

和田市2026年各福利机构食堂食材及生活物资等采购项目一副食品（二次）

招标文件编号：HTSZFCGZBDL-2026-015-02

竞争性谈判文件

采购单位：和田市民政局

代理机构：新疆世纪博远工程咨询有限责任公司

招 标 文 件

项目名称：和田市2026年各福利机构食堂食材及生活物资等采购项目--副食品（二次）

采购单位：和田市民政局

联系人：张女士

电 话：0903-2063602

详细地址：和田市东巴克路2号

招标代理机构：新疆世纪博远工程咨询有限责任公司

联系人：韩女士

电 话：0903-2025323

详细地址：和田市玉都国际广场银座8楼

目 录

报价人须知前附表.....	7
第一章 项目谈判有关说明.....	13
第二章 报价人须知.....	14
一、总 则.....	14
二、竞争性谈判文件.....	14
三、谈判响应文件的编制.....	15
四、谈判响应文件递交.....	18
五、谈判.....	20
六、成交.....	22
七、合同签订.....	23
八、法律责任.....	23
九、质疑及答复.....	24
十、特别提示.....	29
十一、其他事项.....	29
第三章 服务需求.....	30
第四章 合同文本（仅供参考）.....	31
第五章 谈判响应文件格式.....	44

和田市2026年各福利机构食堂食材及生活物资等采购项目--副食品（二次） 竞争性谈判公告

项目概况

和田市2026年各福利机构食堂食材及生活物资等采购项目--副食品（二次）的潜在投标人应在新疆政府采购网（<http://www.ccgp-xinjiang.gov.cn>）获取招标文件，并于2026年05月15日 11 点 00 分（北京时间）前递交响应文件。

一、项目基本情况

项目编号：[HTSZFCGZBDL-2026-015-02](#)

项目名称：和田市2026年各福利机构食堂食材及生活物资等采购项目--副食品（二次）

采购方式：竞争性谈判

预算金额：1000000.00元

最高限价：987640.00元

数量：1

采购需求：对和田市各福利机构采购副食品及调料一批（具体采购内容及参数，详见招标文件）。

合同履行期限：1年。

本项目（否）接受联合体投标。

二、投标人的资格要求：

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：

2.1 中小企业政策

本项目不专门面向中小企业预留采购份额。

本项目专门面向 中小 小微企业采购。即：提供的货物或服务全部由符合政策要求的中小/小微企业制造、服务全部由符合政策要求的中小/小微企业承接。

本项目预留部分采购项目预算专门面向中小企业采购。对于预留份额，提供的货物由符合政策要求的中小企业制造、服务由符合政策要求的中小企业承接。预留份额通过以下措施进行：_____/_____。

3. 本项目的特定资格要求：投标供应商必须具备《食品经营许可证》或《食品生产许可证》，投标供应商为生产商的须具备《食品生产许可证》，投标供应商为经销商的须具备《食品经营许可证》；

三、获取采购文件

1、时间：2026年05月09日至2026年05月14日，每天上午00:00至12:00，下午12:00至23:59（北京时间）。

2、地点：政采云平台（<https://www.zcygov.cn/>）线上获取

3、方式：在符合该招标（采购）公告投标人资格要求条件的前提下，在政采云平台（www.zcygov.cn）在线申请获取招标文件（采购）（进入“项目采购”应用，在获取采购文件菜单中选择项目，申请获取招标（采购）文件）。

4、售价（元）：0

四、响应文件提交

1、截止时间：2026年05月15日11点00分（北京时间）

2、投标地点：新疆政府采购网政采云平台（www.zcygov.cn），按照本项目招标文件和政采云平台的要求编制、加密传输投标文件。

五、响应文件开启

1、开启时间：2026年05月15日11点00分（北京时间）

2、地点：新疆政府采购网政采云平台（www.zcygov.cn）

六、公告期限

自本公告发布之日起3个工作日。

七、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、各供应商应在开标前确保成为正式注册入库供应商，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供应商自行承担。如需咨询，请联系新疆CA服务热线4000921999。

3、供应商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及以上操作系统。

特别提示：

1、采购限额标准以上，200万元以下的货物和服务采购项目、400万元以下的工程采购项目，适宜由中小企业提供的，采购人应当专门面向中小企业采购。

2、超过200万元的货物和服务采购项目，预留该部分采购项目预算总额的30%以上专门面向中小企业采购，其中预留给小微企业的比例不低于60%。

3、超过400万元的工程采购项目中适宜由中小企业提供的，预留该部分采购项目预算总额的40%以上专门面向中小企业采购，其中预留给小微企业的比例不低于60%。

4、对于未预留份额专门面向中小企业的采购项目，以及预留份额项目中的非预留部分采购包，采购人、采购代理机构应当对符合规定的小微企业报价给予10%~20%（工程项目为3%~5%）的扣除，用扣除后的价格参加评审。适用招标投标法的政府采购工程建设项目，采用综合评估法但未采用低价优先法计算价格分的，评标时应当在采用原报价进行评分的基础上增加其价格得分的3%~5%作为其价格分。

5、接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的，采购人、采购代理机构应当对联合体或者大中型企业的报价给予4%~6%（工程项目为1%~2%）的扣除，用扣除后的价格参加评审。适用招标投标法的政府采购工程建设项目，采用综合评估法但未采用低价优先法计算价格分的，评标时应当在采用原报价进行评分的基础上增加其价格得分的1%~2%作为其价格分。

八、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：和田市民政局

地址：和田市东巴克路2号

联系方式：0903-2063602

2. 采购代理机构信息

名称：新疆世纪博远工程咨询有限责任公司

地址：和田市玉都国际广场银座8楼

项目联系人：韩女士

联系方式：0903-2025323

3. 同级政府采购监督管理部门名称：

和田市政府采购管理办公室

联系人：罗女士

联系电话：0903-2512012

投标人须知前附表

序号	名称	内 容
1	项目名称	和田市2026年各福利机构食堂食材及生活物资等采购项目--副食品（二次）
2	项目编号	HTSZFCGZBDL-2026-015-02
3	采购需求	对和田市各福利机构采购副食品及调料一批（具体采购内容及参数，详见招标文件）。
4	采购单位、招标代理机构联系方式	<p>采购单位：和田市民政局</p> <p>联系人：张女士</p> <p>电 话：0903-2063602</p> <p>详细地址：和田市东巴克路2号</p> <p>招标代理机构：新疆世纪博远工程咨询有限责任公司</p> <p>联系人：韩女士</p> <p>电 话：0903-2025323</p> <p>详细地址：和田市玉都国际广场银座 8 楼</p>
5	项目实施地点	招标人指定地点（和田市各福利机构）
6	采购预算	<p>预算金额：1000000.00元</p> <p>最高单价限价：1844.4元</p> <p>本项目采用单价形式招标（此采购金额为最高单价限价，如超过此最高单价限价的报价为无效报价）</p>
7	招标方式	竞争性谈判
8	资金来源	社会救助资金
9	资金到位情况	已到位
10	合同履行期限	1年
11	质量标准	达到国家及行业标准合格及以上
12	报价	完成本项目采购需求的包干总价；本项目为竞争性谈判，最终报价 2 轮或两轮以上。
13	报价货币	人民币
14	投标保证金	<p>投标保证金缴纳方式：投标保证金必须从投标人基本账户支出，可以自主选择以电汇、保函或网银转账方式缴纳。</p> <p>投标保证金金额：9000.00元（玖仟元整）</p> <p>投标保证金缴纳账户：</p>

		<p>开户名称：新疆世纪博远工程咨询有限责任公司 开户银行：农行和田市支行 账号：30580801040005877</p> <p>注：（1）投标保证金请于 2026年05月15日 11 点 00 分之前（北京时间）缴入指定账户。缴纳投标保证金时应在付款用途里标明项目名称、标包及用途，投标保证金中未注明项目名称、用途造成无法汇总统计的，或投标保证金在报价截止时间前未到账的，投标保证金无效；（2）投标保证金以进账时间为准，投标人在缴纳投标保证金时，应充分考虑资金到账时间。投标保证金以其进账时间确定其有效性，否则按废标处理；（3）电子保函使用方法：1、登录新疆维吾尔自治区政府采购网，首页点击“电子保函”直接进入新疆政府采购电子保函申请页，点击【立即申请】2、依次完善页面显示的投保人信息（供应商信息），确认您要投保的项目信息，在投标项目选择页面选择您需要投保的项目（可根据项目名称或项目保函进行搜索），选择投保项目后填写被保险人信息及投保内容。服务热线:400-9039583。</p> <p>保函投保金额(元)：9000.00元（玖仟元整） 保函承保期限：2026年 05月15日至 2026 年 08月12日（90 日历天），保函办理成功后将保函放入投标文件中。 未在规定时间内交保证金的投标商不得参加本项目投标。</p>
15	谈判供应商资格要求	<p>资格审查要求： 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定</p> <p>（1）投标人应具有法人资格，具有经年审合格的企业法人三证合一营业执照；</p> <p>（2）法定代表人参加开标会的提供法人证明书，法人授权委托书参加开标会的须携带法人代表授权书（授权书需附本人身份证及委托人身份证复印件正反面）；</p> <p>（3）投标人需提供社保局出具的近三个月（2026年02月、03月、04月）单位缴纳社保证明材料，如依法不需要缴纳社会保障资金的，应提供相应文件证明（新成立时间少于三个月的公司可不提供）；</p> <p>（4）提供2025年度的财务审计报告及公司财务会计制度（2026年1月以后成立的公司可不提供但需提供银行出具的近三个月（2026年02月、03月、04月）资信证明）；</p> <p>（5）提供税务机关出具的近三个月（2026年02月、03月、04月）的完税证明，如完税证明中无法完整体现出近三个月的完税情况，须提供税务机关出具的无欠税证明（无无欠税证明及完税凭证须提供由税务机关出具的证明材料，社保代扣不作为完税依据）；</p> <p>（6）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投标人资格声明函；</p> <p>（7）凡拟参加本次招标项目的投标人，如在“信用中国”网</p>

		<p>站 (http://www.creditchina.gov.cn/)、中国政府采购网 (www.ccgp.gov.cn) 中被列入失信被执行人名单的投标人、被列入严重违法失信企业名单的、近三年有行贿犯罪记录的、被行政主管部门或上级主管部门列入黑名单或被限制投标的投标人，将拒绝其参加本次政府采购活动；</p> <p>(8) 具备履行合同所必需的设备和专业技术能力，需提供资格声明函；</p> <p>(9) 投标保证金或电子保函；</p> <p>3. 本项目的特定资格要求：投标供应商必须具备《食品经营许可证》或《食品生产许可证》，投标供应商为生产商的须具备《食品生产许可证》，投标供应商为经销商的须具备《食品经营许可证》；</p>
16	谈判响应文件有效期	90天
17	投标人对招标文件提出质疑的时间	<p>投标人认为招标文件、招标过程或中标结果使自己的合法权益受到损害的，应当在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向招标人、招标代理机构提出质疑；质疑函的方式：将 PDF 格式电子版质疑文件加盖公章扫描发送至邮箱。接受质疑的单位：新疆世纪博远工程咨询有限责任公司 联系电话：0903-2025323 邮箱：862443175@qq.com</p>
18	谈判响应时间	2026 年 05 月 15 日 11 点 00 分
19	谈判响应文件递交地点及递交方式	<p>谈判响应文件递交地点：新疆政府采购网政采云平台 (www.zcygov.cn)，按照本项目招标文件和政采云平台的要求编制、加密传输投标文件。</p> <p>谈判响应文件递交方式：投标人应于2026年05月15日11点00分整之前将电子投标文件上传到“政采云”平台。应按照本项目招标文件和政采云平台的要求编制、加密传输投标文件。供应商在使用系统进行投标的过程中遇到涉及平台使用的任何问题，可致电政采云平台技术支持热线咨询，联系方式：400-881-7190 或 95763。</p>
20	谈判文件解密时间	<p>开标时间后 30 分钟内 (2026年 05 月 15 日上午 11:00-11:30 前) 供应商可以登录“政采云”平台，用“项目采购-开标评标”功能进行解密投标文件。若供应商在规定时间内 (2026年 05 月 15 日 11 点 00 分上午 11:00-11:30 前) 未按时解密的，视为投标文件撤回。</p>
21	签字盖章	投标人必须按照招标文件的规定和要求签字、盖章
22	谈判顺序	按递交谈判响应文件的顺序谈判，报价人应在指定的时间内到达谈判地点

23	评标委员的组建	评标委员会构成：3人； 评标专家确定方式：由招标代理在开标前48小时在新疆政府采购专家库中随机抽取此次评标专家。
24	谈判内容	谈判小组针对谈判文件的商务、技术、报价等内容进行谈判
25	评标办法	竞争性谈判采用最低评标价法：第一轮根据投标文件能够详细列明全部技术、工程质量且技术、商务均能全部满足采购文件实质性响应要求者且可进行下一轮，投标人的报价明显低于其他通过符合性检查投标人的报价，有可能影响履约的，投标人能在规定时间内提出证明其报价合理性，否则视为不能履约做否决投标处理。第二轮报价报总价，谈判结束后，谈判小组应当从全部技术、工程质量等均能全部满足采购文件实质性响应要求的供应商中，按照最后报价最低报价的报价人作为成交供应商，并编写评审报告。
26	签订合同	成交通知书发出后30日内。
27	付款方式	具体以业主签订合同内容为准
28	履约保证金	合同总价的10%，根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第四十八条履约保证金的数额不得超过政府采购合同金额的10%。中标人与招标人签订合同前提交履约保证金，如中标人未按招标文件规定的服务要求等服务完毕，则扣除履约保证金。履约保证金形式：支票、汇票、本票、或者金融机构、担保机构出具的保函、等非现金形式提交（履约赔付地点为项目所在地）
29	招标代理服务费	本次招标代理服务费由中标单位支付。
30	备注	竞争性谈判文件中部分加粗、加下划线、废标、无效标、投标被拒绝、不响应谈判文件等字样的条款，为谈判的实质性要求和条件，着重提醒各投标人注意，并认真查看竞争性谈判文件中的每一个条款及要求，因误读竞争性谈判文件而造成的后果，招标人概不负责。
31	标前准备	1、本项目实行网上投标，采用电子谈判响应文件。若供应商参与投标，自行承担投标一切费用。 2、各供应商应在开标前应确保成为新疆维吾尔自治区政府采购网正式注册入库供应商，并完成CA数字证书申领。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供应商自行承担。 3、供应商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登录客户端进行谈判响应文件制作。在使用政采云投标客户端时，建议使用WIN7及以上操作系统。客户端请至新疆政府采购网（ http://www.ccgp-xinjiang.gov.cn/ ）下载专区查看，如有问题可拨打政采云客户服务热线95763进行咨询。 4、有意向参与新疆区域电子开评标的供应商，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。
32	提示	<p>1、所有投标人的报价高于采购预算额度视为无效报价 (即作否决投标处理)。</p> <p>2、根据中华人民共和国《政府采购货物和服务招标投标管理办法》(财政部令第 87 号) 第六十条规定“评标委员会认为供应商的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价, 有可能影响产品质量或者不能诚信履约的, 应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明, 必要时提交相关证明材料; 供应商不能证明其报价合理性的, 评标委员会应当将其作为无效投标处理”。</p> <p>3、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, 按照随机抽取方式确定一个投标人获得中标人推荐资格, 其他同品牌投标人不作为中标候选人。</p> <p>4、所有投标人的报价明显低于其他投标报价或者在设有标底时明显低于标底, 使得其投标报价可能低于其个别成本的, 应当要求该投标人作出书面说明并提供相应证明材料。投标人不能合理或者不能提供相应证明材料的, 由评标委员会认定该投标人以低于成本报价竞标, 其投标视为无效标处理。</p> <p>5、更正补充公告请自行登录新疆政府采购网查看下载。</p> <p>6、招标文件中部分加“*”、“★”、加粗、加下划线、废标、无效标、投标被拒绝字样的条款, 为招标的实质性要求和条件, 着重提醒各投标人注意, 并认真查看招标文件中的每一个条款及要求, 因误读招标文件而造成的后果, 招标人概不负责。</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, 投标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、投标供应商制作投标文件的CA 锁必须和开标解密的CA 锁为同一把锁, 在解密过程中因为 CA 锁不同而导致解密失败的, 由投标供应商自行承担。</p>
33	解释权	构成本招标文件的各个组成文件应互为解释, 互为说明; 如有不明确或不一致, 构成合同文件组成内容, 以合同文件约定内容为准, 且以专用合同条款约定的合同文件优先顺序解释; 除招标文件中有特别规定外, 仅适用于招标投标阶段的规定, 按招标公告 (投标邀请书)、投标人须知、评标办法、投标文件格式的先后顺序解释; 同一组成文件中就同一事项的规定或约定不一致的, 以编排顺序在后者为准; 同一组成文件不同版本之间有不一致的, 以形成时间在后者为准。按本款前述规定仍不成形成结论的, 由招标人负责解释。

34	询问与质疑	<p>联系人：韩女士 联系电话：0903-2025323 联系地址：和田市玉都国际广场银座 8 楼 邮箱号：862443175@qq.com 注：供应商认为采购文件、采购过程、中标或者成交结果使自</p>
		<p>己的权益受到损害的，应当在知道或者应知其权益受到损害之日起 7 个工作日内在规定的期限内，以书面或邮件形式一次性向采购人（采购代理机构）提出质疑或供应商对采购人（采购代理机构）的质疑答复不满意或者采购人（采购代理机构）未在规定时间内做出答复的，可以在答复期满后五个工作日内向有关监管部门投诉。</p>
35	联合体投标	<p>本项目不接受联合体投标。</p>
36	政府采购政策支持	<p>(1)根据《中华人民共和国政府采购法》、财政部、工信部《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）、《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)等有关法律法规执行； 价格扣除幅度：货物服务采购项目给予小微企业的价格扣除优惠，由财库〔2020〕46号文件规定的6%—10%提高至10%—20%。大中型企业与小微企业组成联合体或者大中型企业向小微企业分包的，评审优惠幅度由2%—3%提高至4%—6%。政府采购工程的价格评审优惠按照财库〔2020〕46号文件的规定执行。 本项目不专门面向中小企业采购。 本项目所属行业：批发业。从业人员200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20人及以上，且营业收入5000万元及以上的为中型企业；从业人员5人及以上，且营业收入1000万元及以上的为小型企业；从业人员5人以下或营业收入1000万元以下的为微型企业。</p>

备注：1、本须知前附表内容与招标文件的内容相对应，如有矛盾，应以投标人须知前附表为准。2、因采用不见面电子开评标，凡招标文件中与采用“不见面”方式开标有矛盾或不一致的条款或规定自然失效。

第一章 项目谈判有关说明

新疆世纪博远工程咨询有限责任公司受和田市民政局委托，对本项目进行竞争性谈判采购招标。

一、竞争性谈判项目编号：HTSZFCGZBDL-2026-015-02

二、竞争性谈判项目名称：和田市2026年各福利机构食堂食材及生活物资等采购项目--副食品（二次）

三、重要说明：

1、本次的谈判内容：对和田市各福利机构采购副食品及调料一批（具体采购内容及参数，详见招标文件）。

2、服务地点：招标人指定地点（和田市各福利机构）

3、合同履行期限：1年。

4、服务范围：清单所含全部内容。

四、服务内容：详见第三章“采购需求”

五、谈判保证金数额：详见报价人须知前附表第14条。

六、特别提示

1、付款方式：具体以业主签订合同内容为准

注：成交人向采购人申请付款的同时，应向采购人开具等额有效发票（以与甲方签定合同为准）。

第二章 报价人须知

一、总 则

1、适用范围

1.1 本采购文件适用于本次竞争性谈判采购项目的招标投标。

2、合格的报价人

2.1 报价人资格要求：见谈判文件“投标人须知前附表”。

2.2 报价人在本次竞争性谈判中，必须遵守《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规的规定。

3、定义

3.1 “采购人”名称见谈判文件“投标人须知前附表”。

3.2 “招标代理机构”名称见谈判文件“投标人须知前附表”。

3.3 “招标货物”指采购文件所述所有货物；“服务”指采购文件所述投标人应该履行的承诺和义务。

3.4 “潜在投标人”指符合谈判文件各项规定的供应商。

3.5 “投标人”指符合谈判文件规定并参加投标的供应商。

3.6 “投标人公章”在谈判响应文件中指与投标人标准公章一致的投标人电子签章。

3.7 “电子谈判响应文件”指利用政采云平台提供的“政采云电子交易客户端”进行谈判响应文件制作。

4、谈判费用

4.1 无论本次结果如何，报价人须自行承担所有与参加谈判有关的全部费用。

二、竞争性谈判文件

5、竞争性谈判文件

5.1 竞争性谈判文件用以阐明所的内容，谈判程序及合同条款，包括：

5.1.1 报价人前附须知表

5.1.2 谈判说明；

5.1.3 报价人须知；

5.1.4 服务需求；

5.1.5 合同条款；

5.1.6 谈判响应文件格式；

5.2 报价人应仔细阅读谈判文件中所有内容。代理机构将拒绝未按照谈判文件的要求提供全部资料或提交的谈判响应文件未对谈判文件做出实质性响应的报价。

6、谈判文件的澄清

6.1 投标企业下载竞争性谈判文件后请仔细阅读，如对竞争性谈判文件内容有质疑，任何要求澄清竞争性谈判文件的投标人，均应在投标截止日期 三 天前以书面形式或传真、电报通知招标机构。招标人认为必要时，将（澄清）修改后的公告发布在新疆政府采购网（<http://www.ccgp-xinjiang.gov.cn/>），敬请投标企业及时关注。在规定期限内投标企业未提出质疑的视为投标企业默认竞争性谈判文件不存在质疑的相关问题。超过竞争性谈判文件质疑时间将不再接受投标企业所提出的质疑。投标人不得与招标人私下就招投标的有关实质性的问题进行磋商。

7、谈判文件的修改

7.1 在开标时间 24 小时以前，采购人都可能以《文件补充》的方式修改竞争性谈判文件文件，代理公司将于开标前 3 个工作日在本次招标公告刊登的媒体（新疆政府采购网（<http://www.ccgp-xinjiang.gov.cn/>））上予以公布，该补充或修改的内容为竞争性谈判文件文件的组成部分；补充或修改不足 3 个工作日的，应顺延投标截至时间。

7.2 《竞争性谈判文件补充》作为竞争性谈判文件的组成部分，对采购人具有同等约束力。如果竞争性谈判文件补充内容与此竞争性谈判文件补充发出之前的竞争性谈判文件等书面材料中相关内容相冲突，请投标人执行竞争性谈判文件补充的相关内容，先前发出的文件等书面材料中相关内容自动废止。

7.3 为使投标人在编制谈判响应文件时把《文件补充》内容考虑进去，采购人可以相应延长谈判截止日期，具体时间将在《文件补充》中写明。

7.4 对于投标人澄清要求有必要时，或者竞争性谈判文件的修改补充文件，招标机构均将在本次竞争性谈判公告刊登的媒体（新疆政府采购（<http://www.ccgp-xinjiang.gov.cn/>））上予以公布。请各投标人注意！

三、谈判响应文件的编制

8、谈判响应文件的编写

8.1 报价人应仔细阅读谈判文件，了解文件的要求。在充分理解谈判文件提出的技术要求、服务和商务条件后，编制谈判响应文件。投标文件采用电子投标文件。

8.2 电子谈判响应文件使用新疆政府采购网提供的谈判响应文件制作工具以及采购文件要求进行制作编制。谈判响应文件制作时，不同内容按标签提示制作导入，按照采购文件中明确的谈判响应文件目录和格式进行编制，保证目录清晰、内容完整。

8.3 电子谈判响应文件须使用投标人公章的电子签章以及法定代表人的电子签章。若无电子签章，未按照招标文件要求签署、盖章的，则视为无效投标。

8.4 电子招谈判响应文件具有法律效力，与其他形式的招谈判响应文件在内容和格式上等同，若谈判响应文件与采购文件要求不一致，其内容影响中标结果时，责任由投标人自行承担。投标人递交的电子谈判响应文件因投标人自身原因而导致无法导入电子辅助评标系统，该谈判响应文件视为无效谈判响应文件，将导致其投标被拒绝。

9、谈判及报价语言

9.1 报价人的谈判响应文件以及报价人与代理机构就有关谈判活动的所有来往函电均应使用中文。如果谈判响应文件或谈判有关的其他文件、信件及来往函电以其他语言书写，报价人应将其译成中文。

9.2 谈判响应文件中使用的计量单位除谈判文件中有特殊规定外，一律使用法定计量单位。

10、谈判响应文件构成

10.1 本项目采用不见面电子标，电子投标文件按政采云平台供应商电子招投标操作指南编制。根据招标文件合格供应商的资格要求、投标文件的编制及资格评审、响应性评审等内容一一关联投标文件按统一格式、顺序编写。详见谈判响应文件格式。

11、报价：

11.1 投标总报价超最高限价金额的，其报价无效，不进入评标阶段。

11.2 供应商应在投标的报价表上标明单价和总价。单价和总价要相符。（一）投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；（二）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；（三）单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；（四）总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。供应商应在投标报价表中注明其提供的所有服务及其相关工作范围内所在费用的总价，不接受有任何选择性询价报价。投标人如果不同意上述修改原则，其投标将被拒绝。投标人应在投标报价表中注明其提供的所有服务及其相关工作范围内所有费用的总价，招标方不接受任何有选择性的报价。

11.3 报价人如果免费提供某项产品、部件或服务，除在价格栏中填写“0”外，还必须在备注栏中声明免费或赠送。

11.4 投标报价时应注意包括下列几项费用：

- (1) 报价应包括本次采购服务活动中全部费用（包括但不限于活动全程费用、保险、验收、开具发票和相关售后等服务）；不接受备选投标方案和多个报价。
- (2) 算术性修正。算术性修正是指对招标响应文件的报价明细进行校核，并对其算术上和运算上的差错给予修正。修正的原则如下：
- (3) 当以数字表示的金额与文字表示的金额有差异时，以文字表示的金额为准；
- (4) 当单价与数量相乘不等于合价时，以单价计算为准。如果单价有明显的小数点位置差错，应以标出的合价为准，同时对单价予以修正；
- (5) 当各明细部分的价格累计不等于合价时，应以各明细的累计计数为准，修正合价。
- (6) 按以上原则对算术性差错修正，应取得供应商的同意，并确认修正后最终招标报价。如果供应商拒绝确认，则其招标响应文件将不予以评审并按废标处理，没收其投标担保。

12、报价货币

12.1 报价应以人民币报价。

13、证明报价人资格的文件

13.1 报价人应提交证明其有资格参加谈判和一旦成交则有能力履行合同的文件，并作为其谈判响应文件的一部分。

14、报价人应逐条详细阅读谈判文件有关要求，表明所提供的服务是否对文件做出实质性响应。

15、谈判响应文件的有效期

15.1 谈判响应文件从实质谈判之日起 90天内有效。

15.2 如遇特殊情况，在原报价有效期届满之前，采购人可与报价人协商延长谈判响应文件的有效期，并经报价人确认。

16、谈判响应文件的份数

16.1 中标人在中标后三日内提供两套加盖鲜公章纸制版投标文件（须与政采云系统上传文件一致），以备留存。

17、谈判保证金

17.1 谈判保证金数额详见投标须知前附表第 14 条。

17.2 谈判保证金用于应对本次因报价人违规、违约而产生的风险。

17.3 谈判保证金须以单位名义缴纳，未成交单位的谈判保证金，退还给原缴纳单位。谈判保证金应于谈判时间前存入指定账户（开户信息：见【报价须知前附表】）。对未按要求提交谈判保证金的谈判响应文件，谈判小组将视为不响应谈判文件予以拒绝。

17.4 在采购方规定的报价有效期满之前，采购方将以书面形式发出《成交通知书》，《成交通知书》一经发出即发生法律效力。

17.5 发生以下情况，谈判保证金可能被没收：

17.5.1 投标人在投标有效期内撤回投标文件的；

17.5.2 投标人在投标过程中弄虚作假，提供虚假材料的；

17.5.3 中标人无正当理由不与招标人签订合同的；

17.5.4 其他严重扰乱招投标程序的；

17.5.5 成交人未能做到：1、按本章第 28 条规定签订合同；

2、按本章第 34 条交付成交服务费。

17.5.6 投标人在投标过程中有其他违反有关法律法规行为的。

18、谈判响应文件的修改和撤销

18.1 投标人在递交谈判响应文件后，可以修改或撤回其投标，但这种修改和撤回，必须在规定的投标截止时间前。在投标截止时间后，投标人不得要求修改或撤回其谈判响应文件。

18.2 若供应商在规定的时间内（“投标人须知前附表”的中规定）未能解密的，也将被视为供应商对其谈判响应文件的撤回。

19、谈判响应文件的澄清

19.1 谈判小组在谈判过程中有权随时请报价人就谈判响应文件中含混之处加以澄清或答疑。

19.2 报价人对要求澄清的问题应明确答复，并应有法人授权代表的签署。

19.3 报价人的澄清文件是谈判响应文件的组成部分，并取代谈判响应文件中被澄清的部分。

19.4 谈判响应文件的澄清不得改变报价的实质内容。

19.5 如果报价人在谈判响应文件中未对文件中的条款或参数要求提出偏离意见或澄清将视同报价人同意谈判文件的全部或部分要求。

四、谈判响应文件递交

20、谈判响应文件的签署、递交、准备和解密时间要求：

20.1 谈判响应文件的签署和递交

20.1.1 投标人应通过电子谈判响应文件制作工具严格按谈判文件要求制作谈判响应文件，在投标截止时间前完成上传经过数字证书逐页电子签章并加密的谈判响应文件（加密和解密须用同一把数字证书）。投标人在投标截止时间前，可以对其所递交的谈判响应文件进行修改并重新上传，但以投标截止时间前最后一次上传的谈判响应文件为有效谈判响应文件。

20.1.2 投标截止时间以政采云平台显示的时间为准，逾期系统将自动关闭，未完成上传的谈判响应文件视为逾期送达，将被拒绝。

20.1.3 投标人应于投标截止之前（投标人须自行考虑网络延迟风险提前上传）将电子谈判响应文件上传到“政采云”平台。应按照本项目谈判文件和政采云平台的要求编制、加密传输谈判响应文件。供应商在使用系统进行投标的过程中遇到涉及平台使用的任何问题，可致电政采云平台技术支持热线咨询，联系方式：400-881-7190。

20.1.4 谈判响应文件须由投标人在规定位置盖章并由法定代表人或法定代表人的授权委托人签署，投标人应写全称。

20.1.5 本项目采用不见面开标

20.2 谈判响应文件的递交、解密

20.2.1 谈判响应文件的递交本项目实行网上投标，采用电子投标文件。若供应商参与投标，自行承担投标一切费用。

20.2.2 各供应商应在开标前应确保成为新疆维吾尔自治区政府采购网正式注册入库供应商，并完成CA数字证书申领。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供应商自行承担。

20.2.3 本项目为电子招投标，投标人需要使用CA加密设备，有意向参与新疆区域电子开评标供应商，请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

20.2.4 供应商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制作。在使用政采云投标客户端时，建议使用WIN7及以上操作系统。客户端请至新疆政府采购网（<http://www.ccgp-xinjiang.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。

20.2.5 投标人应于投标截止时间前将电子响应文件上传到“政采云”平台。应按照本项目招标文件和政采云的要求编制、加密传输响应文件。供应商在使用系统进行投标的过程中遇到涉及平台使用的任何问题，可致电政采云平台技术支持热线咨询，联系方式：400-881-7190。

20.2.6 规定的解密时限为：30 分钟内，若供应商在规定时间内未能解密的，视为供应商对其投标文件的撤回。

20.2.7 因系统（非投标供应商行为）的原因，造成投标供应商未能在规定的解密时限内解密的，请及时与招标代理机构或与新疆政府采购网投标客户端进行联系。

20.2.8 谈判响应文件未按规定上传的，视为其自动放弃投标。

五、开标

21、开标

21.1 本次采用不见面方式网上开标。

21.2 开标由招标代理机构主持，招标人、投标人和有关方面代表参加。

21.3 招标人在规定的投标截止时间（开标时间）和投标人须知前附表规定的地点开标。投标人的法定代表人或其委托代理人无需到达开标现场，仅需在任意地点通过政采云不见面开标系统，使用CA 密钥完成远程解密、提疑澄清、开标唱标、结果公布等交互环节。

21.4 法定代表人或法定代表人授权委托人参与远程交互，中途不得更换，在废标、澄清、提疑、传送文件等特殊情况下需要交互时，投标人一端参与交互的人员将均被视为是投标人的授权委托人或法人代表，投标人不得以不承认交互人员的资格或身份等为借口推脱，投标人自行承担随意更换人员所导致的一切后果。

21.5 开标时，由采购代理机构工作人员当众在不见面开标大厅解密，宣布投标人名称、投标价格和谈判文件规定的需要宣布的其他内容。投标人不足 3 家的，不得开标。

21.6 开标时，投标报价以系统显示投标报价为准。

21.7 投标人代表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的情形的，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。

21.8 投标人代表在开标过程中未提出异议的，视为认可本次开标及开标过程的全部事宜。

22、谈判小组

22.1 评审办法：按《中国政府采购法》，结合本项目的特点，本次评标采用经评审的最低投标价法。评标委员会对满足招标文件实质性要求的投标文件进行谈判，本次招标采用竞争性谈判方式，根据招标人需求，可以进行二次或二次以上报价，按投标人最终报价从低到高顺序排列，依次推荐为第一名、第二名和第三名中标候选人。

22.2 项目谈判小组按照政府采购法相关规定组成。招标代理机构根据有关法律法规和本采购文件的规定，结合采购项目的特点组建谈判小组，对谈判响应文件进行评估和比较。谈判小组由 3 人组成，由招标代理在开标前48 小时在新疆政府采购专家库中随机抽取此次评标专家。

22.3 谈判开始时，谈判小组对各谈判响应文件的内容进行全面审查，并确认谈判响应文件是否符合或实质上响应了谈判文件的有关要求，只有实质上响应了谈判文件的谈判响应文件才能被采购人接受。

22.4 如果谈判响应文件实质上不响应文件的要求，采购人将予以否决，并且不允许通过修正或撤销其不符合要求的差异或意见保留，使之成为具有响应性的投标。无效报价的确定按国家计委等七部委发布的《评标委员会和评标方法暂行规定》和本谈判文件的规定执行。

22.5 谈判小组将与进入谈判的报价人依照递交谈判响应文件顺序分别进行一对一谈判。

22.6 谈判小组可要求报价人就谈判中的具体问题作出书面回答或承诺，报价人提交的书面回答或承诺应由受托人的签字或盖章，并将作为其谈判响应文件的一部分。谈判次数及每个报价人的谈判时间将由谈判小组根据具体谈判情况确定。在谈判中，谈判小组可以对谈判文件进行调整，但将告知每个参与谈判的报价人。

22.7 在每一轮谈判结束后，谈判小组可能会对谈判文件中有关内容进行调整。任何调整的部分谈判小组将会在下一轮谈判前及报价人提交最终承诺报价前，以书面方式告知每个参加谈判的报价人，该调整构成谈判文件的一部分。

23、谈判原则

23、谈判原则

由谈判小组结合谈判响应文件及最终承诺，在符合采购需求、质量和服务相等的前提下，推荐提出最低报价的供应商作为成交供应商。

23.1 报价人在谈判响应文件及最终承诺中应对服务方案要求作出完全性、真实性的响应。

23.2 报价人应有能力保证服务方案计划的实施。

23.3 最终报价

在谈判小组谈判结束后，根据报价人报价及谈判情况要求所有参加谈判的报价人在规定时间内同时提交最终报价。

24、电子招投标的应急措施

电子开标、评标如出现下列原因，导致系统无法正常运行或无法正常评标时，应采取应急措施。

- (1) 系统服务器发生故障，无法访问或无法使用系统；
- (2) 系统的软件或数据库出现错误，不能进行正常操作；

(3) 系统发现有安全漏洞，有潜在的泄密危险；

(4) 病毒发作或受到外来病毒的攻击；

(5) 出现其他不可抗拒的客观原因造成开评标系统无法正常使用。

出现上述情况时，应对未开标的暂停开标。已在系统内开标、评标的立即停止。采取应急措施时，必须对原有资料及信息作出妥善保密处理。

25、投标人确保资格文件真实性

25.1 投标人应保证投标文件中提供的相关资格证明文件的真实性。如发现投标人以不真实、虚假资格文件骗取中标，招标人有权取消其中标资格，没收其投标保证金不予退还，并上报相关监督机构予以处罚。未中标的投标人，招标人有权没收其投标保证金不予退还，并上报相关监督机构予以处罚。

六、成交

26、成交通知书

26.1 成交人确定后，招标代理机构将向成交人发出成交通知书。

26.2 成交通知书是合同的一个组成部分。

27、成交通知

27.1 成交公示期：成交结果公示一个工作日。

27.2 代理机构根据谈判结果，在报价有效期届满前，以书面形式向成交单位发出成交通知书。

27.3 代理机构将谈判结果及时通知未成交的报价人，无需解释未成交原因。

28、拒绝某些或所有投标的权利

采购人有权在确定中标报价人之前拒绝任何有不正当行为或扰乱正常工作的报价人，由此对报价人造成的损失不负任何责任，同时对此无需做出任何解释。

29、付款方式：

(1) 具体以业主签订合同内容为准

注：成交人向采购人申请付款的同时，应向采购人开具等额有效发票（以与甲方签定合同为准）

七、合同签订

30、签订合同

30.1 采购人和成交人在自成交通知书发出之日起 30 日内，依据《中华人民共和国民法典》等

有关法律法规及谈判响应文件内容签订合同。

30.2 成交合同不得转让，合同分包需在谈判响应文件中予以说明，并须经人同意。否则，采购人有权取消报价人的成交资格。

30.3 采购人如遇成交人违约，可从候选成交人中重新选定成交人，并签订经济合同。

30.4 合同的定制由采购人、成交人、代理机构三方参加，为确保合同双方的利益公平均等，由代理机构在合同制订过程中进行协调。

30.5 合同经采购人成交人双方签字盖章后即生效。采购人、成交人双方亦可自愿申请公证。

31、合同组成

31.1 以下文件均为合同不可分割的部分：

31.1.1 专用合同

31.1.2 合同条款

31.1.3 成交通知书

31.1.4 报价人谈判响应文件

31.1.5 其它文件

32、履约保证金

32.1 《中华人民共和国政府采购法实施条例》第四十八条 履约保证金的数额不得超过政府采购合同金额的 10%。中标人与招标人签订合同前提交履约保证金，如中标人未按招标文件规定的服务期限完成本次采购的服务活动，则扣除履约保证金。

32.2 履约保证金（无息）将在乙方履行完成合同所有义务后凭乙方的收款收据在五天内退返乙方。

八、法律责任

33. 法律责任

33.1 投标人有下列情形之一的，处以政府采购项目采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，并予以公告，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由工商行政管理机关吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任：

- (一) 提供虚假材料谋取中标的；
- (二) 采取不正当手段诋毁、排挤其他投标人的；
- (三) 与招标人、采购人、其他投标人恶意串通的；
- (四) 向招标人、采购人行贿或者提供其他不正当利益的；
- (五) 在招标过程中与招标人、采购人进行协商谈判、不按照招标文件、投标文件订立合同，或者与采购人另行订立背离合同实质性内容的协议的；
- (六) 拒绝有关部门监督检查或者提供虚假情况的。

投标人有前款第（一）至（五）项情形之一的，中标无效。

33.2 中标人有下列情形之一的，招标人不予退还其交纳的投标保证金；情节严重的，由财政部门将其列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，并予以通报：

- (一) 中标后无正当理由不与采购人签订合同的；
- (二) 将中标项目转让给他人，或者在投标文件中未说明，且未经招标人同意，将中标项目分包给他人的；
- (三) 拒绝履行合同义务的。

九、质疑及答复

34、质疑的提出

34.1 本采购文件中所称质疑及答复，是指参加本次采购活动的供应商对政府采购活动中的采购文件、采购过程和中标结果向采购方提出质疑，采购方答复质疑的行为。

34.2 供应商认为采购文件、采购过程和中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起7个工作日内，以书面形式向采购方提出质疑。

34.2.1 供应商应知其权益受到损害之日，是指：

- (一) 对可以质疑的采购文件提出质疑的，为收到采购文件之日或者采购文件公告期限届满之日；
- (二) 对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；
- (三) 对中标结果提出质疑的，为中标结果公告期限届满之日。

34.3 对可以质疑的采购文件提出质疑的，质疑人为参与本项目的报价方或潜在报价方。可质疑的文件为采购公告以及采购文件（包括属于其组成部分的澄清、修改、补充文件和评审标准、合同文本等）。

34.4 对采购过程和中标结果提出质疑的，质疑人为直接参与本项目的报价方。采购过程，即从

采购项目信息公告发布起到中标结果公告止，包括采购文件的发出、提交投标文件、投标文件开启、评审等各个采购程序环节。

34.5 提出质疑应当符合下列条件：

- （一）质疑主体应当符合有关规定；
- （二）在质疑法定期限内提出；
- （三）属于可以提出质疑的政府采购事项受理范围和本项目采购人的管辖权范围；
- （四）政府采购法律、法规、规章规定的其他条件。

34.6 提出质疑应当具有明确的请求和提供必要的证明材料。明确的请求，即质疑人在质疑函中提出的，要求采购方对其予以支持的主张。必要的证明材料，即能够证明质疑人的质疑请求成立的必要材料，包括相关证据、依据和其他有关材料。

34.7 质疑人所提供的证明材料应当具有真实性、合法性以及与质疑事项的关联性和证明力，否则不能作为认定该质疑事项成立的依据。

34.8 质疑人提出质疑时应当提交质疑函。质疑函包括下列内容：

- （一）提出质疑的质疑人的名称、地址、邮编、联系人及联系电话等；
- （二）质疑项目的名称、编号；
- （三）质疑事项；
- （四）事实依据和证明材料；
- （五）法律依据；
- （六）提出质疑的日期；

34.9 质疑函采用实名制。质疑人为自然人的应当由本人签字，并附有效身份证明文件；质疑人为法人或者非法人组织的应当由法定代表人或者负责人签字并加盖公章，并附有效身份证明文件。

34.10 质疑人可以委托代理人进行质疑。代理人应当提交授权委托书。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。

35、质疑的审查和受理

35.1 采购方在收到质疑函后应当及时审查是否符合质疑受理条件，对符合质疑受理条件的，及时予以受理。

35.2 对不符合质疑受理条件的，分别按照下列不同情形予以处理：

- （一）质疑函内容不符合规定的，告知质疑人进行修改并重新提出质疑。修改后质疑事项仍不具体、不明确或者最终递交质疑函的时间超过质疑法定期限的，不予受理；

质疑主体不符合有关规定的，告知质疑人不予受理；

（三）超过质疑法定期限提出质疑的，告知质疑人不予受理；

（四）对不属于可以提出质疑的政府采购事项提出质疑的，告知质疑人不予受理；

（五）质疑不属于本项目采购方管辖的，告知质疑人向有管辖权的采购人提出质疑；

（六）质疑不符合其他条件的，告知质疑人不予受理。

36、质疑的处理和答复。

36.1 按照《政府采购质疑和投诉办法（财政部 94 号令）》处理及答复质疑。

36.2 采购方受理质疑后，将及时把质疑函发送给被质疑人，并要求其在一定限期人提交书面答复，同时提供有关证据、依据和相关材料。

36.3 对于质疑事项中涉及的问题较多、情况比较复杂的，为了全面查清事实、取得充分的证据，采购方认为有必要时，可以进行调查取证或者组织质证。

36.4 对评审过程、中标结果提出质疑的，采购方可以组织原评审委员会协助答复质疑。

36.5 质疑处理过程中，质疑人书面申请撤回质疑的，将终止质疑处理程序。

35.6 质疑人拒绝配合采购方依法对质疑进行调查处理的，采购方将按质疑人自动撤回质疑处理；被质疑人拒绝配合采购方依法对质疑进行调查处理的，采购方将视同其认可质疑事项。

36.7 采购方将在正式受理质疑后 7 个工作日内作出答复，但处理质疑需要进行调查取证、组织专家评审、质疑人及被质疑人提交或补正材料等所需时间，不计算在质疑处理期限内。

36.8 采购方经调查、论证、核实，认定质疑不能成立的，继续开展采购活动；认定质疑成立的，按照以下情况处理：

（一）对采购文件提出的质疑未对中标结果构成影响的，继续开展采购活动；对中标结果构成影响但依法通过澄清或者修改可以继续开展采购活动的，澄清或者修改采购文件后继续开展采购活动，否则应当修改采购文件后重新开展采购活动。

（二）对采购过程、中标结果提出的质疑未对中标结果构成影响的，继续开展采购活动；对中标结果构成影响但合格报价方仍不少于 3 家时，依法从合格的中标候选人中另行确定中标报价方，否则将重新开展采购活动。

36.9 采购方将书面答复质疑，质疑答复包括下列内容：

（一）质疑人名称；

（二）收到质疑函的日期、质疑项目名称及编号；

（三）质疑事项、质疑答复的具体内容、事实依据和法律依据；

（四）告知质疑人依法投诉的权利；

(五) 质疑答复日期。

36.10 质疑人有下列行为之一的，属于虚假、恶意质疑，将由采购方建议财政部门将其列入不良行为记录名单，禁止其 1 至 3 年内参加政府采购活动：

(一) 受理后发现投诉不符合法定受理条件；

(二) 投诉事项缺乏事实依据，投诉事项不成立；

(三) 投诉人捏造事实或者提供虚假材料；

(四) 投诉人以非法手段取得证明材料。证据来源的合法性存在明显疑问，投诉人无法证明其取得方式合法的，视为以非法手段取得证明材料。

(五) 法律法规规定的其他违法情形。

质疑函

致：

依据政府采购相关法规，我公司对 _____ 的项目（项目编号： _____ ）评审活动存在疑问，特提出质疑（详见下表）。

我公司和本人对此质疑函内容的真实性负责，并愿意承担由此引起的相应处理和法律责任。

法定代表人（签字并盖名章）：

身份证号码：

固话：

传真：

手机：

本项目授权委托人（签字并盖名章）：

身份证号码：

固话：

传真：

手机：

公司地址：

邮编：

质疑人（公章）

年 月 日

质疑内容

项目名称：

项目编号：

具体内容	质疑事项：
	主要内容：
	事实依据：
	适应法规条款：
	佐证材料：

备注：

1、质疑人的法定代表人办理质疑事务的，在提交质疑函（无需填写授权委托人）的同时，还应提交加盖质疑人公章的营业执照副本复印件和法定代表人的身份证复印件。请持身份证原件用于核对。

2、授权本项目评审委托人办理质疑事务的，除提交质疑书、加盖质疑人公章的营业执照副本复印件和法定代表人的身份证复印件外，还应当提交由质疑人出具的明确载明授权委托的具体权限和事项的法定代表人授权委托书以及授权委托人的身份证复印件。

3、“具体的质疑事项及事实依据”一栏填写不下时，质疑人可另附页（A4），但附纸要求加盖质疑人公章。

4、与质疑事项有关的材料应与质疑函合并装订。

5、质疑函一式三份。

附件：投诉书范本

投诉书

一、投诉相关主体基本情况

投诉人：

地址： 邮编：

法定代表人/主要负责人：

联系电话：

授权代表： 联系电话：

地址： 邮编：

被投诉人 1:

地址： 邮编：

联系人： 联系电话：

联系人： 联系电话：

二、投诉项目基本情况

采购项目名称：

采购项目编号： 包号：

采购人名称：

代理机构名称：

采购文件公告：是/否 公告期限：

采购结果公告：是/否 公告期限：

三、质疑基本情况

投诉人于 年 月 日，向提出质疑，

质疑事项为：

采购人/采购代理机构于 年 月 日，就质疑 事项做出了答复/没有在法定期限内做出答复。

四、投诉事项具体内容

投诉事项 1：

事实依据：

法律依据：

投诉事项 2

.....

签字(签章):

日期:

投诉书制作说明:

1. 投诉人提起投诉时,应当提交投诉书和必要的证明材料,并按照被投诉人和与投诉事项有关的供应商数量提供投诉书副本。
2. 投诉人若委托代理人进行投诉的,投诉书应按要求列明“授权代表”的有关内容,并在附件中提交由投诉人签署的授权委托书。授权委托书应载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。
3. 投诉人若对项目的某一分包进行投诉,投诉书中应列明具体分包号。
4. 投诉书应简要列明质疑事项,质疑函、质疑答复等作为附件材料提供。
5. 投诉书的投诉事项应具体、明确,并有必要的事实依据和法律依据。
6. 投诉书的投诉请求应与投诉事项相关。
7. 投诉人为自然人的,投诉书应由本人签字;投诉人为法人或者其他组织的,投诉书应当由法定代表人、主要负责人,或者其授权代表签字或者盖章,并加盖公章。

十、特别提示

- 37、报价人应认真研读谈判文件,充分考虑文件中的所有要求和合同条款后,编制谈判响应文件。
- 38、如谈判文件中提供的各类表格样式不适用,报价人可另行设计表格样式,但力求内容完整,表达清晰、准确。

十一、其他事项

39、成交服务费

39.1 按照协商结果,招标代理费由甲方单位支付。

39.2 成交服务费:详见投标人须知前附表。

40、本文件依据《中华人民共和国政府采购法》等有关政府采购方面的法律法规文件编制,解释权属新疆世纪博远工程咨询有限责任公司。

第三章 采购需求

一、有关说明

(一) 投标人须对本项目的采购标的进行整体投标，任何只对本项目采购标的其中一部分内容、数量进行的投标都被视为无效投标。

(二) 商务要求中标注“★”号条款为实质性条款，必须逐条进行响应，有任何一条负偏离的，将导致无效投标。

(三) 采购需求中标注“▲”号条款为重要技术参数，但不作为无效投标条款。

项目概况

1.1 项目名称

和田市2026年各福利机构食堂食材及生活物资等采购项目—副食品（二次）

本包段为单价形式招标，以上所有产品单价不得超过单价限价。

1.2 本项目采购品种名称及主要规格参数要求

序号	品名	单位	数量	规格技术参数	单价 限价 (元)	备注
1	★面粉	20千克/袋	1	特质一等面粉，20千克/袋包装，符合 GB2760 食品添加剂使用标准，颜色自然乳白、气味清淡麦香、状态细腻均匀、触感干爽光滑、无可见杂质。	80	供应商供货时，需提供当前批次食品检验、检测报告等相关手续。
2	★大米	25千克/袋	1	优质长粒香大米，符合GB/T1354—2018标准，优质一级大米（当年新米）。卫生指标符合最新GB2715的规定；有生产许可证，每袋25千克的标准包装，符合使用标准，无异常色泽和气味，生产至食用间期不得超过3个月，保质期 6 个月及以上。	155	供应商供货时，需提供当前批次食品检验、检测报告等相关手续。
3	清油	5升/桶	1	红花籽油为压榨一级（非转基因），透明、澄清，无气味口感良好，无异味，卫生指标符合最新GB/T 22465-2008的规定；有生产许可证，每桶规格为5升标准包装，生产至食用间期不得超过3个月。	75	供应商供货时，需提供当前批次食品检验、检测报告等相关手续。

4	玉米粉 (包谷面)	千克	1	原料要求：选用当年新鲜优质玉米，无霉变、无虫蛀、无异味，玉米品种优先选择硬质玉米，确保淀粉含量高、口感细腻。无明显颗粒感，保证口感均匀。颜色呈自然淡黄色，无焦糊色、霉斑等异常色泽；气味具有玉米特有的清香味，无酸味、霉味、哈喇味等异味；状态为干燥松散粉末，无结块、无杂质（如砂石、灰尘、毛发等）。	5	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
5	食用加碘盐	袋	1	食用低钠盐袋装（1千克/袋）加碘精制盐，产品形态为白色细颗粒状，无肉眼可见杂质。无结块现象（轻微结块轻揉可散）。	2.5	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
6	黄豆酱油	瓶	1	1升/瓶装黄豆酱油（偏差±0.5%） 原料：水、非转基因大豆、小麦、食用盐、白砂糖 符合GB/T18186-2000《酿造酱油》中一级或特级品要求，产品形态为澄清液体，无分层、无沉淀（允许轻微摇晃后可分散的细小沉淀）。	10	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
7	香醋	瓶	1	香醋500毫升装 包装：食品级 HDPE桶，密封。保证天然酿造风味，具有香醋特有的醇香和酯香。	5	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
8	花椒	袋	1	15克/袋；包装干制红花椒/干制青花椒（一级/二级），标注“干制”“红/青”“等级” 无霉变、无虫蛀、无杂质。 禁止使用硫磺熏蒸、染色等非法加工方式，保持花椒天然色泽和风味。	3	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
9	辣椒皮	斤	1	自然晾晒新货1斤装干制辣椒皮（无籽/带籽，一级/二级），标注干制、无籽/带籽、等级 无霉变、无虫蛀、无焦糊、无异物。 禁止使用硫磺熏蒸、染色、漂白等非法加工方式，保持辣椒皮天然色泽和风味。	35	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。

10	胡椒粉	袋	1	20克/袋；包装干制白胡椒/干制黑胡椒- 白胡椒粉：浅灰白色，粉末状，辛辣浓郁、无异味 - 黑胡椒粉：浅灰黑色，粉末状，辛辣浓郁、无异味， 水分：白 \leq 14.0%；黑 \leq 13.0% - 总灰分：白 \leq 3.5%；黑 \leq 6.0% - 胡椒碱： \geq 4.0g/100g（关键辣度指标） - 筛上残留（2.0mm）： \leq 2.5% - 挥发油： \geq 2.0mL/100g（香气指标）	5	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
11	孜然粉	袋	1	20g/袋装孜然粉，纯孜然研磨粉（无添加混合香料），选用干燥成熟果实粉碎制成（无添加混合香料），无霉变、无虫蛀。淡黄色至黄褐色粉末，无肉眼可见杂质，具有孜然特有的浓郁香气。	5	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
12	小磨香油	瓶	1	500毫升装，小磨芝麻香油白芝麻/黑芝麻 产品形态为澄清透明液体，色泽呈琥珀色或棕黄色，具有小磨香油特有的浓郁芝麻香气，无异味。	10	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
13	西红柿酱	罐	1	850毫升装 产品形态为均匀糊状液体，无明显分层、无肉眼可见杂质，具有西红柿特有的酸甜风味，无异味。	12	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
14	辣椒酱	瓶	1	700毫升装 产品形态为均匀糊状或带辣椒碎颗粒的半固态，无分层、无肉眼可见杂质，具有辣椒特有的香辣风味，无酸败、哈喇味等异味。	12	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
15	豆瓣酱	桶	1	5千克/桶 产品形态为红褐色半固态酱体，含均匀蚕豆/黄豆颗粒，无分层、无霉斑、无肉眼可见杂质，具有豆瓣酱特有的酱香与酯香，无酸败、哈喇味等异味。	30	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
16	风味豆豉油制辣椒	瓶	1	280毫升装 产品形态为“油脂+辣椒碎+特色辅料”均匀混合的半固态，无分	11	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关

				层、无霉斑、无肉眼可见杂质，具有特有的香辣浓郁风味，无酸败、哈喇味等异味。		关手续。
17	蜂蜜	瓶	1	1公斤瓶装 透明或半透明黏稠液体（低温下可结晶，结晶颗粒细腻均匀），具有对应花种特有的香气，无异味。	50	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
18	鸡蛋	板	1	30个/板，蛋壳清洁完整，具有蛋壳固有色泽，表面无肉眼可见污物，新鲜度要求： 生产时间：从蛋鸡产蛋到交货不超过7天，确保高新鲜度； 单枚重量50-55g； 感官新鲜度：蛋壳色泽均匀（白壳/褐壳，同一批次颜色一致），光照下蛋黄居中、无贴壳现象，打开后蛋黄不散黄、蛋白无稀薄状。	23	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
19	豌豆粉条	袋	1	1千克/袋 白色或淡黄色条状干制品，直径均匀（常见2-3mm），无并条、无碎断（碎条率≤5%），泡发后质地柔韧有弹性，具有豌豆特有的清香，无异味。	18	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
20	粉丝	袋	1	500克/袋 干制粉丝直径均匀（常见1-2mm），无并条、无粘连，碎条率≤3%，泡发后质地柔韧有弹性，无硬芯，具有对应原料特有的清香，无异味。	14	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
21	多种香辛料混合的复合调味料	盒	1	40克/盒 香辛料≥13种 均匀粉末状，颜色呈浅褐色至深褐色（因原料配比自然形成），无肉眼可见杂质，具有多种香辛料复合的浓郁香气，无焦糊味、霉味等异味。	5	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
22	砖茶	块	1	1千克/块 ，砖面平整、边角整齐，无明显裂纹、掉渣，茶砖松紧适度（手捏不散、不易碎），冲泡后汤色橙黄或橙红明亮，具有砖茶特有的陈香或菌花香（茯砖茶），无霉味、酸味等异味。	25	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。

23	一次性筷子	包	1	100双/包 双支连体或独立包装，筷身平直、无弯曲，表面光滑无毛刺（毛刺率 $\leq 1\%$ ），无裂纹、虫蛀孔，使用时无断裂风险。	15	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
24	白砂糖	公斤	1	散装保质保量 白色结晶状颗粒，颗粒均匀（常见粒度 0.85-2.5mm），无肉眼可见杂质，具有纯正甜味，无异味（如酸味、焦糊味）。	10	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
25	苏打粉	袋	1	包装50g/袋 白色结晶性粉末，无肉眼可见杂质，颗粒细腻均匀（通过80目筛通过率 $\geq 95\%$ ），具有轻微碱性气味，无异味（如酸味、霉味）。 禁止添加任何色素、香精、防腐剂，保持产品纯天然属性，确保碳酸氢钠含量达标。	3	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
26	八角	公斤	1	散装保质保量 颜色：大红/褐红色，有光泽； 无黑果、无霉变 - 气味：浓郁纯正八角芳香味，无异味、无哈喇味 - 形态：8瓣完整饱满，果壮肉厚，干爽，手握有刺感、折之声脆 - 外观：无虫蛀、无霉变、无焦糊、无明显杂质	30	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
27	大盘鸡调料	袋	1	保质保量（160g/袋） 半固态酱体（或“酱包+粉包+蔬菜包”组合装），酱体均匀无分层、无肉眼可见杂质，具有大盘鸡特有的香辣、酱香复合风味，无酸败、哈喇味等异味。	8	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
28	白芝麻	袋	1	袋装保质保量100克 扁椭圆形颗粒，颜色洁白或乳白色（熟芝麻呈浅黄白色），颗粒饱满均匀，无虫蛀粒、霉变粒（不良粒率 $\leq 2\%$ ），生芝麻具有自然豆香，熟芝麻具有焦香风味，无哈喇味、酸味等异味。	10	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。

29	黑芝麻	袋	1	袋装保质保量100克 扁椭圆形颗粒，颜色乌黑有光泽（熟芝麻色泽略深、光泽更明显），颗粒饱满均匀，无虫蛀粒、霉变粒（不良粒率 \leq 2%），生芝麻带自然坚果香，熟芝麻有浓郁焦香，无哈喇味、酸味、霉味等异味。	10	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
30	小红葡萄干	斤	1	散装保质保量 椭圆形或长椭圆形干制品，颜色呈鲜红色至深红色（因品种略有差异），颗粒饱满均匀，无粘连（粘连率 \leq 5%）、无破碎（破碎率 \leq 3%），口感酸甜有嚼劲，具有葡萄特有的果香，无酸味、霉味、哈喇味等异味。	20	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
31	大红葡萄干	斤	1	散装保质保量 椭圆形或长圆形干制品，颜色呈深红色至紫红色（色泽均匀有光泽，因品种略有差异），颗粒饱满肥大（单粒重量 \geq 2g），无粘连（粘连率 \leq 3%）、无破碎（破碎率 \leq 2%），口感软糯酸甜，具有大红葡萄特有的浓郁果香，无酸味、霉味、哈喇味等异味。	22	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
32	食用挂面	袋	1	1公斤/袋 条状干制品，表面光滑无杂质，无并条（并条率 \leq 3%）、无碎断（碎条率 \leq 5%），烹煮后口感爽滑有嚼劲，具有小麦特有的清香，无酸味、霉味等异味。	9	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
33	花生	袋	1	袋装带壳熟花生400克/袋 带壳花生：荚果饱满，果壳完整无破损（破损率 \leq 3%）、无虫蛀孔，单果重量 \geq 20g，剥开后果仁洁白饱满，无霉变；	25	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
34	瓜子	公斤	1	散装熟瓜子 带壳葵花籽，颗粒饱满均匀（长1.8-2.2cm，宽0.9-1.1cm），外壳呈浅灰色或灰白色（无染色），无虫蛀孔、无霉变（霉变率 \leq 0.5%）、无空壳（空壳率 \leq 2%），口感香脆，具有瓜子天然香味，无哈喇味、酸味、苦味等异	22	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。

				味。		
35	牛奶糖	袋	1	袋装牛奶糖500克/袋，每袋不少于20颗，每颗不少于5克 块状（常见规格：长 2-3cm、宽 1-2cm、厚 0.5-1cm），颜色呈乳白色至乳黄色（天然奶色，无异常色差），表面光滑无裂纹、无粘连（单粒独立包装时无粘连，散装块状粘连率≤3%），口感细腻，具有浓郁奶香与甜味，无焦糊味、酸味、异味。质保期不少于9个月	10	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
36	大豆	袋	1	袋装保质保量500克/袋 圆形或椭圆形颗粒，颜色呈淡黄色至黄色（色泽均匀有光泽），颗粒饱满均匀（百粒重≥18g），无虫蛀粒、霉变粒（不良粒率≤2%）、无杂质，生大豆具有自然豆香，无哈喇味、酸味、霉味等异味。	25	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
37	袋装酸奶	袋	1	袋装酸奶≥180克 半流体状，质地均匀细腻，无分层（允许轻微乳清析出，搅拌后均匀）、无结块、无异物，原味酸奶呈乳白色或微黄色，风味酸奶色泽与添加物一致（如草莓风味呈粉红色），具有发酵乳特有的乳香与酸味，无异味（如腥味、霉味）。	5	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
38	袋装牛奶	袋	1	无菌枕牛奶200毫升/袋以上 呈乳白色或微黄色液体，质地均匀，无分层、无沉淀、无异物，具有生牛乳特有的乳香，保质期短（冷藏条件下）； 色泽、质地与巴氏奶一致，经超高温灭菌后可在常温下保存（未开封前），乳香浓郁无异味。生产日期3个月内	3	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
39	白饅	个	1	白饅，特一粉发面制作，重量不低于100克/个，烤焦饅及饅底部粘有焦土的饅不予接受。 圆形扁平状（直径 20-25cm，厚度 2-3cm），表面呈金黄色（边	1.5	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。

				缘略深，无焦糊），中央有均匀花纹（传统戳孔，防止鼓胀），质地外酥内软，具有小麦粉与酵母发酵的特有麦香，无酸味、霉味、哈喇味等异味。		
40	月饼	个	1	原料应符合相应的食品标准和有关规定。具有产品应有的正常色泽。滋味、气味：具有产品应有的气味和滋味、无异味。重量不低于100克/个 状态：无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物。 产品类别：食用级月饼（按馅料分为“莲蓉月饼”“豆沙月饼”“五仁月饼”“蛋黄月饼”等， 所有品类均需具有对应馅料的特有风味，无哈喇味、酸味、霉味等异味。	2	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
41	黑面包	个	1	规格要求：200-300克/个 原料应符合相应的食品标准和有关规定。 色泽：具有产品应有的正常色泽。滋味、气味：具有产品应有的气味和滋味、无异味、无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物。	3	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
42	油饅	个	1	油饅，直径在20公分左右，特一粉发面制作，重量不低于200克，油质必须是优质产品。烤焦饅及饅底部粘有焦土的饅不予接受。	2.8	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
43	绿豆	公斤	1	1公斤袋装 产品形态为短圆柱形颗粒，颜色呈鲜绿色或黄绿色（色泽均匀有光泽，明绿豆颜色更鲜亮），颗粒饱满均匀（百粒重 $\geq 6.5g$ ），无虫蛀粒、霉变粒（不良粒率 $\leq 2\%$ ）、无杂质，生绿豆具有自然豆香，无哈喇味、酸味、霉味等异味。	20	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
44	麻辣油	瓶	1	380毫升瓶装 食用级麻辣油属于“一级品”呈橙红色至深红色透明液体（无	14.6	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关

				明显沉淀，静置后允许少量香辛料碎屑沉淀，摇匀后均匀），无分层、无异物； 风味：兼具花椒的麻香与辣椒的辛辣，香气浓郁协调，无哈喇味、焦糊味、酸味等异味。		关手续。
45	辣皮子	公斤	1	新鲜保质保量 食用级辣皮子 属于“一级品”； 呈完整辣椒皮状（去籽率≥95%，保留辣椒蒂或无蒂，长度 3-8cm，因品种差异），颜色鲜红、深红或暗红（色泽均匀有光泽，无明显褪色、白斑），质地干爽有韧性，无破碎（破碎率≤3%）、无霉点； 风味：具有对应辣椒品种特有的辛辣香气，无哈喇味、酸味、霉味，辛辣度可标注（如朝天椒辣皮子“特辣”、线椒辣皮子“中辣”），咀嚼时有辣椒本味，无涩味。1公斤一袋装	25	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
46	发酵粉	袋	1	袋装新鲜保质保量500克 食用级发酵粉 属于“一级品”。 呈白色至微黄色粉末状（色泽均匀，无明显色差），细度均匀（通过80目筛≥98%），无结块（轻微结块轻捏可分散）、无肉眼可见杂质；	10	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
47	红糖	袋	1	袋装新鲜保质保量500克 食用级红糖 属于“一级品”。 块状红糖：呈黄褐色至深褐色块状（大小均匀，单块重量误差≤±5%），质地紧实不松散，断面无蜂窝状大孔洞，无肉眼可见杂质； 粉状 / 颗粒红糖：呈黄褐色至深褐色粉末或颗粒（颗粒均匀，通过 10 目筛≥95%），无结块（轻微结块轻捏可分散），无杂质；	5	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
48	番茄酱	桶	1	4.5升/桶 新鲜保质保量 属于“一级品”。	35	中标企业中标后，提供食品检验

				纯番茄酱：呈深红色至鲜红色浓稠膏状或浆状（色泽均匀，无明显色差），质地细腻无粗颗粒（通过 80 目筛≥98%），无分层、无异味；具有番茄特有的浓郁酸甜风味，无焦糊味、酸味过浓或涩味。		、检测报告等相关手续。
49	孜然	公斤	1	新鲜保质保量 一级品，要求无霉变、无虫蛀、无异味，不得掺假（禁止混入芫荽籽、茴香籽等类似香料），颗粒饱满均匀，	72	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
50	蛋糕	个	1	12 寸（简单大方、生日专用）戚风蛋糕或海绵蛋糕类型（口感松软、易咀嚼，适配老年及儿童群体）；呈均匀淡黄色或乳白色，表面平整无塌陷、无焦斑，组织细腻有均匀气孔，口感松软绵密、无粗糙颗粒感，具有蛋香与奶香融合的自然风味，无异味、无油腻感，单个重量控制在 50-70克（偏差±5%），大小均匀便于分食；包装密封性（无破损、无漏气）、外观状态（无塌陷、无焦斑），抽样品尝验证口感与风味，不合格产品禁止入库。	120	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
51	汉堡	个	1	鸡肉、牛肉（新鲜当天制作，保质保量） 外观呈金黄色均匀色泽，表面无焦斑、无塌陷，组织细腻有均匀蜂窝状气孔；口感松软有弹性，咀嚼无粗糙感，保质期内无干硬现象；单个重量 50-60克，直径 8-10cm，厚度 3-4cm（分上下两片，中间可轻微压平适配馅料）。	12	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
52	黑木耳	公斤	1	新鲜保质保量 1、外观：干品呈黑褐色至深褐色，色泽均匀有光泽，耳片完整（破碎率≤5%），无霉点、无焦斑、无异物（如砂石、树皮、毛发等）；泡发后（冷水泡发4-6小时）耳片舒展呈半透明状，颜色变为棕褐色，无硬芯、无异味	80	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。

				<p>；</p> <p>2、气味：干品具有黑木耳特有的清淡菌香，无酸味、霉味、哈喇味（脂肪氧化味）、硫磺味等异常气味；泡发后气味清新，无腥臭或腐败味；</p> <p>3、口感：泡发后炖煮或凉拌，口感软糯有弹性，无粗糙感、无纤维化硬梗，咀嚼时无沙粒感（杂质残留）。</p> <p>4、形态规格：干品耳片直径2-4cm（误差±0.3cm），厚度0.8-1.2mm（干态），单耳重量0.5-1g，同一批次大小均匀度≥90%；</p> <p>泡发率：干品冷水泡发后（25℃，4小时），重量泡发率≥1:12（1g干木耳泡发后≥12g湿木耳），体积泡发率≥1:15（干品体积：湿品体积）；</p>		
53	白木耳	公斤	1	<p>新鲜保质保量</p> <p>1、外观：干品呈乳白色至淡黄色（自然色泽，无惨白或异常鲜艳色），朵形完整（破碎率≤3%），无霉点、无焦斑、无异物（如砂石、毛发、蒂头残留等）；泡发后（温水泡发2-3小时）朵形舒展饱满，呈半透明状，胶质明显，无硬芯、无异味；</p> <p>2、气味：干品具有白木耳特有的清淡菌香，无酸味、霉味、哈喇味、硫磺味等异常气味；泡发后气味清新，炖煮后胶质析出明显，汤体浓稠；</p> <p>3、口感：泡发炖煮后（小火慢炖1-1.5小时）口感软糯滑嫩，胶质丰富，无粗糙感、无纤维化硬梗，咀嚼时无沙粒感（杂质残留）。</p> <p>4、形态规格：干品单朵直径5-8cm（误差±0.5cm），厚度1-1.5cm（干态），单朵重量2-3g，同一批次大小均匀度≥85%；</p> <p>泡发率：干品温水泡发后（30-</p>	100	<p>中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。</p>

				40℃，2.5小时），重量泡发率≥1:15（1g干白木耳泡发后≥15g湿白木耳），体积泡发率≥1:20（干品体积：湿品体积）；		
54	火锅料包	袋	1	160克袋装 产品类别归属于复合调味料中的火锅底料类，明确为清汤型火锅底料，定位为通用型餐饮料包，需满足“咸淡适中、香气自然、无添加剂超标”的采购标准，适配全年龄段人群食用。	7	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
55	干锅料包	袋	1	160克袋装 产品类别归属于复合调味料中的干锅底料类，明确为微香型干锅料包，定位为通用型餐饮料包，需满足“香气自然、无焦糊味、成分透明”的要求，适配全年龄段人群食用，避免因口味过重引发肠胃不适。	7	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
56	红烧肉调料	袋	1	160克袋装 产品类别归属于复合调味料中的肉制品调料类，明确为酱香型红烧肉专用调料（禁止添加辣椒、花椒等辛辣成分），定位为餐饮专用批量调料，需满足“风味稳定、操作便捷、成分安全”的要求，适配福利机构食堂每日定量制作场景，确保每批次菜品口味一致。	7	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
57	鹌鹑蛋	盒	1	24个/盒，每个不少于10克 保质期内 1、外观：蛋壳完整无破损，色泽自然（灰白色带褐色斑点，无异常鲜艳或苍白），无霉斑、无异味附着物（如粪便、羽毛）；透光检验（灯光照射）：蛋黄呈圆形或椭圆形，位于蛋中心，边界清晰；蛋白分为浓蛋白和稀蛋白，层次分明，无散黄、无血丝、无黑影（胚胎发育迹象）； 2、气味：打开后具有鹌鹑蛋特有的清淡腥味（无异味），蛋黄呈橙黄色或淡黄色，质地黏稠有	13	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。

				光泽，蛋白清澈透明、无浑浊		
58	面筋	公斤	1	<p>无添加剂，纯手工面筋 鲜制水面筋（非油炸、非干制），无添加剂、新鲜度高”的采购标准，适配福利机构批量烹饪及全年龄段人群食用场景。 呈自然乳白色至浅黄色，色泽均匀，无霉点、无黄斑、无异物（如淀粉颗粒、灰尘、毛发）；块状 / 条状形态完整，无破碎、无粘连（轻微粘连可轻轻分离，不破坏结构）；</p>	12	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
59	新鲜海带	公斤	1	<p>海带结、无沙、厚实 1、外观：新鲜海带呈深褐色至褐绿色（自然色泽，无异常发黑或发白），叶片舒展、有光泽，边缘无枯黄、无焦斑；质地柔韧，轻轻拉扯不易断裂（过脆为不新鲜，过软为变质）； 2、气味：具有海带特有的清淡海腥味（无腥臭味、酸味、霉味等异常气味），浸泡后水色呈浅褐色（无异常浑浊或发黑）； 3、口感：凉拌烹饪后口感脆嫩有嚼劲，无硬梗、无沙粒感；炖煮/煲汤后口感软糯不柴，易咀嚼（适配老年群体），无腥涩味。 4、形态与尺寸： 单片海带长度30-50cm（中段部分），宽度15-25cm，厚度0.1-0.2cm（叶片均匀，无过厚硬梗）； 单片重量100-200g，同一批次大小均匀度≥85%，避免混入过小（<80g）或过大（>250g）的不规则海带； 需标注“冷藏保存、尽快食用”警示语。</p>	10	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
60	鸡全腿	公斤	1	<p>肉质嫩、要求新鲜的鸡全腿 产品类别归属于禽肉类中的鲜冻禽腿（符合GB2707-2024《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽肉</p>	25	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。

				<p>》），明确为冻分割鸡全腿（含鸡腿肉、鸡皮、鸡骨，非去皮/去骨），定位为高蛋白主食食材，需满足“肉质新鲜、大小均匀、解冻后无血水”的采购标准，适配福利机构批量烹饪及全年龄段人群食用，尤其需保障牙口较弱群体的咀嚼便利性。</p> <p>1、外观（解冻后）：表皮光滑有弹性，按压肌肉后能快速回弹，无黏液、无异味；鸡皮厚度均匀（≤2mm），无过多脂肪堆积（皮下脂肪占比≤10%），骨节完整无断裂；</p> <p>2、气味：解冻后具有新鲜鸡肉特有的清淡腥味，无腥臭味、酸味、哈喇味（脂肪氧化味）、福尔马林等异常气味；</p> <p>3、口感：烹饪后（炖煮/卤制30-40分钟）肉质鲜嫩不柴，易撕咬、无硬纤维，鸡皮软糯不油腻，骨髓清澈无血丝（确保熟透），无嚼不烂的筋膜。</p> <p>4、形态与重量： 单个鸡全腿重量150-200g（误差±10g），同一批次重量均匀度≥90%，避免混入过小（<120g）或过大（>230g）的产品；</p> <p>5、尺寸要求：腿长（从髋关节到鸡爪根部）12-15cm，腿粗（最粗处直径）4-6cm，确保烹饪时受热均匀；</p> <p>6、保质期：-18℃以下冷冻存储≤12个月，解冻后（0-4℃冷藏）≤24小时，需标注“冷冻存储、解冻后尽快食用”警示语。</p>		
61	鸡翅	公斤	1	<p>肉质嫩、要求新鲜的鸡翅 产品类别归属于禽肉类中的鲜冻禽副产品（符合GB2707-2024《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽肉》），明确为冻分割鸡翅中（）或鸡翅根（两种品类可标注选择，禁止混合鸡翅尖），定位为高频烹饪食材，需满足“新鲜</p>	10	<p>中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。</p>

				<p>度高、无淤血、解冻后无过多水分”的采购标准，适配福利机构批量制作及全年龄段人群食用，尤其适合牙口较弱群体。</p> <p>1、外观（解冻后）：表皮光滑有弹性，按压肌肉后10秒内回弹，无黏液、无异味；皮下脂肪分布均匀（厚度≤1.5mm），无过多脂肪堆积，鸡翅中需带完整鸡皮（无脱皮），鸡翅根需去除多余筋膜；</p> <p>2、气味：解冻后具有新鲜鸡肉特有的清淡腥味，无腥臭味、酸味、哈喇味（脂肪氧化）、化学试剂味等异常气味；</p> <p>3、口感：烹饪后（烤/炸20-25分钟、卤/炖30分钟）肉质细嫩不柴，易撕咬、无硬纤维，咀嚼时无筋膜卡喉，入味均匀（无内外味道差异），骨髓清澈无血丝（确保熟透）。</p> <p>4、形态与重量： 鸡翅中：单个重量35-45g（误差±3g），长度7-9cm、宽度3-4cm，同一批次大小均匀度≥92%； 鸡翅根：单个重量50-60g（误差±4g），长度8-10cm、直径3-5cm，同一批次大小均匀度≥90%； 禁止混入过小（鸡翅中<30g、鸡翅根<45g）或过大（鸡翅中>50g、鸡翅根>65g）的产品；</p> <p>5、保质期：-18℃以下冷冻存储≤12个月，解冻后（0-4℃冷藏）≤24小时，需标注“冷冻存储、解冻后尽快食用”。</p>		
62	玫瑰花茶	罐	1	<p>120g/罐，适配全年龄段人群日常饮用，尤其适合需要温和茶饮的老年群体。</p> <p>1、外观：干品呈紫红色至深玫瑰红色（自然色泽，无异常惨白或发黑），花朵完整（破碎率≤5%），花瓣舒展、无粘连，无肉</p>	15	<p>中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。</p>

				<p>眼可见杂质（如灰尘、虫粪、枝条）；冲泡后花瓣展开均匀，汤色呈浅黄绿色至淡黄色，清澈无浑浊；</p> <p>2、气味：干品具有玫瑰花特有的浓郁甜香，无酸味、霉味、硫磺味（硫熏残留）、焦糊味等异常气味；冲泡后香气清新持久，无刺鼻感；</p> <p>3、口感：冲泡后口感清甜温和，无苦涩味、酸味，回味有淡淡花香，无粗糙感（避免有花萼、枝条残留影响口感）。</p> <p>4、形态与尺寸： 干品单朵直径2-3cm（误差±0.3cm），厚度1-1.5cm，单朵重量0.5-1g，同一批次大小均匀度≥90%； 花瓣层数≥15层，无花萼、花柄残留（或残留长度≤0.3cm，需人工去除）；</p> <p>5、保质期：常温干燥密封存储（温度≤25℃，相对湿度≤65%）下≥24个月，需标注“避光、防潮、密封保存”警示语。</p>		
63	脆皮肠	袋	1	<p>220克/袋 尤其适合牙口较弱的老年群体和儿童。</p> <p>1、外观：肠体呈均匀的浅粉色（自然肉色，无异常鲜艳或发白），表面光滑无褶皱、无斑点、无霉点；胶原蛋白肠衣紧贴肉糜，无气泡、无破损，长度均匀；切片后断面组织细腻，无明显气孔、无硬筋、无异物（如筋膜、颗粒）；</p> <p>2、气味：具有肉类与香辛料融合的自然香气，无腥臭味、哈喇味（脂肪氧化）、香精味、酸味等异常气味；加热后香气无刺鼻感，扩散均匀；</p> <p>口感：外皮咬开脆弹不坚韧，内馅肉质细嫩易咀嚼，无柴感、无硬颗粒，咀嚼时无筋膜卡喉；直</p>	10	<p>中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。</p>

				<p>接食用或加热后（水煮5分钟/煎制3分钟）口感软嫩，咸淡适中，无涩味、腥味。</p> <p>3、形态与尺寸： 单根长度10-12cm（误差±0.5cm），直径2-2.5cm（误差±0.2cm），单根重量25-30g（误差±2g），同一批次大小均匀度≥95%； 肠衣厚度≤0.1mm（确保脆弹口感，避免过厚影响咀嚼）；</p> <p>4、保质期：常温（10-25℃）密封存储≤6个月，冷藏（0-4℃）存储≤12个月，需标注“开封后尽快食用”警示语。</p>	
64	火锅丸子组合	公斤	1	<p>四种随机 适配福利机构批量烹饪及全年龄段人群食用，尤其适合牙口较弱的老年群体和儿童。</p> <p>牛肉丸：呈均匀浅棕色，表面光滑无褶皱，无斑点、霉点； 鱼丸：呈乳白色至浅粉色，质地均匀，无气泡、无异物； 虾丸：呈淡粉色，可见细小虾仁颗粒，无明显杂质； 香菇贡丸：呈浅褐色，可见香菇碎粒，形态规整；</p> <p>1、外观： 牛肉丸：呈均匀浅棕色，表面光滑无褶皱，无斑点、霉点； 鱼丸：呈乳白色至浅粉色，质地均匀，无气泡、无异物； 虾丸：呈淡粉色，可见细小虾仁颗粒，无明显杂质； 香菇贡丸：呈浅褐色，可见香菇碎粒，形态规整；</p> <p>所有丸子煮后（沸水煮5-8分钟）无开裂、无松散，表面无黏液；</p> <p>气味：具有对应原料的自然香气（牛肉香、鱼鲜、虾鲜、香菇香），无腥臭味、哈喇味、香精味等异常气味，加热后香气无刺鼻感；</p> <p>2、口感：煮后口感Q弹有</p>	20
					<p>中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。</p>

				<p>嚼劲（非硬韧），无硬芯、无柴感，咀嚼时无筋膜或颗粒残留，老年群体咀嚼无压力，儿童食用不易噎呛。</p> <p>3、形态与重量： 单颗丸子直径2.5-3cm（误差±0.2cm），呈圆形或椭圆形，形态规整； 单颗重量15-20g（误差±1g），同一品类大小均匀度≥90%，组合装中4种品类数量占比均衡（各约25%）；</p> <p>4、保质期：-18℃以下冷冻存储≤12个月，解冻后（0-4℃冷藏）≤24小时，需标注“冷冻存储、禁止反复解冻”警示语。</p>		
65	烤包子	个	1	<p>新鲜当天制作，保质保量 单只重量50-60g（误差±3g） 明确为原味烤包子（馅料以羊肉或牛肉为主，禁止辛辣、重调味），定位为便捷型主食/加餐，需满足“热食口感佳、冷食不回硬、分量适中”的采购标准，适配福利机构批量配餐及全年龄段人群食用，尤其适合牙口较弱的老年群体。</p> <p>边缘捏合整齐无开裂，无露馅、无焦斑，表面色泽均匀（金黄色至浅棕黄色，自然烤制色）； 外皮：掰开后层次清晰，酥脆无硬芯，冷食2小时后仍保持一定松软度（不回硬），无干硬结块。</p>	5	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
66	汤圆	袋	1	<p>袋装400克/袋（包含各种馅料） 明确为经典甜味汤圆（可选黑芝麻、花生、豆沙3种基础口味，禁止坚果颗粒过大或高糖高油馅料），定位为便捷型速冻甜点，需满足“煮后不裂口、内馅不流心过量、口感温和”的采购标准，适配全年龄段人群食用，尤其适合牙口较弱的老年群体和吞咽功能尚未完善的儿童。</p> <p>1. 感官指标</p>	15	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。

				<p>外观： 形态：呈均匀圆形，表面光滑无裂纹、无凹陷、无粘连（冷冻状态下单个分离，无结块），无肉眼可见杂质（如黑点、异物）； 煮后状态：沸水煮制5-8分钟后，外皮膨胀均匀，无裂口、无露馅，颜色呈半透明乳白色（自然糯米色），无发白或发黑； 气味：具有对应内馅的自然香气（黑芝麻香、花生香、豆沙香），无酸味、哈喇味（油脂氧化）、霉味等异常气味，加热后香气无刺鼻感； 口感：外皮软糯有弹性，咀嚼不粘牙、无硬芯；内馅细腻顺滑，无颗粒感或硬渣，甜度温和不齁，咬开后内馅流心适中（无大量汤汁滴落导致呛噎），老年与儿童食用无咀嚼或吞咽压力。</p>		
67	粽子	个	1	<p>（包含各种味道） 100-120g/个（误差±5g） 明确为经典口味粽子（酸奶、蜜枣基础口味，禁止含坚果碎、骨刺或辛辣调料），定位为便捷型主食/节日食品，需满足“加热后米馅融合、口感温和、分量适中”的采购标准，适配全年龄段人群食用，尤其适合牙口较弱的老年群体和吞咽功能尚未完善的儿童。</p>	3	<p>中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。</p>
68	葡萄干	公斤	1	<p>新鲜优质葡萄干 明确为无籽葡萄干（优先选用无核白、绿香妃品种），需满足“自然晾晒、无添加、大小均匀”适配全年龄段人群食用，尤其适合牙口较弱的老年群体和儿童。 1. 感官指标 外观：呈均匀的黄绿色或浅绿色（自然色泽，无异常发黑、发红或惨白），颗粒饱满、形态完整</p>	15	<p>中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。</p>

				<p>(破碎率≤3%)，无霉点、无虫蛀、无异物(如果梗、砂石、毛发)；手感柔软有弹性，无硬壳或干缩结块；</p> <p>气味：具有葡萄干特有的清甜果香，无酸味、霉味、硫磺味、哈喇味(脂肪氧化味)等异常气味；</p> <p>口感：咀嚼时软糯无硬梗、无酸涩味，甜度温和(自然果糖甜味)，无籽、无沙粒感(杂质残留)，老年群体咀嚼无压力，儿童食用不易噎呛(颗粒大小适配)。</p> <p>2. 规格指标</p> <p>形态与尺寸： 颗粒长度1.5-2.5cm(无核白品种)或2-3cm(绿香妃品种)，直径0.8-1.2cm，同一批次大小均匀度≥90%； 单粒重量1-2g，每100g颗粒数≤100粒(确保颗粒饱满，避免过小)；</p> <p>3、保质期：常温干燥密封存储(温度≤25℃，相对湿度≤65%)下≥12个月，需标注“防潮、避光、密封保存”警示语。</p>		
69	巴达姆	公斤	1	<p>新鲜优质巴达姆</p> <p>原味巴旦木(去壳) 需满足“自然风味、颗粒完整、易剥食”适配福利机构全年龄段人群食用，尤其适合需要补充不饱和脂肪酸的老年群体。</p> <p>1. 感官指标</p> <p>外观： 果仁：呈均匀的乳黄色至浅棕色(自然色泽，无异常发黑、发暗或白斑)，形态完整(破碎率≤3%)，无霉点、虫蛀孔、虫粪或异物(如碎壳、毛发)； 质地：手感坚实有光泽，无干瘪、无软化(软化为出油变质迹象)； 气味：具有巴旦木特有的清淡坚</p>	50	<p>中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。</p>

				<p>果香，无哈喇味（脂肪氧化）、霉味、酸味、农药味等异常气味；</p> <p>口感：咀嚼时酥脆无硬芯、无苦涩味，易嚼碎（老年群体无需过度用力），无沙粒感（碎壳残留），儿童食用需注意呛噎风险（建议压碎后添加）。</p> <p>2. 规格指标</p> <p>形态与尺寸：</p> <p>颗粒大小：单颗果仁长度1.5-2cm、宽度0.8-1.2cm，同一批次大小均匀度$\geq 90\%$；</p> <p>单颗重量：1.5-2.5g，每100g颗粒数≤ 65粒（确保颗粒饱满，避免过小）；</p> <p>仁形：呈扁长椭圆形，无严重畸形（如弯曲过度、残缺）；</p> <p>3、保质期：常温密封避光存储（温度$\leq 25^{\circ}\text{C}$，相对湿度$\leq 60\%$）下≥ 6个月，冷藏（$0-4^{\circ}\text{C}$）存储下≥ 12个月，需标注“避光、防潮、密封，开封后尽快食用”警示语。</p>		
70	无花果干	公斤	1	<p>新鲜优质无花果干</p> <p>自然晾晒无花果干（禁止添加糖、盐或其他调味剂），需满足“果肉饱满、无添加、自然风味”适配福利机构全年龄段人群食用，尤其适合牙口较弱的老年群体和需要补充膳食纤维的儿童。</p> <p>1. 感官指标</p> <p>外观：呈均匀的紫红色至深褐色（自然色泽，无异常惨白、发黑或焦斑），果实形态完整（破碎率$\leq 5\%$），果肉饱满无干瘪，无霉点、虫蛀孔、异物（如泥沙、毛发、果柄硬梗）；手感柔软有弹性，按压后能缓慢回弹，无硬芯或结块；</p> <p>气味：具有无花果特有的清甜果香，无酸味、霉味、硫磺味、哈喇味（脂肪氧化味）等异常气味</p>	30	<p>中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。</p>

				<p>；</p> <p>口感：咀嚼时软糯细腻，无明显籽感（籽核软化，不硌牙），甜度温和（自然果糖甜味），无酸涩味、沙粒感（杂质残留），老年群体咀嚼无压力，儿童食用不易噎呛（果肉粘连度适中，无松散碎渣）。</p> <p>2. 规格指标</p> <p>形态与尺寸： 单颗果实长度3-5cm，直径2-3cm，同一批次大小均匀度$\geq 85\%$； 单颗重量15-25g，每100g果实数≤ 7颗（确保果肉饱满，避免过小过干）；</p> <p>3、保质期：常温干燥密封存储（温度$\leq 25^{\circ}\text{C}$，相对湿度$\leq 65\%$）下≥ 12个月，需标注“防潮、避光、密封保存”警示语。</p>		
71	核桃干	公斤	1	<p>新鲜优质核桃干</p> <p>原味无壳核桃干（禁止盐焗、糖衣等重调味款，避免高盐高糖），需满足“自然风味、颗粒完整、易剥食”，适配福利机构全年龄段人群食用，尤其适合需要补充不饱和脂肪酸和膳食纤维的老年群体。</p> <p>1. 感官指标</p> <p>外观： 果仁：呈均匀的乳黄色至浅棕色（自然色泽，无异常发黑、发暗或白斑），形态完整（破碎率$\leq 5\%$，允许轻微自然碎裂，禁止严重残缺），无霉点、虫蛀孔、虫粪或异物（如碎壳、毛发、内种皮碎屑）； 质地：手感坚实有光泽，无软化（软化为出油变质迹象）、无干瘪，捏握时无粉末脱落； 气味：具有核桃特有的清淡坚果香，无哈喇味（脂肪氧化）、霉味、酸味、农药味或涩味等异常气味； 口感：咀嚼时酥脆无硬芯、无涩</p>	20	<p>中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。</p>

				<p>味，易嚼碎（老年群体无需过度用力），无沙粒感（碎壳残留），儿童食用需注意呛噎风险（建议压碎后添加至粥品或辅食中）。</p> <p>2. 规格指标 形态与尺寸： 颗粒大小：单颗果仁长度1.8-2.5cm、宽度1-1.5cm，同一批次大小均匀度$\geq 85\%$； 单颗重量：2-3g，每100g颗粒数≤ 50粒（确保颗粒饱满，避免过小过轻）； 仁形：呈扁椭圆形（符合核桃自然形态），无严重畸形（如弯曲过度、残缺超过1/3）；</p> <p>3、保质期：常温密封避光存储（温度$\leq 25^{\circ}\text{C}$，相对湿度$\leq 60\%$）下≥ 6个月，冷藏（0-4$^{\circ}\text{C}$）存储下≥ 12个月，需标注“避光、防潮、密封，开封后7日内食用完毕”警示语。</p>		
72	腰果	公斤	1	<p>新鲜优质腰果 原味无壳腰果仁（禁止盐焗、油炸、糖衣等重调味款，避免高盐高油高糖），需满足“自然风味、颗粒完整、易剥食”适配福利机构全年龄段人群食用，尤其适合需要补充优质脂肪的老年群体。</p> <p>1. 感官指标 外观： 果仁：呈均匀的奶白色至浅黄棕色（自然色泽，无异常发黑、发暗或焦斑），形态完整（破碎率$\leq 3\%$，允许轻微自然碎裂，禁止严重残缺），无霉点、虫蛀孔、虫粪或异物（如碎壳、毛发、种皮残留）； 质地：手感坚实有光泽，无软化（软化为出油变质迹象）、无干瘪，捏握时无粉末脱落； 气味：具有腰果特有的清淡坚果香，无哈喇味（脂肪氧化）、霉</p>	60	<p>中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。</p>

				<p>味、酸味、农药味或涩味等异常气味；</p> <p>口感：咀嚼时酥脆无硬芯、无涩味，易嚼碎（老年群体无需过度用力），无沙粒感（碎壳残留），儿童食用需注意呛噎风险（建议压碎后添加至粥品、酸奶中）。</p> <p>2. 规格指标</p> <p>形态与尺寸：</p> <p>颗粒大小：单颗果仁长度1.8-2.2cm、宽度1-1.3cm，同一批次大小均匀度$\geq 90\%$；</p> <p>单颗重量：1.5-2g，每100g颗粒数≤ 65粒，确保颗粒饱满，避免过小过轻；</p> <p>仁形：呈月牙形（符合腰果自然形态），无严重畸形（如弯曲过度、残缺超过1/4）；</p> <p>3、保质期：常温密封避光存储（温度$\leq 25^{\circ}\text{C}$，相对湿度$\leq 60\%$）下≥ 6个月，冷藏（0-4$^{\circ}\text{C}$）存储下≥ 12个月，需标注“避光、防潮、密封，开封后7日内食用完毕”警示语。</p>		
73	杏干	公斤	1	<p>新鲜优质杏干</p> <p>自然晾晒杏干（禁止添加糖、盐或硫磺熏蒸）“果肉饱满、自然风味、无添加” 适配福利机构全年龄段人群食用，尤其适合需要补充维生素和膳食纤维的老年群体与儿童。</p> <p>1. 感官指标</p> <p>外观：</p> <p>果肉：呈均匀的浅黄色至橙黄色（自然色泽，无异常惨白、发黑或焦斑），形态完整（破碎率$\leq 5\%$），果肉饱满无干瘪，无霉点、虫蛀孔、异物（如泥沙、毛发、碎核）；</p> <p>质地：手感柔软有弹性，按压后能缓慢回弹，无硬芯或结块（潮湿导致），表面无黏腻感（避免糖分析出过多）；</p>	25	<p>中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。</p>

				<p>气味：具有杏干特有的清甜果香，无酸味、霉味、硫磺味、哈喇味（脂肪氧化味）等异常气味；</p> <p>口感：咀嚼时软糯细腻，无明显籽核残留（去核彻底），甜度温和（自然果糖甜味），酸度适中（无涩味），老年群体咀嚼无压力，儿童食用不易噎呛（果肉粘连度适中，无松散碎渣）。</p> <p>2. 规格指标</p> <p>形态与尺寸： 单颗果肉长度2.5-4cm，宽度1.5-2.5cm，同一批次大小均匀度\geq85%； 单颗重量8-15g，每100g果实数\leq12颗（确保果肉饱满，避免过小过干）；</p> <p>3、保质期：常温干燥密封存储（温度\leq25℃，相对湿度\leq65%）下\geq12个月，需标注“防潮、避光、密封保存”警示语。</p>		
74	杏仁干	公斤	1	<p>新鲜优质杏仁干</p> <p>原味无壳杏仁干（禁止盐焗、糖衣、油炸等重调味款，避免高盐高糖高油）“自然风味、颗粒饱满、易剥食”适配福利机构全年龄段人群食用，尤其适合需要补充膳食纤维和维生素E的老年群体。</p> <p>1. 感官指标</p> <p>外观： 果仁：呈均匀的乳黄色至浅棕色（自然色泽，无异常发黑、发暗或白斑），形态完整（破碎率\leq5%，允许轻微自然碎裂，禁止严重残缺），无霉点、虫蛀孔、虫粪或异物（如碎壳、毛发、种皮残留）； 质地：手感坚实有光泽，无软化（软化为出油变质迹象）、无干瘪，捏握时无粉末脱落； 气味：具有甜杏仁特有的清淡坚果香，无哈喇味（脂肪氧化）、霉味、酸味、农药味或涩味等异</p>	35	<p>中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。</p>

				<p>常气味；</p> <p>口感：咀嚼时酥脆无硬芯、无涩味，易嚼碎（老年群体无需过度用力），无沙粒感（碎壳残留），儿童食用需注意呛噎风险（建议压碎后添加至粥品、酸奶中）。</p> <p>2. 规格指标</p> <p>形态与尺寸：</p> <p>颗粒大小：单颗果仁长度1.2-1.8cm、宽度0.8-1.2cm，同一批次大小均匀度$\geq 85\%$；</p> <p>单颗重量：1-1.5g，每100g颗粒数≤ 100粒（确保颗粒饱满，避免过小过轻）；</p> <p>仁形：呈扁长椭圆形（符合甜杏仁自然形态），无严重畸形（如弯曲过度、残缺超过1/3）；</p> <p>3. 保质期：常温密封避光存储（温度$\leq 25^{\circ}\text{C}$，相对湿度$\leq 60\%$）下≥ 6个月，冷藏（$0-4^{\circ}\text{C}$）存储下≥ 12个月，需标注“避光、防潮、密封，开封后7日内食用完毕”警示语。</p>		
75	土豆粉	袋	1	<p>新鲜保质保量，200克/袋（误差$\pm 5\%$）</p> <p>鲜土豆粉或干土豆粉“纯土豆淀粉制作、口感爽滑、耐煮性好”的采购标准，适配福利机构批量烹饪及全年龄段人群食用，尤其适合牙口较弱的老年群体。</p> <p>1. 感官指标</p> <p>外观：</p> <p>鲜土豆粉：呈乳白色至微黄色（自然色泽，无异常惨白或发黑），条索均匀、无粘连（轻微粘连可在水中分散），无肉眼可见杂质（如黑点、颗粒、毛发）；</p> <p>气味：具有马铃薯淀粉特有的清淡气味，无酸味、霉味、哈喇味、化学试剂味等异常气味；</p> <p>口感：</p> <p>需标注对应存储条件及“开封后尽快食用”警示语。</p>	5	<p>中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。</p>

76	宽粉	袋	<p>500g/袋</p> <p>红薯宽粉或马铃薯宽粉（两种品类可标注选择，优先推荐红薯宽粉，口感更软糯）“纯淀粉制作、宽幅均匀、耐煮性好”的采购标准，适配福利机构批量烹饪及全年龄段人群食用，尤其适合牙口较弱的老年群体。</p> <p>1. 感官指标</p> <p>外观：</p> <p>干宽粉：呈白色（马铃薯宽粉）或浅褐色（红薯宽粉），色泽均匀无杂色，无霉点、黑点、异物（如泥沙、毛发），宽幅一致、无粘连（轻微粘连用手轻搓可散开）；</p> <p>泡发/煮后：红薯宽粉呈半透明浅褐色，马铃薯宽粉呈半透明乳白色，无硬芯、无断裂，表面光滑无黏液；</p> <p>气味：具有对应原料特有的清淡气味（红薯宽粉有淡淡薯香，马铃薯宽粉有淀粉清香），无酸味、霉味、哈喇味、化学试剂味等异常气味；</p> <p>口感：泡发后煮3-5分钟（红薯宽粉）或2-3分钟（马铃薯宽粉），口感软糯有嚼劲，无软烂糊汤、无粗糙感，老年群体咀嚼无压力，儿童食用不易噎呛（宽幅适中，易咬断）。</p> <p>2. 规格指标</p> <p>形态与尺寸：</p> <p>宽度：2-3cm（适配火锅、炖菜，易挂汁），误差±0.2cm，同一批次宽幅均匀度≥95%；</p> <p>厚度：1-1.5mm（确保易煮透，无硬芯），误差±0.1mm；</p> <p>长度：20-30cm（或按食堂需求切段），单袋重量200-250g（误差±5%）；</p> <p>3. 保质期：常温干燥密封存储（温度≤25℃，相对湿度≤65%）下≥12个月，需标注“防潮、密</p>	8	<p>中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。</p>
----	----	---	--	---	----------------------------------

				封保存，开封后尽快食用”警示语。		
77	碳酸饮料 (可乐型)	瓶	1	<p>净含量≥ 500毫升/瓶，偏差$\leq \pm 3\%$；</p> <p>原味（含糖型或无糖型可标注选择）“正规品牌生产、包装完好、保质期内” 适配福利机构全年龄段人群适量饮用，尤其需控制儿童及老年群体的饮用量（避免过量糖分或咖啡因摄入）。</p> <p>1. 感官指标</p> <p>外观：</p> <p>色泽：含糖型呈均匀的深褐色（焦糖色，无分层、无沉淀）；无糖型呈浅褐色或透明色（依配方而定），无异物（如杂质、絮状物）；</p> <p>状态：开启前包装无鼓胀、无泄漏（易拉罐/塑料瓶无变形、无凹陷）；开启后有明显气泡溢出，液体澄清无浑浊；</p> <p>气味：具有特有的复合香气（焦糖香、香料香），无酸味、霉味、金属味（易拉罐腐蚀）、塑料味（包装迁移）等异常气味；</p> <p>口感：入口清爽，碳酸气泡感适中（无过强刺激感），甜度或无糖风味协调，无过甜、过酸或苦涩味，饮用后无口腔黏腻感。</p> <p>2. 规格指标</p> <p>包装与容量：</p> <p>包装类型：PET塑料瓶（500mL/瓶），塑料瓶需无变形、无异味；</p> <p>包装完整性：密封性能良好，塑料瓶瓶盖密封紧密、无松动；</p> <p>3、保质期：未开封状态下，PET瓶装≤ 9个月（需在包装明确标注，且采购时剩余保质期需\geq总保质期的1/3）。</p>	3	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
78	饮用苏打水	瓶	1	<p>净含量≥ 500mL/瓶，偏差$\leq \pm 3\%$；</p> <p>无糖 / 低糖原味苏打水“成分简单、pH值适宜、碳酸温和”</p>	4	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。

				<p>适配全年龄段人群饮用，尤其适合需要控制糖分摄入的老年群体和儿童。</p> <p>1. 感官指标</p> <p>外观：</p> <p>色泽：呈无色透明液体，无浑浊、无分层、无沉淀，无肉眼可见异物（如杂质、絮状物）；</p> <p>状态：开启前包装无鼓胀、无泄漏（塑料瓶/易拉罐无变形、无凹陷）；开启后有温和气泡溢出，无剧烈喷溅；</p> <p>气味：无异味，仅具有轻微的碳酸氢钠特有气味（或无味，原味款），无酸味、塑料味、金属味等异常气味；</p> <p>口感：入口清爽，气泡感温和无刺激，口感顺滑无涩味，无糖款无甜腻感，低糖款代糖风味自然协调，饮用后无口腔黏腻感。</p> <p>2. 规格指标</p> <p>包装与容量：</p> <p>包装类型：PET塑料瓶、易拉罐装、玻璃瓶装均可（500mL/瓶），无异味、耐冲击；</p> <p>密封性能：塑料瓶瓶盖密封紧密无松动，开启后可正常密封（如塑料瓶带旋盖）；</p> <p>3、保质期：未开封状态下，常温（25℃以下）密封存储≤12个月（易拉罐）或≤9个月（PET瓶），需标注“避免阳光直射、高温环境”警示语，采购时剩余保质期需≥总保质期的1/3。</p>		
79	胡萝卜汁	瓶	1	<p>容量≥200毫升/瓶</p> <p>禁止添加水以外的其他基础成分，无额外糖、香精、色素，定位为营养型天然饮品，需满足“原料优质、工艺温和、保留胡萝卜素”的采购标准，适配全年龄段人群饮用，尤其适合需要补充维生素A（β-胡萝卜素）的儿童和老年群体。</p> <p>1. 感官指标</p>	5	<p>中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。</p>

				<p>外观： 色泽：呈均匀的橙黄色至橙红色（自然胡萝卜色泽，无分层、无沉淀或仅有少量均匀果肉沉淀，摇晃后可分散）； 状态：透明或半透明液体（纯汁型可能因果肉微粒呈半透明），无肉眼可见异物（如杂质、纤维束、虫蛀残留）；包装无鼓胀、无泄漏（玻璃瓶/塑料瓶无破损、无变形）； 气味：具有新鲜胡萝卜特有的清甜香气，无酸味、霉味、塑料味（包装迁移）、焦糊味（加工过度）等异常气味； 口感：入口清甜温和，无涩味、苦味或刺激性，有轻微的胡萝卜果肉质（纯汁型），吞咽顺滑，老年群体饮用无压力，儿童接受度高（无呛噎风险）。</p> <p>2. 规格指标 包装与容量： 包装类型：选择PET塑料瓶或玻璃瓶，塑料瓶需无异味、耐低温，玻璃瓶需无划痕、无裂纹； 密封性能：塑料瓶瓶盖密封紧密无松动，玻璃瓶瓶盖（或旋盖）密封性良好，开启后可二次密封（如带旋盖）； 采购时剩余保质期需\geq总保质期的1/3。</p>		
80	石榴汁	瓶	1	<p>容量\geq200毫升/瓶 禁止添加水以外的其他基础成分，无额外糖、香精、色素，定位为天然营养型饮品，需满足“原料优质、去籽彻底、保留石榴多酚”的采购标准，适配全年龄段人群饮用，尤其适合需要补充维生素C和抗氧化成分的老年群体与儿童。</p> <p>1. 感官指标 外观： 色泽：呈均匀的深红色至宝石红色（自然石榴色泽，无分层，允</p>	5	<p>中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。</p>

				<p>许有少量均匀果肉微粒沉淀，摇晃后可分散，无块状沉淀）； 状态：透明或半透明液体（纯汁型因果肉微粒呈半透明），无肉眼可见异物（如石榴籽渣、杂质、虫蛀残留）；包装无鼓胀、无泄漏（玻璃瓶/PET塑料瓶无破损、无变形）； 气味：具有新鲜石榴特有的清甜果香，无酸味、霉味、塑料味（包装迁移）、焦糊味（加工过度）等异常气味； 口感：入口清甜柔和，酸度适中无涩味、苦味，无籽渣残留（去籽彻底），吞咽顺滑，老年群体饮用无咽喉刺激感，儿童食用无呛噎风险（无颗粒感）。</p> <p>2. 规格指标</p> <p>包装与容量： 包装类型：选择PET塑料瓶或玻璃瓶，塑料瓶需无异味、耐低温，玻璃瓶需无划痕、无裂纹； 密封性能：塑料瓶瓶盖密封紧密无松动，玻璃瓶瓶盖（或旋盖）密封性良好，开启后可二次密封（如带旋盖）； 采购时剩余保质期需\geq总保质期的1/3。</p>		
81	柠檬味汽水	瓶	1	<p>容量\geq500毫升/瓶 含糖型或无糖型可标注选择，定位为便捷型清爽风味饮品，需满足“正规品牌生产、包装完好、风味纯正”的采购标准，适配福利机构全年龄段人群适量饮用，尤其需注意儿童及老年群体的饮用量（避免过量糖分或碳酸刺激）。</p> <p>1. 感官指标</p> <p>外观： 色泽：呈均匀的柠檬绿色（无糖型颜色略浅），无分层、无沉淀，液体澄清透明，无肉眼可见异物（如杂质、絮状物）； 状态：开启前包装无鼓胀、无泄</p>	3	<p>中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。</p>

				<p>漏（易拉罐/塑料瓶无变形、无凹陷）；开启后有明显气泡溢出，无剧烈喷溅，气泡消散速度适中；</p> <p>气味：具有清新的柠檬-青柠复合香气，无酸味、霉味、金属味（易拉罐腐蚀）、塑料味（包装迁移）等异常气味；</p> <p>口感：入口清爽，气泡感柔和无过强刺激，甜度或无糖风味协调，酸度适中无苦涩味，饮用后无口腔黏腻感，老年群体饮用无咽喉刺激，儿童接受度高。</p> <p>密封性能：塑料瓶瓶盖密封紧密、无渗漏，开启后可正常密封（如塑料瓶带旋盖）；</p> <p>采购时剩余保质期需\geq总保质期的1/3。</p>		
82	红茶饮料	瓶	1	<p>容量\geq500毫升/瓶</p> <p>红茶饮料（含糖型或无糖型可标注选择），定位为便捷型风味茶饮品，需满足“正规品牌生产、茶底优质、风味协调”的采购标准，适配全年龄段人群适量饮用，尤其需控制儿童及老年群体的饮用量（避免过量糖分或茶碱刺激）。</p> <p>1. 感官指标</p> <p>外观：</p> <p>色泽：呈均匀的琥珀色至红褐色（自然红茶色泽），无分层、无沉淀（允许有极少量茶叶微粒沉淀，摇晃后可分散），液体澄清透明，无肉眼可见异物（如杂质、絮状物）；</p> <p>状态：包装无鼓胀、无泄漏（PET塑料瓶无变形、无破损、无划痕），瓶盖密封紧密无松动；</p> <p>气味：具有自然红茶特有的醇厚香气，无酸味、霉味、塑料味（包装迁移）、焦糊味（茶叶过度烘焙）等异常气味，香精味不掩盖茶香；</p> <p>口感：入口醇厚顺滑，茶香与甜</p>	3	<p>中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。</p>

				<p>味（或无糖风味）协调，无涩味、苦味或刺激性，吞咽后口腔无黏腻感，老年群体饮用无咽喉不适，儿童接受度高。</p> <p>密封性能：瓶盖螺纹完整，密封胶垫无破损，开启后可二次密封（如带旋盖），倒置无泄漏；</p> <p>采购时剩余保质期需\geq总保质期的1/3</p>		
83	面肺子	公斤	1	<p>面肺子：以羊肺、面粉为核心原料，经灌制、煮制而成，定位为特色即食 / 半即食食材，需满足“肺质软烂、面浆劲道、无腥膻味”的标准。适配全年龄段人群，尤其需优化老年群体食用体验（如面肺子切小块），控制儿童群体调味强度（少辣少盐）。</p>	25	<p>中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。</p>
84	绿茶饮料	瓶	1	<p>容量\geq500毫升/瓶</p> <p>绿茶饮料（含糖型或无糖型可标注选择），定位为便捷型清爽茶饮品，需满足“正规品牌生产、茶底优质、风味协调”的采购标准，适配全年龄段人群适量饮用，尤其需控制儿童及老年群体的饮用量（避免过量糖分或茶碱刺激）。</p> <p>1. 感官指标</p> <p>外观：</p> <p>色泽：呈均匀的淡黄绿色至浅绿色（自然绿茶色泽，无糖型颜色略浅），无分层、无沉淀（允许有极少量茶叶微粒沉淀，摇晃后可均匀分散），液体澄清透明，无肉眼可见异物（如杂质、絮状物、黑点）；</p> <p>状态：包装无鼓胀、无泄漏（PET塑料瓶无变形、无破损、无划痕），瓶盖密封紧密无松动，倒置无渗漏；</p> <p>气味：具有自然绿茶特有的清香（如豆香、栗香），无酸味、霉味、塑料味（包装迁移）、焦糊味（茶叶过度烘焙）等异常气味</p>	3	<p>中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。</p>

				<p>，香精味不突兀、不掩盖茶香； 口感：入口清爽顺滑，茶香与甜味（或无糖风味）协调，无涩味、苦味或刺激性，吞咽后口腔无黏腻感，余味清新，老年群体饮用无咽喉不适，儿童接受度高。 密封性能：瓶盖螺纹完整，密封胶垫无破损、无变形，开启后可二次密封（如带旋盖），确保开封后剩余饮品不易污染； 采购时剩余保质期需\geq总保质期的1/3（避免临期产品风味流失）。</p>		
85	饮用天然矿泉水	瓶	1	<p>容量\geq500毫升/瓶 饮用天然矿泉水（禁止添加任何添加剂，仅允许天然存在的矿物质成分），定位为健康型基础饮用水，需满足“正规水源地生产、矿物质指标达标、包装完好”的采购标准，适配全年龄段人群长期饮用，尤其适合需要补充天然矿物质的老年群体与儿童。 1. 感官指标 外观： 色泽：无色透明液体，无任何颜色（如黄色、褐色），无分层、无沉淀，无肉眼可见异物（如杂质、絮状物、气泡异常）； 状态：包装无鼓胀、无泄漏（塑料瓶/玻璃瓶无变形、无破损、无划痕），瓶盖密封紧密，倒置无渗漏； 气味与口感： 气味：无任何异味（如塑料味、金属味、土腥味、消毒水味），仅为天然水的清淡气味； 口感：入口清爽顺滑，无涩味、苦味、咸味（矿物质含量适中，无过强刺激），吞咽后无口腔黏腻感，老年与儿童接受度高。 密封性能：塑料瓶瓶盖螺纹完整，密封胶垫无破损；玻璃瓶瓶盖（或旋盖）密封性良好，开启后可二次密封（如带旋盖）；</p>	2	<p>中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。</p>

				采购时剩余保质期需 \geq 总保质期的1/3。		
86	炒米粉（带调料）	包	1	<p>预包装炒米粉（含米粉+独立调料包），定位为便捷型半加工主食，需满足“米粉耐煮耐炒、调料成分安全、适配批量制作”的采购标准，适配全年龄段人群食用，尤其需优化调料配方以适配老年（少辣低盐）与儿童（无辣微咸）群体。</p> <p>1. 核心组件：米粉原料要求 基础原料： 米粉：选用大米粉或红薯淀粉为主要原料（大米粉含量\geq70%，避免过多杂淀粉影响口感）</p> <p>2. 核心组件：调料包原料要求 调料需包含酱包、油包、蔬菜包（可选），单独密封包装，禁止添加违禁添加剂。</p> <p>3. 规格指标 包装规格： 单份含量：米粉（干重）120-150g/份+调料包30-40g/份，单份净含量偏差$\leq$$\pm$3%。</p>	10	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
87	炒年糕（带调料）	包	1	<p>预包装炒年糕（含年糕块+独立调料包），定位为便捷型半加工主食，需满足“年糕软糯不粘牙、调料成分安全、适配批量炒制”的采购标准，适配福利机构全年龄段人群食用，尤其需优化调料配方以适配老年（少辣低盐、年糕更软）与儿童（无辣微咸、小块易嚼）群体。</p> <p>1. 核心组件：年糕原料要求 基础原料： 主要原料：选用糯米粉（含量\geq50%）+大米粉（含量30%-40%）复配，禁止添加明矾（硫酸铝钾）、人工色素（如柠檬黄）、防腐剂（如脱氢乙酸钠，新鲜/冷藏年糕无需添加）；</p> <p>2. 核心组件：调料包原料要求 调料需包含韩式辣酱包（或原味酱包）、油包、蔬菜包（可选）</p>	10	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。

				<p>，单独密封包装，禁止添加违禁添加剂。</p> <p>3. 包装规格： 单份含量：年糕块（冷藏/冷冻）200-250g/份+调料包35-45g/份，适配单人食用； 单份净含量偏差$\leq\pm 3\%$。</p>		
88	玫瑰花酱	瓶	1	<p>净含量1kg，偏差$\leq\pm 3\%$ 纯玫瑰花酱（以食用玫瑰花瓣为主要原料，无其他杂花添加），定位为天然风味调味酱，需满足“花瓣含量高、无香精色素、甜度适中”的采购标准，适配福利机构全年龄段人群食用，尤其适合需要温和调味的老年群体与喜爱花香风味的儿童。</p> <p>1. 感官指标 维度要求描述 外观呈均匀的浅粉色至深玫瑰色（自然花瓣色泽，无分层、无沉淀），酱体细腻有光泽，可见少量完整花瓣碎片（粒径$\leq 0.5\text{cm}$），无肉眼可见异物（如泥沙、虫蛀残留）；包装无鼓胀、无泄漏（玻璃瓶/塑料瓶无破损）。 气味具有食用玫瑰特有的浓郁花香，无酸味、霉味、塑料味（包装迁移）、焦糊味（熬制过度）等异常气味，无刺鼻香精味。 口感入口细腻顺滑，花瓣碎片有轻微嚼劲（无生硬感），甜度温和（无齁甜），酸度平衡（无涩味），吞咽顺滑，无颗粒感或杂质残留，老年群体食用无咽喉不适，儿童接受度高。</p> <p>2. 规格指标 包装与容量： 包装类型：选择玻璃瓶（避光性好，利于保留花香，且无塑化剂风险）或食品级PET塑料瓶，玻璃瓶需无划痕、无裂纹，塑料瓶需无异味、耐低温； 采购时剩余保质期需\geq总保质期的1/3。</p>	20	<p>中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。</p>

89	鸡腿（炸鸡腿）	只	1	<p>预油炸鸡腿，定位为便捷型熟制主食/配菜，需满足“加热即食、肉质软嫩、油分可控”的采购标准，适配福利机构全年龄段人群食用，尤其需优化肉质嫩度与调味（低盐、少辣）以适配老年（牙口弱）与儿童（防呛噎）群体。</p> <p>1. 感官指标 维度要求描述 外观外皮：呈均匀的金黄色至棕黄色（无焦斑、无发白），裹粉完整无脱落（脱落率≤5%）；肉质：切开后肉质呈淡粉色至灰白色（无血丝、无发黑），无肉眼可见异物（如毛发、杂质）；带骨款无碎骨，无骨款成型完整无开裂。</p> <p>气味具有鸡肉与油炸的复合香气，无腥味、哈喇味（油氧化）、焦糊味、异味（如变质味），调味款香气自然不刺鼻。</p> <p>口感外皮：酥脆不坚硬（牙口弱人群可咬碎）、不油腻（冷却后表面无明显油痕）；肉质：鲜嫩多汁（无干柴），带骨款肉质不塞牙，无骨款口感细腻，咀嚼无压力，老年与儿童可轻松食用。</p> <p>2. 规格指标 物理规格： 单个重量80-120g 采购时剩余保质期≥总保质期的1/3。</p>	8	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。
90	巴哈力	个	1	<p>100g/个，重量偏差≤±5%</p> <p>传统风味巴哈力（含坚果颗粒，如核桃、巴旦木、葡萄干），定位为营养型传统糕点，需满足“原料天然、口感松软、坚果含量达标”的采购标准，适配福利机构全年龄段人群食用，尤其需优化质地（更松软）与甜度（低糖）以适配牙口弱的老年群体及控糖需求。</p> <p>1. 感官指标</p>	3	中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。

				<p>维度要求描述</p> <p>外观呈均匀的金黄色至浅棕色（天然烘焙色泽），表面平整无焦斑、无裂纹，可见均匀分布的坚果与葡萄干颗粒，无肉眼可见异物（如毛发、杂质）；切片后组织细腻，无大空洞，质地均匀。气味具有鸡蛋、坚果的复合香气，无酸味、霉味、哈喇味（油脂氧化）、焦糊味等异常气味，风味自然不刺鼻。</p> <p>口感入口松软绵密，无硬芯、无粗糙感，坚果颗粒有轻微嚼劲（不硌牙），葡萄干酸甜适中，无齁甜、无油腻感，老年群体无需过度咀嚼，儿童食用无呛噎风险。</p> <p>采购时剩余保质期\geq总保质期的1/3。</p>		
91	食用饼干	公斤	1	<p>当日生产的酥性饼干（选择）或韧性饼干，定位为即时型新鲜烘焙食品，需满足“当日制作、即时配送、新鲜度高”的采购标准，适配福利机构全年龄段人群食用，尤其需以“无防腐剂、低硬度、短保质期”为核心，适配牙口弱的老年群体及对新鲜度要求高的儿童。</p> <p>1. 感官指标</p> <p>表格</p> <p>维度要求描述（聚焦“当日新鲜”特性）</p> <p>外观呈均匀的淡黄色至浅金黄色（新鲜烘焙色泽，无暗沉），无焦斑、无发白、无裂纹；形状完整，边缘整齐，无破碎；含辅料款可见均匀细小颗粒，无肉眼可见异物（毛发、杂质）。</p> <p>气味具有浓郁的新鲜烘焙香气（面粉香+蛋香，含辅料款带坚果/果干清香），无哈喇味（油脂氧化）、酸味（变质）、焦糊味，气味清新无异味，无“陈化味”。</p>	10	<p>中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。</p>

				<p>口感酥性饼干：入口即化，极致松软酥脆，无硬芯、无渣感，牙口弱老人轻咬可碎；韧性饼干：口感柔软有嚼劲，无硌牙、无干噎感；吞咽顺滑，儿童食用无呛噎风险。</p> <p>2、保质期：严格限定为“生产当日内食用完毕”，最长不超过生产后12小时（如当日上午生产，当日晚间前需售罄/食用完），禁止留存至次日。</p>		
92	包子饺子调料	袋	1	<p>20克/袋；包子饺子专用复合调料（可分为基础调味包、风味调味包，如鲜肉馅专用、素馅专用），定位为便捷型批量烹饪调味料，需满足“成分透明、风味适配、低盐健康”的采购标准，适配福利机构全年龄段人群食用，尤其需优化盐分、辣度及刺激性成分，适配老年（低盐、忌辛辣）与儿童（无辣、清淡）群体的口味需求。</p>	3	<p>中标企业中标后，提供食品检验、检测报告等相关手续。</p>

注：

- 1、配送所属各乡镇；
- 2、24小时响应随时配送；
- 3、清单中必须有以上产品详细的规格、品牌、产地等，否则一律以不响应招标文件处理。
- 4、供货时按要求送货上门，保证送货质量，诚实守信。
- 5、清单中所投的所有核心产品品牌相同按一家有效供应商计算。有效供应商少于三家，本次采购项目做无效投标处理，重新组织采购。

一、商务技术要求：

1. ★交付（实施）的时间（期限）

一年（具体时间以合同签订为准）

2. ▲交付（实施）的地点（范围）

业主指定地点（和田市民政局指定）

3. ★报价要求：投标人投标报价以人民币为单位。投标报价包括但不限于：货物采购、包装费、运输费、保险费、人员工资、验收、及售后服务、税金等。运输途中风险由中标供应商自行承担；合同实施过程中应预见和不可预见费用等。

4. 付款条件（进度和方式）说明：

（1）中标人货款按月度进行结算。在办理付款手续之前双方须对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计，并核实无误；（以甲乙双方签订合同为准）

（2）★投标人所提供的物品应满足招标方的需求，若不满足，则无条件退货，供应商针对此点提供书面承诺。

(3) ★中标后，中标方应根据招标人需求供货，供货价格参照投标价格。

5. 售后服务要求

(1) ★成交供应商必须提供承诺书委派一名专职人员负责送货，负责货物的运输、过秤，并协助使用单位验收食材，食材的品种和重量以使用单位验收签名确认的结果为准，不得随意更换。

(2) ★当天送达的食材，在检查过程中发现存在变质腐败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常、含有毒有害物质或者被有毒有害物质污染，可能对人体健康有害的物品，供应商必须在当天及时更换食材，如有造成的损失由供应商承担，供应商针对此点提供书面承诺。

(3) ★因成交供应商原因未按时提供食材或交货的数量、质量等不符合合同约定，使用单位遭受损失或因此扰乱正常管理秩序的，成交供应商承担相应的违约责任。如使用单位仍然需要的，成交供应商应如数补交，供应商针对此点提供书面承诺。

(4) 成交供应商交付的食材规格、卫生质量标准与合同规定不符时，使用单位可以拒收，若连续出现 3 次类似情况的，使用单位有权终止合同，并将供应商相关问题报送监管部门。

(5) 成交供应商每天的供应按使用单位提出的品种要求和计划数量进行供应，属季节问题，若出现品种不能满足使用单位需求的情况，可与使用单位协商调换相应类别的品种。

6. 其他要求：

(1) 采购清单中内容不允许负偏离只接受正偏离或逐字响应采购清单标准。

(2) 采购单位将随机对中标企业提供的产品进行抽检并由市场监督管理局等监管部门配合送检测中心进行检测。

(3) 甲方半年进行一次全面的审核，乙方未按承诺的服务质量等方面的要求配送，甲方有权终止合同并进行扣除履约保证金。

(4) 产品在包装中不得违规使用标识、标签，若发现违规使用标识标签后将予以废标。

二、招标方下订单订货

招标方以传真或电话、电子邮件方式向配送商提前预定一星期的订单，订单内容包括名称、种类、规格、数量、运送时间、送达地点、订单联系人等具体要求。

三、供应商配送车辆和配送要求

(1) ★不得提供假冒、伪劣、过期或者不符合规定包装、卫生标准的食品，供应商针对此点提供书面承诺。

(2) ★供应商须提供承诺书不得提供来历不明、相应产品标签的散装食品。

(3) 须根据配送物资的种类配备运输车辆。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。

(4) 冷藏、冷冻食品必须用带有 GPS 定位与全程监控的冷藏车辆配送，在整个运输过程中保证食品的冷藏、冷冻温度在合适的范围内。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

(5) 送货车辆应保持清洁：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) 配送工作人员提供有效健康证。

(7) 中标供应商在签订合同前必须提供充足的仓储、足够的厂房（含冷库）。

(8) ★为确保本项目顺利完成，中标供应商必须承诺：本公司承诺在中标后所投入的人员为本公司人员，并与投标文件提供的人员一致，如服务期内采购人发现投入人员与投标文件不一致，视为提供虚假材料应标，采购人有权扣除履约保证金，单方面终止采购合同，并将供应商虚假应标的相关问题报送监管部门，供应商针对此点提供书面承诺。

四、包装要求

1、根据甲方的分装要求（品种、数量）进行分装；

2、盛装容器必须使用食品专用袋、白色编织袋、竹筐、塑料筐、网袋、纸箱。

五、验收地点、验收方式要求

1、验收地点：甲方指定送货地点，采购方指定地点；

2、验收方式：采购方验收员现场验收；

3、数量以到达指定配送地点验收合格的数量为准。

4、▲验收要求：由采购验收员与乙方供货代表现场逐品种、逐数量，核对质量规格，并做好食品留验检查，乙方提供货物三联清单（供货方盖章），采购人清点完毕在供货单上签字后，验收完毕。副食品配送过程中，合同甲方代表组织质量监督检验，成交人应予以积极配合。供应商应当保证所配送食品均符合国家食品安全检测要求。验收不合格按照合同进行更换和处罚。

5、★验收标准：验收时，由采购人委托具有相关资质的第三方检验机构对供应商提供的货物进行抽检（检测费用由供货方承担），若指标未达到国家规定标准，并与投标文件内容具有较大偏差，采购人有权解除与成交供应商的合作，并上报相关主管部门，追究其法律责任，供应商针对此点提供书面承诺。

六、质保服务要求

1、在项目实施过程中，将提供完整的质量保证流程，确保成果达到要求。

2、中标人所提供产品需经验收，如发现有任何质量问题，中标人必须立即以同样质量的产品在规定的时间内予以更换。

3、★服务时间承诺：产品如出现不合格，供应商必需在 30 分钟内给予响应，2 小时内到位。须明确现场响应的的时间，在承诺响应时间内不能到达或完成服务的惩罚措施，供应商针对此点提供书面承诺。

七、其他事项

1. 食材签收过程中，如发现所送食材重量短缺，采购人有权扣除当批次结算货款的 5% 作为违约金。

2. 供应商应严格按照投标文件、合同以及相关政策规定为采购人供应所需主副食材，否则采购人有权根据相关法规进行处罚或有权单方面终止合同。

3. 如遇自然灾害等不可预见的因素造成的个别品种价格需临时做调整的，供应商应遵循当时的市场价格标准，事先与采购人协商，并书面通知采购人，在采购人确认后方可调整。

4. 合同期内供货商出现下列情况，取消供货资格：

4.1 一个月内连续 3 次或三个月内累计 10 次短斤少两、或故意弄虚作假的；

4.2 配送不及时被食堂管理员投诉三次以上或配送不及时、服务不到位，影响食堂正常供应一次的；

5. 服务承诺要求

5.1 ★依据产品质量监督检验部门提供的质量标准，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，投标人须出具承诺书如中标后将准时送货到采购人指定地点并提供产品的合格证等有效资料，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明、产品质量检测合格报告和检疫报告。（需提供承诺函）

5.2 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，供应商承担全部法律责任。

5.3 供应商提供的产品须经过食堂验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若产品外观、包装、形式不符合要求，感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收；供应商不能满足食品的质、量及售后服务要求时，甲方有权进行处罚直至终止合同。

5.4 ★供应商必须按照食堂管理人员通知的时间、数量、品种及协定的价格准时送货，经验收合格后签字确认，不能以任何理由推托。一旦因为供货因素影响正常运转，供应商应承担相应的经济赔偿责任，供应商针对此点提供书面承诺。

5.5 ★因食用成交供应商提供的食材而导致人员食物中毒的，经卫生防疫部门确定为成交供应商责任的，成交供应商需承担全部费用及法律责任，使用单位有权终止合同，供应商针对此点提供单独提供承诺函加盖公章并由法定代表人及项目负责人签字。

5.6 此次招标产生的代理费用均由供货商支付。

6. 投标单位近三年内有任何质量不合格处罚和任何行政处罚，若未在投标文件中作出说明或澄清，一经发现，即作否决投标处理。（提供承诺书）

第四章 合同文本（仅供参考）

合同编号：_____

政府采购货物买卖合同 (试行)

项目名称：_____

合同编号：_____

甲 方：_____

乙 方：_____

签订时间：_____

使用说明

1. 本合同标准文本适用于购买现成货物的采购项目，不包括需要供应商定制开发、创新研发的货物采购项目。

2. 本合同标准文本为政府采购货物买卖合同编制提供参考，可以结合采购项目具体情况，对文本作必要的调整修订后使用。

3. 本合同标准文本各条款中，如涉及填写多家供应商、制造商，多种采购标的、分包主要内容等信息的，可根据采购项目具体情况添加信息项。

甲方：

乙方：

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规之规定，按照平等、自愿、公平和诚实信用的原则，经和田边境管理支队(以下简称：甲方)和_____ (以下简称：乙方)协商一致，约定以下合同条款，以兹共同遵守、全面履行。

第一条 主副食品需求及供货标准

主副食品需求：

主食调料类：包含各类米、面、油、豆制品、奶制品、禽蛋及副食品调料等，调料类别多样，库存充足，可选范围广。

供货标准：

1、通过国家食品生产许可，经国家和地方质检和卫生、食品等行政部门检测合格的货物；货物所应遵守的技术规范应与采购文件规定的技术规范和技术规范附件及其技术规范偏差表相一致；应以国家有关部门最新颁布的相应标准和规范为准。

2、乙方所提供的货物为甲方要求之品牌规格的货物，非假冒伪劣、以次充好或侵犯其他第三人合法权益的货物；

3、乙方所提供的单批货物应当符合标明的数量或体积，不得存在缺斤短两的情形，缺货少货乙方需在甲方规定时间内补齐，运输费、装卸费用乙方自理；

4、双方在甲方现场以清点方式进行数量验收，同时进行外观质量验收。甲方对不符合验收要求或不符合约定质量的货物有权拒绝接收予以退回处理，乙方确认后于24小时内必须及时换货，费用乙方自理；

5、乙方所供产品必须保证商品干净卫生、无杂质、无虫蛀现象，保证商品新鲜，确保商品质量完好；

6、乙方所供产品不得有腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害物质；

7、乙方所供产品不得含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准；

8、乙方所供产品中应没有掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生；

9、乙方所供产品包装以原出厂标准为准；

10、乙方所供产品包装原则上采用纸箱包装，如根据货物性质、天气情况以及装运要求需要采用特殊包装的，乙方应采用特殊包装，包装成本由乙方承担；乙方

对货物的包装必须适合长途运输、多次搬运、装卸、防潮、防雨、防霉、防锈、防腐蚀和防震、确保运输至采购方收货地点货物仍完好无损；

11、因包装不当导致的货物缺失、破损由乙方承担责任；

12、乙方所供货物必须满足甲方合理要求，所提供货物必须保证甲方在使用中能充分使用，不能添加附带物品及无用食材；

13、乙方在配送期间如有货物缺斤少量、不能按时送到、损坏、变质、甲方未要求配送的货物，甲方有权当场要求退还及拒绝接收；

14、乙方所提供货物应以需求方所在地市场日价格为基础下浮后报价。

第二条 中标价

乙方所配送的主食调料等所有主副食品均需按照当地市场价（按照需求单位在当地调研的3家以上商超均价）下浮 ___%。

第三条 付款方式

甲方按月向乙方支付相关服务费用，乙方需按时提供实际发生价格、数量的准确相关票据，甲方验收合格后按所提供票据价格的100%支付货款。

第四条 合同履行期限、地点和方式

1、合同履行期限：1年（ 年 月 日- 年 月 日）

2、交付地点：合同履行期间，乙方按甲方要求送货物到甲方指定地点。

3、交付方式：乙方必须使用冷藏车将货物配送至甲方指定地点的库房，并装卸码放整齐；在验收货物品种、数量、质量之后，由甲方指定人员和乙方人员在送货单上确认签字后则完成交货。运输、装卸过程中产生的一切风险及损失均由乙方承担。

4、交货时间：根据甲方用货需求，按照甲方通知并在要求的时间内完成送货。

第五条 货物验收

货物交付前，甲方当场对货品按国家及行业规范对货物数量、质量、新鲜程度等方面进行详细、全面的检验，若甲方验收人员验收不合格，乙方必须按照甲方要求对不合格货物进行退换，直至满意为止，期间产生的费用和造成的损失由乙方承担。

第六条 履约保证金

合同签订前，乙方需向甲方指定账户（开户银行：_____；账号：_____）缴纳_____元（大写：_____）的履约保证金，服务期间乙方必须按照行业标准和合同约定进行供货服务，如若出现违反相关合同条款规定的情况发生，甲方有权扣除乙方全部履约保证金。若未发生问题，待一个服务期满后甲方将无息退还乙方全部履约保证金。

第七条 履约检查和问题反馈

1、甲方有权在其认为必要时，对乙方是否能够按照合同约定交付货物进行履约检查，以确保乙方所交付的货物能够依约满足甲方之项目需求，但不得因履约检查妨碍乙方的正常工作，乙方应予积极配合。

2、合同履行期间，甲方有权将履行过程中出现的问题反馈给乙方，双方当事人应以书面形式约定需要完善和改进的内容。

3、乙方有义务妥善保管和保护由甲方提供的前款信息和资料等；

4、乙方应保证履行合同的人员数量和素质、软件和硬件设备的配置、场地、环境和设施等满足全面履行合同的要求，并应接受甲方的监督检查。

第八条 运输方式及费用负担

1、运输方式为汽运，乙方送货至甲方指定地点，乙方承担运输中产生、发生的所有费用，包括但不限于保险、燃油、人工等费用。

2、为确保甲方产品质量及货物形象，乙方承运车辆必须为冷藏车，车厢应保持干净、卫生、平整、无污染，否则甲方有权拒收货物；乙方承运车辆到达甲方指定地点后必须服从甲方管理，造成甲方损失的，乙方应承担全部责任。

第九条 违约责任

1. 乙方未按合同及相关附件约定的日期、方案、人员、内容等条款履行合同的，每违约 1 次或 1 日，应向甲方支付订单总价款10%的违约金；如本合同期限内违约行为累计超过3 次或累计违约超过 10 日的，甲方可单方解除合同并要求乙方退还全部已付合同费用。

2. 乙方保证，于本合同签订时及履行过程中持续具备开展本合同项下工作所必须的一切合法有效的主体资格、业务资质。否则，甲方有权解除本合同，并追究乙方相应违约责任。

3. 乙方保证，严格按照国家法律法规规定、各专业规范要求以及本合同约定开展工作。如发现乙方未能按时、按质、按量提供服务的，甲方有权提出限期整改

的要求，整改期届满而整改仍未能通过的，甲方有权解除本合同，并要求乙方承担相应违约责任，并应按照订单总额的20%向甲方支付违约金。

4. 乙方保证，独立完成本合同项下工作，不得分包、转包任何第三方。否则，甲方有权解除本合同，并要求乙方承担相应违约责任，并应按照订单总额的20%向甲方支付违约金。

5. 如因乙方差误造成工作出现问题，乙方应立即负责采取补救措施予以解决，并赔偿由此给甲方造成的一切损失，同时甲方有权拒绝支付这部分费用，已经支付的乙方应当立即返还，返还时按照同期中国人民银行贷款利率计付利息，并应按照订单总额的 10%向甲方支付违约金。

6. 乙方未履行或未完全履行本合同项下的义务，均构成违约。乙方应赔偿因违约给甲方造成的一切损失（包括但不限于律师费、送达费、保全费、诉责险费用、差旅费、交通费、公证费、鉴定费等费用）。

第十条 货物的风险负担

1、乙方交付货物前，若出现货物毁损、灭失或者发生任何事故都由乙方承担相关责任。

2、货物交付甲方后，若因货物质量问题，导致甲方用餐人员出现身体不适等食品安全事故，乙方必须承担所有相关法律责任及经济赔偿，并支付相关治疗费用。

第十一条 合同变更

合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当以书面形式变更合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

第十二条 合同转让和分包

合同的权利义务依法禁止转让、不得分包。

第十三条 技术资料和保密义务

1、乙方有义务妥善保管和保护由甲方提供的前款信息和资料等

2、除非依照法律规定或者对方当事人的书面同意，任何一方均应保证不向任何第三方提供或披露有关合同的或者履行合同过程中知悉的对方当事人任何未公开的信息和资料，包括但不限于技术情报、技术资料、商业秘密和商业信息等，并采取

一切合理和必要措施和方式防止任何第三方接触到对方当事人的上述保密信息和资料。

3、乙方将货物配送至甲方指定地点后应尽快验收交接，不得无故停留，不得使用手机、照相机、摄影机等设备拍摄甲方单位内部情况，做到不该看的不看，不该问的不问，不该说的不说，不该传的不传，如若发生上述行为，甲方有权扣除乙方全部履约保证金并追究相关法律责任。

第十四条 不可抗力

1、签约双方任何一方由于受诸如战争、严重火灾、洪水、台风、地震等不可抗力事故的影响而不能执行合同时，履行合同的期限应予以延长，则延长的期限应相当于事故所影响的时间。不可抗力事故系指买卖双方在缔结合同时不能预见的，并且它的发生及其后果是无法避免和无法克服的事故。

2、受阻一方应在不可抗力事故发生后尽快用电报、传真或电传通知对方，并于事故发生后 10 天内将有关部门出具的证明文件用特快专递或挂号信寄给对方审阅确认。

第十五条 乙方破产

如果乙方破产导致合同无法履行时，甲方可以书面形式通知乙方终止合同且不予乙方任何补偿和赔偿，但合同的终止不损害或不影响甲方已经采取或将要采取的任何要求乙方支付违约金、赔偿损失等的行动或补救措施的权利。

第十六条 合同争议的解决

本合同履行过程中发生的任何争议，双方当事人均可通过和解或者调解解决；不愿和解、调解或者和解、调解不成的，可以向甲方所在地人民法院起诉。

第十七条 合同中止、终止

1、双方当事人不得擅自中止或者终止合同；

2、合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当中止或者终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

第十八条 明示条款

甲、乙双方对本合同的条款已充分阅读，完全理解每一条款的真实意思表示，愿意签订并遵守本合同的全部约定。

第十九条 合同生效

本合同一式肆份；甲方持叁份、乙方持壹份；双方签字盖章后生效。

第二十条 本合同的附件、订单及补充协议是本合同的组成部分，与本合同具有同等的法律效力。

第二十一条 本合同从双方签字盖章之日起生效。

第二十二条 甲、乙双方之间的任何文本、通知、法律文书均应当以书面形式作出，通过专人递送、预付邮资的挂号信（附问执）、特快专递。或传真方式送达至本合同尾部所列明的各方地址，因一方变更前述通讯地址未及时通知对方的，造成沟通不及时等问题，由此造成的损失由变更方负责。

甲方： (盖章)

法定代表人（委托人）：

地址：

开户银行：

账号：

电话：

签订地点：

签订日期：_____年____月____日

乙方：（盖章）

法定代表人（委托人）：

地址：

开户银行：

账号：

电话：

签订日期：_____年____月____日

第五章 谈判响应文件格式

正本

(谈判项目名称) _____

谈判项目编号: _____

谈 判 响 应 文 件

投标人: _____ (单位公章)

法定代表人: _____ (签字或盖章)

联系人:

电 话:

年 月 日

谈判响应文件目录

一、报价部分

- 1、报价函；
- 2、报价一览表；
- 3、经济标报价明细；

二、商务部分

- 4、投标人的资格声明；
- 5、法人营业执照函；
- 6、联合体协议书（如有）；
- 7、法定代表人证明书；
- 8、法定代表人授权委托书；
- 9、谈判保证金缴款凭证复印件；
- 10、商务条款偏离表；

11、提供由第三方财务审计机构出具的 2025年度财务审计报告或新成立的企业提供银行出具的近三个月的资信证明；

12、提供近三个月（新成立的公司按实际发生提供）的缴纳税收的完税证明或税务部门出具的纳税证明；如依法免税的，应提供相应文件证明；

13、提供本单位近三个月（新成立的公司按实际发生提供）的缴纳社保证明材料。如依法不需要缴纳社会保障资金的，应提供相应文件证明；

14、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《投标人资格声明函》

15、提供近三年内（本项目投标截止期前）如在“信用中国（www.creditchina.gov.cn）”未被列入失信被执行人、企业经营异常名录、重大税收违法案件当事人名单（尚在处罚期内的）；在“中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）”未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单的（尚在处罚期内的）；在“国家企业信用信息公示系统（<http://www.gsxt.gov.cn>）”未被列入经营异常名录信息、列入严重违法失信企业名单（黑名单）信息的网页截图；

16、提供企业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的《投标人资格声明函》。

17、供应商反商业贿赂承诺书

18、中小企业声明函（如有）

19、其他投标人认为有必要提供的商务资料（如有）。

三、技术部分

20、技术偏离表；

21、实施方案

22、其他投标人认为有必要提供的技术资料（如有）。

一、报价部分

1、报价函

致（采购单位）：

收到你们的_____（项目名称）文件，经认真研究，我们决定参加谈判并报价。

- 1、按照文件中的一切要求，提供的相关服务。报价为¥：_____元（用阿拉伯数字书写）人民币，明细见报价表。
- 2、如果我们的谈判响应文件被接受，我们将履行文件中规定的每一项义务和要求，按期、按质、按量完成交货。
- 3、我们同意按谈判文件的规定，本谈判响应文件的有效期为开标后____天。
- 4、我们愿意提供采购人在文件中要求的所有资料。
- 5、我们认为你们有选择或拒绝任何报价人成交的权利。我们理解，最低报价不是成交的唯一条件。
- 6、我们愿意按合同履行自己的全部责任。
- 7、我们愿意遵守国家有关规定的收费标准，承付成交服务费。
- 8、我们同意按谈判文件规定，缴纳_____元谈判保证金。
9. 我们保证谈判响应文件中的所有证件和内容真实有效，否则我们愿意承担一切法律责任。
- 10、其他说明。
- 11、所有有关本次谈判的函电，请按下列地址联系：

投标单位(盖章)：_____

法定代表人或授权代表人：_____（签字或盖章）

地址：

电话：

联系人：

年 月 日

2、报价一览表

投标人名称：

项目名称：

供应商名称	
项目名称	
投标单价报价 (元)	大写： 小写：
供货期	
质量标准	
供货地点	
备注	

注：1.. 投标一览表中投标总报价大小应写一致，如不一致以大写金额为准。

投标单位（盖章）： _____

法定代表人或授权代表人： _____（签字或盖章）

年 月 日

3、货物采购报价明细

项目名称： _____

项目编号： _____

序号	品类	规格要求	品牌	数量	单位	产地/制造商	单价(元)	总价(元)	备注
投标总报价 (元)		(大写) _____ (小写) _____							
备注：									

(此表可延长)

投标人名称 (盖章)：

法定代表人 (签字或盖章)：

日期： _____年____月____日

注： 1、投标人必须填写报价明细表且明细表中需包含采购需求表中所有内容，否则将导致投标被拒绝。

2、报价明细表中的“投标总报价”应等于“开标一览表”中的“投标报价”。

二、商务部分

4、投标人的资格声明

致（采购单位）：

关于贵方发出的_____项目谈判文件，本报价方愿意参加报价，并证明资格文件中所要求的说明是真实和准确的。

本报价方对可能要求的进一步资格资料表示理解和同意，并同意按贵方的要求提供任何有关资料。

投标单位（盖章）：_____

法定代表人或授权代表人：_____（签字或盖章）

地址：

电话：

5、法人营业执照函

致（采购单位）：

现附上由_____（签发机关名称）签发的我方法人营业执照复印件，该执照已经年检，真实有效。

投标单位（盖章）：_____

法定代表人或授权代表人：_____（签字或盖章）

日期： 年 月 日

备注：后附营业执照

6、联合体协议书（如有）

牵头人名称：____法定代表人：____法定住所：_____

成员二名称：____法定代表人：____法定住所：_____

鉴于上述各成员单位经过友好协商，自愿组成_____（联合体名称）联合体，共同参加_____（采购人名称）（以下简称采购人）_____（项目名称）_____包段（以下简称本项目）的采购投标并争取赢得本项目采购承包合同（以下简称合同）。现就联合体投标事宜订立如下协议：

1. _____（某成员单位名称）为_____（联合体名称）牵头人。
2. 在本项目投标阶段，联合体牵头人合法代表联合体各成员负责本项目投标文件编制活动，代表联合体提交和接收相关的资料、信息及指示，并处理与投标和中标有关的一切事务；联合体中标后，联合体牵头人负责合同订立和合同实施阶段的主办、组织和协调工作。
3. 联合体将严格按照招标文件的各项要求，递交投标文件，履行投标义务和中标后的合同，共同承担合同规定的一切义务和责任，联合体各成员单位按照内部职责的部分，承担各自所负的责任和风险，并向采购人承担连带责任。
4. 联合体各成员单位内部的职责分工如下：_____。
按照本条上述分工，联合体成员单位各自所承担的合同工作量比例如下：_____。

5. 投标工作和联合体在中标后项目实施过程中的有关费用按各自承担的工作量分摊。

6. 联合体中标后，本联合体协议是合同的附件，对联合体各成员单位有合同约束力。

7. 本协议书自签署之日起生效，联合体未中标或者中标时合同履行完毕后自动失效。

8. 本协议书一式____份，联合体成员和采购人各执一份。

牵头人名称：_____（盖章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

成员二名称：_____（盖章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

日期：____年__月__日

备注：本协议书由委托代理人签字的，应附法定代表人签字的授权委托书。

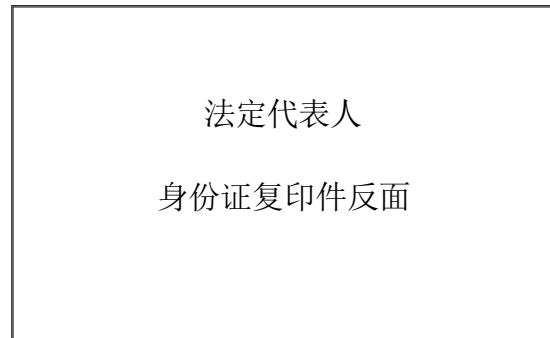
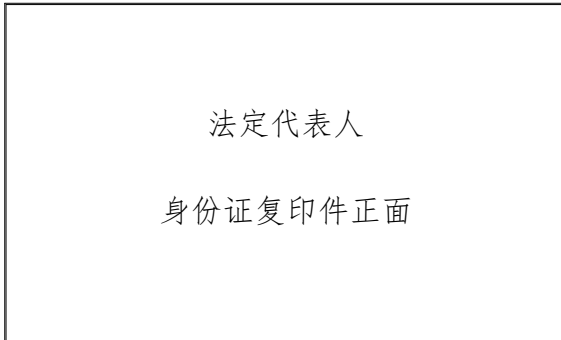
7、法定代表人证明书

投标人名称：_____

地址：_____

姓名：_____ 性别：_____ 年龄_____ 职务：_____

系_____法定代表人。



投标单位：_____（盖章）

法定代表人：_____（签字或盖章）

日期： 年 月 日

8、法定代表人授权委托书

致（采购单位）：

_____（报价单位名称）法定代表人_____授权_____为本公司的合法代理人，参加贵方组织的（项目名称）采购谈判活动，全权代表我方处理谈判活动中的一切事宜和签署一切文件，被授权人无转委托权，特此委托。

法定代表人（签字或盖章）：_____

委托期限：____年____月____日至____年____月____日

被授权人（签字或盖章）：_____

职务：_____

详细通讯地址：_____

邮政编码：_____

电 话：_____

法定代表人身份证正面

被委托人身份证正面

法定代表人身份证反面

被委托人身份证反面

投标单位：_____（盖章）
日期： 年 月 日

9、谈判保证金缴款凭证复印件

投标保证金缴纳凭证

10、商务条款偏离表

项目名称: _____

序号	竞争性谈判文件名称	竞争性谈判文件的商务条款	投标文件的商务条款	说明
1				(示例) 无偏离
2				
3				
...				

(此表可延长)

注：本项目商务条款至少包括：工期、采购内容、投标保证金响应、投标文件有效期、履约保证金、付款方式等，投标人必须按招标文件商务条款逐条填写，否则视为不响应招标。

投标单位：_____ (盖章)

法定代表人或授权代表(签字或盖章)：_____

日期：_____年____月____日

11、提供由第三方财务审计机构出具的2025年度财务审计报告或新成立的企业提供银行出具的近三个月的资信证明；

格式自拟（须逐页加盖投标单位公章）

12、提供近三个月（新成立的公司按实际发生提供）的缴纳税收的完税证明或税务部门出具的纳税证明；如依法免税的，应提供相应文件证明；；

格式自拟（须逐页加盖投标单位公章）

13、提供本单位近三个月（新成立的公司按实际发生提供）的缴纳社保证明材料。如依法不需要缴纳社会保障资金的，应提供相应文件证明；

格式自拟（须逐页加盖投标单位公章）

14、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《投标人资格声明函》

格式自拟（须逐页加盖投标单位公章）

15、近三年内（本项目投标截止期前）如在“信用中国（www.creditchina.gov.cn）”未被列入失信被执行人、企业经营异常名录、重大税收违法案件当事人名单（尚在处罚期内的）；在“中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）”未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单的（尚在处罚期内的）；在“国家企业信用信息公示系统（<http://www.gsxt.gov.cn>）”未被列入经营异常名录信息、列入严重违法失信企业名单（黑名单）信息

格式自拟（须逐页加盖投标单位公章）

16、提供企业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的《投标人资格声明函》。

格式自拟（须逐页加盖投标单位公章）

17、供应商反商业贿赂承诺书

我公司承诺在_____竞争性谈判活动中，不给予国家工作人员及其亲属各种形式的商业贿赂（包括送礼金礼品、有价证券、购物券、回扣、佣金、咨询费、劳务费、赞助费、宣传费、支付旅游费用、报销各种消费凭证、宴请、娱乐等），如有上述行为，我公司及项目参与人员愿意按照《政府采购法》、《反不正当竞争法》的有关规定接受处罚。

投标单位（盖章）：_____

法定代表人或授权代表人：_____（签字或盖章）

日期： 年 月 日

18.1 中小企业声明函

中小企业声明函（如有）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加_____（单位名称）的_____（项目名称）采购活动，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）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）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：

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。

18.2 监狱企业声明函

(监狱企业适用)

本公司郑重声明，根据《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）的规定，本公司为监狱企业。

本公司参加_____单位的_____项目采购活动，采购活动提供本企业（填写制造的货物，由本企业承担工程、提供服务）。

本条所称货物不包括使用大型企业注册商标的货物和服务。

本公司对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标单位（盖章）：_____

法定代表人或授权代表人（签字或盖章）：_____

日期： 年 月 日

注：后附监狱企业资格证明文件

1. 省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件；

2. 证明材料加盖供应商公章。（若响应性文件中无上述证明文件，则在评审时不考虑对该监狱企业的相关优惠。）

18.3 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。

投标单位（盖章）：_____

法定代表人或授权代表人（签字或盖章）：_____

日期： 年 月 日

19、其他投标人认为有必要提供的商务资料（如有）。

格式自拟（须逐页加盖投标单位公章）

三、技术部分

20、技术偏离表

项目名称：_____

序号	谈判文件条款号	谈判文件的技术条款	响应文件的技术条款	说明
1				(示例) 无偏离
2				
•••••				

(此表可延长)

投标单位：_____ (盖章)

法定代表人或授权代表(签字或盖章)：_____

日期：_____年____月____日

21、实施方案

实施方案应包括但不限于以下内容：服务目标、进度计划、具体方案、拟投入人员配置、培训内容及方案、质量保证措施（质量和进度计划的保证措施）、后续服务的程序和内容、项目合理化建议、响应时间等内容；实施方案其深度应能满足本项目服务需求要求；（投标人自行编制，格式自拟）

注：以上内容中若需要表格请投标人自行编制以上内容为招标文件要求，如投标人认为有与本投标项目相关的其他内容也可自行编制放入。

投标单位（盖章）：_____

法定代表人或授权代表人（签字或盖章）：_____

日期：_____年____月____日

22 、其他投标人认为有必要提供的技术资料（如有）。

格式自拟（须逐页加盖投标单位公章）

G

评审标准

附表 1:

资格审查表

序号	审查内容	是否通过审查 (注:通过的打“√”,未通过的打“×”)
1	投标人应具有法人资格,具有经年审合格的企业法人三证合一营业执照;	
2	法定代表人参加开标会的提供法人证明书,法人授权委托人参加开标会的须携带法人代表授权书(授权书需附法人身份证及委托人身份证复印件正反面);	
3	投标人需提供社保局出具的近三个月(2026年02月、03月、04月)单位缴纳社保证明材料,如依法不需要缴纳社会保障资金的,应提供相应文件证明(新成立时间少于三个月的公司可不提供);	
4	提供2025年度的财务审计报告及公司财务会计制度(2026年成立的公司可不提供但需提供银行出具的近三个月(2026年02月、03月、04月)资信证明);	
5	提供税务机关出具的近三个月(2026年02月、03月、04月)的完税证明,如完税证明中无法完整体现出近三个月的完税情况,须提供税务机关出具的无欠税证明(无无欠税证明及完税凭证须提供由税务机关出具的证明材料,社保代扣不作为完税依据);	
6	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投标人资格声明函;	
7	凡拟参加本次招标项目的投标人,如在“信用中国”网站(http://www.creditchina.gov.cn/)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)中被列入失信被执行人名单的投标人、被列入严重违法失信企业名单的、近三年有行贿犯罪记录的、被行政主管部门或上级主管部门列入黑名单或被限制投标的投标人,将拒绝其参加本次政府采购活动;	
8	具备履行合同所必需的设备和专业技术能力,需提供资格声明函;	
9	投标保证金或电子保函;	
10	本项目的特定资格要求:投标供应商必须具备《食品经营许可证》或《食品生产许可证》,投标供应商为生产商的须具备《食品生产许可证》,投标供应商为经销商的须具备《食品经营许可证》;	
注:未通过资格审查的报价人将拒绝进行下一阶段评审!		

附表 2

符合性评审表

序号	评审内容	是否通过评审（注：通过的打“√”，未通过的打“×”）
1	按照招标文件要求签署、盖章的；	
2	投标文件是否不齐全或者内容虚假的；	
3	合同履行期限是否符合招标文件的规定；	
4	投标有效期是否满足招标文件要求的；	
5	投标报价是否高于采购预算价；	
6	投标人是否有投标文件标明的响应或偏离与事实不符或伪造证明文件等虚假投标的；	
7	商务条款、技术条款是否有偏离情况的；	
8	投标文件是否附有招标人不能接受条件的；	
9	是否满足招标文件实质性要求的其他情形；	
10	投标保证金的缴纳主体与投标人是否一致；	
11	投标报价是否为唯一报价，有多个报价时是否明确有效力的报价；	
12	是否存在法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。	
注：未通过符合性评审的报价人将拒绝进行下一阶段谈判环节！		