标过程中评标委员会要求投标人对投标文件的必要澄清。

6.2.2 检查投标文件密封情况是指,由投标人或者其推选的代表检查其自己递交的投标文件的密封情况,经检查无误后,签字确认。

6.2.3 投标人对开标过程和开标记录有疑义,以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避情形的,应当场提出询问或者回避申请。采购人、采购代理机构对投标人代表提出的询问或者回避申请应当及时处理,并制作记录。

7. 投标人资格审查

7.1 资格审查小组

7.1.1 采购人依法对投标人的资格进行审查。

7.1.2 本项目资格审查小组由采购人组成，对投标人提交的资格文件进行审查。

7.2 资格审查办法

7.2.1 资格审查在开标结束之后评标开始之前进行。

7.2.2 资格审查小组将依据投标人投标文件之资格审查部分文件，按照本章第 3.1.1 项所述资格要求对投标人进行资格审查，以确定其是否具备相应资格。如果投标人不具备资格、不满足招标文件所规定的资格条件，将被视为未实质性响应招标文件，按无效投标处理。

7.2.3 信用信息查询时间截止时点，见投标人须知前附表，其查询结果在投标人限制性资格条件审查时使用。

7.2.4 资格审查小组按下列程序进行资格审查：

- (1) 投标人基本资格条件审查；
- (2) 投标人限制性资格条件审查；
- (3) 编写投标人资格审查报告。

7.2.5 投标人基本资格条件的审查

7.2.5.1 审查方法：

单独审查

7.2.5.2 审查标准：

资格审查小组将按下表所列举的审查标准对投标人基本资格条件进行审查，投标人若有一项不合格，即判定其基本资格条件审查结果为不合格，将不具备投标资格，按无效投标处理。

| 序号 | 审查因素 | 审查标准 | 备注 |
|----|--|------|----|
| 1 | 投标人为企业法人应提供合法有效的标识有统一社会信用代码的营业执照；事业法人应提供事业单位法人证书；其他组织应提供合法登记证明文件； | 合法有效 | |
| 2 | 法定代表人身份证或法定代表人授权委托书和委托代理人的身份证复印件。法定代表人授权委托书应当与响应文件中所提供的相一致； | 合法有效 | |
| 3 | 投标人须在“信用中国”（ www.creditchina.gov.cn ）和中国政府采购网（ www.ccgp.gov.cn ）上未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单（网页打印件须自招标文件发布之日起至投标截止时间从上述网站中打印）； | 合法有效 | |
| 4 | 投标人提供近半年内已缴存的至少一个月的社会保障资金缴存单据或社保机构开具的社会保险参保缴费情况证明，依法不需要缴纳社会保障资金的投标人应提供相关文件证明； | 合法有效 | |

| | | | |
|---|---|------|--|
| 5 | 投标人提供 2024（或 2025）年度的财务审计报告(带可查二维码)(成立不足一年的投标人提供成立至今的财务报表,包含资产负债表、现金流量表、利润表)或银行出具的资信证明; | 合法有效 | |
| 6 | 投标人提供近半年内已缴纳的至少一个月的纳税证明或完税证明,纳税证明或完税证明上应有代收机构或税务机关的公章,依法免税的投标人应提供相关文件证明; | 合法有效 | |
| 7 | 投标人应具备良好的商业信誉,提供参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明; | 合法有效 | |
| 8 | 投标人提供缴纳的投标保证金凭证或金融机构、担保机构出具的保函 | 合法有效 | |
| 9 | 投标人为生产厂家须提供有效的《食品生产许可证》和《食品经营许可证》;投标人为经销商则须提供有效的《食品经营许可证》。 | 合法有效 | |

7.2.6 投标人限制性资格条件审查

7.2.6.1 审查方法:

(1) 资格审查小组将通过信用中国网 (<http://www.creditchina.gov.cn/>) 和中国政府采购网 (网址: <http://www.ccgp.gov.cn/cr/list>) 对投标人的信用信息进行查询核实。

(2) 资格审查小组将通过投标人投标文件之资格审查部分文件和国家企业信用信息公示系统 (<http://www.gsxt.gov.cn/index.html>) 对投标人之间存在隶属关系或者其他利害关系进行相关信息的核实。

7.2.6.2 审查标准:

投标人存在下列情形之一的,审查不予通过,即判定其限制性资格条件审查结果为不合格,将不具备投标资格,按无效投标处理:

- (1) 与采购人、采购代理机构存在隶属关系或者其他利害关系,且可能影响招标公正性;
- (2) 与本采购项目其他投标人的法定代表人(或者负责人)为同一人;
- (3) 与本采购项目其他投标人存在控股、管理关系;
- (4) 为本项目采购代理机构;
- (5) 为本项目代理投标的为其采购代理机构;
- (6) 为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测、咨询服务;
- (7) 近 3 年受到刑事处罚;
- (8) 近 3 年内受到财政部门 3 万元以上罚款或其他行政部门较大数额罚款行政处罚(举行听证会的);
- (9) 近 3 年被责令停产停业、暂扣或者吊销许可证、暂扣或者吊销执照的行政处罚;
- (10) 被列入严重失信被执行人名单;

-
- (11) 被列入重大税收违法失信主体；
 - (12) 被禁止在一至三年内参加政府采购活动或存在财政部门认定的其他严重违法记录；
 - (13) 法律法规规定的其他情形。

7.2.7 资格审查报告

7.2.7.1 资格审查报告由资格审查小组负责编制，以采购代理机构名义向采购人提交，其附表《投标人资格审查表》应当经资格审查小组全体成员签字确认。资格审查报告在采购人盖章确认后随采购文件一并存档。

7.2.8 合格投标人不足3家的，不得评标。

7.2.9 不合格的投标人，不得进入评标环节。

8. 评标

8.1 评标委员会

8.1.1 评标由采购代理机构依法组建的评标委员会负责。评标委员会由采购人代表和评审专家组成，成员由5人以上单数组成。其中评审专家不得少于成员总数的三分之二。采购预算金额在1000万元以上、技术复杂的项目或者社会影响较大的项目，评标委员会成员应当为7人以上。评审专家人选在省级主管部门设立的采购评审专家库中随机抽取。

对技术复杂、专业性强的采购项目，通过随机方式难以确定合适评审专家的，经主管预算单位同意，采购人或采购代理机构可以自行选定相应专业领域的评审专家。

8.1.2 评标委员会成员到位后，推荐一名评审专家担任评标组长，并由评标组长牵头组织该项目评标工作，采购人代表，不得担任评标组长。

8.1.3 评委会成员有下列情形之一的，应当回避：

- (1) 采购人或投标人主要负责人的近亲属；
- (2) 项目主管部门或者行政监督部门的人员；
- (3) 与投标人有经济利益关系，可能影响对投标公正评审的；
- (4) 曾因在招标、评标以及其他与招标投标有关活动中从事违法行为而受过行政处罚或刑事处罚的。

8.1.4 评标过程中，因评标委员会成员缺席、回避或者健康等特殊原因导致评标委员会组成不符合规定的，采购人或者采购代理机构应当依法补足后继续评标。被更换的评标委员会成员所作出的评标意见无效。无法及时补足评标委员会成员的，采购代理机构应当停止评标活动，封存所有投

标文件和开标、评标资料，依法重新组建评标委员会进行评标。原评标委员会所作出的评标意见无效。采购代理机构应当将变更、重新组建评标委员会的情况予以记录，并随采购文件一并存档。

8.1.5 评委会成员名单在中标结果公告前，应当保密。

8.1.6 评标委员会及其成员不得有下列行为：

- (1) 确定参与评标至评标结束前私自接触投标人；
- (2) 接受投标人提出的与投标文件不一致的澄清或者说明；
- (3) 违反评标纪律发表倾向性意见或者征询采购人的倾向性意见；
- (4) 对需要专业判断的主观评审因素协商评分；
- (5) 在评标过程中擅离职守，影响评标程序正常进行的；
- (6) 记录、复制或者带走任何评标资料；
- (7) 其他不遵守评标纪律的行为。

评标委员会成员有前款第一至五项行为之一的，其评审意见无效，并不得获取评审劳务报酬和报销异地评审差旅费。

8.2 评标原则

8.2.1 “客观、公正、审慎”为本次评标的基本原则，评标委员会按照这一原则的要求，公正、平等地对待各投标人。同时，在评审中恪守以下原则：

(1) 统一性原则：评标委员会将按照统一的评标原则和评审方法，用统一标准进行评审。

(2) 独立性原则：评标工作在评标委员会内部独立进行，不受外界任何因素的干扰和影响。评标委员会成员对其出具的意见承担个人责任。投标人试图影响或干预评审的任何行为，将导致其丧失投标的资格，并承担相应的法律责任。

(3) 客观性原则：评标委员会将严格按照招标文件要求，对投标人的投标文件进行认真评审；评标委员会对投标文件的评审仅依据投标文件本身，而不依据投标文件以外的任何因素。

(4) 保密性原则：采购代理机构应当采取必要的措施，保证评标在严格保密情况下进行。

(5) 综合性原则：评标委员会将综合分析、评审投标人的各项指标，而不以单项指标的优劣评定出中标人。

8.2.2 评标委员会有权对整个招标过程中出现的一切问题，根据《中华人民共和国政府采购法》及实施条例和《政府采购货物和服务招标投标管理办法》等相关规定进行处理。

8.3 评标

8.3.1 评标委员会按照招标文件第三章“评标办法”规定的方法、评审因素、标准和程序对投标文件进行评审。第三章“评标办法”没有规定的方法、评审因素和标准，不作为评标依据。

8.3.2 评标委员会负责具体评标事务，并独立履行下列职责：

- (1) 审查、评价投标文件是否符合招标文件的商务、技术、服务等实质性要求；
- (2) 要求投标人对投标文件有关事项作出澄清或者说明；
- (3) 对投标文件进行比较和评价；
- (4) 确定中标候选人名单，以及根据采购人委托直接确定中标人；
- (5) 向采购人、采购代理机构或者有关部门报告评标中发现的违法行为。

8.3.3 评标委员会成员应当履行下列义务：

- (1) 遵纪守法，客观、公正、廉洁地履行职责；
- (2) 根据采购文件的规定独立进行评审，对个人的评审意见承担法律责任；
- (3) 参与评标报告的起草；
- (4) 配合采购人、采购代理机构答复投标人提出的质疑；
- (5) 配合财政部门的投诉处理和监督检查工作。

8.3.4 采购代理机构负责组织评标工作并履行下列职责：

- (1) 核对评审专家身份和采购人代表授权函，对评审专家在采购活动中的职责履行情况予以记录，并及时将有关违法违规行为向财政部门报告；
- (2) 宣布评标纪律和开启录音录像设备；
- (3) 公布投标人名单，告知评标专家应当回避的情形；
- (4) 组织评标委员会推选评标组长，采购人代表不得担任组长；
- (5) 在评标期间采取必要的通讯管理措施，保证评标活动不受外界干扰；
- (6) 根据评标委员会的要求介绍采购政策法规、招标文件；
- (7) 维护评标秩序，监督评标委员会依照评标文件规定的评审程序、方法和标准进行独立评审，及时制止和纠正采购人代表、评审专家的倾向性言论或违法违规行为；
- (8) 核对评标结果，有《政府采购货物和服务招标投标管理办法》第六十四条规定情形的，要求评标委员会复核或书面说明理由，评标委员会拒绝的，应予记录并向本级财政部门报告；
- (9) 评审工作完成后，按照规定向评审专家支付劳务报酬和异地评审差旅费，不得向评审专家以外的其他人员支付评审劳务报酬；
- (10) 处理与评标有关的其他事项。

8.3.5 采购人可以在评标前介绍项目背景和采购需求,介绍内容不得含有歧视性、倾向性意见,不得超出招标文件所述范围。介绍应当提交书面介绍材料,并随采购文件一并存档。

8.3.6 评标过程严格保密

8.3.6.1 采购人、采购代理机构应当采取必要措施,保证评标在严格保密的情况下进行。除采购人代表、评标现场组织人员外,采购人的其他工作人员以及与评标工作无关的人员不得进入评标现场。

8.3.6.2 有关人员对于评标情况以及在评标过程中获悉的国家秘密、商业秘密负有保密责任。开标后,直至授予中标人合同为止,凡属于对投标文件的审查、澄清、评价和比较的有关资料以及中标候选人的推荐情况,与评标有关的其他任何情况均严格保密。

8.3.7 投标人对评标委员会的评标过程或合同授予决定施加影响的任何行为都可能导致其投标被拒绝。

8.3.8 评标完成后,评标委员会应当向采购人提交书面评标报告,并由采购代理机构转送。

9. 定标

9.1 定标原则

采购人或其授权的评标委员会按照评标报告中推荐的中标候选人名单,按顺序确定中标人。

9.2 定标程序

9.2.1 评标委员会将评标情况写出书面报告,推荐3个中标候选人,并按照综合得分高低标明排列顺序。得分相同的,按投标报价由低到高顺序排列;得分且投标报价相同的并列。

9.2.2 采购代理机构在评标结束后2个工作日内将评标报告送采购人。

9.2.3 采购人应当在收到评标报告后5个工作日内,按照评标报告中推荐的中标候选人顺序和有关规定确定中标人,第一名中标候选人并列的,由采购人根据得分相同的,按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的,投标文件满足招标文件全部实质性要求且按评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。同时,将中标结果复函至采购代理机构。

采购人在收到评标报告5个工作日内未按评标报告推荐的中标候选人顺序确定中标人,又不能说明合法理由的,视同按评标报告推荐的顺序确定排名第一的中标候选人为中标人。

9.2.4 采购代理机构应当在接到采购人“定标”复函之日起2个工作日内,根据采购人确定的中标人,在省级以上财政部门指定的媒体上发布中标公告,同时向中标人发出《中标通知书》。

9.2.5 采购代理机构，应当对未通过资格审查或未通符合性审查的投标人，告知其未通过的原因；采用综合评分法评审的，还应当告知未中标人本身的评审得分与排序。

9.3 中标通知书

9.3.1 中标通知书为签订采购合同的依据之一，是合同的有效组成部分。

9.3.2 中标通知书对采购人和中标人均具有法律效力。中标通知书发出后，采购人不得违法改变中标结果，中标人无正当理由不得放弃中标。否则，应当承担相应的法律责任。

9.3.3 中标人应当在接到采购代理机构通知之日起2个工作日内领取《中标通知书》。

9.3.4 在《中标通知书》发出后，发现中标人有、采购法律法规规章制度规定的中标无效情形的，采购代理机构应当宣布发出的中标通知书无效，并收回发出的中标通知书(中标人也应当交回)，依法重新确定中标人或者重新开展采购活动，同时向同级财政部门报告。

10. 合同授予

10.1 履约保证金

10.1.1 本项目需要提交履约保证金的，适用本条。

10.1.2 中标人在收到采购代理机构的中标通知书后10日内，应按照**投标人须知前附表**规定的形式、金额，向采购人提交履约保证金或履约担保。联合体中标的，履约保证金或履约担保由联合体各方或者联合体中牵头人的名义提交。

10.1.3 中标人不能按照本章第10.1.2项规定提交履约保证金或履约担保的，视为放弃中标资格，其投标保证金不予退还，给采购人造成的损失超过投标保证金金额的，中标人应当对超过部分予以赔偿。

10.2 签订合同

10.2.1 中标人应在《中标通知书》发出之日起30日内与采购人签订采购合同。中标人无正当理由拒签合同，或者在签订合同时向采购人提出附件条件，采购人有权取消其中标资格，其投标保证金不予退还，给采购人造成的损失超过投标保证金数额的，中标人应当对超过部分予以赔偿。采购人可以与排在中标人之后第一位的候选人签订采购合同，或者重新开展采购活动。拒绝签订采购合同的中标人不得参加对该项目重新开展的采购活动。

10.2.2 发出中标通知书后，采购人不得向中标人提出任何不合理要求，作为签订合的条件，

不得与中标人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文件确定的事项和中标人投标文件做实质性修改。

10.2.3 中标人因不可抗力原因不能履行采购合同或放弃中标的，采购人可以与排在中标人之后第一位的中标候选人签订采购合同，以此类推。

10.2.4 联合体中标的，联合体各方应当与采购人签订采购合同，就中标项目向采购人承担连带责任。

10.3 合同履行

10.3.1 采购合同的履行、违约责任和解决争议的方法等适用《中华人民共和国民法典》。

10.3.2 采购合同订立后，合同各方不得擅自变更或者中止或者终止合同。采购合同需要变更的，采购人应将有关合同变更内容，以书面形式或政采云平台报采购监督管理部门备案；因特殊情况需要中止或终止合同的，采购人应将中止或终止合同的理由以及相应措施，以书面形式或政采云平台报监督管理部门备案。

10.3.3 采购合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的货物的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与中标人签订补充合同，但所补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的百分之十。签订补充合同的应按规定备案。

11. 废标或变更采购方式

11.1 废标的情形

1.1.1 招标采购中，出现下列情形之一的，应予以废标：

- (1) 符合专业条件的投标人或者对招标文件作实质响应的投标人不足 3 家的；
- (2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- (3) 投标人的报价均超过了采购预算或最高限价，采购人不能支付的；
- (4) 因重大变故，采购任务取消的。

11.1.2 废标后，采购代理机构应在财政部门指定采购网上公告，并公告废标的详细理由。

11.2 变更采购方式

11.2.1 存在下列情形之一的，除采购任务取消情形外，采购人经主管部门同意后，可以参照按《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部 87 号令）第四十三条规定的方式处理：

- (1) 投标截止后参加投标的人不足 3 家的；

(2) 通过资格审查的投标人不足 3 家的；

(3) 通过符合性审查的投标人不足 3 家的。

11.2.2 通过符合性审查的投标人只有 2 家时，采购人经主管门同意后，可以参照按《政府采购非招标采购方式管理办法》（财政部第 74 号令）的规定与该 2 家投标人进行竞争性谈判采购。

12. 招标代理服务费

12.1 中标人在领取《中标通知书》之前，应向采购代理机构交纳招标代理服务费。按本表费率计算的收费为招标代理服务全过程的收费基准价格，招标代理服务收费按差额定率累进法计算。

| 费用类别 中标金额万元（人民币） | 货物招标费率 |
|---------------------|--------|
| 100 以下 | 1.5% |
| 100~500 | 1.1% |
| 500~1000 | 0.8% |
| 1000~5000 | 0.5% |
| 5000~10000 | 0.25% |
| 10000~100000 | 0.05% |
| 100000 以上 | 0.01% |

12.2 招标代理费：15200 元（此为下浮 50%的价格）；支付形式：对公转账；支付时间：领取成交通知书后 3 日内由中标方一次性支付。

12.3 代理报酬的计算方法：本项目服务费按照差额定率累进计费方式计算，标准如下：

12.4 招标代理服务费不得用投标保证金冲抵。

12.5 中标人未按本章第 12.1 项规定交纳招标代理服务费的，其投标保证金将被采购代理机构全额没收。

13. 质疑与投诉

13.1 质疑

13.1.1 投标人对本次招标采购活动有疑问的，应当参照《中华人民共和国政府采购法实施条例》的有关规定办理。

13.1.2 投标人对采购文件、采购过程或中标结果使自身的合法权益受到损害，应当在法定期限内，按照质疑函范本格式要求以书面形式向采购代理机构或采购人提出质疑，并附必要的证明材料。

13.1.3 质疑函应当包括下列内容：

- (1) 投标人的姓名或者名称、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。

投标人为自然人的，应当由本人签字；投标人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，并加盖单位章。

13.1.4 质疑人可以委托代理人办理质疑事项，代理人办理质疑事项时，除提交质疑函外，还应当提交质疑人的授权委托书及代理人的有效身份证明，授权委托书应当载明委托代理的具体权限期限和相关事项。

13.1.5 质疑函范本格式参照在中国政府采购网站 (<http://www.ccgp.gov.cn/>) 自行下载。

13.1.6 接收质疑函的联系部门、联系电话和通讯地址同招标公告。

13.1.7 有下列情形之一的，属于无效质疑，采购代理机构和采购人不予受理：

- (1) 质疑人不是参与本次采购项目的投标人；
- (2) 质疑人与质疑事项不存在利害关系的；
- (3) 未在法定期限内提出质疑的；
- (4) 质疑未以书面形式提出，以传真、电子邮件、移动通信等形式即时收悉提交的质疑材料；
- (5) 质疑未按质疑函范本格式提出的；
- (6) 质疑书主要内容构成不完整的；
- (7) 质疑投标人是自然人，个体工商户未提交个体工商户营业执照和本人身份证明或非个体工商户未提供本人身份证明的；
- (8) 质疑投标人是法人，未提交法人营业执照或者事业法人证书和法定代表人身份证明的；

-
- (9) 质疑投标人是其他组织，未提交其他组织有效证明文件和主要负责人身份证明的；
 - (10) 质疑投标人委托代理人进行质疑，未提交法定代表人授权委托书、授权代表身份证明的；
 - (11) 质疑函未签字或未加盖公章的；
 - (12) 以非法手段取得证据、材料的；
 - (13) 质疑答复后，同一质疑人就同一事项再次提出质疑的；
 - (14) 不符合法律、法规、规章和采购监管机构规定的其他条件的。

13.1.8 采购代理机构或采购人将在收到书面质疑后 7 个工作日内做出答复，并以书面形式通知质疑人和其他有关投标人。

13.2 投诉

13.2.1 质疑人对采购代理机构或采购人的答复不满意，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 个工作日内向同级采购监管部门投诉。

13.2.2 投诉人投诉时，应当提交投诉书和必要的证明材料，并按照被投诉采购人、采购代理机构（以下简称被投诉人）和与投诉事项有关的投标人数量提供投诉书的副本。投诉书应当包括下列内容：

- (1) 投诉人和被投诉人的姓名或者名称、通讯地址、邮编、联系人及联系电话；
- (2) 质疑和质疑答复情况说明及相关证明材料；
- (3) 具体、明确的投诉事项和与投诉事项相关的投诉请求；
- (4) 事实依据；
- (5) 法律依据；
- (6) 提起投诉的日期。

投诉人为自然人的，应当由本人签字；投诉人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，并加盖单位章。

13.2.3 投诉书范本格式在中国政府采购网站 (<http://www.ccgp.gov.cn/>) 自行下载。

13.2.4 投诉人提起投诉应当符合下列条件：

- (1) 提起投诉前已依法进行质疑；
- (2) 投诉书内容符合财政部 94 号令的规定；
- (3) 在投诉有效期限内提起投诉；
- (4) 同一投诉事项未经财政部门投诉处理；

(5) 财政部规定的其他条件。

13.2.5 投诉人投诉的事项不得超出已质疑事项的范围,但基于质疑答复内容提出的投诉事项除外。

14. 其他

14.1 融资担保

中标人为中小企业的可以自愿选择融资担保形式,为本采购项目进行融资。融资担保机构联系方式参见本章第 4.5.1.3 (2) 条款。

14.2 录音录像

采购代理机构对开标、投标人资格审查和评标过程进行全程录音录像、文字记录,并存档备查。

第三章 评标办法

根据《中华人民共和国政府采购法》及其实施条例和《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部 87 号令）等法律法规规定，结合采购项目特点，参照制定本评标办法。

1. 评标程序

1.1 评标按照下列程序进行：

- (1) 投标文件符合性审查；
- (2) 投标文件澄清或说明；
- (3) 投标文件比较与评价；
- (4) 复核与核对评标结果；
- (5) 确定中标候选人名单；
- (6) 编写评标报告。

1.2 投标文件符合性审查

1.2.1 评标委员会依法对符合资格条件的投标人的投标文件进行符合性审查。评标委员会从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定其是否对招标文件实质性内容作出响应（采购人可根据具体项目的情况对实质性要求作特别的具体规定）。

1.2.2 评标委员会按下列评审标准进行符合性审查：

| 序号 | 符合性审查要求 |
|----|---------------------------------------|
| 1 | 是否按招标文件格式要求提供单位盖章及法定代表人或委托代理人签字（或签章）。 |
| 2 | 投标报价是否符合招标文件报价要求的。 |
| 3 | 投标报价是否超过预算金额或最高限价或最高限价单价。 |
| 4 | 投标有效期（90 日历日）是否满足招标文件要求的。 |
| 5 | 投标人所报项目交货时间、合同履行期限、质保期限是否满足招标文件规定期限的。 |
| 6 | 投标文件是否存在其它不符合法律法规或招标文件规定的其它投标无效条款。 |
| 7 | 是否符合招标文件其他实质性要求。 |

说明：评标委员会在开标时对供应商在商务技术部分上传的投标响应文件进行审查，以上各项有1项不合格，评审不予通过，作为符合性审查未通过。未通过符合性检查的投标文件，不得进入后续评标环节。

1.3 投标文件的澄清

1.3.1 为有助于投标文件的审查、比较和评价，评标委员会可以书面形式或政采云平台要求投标人对其投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容作必要的澄清、说明或者补正。有关澄清、说明或者补正应以书面形式或政采云平台提交，并由其法定代表人或委托代理人签字。评标委员会不接受投标人主动提出的澄清、说明或者补正。

1.3.2 投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容，并构成为投标文件的组成部分。

1.3.3 评标委员会对投标人提交的澄清、说明或者补正有疑问的，可以要求投标人进一步澄清、说明或者补正，直至满足评标委员会的要求。

1.4 投标文件比较与评价

1.4.1 评标委员会应按照招标文件中规定的评标方法和标准，对符合性检查通过的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

1.4.2 如果投标文件没有实质性响应招标文件的要求，评标委员会将予以拒绝。投标人不得通过修正或撤销不合要求的偏离或保留，从而使其投标成为实质性响应的投标。

1.5 复核与核对评标结果

1.5.1 评分汇总结束后，评标委员会应当进行复核，特别要对拟推荐中标候选人的、报价最低的、投标文件被认定无效的的进行重点复核。

1.5.2 评标结果汇总完成后，评标报告签署前，采购代理机构应当核对评标结果，除下列情形外，任何人不得修改评标结果：

- (1) 分值汇总计算错误的；
- (2) 分项评分超出评分标准范围的；
- (3) 评标委员会对客观评审因素评分不一致的；
- (4) 经评标委员会认定评分畸高、畸低的。

1.6 确定中标候选人名单

定标及定标程序详见第二章第 9.1、9.2 条款。

1.7 出具评标报告

1.7.1 评标委员会在确定中标候选人名单后，在政采云平台打印评标报告并向采购人出具。

1.7.2 评标委员会成员应当对评标报告予以签字确认，对评标过程有不同意见的，应当在评标报告中写明并说明理由。签字但未写明不同意见或者未说明理由的，视同无意见。拒不签字又未另行书面说明其不同意见和理由的，视同同意评标报告。

2. 评标方法

2.1 综合评分法

本采购项目评标方法采用综合评分法。即投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。

2.2 评标细则及标准

2.2.1 评标委员会将综合分析投标人的各项评审因素，而不以单项评审因素的优劣评选出中标人。对所有投标人的投标评估，都采用相同的程序和标准，严格按照招标文件的要求和条件进行。

2.2.2 评审因素包括：**投标报价、技术要求、商务要求**等对招标文件的响应程度，以及相应的比重或者权值等，但不包括“投标人须知”第 3.1 条款规定的投标人资格条件。

2.2.3 评标委员会按以下操作程序对投标人的投标文件进行综合评分：

2.2.3.1 根据招标文件和评标原则，按《综合评分明细表》所列评分因素和各评分因素的权重进行评标。

2.2.3.2 参照财政部 87 号令第五十五条和财库【2020】46 号文件的规定，以本次满足投标文件要求的**最低投标评审价**为评标基准价，其价格为满分。

(1) 如果同一包为单一产品，或同一包为多种产品，全部符合中小企业政策优惠条件的（即小微企业自身生产或中小企业代理的小微企业生产的产品），对总报价进行调整，调整后的报价作为投标评审价。投标评审价按下列公示计算：

投标评审价=投标报价×（1-投标报价折扣幅度）

(2) 如果同一包内有多个产品，部分产品符合中小企业政策优惠条件的（即部分产品是小微企业生产的），只对符合的产品，并依据《货物（产品）分项报价表》进行单项报价调整，调整后的单项报价之和与未调整的单报价之和相加为投标评审价。投标评审价按下列公示计算：

单项调整报价=单项报价×(1-投标报价折扣幅度)

投标评审价=∑单项调整报价+∑未调整单项报价

(3) 投标人的价格得分按下列公式计算:

投标报价得分=(评标基准价/投标报价)×价格权重×100

2.2.3.3 由评标委员会成员独立地根据各项因素的评分标准,结合每个投标人的实际情况,分别就投标报价以外的各项评审因素对每个投标人独立打分。

2.2.3.4 将所有评审因素所得实际评审分数相加,即为该投标人的评审总得分。评审总得分按下例公式计算:

评审总得分=F1+F2+……+Fn

F1、F2……Fn分别为各项评审因素的汇总得分

2.2.3.5 评审过程中,不得去掉报价中的最高报价和最低报价。

2.2.4 小型和微型企业货物(产品)的报价折扣幅度标准:

2.2.4.1 对小型、微型企业生产的货物(产品)投标价格给予10%(10%-20%)的折扣。

2.2.4.2 参加联合体投标的小型、微型企业,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,可给予联合体2%(2%-3%)的价格折扣。

2.2.4.3 小、微企业提供本企业生产的产品或中小型企业(代理商)代理的小、微企业生产的产品可享受报价折扣条件;中小型企业(代理商)代理的中型及以上企业生产的产品不享受报价折扣条件。

2.2.5 非实质性偏离是指投标文件在实质上响应招标文件的要求,但在个别地方存在一些不规则、不一致、不完整的内容,并且澄清、说明或者补正这些内容不会改变投标文件的实质性内容。

以下情况属于非实质性偏离:

- (1) 文字表述的内容含义不明确;
- (2) 同类问题表述不一致;
- (3) 有明显文字和计算错误;
- (4) 评标委员会认定的其他非实质性偏离。

投标文件有上述(1)至(4)情形之一的,评标委员会应当书面要求投标人在规定的时间内予以澄清、说明或补正。投标人拒不或在规定的时间内没有进行澄清、说明或补正或澄清、说明、补正的内容也不能说明问题的,视为投标文件制作不规范,按每一项非实质性偏离进行扣分处理,直至该项分值扣完为止。

综合评分明细表

| 分项 | 评分内容 | 分值 | 评分标准 |
|---------------|-------------------|----|--|
| 报价部分 | 报价分 | 40 | <p>1. 价格分应当采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：投标报价得分=(评标基准价 / 有效投标报价)*100*分值权重。</p> <p>2. 评审下浮率计算规则（本项目投标产品全部制造商/生产厂家均为小微企业的，整体认定本投标人为小微企业参与投标；按政府采购价格评审优惠政策，给予其投标总价 10% 的价格扣除，以扣除后的评审价格参与评标评审。）： 小微企业认定： 下浮率=100-（1-下浮率）×（1-10%）=100-（1-下浮率）×0.9； （注：下浮率按百分比表示，如投标下浮率为 5%，则小微企业评审为 100-（1-5%）×0.9=100-85.5%=14.5%）</p> <p>3. 本项目按下浮率报价，报价分共 40 分，分为类目一至类目五，每个类目 8 分，分别独立计算： （1）评标基准下浮率：满足招标文件要求的有效评审下浮率中最低的下浮率； （2）每个类目价格分计算公式： 投标报价得分=(评标基准价/投标报价)×100*8%。 （各类目得分合计为报价部分总分，满分 40 分）</p> |
| 技术部分 (42%) | 采购货物清单 及要求响应情况 | 18 | <p>投标人提供的采购货物清单及要求完全响应招标文件要求且没有负偏离的得 18 分，对采购货物清单及要求内的条款每出现一条负偏离，扣 2 分，扣完为止，满分 18 分。 备注：招标文件中明确要求投标人提供相关证明材料或承诺函，而投标人未按要求提供的，视为不满足该招标要求，按本条评分标准中“负偏离”相关规定逐条扣分。</p> |
| | 项目整体实施方案 | 12 | <p>评标委员会根据各投标供应商提供的项目整体实施方案进行评审，包括但不限于以下内容： ①项目产品采购流程方案；</p> |

| | | | |
|------|----------|---|---|
| | | | <p>②项目产品分拣设施流程方案；</p> <p>③项目产品储存流程方案；</p> <p>④项目产品配送方案；</p> <p>⑤项目产品供货计划和退换货计划方案；</p> <p>⑥项目产品卫生保障方案；</p> <p>以上方案内容完整清晰明确、科学合理，满足项目实际需求的，每项计1分，最高得12分，不提供不得分。每有一项内容不完整或每一处不具有针对性或逻辑性错误或不满足项目实际需求的扣0.5分，扣完为止。</p> |
| | 产品质量保证措施 | 8 | <p>评标委员会根据各投标供应商提供的产品质量保证措施方案进行评审，包括但不限于以下内容：</p> <p>①食品安全追溯证明（如检测报告等）和追溯方案；</p> <p>②食材控制管理措施方案；</p> <p>③检验检疫措施方案；</p> <p>④食材质量标准；</p> <p>⑤质量安全承诺书；（格式自拟）；</p> <p>⑥针对本项目制定食品安全方案；</p> <p>⑦食品安全责任事故分析方案及处置措施等；</p> <p>⑧食品安全管理制度。</p> <p>以上方案内容完整清晰明确、科学合理，满足项目实际需求的，每项计1分，最高得8分，不提供不得分。每有一项内容不完整或每一处不具有针对性或逻辑性错误或不满足项目实际需求的扣0.5分，扣完为止。</p> |
| | 应急处理方案 | 4 | <p>评标委员会根据各投标供应商提供的应急处理方案进行评审，包括但不限于以下内容：①临时性配送任务；②产品安全事件；③运输突发事件；④恶劣天气影响等方面内容。</p> <p>以上方案内容完整清晰明确、科学合理，满足项目实际需求的，每项计1分，最高得4分，不提供不得分。每有一项内容不完整或每一处不具有针对性或逻辑性错误或不满足项目实际需求的扣0.5分，扣完为止。</p> |
| 商务要求 | 售后服务方案 | 6 | <p>评标委员会根据各投标供应商提供完善的售后服务方案行评审，包</p> |

| | | |
|-------|------------------|--|
| (18%) | | <p>包括但不限于以下内容：①方案包含售前、售中和售后服务措施；②售后响应时间及售后人员组织；③交货验收等内容。</p> <p>以上方案内容完整清晰明确、科学合理，满足项目实际需求的，每项计2分，最高得6分，不提供不得分。每有一项内容不完整或每有一处不具有针对性或逻辑性错误或不满足项目实际需求的扣1分，扣完为止。</p> |
| | <p>服务人员的配备方案</p> | <p>3</p> <p>评标委员会根据各投标供应商提供的服务人员配备方案及相关证明材料，进行综合评审打分，具体评审标准如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 方案工作内容全面、完整，人员配置科学合理，岗位职责清晰，且在人员资质、分工衔接、服务保障等方面优于其他投标供应商方案的，得3分； 2. 方案工作内容全面、完整，人员配置满足基本需求，岗位职责明确，无明显疏漏的，得2分； 3. 方案工作内容基本全面、基本完整，人员配置基本满足需求，仅存在少量细节疏漏，不影响整体服务开展的，得1分； 4. 不提供服务人员配备方案，或方案工作内容不全面、不完整，无法满足服务基本需求的，不得分。 <p>备注：投标供应商须随配备方案一并提供全套相关证明材料，包括但不限于：采购、配送、管理人员等所有服务人员的名单（明确岗位、分工）、本人有效身份证复印件、相关岗位所需的驾驶证（配送人员必备）、有效健康证明（直接接触食品/物资相关岗位必备）、学历证明、相关执业证书（如有），所有服务人员均需提供与用工单位签订的劳动合同复印件。所有证明材料须真实有效、清晰完整、可追溯，缺任意一项材料或材料不符合要求的，本项按不得分处理；未按要求提供证明材料的，本项不得分。</p> |
| | <p>企业综合实力</p> | <p>6分</p> <p>一、配送车辆：</p> <p>为保障货物配送时效及产品运输质量，投标单位须承诺配备合规配送车辆：车辆类型为正规原厂箱式货车、原厂面包车、冷链车，严禁任何私自改装车辆，改装车不予计分。每提供1辆符合要求的配送车辆得1分，本项最高得3分。</p> <p>备注：需提供以上车辆的全套相关证明材料，包括但不限于：车辆</p> |

| | | | |
|--|------|---|---|
| | | <p>租赁合同或购车合同、有效车辆保险单、驾驶员驾驶证、车辆年检合格证明、机动车行驶证、车辆外观及内饰清晰彩色照片等。所有证明材料须真实有效、清晰可辨，缺任意一项不得分，未按要求提供车辆相关资料的不得分。</p> <p>二、固定仓储能力</p> <p>1. 投标人具有满足项目供货需求的仓储、存放、保鲜能力：</p> <p>(1) 场地面积$>200\text{ m}^2$，得3分；</p> <p>(2) $200\text{ m}^2 \geq$场地面积$>150\text{ m}^2$，得2分；</p> <p>(3) $150\text{ m}^2 \geq$场地面积$>100\text{ m}^2$，得1分；</p> <p>没有不得分；</p> <p>备注：需提供仓储相关证明材料，包括但不限于：仓储租赁合同或产权证明、仓储面积说明及清晰彩色照片。所有证明材料须真实有效、清晰可辨，缺任意一项证明材料不得分，未按要求提供仓储相关资料的本项不得分。</p> | |
| | 类似业绩 | 3 | <p>评标委员会根据各投标供应商提供的2023年1月1日至今类似业绩进行打分，每提供1项得1.5分，总分不超过3分（附合同或中标（或成交）通知书复印件加盖企业公章）。</p> |

注：1 采用综合评分法的，评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。

2. 评委需要严格按照以上方法赋分，不得超过分数界限赋分。

3. 最低报价不是中标的唯一依据。

2.3 无效投标的认定

在评标过程中，出现下列情形之一的，投标无效：

- (1) 投标截止时间过后递交的电子响应文件；
- (2) 应交未交投标保证金的；
- (3) 不具备招标文件中规定资格要求或资格要求资料提供不全的；
- (4) 未提供《开标一览表》的，投标报价不符合报价要求的；
- (5) 响应文件未按照招标文件规定要求签署、盖章的；

-
- (6) 投标报价超过招标文件中规定的预算金额或最高限价的；
 - (7) 投标文件载明的采购项目合同履行期限、交货时间、质保期限不符合采购文件规定期限的；
 - (8) 评标过程中拒绝澄清相关事宜和问题的；
 - (9) 响应文件不真实，有欺骗行为的；
 - (10) 响应文件含有采购人和采购代理机构不能接受的条件；
 - (11) 响应文件未按照招标文件要求顺序编制的；
 - (12) 不符合招标文件规定的其他实质性要求的；
 - (13) 响应文件未关联目录；
 - (14) 符合性审查未通过的；
 - (15) 投标货物（产品）不符合强制执行的国家标准、行业标准的；
 - (16) 投标文件的关键内容字迹模糊和无法辨认的；
 - (17) 投标内容出现漏项或数量与要求不符的；
 - (18) 法律法规和招标文件规定的其他情形的；
 - (19) 投标货物（产品）不是国家强制节能产品品目清单中的产品（如有）。

2.4 特殊情况的处理

2.4.1 投标文件中如果出现计算错误，可按以下原则进行修正：

- (1) 投标文件中的大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准；
- (2) 投标文件中的总价金额与按单价计算的汇总金额不一致的，以单价计算的汇总金额为准；
- (3) 投标文件中的单价金额有明显小数点错误的，以总价为准，并修改单价；
- (4) 投标文件中有关分项表内容与“开标一览表”不一致的，以“开标一览表”为准；
- (5) 投标文件中图表与文字表述不一致的，以文字表述为准；
- (6) 对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

按上述修正错误的方法调整后的投标报价应对投标人具有约束力。如果投标人不接受修正后的价格，其投标将被拒绝。

2.4.2 投标文件中，若某项有不合理报价（或零报价、漏报价）的，经评标委员会评审后，此项得分为零，不参与投标报价分值的计算。

2.4.3 评标委员会成员打分超过得分界限或未按本办法赋分时，该评标委员会成员的打分，按废票处理。

2.4.4 评标过程中，各种数字的计算结果，均保留两位小数，第三位“四舍五入”，但计算百分数时应精确到千分位，万分位“四舍五入”。

2.4.5 相同品牌的处理

2.4.5.1 核心产品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。

2.4.5.2 非单一产品采购项目中，多家投标人提供的核心产品品牌相同的，视为提供相同品牌产品。采购人根据采购项目技术构成、产品价格比重等合理确定核心产品。核心产品的名称见第四章第 2.2 条款。

2.4.6 评标过程中，若出现本评标办法以外的特殊情况时，将暂停评标，待评委会商榷后，再进行评定。

2.4.7 评标报告签署后，采购人或者采购代理机构发现存在本章第 1.5.2 条款情形之一的，应当组织原评标委员会进行重新评审，重新评审改变中标结果的，书面报告本级财政部门。

投标人对本章第 1.5.2 条（1）情形提出质疑的，采购代理机构应当组织原评标委员会进行重新评审，重新评审改变中标结果的，应当书面报告本级财政部门。

2.4.8 评标过程中，若出现合格投标人只有 2 家时，采购人可以选择以下其中一种方式：

（1）本次招标按废标处理；

（2）按照财政部《货物和服务招标投标管理办法》（87 号令）第 43 条规定，改作竞争性谈判采购方式，继续采购活动。

2.4.9 采购人若选择竞争性谈判采购方式继续采购活动时，应当按下列程序进行：

（1）由评标委员会出具招标文件没有不合理条款、招标程序符合规定的书面意见并签署；

（2）由采购人按规定向财政部门提出申请变更采购方式；

（3）采购代理机构根据财政部门批准的竞争性谈判采购方式，编制竞争性谈判文件，并直接向这 2 家合格投标人提供竞争性谈判文件；

（4）采购代理机构将根据竞争性谈判文件规定的时间、地点组织竞争性谈判小组直接与这 2 家合格投标人进行竞争性谈判。

2.4.10 评标争议处理原则

评标委员会在评审过程中，对投标文件符合性审查、对投标人投标文件做无效投标处理及其他需要共同认定的事项存在争议的，应当以少数服从多数的原则做出结论，但不得违反法律法规和招标文件的规定。有不同意见的评标委员会成员认为认定过程和结果不符合法律法规或者招标文件规定的，应当及时向采购人书面反映，采购人收到书面反映后，应当及时向同级财政部门报告依法处理。

第四章 采购内容及要求

第一部分 采购货物清单及要求

一、采购内容总体要求：

1. 所供的产品必须符合《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法》要求。

2. 所供产品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。

3. 所供产品必须各项技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

4. 所有产品指标要符合国家强制性标准要求。

5. 中标供应商必须负责所供应产品的运输、质量检测等工作，所产生的费用由中标供应商负责。

6. 所供产品必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。

7. 所有产品指标要符合国家强制性标准要求，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。严禁供应有害、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。禁止供应超过质保期限的食品。

8. 所供产品必须是优质货品，中标供应商必须保证所供应的产品符合卫生标准，同时承担因所供产品问题引起的一切事故后果。

9. 产品有包装的，包装必须完整清洁(无损、无污、无皱)，招标人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。

二、具体所供服务内容如下（备注：以下所列产品供应种类仅供参考，包括但不限于以下类目，可按需增减，最终以采购人实际需求量为准。中标后采购人若取消供应、调整数量，中标人不得强制供应，须出具承诺函（格式自拟））：

（一）类目一：米、面、油类

1. 所供产品供货清单

| 序号 | 产品名称 | 规格 | 单位 | 最高限价 (单价/元) | 储存要求 | 采购标准 |
|----|------|------|----|----------------|--|--|
| 1 | 一级精米 | 5kg、 | 袋 | 35 | 常温、干燥、通风、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味，不得与有毒有害物质混存 | 1. 质量符合 GB/T 1354-2018《大米》一级精米标准，具体指标符合一级精米要求； 2. 具备合法 SC 食品生产许可，须采用合格袋装包装； 3. 米质颗粒饱满，具有粳米固有色泽和自然清香味，无麸皮等杂质，无异味、无霉变、无虫蛀、无结块； 4. 严禁提供陈化米、陈旧变质米； 5. 卫生指标符合 GB 2715-2016《粮食卫生标准》，真菌毒素限量符合 GB 2761-2017 标准，农药残留符合 GB 2763-2026 标准。 |
| | | 10kg | 袋 | 65 | 常温、干燥、通风、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味，不得与有毒有害物质混存 | |
| | | 25kg | 袋 | 135 | 常温、干燥、通风、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味，不得与有毒有害物质混存 | |
| 2 | 精制面粉 | 5kg | 袋 | 30 | 常温、干燥、通风、防潮、防虫、防鼠、无异味，远离有毒有害物质及异味物品，避免受潮结块 | 1. 质量符合 GB/T 1355-2021《小麦粉》精制粉标准； 2. 具备合法 SC 食品生产许可，须采用合格袋装包装； 3. 产品干净无害，无异味、无异物、无结块、无杂质、无霉点； 4. 严禁提供陈旧面粉、陈化面粉； 5. 不得添加过氧化苯甲酰、溴酸钾，若添加营养强化剂，符合 GB 14880-2012 标准； 6. 卫生指标符合 GB 2715-2016《粮食卫生标准》，真菌毒素限量符合 GB 2761-2017 标准，污染物限量符合 GB 2762-2022 标准； 7. 标签标识符合 GB 7718-2021《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》。 |
| | | 10kg | 袋 | 55 | 常温、干燥、通风、防潮、防虫、防鼠、无异味，远离有毒有害物质及异味物品，避免受潮结块 | |
| | | 25kg | 袋 | 94 | 常温、干燥、通风、防潮、防虫、防鼠、无异味，远离有毒有害物质及异味物品，避免受潮结块 | |

| 序号 | 产品名称 | 规格 | 单位 | 最高限价 (单价/元) | 储存要求 | 采购标准 |
|----|-------|----|----|----------------|---|--|
| 3 | 一级菜籽油 | 5L | 桶 | 75 | 常温、避光、干燥、通风，远离高温、火源及有毒有害物质，密封保存，避免阳光直射和氧化变质 | <p>1. 质量符合 GB/T 1536-2021《菜籽油》一级标准，为非转基因食用菜籽油；</p> <p>2. 具备合法 SC 食品生产许可，采用物理压榨工艺生产；</p> <p>3. 具有菜籽原油固有的气味和滋味，无异味、无浑浊、无沉淀；</p> <p>3. 产品经检验合格，塑化剂含量符合 GB 9685-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准》限量要求；</p> <p>4. 卫生指标符合 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》要求；</p> <p>6. 标签标识符合 GB 7718-2021《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，明确标注“物理压榨”“非转基因”“一级菜籽油”等信息。</p> |

2. 所供产品技术规格要求：

2.1 大米

(1) 大米品种要求：

| | | |
|---------|---------------------------------|------|
| 品种 | 粳米 | |
| 等级 | 一级 | |
| 加工精度 | 背沟无皮，或有皮不成线，米胚和粒面皮层去净的占 90% 以上。 | |
| 碎米 | 总量%≤ | 7.0 |
| | 其中小碎米/% ≤ | 0.5 |
| 不完善粒/%≤ | 3.0 | |
| 杂质最 | 总量/%≤ | 0.25 |
| | 糠粉/%≤ | 0.15 |

| | | |
|--------------|------------------------|------|
| 大限量 | 矿物质/% \leq | 0.02 |
| | 带壳稗粒/(粒/kg) \leq | 3 |
| | 稻谷粒(粒/kg) \leq | 4 |
| 水分/% \leq | | 15.0 |
| 黄粒米/% \leq | | 1.0 |
| 互混/% \leq | | 5.0 |
| 色泽、气味 | 具有粳米固有色泽和自然香味，无异常色泽和气味 | |

一、质量标准

1) 米类执行标准：符合 GB/T 1354-2018《大米》标准中一级精米要求，不含任何食品添加剂；注：本标准中的真菌毒素限量指标，以 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》相应指标为准；本标准中的农药最大残留限量部分，以 GB 2763-2026《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》相应指标为准。

★2) 产品须具有 SC 认证；包装上须清晰标明加工厂全称、产品名称、生产日期、保质期（或保存期）、质量等级、产品标准号、产品合格证；供货时产品剩余保质期不得少于总保质期的三分之二，整体质量完全符合上述米类执行标准及相关食品安全要求。（供应商提供承诺函，格式自拟）

3) 产品具有粳米固有色泽和自然香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味、无霉味、无霉变、无虫蛀、无结块、无挂丝、无杂质及异常异物；米质颗粒饱满，口感纯正有清香味，无麸皮等杂质，碎米占比符合 GB/T 1354-2018 一等粳米要求；严禁供应陈化米、陈旧变质米；卫生指标须符合 GB 2715-2016《粮食卫生标准》。

二、包装要求

包装须符合 GB/T 17109-2008《粮食销售包装》的规定及食品卫生要求；包装袋应坚固结实，封口（或缝口）严密牢固，无破损、无漏米现象，能有效防潮、防虫、防污染。

三、标签要求

1) 包装大米的标签标识须符合 GB 7718-2021《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定。

2) 标签标注的净含量，应为产品在最大允许水分状况下的实际质量，标注规范、清晰，符合国家计量相关要求。

3) 标签须按 GB/T 1354-2018 标准规定的产品名称（粳米）和质量等级（一等）清晰标注，不得虚假标注、误导性标注。

四、储存要求

袋装大米应储存在清洁、干燥、通风、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味、无污染源合格仓库内；储存过程中应定期检查，防止霉变、虫蛀；不得与有毒有害物质、异味物品或水分较高的物质混存，确保产品质量稳定。

五、运输要求

应使用符合食品卫生要求的运输工具和容器运送大米，运输工具和容器须清洁、干燥、无异味、无污染；运输过程中应采取防雨、防潮、防破损、防污染措施，避免产品淋雨、受潮、破损及被有毒有害物质污染，确保运输过程符合食品安全管理要求。

2.2 面粉

(1) 质量标准

质量须符合 GB/T 1355-2021《小麦粉》标准；有 SC 认证，采用袋装包装。产品洁净无污染，无异味、无异物、无结块、无杂质、无霉变斑点，严禁供应陈化、陈旧变质面粉。

卫生指标须符合 GB 2715-2016《粮食卫生标准》要求；小麦粉不得添加过氧化苯甲酰、溴酸钾；若添加食品营养强化剂，须严格符合 GB 14880-2012《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》规定。产品标签应按小麦粉质量等级规范标注，标签标识须符合 GB 7718-2021《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》相关规定。

(2) 包装

包装应符合 GB/T17109 的规定要求。标注的净含量应为最大允许水分状况下的质量。包装环境应清洁。包装材料应符合包装技术要求，不应与内装物发生物理和化学作用，应符合食品卫生法规定。封口应牢固、不得破损泄漏。袋面须有企业标准、生产日期和产地等信息。

(3) 运输

运输器具应清洁干燥、无污染，并有防尘、防雨雪设施。

(4) 贮存

袋装产品应放在清洁、干燥、通风、无污染的专用库房中。

包装物件应码放距地面、墙壁 20cm 以上，注意防虫、防鼠、防潮。

2.3 食用油

(1) 基本要求

1. 质量：符合 GB/T 1536-2021，国标一级及以上，非转基因原料，标签标注“非转基因”；

2. 感官：有菜籽固有气味滋味，无异味，色泽透明，无浑浊、沉淀、分层；

3. 检验：产品合格，塑化剂（DEHP \leq 1.5mg/kg、DINP \leq 9.0mg/kg、DBP \leq 0.3mg/kg）

不超标；

4. 包装标识：包装完好无污染，有 SC 认证，标注品名、厂名地址、净含量、生产日期、保质期、执行标准等，附带合格证。

(2) 气味、滋味

符合 GB/T 1536-2021，有菜籽油固有清香味，无任何异味，感官合格。

(3) 加热试验

280℃加热，油色不变深、无析出物，无异味。

(4) 成分要求

严禁混入其他食用油、非食用油及食品添加剂，保证纯度，严禁掺杂使假。

(5) 卫生及检疫要求

1. 卫生：符合 GB 2716-2018、GB 2760-2024 及相关标准；

2. 检疫：原料及成品检疫合格，无病虫害、霉变及检疫性有害物。

(6) 执行标准要求

1. 执行标准：卫生指标符合 GB 2716-2018、GB 2760-2024；质量指标除 GB/T 1536-2021 外，需满足：霉变粒≤2%，真菌毒素、重金属、农药残留、溶剂残留符合规定（压榨法无溶剂残留，浸出法≤20mg/kg）；

(7) 运输要求

运输器具清洁、干燥、无污染、无异味，具备防尘、防雨雪设施，严禁与有毒有害物品混运，轻拿轻放，防止包装破损渗漏。

(8) 贮存要求

存放于清洁、干燥、通风、无污染的专用库房，远离有毒有害物品，按保质期先后摆放，做好防潮、防晒、防破损。

(二) 类目二：蔬菜、豆制品类及水果类

(1) 蔬菜豆制品类

1. 所供产品清单

| 序号 | 品名 | 单位 | 最高限价（单价/元） |
|----|----|----|------------|
| 1 | 生姜 | kg | 12 |
| 2 | 大蒜 | kg | 12 |
| 3 | 小葱 | kg | 9 |
| 4 | 香菜 | kg | 9 |
| 5 | 沙葱 | kg | 18 |

| | | | |
|----|------|----|-----|
| 6 | 洋姜 | kg | 15 |
| 7 | 鱼腥草 | kg | 15 |
| 8 | 红心萝卜 | kg | 3 |
| 9 | 紫甘蓝 | kg | 5 |
| 10 | 黄瓜 | kg | 3 |
| 11 | 水果黄瓜 | kg | 13 |
| 12 | 蒜苗 | kg | 6 |
| 13 | 大葱 | kg | 3.5 |
| 14 | 洋葱 | kg | 2 |
| 15 | 胡萝卜 | kg | 3 |
| 16 | 冬瓜 | kg | 2.5 |
| 17 | 红薯 | kg | 5.9 |
| 18 | 青萝卜 | kg | 3 |
| 19 | 红辣子 | kg | 19 |
| 20 | 红彩椒 | kg | 15 |
| 21 | 青辣椒 | kg | 7 |
| 22 | 韭菜 | kg | 3 |
| 23 | 蒜苔 | kg | 5 |
| 24 | 南瓜 | kg | 3.5 |
| 25 | 丑瓜 | kg | 10 |
| 26 | 板栗瓜 | kg | 6 |
| 27 | 荆芥 | kg | 45 |
| 28 | 铁棍山药 | kg | 12 |
| 29 | 山药 | kg | 9 |
| 30 | 西红柿 | kg | 7.4 |
| 31 | 芋头 | kg | 12 |
| 32 | 有机花菜 | kg | 5 |
| 33 | 白菜 | kg | 2 |

| | | | |
|----|------|----|-----|
| 34 | 莲花白 | kg | 2 |
| 35 | 丝瓜 | kg | 15 |
| 36 | 毛芹 | kg | 7 |
| 37 | 芹菜 | kg | 4 |
| 38 | 荷兰豆 | kg | 25 |
| 39 | 青笋 | kg | 4.5 |
| 40 | 小米辣 | kg | 20 |
| 41 | 杭椒 | kg | 10 |
| 42 | 葫芦瓜 | kg | 4.2 |
| 43 | 佛手瓜 | kg | 7 |
| 44 | 白萝卜 | kg | 3.5 |
| 45 | 西芹 | kg | 8 |
| 46 | 百合 | kg | 50 |
| 47 | 儿菜 | kg | 8 |
| 48 | 棒菜 | kg | 5 |
| 49 | 无筋豆角 | kg | 10 |
| 50 | 白豆角 | kg | 8 |
| 51 | 豇豆 | kg | 18 |
| 52 | 苦瓜 | kg | 16 |
| 53 | 西蓝花 | kg | 9 |
| 54 | 紫薯 | kg | 13 |
| 55 | 毛豆 | kg | 25 |
| 56 | 鲜花生 | kg | 20 |
| 57 | 鲜豌豆 | kg | 25 |
| 58 | 鲜蚕豆 | kg | 25 |
| 59 | 黄豆芽 | kg | 3 |
| 60 | 绿豆芽 | kg | 4.5 |
| 61 | 豌豆尖 | kg | 18 |

| | | | |
|----|------|----|-----|
| 62 | 豌豆苗 | kg | 18 |
| 63 | 茼蒿 | kg | 7 |
| 64 | 毛白菜 | kg | 4 |
| 65 | 油白菜 | kg | 3 |
| 66 | 油麦菜 | kg | 5 |
| 67 | 生菜 | kg | 8 |
| 68 | 菊花菜 | kg | 5 |
| 69 | 上海青 | kg | 3 |
| 70 | 木耳菜 | kg | 10 |
| 71 | 空心菜 | kg | 10 |
| 72 | 广东菜心 | kg | 8 |
| 73 | 红菜心 | kg | 8 |
| 74 | 韭黄 | kg | 25 |
| 75 | 韭苔 | kg | 10 |
| 76 | 菠菜 | kg | 3 |
| 77 | 娃娃菜 | kg | 15 |
| 78 | 苦菊 | kg | 13 |
| 79 | 鲜香菇 | kg | 12 |
| 80 | 蘑菇 | kg | 9 |
| 81 | 人生菇 | kg | 30 |
| 82 | 圆菇 | kg | 30 |
| 83 | 鸡腿菇 | kg | 15 |
| 84 | 金针菇 | kg | 12 |
| 85 | 杏鲍菇 | kg | 12 |
| 86 | 土豆 | kg | 3.5 |
| 87 | 茄子 | kg | 7 |
| 88 | 豆腐 | kg | 5 |
| 89 | 嫩豆腐 | kg | 5 |

| | | | |
|----|------|----|----|
| 90 | 五香豆干 | kg | 16 |
| 91 | 薄脆豆皮 | kg | 12 |
| 92 | 腐竹 | kg | 18 |
| 93 | 豆腐皮 | kg | 12 |
| 94 | 豆腐干 | kg | 12 |
| 95 | 豆泡 | kg | 12 |

2. 所供产品技术规格及要求:

2.1 蔬菜类要求

1) 属季节问题, 若出现品种不能满足招标人需求的情况, 可与招标人协商调换相应类别的品种。

2) 蔬菜类等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。禁止采购超过质保期限的食品。(附《蔬菜感官质量要求》)

3) 含水量符合国家标准, 蔬菜水果, 叶类菜要求新鲜, 无黄叶; 茄果类无空心, 黑心, 无黄斑, 内部变稀等; 尽量少用反季节蔬菜, 企业须对蔬菜和水果进行抽样农残检测, 凡是超标的蔬菜水果品种严禁配送。

| 类别 | 包含品种 | 质量要求 |
|-----|-------------------------|---|
| 叶菜类 | 白菜类、甘蓝类和绿叶菜类等的各种蔬菜。 | 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。 |
| 茄果类 | 西红柿、茄子、辣椒等。 | 茄果类无空心, 黑心, 无黄斑, 内部变稀等, 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、丝瓜、苦瓜、冬瓜、南瓜、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、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 | 红薯、紫薯、姜等。 | 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。 |
| 葱蒜类 | 大葱、洋葱、四季葱等。 | 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、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、豌豆、蚕豆等。 | 形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。食荚类：豆荚新鲜幼嫩，均匀。食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。 |
| 芽苗类 | 绿豆芽、黄豆芽等。 | 芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。 |

3) 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。

4) 对蔬菜生产商环境要求：

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。

5) 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。

6) 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。

7) 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。

★8) 供应商需承诺所供蔬菜符合上述所有质量要求及农药残留不超过国家限量标准，若经检测或查验不符合要求，自愿接受退货处理，并承担由此给招标人造成的全部

损失及相应违约责任。每批次货物提供所供产品的有效检测报告（农药残留检测）。（供应商需提供书面承诺函，格式自拟）

| 项 目 | 指标 (mg/kg) | 项 目 | 指标 (mg/kg) |
|------------------------------|-----------------------|------------|------------|
| 甲胺磷 | 不得检出 | 汞 (以 Hg 计) | ≤0.01 |
| 甲拌磷 | 不得检出 | 铅 (以 Pb 计) | ≤0.1 |
| 氧化乐果 | 不得检出 | 砷 (以 As 计) | ≤0.5 |
| 甲基对硫磷 | 不得检出 | 氟 (以 F 计) | ≤0.5 |
| 呋喃丹 | 不得检出 | 百菌清 | ≤1.0 |
| 亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计) | ≤4 | 多菌灵 | ≤0.5 |
| 硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计) | 瓜果类 ≤600; 叶菜根茎类 ≤1200 | | |

2.2 食用菌采购要求:

- 1) 形状整齐，颜色正常，质地肥厚，无杂味。
- 2) 不能形体不完整，无光泽，菌肉无黑斑点，用手捏，发黏，无弹性不可。

3. 产品包装与标志要求:

3.1 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；

3.2 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、生产单位及地址和日期。

4. 食品供应链要求:

所有食品的来源必须清晰，食品来源应当受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或食品来源专业流通市场，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。

2.1 质量标准

(1) 合规性要求：产品需符合《GB 2711-2014 食品安全国家标准豆制品》及相关品类专项标准。（**供应商需提供中标后能满足的承诺书，格式自拟**）；

(2) 原料要求：采用优质非转基因大豆为原料，无变质大豆、陈豆，不得添加非法添加剂（如工业碱、甲醛等），食品添加剂使用符合国标限量要求。

(3) 感官要求：色泽自然（豆腐类呈乳白色/淡黄色，豆干类呈浅棕色/淡黄色，无异常发黑、发绿），质地均匀（无蜂窝状空洞、无硬块），口感正常（无酸败味、苦涩味、腐败味等异味），无杂质、无霉变、无虫蛀；安全要求：微生物指标达标（菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌等符合国标限值，其中生鲜豆制品沙门氏菌不得检出），无农药残留、重金属（铅、砷等）超标，污染物残留符合国标要求。

(4) 豆制品类产品生产日期距交货日期不超过 24 小时，全程 0-4℃ 冷链储存运输，无解冻后复冷现象；豆腐类按压有弹性，无出水、无塌陷；豆浆口感醇厚，无分层、无沉淀；干货豆制品水分含量符合标准（腐竹≤10%），干燥度均匀，浸泡后易软化、无硬芯；密封包装完好，无受潮、无返潮现象；发酵豆制品：发酵充分且无过度发酵，豆腐乳质地细腻、无硬芯；包装密封性良好，无漏液、胀袋，标签标注清晰的生产日期、保质期、储存条件。

3. 产品包装要求：

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。

4. 食品供应链要求：

所有食材的来源必须清晰，食材来源应当受到地方政府部门监管的专业流通市场，严禁收购散户农民的食材供应。

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。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。

(2) 水果类

1. 所供产品清单

| 序号 | 品名 | 单位 | 最高限价（单价/元） |
|----|-------|----|------------|
| 1 | 红心火龙果 | kg | 15 |
| 2 | 白心火龙果 | kg | 15 |
| 3 | 羊角蜜 | kg | 10 |
| 4 | 甜瓜 | kg | 9 |
| 5 | 哈密瓜 | kg | 7 |
| 6 | 白兰瓜 | kg | 9 |
| 7 | 西瓜 | kg | 4 |
| 8 | 本地大枣 | kg | 35 |
| 9 | 牛奶青枣 | kg | 35 |
| 10 | 沃柑 | kg | 7 |
| 11 | 果冻橙 | kg | 8 |
| 12 | 砂糖橘 | kg | 15 |
| 13 | 金橘 | kg | 30 |
| 14 | 丑橘 | kg | 8 |
| 15 | 耙耙柑 | kg | 8 |
| 16 | 蜜橘 | kg | 7 |
| 17 | 脐橙 | kg | 8 |
| 18 | 血橙 | kg | 8 |
| 19 | 冰糖橙 | kg | 9 |
| 20 | 桂圆 | kg | 25 |
| 21 | 圣女果 | kg | 12 |
| 22 | 草莓 | kg | 25 |
| 23 | 香梨 | kg | 11 |
| 24 | 红富士 | kg | 10 |
| 25 | 冰糖心苹果 | kg | 10 |
| 26 | 香蕉 | kg | 7 |

| | | | |
|----|-------|----|----|
| 27 | 红心柚子 | kg | 10 |
| 28 | 白心柚子 | kg | 10 |
| 29 | 葡萄 | kg | 25 |
| 30 | 霍尔果斯柿 | kg | 15 |
| 31 | 蟠桃 | kg | 35 |
| 32 | 油桃 | kg | 18 |
| 33 | 水蜜桃 | kg | 30 |
| 34 | 柠檬 | kg | 18 |
| 35 | 西梅 | kg | 25 |
| 36 | 菠萝 | kg | 7 |
| 37 | 凤梨 | kg | 15 |
| 38 | 樱桃 | kg | 65 |

2. 技术规格要求:

2.1 果品应符合国家规定的绿色果品要求，应是优质、洁净，而有毒有害物质在安全标准之下的果品，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。提供的水果类应保持较好的色泽和新鲜度，符合国家食品卫生标准，水润饱满、无腐烂，果品表面清洁新鲜，个头均匀，无病虫害和机械损伤，带有芳香味等。

2.2 水果类要求

1) 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。

2) 水果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。水果应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象。禁止采购超过质保期限的食品。

含水量符合国家标准，水果要求新鲜；企业须对水果进行抽样农残检测，凡是超标的水果品种严禁配送。

《水果感官质量要求》

| 类别 | 包含品种 | 质量要求 |
|----|----------|------------------------|
| 瓜类 | 哈密瓜、白兰瓜、 | 形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，不 |

| | | |
|-----|-------------|--|
| | 西瓜等 | 带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜，无明显机械伤。 |
| 梨类 | 梨子、香梨等 | 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。 |
| 苹果类 | 红富士、冰糖心苹果等 | 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。 |
| 香蕉类 | 香蕉等 | 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。 |
| 葡萄类 | 夏黑、红提、无核葡萄等 | 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。 |

3. 水果包装与标志要求：

1) 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。

2) 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。

4. 食品供应链要求：

所有食品的来源必须清晰。水果来源应当于受到地方政府部门监管的自有基地、商品水果基地或水果专业流通市场，严禁收购散户农民的水果供应。

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；水果应小心轻卸，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. 对水果生产商的管理要求：

水果园配有专用的农药喷洒用具及其他农用器具；水果采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。

7. 对水果生产商环境要求：

水果园周围需设有隔离网、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；水果园周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、医院以及污水排放管道等污染源。

8. 对水果生产商水源要求：

水果园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，并一年内在水果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；水果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。

| 项目 | 指标 (mg/kg) | 项目 | 指标 (mg/kg) |
|------------------------------|----------------------------|------------|------------|
| 甲胺磷 | 不得检出 | 汞 (以 Hg 计) | ≤0.01 |
| 甲拌磷 | 不得检出 | 铅 (以 Pb 计) | ≤0.1 |
| 氧化乐果 | 不得检出 | 砷 (以 As 计) | ≤0.5 |
| 甲基对硫磷 | 不得检出 | 氟 (以 F 计) | ≤0.5 |
| 呋喃丹 | 不得检出 | 百菌清 | ≤1.0 |
| 亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计) | ≤4 | 多菌灵 | ≤0.5 |
| 硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计) | 瓜果类≤600； 叶 菜根茎类≤1200 | | |

★10. 供应商需承诺所供水果符合上述所有质量要求及农药残留不超过国家限量标准，若经检测或查验不符合要求，自愿接受退货处理，并承担由此给招标人造成的全部损失及相应违约责任。每批次货物提供所供产品的有效检测报告（农药残留检测）。（供应商需提供书面承诺函，格式自拟）

（三）类目三：调料副食品类、杂货类、奶类

（1）调料、副食品类

1. 所供产品清单

| 序号 | 产品名称 | 规格/单位 | 最高限价（单价/元） | 采购标准 |
|----|------|----------------|------------|------|
| 1 | 黑米 | Kg | 6.7 | 散称 |
| 2 | 红豆 | Kg | 15 | 散称 |
| 3 | 鹰嘴豆 | Kg | 25 | 散称 |
| 4 | 绿豆 | Kg | 13.5 | 散称 |
| 5 | 枸杞 | Kg | 70 | 散称 |
| 6 | 玉米榛子 | Kg | 6 | 散称 |
| 7 | 糯米 | Kg | 9 | 散称 |
| 8 | 玉米面 | Kg | 6 | 散称 |
| 9 | 葡萄干 | Kg | 35 | 散称 |
| 10 | 花生米 | Kg | 14 | 散称 |
| 11 | 西红柿酱 | 4. 1L/桶 | 25 | 桶装 |
| 12 | 八宝粥米 | Kg | 8.2 | 散称 |
| 13 | 辣椒酱 | 5L/桶 | 60 | 桶装 |
| 14 | 豆瓣酱 | 6L/桶 | 60 | 桶装 |
| 15 | 方便面 | 24 袋/件 | 72 | 件 |
| 16 | 加碘盐 | 1 件 40 袋*500 克 | 48 | 袋装 |
| 17 | 酱油 | 1. 75L/壶 | 12 | 壶装 |
| 18 | 醋 | 4. 1L/桶 | 18 | 桶装 |

| | | | | |
|----|------|---------|----|----|
| 19 | 香油 | 400 克/瓶 | 18 | 瓶装 |
| 20 | 苏打 | 50 克/袋 | 2 | 袋装 |
| 21 | 辣面子 | 散称/Kg | 26 | 散称 |
| 22 | 豌豆粉 | Kg | 9 | 散称 |
| 23 | 玉米淀粉 | Kg | 5 | 散称 |
| 24 | 发酵粉 | 500 克/盒 | 15 | 盒装 |
| 25 | 胡椒粉 | Kg | 95 | 散称 |
| 26 | 花椒粉 | Kg | 80 | 散称 |
| 27 | 白砂糖 | Kg | 8 | 散称 |
| 28 | 辣皮子 | Kg | 70 | 散称 |
| 29 | 味精 | 908 克/袋 | 15 | 袋装 |
| 30 | 紫菜 | Kg | 40 | 散称 |
| 31 | 虾皮 | Kg | 65 | 散称 |
| 32 | 红薯粉条 | Kg | 9 | 散称 |
| 33 | 干海带 | Kg | 45 | 散称 |
| 34 | 天然木耳 | Kg | 90 | 散称 |
| 35 | 干香菇 | Kg | 85 | 散称 |
| 36 | 辣椒段 | Kg | 26 | 散称 |
| 37 | 孜然粉 | Kg | 45 | 散称 |
| 38 | 卤料 | Kg | 55 | 散称 |
| 39 | 花椒粒 | Kg | 90 | 散称 |
| 40 | 八角 | Kg | 70 | 散称 |
| 41 | 桂皮 | Kg | 40 | 散称 |
| 42 | 冰糖 | Kg | 8 | 散称 |
| 43 | 白醋 | 4. 1L/桶 | 18 | 桶装 |
| 44 | 料酒 | 4. 1L/桶 | 18 | 桶装 |
| 45 | 碱面子 | Kg | 6 | 散称 |

| | | | | |
|----|-------|---------------|-----|----|
| 46 | 银耳 | Kg | 78 | 散称 |
| 47 | 火腿肠 | 40 根/52 克 (件) | 38 | 牛肉 |
| 48 | 甜面酱 | 500 克/瓶 | 14 | 瓶装 |
| 49 | 黄豆酱 | 800 克/瓶 | 15 | 瓶装 |
| 50 | 小黄米 | Kg | 12 | 散装 |
| 51 | 蜂蜜 | 1000 克/瓶 | 40 | 瓶装 |
| 52 | 耗油 | 2.27L/桶 | 15 | 桶装 |
| 53 | 红豆腐 | 2L/桶 | 35 | 桶装 |
| 54 | 草寇 | Kg | 65 | 散称 |
| 55 | 丁香 | Kg | 95 | 散称 |
| 56 | 茴香 | Kg | 40 | 散称 |
| 57 | 良姜 | Kg | 60 | 散称 |
| 58 | 玉米粒 | 400 克/罐 | 4 | 罐装 |
| 59 | 黄花 | Kg | 100 | 散称 |
| 60 | 年糕 | 1000 克/袋 | 10 | 袋装 |
| 61 | 干笋片 | Kg | 142 | 散称 |
| 62 | 老干妈 | 480 克/瓶 | 12 | 瓶装 |
| 63 | 海带丝 | Kg | 40 | 散称 |
| 64 | 汤圆 | 400 克/袋 | 5 | 袋装 |
| 65 | 粽子 | 个 | 3.5 | 个 |
| 66 | 月饼 | Kg | 45 | 散称 |
| 67 | 火锅底料 | 150 克/袋 | 5.5 | 袋装 |
| 68 | 酸菜鱼底料 | 2L/袋 | 15 | 袋装 |
| 69 | 砖茶 | 30*700 克/件 | 360 | 件 |
| 70 | 脱皮白芝麻 | Kg | 36 | 散称 |
| 71 | 核桃仁 | Kg | 55 | 散称 |

| | | | | |
|----|------|----------|-----|----|
| 72 | 杏脯 | Kg | 35 | 散称 |
| 73 | 榨菜 | Kg | 15 | 散称 |
| 74 | 松花蛋 | 个 | 2 | 个 |
| 75 | 十三香 | 200 克/盒 | 3.5 | 盒装 |
| 76 | 荞麦粉 | 公斤 | 6.5 | 袋装 |
| 77 | 玉米粉 | Kg | 6 | 散称 |
| 78 | 糖浆 | 1.2L/瓶 | 35 | 瓶装 |
| 79 | 凉拌汁 | 235 克/瓶 | 20 | 瓶装 |
| 80 | 虾米 | Kg | 45 | 散称 |
| 81 | 炒花生 | Kg | 35 | 散称 |
| 82 | 糖果 | Kg | 45 | 散称 |
| 83 | 可乐 | 1.8L | 9 | 瓶装 |
| 84 | 雪碧 | 1.8L | 9 | 瓶装 |
| 85 | 桃汁 | 2.5L | 16 | 瓶装 |
| 86 | 橙汁 | 2.5L | 16 | 瓶装 |
| 87 | 干豇豆 | Kg | 80 | 散称 |
| 88 | 干豆角 | Kg | 80 | 散称 |
| 89 | 糯米 | Kg | 8 | 散称 |
| 90 | 空心枣 | Kg | 40 | 散称 |
| 91 | 椰蓉 | 1000 克/袋 | 30 | 袋装 |
| 92 | 枸杞 | Kg | 80 | 散称 |
| 93 | 东古酱油 | 500 克/瓶 | 12 | 瓶装 |
| 94 | 藤椒油 | 5L/桶 | 165 | 桶装 |
| 95 | 蓬灰 | 500 克/袋 | 5 | 袋装 |
| 96 | 方火腿 | 个 | 6 | 个 |
| 97 | 剁椒酱 | 3L/桶 | 15 | 桶装 |

| | | | | |
|-----|------|----------|-----|----|
| 98 | 麻辣鱼料 | 3L/桶 | 135 | 桶装 |
| 99 | 红糖 | Kg | 10 | 袋装 |
| 100 | 辣椒面 | Kg | 26 | 散称 |
| 101 | 蒸鱼鼓油 | 450 克/瓶 | 12 | 瓶装 |
| 102 | 面包粉 | Kg | 15 | 袋装 |
| 103 | 意大利面 | Kg | 15 | 散称 |
| 104 | 蔓越莓干 | Kg | 60 | 散称 |
| 105 | 河粉 | Kg | 15 | 散称 |
| 106 | 动物奶油 | 1L/盒 | 38 | 盒装 |
| 107 | 红糖稀 | 1000 克/桶 | 30 | 桶装 |
| 108 | 牛肉面料 | Kg | 80 | 散称 |
| 109 | 生粉 | Kg | 12 | 散称 |
| 110 | 黄油 | 15L/件 | 245 | 件 |
| 111 | 米线 | Kg | 8.5 | 散称 |
| 112 | 小米尖椒 | 2L/袋 | 12 | 袋装 |
| 113 | 麦芽糖 | 23 克/盒 | 5 | 盒装 |
| 114 | 沙拉酱 | 1L/袋 | 15 | 袋装 |
| 115 | 肉松 | 2.5L/袋 | 30 | 袋装 |
| 116 | 枣泥 | 3L/袋 | 50 | 袋装 |
| 117 | 豆沙 | 5L/袋 | 85 | 袋装 |
| 118 | 梅干菜 | 2.5L/袋 | 35 | 袋装 |
| 119 | 杏子酱 | 4L/袋 | 85 | 袋装 |
| 120 | 红豆 | 5L/袋 | 55 | 袋装 |
| 121 | 可斯达酱 | 1L/袋 | 15 | 袋装 |
| 122 | 蛋挞皮 | 400 个/件 | 185 | 件 |
| 123 | 草莓酱 | 5L/袋 | 130 | 袋装 |

| | | | | |
|-----|------|----------|-----|----|
| 124 | 蓝莓酱 | 5L/袋 | 135 | 袋装 |
| 125 | 蛋糕油 | 3L/件 | 80 | 件 |
| 126 | 冰淇淋粉 | 1000 克/袋 | 20 | 袋装 |
| 127 | 黄豆 | Kg | 10 | 散称 |
| 128 | 小米 | Kg | 8.4 | 散称 |

2. 所供产品技术规格要求：

2.1 调料、副食品类技术规格要求

2.1.1 通用要求：所有产品均为正规品牌合格产品，符合国家食品安全标准，包装完好、标识清晰（含生产日期、保质期、配料表、生产许可证号等），无过期、变质、胀袋、破损、异味、霉变、虫蛀及掺假现象，无非法添加及违禁成分。

2.1.2 粮油及米面制品：米、面、杂粮类（黑米、红豆、糯米、玉米面等）：一级品，颗粒饱满均匀，无杂质、无霉变，水分、杂质含量符合国标要求。

2.1.3 油脂类（香油、藤椒油、黄油等）：符合对应国标，无酸败、哈喇味，包装无渗漏。

2.1.4 调味品（酱油、醋、酱类、香辛料等）：酱油、醋、料酒、耗油、蒸鱼豉油等：酿造工艺为主，符合对应国标，无防腐剂超标，无浑浊、沉淀、异味。

2.1.5 酱类（豆瓣酱、辣椒酱、甜面酱、番茄酱等）：正规发酵产品，无变质、生花、异味，符合国标要求。

2.1.6 香辛料（花椒、八角、桂皮、辣椒粉、孜然粉等）：干燥无霉变、无硫磺熏制，香气纯正，无杂质。

2.1.7 干货及副食品：干货类（木耳、香菇、紫菜、海带、虾皮、腐竹等）：干燥度达标，无霉变、虫蛀、杂质，无硫磺熏制。

2.1.8 坚果及果干类（花生米、葡萄干、核桃仁、杏脯等）：无哈喇味、无霉变、无虫蛀，颗粒饱满，无变质。

2.1.9 即食及加工类（火腿肠、方便面、年糕、汤圆、月饼、速冻食品等）：保质期内，包装完好，无胀袋、漏气，感官正常。

2.1.10 糖类及烘焙辅料：白糖、冰糖、红糖、糖浆、麦芽糖等：无结块、无杂质、无异味，纯度达标。

2.1.11 烘焙辅料（面包粉、黄油、淡奶油、蛋挞皮、果酱等）：符合食品添加剂国标，无变质、无过期，包装完好。

2.2 所有货物指标要符合国家强制性标准要求，产品供货时，中标供应商须清晰地列出产品品牌、名称、制造商名称和厂址、型号、生产日期和质保期限、包装类型、包装方式、包装净重量等相关参数，且包装箱上必须贴有 SC 标志。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。禁止采购超过质保期限的食品。

2.3 中标供应商必须保证所供应的产品符合卫生标准，同时承担因所供产品的质量
问题引起的一切事故后果。

2.4 货物有包装的，货物的包装必须完整清洁(无损、无污、无皱),采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。

2.5 食品应清洁，并符合验收标准；食品应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象；对温度有要求的食品应确定食品的温度与包装上指示温度一致。

2.6 验货采用：按批次验收，甲方认定重量不足、包装破损串味、调味品霉变或质保过期等，不予入库，不予结算。

3. 产品包装要求：

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。

4. 食品供应链要求：

所有食材的来源必须清晰，食材来源应当受到地方政府部门监管的专业流通市场，严禁收购散户农民的食材供应。

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。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。

(2) 杂货类

1. 所供产品清单

| 序号 | 品名 | 规格/单位 | 最高限价（单价/元） |
|----|----------|---------|------------|
| 1 | 烘焙手套 | 双 | 44 |
| 2 | 一次性纸杯 | 25 个/袋 | 10 |
| 3 | 1000 圆餐盒 | 300 个/件 | 100 |
| 4 | 1000 方餐盒 | 300 个/件 | 100 |
| 5 | 拖把 | 把 | 12 |
| 6 | 保鲜盒 16L | 16L/个 | 42 |
| 7 | 保鲜盒 4.5L | 4.5L/个 | 38 |
| 8 | 一次性台布 | 10 个/包 | 20 |
| 9 | 透明口罩 | 10 个/盒 | 22 |
| 10 | 洗洁精 | 5 升/壶 | 35 |
| 11 | 塑料刮板 | 个 | 17 |
| 12 | 挂钩 | 个 | 6 |
| 13 | 防烫油刷 | 把 | 19 |
| 14 | 去污手榴弹 | 套 | 19 |
| 15 | 餐厅纸 | 120 包/件 | 83 |
| 16 | 削皮刀 | 把 | 5.5 |
| 17 | 大垃圾袋 | 20 公斤/件 | 248 |
| 18 | 小垃圾袋 | 20 公斤/件 | 248 |
| 19 | 保鲜膜 | 6 卷/件 | 270 |
| 20 | 水勺子 | 个 | 49 |
| 21 | 60 宽拖把 | 个 | 85 |
| 22 | 锯条 | 条 | 72 |
| 23 | 毛巾 | 张 | 6 |
| 24 | 裱花袋 | 10 个/包 | 30 |
| 25 | 蛋糕纸杯 | 50 个/袋 | 5 |

一、所供产品技术规格要求

（一）食品接触类产品（一次性纸杯、餐盒、保鲜膜、裱花袋、蛋糕纸杯、油刷、刮板、保鲜盒等）

1. 材质合规性：所有直接接触食品的产品均须采用正规食品级材质，符合国家食品安全标准要求；一次性餐盒/纸杯需符合 GB 4806.7-2023《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》，纸质容器需符合 GB 4806.7-2022 标准，可降解产品需额外符合 QB/T 1871-2021 标准。

2. 性能指标：

2.1 一次性餐盒（含 1000 圆餐盒、1000 方餐盒）：容量误差 $\leq\pm 5\%$ ，耐温 $-20^{\circ}\text{C}\sim 120^{\circ}\text{C}$ ，无渗漏、无异味，壁厚均匀，带适配密封盖，可堆叠不易变形。

2.2 一次性纸杯/蛋糕纸杯：杯身挺括无软塌，无荧光增白剂，防渗漏涂层均匀，耐热水浸泡不发软，纸杯印刷无油墨异味。

2.3 保鲜膜：食品级 PE 材质，透明度高、拉伸强度高，耐高低温性能稳定，无有害物质析出。

2.4 保鲜盒（16L/4.5L）：PP 材质，密封性能良好，盒盖开合顺畅，耐摔耐老化，可耐受 $-20^{\circ}\text{C}\sim 100^{\circ}\text{C}$ 环境。

2.5 油刷（5 厘米/防烫款）：刷头为食品级硅胶/尼龙材质，不掉毛、耐高温；防烫款手柄需具备隔热性能，握持舒适无毛刺。

2.6 裱花袋/刮板：裱花袋材质为食品级 TPU/加厚塑料，韧性强不易破；刮板无尖锐边角，表面光滑无毛刺，易清洁。

2.7 标识要求：产品本体或最小包装需清晰标注“食品接触用”标识、执行标准号、材质、生产厂家信息。

（二）清洁与保洁类产品（洗洁精、抹布、拖把、垃圾袋、桌布、透明口罩等）

1. 洗洁精（5 升装）：食品级配方，符合 GB 9985-2022 标准，去污力强、易冲洗，无残留、无刺鼻气味，包装为食品接触级塑料桶，带密封盖。

2. 拖把/60 宽拖把：吸水性强、不掉毛、易清洗，拖把杆材质坚固耐用，接头不易松动；宽拖把头尺寸误差 $\leq\pm 2\text{cm}$ ，适配常规清洁场景。

3. 垃圾袋（大/小号）：加厚 PE 材质，韧性好、不易破漏，承重符合常规厨余垃圾需求，无异味，颜色统一为黑色（小号可按需调整）。

4. 一次性桌布/抹布/毛巾：桌布防水防油、易擦拭，无刺鼻气味；抹布/毛巾吸水性好、不掉色、不掉毛，耐反复清洗消毒。

5. 透明口罩：食品餐饮专用款，防雾防喷溅，佩戴稳固，无刺激性气味，符合餐饮服务卫生规范。

6. 其他：洗洁精等日化用品为食品接触级合格产品，符合国家相关标准，无异味、无渗漏。

（三）工具与配件类（削皮刀、挂钩、水勺子、锯条、烘焙手套等）

1. **削皮刀/水勺子/锯条**：食品接触部位采用 304 不锈钢材质，无毛刺、无生锈风险，刀刃锋利耐用，手柄防滑防烫。
2. **烘焙手套**：耐高温（ $\geq 200^{\circ}\text{C}$ ）、防烫防滑，材质厚实耐用，无脱线、无破损。
3. **挂钩**：承重 $\geq 5\text{kg}$ ，安装牢固不易脱落，无异味、无生锈风险，适配常规墙面安装。

二、产品包装要求

1. **通用包装规范**：所有产品均需采用独立包装，包装完好无破损、无受潮、无变形；包装外需清晰标注产品名称、规格、数量、生产日期 / 保质期、生产厂家、执行标准、储存条件等信息。

2. 食品接触类产品专项要求：

一次性餐盒、纸杯、裱花袋等产品，需采用食品级密封包装，避免运输过程中污染，外包装需标注“食品接触用”及防污染标识。

洗洁精、保鲜膜等产品，包装需具备防漏、防潮、防破损功能，桶装洗洁精需配备防漏内盖和外盖双重密封。

3. **易碎/易损产品防护**：削皮刀、锯条、透明口罩等产品，需采用气泡膜/泡沫垫单独防护，防止磕碰损坏；批量包装时需分类码放，避免挤压变形。

4. **标识与追溯**：每批次产品需附带批次号、合格证，包装外标注供应商名称及联系信息，确保产品可追溯。

三、食品供应链要求

1. 产品溯源管理：

1.1 供应商需提供每批次产品的检验报告（含食品接触材料安全检测、有害物质迁移检测等），确保产品符合国家食品安全标准。

1.2 建立完整的供应链台账，记录产品采购、入库、出库信息，确保来源可追溯。

2. 质量管控：

供应商需具备完善的质量控制体系，提供产品合格证明、批次检验报告，严禁供应三无产品、过期产品、劣质产品。

对食品接触类产品，需定期提供第三方权威机构检测报告，确保产品安全指标持续合规。

四、运输要求

1. **运输条件**：运输车辆需保持清洁、干燥、无异味，避免与有毒有害物质混运；食品接触类产品需单独运输，或采用隔离防护措施，防止交叉污染。

2. 防护措施：

运输过程中需做好防潮、防晒、防淋、防碰撞措施，产品码放整齐，避免挤压、倒置。

易碎品、易损品（如透明口罩、餐具类工具）需额外加固包装，粘贴“易碎品 / 轻拿轻放”标识。

3. 时效与交付：按约定时间送达指定地点，运输过程中不得擅自更改路线、延迟交付；交付时需提供完整的送货单、批次证明及检验报告，配合采购方完成验收。

4. 温湿度控制：无需冷链运输的产品，需避免在极端高温/低温环境下长时间存放，防止产品变形、变质。

五、其他要求

1. 验收与退换：采购方有权对到货产品进行抽检，若发现产品规格不符、质量不合格、包装破损、标识不全等问题，供应商需无条件退换货，并承担由此产生的所有费用。

2. 售后服务：供应商需提供产品使用指导及售后保障，对质量问题产品在约定时间内响应处理，确保不影响采购方正常使用。

3. 合规承诺：供应商需承诺所供产品均符合国家法律法规及行业标准，若因产品质量问题引发食品安全事故或合规风险，供应商需承担全部法律责任及经济损失。

(3) 奶类

1. 所供产品清单

| 序号 | 品名 | 规格/单位 | 最高限价（单价/元） | 备注 |
|----|-----|--------------|------------|---|
| 1 | 牛奶 | 20 袋*200 克/件 | 34 | 1. 其中冷链牛奶饮品（需全程冷藏）；2. 本次采购涵盖常温、冷链两大系列牛奶饮品，具体采购量可根据实际需求动态调整，供应商需确保同品类产品规格统一、批次清晰、品质一致。 |
| 2 | 鲜牛奶 | Kg/袋装 | 5 | |
| 3 | 酸奶 | Kg | 12 | |
| 4 | 奶皮子 | 1kg/袋装 | 40 | |

2. 所供产品技术规格要求：

2.1 通用要求：所有产品均为正规品牌合格产品，符合《食品安全国家标准 乳与乳制品》（GB 19301）及相关国标，包装完好、标识清晰（含生产日期、保质期、配料表、生产许可证号等），无过期、胀袋、破损、异味、变质现象。

2.1.1 牛奶类：常温牛奶：200g/袋规格，20 袋/件，为纯牛奶，蛋白质含量 $\geq 3.2\text{g}/100\text{mL}$ ，

无添加防腐剂，保质期内，无胀袋、漏液。

2.1.2 鲜牛奶：按 kg/袋计量，为巴氏杀菌乳，冷链配送，保质期内，无变质、分层、异味。

2.1.3 酸奶类：按 kg 计量，为发酵乳，活菌数达标，冷链配送，无胀袋、酸败、分层、异味。

2.1.4 奶皮子：袋装预包装产品，无添加防腐剂，无霉变、哈喇味、杂质，符合食品安全标准，包装完好。

2.2 质量标准：

(1) 合规性要求：所供产品须严格符合《GB 25190-2010 食品安全国家标准 灭菌乳》《GB 19645-2010 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》《GB 10789-2015 食品安全国家标准 饮料》等对应品类的国家食品安全标准及相关规定，具备完整有效的生产资质与合格证明文件。

(2) 原料与添加剂要求：优先采购以生牛乳为主要原料的产品，严禁采购以复原乳（奶粉还原）为主且未在包装显著位置明确标注的产品；食品添加剂（乳化剂、稳定剂、甜味剂等）的使用须符合国家标准限量要求，不得含有非法添加物（如三聚氰胺、非法色素、防腐剂等）。

(3) 感官要求：产品色泽自然（呈乳白或微黄色，无异常发黄、发黑、发灰等异色）；质地均匀稳定（无沉淀、分层、结块现象，酸奶经搅拌后可恢复均匀状态）；口感纯正正常（无酸败味、苦涩味、哈喇味、馊味等异味）；包装完好无破损、无漏液、无胀袋漏气，标识清晰规范。

(4) 安全指标要求：微生物指标须符合国标要求，其中巴氏奶、酸奶的沙门氏菌、金黄色葡萄球菌不得检出，常温灭菌乳菌落总数须符合国标限值；重金属（铅、汞、砷）、农药残留、兽药残留等污染物指标均须控制在国家标准限量范围内，确保食用安全。

(5) 冷链及常温牛奶饮品：① 冷链产品（鲜牛奶、酸奶等）：全程须在 0-4℃ 冷链储存运输，严禁反复解冻、复冷；巴氏奶生产日期距交货日期不超过 3 天，酸奶不超过 7 天，全程保持冷链状态，解冻后无分层、无酸败、无异味，品质稳定。② 常温牛奶饮品：须在阴凉干燥环境（温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ，避免暴晒、雨淋）储存运输；包装密封性完好，无破损、漏液、受潮、胀袋及氧化变质现象；交付时产品保质期剩余时长不得低于总保质期的 2/3，严禁临期、过期或变质产品交付。

3. 产品包装要求:

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。

4. 食品供应链要求:

所有食材的来源必须清晰, 食材来源应当受到地方政府部门监管的专业流通市场, 严禁收购散户农民的食材供应。

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。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。

(四) 类目四: 牛羊肉类、禽肉类、水产类

1. 所供产品清单

| 序号 | 品名 | 单位 | 最高限价(单价/元) |
|----|---------|----|------------|
| 1 | 牛后腿肉(鲜) | kg | 67 |
| 2 | 羊肉(鲜) | kg | 68 |
| 3 | 马肉(鲜) | kg | 90 |
| 4 | 牛排(鲜) | kg | 55 |
| 5 | 牛里脊(鲜) | kg | 70 |
| 6 | 牛腩肉(鲜) | kg | 65 |
| 7 | 牛腱子(鲜) | kg | 68 |
| 8 | 羊排(鲜) | kg | 70 |
| 9 | 剔骨羊肉(鲜) | kg | 76 |
| 10 | 芦花鸡(鲜) | kg | 30 |
| 11 | 小公鸡(鲜) | kg | 35 |
| 12 | 三黄鸡(鲜) | kg | 28 |
| 13 | 大鹅(鲜) | kg | 55 |

| | | | |
|----|---------|----|-----|
| 14 | 马肠 | kg | 100 |
| 15 | 马肚 | kg | 100 |
| 16 | 牛蹄筋 | kg | 50 |
| 17 | 牛头肉 | kg | 35 |
| 18 | 牛肚 | kg | 31 |
| 19 | 牛骨头 | kg | 10 |
| 20 | 羊肚 | kg | 35 |
| 21 | 羊心 | kg | 40 |
| 22 | 羊肝 | kg | 19 |
| 23 | 羊肺 | kg | 20 |
| 24 | 羊头 | 个 | 25 |
| 25 | 鲤鱼 | kg | 18 |
| 26 | 大草鱼 | kg | 50 |
| 27 | 牛尾 | kg | 50 |
| 28 | 毛肚 | kg | 36 |
| 29 | 猪后腿肉（鲜） | kg | 18 |
| 30 | 猪排（鲜） | kg | 25 |
| 31 | 猪五花肉（鲜） | kg | 18 |
| 32 | 猪肚子（鲜） | kg | 48 |
| 33 | 猪蹄（鲜） | kg | 25 |
| 34 | 猪耳朵 | kg | 55 |
| 35 | 猪肝（鲜） | kg | 16 |
| 36 | 腊猪脸 | kg | 50 |
| 37 | 猪肘子（鲜） | kg | 24 |
| 38 | 猪腊肠 | kg | 40 |
| 39 | 猪腊肉 | kg | 45 |

2. 所供产品技术规格要求：

2.1、通用合规要求

★2.1.1 资质与溯源：所有产品须每批次提供有效的《动物检疫合格证明》，来源可追溯，符合《食品安全法》《生猪屠宰管理条例》及对应国标要求；严禁采购无检疫证明、病死、毒死或来源不明的肉类及水产。（供应商须出具书面函承诺中标后满足，格式自拟）。

2.1.2 理化指标：挥发性盐基氮 $\leq 15\text{mg}/100\text{g}$ ；重金属（铅 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ 、无机砷 $\leq 0.05\text{mg}/\text{kg}$ 、镉 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ 、总汞 $\leq 0.05\text{mg}/\text{kg}$ ）符合国标限值，无非法添加（如孔雀石绿等）。

2.2 牛羊肉及副产品类（含牛 / 羊 / 马肉、内脏、骨头等）

2.2.1 新鲜度要求：须为当日宰杀的热鲜/冷鲜肉，严禁冷冻、解冻或反复冻融肉；色泽正常，肌肉有光泽、脂肪洁白，无发灰、发暗；气味正常，无酸败、腐臭等异味；肉质紧密有弹性，指压后凹陷立即恢复，无黏手，严禁注水肉。

2.2.2 预处理要求：肉品及副产品（肚、肠、蹄筋等）须清洗干净，无淤血、杂质、污物、毛发及病变组织；交付时冷链运输，温度符合冷鲜肉储存标准，包装完好。

2.3 禽肉类（含芦花鸡、三黄鸡、大鹅等）

2.3.1 新鲜度要求：须为当日宰杀的新鲜禽肉，无冷冻、变质情况；喙部干燥有光泽、无粘液；口腔粘膜呈淡玫瑰色、洁净无异味；眼睛明亮饱满；皮肤毛孔隆起、干燥紧缩，呈乳白或淡黄色；脂肪呈淡黄色、有光泽；肌肉结实有弹性，颈腿部肌肉呈玫瑰红色，无松弛、发粘、色暗及腐败气味。

2.3.2 交付要求：去毛干净、无残留污物，冷链运输，包装完好。

2.4 水产类（鲤鱼、草鱼等）

2.4.1 品质要求：为当日现宰鲜鱼，体态匀称、体色鲜明、体表光滑、眼睛亮丽、鳞片鳍条完好；无异味、无汽油味及孔雀石绿等违禁添加物；来自无污染水域或合规养殖区域。

2.4.2 交付要求：鲜活或现宰后冷藏运输，无变质、无腐败迹象，包装容器清洁透气。

3. 包装、运输与供应链要求

3.1 包装：使用清洁、干燥、牢固、透气的容器（框、箱、袋），无污染、无异味、无霉变。

3.2 运输：运输工具清洁卫生、定期消毒，内仓使用抗腐蚀、防潮材料，无不良气味；运输中严防日晒雨淋，避免交叉污染；冷链食品需控制温度并记录存档。

3.3 供应链：食材来源须为受监管的专业流通市场，严禁收购无资质散户供应的食材。

(五) 类目五：冰鲜类、蛋类

(1) 冰鲜类

1. 所供产品清单

| 序号 | 品名 | 规格/单位 | 最高限价（单价/元） |
|----|---------|--------|------------|
| 1 | 鸭子（鲜冻） | kg | 20 |
| 2 | 冷冻虾（鲜冻） | kg | 60 |
| 3 | 带鱼（鲜冻） | kg | 35 |
| 4 | 鱼（鲜） | kg | 28 |
| 5 | 虾尾（鲜冻） | kg | 45 |
| 6 | 虾仁（鲜冻） | kg | 70 |
| 7 | 黑鱼片（鲜冻） | 250g/盒 | 8 |
| 8 | 鸡胗（鲜冻） | kg | 30 |
| 9 | 鸡胸肉（鲜冻） | kg | 15 |
| 10 | 鲜大青虾（鲜） | kg | 60 |
| 11 | 蛋鸡（鲜冻） | kg | 22 |

2. 所供产品技术规格要求：

2.1 技术规格要求

★2.1.1 通用合规性：所有产品均为正规合格产品，符合《食品安全法》及对应国标；畜禽类冰鲜产品（鸭子、鸡胗、鸡胸肉、蛋鸡等）须具备有效的《动物检疫合格证明》，来源可追溯，严禁病死、毒死或来源不明产品；水产类冰鲜产品（冷冻虾、带鱼、黑鱼片等）须提供批次合格证明，无孔雀石绿等违禁添加物。（**供应商提供书面承诺函承诺中标后满足，格式自拟**）

2.1.2 品质与新鲜度：①畜禽冰鲜产品：须为鲜冻/冷鲜产品，无反复冻融现象；色泽正常、无发灰发暗，气味正常、无酸败异味；肉质紧密有弹性，无黏手、发黏现象，无淤血、杂质、毛发及病变组织。②水产冰鲜产品：鲜冻产品冻形完整、无解冻软化，体表色泽鲜亮、无干耗发黄，无异味、无变质；鲜活/鲜品鱼、虾体态完整、无损伤，无异味及变质迹象。

2.1.3 理化指标：挥发性盐基氮、重金属（铅、砷、镉、汞）等指标均符合国标限值要

求。

2.2 产品包装要求：产品须采用清洁、干燥、牢固、透气的食品级包装（袋/箱/盒），无破损、无渗漏、无异味、无霉变；包装标识清晰，注明产品名称、生产日期/批号、保质期、储存条件、生产厂家及合格证号，冻品包装需具备防刺破、防潮性能。

2.3 食品供应链要求：所有产品来源须为受地方政府监管的正规屠宰场、养殖基地或专业流通市场，来源可追溯；严禁采购无资质散户供应的产品，供应商须出具产品来源及批次合格证明文件。（供应商提供书面承诺函承诺中标后满足，格式自拟）

2.4 运输要求：运输工具须清洁卫生、定期消毒，内仓采用抗腐蚀、防潮材料，无不良气味；冻品全程冷链运输，温度控制在 -18°C 及以下，严禁中途解冻、复冻；运输中严防日晒雨淋，避免交叉污染，冷链运输需记录车厢温度并存档备查。（供应商提供书面承诺函承诺中标后满足，格式自拟）

（1）蛋类

1. 所供产品清单

| 序号 | 名称 | 单位 | 最高限价（单价/元） |
|----|----|----|------------|
| 1 | 鸡蛋 | Kg | 10 |

2、所供产品技术规格要求

2.1 基础品质标准

2.1.1 鸡蛋为新鲜蛋，蛋壳完整无破损、无裂纹、无霉斑、无污物附着，蛋壳颜色均匀自然，无明显色差。

2.1.2 蛋体大小均匀，单枚重量 $\geq 45\text{g}$ ，重量误差 $\leq \pm 5\%$ ；蛋壳厚度适中，耐压性符合行业标准，不易破碎。

2.1.3 气室高度 $\leq 5\text{mm}$ ，蛋黄完整饱满、呈半球形，蛋白浓稠不稀薄，无散黄、无异味、无霉变、无虫蛀，符合 GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》要求。

2.2 安全指标

2.2.1 农兽药残留、重金属含量、微生物指标需符合国家食品安全标准，无沙门氏菌、志贺氏菌等致病菌污染。

2.2.2 不得使用违禁饲料添加剂，鸡蛋中不得检出抗生素残留超标，需提供批次检测报告。

2.3 新鲜度要求

鸡蛋产出日期不超过 7 天，常温下保质期 ≥ 30 天，储存条件符合要求时无变质、散黄现象。

3. 产品包装要求

3.1 包装形式

内包装采用食品级鸡蛋托（纸质/塑料），每枚鸡蛋独立分隔，防止运输过程中碰撞破损；鸡蛋托需无异味、无有害物质析出，尺寸适配蛋体，固定牢固。

4. 食品供应链要求

4.1 养殖与溯源管理

4.1.1 鸡蛋来源为规模化合规养殖场，养殖过程符合畜禽养殖规范，饲料、兽药使用符合国家规定。

4.1.2 建立完整的溯源体系，可追溯鸡蛋的养殖批次、产出日期、检验报告，提供每批次鸡蛋的第三方检测报告（含农兽药残留、微生物指标）。（**供应商提供书面承诺函承诺中标后满足，格式自拟**）

5. 质量管控：供应商需对鸡蛋进行分级筛选，剔除破蛋、次蛋、变质蛋，合格率 $\geq 99.5\%$ 。

6. 运输要求：①运输车辆需为食品级专用运输车辆，车厢清洁、干燥、无异味，定期消毒，不得与有毒、有害、有异味物品混运。②运输过程需保持阴凉通风，环境温度控制在 0-25℃，避免阳光直射、高温暴晒，防止鸡蛋变质。

7. 防护措施

7.1 鸡蛋码放整齐，箱体间预留通风间隙，堆叠高度不超过 3 层，防止挤压破损；运输过程中需固定箱体，避免颠簸、碰撞。

7.2 运输车辆需配备防碰撞、防倾倒装置，运输路线尽量平稳，减少急刹、急转。

8. 时效与交付

8.1 运输时效不超过 48 小时，送达时鸡蛋完好率 $\geq 99\%$ ，不得出现大面积破损、变质。

8.2 交付时提供完整的送货单、批次检验报告、溯源凭证，配合采购方完成验收。

9. 其他要求

9.1 验收与退换：采购方有权对到货鸡蛋进行抽检，若发现破损率超标、鸡蛋变质、规格不符、质量不合格等问题，供应商需无条件退换货，并承担由此产生的所有费用。

9.2 合规承诺：供应商需承诺所供鸡蛋均符合国家法律法规及食品安全标准，若因产品质量问题引发食品安全事故或合规风险，供应商需承担全部法律责任及经济损失。（**供应商提供书面承诺函承诺中标后满足，格式自拟**）

第二部分 商务要求

1. 报价及付款方式

1.1 报价

(一) 报价方式

本项目投标报价采用品类类目下浮率(%)的方式进行报价。本项目所述“下浮率”，指中标供应商对采购人确定的市场基准价的下浮比例，结算价计算公式为：结算价=市场基准价×(1-中标下浮率)×实际发生数量

(二) 报价要求

供应商所报下浮率(及单价)不得高于100%及最高限制单价，否则按未实质性响应采购文件处理，其投标文件作无效响应文件处理：

| 类目 | 品类 | 结算规则 |
|---|-----------------|-------------------------------------|
| 类目一 | 米、面、油类 | 结算价格按照中标价格作为合同期内供货价格结算货款。 |
| 类目二 | 蔬菜、豆制品类及水果类 | 结算价格以每月市场询价结果作为参考依据，按投标报价既定下浮率进行结算。 |
| 类目三 | 调料副食品类、杂货类、奶制品类 | 结算价格按照中标价格作为合同期内供货价格结算货款。 |
| 类目四 | 牛羊肉类、禽肉类、水产类 | 结算价格以每月市场询价结果作为参考依据，按投标报价既定下浮率进行结算。 |
| 类目五 | 冰鲜类、蛋类 | 结算价格以每月市场询价结果作为参考依据，按投标报价既定下浮率进行结算。 |
| 注：若本项目采购类目出现新增品类，均以当期市场询价价格为结算基准价，统一按类目既定下浮率执行结算。 | | |

备注：①此次投标报价采用单价及品类类目下浮率进行报价；②报价下浮率区间为 $1\% \leq X \leq 100\%$ ，X为本次投标报价下浮率（例：下浮率X填报10%，即按基准价9折进行结算）。

(三) 报价唯一性要求

本项目投标报价为单价及各品类类目下浮率报价，投标供应商提交的投标文件中，同一品类类目下浮率必须有且仅有一个有效报价，不得出现两个或多个不同报价，也不

得选择性报价、附条件报价或提供备选报价方案，否则投标文件按无效响应处理。

（四）结算价格确定方式

①类目一：米、面、油类和类目三：调料副食品类、杂货类、奶制品类的结算方式按照中标价格作为合同期内供货价格结算货款。

②类目二：蔬菜、豆制品类及水果类；类目四：牛羊肉类、禽肉类、水产类；类目五：冰鲜类、蛋类结算方式按照采购人每月组织相关人员对市场同类食品物资价格进行询价，并结合市场价格监测数据，确定当期市场基准价，再按公开招标时中标供应商所报的对应品类类目下浮率计算，确定次月询价采购的食品物资结算价格。市场基准价以采购人询价数据为准，供应商应充分理解并接受该计价规则，不得以此为由提出额外加价或索赔要求。

1.2 本项目投标报价包含全部货品本身、食品相关保险费、各类税费、包装费、运输费、装卸费，以及将货物最终卸载、运送、搬运至采购人指定交付区域并待采购人验收合格所产生的全部费用，项目履约过程中现有及可能产生的其他所有税费、隐性成本、履约风险等均由成交供应商自行全额承担，采购人不再另行支付任何其他费用。

1.3 付款方式：甲乙双方应在当月月底完成当月供货数量核对工作，乙方接到甲方通知后，向甲方提供上月货款的正规发票及相关材料，甲方核实无异议后，在财政资金到位后 15 个工作日内将货款通过银行转账的方式支付给乙方。（具体与甲方签订为准）

1.4 交货地点：新疆维吾尔自治区伊宁某某某单位（采购人指定地点）。

2. 配送产品的质量标准及要求

2.1 质量标准及要求：

投标人所提供的产品，各项指标必须符合中华人民共和国食品安全国家标准及采购人采购需求的标准。

2.2 质保期限：

投标人所供各类产品均须严格按照产品包装标注的质保期限执行，预包装产品剩余有效期不得少于总保质期的三分之二，其中副食品须提供最新生产批次、在最优质保期限内内的产品；非预包装散装食材须保证新鲜完好、无异味、无变质、无破损及其他质量瑕疵；所有供应产品均符合国家食品安全、卫生及质量相关标准要求。

3. 货物的包装及运输

3.1 包装必须与运输方式相适应，包装方式的确定和包装费用均由供应商负责；供

应商应在货物交付前提供包装方案供采购人审核,未经采购人书面同意不得变更包装方式。由于不适当的包装而造成的货物有任何损坏由供应商负责。

3.2 采用定型包装的货物,包装必须符合国家对产品包装的有关规定。货品由生产厂家使用符合国家食品卫生要求的包装箱或包装袋进行完整包装,包装上必须有清晰的厂家信息、生产日期、保质期、净重量;必须有 SC 编码;包装破损甲方有权拒绝接收,自然破损除外。

3.3 供应商保证运输周转的容器与车辆的清洁卫生和防止货物在运输过程中受到污染,否则甲方有权拒绝接收。

3.4 供应商根据运送货物的需求,运送车辆及方式须符合《中华人民共和国道路交通安全法》《中华人民共和国道路运输条例》及国家相关行业标准(如 GB/T 26772-2011 等),乙方承运车辆到达甲方指定地点后必须服从甲方管理,并确保货物按要求安全放置在指定区域

4. 配送车辆及时间要求

4.1 配送车辆、人员应相对固定;运输车辆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。运输车辆内外干净、整洁,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;配送的产品应小心轻卸,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。不得人货混装;配送人员有健康证。运送车辆及方式须符合《中华人民共和国道路交通安全法》《中华人民共和国道路运输条例》及国家相关行业标准(如 GB/T 26772-2011 等),中标供应商承运车辆到达甲方指定地点后必须服从甲方管理,并确保货物按要求安全放置在指定区域。

4.2 供货时间:

除不可抗力因素外,供应商每周按照采购人需求配送 2 次及以上,每次配送须提供《送货清单》一式两份;若采购人有临时应急采购需求,供应商须严格按照采购人指定的品种、数量供货,保证货物符合国家相关食品安全标准,接到采购人电话或订单通知后 2 小时内将货品送达甲方指定地点。

4.3 中标供应商必须按甲方要求的时间、地点,将经过严格分检,打包的所需货物送到配送地点。

4.4 交货完成前(即货物交付完毕且经甲方书面验收合格前),本合同项下货物的损

毁灭失风险由中标供应商承担,交货完成后(货物交付完毕且经过甲方书面验收合格后),非因甲方原因,出现质量问题,甲方要求中标供应商在 24 小时内更换货物或退货处理,并保留追偿全部损失的权利。

5. 中标供应商服务承诺要求

5.1 依据产品质量监督检验所提供的质量标准,中标供应商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向甲方交存产品质量合格证明等复印件,复印件上必须由法人或代理人签字并加盖配送企业公章。

5.2 中标供应商应保证所提供的产品是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,中标供应商应承担全部法律责任。

5.3 中标供应商提供的产品须经过验收人的感官检验,外观检验和试用检验,若产品外观、包装、形式不符合要求,感官检验不能达到产品卫生要求,当即拒收;采购人上报相关部门同意后中止合同,中标供应商应按合同约定做出相应的赔偿。

5.4 因产品质量问题发生的食物中毒等事故,由中标供应商承担经济赔偿责任以及其他法律责任。

5.5 不能及时兑现服务承诺内容而影响采购人使用时,中标供应商应给予补偿的承诺,在投标书中均应明确说明。

5.6 本项目所有产品必须符合食品安全要求,如上级通知节假日期间要正常上班,中标供应商应立即在 1 小时内响应,保证随叫随到,随时能送货到位。

6. 验收条款

6.1 所购入的物品必须符合《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法》等其他相关法律法规要求。

6.2 所供商品必须符合国家行业生产及经营标准,货真价实,均能提供相应批次的合格检验证明。

6.3 所有货物指标要符合国家强制性标准要求。

6.4 中标供应商必须负责中标货物的运输等工作,所产生的费用由中标供应商负责。

6.5 验收标准:以招投标文件及本合同甲、乙双方约定的质量标准为货物的验收标准。甲方仅对中标供应商交付货物的数量、规格、外观等进行初步验收,初步验收合格不代表中标供应商对所交付货物潜在质量安全问题免责。甲方有权对货物进行破坏性抽样检测,检测费用和产生的成本由中标供应商承担。验收合格后若发现质量问题(如保质期内

变质), 中标供应商仍需无条件退换并赔偿损失, 且甲方有权从货款中直接扣除相关费用。

6.6 数量的认定: 中标供应商依据甲方提供的物资计划单中品种、数量进行配送; 甲方工作人员和中标供应商人员现场清点验收完毕后, 共同在送货单上核准并签字, 并加盖中标供应商公章作为结帐凭证, 中标供应商验收人员为法定代表人或中标供应商书面授权的委托人, 中标供应商将授权委托书一并提交给甲方, 授权委托书应加盖中标供应商公章并由法定代表人签字。结算数量按照实际进货数量, 除去未通过验收数量进行结算。计量单位: 按合同签订的规格。

7. 其他要求:

7.1 所配送的产品如发生以下所列情形的, 直接取消中标供应商配送资格, 除全部退货外, 并由中标供应商承担由此造成的经济责任和法律责任:

(1) 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、混有异物或者其他感官性状异常, 对人体健康有害的。

(2) 含有毒、有害物质或被有害物质污染, 对人体健康有害的。

(3) 掺假、掺杂、伪造, 影响营养、卫生的。

(4) 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做食品的。

(5) 不符合质量要求的。

7.2 所配送的产品如发生以下所列情形的, 2 次以上的 (含 2 次) 给予警告, 并扣除本合同履约保证金的 20%, 3 次警告后, 除全部退货外, 取消配送资格并解除合同, 扣除本合同履约保证金的 50%, 并由中标供应商承担由此造成的经济责任:

(1) 所配送的货物少货缺货、以次充好、保质期临期的。

(2) 配送的货物少于订货数量的。

(3) 配送的原材料与订单不相符的。

(4) 配送的货品不是中标品牌的。

(5) 配送时未按照约定, 严重超时又不提前说明原因的。

7.3 以上配送的货物种类并非固定类目, 以实际发生为准。

7.5 中标供应商配送前必须先与采购人签订食品质量安全承诺书; 然后在采购人的指导下, 由采购人与中标供应商签订本年的食品物资的采购合同。

7.6 所投产品外包装均不允许使用铁质、玻璃材质进行包装。

7.7 供应商保证本合同项下所提供的货物来源安全可靠, 质量符合国家质量安全标

准及招投标文件、答疑附件的质量要求,干净卫生、新鲜、无杂质,无过期、变质、腐烂、以假充真、以次充好等现象,并保证其销售的产品不存在有造成采购人或任何第三人人身损害的现实或潜在的危险;供应商承诺对货物质量承担终身追溯责任。(供应商需提供相关承诺函,格式自拟)

7.8 投标人应保证其配送的每一个批次的货物符合上述质量标准及相应的食品安全标准。(供应商需提供相关承诺函,格式自拟)

7.9 投标人投标/供货时,须为国内正规品牌市面常规流通正品,为本地区商超或正规店铺常态化正常在售标准款,严禁提供招投标特供款、简配缩水款、白牌三无款,无市面正规流通的定制非标产品。(供应商需提供相关承诺函,格式自拟)

7.10 采购人保留对中标企业进一步实地考察的权利,经查实成交供应商提供的资料同招标文件所要求内容与事实不符,有虚假行为的,招标人有权拒绝与投标企业的合同签订并报监管单位处理。

备注:1.本项目标“★”及商务要求全部为重要指标(实质性要求),不得负偏离,供应商在响应文件中必须对商务条款进行一一正面响应,只注明符合、满足等无具体内容表述的,将视为不符合招标文件规定的实质性要求的,按投标无效处理。

2.在交货后,发现部分不能实现,甲方有权退货并索取赔偿。

3.产品中标后签订合同、验收过程中如果发现有不满足招标要求的、篡改商务条款的,用户可以拒绝付款。

第五章 采购合同格式

餐厅生活物资供货合同

甲方（需方）：

乙方（需方）：

为保证食材采购和配送工作正规有序进行，甲方与乙方就采购配送事宜，根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》等规定，本着平等、自愿、互利、互惠的原则，经双方协商一致，订立本合同。

1. 采购物品名称、品牌、规格、金额(人民币/元)

1.1 价格清单(名称、品牌、规格及价格)：

| 序号 | 品类类目 | 规格/单位 | 单价 | 下浮率 | 下浮后单价 |
|----|---------------------|-------|----|-----|-------|
| 1 | 类目一：米、面、油类 | | | | |
| 2 | 类目二：蔬菜、豆制品类及水果类 | | | | |
| 3 | 类目三：调料副食品类、杂货类、奶制品类 | | | | |
| 4 | 类目四：牛羊肉类、禽肉类、水产类 | | | | |
| 5 | 类目四：冰鲜类、蛋类 | | | | |

1.2 结算价格

1.2.1 结算规则

| 类目 | 品类 | 结算规则 |
|-----|-----------------|-------------------------------------|
| 类目一 | 米、面、油类 | 结算价格按照中标价格作为合同期内供货价格结算货款。 |
| 类目二 | 蔬菜、豆制品类及水果类 | 结算价格以每月市场询价结果作为参考依据，按投标报价既定下浮率进行结算。 |
| 类目三 | 调料副食品类、杂货类、奶制品类 | 结算价格按照中标价格作为合同期内供货价格结算货款。 |
| 类目四 | 牛羊肉类、禽肉类、水产类 | 结算价格以每月市场询价结果作为参考依据，按投标报价既定下浮率进行结算。 |
| 类目五 | 冰鲜类、蛋类 | 结算价格以每月市场询价结果作为参考依据，按投标报价既定下浮率进行结算。 |

注：若本项目采购类目出现新增品类，均以当期市场询价价格为结算基准价，统一按类目既定下浮率执行结算。

1.2.2 结算价格确定方式

①类目一：米、面、油类和类目三：调料副食品类、杂货类、奶制品类的结算方式按照中标价格作为合同期内供货价格结算货款。

②类目二：蔬菜、豆制品类及水果类；类目四：牛羊肉类、禽肉类、水产类；类目五：冰鲜类、蛋类结算方式按照采购人每月组织相关人员对市场同类食品物资价格进行询价，并结合市场价格监测数据，确定当期市场基准价，再按公开招标时中标供应商所报的对应品类类目下浮率计算，确定次月询价采购的食品物资结算价格。市场基准价以采购人询价数据为准，供应商应充分理解并接受该计价规则，不得以此为由提出额外加价或索赔要求。

1.3 每批货物价格以合同约定价格计算方式(小数点两位后均不计入价款),乙方在合同有效期内不得提出任何费用的增加。实际供货数量以甲方通知乙方配送到位的验收合格且净重数量为准,结算数量按照甲方对货物称重并验收合格后的净重数量进行结算。

2. 质量标准及质保期

2.1 总体要求:投标人所提供的产品,各项指标必须符合中华人民共和国食品安全国家标准及采购人采购需求的标准。

2.2 卫生指标:卫生指标应符合 GB2715《粮食卫生标准》以及《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》、GB2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》等相关标准。

2.3 质量要求:

2.3.1 米、面、油类质量标准

2.3.1.1 米类执行标准:质量符合 GB/T 1354-2018《大米》一级精米标准,具体指标符合一级精米要求;2. 具备合法 SC 食品生产许可,须采用合格袋装包装;米质颗粒饱满,具有粳米固有色泽和自然清香味,无麸皮等杂质,无异味、无霉变、无虫蛀、无结块;严禁提供陈化米、陈旧变质米;卫生指标符合 GB 2715-2016《粮食卫生标准》,真菌毒素限量符合 GB 2761-2017 标准,农药残留符合 GB 2763-2026 标准。

2.3.1.2 面粉:质量符合 GB/T 1355-2021《小麦粉》精制粉标准;具备合法 SC 食品生产许可,须采用合格袋装包装;3. 产品干净无害,无异味、无异物、无结块、无杂质、无霉点;严禁提供陈旧面粉、陈化面粉;不得添加过氧化苯甲酰、溴酸钾,若添加营养强化剂,符合 GB 14880-2012 标准;卫生指标符合 GB 2715-2016《粮食卫生标准》,真菌毒素限量符合 GB 2761-2017 标准,污染物限量符合 GB 2762-2022 标准;标签标识符合 GB 7718-2021《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》。

2.3.1.3 油：质量符合 GB/T 1536-2021《菜籽油》一级标准，为非转基因食用菜籽油；具备合法 SC 食品生产许可，采用物理压榨工艺生产；具有菜籽原油固有的气味和滋味，无异味、无浑浊、无沉淀；产品经检验合格，塑化剂含量符合 GB 9685-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准》限量要求；卫生指标符合 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》要求；标签标识符合 GB 7718-2021《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，明确标注“物理压榨”“非转基因”“一级菜籽油”等信息。

2.3.1.4 包装要求：包装须符合 GB/T 17109-2008《粮食销售包装》的规定及食品卫生要求；包装袋应坚固结实，封口（或缝口）严密牢固，无破损、无漏米现象，能有效防潮、防虫、防污染。

2.3.1.5 储存要求：袋装大米、面粉、菜籽油应储存在清洁、干燥、通风、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味、无污染源的合格仓库内；储存过程中应定期检查，防止霉变、虫蛀；不得与有毒有害物质、异味物品或水分较高的物质混存，确保产品质量稳定。

2.3.2 蔬菜、豆制品类及水果类质量标准

2.3.2.1 蔬菜类等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。禁止采购超过质保期限的食品。

2.3.2.2 含水量符合国家标准，蔬菜水果，叶类菜要求新鲜，无黄叶；茄果类无空心，黑心，无黄斑，内部变稀等；尽量少用反季节蔬菜，企业须对蔬菜和水果进行抽样农残检测，凡是超标的蔬菜水果品种严禁配送。

2.3.2.3 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。

2.3.2.4 对蔬菜生产商环境要求：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。

2.3.2.5 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。

2.3.2.6 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。

2.3.2.7 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。供应商所供蔬菜符合上述所有质量要求及农药残留不超过国家限量标准，若经检测或查验不符合要求，自愿接受退货处理，并承担由此给招标人造成的全部损失及相应违约责任。

2.3.2.8 豆制品质量标准：豆制品产品需符合《GB 2711-2014 食品安全国家标准豆制品》及相关品类专项标准。

2.3.2.9 原料要求：采用优质非转基因大豆为原料，无变质大豆、陈豆，不得添加非法添加剂（如工业碱、甲醛等），食品添加剂使用符合国标限量要求。

2.3.2.10 感官要求：色泽自然（豆腐类呈乳白色/淡黄色，豆干类呈浅棕色/淡黄色，无异常发黑、发绿），质地均匀（无蜂窝状空洞、无硬块），口感正常（无酸败味、苦涩味、腐败味等异味），无杂质、无霉变、无虫蛀；安全要求：微生物指标达标（菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌等符合国标限值，其中生鲜豆制品沙门氏菌不得检出），无农药残留、重金属（铅、砷等）超标，污染物残留符合国标要求。

2.3.2.11 豆制品类产品生产日期距交货日期不超过 24 小时，全程

0-4℃冷链储存运输，无解冻后复冷现象；豆腐类按压有弹性，无出水、无塌陷；豆浆口感醇厚，无分层、无沉淀；干货豆制品水分含量符合标准（腐竹≤10%），干燥度均匀，浸泡后易软化、无硬芯；密封包装完好，无受潮、无返潮现象；发酵豆制品：发酵充分且无过度发酵，豆腐乳质地细腻、无硬芯；包装密封性良好，无漏液、胀袋，标签标注清晰的生产日期、保质期、储存条件。

2.3.2.12 水果应符合国家规定的绿色果品要求，应是优质、洁净，而有毒有害物质在安全标准之下的果品，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。提供的水果类应保持较好的色泽和新鲜度，符合国家食品卫生标准，水润饱满、无腐烂，果品表面清洁新鲜，个头均匀，无病虫害和机械损伤，带有芳香味等。

2.3.2.13 水果类要求：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。水果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。水果应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象。禁止采购超过质保期限的食品。

2.3.2.14 含水量符合国家标准，水果要求新鲜；企业须对水果进行抽样农残检测，凡是超标的水果品种严禁配送。

2.3.3 调料副食品类、杂货类、奶类

2.3.3.1 调料、副食品类技术规格要求

2.3.3.1.1 通用要求：所有产品均为正规品牌合格产品，符合国家食品安全标准，包装完好、标识清晰（含生产日期、保质期、配料表、生产许可证号等），无过期、变质、胀袋、破损、异味、霉变、虫蛀及掺假现象，无非法添加及违禁成分。

2.3.3.1.2 粮油及米面制品：米、面、杂粮类（黑米、红豆、糯米、

玉米面等)：一级品，颗粒饱满均匀，无杂质、无霉变，水分、杂质含量符合国标要求。

2.3.3.1.3 油脂类（香油、藤椒油、黄油等）：符合对应国标，无酸败、哈喇味，包装无渗漏。

2.3.3.1.4 调味品（酱油、醋、酱类、香辛料等）：酱油、醋、料酒、耗油、蒸鱼豉油等：酿造工艺为主，符合对应国标，无防腐剂超标，无浑浊、沉淀、异味。

2.3.3.1.5 酱类（豆瓣酱、辣椒酱、甜面酱、番茄酱等）：正规发酵产品，无变质、生花、异味，符合国标要求。

2.3.3.1.6 香辛料（花椒、八角、桂皮、辣椒粉、孜然粉等）：干燥无霉变、无硫磺熏制，香气纯正，无杂质。

2.3.3.1.7 干货及副食品：干货类（木耳、香菇、紫菜、海带、虾皮、腐竹等）：干燥度达标，无霉变、虫蛀、杂质，无硫磺熏制。

2.3.3.1.8 坚果及果干类（花生米、葡萄干、核桃仁、杏脯等）：无哈喇味、无霉变、无虫蛀，颗粒饱满，无变质。

2.3.3.1.9 即食及加工类（火腿肠、方便面、年糕、汤圆、月饼、速冻食品等）：保质期内，包装完好，无胀袋、漏气，感官正常。

2.3.3.1.10 糖类及烘焙辅料：白糖、冰糖、红糖、糖浆、麦芽糖等：无结块、无杂质、无异味，纯度达标。

2.3.3.1.11 烘焙辅料（面包粉、黄油、淡奶油、蛋挞皮、果酱等）：符合食品添加剂国标，无变质、无过期，包装完好。

2.3.3.1.12 所有货物指标要符合国家强制性标准要求，产品供货时，中标供应商须清晰地列出产品品牌、名称、制造商名称和厂址、型号、生产日期和质保期限、包装类型、包装方式、包装净重量等相关参数，且包装箱上必须贴有 SC 标志。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。禁止采购超过质保期限的食品。

2.3.3.1.13 中标供应商必须保证所供应的产品符合卫生标准，同时承担因所供产品的质量问題引起的一切事故后果。

2.3.3.1.14 货物有包装的，货物的包装必须完整清洁(无损、无污、无皱)，采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。

2.3.3.1.15 食品应清洁，并符合企业验收标准；食品应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象；对温度有要求的食品应确定食品的温度与包装上指示温度一致。

2.3.3.2 杂货类

2.3.3.2.1 食品接触类产品（一次性纸杯、餐盒、保鲜膜、裱花袋、蛋糕纸杯、油刷、刮板、保鲜盒等）。材质合规性：所有直接接触食品的产品均须采用正规食品级材质，符合国家食品安全标准要求；一次性餐盒/纸杯需符合 GB 4806.7-2023《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》，纸质容器需符合 GB 4806.7-2022 标准，可降解产品需额外符合 QB/T 1871-2021 标准。性能指标：一次性餐盒（含 1000 圆餐盒、1000 方餐盒）：容量误差 $\leq \pm 5\%$ ，耐温 $-20^{\circ}\text{C}\sim 120^{\circ}\text{C}$ ，无渗漏、无异味，壁厚均匀，带适配密封盖，可堆叠不易变形。一次性纸杯/蛋糕纸杯：杯身挺括无软塌，无荧光增白剂，防渗漏涂层均匀，耐热水浸泡不发软，纸杯印刷无油墨异味。保鲜膜：食品级 PE 材质，透明度高、拉伸强度好，耐高低温性能稳定，无有害物质析出。保鲜盒（16L/4.5L）：PP 材质，密封性能良好，盒盖开合顺畅，耐摔耐老化，可耐受 $-20^{\circ}\text{C}\sim 100^{\circ}\text{C}$ 环境。油刷（5 厘米/防烫款）：刷头为食品级硅胶/尼龙材质，不掉毛、耐高温；防烫款手柄需具备隔热性能，握持舒适无毛刺。裱花袋/刮板：裱花袋材

质为食品级 TPU/加厚塑料，韧性强不易破；刮板无尖锐边角，表面光滑无毛刺，易清洁。标识要求：产品本体或最小包装需清晰标注“食品接触用”标识、执行标准号、材质、生产厂家信息。

2.3.3.2.2 清洁与保洁类产品（洗洁精、抹布、拖把、垃圾袋、桌布、透明口罩等）；洗洁精（5 升装）：食品级配方，符合 GB 9985-2022 标准，去污力强、易冲洗，无残留、无刺鼻气味，包装为食品接触级塑料桶，带密封盖。拖把/60 宽拖把：吸水性强、不掉毛、易清洗，拖把杆材质坚固耐用，接头不易松动；宽拖把头尺寸误差 $\leq\pm 2\text{cm}$ ，适配常规清洁场景。垃圾袋（大/小号）：加厚 PE 材质，韧性好、不易破漏，承重符合常规厨余垃圾需求，无异味，颜色统一为黑色（小号可按需调整）。一次性桌布/抹布/毛巾：桌布防水防油、易擦拭，无刺鼻气味；抹布/毛巾吸水性好、不掉色、不掉毛，耐反复清洗消毒。透明口罩：食品餐饮专用款，防雾防喷溅，佩戴稳固，无刺激性气味，符合餐饮服务卫生规范。其他：洗洁精等日化用品为食品接触级合格产品，符合国家相关标准，无异味、无渗漏。

2.3.3.2.3 工具与配件类（削皮刀、挂钩、水勺子、锯条、烘焙手套等）；削皮刀/水勺子/锯条：食品接触部位采用 304 不锈钢材质，无毛刺、无生锈风险，刀刃锋利耐用，手柄防滑防烫。烘焙手套：耐高温（ $\geq 200^{\circ}\text{C}$ ）、防烫防滑，材质厚实耐用，无脱线、无破损。挂钩：承重 $\geq 5\text{kg}$ ，安装牢固不易脱落，无异味、无生锈风险，适配常规墙面安装。

2.3.3.2.4 产品包装要求：所有产品均需采用独立包装，包装完好无破损、无受潮、无变形；包装外需清晰标注产品名称、规格、数量、生产日期/保质期、生产厂家、执行标准、储存条件等信息。

2.3.3.2.5 食品接触类产品专项要求：一次性餐盒、纸杯、裱花袋等产品，需采用食品级密封包装，避免运输过程中污染，外包装需标注“食

品接触用” 及防污染标识。洗洁精、保鲜膜等产品，包装需具备防漏、防潮、防破损功能，桶装洗洁精需配备防漏内盖和外盖双重密封。

2.3.3.2.6 易碎/易损产品防护：削皮刀、锯条、透明口罩等产品，需采用气泡膜/泡沫垫单独防护，防止磕碰损坏；批量包装时需分类码放，避免挤压变形。

2.3.3.2.7 标识与追溯：每批次产品需附带批次号、合格证，包装外标注供应商名称及联系信息，确保产品可追溯。

2.3.3.3 奶类

2.3.3.3.1 通用要求：所有产品均为正规品牌合格产品，符合《食品安全国家标准 乳与乳制品》（GB 19301）及相关国标，包装完好、标识清晰（含生产日期、保质期、配料表、生产许可证号等），无过期、胀袋、破损、异味、变质现象。

2.3.3.3.2 牛奶类：常温牛奶：200g/袋规格，20 袋/件，为纯牛奶，蛋白质含量 $\geq 3.2\text{g}/100\text{mL}$ ，无添加防腐剂，保质期内，无胀袋、漏液。

2.3.3.3.3 鲜牛奶：按 kg/袋计量，为巴氏杀菌乳，冷链配送，保质期内，无变质、分层、异味。

2.3.3.3.4 酸奶类：按 kg 计量，为发酵乳，活菌数达标，冷链配送，无胀袋、酸败、分层、异味。

2.3.3.3.5 奶皮子：袋装预包装产品，无添加防腐剂，无霉变、哈喇味、杂质，符合食品安全标准，包装完好。

2.3.3.3.6 质量标准：所供产品须严格符合《GB 25190-2010 食品安全国家标准 灭菌乳》《GB 19645-2010 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》《GB 10789-2015 食品安全国家标准 饮料》等对应品类的国家食品安全标准及相关规定，具备完整有效的生产资质与合格证明文件。

2.3.3.3.7 原料与添加剂要求：优先采购以生牛乳为主要原料的产品，

严禁采购以复原乳（奶粉还原）为主且未在包装显著位置明确标注的产品；食品添加剂（乳化剂、稳定剂、甜味剂等）的使用须符合国家标准限量要求，不得含有非法添加物（如三聚氰胺、非法色素、防腐剂等）。

2.3.3.3.8 感官要求：产品色泽自然（呈乳白或微黄色，无异常发黄、发黑、发灰等异色）；质地均匀稳定（无沉淀、分层、结块现象，酸奶经搅拌后可恢复均匀状态）；口感纯正正常（无酸败味、苦涩味、哈喇味、馊味等异味）；包装完好无破损、无漏液、无胀袋漏气，标识清晰规范。

2.3.3.3.9 安全指标要求：微生物指标须符合国标要求，其中巴氏奶、酸奶的沙门氏菌、金黄色葡萄球菌不得检出，常温灭菌乳菌落总数须符合国标限值；重金属（铅、汞、砷）、农药残留、兽药残留等污染物指标均须控制在国家标准限量范围内，确保食用安全。

2.3.3.3.10 冷链及常温牛奶饮品：① 冷链产品（鲜牛奶、酸奶等）：全程须在 0-4℃ 冷链储存运输，严禁反复解冻、复冷；巴氏奶生产日期距交货日期不超过 3 天，酸奶不超过 7 天，全程保持冷链状态，解冻后无分层、无酸败、无异味，品质稳定。② 常温牛奶饮品：须在阴凉干燥环境（温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ，避免暴晒、雨淋）储存运输；包装密封性完好，无破损、漏液、受潮、胀袋及氧化变质现象；交付时产品保质期剩余时长不得低于总保质期的 2/3，严禁临期、过期或变质产品交付。

2.3.4 牛羊肉类、禽肉类、水产类

2.3.4.1 通用合规要求：所有产品须每批次提供有效的《动物检疫合格证明》，来源可追溯，符合《食品安全法》《生猪屠宰管理条例》及对应国标要求；严禁采购无检疫证明、病死、毒死或来源不明的肉类及水产。（供应商须出具书面函承诺中标后满足，格式自拟）。

2.3.4.2 理化指标：挥发性盐基氮 $\leq 15\text{mg}/100\text{g}$ ；重金属（铅 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ 、无机砷 $\leq 0.05\text{mg}/\text{kg}$ 、镉 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ 、总汞 $\leq 0.05\text{mg}/\text{kg}$ ）符合国标限值，

无非法添加（如孔雀石绿等）。

2.3.4.3 牛羊肉及副产品类（含牛 / 羊 / 马肉、内脏、骨头等）

2.3.4.3.1 新鲜度要求：须为当日宰杀的热鲜/冷鲜肉，严禁冷冻、解冻或反复冻融肉；色泽正常，肌肉有光泽、脂肪洁白，无发灰、发暗；气味正常，无酸败、腐臭等异味；肉质紧密有弹性，指压后凹陷立即恢复，无黏手，严禁注水肉。

2.3.3.2 预处理要求：肉品及副产品（肚、肠、蹄筋等）须清洗干净，无淤血、杂质、污物、毛发及病变组织；交付时冷链运输，温度符合冷鲜肉储存标准，包装完好。

2.3.4.4 禽肉类（含芦花鸡、三黄鸡、大鹅等）

2.3.4.4.1 新鲜度要求：须为当日宰杀的新鲜禽肉，无冷冻、变质情况；喙部干燥有光泽、无粘液；口腔粘膜呈淡玫瑰色、洁净无异味；眼睛明亮饱满；皮肤毛孔隆起、干燥紧缩，呈乳白或淡黄色；脂肪呈淡黄色、有光泽；肌肉结实有弹性，颈腿部肌肉呈玫瑰红色，无松弛、发粘、色暗及腐败气味。

2.3.4.4.2 交付要求：去毛干净、无残留污物，冷链运输，包装完好。

2.3.4.5 水产类（鲤鱼、草鱼等）

2.3.4.5.1 品质要求：为当日现宰鲜鱼，体态匀称、体色鲜明、体表光滑、眼睛亮丽、鳞片鳍条完好；无异味、无汽油味及孔雀石绿等违禁添加物；来自无污染水域或合规养殖区域。

2.3.4.5.2 交付要求：鲜活或现宰后冷藏运输，无变质、无腐败迹象，包装容器清洁透气。

2.3.5 冰鲜类、蛋类

2.3.5.1 冰鲜类所供产品技术规格要求：

2.3.5.1.1 通用合规性：所有产品均为正规合格产品，符合《食品安

全法》及对应国标；畜禽类冰鲜产品（鸭子、鸡胗、鸡胸肉、蛋鸡等）须具备有效的《动物检疫合格证明》，来源可追溯，严禁病死、毒死或来源不明产品；水产类冰鲜产品（冷冻虾、带鱼、黑鱼片等）须提供产地检疫或批次合格证明，无孔雀石绿等违禁添加物。（供应商提供书面承诺函承诺中标后满足，格式自拟）

2.3.5.1.2 品质与新鲜度：①畜禽冰鲜产品：须为鲜冻/冷鲜产品，无反复冻融现象；色泽正常、无发灰发暗，气味正常、无酸败异味；肉质紧密有弹性，无黏手、发黏现象，无淤血、杂质、毛发及病变组织。②水产冰鲜产品：鲜冻产品冻形完整、无解冻软化，体表色泽鲜亮、无干耗发黄，无异味、无变质；鲜活/鲜品鱼、虾体态完整、无损伤，无异味及变质迹象。

2.3.5.1.3 理化指标：挥发性盐基氮、重金属（铅、砷、镉、汞）等指标均符合国标限值要求。

2.3.5.1.4 产品包装要求：产品须采用清洁、干燥、牢固、透气的食品级包装（袋/箱/盒），无破损、无渗漏、无异味、无霉变；包装标识清晰，注明产品名称、生产日期/批号、保质期、储存条件、生产厂家及合格证号，冻品包装需具备防刺破、防潮性能。

2.3.5.1.5 食品供应链要求：所有产品来源须为受地方政府监管的正规屠宰场、养殖基地或专业流通市场，来源可追溯；严禁采购无资质散户供应的产品，供应商须出具产品来源及批次合格证明文件。

2.3.5.1.6 运输要求：运输工具须清洁卫生、定期消毒，内仓采用抗腐蚀、防潮材料，无不良气味；冻品全程冷链运输，温度控制在 -18°C 及以下，严禁中途解冻、复冻；运输中严防日晒雨淋，避免交叉污染，冷链运输需记录车厢温度并存档备查。

2.3.5.2 蛋类所供产品技术规格要求

2.3.5.2.1 基础品质标准：鸡蛋为新鲜蛋，蛋壳完整无破损、无裂纹、无霉斑、无污物附着，蛋壳颜色均匀自然，无明显色差。蛋体大小均匀，单枚重量 $\geq 45\text{g}$ ，重量误差 $\leq \pm 5\%$ ；蛋壳厚度适中，耐压性符合行业标准，不易破碎。气室高度 $\leq 5\text{mm}$ ，蛋黄完整饱满、呈半球形，蛋白浓稠不稀薄，无散黄、无异味、无霉变、无虫蛀，符合 GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》要求。

2.3.5.2.2 安全指标：农兽药残留、重金属含量、微生物指标需符合国家食品安全标准，无沙门氏菌、志贺氏菌等致病菌污染。不得使用违禁饲料添加剂，鸡蛋中不得检出抗生素残留超标，需提供批次检测报告。

2.3.5.2.3 新鲜度要求：鸡蛋产出日期不超过 7 天，常温下保质期 ≥ 30 天，储存条件符合要求时无变质、散黄现象。

2.4 质保期：投标人所供各类产品均须严格按照产品包装标注的质保期限执行，预包装产品剩余有效期不得少于总保质期的三分之二，其中副食品须提供最新生产批次、在最优质保期限内的产品；非预包装散装食材须保证新鲜完好、无异味、无变质、无破损及其他质量瑕疵；所有供应产品均符合国家食品安全、卫生及质量相关标准要求。

2.5 包装规格要求：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:食品包装必须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。包装标注产品信息,包括:产品名称、净含量、生产日期、保质期、生产批号、贮存条件、厂家名称、地址、联系方式及产品执行标准编号。具有该产品应有的色泽、气味和滋味,无异味、无酸败、无霉变;

2.6 配送车辆及时间要求：配送车辆、人员应相对固定；运输车辆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。运输车辆内外干净、整洁，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；配送的产品应小心轻卸，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。不得人货混装；配送人员有健康证。运送车辆及方式须符合《中华人民共和国道路交通安全法》《中华人民共和国道路运输条例》及国家相关行业标准(如 GB/T 26772-2011 等)，中标供应商承运车辆到达甲方指定地点后必须服从甲方管理，并确保货物按要求安全放置在指定区域。

2.7 乙方保证本合同项下所提供的货物来源安全可靠，质量符合国家质量安全标准及招标文件、答疑附件的质量要求，干净卫生、新鲜、无杂质、变质、腐烂、以假充真、以次充好等现象，并保证其销售的产品不存在有造成甲方或任何第三人人身损害的现实或潜在的危险；乙方承诺对货物质量承担终身追溯责任。若因此造成任何损失，由乙方承担全部赔偿责任及违约责任。

2.8 乙方应保证其配送的每一个批次的货物符合上述质量标准及相应的食品安全标准，并在交付时提供由国家级检测机构出具的动物检疫证明。无动物检疫证明未达到投标资料标准，即认定为违约行为，甲方有权终止乙方供货资格、解除合同，并追究乙方的违约责任和赔偿责任。

2.9 乙方保证所供货物质量新鲜。如乙方所供货物不符合双方约定质量标准的，甲方有权拒收货物并要求乙方自行收回，应在甲方规定的时间内更换符合要求退换的货物，费用由乙方承担，并扣除本合同履约保证金的 10%，乙方在 10 个工作日内补交齐履约保证金。如造成甲方损失的应由乙方承担，并按照该批货物总金额的 20% 支付违约金。双方无法确定产品质量问题的，甲方有权通过第三方机构进行检测或鉴定，如确实存在非因甲方原因造成的质量问题，由此产生的费用包括但不限于检测费、鉴定费、运输费、人工费等费用由乙方承担。

3. 交货时间、地点及风险转移

3.1 乙方按甲方要求配送货物的日期将货物送达至指定地点：甲方指定地点，并确保及时配合甲方完成验收工作。

3.2 供货时间：

3.2.1 供货时间：除不可抗力因素外，供应商每周采购人需求配送2次及以上，每次配送须提供《送货清单》一式两份；若采购人有临时应急采购需求，供应商须严格按照采购人指定的品种、数量供货，保证货物符合国家相关食品安全标准，接到采购人电话或订单通知后2小时内将货品送达甲方指定地点。中标供应商必须按甲方要求的时间、地点，将经过严格分检，打包的所需货物送到配送地点。

3.2.2 交货完成前(即货物交付完毕且经甲方书面验收合格前)，本合同项下货物的损毁灭失风险由中标供应商承担，交货完成后(货物交付完毕且经过甲方书面验收合格后)，非因甲方原因，出现质量问题，甲方要求中标供应商在24小时内更换货物或退货处理，并保留追偿全部损失的权利。

3.4 供货方式：按甲方需求及要求(质量要求、送货方式及卸货要求)供货，送达指定地点。

3.5 在紧急需求特殊情况下，乙方有责任配合甲方做好人员、车辆等安全检查、卫生防疫等相关要求，未经检测达标的，甲方有权禁止其入场供货，乙方应当立即整改，由此所造成的逾期视为乙方违约。

4. 货物的包装及运输

4.1 包装必须与运输方式相适应，包装方式的确定和包装费用均由乙方负责；乙方应在货物交付前提供包装方案供甲方审核，未经甲方书面同意不得变更包装方式。由于不适当的包装而造成的货物有任何损坏由乙方负责。

4.2 采用定型包装的货物，包装必须符合国家对产品包装的有关规定。

货品由生产厂家使用符合国家食品卫生要求的包装箱或包装袋进行完整包装,包装上必须有清晰的厂家信息、生产日期、保质期、净重量;必须有SC 编码;包装破损甲方有权拒绝接收,自然破损除外。

4.3 乙方保证运输周转的容器与车辆的清洁卫生和防止货物在运输过程中受到污染,否则甲方有权拒绝接收。

4.4 乙方根据运送货物的需求,运送车辆及方式须符合《中华人民共和国道路交通安全法》《中华人民共和国道路运输条例》及国家相关行业标准(如 GB/T 26772-2011 等),乙方承运车辆到达甲方指定地点后必须服从甲方管理,并确保货物按要求安全放置在指定区域。

5. 验收

5.1 验收标准:以招投标文件及本合同甲、乙双方约定的质量标准为货物的验收标准。甲方仅对乙方交付货物的数量、规格、外观等进行初步验收,初步验收合格不代表乙方对所交付货物潜在质量安全问题免责。甲方有权对货物进行破坏性抽样检测,检测费用和产生的成本由乙方承担。验收合格后若发现质量问题(如保质期内变质),乙方仍需无条件退换并赔偿损失,且甲方有权从货款中直接扣除相关费用。

5.2 数量的认定:乙方依据甲方提供的物资计划单中品种数量进行配送;甲方工作人员和乙方人员现场称重或点数完毕后,共同在送货单上核准并签字,并加盖乙方公章作为结帐凭证,乙方验收人员为法定代表人或乙方书面授权的委托人,乙方将授权委托书一并提交给甲方,授权委托书应加盖乙方公章并由法定代表人签字。结算数量按照实际进货数量(净重),除去未通过验收数量进行结算。计量单位:按合同签订的规格。

6. 货款支付

6.1 乙方应按照甲方的通知开具符合国家税务规定的正规普通发票(发票内容需与验收单一致,不能在税务局代开发票)交甲方查验,否则视

为自行放弃供货资格。如发票被税务机关认定为无效或不符合规定,乙方应在收到甲方通知后3个工作日内重新开具有效发票,否则甲方有权延迟支付相应货款直至收到有效发票,且不承担延迟付款责任。

6.2 甲乙双方应在当月月底完成当月供货数量核对工作,乙方接到甲方通知后,向甲方提供上月货款的正规发票及相关材料,甲方核实无异议后,支付货款以上级财政管理部门审批拨付到位为准,15个工作日内将货款通过银行转账的方式支付给乙方。因乙方银行账户存在问题导致甲方延迟付款的,甲方不承担延迟付款责任。

6.3 合同履约保证金为5%(预算金额2400000元*5%),保证金金额XXX元(大写:XXX元整)在中标供应商与采购人签订合同前一天缴纳完毕。若不能按时缴纳,采购人将有充分的理由解除中标人的中标资格并扣除投标保证金。中标供应商以支票、汇票、本票或金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。若不能按时缴纳,采购人将有充分的理由解除中标人的中标资格并扣除投标保证金。

7. 违约责任

7.1 合同期满且乙方未出现任何违约情形的,甲方无息退还履约保证金。如乙方有任何违约行为,甲方有权按照合同约定从履约保证金中扣除乙方应赔偿部分金额,剩余部分合同期满或合同解除时无息退还给至乙方账户;保证金不足以支付违约金或不足以弥补甲方损失的,由乙方另行向甲方赔偿。因乙方违约扣除保证金的乙方应在扣除后10个工作日内补足,逾期不补足视为违约,并视为放弃继续供货资格、解除合同。

7.2 乙方必须满足对在发生突发公共安全等不可抗力事件时,对甲方无条件提供货物保障供应,如不能满足极端特殊条件下的供应,应提前7日以书面形式通知甲方,并提供官方具有证明效力的相关证明文件。乙方如未及时通知甲方则视为违约,赔偿甲方所需物资总额的30%作为违约金(由

未结算货款进行抵扣,如货款不足,从履约保证金中扣除),并自动终止合同。

7.3 乙方需在本合同签署之日向甲方提供各种有效证照的复印件(需加盖乙方公章),包括但不限于:统一社会信用代码、法定代表人身份证、法定代表人身份证明书、授权委托书、营业执照、税务登记证、食品卫生许可证、动物检疫报告等自身主体资格证明和与食品销售要求相关的资质证明,否则,甲方有权解除合同且不承担违约责任。在本合同有效期内,乙方必须保证上述各类证照始终处于合法、有效状态,乙方如不按上述要求提供,或乙方在合同期限内相关证照被吊销、注销、过期失效等,甲方有权解除合同并将追究乙方的违约责任和赔偿责任。乙方每批次货品提供所需证件及动物检疫报告,否则甲方有权单方终止合同,同时扣除乙方全额履约保证金。

7.4 合同签订后,乙方应严格履行合同,如乙方因价格原因寻找借口,拒绝供货或不能根据合同约定的品种、规格、数量、质量等标准和要求向甲方配送货物,无法满足甲方采购需要,甲方有权直接以电话、邮箱、微信等途径通知的方式解除合同,同时扣除乙方履约保证金的 50%。合同解除后,甲方有权临时性应急与第三方供应商另行签订合同,进行保障性供货。

7.5 所配送的产品如发生以下所列情形的,2 次以上的(含 2 次)给予警告,并扣除本合同履约保证金的 20%,3 次警告后,除全部退货外,取消配送资格并解除合同,扣除本合同履约保证金的 50%,并由中标供应商承担由此造成的经济责任:

- (1) 所配送的货物少货缺货、以次充好、保质期临期的。
- (2) 配送的货物少于订货数量的。
- (3) 配送的原材料与订单不相符的。
- (4) 配送的货品不是中标品牌的。

(5) 配送时未按照约定, 严重超时又不提前说明原因的。

7.6 经甲方验收入库, 若非甲方保管不到位的情况, 货物出现融化、变质、过期及其他质量问题等, 乙方负责免费无条件更换。如遇不可抗力或情势变更导致乙方货物质量不符合甲方标准要求, 乙方负责无偿更换, 退回货物暂由甲方保管, 待甲方具备退回条件时, 通知乙方退回, 退回货物所产生的包装、运费等一切相关费用由乙方承担。

7.7 乙方未按合同约定时间供货的, 每延迟一次按延迟供货金额 10% 支付违约金, 如发生 3 次延迟供货, 甲方有权解除合同。

7.8 在履行合同过程中, 如果乙方遇到妨碍按时交货和提供服务等不可抗力的情况, 乙方至迟提前 7 日以书面形式将拖延的事实, 可能拖延的时间和原因通知甲方, 甲方根据实际情况决定是否同意延期交货后, 及时采取补救措施, 不得无故断货; 自上述不可抗力情形消除后, 24 小时内继续履行交货义务。

7.9 若乙方提供的产品不符合质量标准, 导致食品安全事故, 乙方应支付产品价格十倍或实际损失三倍的赔偿金, 最低赔偿金额为一万元。此外, 乙方还应支付合同总金额的 50% 作为违约金, 并承担所有相关费用; 赔偿金的金额不足一万元的, 按一万元计算; 赔偿款甲方有权直接从履约保证金中扣除, 不足部分乙方应另行支付。甲方向第三方垫付赔偿款的, 有权向乙方追偿; 甲方或第三人由此支出的鉴定、调查取证等为维护权益支出的费用均由乙方承担, 且甲方有权直接从履约保证金或未结货款中扣除相关费用。

7.10 乙方保证在供货时遵从甲方关于本项目的采购程序, 保证不会将合同及(或)其中的权利、义务转让, 保证不会转包、分包。如发现转包、分包现象, 甲方有权扣除全额履约保证金及解除合同。

7.11 乙方在供应过程中, 乙方人员及送货车辆应履行安全保证义务,

如发生任何问题应由乙方承担全部责任,如在甲方场所内发生事故或问题,经相关部门鉴定,属乙方责任的,乙方承担全部责任(除不可抗力外),并赔偿给甲方造成的全部损失,甲方有权在确定损失通知乙方后,赔偿款甲方有权直接从未结货款或履约保证金中扣除,不足部分乙方应在3个工作日内另行支付,且甲方保留追究其法律责任。

7.12 乙方无条件执行甲方进出大门的管理要求,乙方及配送司机不得携带违禁、危险品(包括但不限于烟、打火机、手机、酒、现金、电子设备等甲方规定视为存在安全风险的物品)进入甲方场所,如出现上述情况,甲方有权禁止司机和车辆再次进入甲方场所,并要求乙方整改,乙方拒不整改或整改不到位而由此产生的货品损失,由乙方自行承担。乙方确认知悉甲方有关监管安全的各项措施,包括但不限于违禁、危险品,人员出入、车辆出入、搜身检查、通讯工具管理、电子设备管理等。

7.13 在合同履行期间,乙方配送人员及所属人员不得向甲方任何人员提供违禁(危)品,如有发生甲方有权根据情节轻重采取相应的处罚措施,包括但不限于警告、罚款、部分或全部扣除履约保证金、暂停合作或解除合同。如造成严重后果的,甲方有权追究其法律责任。

7.14 如乙方违反合同有关保密约定,向第三方披露本采购项目或合同相关资料或情况的,甲方有权立即解除合同,扣除全部履约保证金,并要求乙方支付合同总金额的10%作为违约金,造成甲方损失的应由乙方赔偿,且乙方还应承担甲方因此产生的所有合理费用;如涉及违法犯罪行为,将移送司法机关依法追究乙方的法律责任。

7.15 如乙方出现违约行为的,乙方承担全部赔偿责任,并承担甲方维权产生的全部支出等(包括但不限于第三方索赔、退货运输费、诉讼费、律师服务费、鉴定费、公告费、公证费、调查取证费、差旅费、交通费、保全保险费、财产保全费、强制执行费等与之相关的一切费用)以及相关

法律责任。

7.16 在本合同履行期间,未经甲方书面同意,乙方不得提出解除本合同(除不可抗力外),如因乙方自身原因导致合同解除,甲方有权扣除全额履约保证金,并有权向乙方追偿因解除合同造成的全部损失。

8. 通知和送达条款

8.1 任何一方合同当事人根据本合同向对方发出的通知、信件或数据电文均应采用书面形式。书信形式包括信件、电传、传真等可有形地表现所载内容的形式,以电子数据交换、电子邮件等方式能有形地表现所载内容,并可以随时调取查用的数据电文,视为书面形式。

8.2 双方确认,在本合同签署盖章页关于甲方、乙方主体信息中所载明的各方地址、电话、微信、邮箱地址和联系人为各方的有效送达地址和联系人。该有效送达地址和联系人的适用范围包括双方根据本合同向对方发出的通知、信件和数据电文,以及在合同发生纠纷时相关文件和法律文书的送达,还包括在合同争议进入仲裁、民事诉讼程序后的一审、二审、再审和执行程序的送达。

8.3 任何一方变更本合同所载明的有效送达地址或联系人时,须在变更前十五日以书面形式通知对方。否则,因有效送达地址或联系人变更而导致无法送达或迟延送达的法律后果均由未通知一方承担。

8.4 双方按以下约定,根据不同的送达方式,确定送达时间。

8.4.1 当面送达的,受送达人签收时视为送达。若受送达人拒绝签收的,送达人将送达文件留在受送达人的有效送达地址之时,视为送达。

8.4.2 以平信、挂号信、特快专递或快递方式送达的,甲方送达至乙方时到达注册地址、主要营业地或合同所载明的地址即视为送达;乙方送达至甲方时需实际签收方视为送达。若因受送达人自己提供或确认的送达地址不准确,拒不提供送达地址,送达地址变更未及时告知送达人,受送达

人或者受送达人指定的代收人、代理人、受送达人的工作人员拒绝签收,导致通知或文书未能被受送达人实际签收的,通知或文书退回之日视为送达之日。

8.4.3 以传真方式送达的,以发送方打印的传真发送确认单显示的时间为送达时间。

8.4.4 以电子邮件方式送达的,系统发送成功的时间视为送达时间,若乙方作为受送达人,则邮件发送至乙方在本合同签署盖章页载明的邮箱地址即视为送达。

9. 争议解决

本合同如发生纠纷,双方当事人应当及时协商解决,协商不成时,向甲方所在地有管辖权的人民法院起诉。

10. 合同生效

10.1 本合同壹式肆份,甲方叁份、乙方执壹份,具有同等法律效力。

10.2 本合同经双方法定代表人或授权代表签名且加盖单位公章之日起生效,授权应当提供书面授权委托书。

10.3 本合同有效期: 年 月 日至 年 月 日。

10.4 本合同所称不可抗力包括但不限于:天灾、罢工、停工、战争、暴乱、内乱、恐怖行为、恶意破坏、流行病、检疫、火灾、洪水、风暴、自然灾害或对任何法律或政府命令、规则、条例或指示的遵守,无论其后来是否被认定为无效或不适用。

11. 保密条款

11.1 乙方应签订《保密协议》,乙方应对在合同签订和履行过程中知悉的甲方国家秘密、工作秘密、内部信息、商业秘密、技术信息、经营信息等予以保密,未经甲方书面同意,不得向任何第三方披露或使用。保密条款、保密协议在合同履行完成后,依旧有效。

11.2 因单位特殊性和保密性,乙方与甲方形成的合同、协议、文件资料及合同履行过程中形成的全部资料内容,均应当保密,未经甲方书面同意,不得以任何方式向任何第三方公开、披露、使用,也不得作为乙方的业绩、成果等对外宣传和使用。乙方违反本条款应承担甲方因此遭受的全部损失。

11.3 本合同保密条款永久有效,不因合同的无效、被撤销、被解除或终止而丧失法律效力。

12. 反商业贿赂条款

12.1 乙方承诺不得进行任何形式的行贿及其他不正当交易行为。乙方严禁为谋取利益向甲方赠送礼品、现金、样品等任何形式的利益,造成的损失由乙方承担,且甲方有权解除合同并扣除履约保证金作为违约金。

12.2 若发现存在任何形式的商业贿赂及其他不正当方式贿赂甲方工作人员,以获取订单、更有利的价格,或虚报送货量,或降低货物质量,或缩短付款期限时,甲方有权立即解除合同,并要求乙方退还已支付的货款,同时甲方有权向有关执法部门举报。

12.3 如有甲方工作人员向乙方索取贿赂的,乙方有义务及时向甲方告知,并提供相关证据。乙方承诺已充分了解并严格遵守甲方《反商业贿赂管理制度》及相关规定,乙方违反本条规定的,甲方有权扣除履约保证金20%作为违约金,并保留追究法律责任的权利。

13. 其他约定事项

若本合同中任何条款被认定为无效或不可执行,该条款的无效性不影响其他条款的效力,特别是已履行部分的价款结算条款效力。

13.1 乙方具有签订和履行本合同所需要的一切权利、资质和资格,不因本合同的签订和履行而侵害任何第三方的权利或利益。

13.2 乙方不存在已经发生或正在发生的对签订和履行本合同能力可

能产生影响的诉讼、仲裁等各类案件,不存在已经启动但尚未终结的行政程序、司法程序或其他法律程序。如乙方违反本条款的陈述与保证,应向甲方支付相当于合同总金额 10%的违约金,并赔偿甲方因此遭受的全部损失(包括但不限于直接损失、间接损失、律师费、诉讼费等)。

13.3 未经对方书面同意,任何一方合同当事人不得转让(抵押)本合同项下任何权利和义务。

13.4 本合同的任何变更、修改或补充,须经双方协商一致同意并签订书面补充协议,否则不发生法律效力。

13.5 本合同附件包括但不限于与本合同有关的补充协议、投标(响应)文件、答疑附件、澄清文件、《供货承诺书》《食品安全承诺书》《保密协议》《质量标准》等,与本合同具有同等法律效力。

13.6 甲乙双方约定在实际供应过程中,若出现解释等情形,以本合同的甲方解释为优先准则。本合同如与其他补充合同或各合同内容之间存在冲突或异议的,甲方具有最终解释权,且有权选择适用于己有利的条款和内容,乙方对此予以认可并承诺执行。

13.7 本合同未尽事宜,由甲方单方解释并制定补充规定,补充规定与本合同具有同等法律效力。

13.8 本合同条款标题仅为方便阅读而设,不影响条款内容的解释。

(以下无正文,为本合同签署页!)

甲方(盖章):

乙方(盖章):

法定代表人或授权代表(签名):

法定代表人或授权代表(签名):

地址:

地址:

账户:

账户:

账号:

账号:

邮箱:

邮箱:

微信：

开户行信息：

统一社会信用代码：

联系人：

电话：

日期： 年 月 日

微信：

开户行信息：

统一社会信用代码：

联系人：

电话：

日期： 年 月 日

第六章 投标文件格式

投标文件格式是投标人的部分投标文件格式，投标人应当严格按照这些格式编制投标文件。编制投标文件前，请仔细阅读招标文件，理解文件中的每一项要求，做出逐一实质性响应，认为有必要，可做补充说明。

项目编号：

标段编号：

新疆维吾尔自治区伊宁某某某单位餐厅生活物
资采购项目

投标文件

投标人：

（盖单位章）

法定代表人或其委托代理人：

（签字）

时 间：20 年 月 日

(资格审查部分)

目 录

| | |
|---------------------------|----|
| 1. 投标人基本情况表 | 页码 |
| 2. 法定代表人身份证明 | 页码 |
| 3. 法定代表人授权书 | 页码 |
| 4. 投标人营业执照等证明文件，自然人的身份证明 | 页码 |
| 5. 财务状况报告 | 页码 |
| 6. 税收缴纳证明 | 页码 |
| 7. 社会保障资金缴纳证明 | 页码 |
| 8. 信用中国和中国政府采购网截图 | 页码 |
| 9. 具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明 | 页码 |
| 10. 投标声明书 | 页码 |
| 11. 提供投标人享受政府采购优惠政策的证明材料 | 页码 |
| 12. 投标保证金凭证 | 页码 |
| 13. 特定资质要求 | 页码 |

1. 投标人基本情况表

| | | | | | |
|--|-----|-------|----------|------|--|
| 投标人名称 | | | | | |
| 统一社会信用代码 | | 注册资金 | | 成立时间 | |
| 注册地址 | | | | 资产总额 | |
| 上年营业额 | | 员工总人数 | | 企业类型 | |
| 法定代表人 (单位负责人) | 姓名 | | 电话 | 手机 | |
| | | | | 办公 | |
| 联系方式 | 联系人 | | 电话 | | |
| | | | 邮箱 | | |
| 基本账户开银行行 | | | 基本账户银行账号 | | |
| 投标人关联企业情况 (包括但不限于 与投标人法定代表 人为同一人或者存 在控股、管理关系 的不同单位) | | | | | |
| 投标人需具有的资质证书 | 等级 | 类型 | 证书号 | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 投标产品制造商名称 | | | | | |
| 投标产品制造商需具有的资质证书 | 等级 | 类型 | 证书号 | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

说明：企业类型指大型、中型、小型、微型；上年营业收入、资产总额应与财务报表中的数据一致，金额单位为万元。

投 标 人：_____（盖单位章）

法定代表人或委托代理人：_____（签字）

日 期：20__年__月__日

2. 法定代表人（单位负责人）身份证明

投标人名称：_____

统一社会信用代码：_____

姓名：_____ 性别：__ 年龄：__ 职务：_____

系_____（投标人名称）的法定代表人（单位负责人）。

特此证明。

附：法定代表人身份证复印件

法定代表人身份证复印件粘贴处

投标人名称：_____（盖单位章）

日期：20 年 月 日

说明：仅限法定代表人参加投标时提供

3. 授权委托书

本人_____（姓名）系_____（投标人名称）的法定代表人（单位负责人），现委托_____（姓名）为我方代理人。代理人根据授权，以我方的名义签署、澄清确认、递交、撤回、修改_____（采购项目名称）投标文件、签订合同和全权处理一切与之有关的事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限： 年 月 日至 年 月 日。

代理人无转委托权。

附：法定代表人（单位负责人）身份证复印件、委托代理人身份证复印件

| | |
|--------------------|-------------|
| 法定代表人（单位负责人）身份证复印件 | 委托代理人身份证复印件 |
|--------------------|-------------|

投 标 人：_____（盖单位章）

法定代表人（单位负责人）：_____（签字）

身 份 证 号：_____

委托代理人：_____（签字）

身 份 证 号：_____

授权委托日期：20__年__月__日

说明：本授权委托书有效期自开标之日起不得少于 90 天，仅限委托代理人参加投标时提供。

4. 投标人的营业执照等证明文件，自然人的身份证明

说明：

投标人为企业法人应提供合法有效的标识有统一社会信用代码的营业执照；事业法人应提供事业单位法人证书；其他组织应提供合法登记证明文件；

5. 财务状况报告

说明：

投标人提供 2024（或 2025）年度的财务审计报告(带可查二维码)(成立不足一年的投标人提供成立至今的财务报表，包含资产负债表、现金流量表、利润表)或银行出具的资信证明；

6. 税收缴纳证明

说明：

投标人提供近半年内已缴纳的至少一个月的纳税证明或完税证明，纳税证明或完税证明上应有代收机构或税务机关的公章，依法免税的投标人应提供相关文件证明；

7. 缴纳社会保障资金证明

说明：

投标人提供近半年内已缴存的至少一个月的社会保障资金缴存单据或社保机构开具的社会保险参保缴费情况证明，依法不需要缴纳社会保障资金的投标人应提供相关文件证明；

8. 信用中国和中国政府采购网截图

说明：

投标人须在“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）和中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）上未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单（网页打印件须自招标文件发布之日起至投标截止时间从上述网站中打印）；

(二) 本项目组织实施人员

投标人：

项目编号：

标段编号：

| 1. 项目负责人 | | | | | | |
|----------|----|----|-------|----------------|--------|--|
| 姓名 | 年龄 | 职务 | 资格/职称 | 在本行业从业 工作年限 | 主要工作业绩 | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

| 2. 管理人员 | | | | | | |
|---------|----|----|-------|----------------|--------|----------|
| 姓名 | 年龄 | 职务 | 资格/职称 | 在本行业从业 工作年限 | 主要工作业绩 | 当前 分工 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

| 3. 技术人员 | | | | | | |
|---------|----|----|-------|----------------|--------|----------|
| 姓名 | 年龄 | 职务 | 资格/职称 | 在本行业从业 工作年限 | 主要工作业绩 | 当前 分工 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

| 3. 辅助人员 | | | | | | |
|---------|----|----|-------|----------------|--------|----------|
| 姓名 | 年龄 | 职务 | 资格/职称 | 在本行业从业 工作年限 | 主要工作业绩 | 当前 分工 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

说明：

1. 职务是指在本单位所担任的职务。2. 除表（一）（二）外，需要补充的证明材料可另纸说明。

投 标 人：_____（盖单位章）

法定代表人或委托代理人：_____（签字）

日 期：20__ 年__月__日

10. 投标声明书

新疆长润泽建设工程管理有限公司：

我方_____（投标人），就参加_____采购项目（项目编号/标段编号）投标事宜，在此郑重声明：

1. 我方所提交的投标文件全部真实有效；
2. 我方近3年来无因安全事故、质量事故、投标违规等不良记录被政府有关部门处罚或仍在处罚期限内的情形存在；
3. 我方近3年来无违法违规经营受到责令停产(或停止经营)、吊销生产许可证（或经营许可证）、较大数额罚款（举行听证会）等行政处罚的情形存在；
4. 我方无企业财产被查封、冻结或处于破产状态或严重亏损状态等情形存在；
5. 我方承诺在投标过程中，保证不予其他单位围标、串标，不出让投标资格，不采取不正当手段诋毁、排挤其他投标人，不向采购人、采购代理机构、评标委员会成员行贿；
6. 我方参加本次政府采购活动近3年内，在经营活动中没有重大违法记录；
7. 我方在投标时未列入政府采购严重违法失信行为记录名单、失信被执行人、重大税收违法失信主体。

以上声明若有违反，一经查实，我方愿意接受政府有关部门的相应处罚，并愿意承担由此带来的法律后果。

特此声明！

声明人：_____（投标人名称、盖单位章）

法定代表人或委托代理人：_____（签字）

日期：_____



11. 投标人提供投标保证金足额缴纳凭证

投标保证金凭证

复印件粘贴处

附件：

提供投标人基本存款账户开户信息

说明：

1. 提供基本存款账户编号信息。

12. 提供投标人享受政府采购优惠政策的证明材料

说明：本项目不专门面向中小企业；

- (1) 中小企业声明函格式见附件 4；（非中小微企业可不提供该附件）
- (2) 残疾人福利性单位声明函格式见附件 5；（非残疾人福利企业可不提供该附件）
- (3) 监狱企业证明文件见附件 6；（非监狱企业可不提供该附件）
- (4) “节能产品”、“环境标志产品”证明材料格式见附件 7。

附件 1:

中小企业声明函

本公司郑重声明，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，本公司参加 （单位名称） 的 （项目名称） 采购活动，提供的货物全部由符合政策要求的中小企业制造。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）；制造商为 （企业名称），从业人员 人，营业收入为 万元，资产总额为 万元，属于 （中型企业、小型企业、微型企业）；

2. （标的名称），属于 （采购文件中明确的所属行业）；制造商为 （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：

注：

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。

附件 2:

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：_____（盖单位章）：

日 期： 年 月 日

附件 3:

监狱企业证明文件

说明:

1. 无格式要求，由出具监狱企业证明的单位自行拟定；

附件 4

“节能产品”、“环境标志产品”证明材料

说明：

1. 投标人提供的产品若属于节能产品或环境标志产品的，应按投标人须知第 3.4.1 项规定提供相关证明材料，并在《货物（产品）分项报价表》中填写相应的证书编号；
2. 投标人未按上述要求提供、填写的，评标时不予加分。

13. 特定资质要求

说明：

投标人为生产厂家须提供有效的《食品生产许可证》和《食品经营许可证》；投标人为经销商则须提供有效的《食品经营许可证》。

(商务、技术部分)

目 录

| | |
|-----------------------------|----|
| 一、投标函 | 页码 |
| 二、开标一览表 | 页码 |
| 三、货物（产品）分项报价表 | 页码 |
| 四、商务条款偏离表 | 页码 |
| 五、技术规格偏离表 | 页码 |
| 六、根据本项目评分标准顺序编写（格式自拟） | 页码 |
| 七、承诺文件 | 页码 |
| 八、售后服务文件 | 页码 |
| 九、其他证明材料 | 页码 |
| 十、技术文件 | 页码 |
| 十一、投标人认为有必要补充说明的事项 | 页码 |

一、投 标 函

新疆长润泽建设工程管理有限公司：

我方已仔细研究了_____（项目名称）的招标文件（项目编号/标段编号）的全部内容，知悉参加投标的风险，我方承诺接受招标文件的全部条款且无任何异议，决定参加贵单位组织的本项目招标。

一、我方的投标报价为品类类目下浮率报价：_____；合同履行期限为_____，投标有效期为投标截止日起 90 日历日。

二、我方承诺承诺除商务和技术偏差表列出的偏差外，我方响应招标文件的全部要求。

三、我方愿意向贵方提供任何与本项采购有关的样品、数据、情况和技术资料。若贵方需要，我方愿意提供我方作出的一切承诺的证明材料。

四、我方承诺在招标文件规定的投标有效期内不撤销投标文件。

五、我方承诺遵守《中华人民共和国政府采购法》及其实施条例的有关规定，保证在获得中标资格后：

1. 在收到中标通知书后，在中标通知书规定的期限内与采购人签订合同；

2. 在签订合同时不向采购人提出附加条件；

3. 在合同规定期限内完成合同规定的全部义务；

4. 按照招标文件规定和标准向贵方交纳招标代理服务费；

5. 按照招标文件规定提交履约保证金。

六、我方完全理解并同意招标文件中有关不退还投标保证金条款所规定的情形。

七、我方完全理解最低报价不是中标的唯一条件，并尊重评标委员会的评审结论和中标结果。

八、我方在此声明，所递交的投标文件及有关资料内容完整、真实和准确，且不存在第二章“投标人须知”第 1.3.2 条款规定的任何一种情形。否则，愿承担《中华人民共和国政府采购法》第七十七条规定的法律责任。

九、_____（其他补充说明）。

十、有关本项目的所有函电，请按下列地址联系：

投 标 人：_____（盖单位章）

法定代表人或委托代理人：_____（签字）

通讯地址：

邮政编码：

联系电话：

传 真：

电子邮件：

开户银行：

帐 号：

日 期：20 年 月 日

二、开标一览表

项目名称：

项目编号：

| 列项 | 品类 | 下浮率 (%) |
|---------------------|---------------------|---------|
| 品类类目投标 报价 (下浮率%) | 类目一：米、面、油类 | |
| | 类目二：蔬菜、豆制品类及水果类 | |
| | 类目三：调料副食品类、杂货类、奶制品类 | |
| | 类目四：牛羊肉类、禽肉类、水产类 | |
| | 类目五：冰鲜类、蛋类 | |
| 质保期限 | | |
| 交货时间 | | |
| 合同履行期限 | | |
| 报价总说明 | | |

备注：1. 投标供应商如果需要对投标报价或其它内容加以说明，可在报价总说明中填写。此报价必须包括完成此项目所有内容的费用。此报价包含招标文件中采购需求里所有产品的报价。

2. 本项目投标报价包含全部货品本身、食品相关保险费、各类税费、包装费、运输费、装卸费，以及将货物最终卸载、运送、搬运至采购人指定交付区域并待采购人验收合格所产生的全部费用，项目履约过程中现有及可能产生的其他所有税费、隐性成本、履约风险等均由成交供应商自行全额承担，采购人不再另行支付任何其他费用。

3. 报价中的下浮率精度须达到 0.01%，如 15.00%、8.05%；

投 标 人：_____（盖单位章）

法定代表人或委托代理人：_____（签字）

日 期：20__年__月__日

三、货物（产品）分项报价表

项目名称：

项目编号：

| 序号 | 名称(标的物名称) | 品牌 | 规格/单位 | 制造商名称 | 下浮率(%) | 下浮后单价 (元) |
|------------------------|------------|----|-------|-------|--------|--------------|
| 类目一：米、面、油类 | | | | | | |
| 1 | 一级精米 | | 5kg | | | |
| | | | 10kg | | | |
| | | | 25kg | | | |
| 2 | 精制面粉 | | 5kg | | | |
| | | | 10kg | | | |
| | | | 25kg | | | |
| 3 | 一级菜籽油 | | 5L | | | |
| 小计 | 类目一：米、面、油类 | | | | | |
| 类目二：蔬菜、豆制品类及水果类 | | | | | | |
| (1) | 蔬菜豆制品类 | | | | | |
| 1 | 生姜 | | | | | |
| 2 | 大蒜 | | | | | |
| 3 | 小葱 | | | | | |
| 4 | 香菜 | | | | | |
| 5 | 沙葱 | | | | | |
| 6 | 洋姜 | | | | | |
| 7 | 鱼腥草 | | | | | |
| 8 | 红心萝卜 | | | | | |
| 9 | 紫甘蓝 | | | | | |
| 10 | 黄瓜 | | | | | |
| 11 | 水果黄瓜 | | | | | |
| 12 | 蒜苗 | | | | | |

| | | | | | | |
|----|------|--|--|--|--|--|
| 13 | 大葱 | | | | | |
| 14 | 洋葱 | | | | | |
| 15 | 胡萝卜 | | | | | |
| 16 | 冬瓜 | | | | | |
| 17 | 红薯 | | | | | |
| 18 | 青萝卜 | | | | | |
| 19 | 红辣子 | | | | | |
| 20 | 红彩椒 | | | | | |
| 21 | 青辣椒 | | | | | |
| 22 | 韭菜 | | | | | |
| 23 | 蒜苔 | | | | | |
| 24 | 南瓜 | | | | | |
| 25 | 丑瓜 | | | | | |
| 26 | 板栗瓜 | | | | | |
| 27 | 荆芥 | | | | | |
| 28 | 铁棍山药 | | | | | |
| 29 | 山药 | | | | | |
| 30 | 西红柿 | | | | | |
| 31 | 芋头 | | | | | |
| 32 | 有机花菜 | | | | | |
| 33 | 白菜 | | | | | |
| 34 | 莲花白 | | | | | |
| 35 | 丝瓜 | | | | | |
| 36 | 毛芹 | | | | | |
| 37 | 芹菜 | | | | | |
| 38 | 荷兰豆 | | | | | |
| 39 | 青笋 | | | | | |

| | | | | | | |
|----|------|--|--|--|--|--|
| 40 | 小米辣 | | | | | |
| 41 | 杭椒 | | | | | |
| 42 | 葫芦瓜 | | | | | |
| 43 | 佛手瓜 | | | | | |
| 44 | 白萝卜 | | | | | |
| 45 | 西芹 | | | | | |
| 46 | 百合 | | | | | |
| 47 | 儿菜 | | | | | |
| 48 | 棒菜 | | | | | |
| 49 | 无筋豆角 | | | | | |
| 50 | 白豆角 | | | | | |
| 51 | 豇豆 | | | | | |
| 52 | 苦瓜 | | | | | |
| 53 | 西蓝花 | | | | | |
| 54 | 紫薯 | | | | | |
| 55 | 毛豆 | | | | | |
| 56 | 鲜花生 | | | | | |
| 57 | 鲜豌豆 | | | | | |
| 58 | 鲜蚕豆 | | | | | |
| 59 | 黄豆芽 | | | | | |
| 60 | 绿豆芽 | | | | | |
| 61 | 豌豆尖 | | | | | |
| 62 | 豌豆苗 | | | | | |
| 63 | 茼蒿 | | | | | |
| 64 | 毛白菜 | | | | | |
| 65 | 油白菜 | | | | | |
| 66 | 油麦菜 | | | | | |

| | | | | | | |
|----|------|--|--|--|--|--|
| 67 | 生菜 | | | | | |
| 68 | 菊花菜 | | | | | |
| 69 | 上海青 | | | | | |
| 70 | 木耳菜 | | | | | |
| 71 | 空心菜 | | | | | |
| 72 | 广东菜心 | | | | | |
| 73 | 红菜心 | | | | | |
| 74 | 韭黄 | | | | | |
| 75 | 韭苔 | | | | | |
| 76 | 菠菜 | | | | | |
| 77 | 娃娃菜 | | | | | |
| 78 | 苦菊 | | | | | |
| 79 | 鲜香菇 | | | | | |
| 80 | 蘑菇 | | | | | |
| 81 | 人生菇 | | | | | |
| 82 | 圆菇 | | | | | |
| 83 | 鸡腿菇 | | | | | |
| 84 | 金针菇 | | | | | |
| 85 | 杏鲍菇 | | | | | |
| 86 | 土豆 | | | | | |
| 87 | 茄子 | | | | | |
| 88 | 豆腐 | | | | | |
| 89 | 嫩豆腐 | | | | | |
| 90 | 五香豆干 | | | | | |
| 91 | 薄脆豆皮 | | | | | |
| 92 | 腐竹 | | | | | |
| 93 | 豆腐皮 | | | | | |

| | | | | | | |
|-----|-------|--|--|--|--|--|
| 94 | 豆腐干 | | | | | |
| 95 | 豆泡 | | | | | |
| (2) | 水果类 | | | | | |
| 1 | 红心火龙果 | | | | | |
| 2 | 白心火龙果 | | | | | |
| 3 | 羊角蜜 | | | | | |
| 4 | 甜瓜 | | | | | |
| 5 | 哈密瓜 | | | | | |
| 6 | 白兰瓜 | | | | | |
| 7 | 西瓜 | | | | | |
| 8 | 本地大枣 | | | | | |
| 9 | 牛奶青枣 | | | | | |
| 10 | 沃柑 | | | | | |
| 11 | 果冻橙 | | | | | |
| 12 | 砂糖橘 | | | | | |
| 13 | 金橘 | | | | | |
| 14 | 丑橘 | | | | | |
| 15 | 耙耙柑 | | | | | |
| 16 | 蜜橘 | | | | | |
| 17 | 脐橙 | | | | | |
| 18 | 血橙 | | | | | |
| 19 | 冰糖橙 | | | | | |
| 20 | 桂圆 | | | | | |
| 21 | 圣女果 | | | | | |
| 22 | 草莓 | | | | | |
| 23 | 香梨 | | | | | |
| 24 | 红富士 | | | | | |

| | | | | | | |
|-------------------|-----------------|--|--|--|--|--|
| 25 | 冰糖心苹果 | | | | | |
| 26 | 香蕉 | | | | | |
| 27 | 红心柚子 | | | | | |
| 28 | 白心柚子 | | | | | |
| 29 | 葡萄 | | | | | |
| 30 | 霍尔果斯柿 | | | | | |
| 31 | 蟠桃 | | | | | |
| 32 | 油桃 | | | | | |
| 33 | 水蜜桃 | | | | | |
| 34 | 柠檬 | | | | | |
| 35 | 西梅 | | | | | |
| 36 | 菠萝 | | | | | |
| 37 | 凤梨 | | | | | |
| 38 | 樱桃 | | | | | |
| 小计 | 类目二：蔬菜、豆制品类及水果类 | | | | | |
| 类目三：调料副食品类、杂货类、奶类 | | | | | | |
| (1) | 调料、副食品类 | | | | | |
| 1 | 黑米 | | | | | |
| 2 | 红豆 | | | | | |
| 3 | 鹰嘴豆 | | | | | |
| 4 | 绿豆 | | | | | |
| 5 | 枸杞 | | | | | |
| 6 | 玉米榛子 | | | | | |
| 7 | 糯米 | | | | | |
| 8 | 玉米面 | | | | | |
| 9 | 葡萄干 | | | | | |
| 10 | 花生米 | | | | | |

| | | | | | | |
|----|------|--|--|--|--|--|
| 11 | 西红柿酱 | | | | | |
| 12 | 八宝粥米 | | | | | |
| 13 | 辣椒酱 | | | | | |
| 14 | 豆瓣酱 | | | | | |
| 15 | 方便面 | | | | | |
| 16 | 加碘盐 | | | | | |
| 17 | 酱油 | | | | | |
| 18 | 醋 | | | | | |
| 19 | 香油 | | | | | |
| 20 | 苏打 | | | | | |
| 21 | 辣面子 | | | | | |
| 22 | 豌豆粉 | | | | | |
| 23 | 玉米淀粉 | | | | | |
| 24 | 发酵粉 | | | | | |
| 25 | 胡椒粉 | | | | | |
| 26 | 花椒粉 | | | | | |
| 27 | 白砂糖 | | | | | |
| 28 | 辣皮子 | | | | | |
| 29 | 味精 | | | | | |
| 30 | 紫菜 | | | | | |
| 31 | 虾皮 | | | | | |
| 32 | 红薯粉条 | | | | | |
| 33 | 干海带 | | | | | |
| 34 | 天然木耳 | | | | | |
| 35 | 干香菇 | | | | | |
| 36 | 辣椒段 | | | | | |
| 37 | 孜然粉 | | | | | |

| | | | | | | |
|----|-----|--|--|--|--|--|
| 38 | 卤料 | | | | | |
| 39 | 花椒粒 | | | | | |
| 40 | 八角 | | | | | |
| 41 | 桂皮 | | | | | |
| 42 | 冰糖 | | | | | |
| 43 | 白醋 | | | | | |
| 44 | 料酒 | | | | | |
| 45 | 碱面子 | | | | | |
| 46 | 银耳 | | | | | |
| 47 | 火腿肠 | | | | | |
| 48 | 甜面酱 | | | | | |
| 49 | 黄豆酱 | | | | | |
| 50 | 小黄米 | | | | | |
| 51 | 蜂蜜 | | | | | |
| 52 | 耗油 | | | | | |
| 53 | 红豆腐 | | | | | |
| 54 | 草寇 | | | | | |
| 55 | 丁香 | | | | | |
| 56 | 茴香 | | | | | |
| 57 | 良姜 | | | | | |
| 58 | 玉米粒 | | | | | |
| 59 | 黄花 | | | | | |
| 60 | 年糕 | | | | | |
| 61 | 干笋片 | | | | | |
| 62 | 老干妈 | | | | | |
| 63 | 海带丝 | | | | | |
| 64 | 汤圆 | | | | | |

| | | | | | | |
|----|-------|--|--|--|--|--|
| 65 | 粽子 | | | | | |
| 66 | 月饼 | | | | | |
| 67 | 火锅底料 | | | | | |
| 68 | 酸菜鱼底料 | | | | | |
| 69 | 砖茶 | | | | | |
| 70 | 脱皮白芝麻 | | | | | |
| 71 | 核桃仁 | | | | | |
| 72 | 杏脯 | | | | | |
| 73 | 榨菜 | | | | | |
| 74 | 松花蛋 | | | | | |
| 75 | 十三香 | | | | | |
| 76 | 荞麦粉 | | | | | |
| 77 | 玉米粉 | | | | | |
| 78 | 糖浆 | | | | | |
| 79 | 凉拌汁 | | | | | |
| 80 | 虾米 | | | | | |
| 81 | 炒花生 | | | | | |
| 82 | 糖果 | | | | | |
| 83 | 可乐 | | | | | |
| 84 | 雪碧 | | | | | |
| 85 | 桃汁 | | | | | |
| 86 | 橙汁 | | | | | |
| 87 | 干豇豆 | | | | | |
| 88 | 干豆角 | | | | | |
| 89 | 糯米 | | | | | |
| 90 | 空心枣 | | | | | |
| 91 | 椰蓉 | | | | | |

| | | | | | | |
|-----|------|--|--|--|--|--|
| 92 | 枸杞 | | | | | |
| 93 | 东古酱油 | | | | | |
| 94 | 藤椒油 | | | | | |
| 95 | 蓬灰 | | | | | |
| 96 | 方火腿 | | | | | |
| 97 | 剁椒酱 | | | | | |
| 98 | 麻辣鱼料 | | | | | |
| 99 | 红糖 | | | | | |
| 100 | 辣椒面 | | | | | |
| 101 | 蒸鱼鼓油 | | | | | |
| 102 | 面包粉 | | | | | |
| 103 | 意大利面 | | | | | |
| 104 | 蔓越莓干 | | | | | |
| 105 | 河粉 | | | | | |
| 106 | 动物奶油 | | | | | |
| 107 | 红糖稀 | | | | | |
| 108 | 牛肉面料 | | | | | |
| 109 | 生粉 | | | | | |
| 110 | 黄油 | | | | | |
| 111 | 米线 | | | | | |
| 112 | 小米尖椒 | | | | | |
| 113 | 麦芽糖 | | | | | |
| 114 | 沙拉酱 | | | | | |
| 115 | 肉松 | | | | | |
| 116 | 枣泥 | | | | | |
| 117 | 豆沙 | | | | | |
| 118 | 梅干菜 | | | | | |

| | | | | | | |
|-----|----------|--|--|--|--|--|
| 119 | 杏子酱 | | | | | |
| 120 | 红豆 | | | | | |
| 121 | 可斯达酱 | | | | | |
| 122 | 蛋挞皮 | | | | | |
| 123 | 草莓酱 | | | | | |
| 124 | 蓝莓酱 | | | | | |
| 125 | 蛋糕油 | | | | | |
| 126 | 冰淇淋粉 | | | | | |
| 127 | 黄豆 | | | | | |
| 128 | 小米 | | | | | |
| (2) | 杂货类 | | | | | |
| 1 | 烘焙手套 | | | | | |
| 2 | 一次性纸杯 | | | | | |
| 3 | 1000 圆餐盒 | | | | | |
| 4 | 1000 方餐盒 | | | | | |
| 5 | 拖把 | | | | | |
| 6 | 保鲜盒 16L | | | | | |
| 7 | 保鲜盒 4.5L | | | | | |
| 8 | 一次性台布 | | | | | |
| 9 | 透明口罩 | | | | | |
| 10 | 洗洁精 | | | | | |
| 11 | 塑料刮板 | | | | | |
| 12 | 挂钩 | | | | | |
| 13 | 防烫油刷 | | | | | |
| 14 | 去污手榴弹 | | | | | |
| 15 | 餐厅纸 | | | | | |
| 16 | 削皮刀 | | | | | |

| | | | | | | |
|------------------|-------------------|--|--|--|--|--|
| 17 | 大垃圾袋 | | | | | |
| 18 | 小垃圾袋 | | | | | |
| 19 | 保鲜膜 | | | | | |
| 20 | 水勺子 | | | | | |
| 21 | 60 宽拖把 | | | | | |
| 22 | 据条 | | | | | |
| 23 | 毛巾 | | | | | |
| 24 | 裱花袋 | | | | | |
| 25 | 蛋糕纸杯 | | | | | |
| (3) | 奶类 | | | | | |
| 1 | 牛奶 | | | | | |
| 2 | 鲜牛奶 | | | | | |
| 3 | 酸奶 | | | | | |
| 4 | 奶皮子 | | | | | |
| 小计 | 类目三：调料副食品类、杂货类、奶类 | | | | | |
| 类目四：牛羊肉类、禽肉类、水产类 | | | | | | |
| 1 | 牛后腿肉（鲜） | | | | | |
| 2 | 羊肉（鲜） | | | | | |
| 3 | 马肉（鲜） | | | | | |
| 4 | 牛排（鲜） | | | | | |
| 5 | 牛里脊（鲜） | | | | | |
| 6 | 牛腩肉（鲜） | | | | | |
| 7 | 牛腱子（鲜） | | | | | |
| 8 | 羊排（鲜） | | | | | |
| 9 | 剔骨羊肉（鲜） | | | | | |
| 10 | 芦花鸡（鲜） | | | | | |
| 11 | 小公鸡（鲜） | | | | | |

| | | | | | | |
|----|---------|--|--|--|--|--|
| 12 | 三黄鸡（鲜） | | | | | |
| 13 | 大鹅（鲜） | | | | | |
| 14 | 马肠 | | | | | |
| 15 | 马肚 | | | | | |
| 16 | 牛蹄筋 | | | | | |
| 17 | 牛头肉 | | | | | |
| 18 | 牛肚 | | | | | |
| 19 | 牛骨头 | | | | | |
| 20 | 羊肚 | | | | | |
| 21 | 羊心 | | | | | |
| 22 | 羊肝 | | | | | |
| 23 | 羊肺 | | | | | |
| 24 | 羊头 | | | | | |
| 25 | 鲤鱼 | | | | | |
| 26 | 大草鱼 | | | | | |
| 27 | 牛尾 | | | | | |
| 28 | 毛肚 | | | | | |
| 29 | 猪后腿肉（鲜） | | | | | |
| 30 | 猪排（鲜） | | | | | |
| 31 | 猪五花肉（鲜） | | | | | |
| 32 | 猪肚子（鲜） | | | | | |
| 33 | 猪蹄（鲜） | | | | | |
| 34 | 猪耳朵 | | | | | |
| 35 | 猪肝（鲜） | | | | | |
| 36 | 腊猪脸 | | | | | |
| 37 | 猪肘子（鲜） | | | | | |
| 38 | 猪腊肠 | | | | | |

| | | | | | | |
|------------|------------------|--|--|--|--|--|
| 39 | 猪腊肉 | | | | | |
| 类目五：冰鲜类、蛋类 | | | | | | |
| (1) | 冰鲜类食品 | | | | | |
| 1 | 鸭子（鲜冻） | | | | | |
| 2 | 冷冻虾（鲜冻） | | | | | |
| 3 | 带鱼（鲜冻） | | | | | |
| 4 | 鱼（鲜） | | | | | |
| 5 | 虾尾（鲜冻） | | | | | |
| 6 | 虾仁（鲜冻） | | | | | |
| 7 | 黑鱼片（鲜冻） | | | | | |
| 8 | 鸡胗（鲜冻） | | | | | |
| 9 | 鸡胸肉（鲜冻） | | | | | |
| 10 | 鲜大青虾（鲜） | | | | | |
| 11 | 蛋鸡（鲜冻） | | | | | |
| (2) | 蛋类 | | | | | |
| 1 | 鸡蛋 | | | | | |
| 小计 | 类目四：牛羊肉类、禽肉类、水产类 | | | | | |

说明： 1. 品牌和制造商指产品的品牌和生产厂商；小微企业是指制造商为“小型、微型企业”； 2. 属于小微企业的，不填报的，在评标时不予价格折扣； 3. 备注：如果不提供详细报价明细表将视为没有实质性响应采购文件。 4. 本项目投标报价包含全部货品本身、食品相关保险费、各类税费、包装费、运输费、装卸费，以及将货物最终卸载、运送、搬运至采购人指定交付区域并待采购人验收合格所产生的全部费用，项目履约过程中现有及可能产生的其他所有税费、隐性成本、履约风险等均由成交供应商自行全额承担，采购人不再另行支付任何其他费用。

5. 报价中的下浮率精度须达到 0.01%，如 15.00%、8.05%；

投 标 人：_____（盖单位章）

法定代表人或委托代理人：_____（签字）

日 期：20 年 月 日

六、根据本项目评分标准顺序编写（格式自拟）

说明：

格式自定。

七、承诺文件

说明：

格式自定。投标人根据招标文件要求和采购需求，作出质量保证承诺和质保期服务计划。

九、其他证明材料

说明：

1. 提供投标人近 3 年完成的类似业绩证明材料；
2. 其他条件证明材料，非投标人必备证明材料，仅作为评审的因素。

十、技术文件

说明：

格式自定。

十一、投标人认为有必要补充说明的事项

说明：

格式自定。

