

F-STONE

政府采购招标文件

ZJWS2019-LQ141

采购项目：2020-2021年度区政府食堂农副产品采购项目

采购单位：台州市路桥区机关事务中心

浙江五石工程咨询有限公司

2019年11月

**目 录**

1. **公开招标采购公告**
2. **投标供应商须知**
3. **评标办法及评分标准**
4. **公开招标需求**
5. **政府采购合同主要条款指引**
6. **投标文件格式附件**

**第一章 公开招标采购公告**

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》和财政部令第87号《政府采购货物和服务招标投标管理办法》等有关规定, 受**台州市路桥区机关事务中心**委托，现就**2020-2021年度区政府食堂农副产品采购项目**进行公开招标采购，欢迎合格供应商前来投标。

1. **项目编号：**ZJWS2019-LQ141
2. **招标项目概况：**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **标段号** | **项目名称** | **简要技术要求** | **数量** | **单位** | **年预算** | **供货服务期** |
| 1 | 2020-2021年度**区政府**食堂农副产品采购项目 | 详见招标文件 | 1 | 批 | 300万元/年 | 2年  合同一年一签 |

1. **合格投标供应商的资格条件：**

（1）具有相应经营能力且能独立承担民事责任的能力的独立法人企业；

（2）投标供应商须《食品经营许可证》或有效期范围内的《食品流通许可证》；

（3）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

（4）拟提供物资符合国家质量标准，并符合卫生管理及食堂管理的要求；

（5）本招标项目谢绝以联合体的形式参加投标。

**四、招标文件获取的方式、时间：**

1、发售时间：2019年11月29日至2019年12月6日。

(双休日及法定节假日除外，每日上午9：30—11：30，下午13：30—16：30，北京时间)

1. 发售地点：杭州市下城区白石路318号中国（杭州）人力资源服务产业园北楼415室。 台州市路桥区路桥东大道555号南苑商务酒店B1903

3、标书售价：人民币500元，售后不退。（户名：浙江五石工程咨询有限公司；账号：1202003209900014176；开户银行：中国工商银行杭州市潮王路支行）

**4、购买标书时应提供以下资格证明材料：**

a）经工商部门年检有效的营业执照副本、银行开户许可证复印件（复印件加盖单位公章）。

b）投标供应商须提供《食品经营许可证》或有效期范围内的《食品流通许可证》复印件；

c) 法定代表人授权书原件（加盖公章）；

d）报名人有效身份证件(复印件加盖公章)；

e）投标供应商报名表。

**五、投标截止及开标时间、地点：**

本次招标将于2019年12月20日上午09:30时整在**路桥区财富大道999号区政府商城办公区（商城国际）五楼政府采购中心开标室（二）**开标，请在开标当日2019年12月20日上午09:30前将投标文件送达开标地点，逾期或不符合规定的投标文件恕不接受。

**六、相关注意事项：**

1.采购公告期限：质疑和投诉中对采购公告信息（含供应商资格条件）提出质疑的，质疑期限自采购公告发布之日起7个工作日内。

2.供应商认为招标文件使自己的权益受到损害的，可以自收到招标文件之日（发售截止日之后收到招标文件的，以发售截止日为准,且应当在采购响应截止时间之前提出，否则，被质疑人可不予接受。）或者采购公告期限届满之日（公告发布后的第6个工作日）起7个工作日内，以书面形式向采购单位和采购代理机构提出质疑。质疑供应商对采购单位、采购代理机构的答复不满意或者采购单位、采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级政府采购监督管理部门投诉。

3.中标公告期限：对中标结果提出质疑的，应当在中标结果公告期限届满之日起7个工作日内。

4.根据财库[2016]125号《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》要求，采购代理机构会对供应商信用记录进行查询并甄别。

1）信用信息查询的截止时点：投标截止前一个工作日；

2）查询渠道：“信用中国”（[www.creditchina.gov.cn](qq://txfile/)）、“中国政府采购网”（[www.ccgp.gov.cn](qq://txfile/)）、“浙江政府采购网（[www.zjzfcg.gov.cn](qq://txfile/)）；

3）信用信息查询记录和证据留存具体方式：采购代理机构经办人和监督人员将查询网页打印、签字与其他采购文件一并保存；

4）信用信息的使用规则：投标供应商存在不良信用记录的，其投标将被作为无效投标被拒绝。

不良信用记录指：被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单或浙江政府采购网曝光台中尚在行政处罚期内的。

**七、联系方式：**

**1、**采购代理机构：浙江五石工程咨询有限公司

项目联系人：徐名峰，15088711407

质疑接收联系人：徐升；联系电话：0571-85340710；

报名联系人：高女士；联系电话：0571-85334203；传真：0571-85342190

地点：杭州市下城区白石路318号中国（杭州）人力资源服务产业园北楼415室

**2、**采购单位名称：台州市路桥区机关事务中心

联系人：赵先生；联系电话：0576-82445739

浙江五石工程咨询有限公司

2019年11月

1. **投标供应商须知**

**前附表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 项 目 | 内 容 |
| 1 | 供应商特定资格要求 | 符合招标公告资格要求的供应商。 |
| 2 | 答疑会或现场踏勘 | 无。 |
| 3 | 投标文件包装要求 | 投标文件中的报价文件必须与其他文件分开各自密封包装。  资格证明文件、商务与技术文件正本1份、副本4份，报价文件正本1份、副本4份。 |
| 4 | 投标有效期 | 投标有效期为开标后90天，投标有效期从提交投标文件的截止之日起算。 |
| 5 | 投标文件递交 | 截止时间：北京时间2019年12月20日上午09:30。  递交地点：**路桥区财富大道999号区政府商城办公区（商城国际）五楼政府采购中心开标室（二）**。  逾期送达的投标文件恕不接受。 |
| 6 | 开标时间及地点 | 时间：北京时间2019年12月20日上午09:30  地点：**路桥区财富大道999号区政府商城办公区（商城国际）五楼政府采购中心开标室（二）**。 |
| 8 | 履约保证金 | 供应商在签订合同前须交纳本项目履约保证金为人民币壹拾万元整**（履约保证金可现金、保函、保险、担保等形式）**。 |
| 9 | 节能环保 | 符合国家相关规定。 |
| 10 | 样品 | 无需。 |
| 11 | 现场演示 | 无需。 |

**一 、总 则**

**（一） 适用范围**

本招标文件适用于本次项目的招标、投标、评标、定标、验收、合同履约、付款等行为（法律、法规另有规定的，从其规定）。

**（二）定义**

### 1、“采购组织机构”指采购单位委托组织招标的采购代理机构。

2、采购单位：是指委托采购代理机构采购本次项目的国家机关、事业单位和团体组织。

3、投标供应商：是指向采购组织机构提交投标文件的单位或个人。

4、货物：是指各种形态和种类的物品，包括原材料、燃料、设备、产品等。

5、服务：是指除货物和工程以外的政府采购对象，包括各类专业服务、信息网络开发服务、金融保险服务、运输服务，以及维修与维护服务等。

6、“书面形式”包括信函、传真等。

7、“▲”系指实质性要求条款。

8、“★”系指重要条款。

**（三）投标费用**

不论投标结果如何，投标供应商均应自行承担所有与投标有关的全部费用（招标文件有相关规定除外）。

**（四）特别说明**

1、投标供应商投标所使用的资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证必须为本法人所拥有。投标供应商投标所使用的采购项目实施人员必须为本法人员工（指本法人或控股公司正式员工）。

2、投标供应商所投产品除招标文件中明确规定要求“提供官网截图或相应检测报告的证明材料”以外，所有技术参数描述均以投标文件为准。投标供应商对所投产品技术参数的真实性承担法律责任。项目招标结束后、质疑期限内，如有质疑供应商认为中标单位所投产品、投标文件技术参数与招标需求存在重大偏离、错误、甚至造假的情况，应提供具体有效的证明材料。

3、投标供应商在投标活动中提供任何虚假材料,其投标无效，并报监管部门查处；中标后发现的,根据《中华人民共和国政府采购法》第七十七条第一款第一项之规定，处以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，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。

### 4、投标供应商不得相互串通投标报价，不得妨碍其他投标供应商的公平竞争，不得损害采购单位或其他投标供应商的合法权益，投标供应商不得以向采购单位、评标委员会成员行贿或者采取其他不正当手段谋取中标。

### 5、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。

### 6、投标文件格式中的表格式样可以根据项目差别做适当调整,但应当保持表格样式基本形态不变。

### 7、单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

### 8、本项目不允许分包。（或者本项目允许部分分包，若分包如下：投标供应商根据招标文件的规定和采购项目的实际情况，拟在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作分包的，应当在投标文件中载明分包承担主体，分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包。）

**二、招标文件**

（一）招标文件由招标文件总目录所列内容组成。

（二）招标文件的澄清或修改

1、采购组织机构可视采购具体情况对已发出的招标文件进行必要的澄清或者修改。澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购单位或者采购组织机构应当在投标截止时间至少15日前，在原公告发布媒体上发布澄清公告，澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分；不足15日的，采购单位或者采购组织机构应当顺延提交投标文件的截止时间。

2、投标供应商在规定的时间内未对招标文件提出疑问、质疑或要求澄清的，将视其为无异议。对招标文件中描述有歧义或前后不一致的地方，评标委员会有权进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个投标供应商。

**三、投标文件**

**（一）投标文件的组成**

投标供应商接到招标文件后，按照采购组织机构的要求提供：资格证明文件、商务与技术文件和报价文件。【特别提示：如有要求提供资料原件的，原件另行包装，并与投标文件一起提交，投标截止时间后所有原件不予接收。资料原件也可以用与原件相符的公证原件替代】

**1、资格证明文件的组成：**

1. 投标声明书；
2. 授权委托书（法定代表人亲自办理投标事宜的，则无需提交)；
3. 法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明；
4. 财务状况报告，依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料；
5. 具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料(根据项目性质提供)；
6. 提供采购公告中符合供应商特定条件的有效资质证书复印件（投标供应商特定条件中有要求的必须提供），以及需要说明的其他资料；

**2、商务与技术文件的组成：**

（1）投标供应商情况介绍（人员与技术力量、企业规模、经营业绩等）。

（2）投标方案描述：

A.项目需求的理解与分析(投标供应商对项目现状及需求的理解情况，对项目现状和需求描述的全面性、准确性、针对性，项目功能设计完备、对系统各组成部分等功能进行准确的分析，对项目重点、难点的把握，解决方案及合理化建议)。

B.项目组织实施方案（包括项目工期、确保项目供货的措施或方案、项目实施进度安排、项目实施人员及项目负责人的资质、类似经验及社保证明等）。

C.安装、调试及验收方案（包括项目验收标准和验收方法等）和措施；

（3）投标产品描述及相关资料：

A.设备配置清单（均不含报价）。

B.产品品牌及型号、技术参数指标、性能特点、图片资料以及所遵循的技术规范、产品质保期、出厂标准、产品质量相关检测报告等内容。

C.商务及技术响应表。

D.投标产品中有节能产品的，应列明投标产品中有列入最新一期财政部、发展改革委公布的“节能产品政府采购清单”明细（提供所投产品在清单中所处的页码、截图，并以明显标识标注）；投标产品中有环保产品的，应列明投标产品中有列入最新一期财政部、环境保护部公布的“环境标志产品政府采购清单”明细（提供所投产品在清单中所处的页码、截图，并以明显标识标注）。

【特别提示：节能和环境标志产品最新一期政府采购清单，可在“中国政府采购网”中查看】

（4）投标供应商通过的质量管理和质量保证体系、环保体系、自主创新相关证书、软件著作权证等等与本项目相关的认证证书或文件；

（5）近三年来类似项目的成功案例（投标供应商类似项目实施情况一览表、合同复印件及其相应的发票、用户验收报告等；

（6）投标供应商认为需要提供的其他资料（包括可能影响投标供应商商务与技术文件评分的各类证明材料）。

（7）售后服务描述及承诺：

A.距采购单位最近的服务网点详细介绍（包括地理位置、资质资格、技术力量、工作业绩、服务内容及联系电话等）。

B.针对本项目的售后服务措施及承诺（售后服务方案、人员配备、响应时间等）。

（8）配送管理方案

（9）指派服务人员的细表

（10）拟投入配送设备、车辆配置明细

**3、报价文件的组成**

（1）报价文件由开标一览表、报价明细表、小微企业等声明函、产品适用政府采购政策情况表，以及投标供应商认为其他需要说明的内容组成。

（2）此报价为投标供应商一次性报出唯一的最终价格，包含其它一切所要涉及到的费用，有选择的报价将被拒绝。

（3）投标报价是包括货款、标准附件、备品备件、专用工具、包装、运输、装卸、保险、税金、货到就位以及安装、调试、培训、保修、合同包含的所有风险责任等各项费用及不可预见费等所需的全部费用，全部费用已包含在开标一览表的投标总报价中。

（4）政府采购优惠政策相关资料、产品适用政府采购政策情况表（如有）。

（5）相关报价单需打印或用不退色的墨水填写， 投标报价单不得涂改和增删，如有错漏必须修改，修改处须由同一签署人签字或盖章。由于字迹模糊或表达不清引起的后果由投标供应商负责。

（6）投标报价应按招标文件中相关附表格式填写。

1. **投标文件的制作、封装及递交要求**

**1、投标文件的制作要求**

（1）投标供应商应按照投标文件组成内容及项目招标需求制作投标文件，不按招标文件要求制作投标文件的将视情处理（拒收、扣分等），由此产生的责任由投标供应商自行承担。

（2）投标供应商应对所提供的全部资料的真实性承担法律责任，投标文件内容中有要求盖章或签字的地方，必须加盖投标供应商的公章以及法定代表人或授权委托代理人盖章或签字。

（3）投标文件以及投标供应商与采购组织机构就有关投标事宜的所有来往函电，均应以中文汉语书写。除签字、盖章、专用名称等特殊情形外，以中文汉语以外的文字表述的投标文件视同未提供。

（4）投标计量单位，招标文件已有明确规定的，使用招标文件规定的计量单位；招标文件没有规定的，应采用中华人民共和国法定计量单位（货币单位：人民币元）。

（5）若投标供应商不按招标文件的要求提供资格审查材料，其风险由投标供应商自行承担。

（6）与本次投标无关的内容请不要制作在内，确保投标文件有针对性、简洁明了，同时节约纸张；投标文件建议以A4纸大小双面打印并装订。

**2、投标文件的封装要求**

（1）投标文件份数：资格证明文件、商务与技术文件、报价文件必须分别编制并分开单独装订成册：资格证明文件共5份（ 1正本 4副本，封装成一袋），商务与技术文件共5 份（ 1正本 4副本，封装成一袋），报价文件共 5 份（ 1正本 4副本，封装成一袋）。投标文件的正本封面必须注明“正本”字样，副本可以采用正本的复印件。除报价文件外其余一律不准出现数字报价。如有不同标段，请按标段号分别装订，密封要求同上。

（2）所有投标资料按投标文件的组成所列内容及顺序装订成册，并逐页连续标注页码。因投标文件内容不完整、编排混乱导致投标文件被误读、漏读或者查找不到相关内容的责任由投标供应商自行承担。

（3）请在密封袋的封口处应有投标单位公章或投标授权委托代理人签字。封皮上写明项目编号、标段、招标项目名称、投标供应商名称，并注明“投标文件名称（资格证明文件、商务与技术文件和报价文件）”、“开标时启封”字样，未按上述要求密封及加写标记，采购组织机构对投标文件的误投和提前启封不负责任。

（4）项目如分标段，各标段投标文件必须分开编制，并按上述份数要求单独密封包装。

（5）因密封不严、标记不明而造成失密、拒收、过早启封等情况，采购组织机构概不负责。

3、投标文件的递交要求

（1）投标文件必须在规定时间前派人送达指定的投标地点。投标文件在截止时间后提交，采购组织机构将拒绝接收。

（2）如有特殊情况，采购组织机构延长截止时间和开标时间，采购组织机构和投标供应商的权利和义务将受到新的截止时间和开标时间的约束。

4、投标文件的补充、修改和撤回。

（1）投标供应商如需对上交的投标文件进行补充、修改或撤回的，必须在投标

截止时间以前将书面的修改文件或撤消通知送达采购组织机构。

（2）投标修改文件必须密封，在密封袋上写明项目编号、标段、招标项目名称、投标供应商名称、并注明“修改文件”、“开标时启封”字样，其作为投标文件的组成部份。

**（三）投标文件的有效期**

1. 自投标截止日起90天投标文件应保持有效。有效期不足的投标文件将被拒绝。
2. 在特殊情况下，采购单位可与投标供应商协商延长投标文件的有效期，这种要求和答复均以书面形式进行。

3.投标供应商可拒绝接受延期要求。同意延长有效期的投标供应商需要相应延长投标有效期，但不能修改投标文件。

4.中标单位的投标文件自开标之日起至合同履行完毕均应保持有效。

**四、开标**

（一）开标事项

采购组织机构在“招标公告”规定的时间和地点公开开标，投标供应商的法定代表人或其授权委托代理人应参加开标会并签到。投标供应商的法定代表人或其授权委托代理人未按时签到的，视同放弃开标监督权利、认可开标结果。采购组织机构工作人员接收投标文件并登记，并由供应商代表对递交记录情况进行签字确认。评标委员会成员不得参加开标活动。（本次招标采用先评审商务资格和技术服务方案，后公开并评审商务报价的办法实施）。

（二） 开标程序：

1、开标会由招标项目负责人主持，主持人宣布开标会议开始；

2、主持人介绍参加开标会的人员名单；

3、主持人宣布评标期间的有关事项，告知应当回避的情形,提请有关人员回避；

4、投标供应商或其当场推荐的代表，检查投标文件密封的完整性；

5、按投标文件递交的先后顺序当场拆封资格证明文件、商务与技术文件后，进入资格审查及符合性审查环节；

6、完成综合比较与评价后，由主持人按投标文件的先后顺序当场拆封报价文件，并现场宣读《开标一览表》中的投标报价，以及采购组织机构认为有必要宣读的其他内容；

7、采购组织机构做开标记录, 投标供应商代表对开标记录进行当场校核及勘误，并签字确认。同时由记录人、监督人当场签字确认。投标供应商代表未到场签字确认或者拒绝签字确认的，不影响评标过程；

8、在完成评标后，宣布评标结果，开标会议结束。

**五、评标**

**（一）组建评标委员会**

本项目评标委员会由政府采购评审专家和采购单位评审代表组成。

**（二）评标程序**

**1、资格审查**

公开招标采购项目开标结束后，采购单位或者采购组织机构应当依法对投标供应商的资格进行审查，对审查发现无效的进行必要的询标，结束后公布无效投标的投标供应商名单、投标无效的原因。

**2、符合性审查**

评标委员会应当对符合资格的投标供应商的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求，对审查发现无效的进行必要的询标，结束后公布无效投标的投标供应商名单、投标无效的原因。

**3、综合比较与评价**

（1）对于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，评标委员会应当以书面形式要求投标供应商做出必要的澄清、说明或者补正。

（2）评标委员会应当按照招标文件中规定的评标方法和标准，对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

（3）评标时，评标委员会各成员应当独立对每个投标供应商的投标文件进行评价，并汇总每个投标供应商的得分。

**4、得分确认及评审报告编写**

（1）评标委员会对报价文件进行复核，对于系统计算出的价格分及总得分进行确认；

（2）评标委员会应当按照招标文件中规定的评标方法和标准，对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

（3）评标委员会按评标原则及得分情况编写评审报告。

**5、评价**

采购组织机构对评标委员会评审专家进行评价。

**（三）澄清问题的形式**

投标供应商的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代理人或其授权的代表签字，并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。

**（四）错误修正**

投标文件报价出现前后不一致的，除招标文件另有规定外，按照下列规定修正：

　　1、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；

　　2、大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

　　3、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；

　　4、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。

　　同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字。修正后的报价经投标供应商确认后产生约束力，投标供应商不确认的，其投标无效。

**（五）投标供应商存在下列情况之一的，投标无效**

1、资格证明文件或商务与技术文件跟报价文件出现混装或在资格证明文件或商务与技术文件中出现投标报价的，或者报价文件中报价的货物跟商务与技术文件中的投标货物出现重大偏差的；

　　2、不具备招标文件中规定的资格要求的。

　 3、投标文件含有采购单位不能接受的附加条件的。

4、投标代表人未能出具身份证明或与法定代表人授权委托人身份不符的；

5、评标委员会认为投标供应商的报价明显低于其他通过符合性审查投标供应商的报价，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；投标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。

6、报价超过招标文件中规定的预算金额/最高限价。

7、主要性能参数指标负偏离项（含）8项以上的。

8、投标参数未如实填写，完全复制粘贴招标参数的。

9、投标文件提供虚假材料的。

10、不符合中华人民共和国财政部令第87号《政府采购货物和服务招标投标管理办法》第三十七条情形之一的，视为投标供应商串通投标，其投标无效，并移送采购监管部门：

　 （1）不同投标供应商的投标文件由同一单位或者个人编制；

　 （2）不同投标供应商委托同一单位或者个人办理投标事宜；

　 （3）不同投标供应商的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

　 （4）不同投标供应商的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

　 （5）不同投标供应商的投标文件相互混装；

11、不符合法律、法规和招标文件中规定的其他实质性要求的（招标文件

中打“▲”内容及被拒绝的条款）。

**（六）有下列情况之一的，本次招标作为废标处理**

1、出现影响采购公正的违法、违规行为的；

2、评标委员会发现招标文件存在歧义、重大缺陷导致评标工作无法进行，或者招标文件内容违反国家有关强制性规定的；

3、因重大变故，采购任务取消的；

4、法律、法规和招标文件规定的其他导致评标结果无效的。

5、投标有效供应商不足三家。

**（七）评标原则和评标办法**

1、评标原则。评标委员会必须公平、公正、客观，不带任何倾向性和启发性；不得向外界透露任何与评标有关的内容；任何单位和个人不得干扰、影响评标的正常进行；评标委员会及有关工作人员不得私下与投标供应商接触。

2、评标办法。具体评标内容及评分标准等详见《第三章：评标方法及评分标准》。

**（八）评标过程的监控**

本项目评标过程实行全程录音、录像监控，政府采购监管部门视情进行现场监督，投标供应商在评标过程中所进行的试图影响评标结果的不公正活动，可能导致其投标被拒绝。

**七、定标**

1）中标结果将自中标单位确定之日起2个工作日内在省级以上财政部门指定的媒体及相关网站公告。在公告中标结果的同时，采购单位或者采购代理机构应当向中标单位发出中标通知书。如发现中标单位资格无效或其放弃中标资格，则按本次评标供应商得分排序结果依次替补或重新组织。

2）招标代理费：根据国家发改委发改办价格[2003]857号通知和国家计委计价格[2002]1980号文件规定的招标费率标准的80%，按照中标通知书确定的中标金额，向中标单位收取招标服务费，该费用中标单位须在中标通知书发出5日内一次性付清。（户名：浙江五石工程咨询有限公司；账号：1202003209900014176；开户银行：中国工商银行杭州市潮王路支行）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 服务类型、费率、中标金额（万元） | 货物招标 | 服务招标 | 工程招标 |
| 100以下 | 1.50% | 1.50% | 1.00% |
| 100-500 | 1.10% | 0.80% | 0.70% |
| 500-1000 | 0.80% | 0.45% | 0.55% |
| 1000-5000 | 0.50% | 0.25% | 0.35% |
| 5000-10000 | 0.25% | 0.10% | 0.20% |
| 10000-100000 | 0.05% | 0.05% | 0.05% |
| 100000以上 | 0.01% | 0.01% | 0.01% |

3）中标通知书将是合同的一个组成部分。

**八、合同签订及公告**

**（一）签订合同**

1、采购单位应当自中标通知书发出之日起10个工作日内，按照招标文件和中标单位投标文件的规定，与中标单位签订书面合同。所签订的合同不得对招标文件确定的事项和中标单位投标文件作实质性修改。

2、采购单位不得向中标单位提出任何不合理的要求作为签订合同的条件。

3、中标单位无故拖延、拒签合同的取消中标资格。

4、中标单位拒绝与采购单位签订合同的，采购单位可以按照评审报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标单位，也可以重新开展政府采购活动。同时，拒绝与采购单位签订合同的供应商，由同级财政部门依法做出处理。

5、询问或者质疑事项可能影响中标结果的，采购单位应当暂停签订合同，已经签订合同的，应当中止履行合同（中标结果的质疑期为中标结果公告期限届满之日起七个工作日）。

**（二）合同公告及备案**

1、采购单位应当自政府采购合同签订之日起2个工作日内，在省级以上财政部门指定的政府采购信息发布媒体及相关网站上公告。

2、采购单位应当自政府采购合同签订之日起7个工作日内，将政府采购合同副本报同级人民政府财政部门备案以及采购组织机构存档。

1. **评标办法及评分标准**

一、采购组织机构将组织评标委员会，对投标供应商提供的投标文件进行综合评审。

（一）商务与技术文件中的客观分由评标委员会讨论后统一打分；其余在规定的分值内单独评定打分。

（二）各投标供应商商务与技术文件得分按照评标委员会成员的独立评分结果汇总后的算术平均分计算，计算公式为：

商务与技术文件得分=评标委员会所有成员评分合计数/评标委员会组成人员数。

（三）投标报价得分采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格下浮最高的投标报价为评标基准价，其报价得满分。其他投标供应商的投标报价得分按下列公式计算：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 食材类别 | 权重分值 | 计算公式 |
| 1 | 豆制品类 | 1分 | （各投标供应商的合格有效报价÷基准报价）×权重分值 |
| 2 | 酱菜类 | 1分 | （各投标供应商的合格有效报价÷基准报价）×权重分值 |
| 3 | 禽牛羊肉冰冻熟食类 | 3分 | （各投标供应商的合格有效报价÷基准报价）×权重分值 |
| 4 | 主食类 | 3分 | （各投标供应商的合格有效报价÷基准报价）×权重分值 |
| 5 | 调味品类 | 6分 | （各投标供应商的合格有效报价÷基准报价）×权重分值 |
| 6 | 其他 | 1分 | （各投标供应商的合格有效报价÷基准报价）×权重分值 |
| 7 | 猪肉类 | 8分 | （各投标供应商的合格有效报价÷基准报价）×权重分值 |
| 8 | 蛋类 | 3分 | （各投标供应商的合格有效报价÷基准报价）×权重分值 |
| 9 | 蔬菜类 | 10分 | （各投标供应商的合格有效报价÷基准报价）×权重分值 |
| 10 | 水产类 | 4分 | （各投标供应商的合格有效报价÷基准报价）×权重分值 |
| 报价得分 | | 40分 | 1+2+3+4+5+6+7+8+9+10=报价得分 |

（四）政府采购政策及优惠：

（1）关于小型、微型企业（简称小微企业）投标：小微企业投标是指符合《中小企业划型标准规定》的投标供应商，通过投标提供本企业制造的货物、承担的工程或者服务，或者提供其他小微企业制造的货物。本项所指货物不包括使用大、中型企业注册商标的货物。小微企业投标应提供《小微企业声明函》、国家企业信用信息公示系统——小微企业名录”页面查询结果（查询时间为投标前一周内，并加盖单位公章）等相关证明材料（评标委员会据此进行核查）、《产品适用政府采购政策情况表》（见附件），如投标供应商提供其他小微企业制造的货物，应同时提供制造商的《小微企业声明函（制造商）》和国家企业信用信息公示系统——小微企业名录”页面查询结果（查询时间为投标前一周内，并加盖单位公章）等相关证明材料（评标委员会据此进行核查）；

（2）监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件和《产品适用政府采购政策情况表》（见附件），视同小型、微型企业，享受小微企业政府采购优惠政策；

（3）残疾人福利性单位在参加政府采购活动时，应提供《残疾人福利性单位声明函》（见附件）和《产品适用政府采购政策情况表》（见附件），视同小型、微型企业，享受小微企业政府采购优惠政策。

具体优惠：对于小型微型企业产品的价格给予6%的扣除，用扣除后的价格计算评标基准价和投标报价。同一投标供应商（包括联合体），小微企业、监狱企业、残疾人福利性单位价格扣除优惠只享受一次，不得重复享受。

注：得分以系统计算为准，保留2位小数。

三、在最大限度地满足招标文件实质性要求前提下，评标委员会按照招标文件中规定的各项因素进行综合评审后，以评标总得分最高的投标供应商为中标候选人。

四、如综合得分相同，投标报价下浮高为先；如综合得分且投标报价相同的，货物类采购项目以技术性能得分较高者为先，服务类采购项目以实力信誉及业绩得分较高者为先。

五、提供相同品牌产品的不同投标供应商参加同一合同项下投标的，按一家供应商认定：

（1）采用最低评标价法的采购项目，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标；报价相同的，由评标委员会集体确定一个投标供应商参加评标，其他投标无效。

（2）使用综合评分法的采购项目，评审后得分最高的同品牌投标供应商获得中标单位推荐资格；评审得分相同的，由评标委员会集体推荐一个投标供应商作为中标候选人，其他同品牌投标供应商不作为中标候选人。

六、本次评分具体分值细化条款如下表：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评分项目** | **评审细则** | **分值** |
| 1 | 配送管理方案 | 1、根据投标供应商针对本项目所计划配送作业人员人数及工种分配等的满足性、合理性，比较打分；（5分）  2、本项目设置项目负责人，且项目负责人全程管理该项目的加2分；  3、拟指派服务人员中，有食品健康证（有效期内）的情况计分。最高5分（须提供食品健康证的复印件及原件，不提供不得分。） | 12分 |
| 1、根据投标供应商针对本项目所配备的车辆进行打分，投标供应商承诺该项目配备1辆车进行配送的得1分，配备2辆车进行配送的得3分，配备2辆车且其中一辆为冷藏车的得5分；（须提供配备车辆的行驶证复印件，不提供不得分。）  2、根据投标供应商冷库设备情况评分，自有冷库的得3分，租赁冷库的得2分，没有冷库不得分。（提供自有产权证明或租赁合同） | 8分 |
| 投标供应商针对本项目保证商品质量的技术方案和措施（时间安排、产品质量的保证、供货时效承诺；供货质量保证承诺等），根据方案及措施的合理性、可操作性进行评分。一档4-6分，二档2-3.9分，三档2分以下。 | 6分 |
| 当产品发生质量问题需要更换时，投标供应商承诺45分钟内送达的得3分，1小时内送达的得2分。 | 3分 |
| 当采购单位须加单、补货或特殊情况的，投标供应商承诺45分钟内送达的得3分，1小时内送达的得2分,1.5小时内送达的得1分。 | 3分 |
| 2 | 资信及商务 | 综合比较各投标供应商的规模、综合实力，由评标委员会综合比较打分，一档3分，二档2分，三挡1分。 | 3分 |
| 各投标单位注册地门店的营业额100万元以下的1分，在100万元及以上300万元以下的得2分，300万元及以上的得3分。须提供相关的财务报表原件等证明材料，不提供不得分。 | 3分 |
| 投标供应商的固定经营场所面积情况，200平方米及以下得1分，200-500平方米得2分，500平方米以上得3分，以产权证明或房屋（土地）租赁合同原件为准，不提供不得分。 | 3分 |
| 1.具有职业健康安全管理体系认证证书的得1分；  2.具有质量管理体系认证证书的得1分；  3.具有环境管理体系认证证书的得1分；  以上内容须提供相应证明文件原件核查且证明文件须在有效期内，否则不得分。 | 3分 |
| 投标供应商2016年1月1日以来在国有企事业机关单位配送供货服务的成功案例，每份合同2分，最高得8分；需提供合同原件否则不得分。 | 8分 |
| **3** | **售后服务** | 根据后投标供应商提供的售后服务方案、承诺及提供的优惠措施情况评分。最高不超过3分。 | 3分 |
| 为保障本项目服务的便利性及管理的及时性，视距离远近，服务网点在路桥区范围内得3分；台州市本级范围得2分；台州市本级以外的得1分。提供营业执照原件或租赁合同原件核查，否则不得分。（注册时间需为公告发布前三个月，否则不得分） | 3分 |
| 4 | 标书 质量 | 编排是否合理，有无编订页码，内容是否详实等。其余由评委自行判定，酌情打分。 | 2分 |

1. **公开招标需求**

**一、招标项目一览表**

本次招标共 1 个标段，具体内容如下表：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **项目名称** | **简要技术要求** | **数量** | **单位** | **年预算** | **供货服务期** |
| 1 | 2020-2021年度**区政府**食堂农副产品采购项目 | 详见招标文件 | 1 | 批 | 300万元/年 | 2年  合同一年一签 |

1. **采购需求**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **豆制品类1** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | | **产品** | | | **规格** | | | | **基准价(元)** | | | | **备注** | | |
| D01 | | | 豆腐（嫩） | | | 公斤 | | | | 4.2 | | | | 新鲜品质好 | | |
| D02 | | | 腐竹 | | | 公斤 | | | | 39 | | | | 新鲜品质好 | | |
| D03 | | | 黄豆 | | | 公斤 | | | | 8 | | | | 新鲜品质好 | | |
| D04 | | | 香干 | | | 公斤 | | | | 6 | | | | 新鲜品质好 | | |
| D05 | | | 油泡 | | | 公斤 | | | | 12 | | | | 包括大、小油泡和油泡片 | | |
| D06 | | | 千张 | | | 公斤 | | | | 12 | | | | 新鲜品质好 | | |
| D07 | | | 素鸡 | | | 公斤 | | | | 15 | | | | 新鲜品质好 | | |
| D08 | | | 豆腐皮 | | | 公斤 | | | | 56 | | | | 新鲜品质好 | | |
| D09 | | | 豆芽 | | | 公斤 | | | | 3 | | | | 新鲜品质好 | | |
| D10 | | | 老豆腐 | | | 公斤 | | | | 4.8 | | | | 新鲜品质好 | | |
| D11 | | | 面巾 | | | 公斤 | | | | 12 | | | | 新鲜品质好 | | |
| D12 | | | 日本豆腐 | | | 支 | | | | 1.5 | | | | 新鲜品质好 | | |
| D13 | | | 黄豆粉 | | | 公斤 | | | | 22.8 | | | | 品质好 | | |
| D14 | | | 面结 | | | 公斤 | | | | 27.7 | | | | 新鲜品质好 | | |
| D15 | | | 嫩豆腐 | | | 公斤 | | | | 4.4 | | | | 新鲜品质好 | | |
| D16 | | | 厚豆腐干 | | | 公斤 | | | | 6 | | | | 新鲜品质好 | | |
| D17 | | | 水发黄豆 | | | 公斤 | | | | 4 | | | | 新鲜品质好 | | |
| **酱菜类2** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | | **商品** | | | **规格** | | | | **基准价(元)** | | | | **备注** | | |
| J01 | | | 干香菇 | | | 公斤 | | | | 120 | | | | 品质好 | | |
| J02 | | | 花生米 | | | 公斤 | | | | 20 | | | | 品质好 | | |
| J03 | | | 酱瓜片 | | | 公斤 | | | | 9.8 | | | | 品质好 | | |
| J04 | | | 萝卜条 | | | 公斤 | | | | 5.5 | | | | 品质好 | | |
| J05 | | | 梅干菜 | | | 公斤 | | | | 20.4 | | | | 品质好 | | |
| J06 | | | 什锦菜 | | | 公斤 | | | | 6.6 | | | | 品质好 | | |
| J07 | | | 湿笋干 | | | 公斤 | | | | 13.2 | | | | 品质好 | | |
| J08 | | | 雪菜 | | | 公斤 | | | | 3.9 | | | | 品质好 | | |
| J09 | | | 榨菜 | | | 公斤 | | | | 5.2 | | | | 品质好 | | |
| J10 | | | 剁椒 | | | 公斤 | | | | 12 | | | | 品质好 | | |
| J11 | | | 咸蛋黄 | | | 公斤 | | | | 24 | | | | 品质好 | | |
| J12 | | | 板栗罐头 | | | 公斤 | | | | 14.4 | | | | 品质好 | | |
| J13 | | | 干萝卜丝 | | | 公斤 | | | | 36 | | | | 品质好 | | |
| J14 | | | 花生酱丁 | | | 公斤 | | | | 14.4 | | | | 品质好 | | |
| J15 | | | 黄瓜酱丁 | | | 公斤 | | | | 12 | | | | 品质好 | | |
| J16 | | | 五仁酱丁 | | | 公斤 | | | | 12 | | | | 品质好 | | |
| J17 | | | 干朝天椒 | | | 公斤 | | | | 36 | | | | 品质好 | | |
| J18 | | | 皮蛋 | | | 只 | | | | 1.2 | | | | 去泥，品质好 | | |
| J19 | | | 干辣椒 | | | 公斤 | | | | 28.8 | | | | 品质好 | | |
| J20 | | | 辣包菜 | | | 公斤 | | | | 6.6 | | | | 品质好 | | |
| J21 | | | 萝卜干 | | | 公斤 | | | | 10 | | | | 品质好 | | |
| J22 | | | 咸鸭蛋 | | | 只 | | | | 1.2 | | | | 去泥，品质好 | | |
| J23 | | | 榨菜丝 | | | 公斤 | | | | 4 | | | | 品质好 | | |
| J24 | | | 白咸菜 | | | 公斤 | | | | 6 | | | | 品质好 | | |
| J25 | | | 红油笋丝 | | | 公斤 | | | | 18 | | | | 品质好 | | |
| J26 | | | 白糖大蒜 | | | 公斤 | | | | 20 | | | | 品质好 | | |
| J27 | | | 糖醋大蒜 | | | 公斤 | | | | 20 | | | | 品质好 | | |
| J28 | | | 香甜脆瓜 | | | 公斤 | | | | 12 | | | | 品质好 | | |
| J29 | | | 剁辣椒 | | | 公斤 | | | | 12 | | | | 品质好 | | |
| J30 | | | 红油豆角 | | | 公斤 | | | | 9 | | | | 品质好 | | |
| J31 | | | 红油萝卜条 | | | 公斤 | | | | 10 | | | | 品质好 | | |
| J32 | | | 芥头 | | | 公斤 | | | | 15 | | | | 品质好 | | |
| J33 | | | 腌萝卜 | | | 公斤 | | | | 10 | | | | 品质好 | | |
| J34 | | | 黄飞鸿香脆椒 | | | 公斤 | | | | 40 | | | | 品质好 | | |
| J35 | | | 曾式铁外婆菜 | | | 公斤 | | | | 28 | | | | 品质好 | | |
| **禽牛羊肉冰冻熟食类3** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | **商品** | | | **规格** | | | | | **基准价(元)** | | | | **备注** | | |
| Q01 | | 贡丸 | | | 公斤 | | | | | 17.2 | | | | 品质好 | | |
| Q02 | | 鸡翅根 | | | 公斤 | | | | | 21 | | | | 品质好 | | |
| Q03 | | 鸡翅尖 | | | 公斤 | | | | | 20 | | | | 品质好 | | |
| Q04 | | 鸡壳 | | | 公斤 | | | | | 7.1 | | | | 品质好 | | |
| Q05 | | 鸡爪 | | | 公斤 | | | | | 25.2 | | | | 品质好 | | |
| Q06 | | 鸭边腿 | | | 公斤 | | | | | 13.2 | | | | 品质好 | | |
| Q07 | | 翅中 | | | 公斤 | | | | | 44 | | | | 品质好 | | |
| Q08 | | 大肠 | | | 公斤 | | | | | 60 | | | | 品质好 | | |
| Q09 | | 鸡柳 | | | 公斤 | | | | | 22 | | | | 品质好 | | |
| Q10 | | 鸡肉 | | | 公斤 | | | | | 24 | | | | 品质好 | | |
| Q11 | | 腊鸡腿 | | | 公斤 | | | | | 33 | | | | 品质好 | | |
| Q12 | | 童子鸡 | | | 公斤 | | | | | 24 | | | | 品质好 | | |
| Q13 | | 雪花鸡柳 | | | 公斤 | | | | | 41 | | | | 品质好 | | |
| Q14 | | 雪花鸡排 | | | 公斤 | | | | | 41 | | | | 品质好 | | |
| Q15 | | 鸭肫 | | | 公斤 | | | | | 41 | | | | 品质好 | | |
| Q16 | | 整鸭 | | | 公斤 | | | | | 22 | | | | 品质好 | | |
| Q17 | | 羊排 | | | 公斤 | | | | | 70 | | | | 品质好 | | |
| Q18 | | 牛排 | | | 公斤 | | | | | 80 | | | | 新鲜品质好 | | |
| Q19 | | 家乡肉圆 | | | 公斤 | | | | | 24 | | | | 新鲜品质好 | | |
| Q20 | | 鹌鹑蛋 | | | 公斤 | | | | | 20 | | | | 品质好 | | |
| Q21 | | 鸭血 | | | 公斤 | | | | | 8 | | | | 新鲜品质好 | | |
| Q22 | | 鸡大腿 | | | 公斤 | | | | | 24 | | | | 品质好 | | |
| Q23 | | 鸭腿 | | | 公斤 | | | | | 24 | | | | 品质好 | | |
| Q24 | | 方形火腿 | | | 公斤 | | | | | 26 | | | | 品质好 | | |
| Q25 | | 冰冻小肠卷 | | | 公斤 | | | | | 38 | | | | 品质好 | | |
| Q26 | | 冰冻猪肚 | | | 公斤 | | | | | 30 | | | | 品质好 | | |
| Q27 | | 熟牛肉 | | | 公斤 | | | | | 130 | | | | 品质好 | | |
| Q28 | | 熟牛肚 | | | 公斤 | | | | | 120 | | | | 品质好 | | |
| Q29 | | 冰冻羊排 | | | 公斤 | | | | | 60 | | | | 品质好 | | |
| Q30 | | 冰冻猪脚尖 | | | 公斤 | | | | | 36 | | | | 品质好 | | |
| Q31 | | 冰冻筒骨 | | | 公斤 | | | | | 18 | | | | 品质好 | | |
| Q32 | | 鱿鱼圈 | | | 公斤 | | | | | 10 | | | | 品质好 | | |
| Q33 | | 虾干 | | | 公斤 | | | | | 50 | | | | 品质好 | | |
| Q34 | | 虾皮 | | | 公斤 | | | | | 40 | | | | 品质好 | | |
| Q35 | | 鲜嫩鸭 | | | 公斤 | | | | | 30 | | | | 品质好 | | |
| Q36 | | 牛仔骨 | | | 公斤 | | | | | 90 | | | | 品质好 | | |
| Q37 | | 老鸭 | | | 公斤 | | | | | 56 | | | | 品质好 | | |
| Q38 | | 乌鸡 | | | 公斤 | | | | | 28 | | | | 品质好 | | |
| Q39 | | 卤牛肉 | | | 公斤 | | | | | 130 | | | | 品质好 | | |
| Q40 | | 新鲜牛柳 | | | 公斤 | | | | | 80 | | | | 品质好 | | |
| Q41 | | 新鲜牛百叶 | | | 公斤 | | | | | 80 | | | | 品质好 | | |
| Q42 | | 新鲜牛肉 | | | 公斤 | | | | | 80 | | | | 品质好 | | |
| Q43 | | 新鲜羊肉 | | | 公斤 | | | | | 70 | | | | 品质好 | | |
| **主食类4** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | **商品** | | | | | | | **规格** | | **基准价(元)** | | **备注** | | | |
| Z01 | | 豆面 | | | | | | | 公斤 | | 15.5 | | 品质好 | | | |
| Z02 | | 粉丝 | | | | | | | 公斤 | | 10 | | 品质好 | | | |
| Z03 | | 年糕 | | | | | | | 公斤 | | 5.2 | | 品质好 | | | |
| Z04 | | 汤圆 | | | | | | | 公斤 | | 11.5 | | 冷冻 | | | |
| Z05 | | 红枣 | | | | | | | 公斤 | | 22 | | 夏季供应 | | | |
| Z06 | | 绿豆 | | | | | | | 公斤 | | 12 | | 夏季供应 | | | |
| Z07 | | 白木耳 | | | | | | | 公斤 | | 105 | | 夏季供应 | | | |
| Z08 | | 赤豆（红豆） | | | | | | | 公斤 | | 12 | | 夏季供应 | | | |
| Z09 | | 东北饷秋大米 | | | | | | | 包 | | 122 | | 25公斤/包 | | | |
| Z10 | | 福临门葵花籽油 | | | | | | | 升 | | 63.8 | | 5L/瓶.20L/箱 | | | |
| Z11 | | 蓝鸟面粉 | | | | | | | 公斤 | | 4.62 | | 25公斤/包 | | | |
| Z12 | | 黄豆 | | | | | | | 公斤 | | 7.7 | | 25公斤/包 | | | |
| Z13 | | 黑米 | | | | | | | 公斤 | | 10.89 | | 25公斤/包 | | | |
| Z14 | | 玉米渣 | | | | | | | 公斤 | | 6.5 | | 25公斤/包 | | | |
| Z15 | | 金龙鱼芝麻油 | | | | | | | 瓶 | | 26.95 | | 400ml | | | |
| Z16 | | 白扁豆 | | | | | | | 公斤 | | 21.78 | | 25公斤/包 | | | |
| Z17 | | 早米粉 | | | | | | | 公斤 | | 8.58 | | 散称 | | | |
| Z18 | | 花生米 | | | | | | | 公斤 | | 12 | | 25公斤/包 | | | |
| Z19 | | 米氏糯米粉 | | | | | | | 包 | | 7.48 | | 700G/包 | | | |
| Z20 | | 糯米 | | | | | | | 公斤 | | 8.14 | | 25公斤/包 | | | |
| Z21 | | 扁食皮 | | | | | | | 公斤 | | 5 | | 品质好 | | | |
| Z22 | | 米面 | | | | | | | 公斤 | | 8 | | 品质好 | | | |
| Z23 | | 馄饨皮 | | | | | | | 公斤 | | 6 | | 品质好 | | | |
| Z24 | | 水饺皮 | | | | | | | 公斤 | | 6 | | 品质好 | | | |
| Z25 | | 麻糍 | | | | | | | 公斤 | | 6 | | 品质好 | | | |
| Z26 | | 龙口粉丝 | | | | | | | 公斤 | | 10 | | 500g/包 | | | |
| Z27 | | 小米 | | | | | | | 公斤 | | 14 | | 品质好 | | | |
| Z28 | | 六月干黄豆 | | | | | | | 公斤 | | 7 | | 品质好 | | | |
| Z29 | | 玉米粉 | | | | | | | 公斤 | | 11 | | 品质好 | | | |
| Z30 | | 黑米粉 | | | | | | | 公斤 | | 10 | | 品质好 | | | |
| Z31 | | 冷冻宁波麻心汤丸 | | | | | | | 公斤 | | 5 | | 品质好 | | | |
| Z32 | | 垂面 | | | | | | | 公斤 | | 12 | | 品质好 | | | |
| Z33 | | 河粉 | | | | | | | 公斤 | | 8 | | 品质好 | | | |
| Z34 | | 米粉 | | | | | | | 公斤 | | 5 | | 品质好 | | | |
| Z35 | | 凉皮 | | | | | | | 公斤 | | 3.5 | | 品质好 | | | |
| **调味品类5** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | **商品** | | | | | | **规格** | | **基准价(元)** | | | | **备注** | | |
| T001 | | 白糖 | | | | | | 公斤 | | 6.6 | | | | 品质好 | | |
| T002 | | 陈皮 | | | | | | 公斤 | | 43 | | | | 品质好 | | |
| T003 | | 桂皮 | | | | | | 公斤 | | 36 | | | | 品质好 | | |
| T004 | | 红糖 | | | | | | 公斤 | | 8 | | | | 品质好 | | |
| T005 | | 茴香 | | | | | | 公斤 | | 46 | | | | 品质好 | | |
| T006 | | 鸡精（约1kg/包） | | | | | | 公斤 | | 30 | | | | 品质好 | | |
| T007 | | 米醋（小袋装） | | | | | | 公斤 | | 2 | | | | 品质好 | | |
| T008 | | 味精(1KG) | | | | | | 包 | | 18 | | | | 品质好 | | |
| T009 | | 盐(小包) | | | | | | 公斤 | | 3.4 | | | | 品质好 | | |
| T010 | | 厨邦酱油 | | | | | | 瓶 | | 24 | | | | 1.68L/瓶.6瓶/箱 | | |
| T011 | | 港顺鸡汁 | | | | | | 瓶 | | 21.78 | | | | 500G/瓶.6瓶/箱 | | |
| T012 | | 海天草菇老抽 | | | | | | 壶 | | 20 | | | | 1.9L/瓶.6瓶/箱 | | |
| T013 | | 海天耗油 | | | | | | 桶 | | 42.9 | | | | 6公斤/桶.2桶/箱 | | |
| T014 | | 海天黄豆酱 | | | | | | 桶 | | 10 | | | | 6公斤/桶.2桶/箱 | | |
| T015 | | 海天味极鲜 | | | | | | 瓶 | | 22.55 | | | | 1.63L/瓶.6瓶/箱 | | |
| T016 | | 黑豆 | | | | | | 公斤 | | 19.8 | | | | 25公斤/包 | | |
| T017 | | 黑胡椒汁 | | | | | | 瓶 | | 12.1 | | | | 350G/瓶.12瓶/箱 | | |
| T018 | | 宏绿金针菇 | | | | | | 瓶 | | 5.5 | | | | 170G/瓶.12瓶/箱 | | |
| T019 | | 黄金糕 | | | | | | 包 | | 7.26 | | | | 300G/包.30/箱 | | |
| T020 | | 莲花味精 | | | | | | 包 | | 17.05 | | | | 1公斤/包.10包/箱 | | |
| T021 | | 梅菜笋丝 | | | | | | 包 | | 1.98 | | | | 70G/包30包/箱 | | |
| T022 | | 太太乐鸡精 | | | | | | 包 | | 8.5 | | | | 200G/包 | | |
| T023 | | 咸亨糟方 | | | | | | 瓶 | | 7.92 | | | | 500G/瓶12瓶/箱 | | |
| T024 | | 香菇（干） | | | | | | 公斤 | | 45 | | | | 散称 | | |
| T025 | | 小西米 | | | | | | 公斤 | | 7.26 | | | | 散称 | | |
| T026 | | 椰子汁 | | | | | | 听 | | 4.07 | | | | 245ML/合.24合/箱 | | |
| T027 | | 油条专用粉 | | | | | | 包 | | 126.5 | | | | 22.5公斤/包 | | |
| T028 | | 糖粉 | | | | | | 桶 | | 200 | | | | 太古烘焙专用糖粉 | | |
| T029 | | 胡椒粉 | | | | | | 瓶 | | 5 | | | | 味好美，30克 | | |
| T030 | | 浓缩鸡汁 | | | | | | 瓶 | | 53 | | | | 家乐，1公斤 | | |
| T031 | | 麻油 | | | | | | 瓶 | | 25 | | | | 御膳，450毫升 | | |
| T032 | | 麻油 | | | | | | 瓶 | | 8 | | | | 尹记坊，300毫升\*12瓶 | | |
| T033 | | 蚝油 | | | | | | 瓶 | | 7 | | | | 三井牌，465克 | | |
| T034 | | 加碘日晒自然盐 | | | | | | 包 | | 2 | | | | 雪涛，300克 | | |
| T035 | | 无碘营养日晒盐 | | | | | | 包 | | 2 | | | | 鲜嫩美，300克 | | |
| T036 | | 鸡精 | | | | | | 包 | | 35 | | | | 太太乐，1000克 | | |
| T037 | | 生粉 | | | | | | 包 | | 1.5 | | | | 三友利，250克 | | |
| T038 | | 进口生粉 | | | | | | 公斤 | | 16 | | | | 御园风车包 | | |
| T039 | | 杭州香醋 | | | | | | 瓶 | | 3 | | | | 双鱼，400毫升 | | |
| T040 | | 玫瑰米醋 | | | | | | 瓶 | | 5 | | | | 双鱼，500毫升 | | |
| T041 | | 白醋 | | | | | | 瓶 | | 4 | | | | 鼎丰，500毫升 | | |
| T042 | | 陈醋 | | | | | | 瓶 | | 3 | | | | 恒顺，500毫升 | | |
| T043 | | 大红浙醋 | | | | | | 瓶 | | 5 | | | | 620毫升 | | |
| T044 | | 东古酱油 | | | | | | 瓶 | | 7.5 | | | | 一品鲜，500毫升×12瓶 | | |
| T045 | | 鲜味生抽 | | | | | | 瓶 | | 14 | | | | 海天，800毫升 | | |
| T046 | | 鲜味生抽 | | | | | | 瓶 | | 20 | | | | 海天，1.9升 | | |
| T047 | | 草菇老抽 | | | | | | 瓶 | | 18 | | | | 海天，1.9升 | | |
| T048 | | 美味鲜 | | | | | | 瓶 | | 16 | | | | 厨邦，360毫升\*20瓶 | | |
| T049 | | 湖南辣椒酱 | | | | | | 瓶 | | 4 | | | | 张氏记，228克 | | |
| T050 | | 精致剁辣椒 | | | | | | 桶 | | 11 | | | | 坛坛乡，2.3公斤 | | |
| T051 | | 腌辣椒 | | | | | | 斤 | | 6 | | | | 淮河酱品生产 | | |
| T052 | | 辣椒酱 | | | | | | 桶 | | 54 | | | | 安徽泾县生产，4500克/桶 | | |
| T053 | | 剁椒 | | | | | | 桶 | | 7 | | | | 航仔，2公斤 | | |
| T054 | | 广合腐乳 | | | | | | 瓶 | | 9 | | | | 广合，335克 | | |
| T055 | | 黄豆酱 | | | | | | 瓶 | | 6 | | | | 海天，340克 | | |
| T056 | | 郸县酱 | | | | | | 箱 | | 65 | | | | 丹丹牌，10公斤 | | |
| T057 | | 海鲜酱 | | | | | | 瓶 | | 6 | | | | 海天 400克 | | |
| T058 | | 海天排骨酱 | | | | | | 箱 | | 7 | | | | 12瓶/箱，260克/瓶 | | |
| T059 | | 李锦记排骨酱 | | | | | | 瓶 | | 14 | | | | 12瓶/箱，240克/瓶 | | |
| T060 | | 蒜蓉辣椒酱 | | | | | | 桶 | | 20 | | | | 中邦，6千克/桶 | | |
| T061 | | 辣酱 | | | | | | 瓶 | | 8 | | | | 阿香婆素味，210克瓶装 | | |
| T062 | | 辣油 | | | | | | 瓶 | | 5 | | | | 和鑫，380毫升 | | |
| T063 | | 蒸鱼鼓油 | | | | | | 瓶 | | 35 | | | | 李锦记，1.9升 | | |
| T064 | | 椒盐 | | | | | | 瓶 | | 4 | | | | 味好美，30克 | | |
| T065 | | 生姜汁 | | | | | | 瓶 | | 10 | | | | 跃龙，210毫升 | | |
| T066 | | 火锅底料 | | | | | | 包 | | 5 | | | | 三五牌，300克 | | |
| T067 | | 黑椒汁 | | | | | | 瓶 | | 10 | | | | 家乐，2.3千克 | | |
| T068 | | 孜然粉 | | | | | | 包 | | 4 | | | | 国良，40克 | | |
| T069 | | 阳江豆豉 | | | | | | 包 | | 2 | | | | 400克 | | |
| T070 | | 十三香 | | | | | | 盒 | | 2.5 | | | | 王守义，45g | | |
| T071 | | 麻辣鲜 | | | | | | 包 | | 3.5 | | | | 王守义，102克 | | |
| T072 | | 大包泡椒（2kg） | | | | | | 包 | | 7 | | | | 2千克 | | |
| T073 | | 浓缩柠檬汁 | | | | | | 瓶 | | 20 | | | | 屈臣氏牌 750毫升 | | |
| T074 | | 黑胡椒粒 | | | | | | 瓶 | | 58 | | | | 450克 | | |
| T075 | | 黄飞红香脆椒 | | | | | | 包 | | 12 | | | | 308克 | | |
| T076 | | 黄油 | | | | | | 块 | | 4 | | | | 200克 | | |
| T077 | | 花椒 | | | | | | 公斤 | | 110 | | | | 品质优良 | | |
| T078 | | 加碘细盐 | | | | | | 包 | | 2 | | | | 300g/包 | | |
| T079 | | 阿香婆牛肉酱 | | | | | | 瓶 | | 9.9200 | | | | 200g/ | | |
| T080 | | 鼎丰白醋 | | | | | | 瓶 | | 4.2000 | | | | 500ml/ | | |
| T081 | | 番茄沙司 | | | | | | 瓶 | | 48 | | | | 360g/ | | |
| T082 | | 厨邦美味鲜酱油 | | | | | | 桶 | | 21.0000 | | | | 1kg\*6 | | |
| T083 | | 鸡汁 | | | | | | 瓶 | | 19.6700 | | | | 550g/ | | |
| T084 | | 大黄豆 | | | | | | 公斤 | | 7.0000 | | | | 品质优良 | | |
| T085 | | 白胡椒粉 | | | | | | 瓶 | | 5.5000 | | | | 227g/ | | |
| T086 | | 郫县豆瓣酱 | | | | | | 箱 | | 59.8000 | | | | 12kg/ | | |
| T087 | | 黄豆酱 | | | | | | 桶 | | 63.8000 | | | | 6kg/桶 | | |
| T088 | | 王守义麻辣鲜 | | | | | | 包 | | 4.5 | | | | 品质优良 | | |
| T089 | | A料 | | | | | | 包 | | 2.2000 | | | | 品质优良 | | |
| T090 | | 黑米 | | | | | | 公斤 | | 9.9000 | | | | 品质优良 | | |
| T091 | | 黑木耳 | | | | | | 公斤 | | 106.0000 | | | | 品质优良 | | |
| T092 | | 花生酱 | | | | | | 瓶 | | 8.2500 | | | | 品质优良 | | |
| T093 | | 香叶 | | | | | | KG | | 36 | | | | 品质优良 | | |
| T094 | | 海天蒸鱼豉油 | | | | | | 瓶 | | 8.2000 | | | | 品质优良 | | |
| T095 | | 红油泡菜 | | | | | | 公斤 | | 21.6000 | | | | 品质优良 | | |
| T096 | | 老干妈辣椒 | | | | | | 瓶 | | 7.5 | | | | 剩余质保期应不少于2/3，瓶/210克 | | |
| T097 | | 莲花味精 | | | | | | 包 | | 26.000 | | | | 2000克/包 | | |
| T098 | | 李锦记蒸鱼豉油 | | | | | | 瓶 | | 10 | | | | 410ml/瓶 | | |
| T099 | | 李记鱼酸菜 | | | | | | 包 | | 2.8000 | | | | 250克/包 | | |
| T100 | | 炼乳 | | | | | | 罐 | | 15.8000 | | | | 350克/罐，雀巢 | | |
| T101 | | 龙虾料 | | | | | | 包 | | 38.5000 | | | | 335克/包，盱眙十三香麻辣小龙虾调料 | | |
| T102 | | 辣油 | | | | | | 瓶 | | 85.0000 | | | | 5L/瓶 | | |
| T103 | | 双鱼玫瑰米醋 | | | | | | 瓶 | | 6.5000 | | | | 500ml/瓶 | | |
| T104 | | 玫瑰豆沙 | | | | | | 公斤 | | 14.3000 | | | | 品质优良 | | |
| T105 | | 香菇 | | | | | | 公斤 | | 65．000 | | | | 品质优良 | | |
| T106 | | 梅林午餐肉 | | | | | | 罐 | | 9.0000 | | | | 340克/罐 | | |
| T107 | | 川南酸菜 | | | | | | 包 | | 7.000 | | | | 300g/包 | | |
| T108 | | 四川辣油 | | | | | | 瓶 | | 10.000 | | | | 230克/瓶 | | |
| T109 | | 郫县豆瓣酱 | | | | | | 瓶 | | 16.0000 | | | | 1100克/瓶 | | |
| T110 | | 泡打粉 | | | | | | 包 | | 10.0000 | | | | 50克/包 | | |
| T111 | | 香菇（优等） | | | | | | 公斤 | | 108.0000 | | | | 等级优 | | |
| T112 | | 小米 | | | | | | 公斤 | | 10.5000 | | | | 品质优良 | | |
| T113 | | 伊利纯牛奶 | | | | | | 箱 | | 58.8000 | | | | 250ML\*24/箱 | | |
| T114 | | 野山椒 | | | | | | 包 | | 17.0000 | | | | 2500克/包 | | |
| T115 | | 油条膨松剂 | | | | | | 包 | | 10.00 | | | | 250克/包，安琪无铝害复配 | | |
| T116 | | 王守义十三香孜然粉 | | | | | | 包 | | 6.000 | | | | 40克/包 | | |
| T117 | | 玉米粉 | | | | | | 公斤 | | 10.6000 | | | | 品质优良 | | |
| T118 | | 虾酱 | | | | | | 瓶 | | 13.0000 | | | | 350g/瓶 | | |
| T119 | | 芝麻油 | | | | | | 瓶 | | 23.5000 | | | | 250ml/瓶 | | |
| T200 | | 椒盐粉 | | | | | | 包 | | 15.000 | | | | 500克/包 | | |
| T201 | | 芝麻油大瓶 | | | | | | 瓶 | | 38.000 | | | | 460ml/瓶 | | |
| T202 | | 枸杞 | | | | | | 公斤 | | 60 | | | | 品质优良 | | |
| T203 | | 米仁 | | | | | | 公斤 | | 5 | | | | 品质优良 | | |
| T204 | | 桂圆 | | | | | | 公斤 | | 30 | | | | 品质优良 | | |
| T205 | | 冬瓜糖 | | | | | | 公斤 | | 15 | | | | 品质优良 | | |
| T206 | | 龟苓膏粉 | | | | | | 公斤 | | 15 | | | | 品质优良 | | |
| T207 | | 蜂之语蜂蜜 | | | | | | 公斤 | | 85 | | | | 品质优良 | | |
| T208 | | 腰果 | | | | | | 公斤 | | 90 | | | | 品质优良 | | |
| T209 | | 豆腐皮干 | | | | | | 公斤 | | 30 | | | | 新鲜，无异味，无粘液，无酸腐味，无霉变 | | |
| T210 | | 白芝麻 | | | | | | 公斤 | | 20 | | | | 品质优良 | | |
| T211 | | 黑芝麻 | | | | | | 公斤 | | 20 | | | | 品质优良 | | |
| T212 | | 吉士粉（1桶3公斤） | | | | | | 桶 | | 90 | | | | 品质优良 | | |
| T213 | | 百利沙拉酱 | | | | | | 700g | | 18 | | | | 品质优良 | | |
| **其他类6** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | **品种** | | | **品牌、规格、要求** | | | | | | | **单位** | | | **基准价(元)** | |
|
| QT1 | | 面包袋 | | | 塑料材质，宽30mm×高34.5mm×底9cm，100个/捆 | | | | | | | 捆 | | | 5 | |
| QT2 | | 一次性透明外卖打包盒（加厚） | | | 符合食品安全及环保要求，长方形，650ml/个，50只/套，6套/箱 | | | | | | | 箱 | | | 20 | |
| QT3 | | 一次性餐盒透明饭盒（中-深加厚） | | | 符合食品安全及环保要求，长方形，16\*10\*4，每箱30包，每包100只 | | | | | | | 箱 | | | 11 | |
| QT4 | | 保鲜膜 | | | 符合食品安全及环保要求，龙辉牌，45公分\*300长 | | | | | | | 件 | | | 43 | |
| QT5 | | 一次性塑料打包盒 | | | 符合食品安全及环保要求，长方形，家优诚品牌，850ml，每条50个，每箱20包 | | | | | | | 箱 | | | 120 | |
| QT6 | | 固体酒精 | | | 120-130块/箱，35克/块 | | | | | | | 箱 | | | 35 | |
| QT7 | | 笼垫 | | | 直径52cm,圆形，草编 | | | | | | | 张 | | | 4 | |
| QT8 | | 打包袋 | | | 30cm\*45cm,180个/斤 | | | | | | | 斤 | | | 11.88 | |
| QT9 | | 打包袋 | | | 22cm\*34cm,400个/斤 | | | | | | | 斤 | | | 11.88 | |
| QT10 | | 打包袋 | | | 18cm\*26cm,600个/斤 | | | | | | | 斤 | | | 11.88 | |
| QT11 | | 大吸管 | | | 100根/包，10×200mm | | | | | | | 包 | | | 5 | |
| QT12 | | 小吸管 | | | 95根左右/包，100包/箱，06×19.5mm | | | | | | | 箱 | | | 130 | |
| QT13 | | 蛋糕油纸 | | | 美嘉南，40cm×120m | | | | | | | 桶 | | | 35 | |
| QT14 | | 餐巾纸 | | | 清风抽纸（原木纯品抽纸3层130抽）24包每箱 | | | | | | | 箱 | | | 60 | |
| QT15 | | 洗洁精 | | | 雕牌高效洗洁精 5公斤/瓶 | | | | | | | 瓶 | | | 38 | |
| QT16 | | 巧儿背心式垃圾袋 | | |  | | | | | | | 卷 | | | 12.5000 | |
| QT17 | | 保鲜膜 | | | 符合食品安全及环保要求 | | | | | | | 卷 | | | 7.5000 | |
| QT18 | | 固体酒精 | | | 符合食品安全及环保要求（12公斤） | | | | | | | 箱 | | | 33.2500 | |
| QT19 | | 垃圾桶 | | | 符合行业要求 | | | | | | | 个 | | | 10 | |
| QT20 | | 妙洁拖把 | | | 符合行业要求 | | | | | | | 把 | | | 38.5000 | |
| QT21 | | 钢丝球 | | | 符合行业要求 | | | | | | | 板 | | | 3.3000 | |
| QT22 | | 雷达杀虫剂 | | | 符合行业要求 | | | | | | | 瓶 | | | 22.9000 | |
| QT23 | | 妙洁清洁球 | | | 符合行业要求 | | | | | | | 包 | | | 4.0000 | |
| QT24 | | 南孚电池5号两粒装 | | | 符合行业要求 | | | | | | | 板 | | | 5.9000 | |
| QT25 | | 南阳之星抽纸 | | | 符合食品安全及环保要求 | | | | | | | 提 | | | 21.5000 | |
| QT26 | | 清风抽纸 | | | 200抽 | | | | | | | 盒 | | | 6.5000 | |
| QT27 | | 一次性手套 | | | 符合行业要求 | | | | | | | 包 | | | 9.0000 | |
| QT28 | | 洗衣粉 | | | 符合行业要求 | | | | | | | 包 | | | 28.0000 | |
| QT29 | | 心相印湿巾 | | | 符合食品安全及环保要求 | | | | | | | 包 | | | 20.0000 | |
| QT30 | | 蓝月亮洗手液 | | | 符合行业要求 | | | | | | | 瓶 | | | 6.8000 | |
| QT31 | | 鑫峰一次性手套 | | | 符合食品安全及环保要求 | | | | | | | 包 | | | 4.6000 | |
| QT32 | | 洗碗手套 | | | 符合食品安全及环保要求 | | | | | | | 双 | | | 8 | |
| QT33 | | 一次性纸杯 | | | 符合食品安全及环保要求 | | | | | | | 包 | | | 6.5000 | |
| QT34 | | 纸音卷纸 | | | 符合食品安全及环保要求 | | | | | | | 提 | | | 16.5000 | |
| QT35 | | 一次性口罩 | | | 符合食品安全及环保要求 | | | | | | | 个 | | | 2 | |
| QT36 | | 高压锅皮垫 | | | 符合食品安全及环保要求 | | | | | | | 个 | | | 8 | |
| QT37 | | 扫帚、畚斗组合 | | | 符合行业要求 | | | | | | | 套 | | | 20 | |
| QT38 | | 笤帚（竹） | | | 符合行业要求 | | | | | | | 把 | | | 15 | |
| QT39 | | 大拖把（拖头80cm） | | | 符合行业要求 | | | | | | | 个 | | | 50 | |
| QT40 | | 一级塑料凳 | | | 符合行业要求 | | | | | | | 个 | | | 15 | |
| QT41 | | 地刷 | | | 符合行业要求 | | | | | | | 个 | | | 8 | |
| QT42 | | 塑料水管 | | | 符合行业要求 | | | | | | | 米 | | | 3.5 | |
| QT43 | | 雨鞋 | | | 符合行业要求 | | | | | | | 双 | | | 26 | |
| QT44 | | 油漏斗（大） | | | 符合行业要求 | | | | | | | 个 | | | 30 | |
| QT45 | | 水桶(30L) | | | 符合行业要求 | | | | | | | 个 | | | 15 | |
| QT46 | | 热水瓶 | | | 符合行业要求 | | | | | | | 个 | | | 30 | |
| QT47 | | 烟灰缸 | | | 符合行业要求 | | | | | | | 个 | | | 8 | |
| QT48 | | 厨师帽 | | | 符合行业要求 | | | | | | | 顶 | | | 2 | |
| QT65 | | 雷达电蚊香 | | | 符合行业要求 | | | | | | | 瓶 | | | 8 | |
| QT66 | | 海绵拖把（雨捷40公分） | | |  | | | | | | | 把 | | | 50 | |
| QT67 | | 毛巾 | | |  | | | | | | | 条 | | | 3 | |
| QT68 | | 一次性口罩无纺布（盒） | | | 100只/盒 | | | | | | | 盒 | | | 25 | |
| QT69 | | 馒头夹子 | | |  | | | | | | | 个 | | | 10 | |
| QT70 | | 豆浆袋（只） | | |  | | | | | | | 只 | | | 0.1 | |
| QT71 | | 单头牙签（盒） | | | 直径<2mm，3000支/盒 | | | | | | | 盒 | | | 15 | |
| QT72 | | 蛋糕纸杯 | | | 100个/盒 | | | | | | | 盒 | | | 8 | |
| QT73 | | 挂钩 | | | 2个/组 | | | | | | | 组 | | | 9.8 | |
| QT74 | | 打火机 | | |  | | | | | | | 个 | | | 1.5 | |
| QT75 | | 袖套 | | |  | | | | | | | 副 | | | 8 | |
| QT76 | | 围裙 | | |  | | | | | | | 条 | | | 10 | |
| QT77 | | 碱 | | |  | | | | | | | KG | | | 4 | |
| **猪肉类7** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **序号** | **产品** | | | **规格** | | | | | | | **基准价(元)** | | **备注** | | | |
| C1 | 肉丝 | | | 公斤 | | | | | | | 以当月市场询价为基准价结算 | | 新鲜品质好 | | | |
| C2 | 新鲜仔排 | | | 公斤 | | | | | | | 新鲜品质好 | | | |
| C3 | 新鲜大排 | | | 公斤 | | | | | | | 新鲜品质好 | | | |
| C4 | 肥膘肉 | | | 公斤 | | | | | | | 新鲜品质好 | | | |
| C5 | 新鲜筒骨 | | | 公斤 | | | | | | | 新鲜品质好 | | | |
| C6 | 新鲜猪脚 | | | 公斤 | | | | | | | 新鲜品质好 | | | |
| C7 | 新鲜精肉 | | | 公斤 | | | | | | | 新鲜品质好 | | | |
| C8 | 新鲜小排 | | | 公斤 | | | | | | | 新鲜品质好 | | | |
| C9 | 新鲜猪肝 | | | 公斤 | | | | | | | 新鲜品质好 | | | |
| C10 | 新鲜杂排 | | | 公斤 | | | | | | | 新鲜品质好 | | | |
| C11 | 新鲜猪肚 | | | 公斤 | | | | | | | 品质好 | | | |
| C12 | 新鲜大肠 | | | 公斤 | | | | | | | 品质好 | | | |
| C13 | 新鲜猪舌 | | | 公斤 | | | | | | | 新鲜品质好 | | | |
| C15 | 新鲜猪耳 | | | 公斤 | | | | | | | 品质好 | | | |
| C17 | 咸猪肉 | | | 公斤 | | | | | | | 品质好 | | | |
| C21 | 狮子头 | | | 公斤 | | | | | | | 新鲜品质好 | | | |
| C22 | 新鲜肉排 | | | 公斤 | | | | | | | 新鲜品质好 | | | |
| C48 | 去皮五花肉 | | | 公斤 | | | | | | | 品质好 | | | |
| C49 | 带皮五花肉 | | | 公斤 | | | | | | | 品质好 | | | |
| C50 | 厚肉仔排 | | | 公斤 | | | | | | | 品质好 | | | |
| C51 | 肉片 | | | 公斤 | | | | | | | 品质好 | | | |
| C52 | 里脊肉 | | | 公斤 | | | | | | | 品质好 | | | |
| **蛋类8** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **序号** | **产品** | | | **规格** | | | | | | | **基准价(元)** | | **备注** | | | |
| JD1 | 鸡蛋 | | | 公斤 | | | | | | | 以当月市场询价为基准价结算 | | 新鲜 | | | |
| YD1 | 鸭蛋 | | | 公斤 | | | | | | | 新鲜 | | | |
| **蔬菜类9** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **序号** | **品名** | | | **规格标准** | | | | | | | **基准价(元)** | | **单位** | | | |
| S01 | 蒜苗 | | | 新鲜，无腐烂。同上 | | | | | | | 以当月市场询价为基准价结算 | | 斤 | | | |
| S02 | 包心菜 | | | 新鲜，无腐烂。同上 | | | | | | | 斤 | | | |
| S03 | 大白菜 | | | 新鲜，无腐烂。同上 | | | | | | | 斤 | | | |
| S04 | 油冬菜 | | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | | |
| S05 | 花菜 | | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | | |
| S06 | 茭白 | | | 新鲜，无腐烂，去壳。同上 | | | | | | | 斤 | | | |
| S07 | 茄子 | | | 新鲜，无腐烂（长茄子） | | | | | | | 斤 | | | |
| **蔬菜类10** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | **品名** | | **规格标准** | | | | | | | **单位** | | **基准价(元)** | | | |
| S001 | | 绿、黄豆芽 | | 新鲜 见附件蔬菜标准 | | | | | | | 斤 | | 2.1 | | | |
| S002 | | 小葱 | | 新鲜，无腐烂。同上 | | | | | | | 斤 | | 4 | | | |
| S003 | | 韭菜 | | 新鲜，无腐烂。同上 | | | | | | | 斤 | | 4.5 | | | |
| S004 | | 韭黄 | | 新鲜，无腐烂。同上 | | | | | | | 斤 | | 8.3 | | | |
| S005 | | 韭菜心 | | 新鲜，无腐烂。同上 | | | | | | | 斤 | | 9.4 | | | |
| S006 | | 老生姜 | | 新鲜，无腐烂。同上 | | | | | | | 斤 | | 4.8 | | | |
| S007 | | 土姜 | | 新鲜，无腐烂。同上 | | | | | | | 斤 | | 5.9 | | | |
| S008 | | 新生姜（嫩姜） | | 新鲜，无腐烂。同上 | | | | | | | 斤 | | 5.5 | | | |
| S009 | | 洋葱 | | 新鲜，无腐烂。同上 | | | | | | | 斤 | | 2 | | | |
| S010 | | 新出大蒜子 | | 新鲜，无腐烂 | | | | | | | 斤 | | 4 | | | |
| S011 | | 大蒜子 | | 去皮，新鲜，无腐烂 | | | | | | | 斤 | | 6 | | | |
| S012 | | 玉米棒 | | 新鲜，无腐烂，去壳。甜玉米、糯米玉米 | | | | | | | 斤 | | 4.5 | | | |
| S013 | | 花生 | | 带壳 | | | | | | | 斤 | | 4 | | | |
| S014 | | 小地瓜 | | 新鲜，无腐烂。同上 | | | | | | | 斤 | | 3.8 | | | |
| S015 | | 四季豆 | | 新鲜，无腐烂。同上 | | | | | | | 斤 | | 6 | | | |
| S016 | | 小青菜 | | 新鲜，无腐烂。同上 | | | | | | | 斤 | | 2 | | | |
| S017 | | 上海青 | | 新鲜，无腐烂。同上 | | | | | | | 斤 | | 2.3 | | | |
| S018 | | 娃娃菜 | | 新鲜，无腐烂 | | | | | | | 斤 | | 3.5 | | | |
| S019 | | 黄芽菜 | | 小白菜、绍菜 | | | | | | | 斤 | | 2.8 | | | |
| S020 | | 空心菜 | | 新鲜，无腐烂。同上 | | | | | | | 斤 | | 3.5 | | | |
| S021 | | 小番茄 | | 圣女果 同上 | | | | | | | 斤 | | 3.9 | | | |
| S022 | | 西兰花 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 4.5 | | | |
| S023 | | 西红柿 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 3.9 | | | |
| S024 | | 油麦菜 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 3.2 | | | |
| S025 | | 紫甘蓝 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 4.2 | | | |
| S026 | | 青菜 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 2.5 | | | |
| S027 | | 小青菜 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 3 | | | |
| S028 | | 生菜 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 3.5 | | | |
| S029 | | 香菜 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 9 | | | |
| S030 | | 菠菜 | | 新鲜，无腐烂。同上 | | | | | | | 斤 | | 4.8 | | | |
| S031 | | 芹菜 | | 新鲜，去泥，无腐烂。同上 | | | | | | | 斤 | | 3 | | | |
| S032 | | 西芹 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 3.8 | | | |
| S033 | | 菜心 | | 新鲜，无腐烂。同上 | | | | | | | 斤 | | 2.5 | | | |
| S034 | | 红菜心 | | 新鲜，无腐烂。同上 | | | | | | | 斤 | | 2.9 | | | |
| S035 | | 广东菜心 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 3.5 | | | |
| S036 | | 青椒 | | 大尖椒 同上 | | | | | | | 斤 | | 3.5 | | | |
| S037 | | 青尖椒 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 4 | | | |
| S038 | | 黄圆椒 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 7 | | | |
| S039 | | 甜椒 | | 青圆椒 同上 | | | | | | | 斤 | | 4 | | | |
| S040 | | 小红尖椒 | | 同上 | | | | | | | 斤 | | 13 | | | |
| S041 | | 木耳菜 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 3 | | | |
| S042 | | 荷兰豆 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 11 | | | |
| S043 | | 紫番薯 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 5 | | | |
| S044 | | 地瓜 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 2 | | | |
| S045 | | 青豆、蚕豆肉 | | 新鲜 | | | | | | | 斤 | | 7 | | | |
| S046 | | 青豆、玉米（冻） | | 一级品 | | | | | | | 斤 | | 6 | | | |
| S047 | | 冻玉米粒 | | 一级品 | | | | | | | 斤 | | 7 | | | |
| S048 | | （葫）蒲瓜 | | 同上 | | | | | | | 斤 | | 3.5 | | | |
| S049 | | 黄秋葵 | | 同上 | | | | | | | 斤 | | 7 | | | |
| S050 | | 青南瓜 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 4 | | | |
| S051 | | 海带结 | | 水发制品 | | | | | | | 斤 | | 3.5 | | | |
| S052 | | 海带丝 | | 水发制品 | | | | | | | 斤 | | 2.8 | | | |
| S053 | | 圆南瓜 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 2.4 | | | |
| S054 | | 日本南瓜 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 2 | | | |
| S055 | | 老南瓜 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 2.6 | | | |
| S056 | | 红南瓜 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 2.7 | | | |
| S057 | | 小黄瓜 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 7 | | | |
| S058 | | 冬瓜 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 1.9 | | | |
| S059 | | 苦瓜 | | 同上 | | | | | | | 斤 | | 5 | | | |
| S060 | | 丝瓜 | | 新鲜 无腐烂 （青丝瓜） | | | | | | | 斤 | | 3.6 | | | |
| S061 | | 丝瓜 | | 新鲜 无腐烂 （白丝瓜） | | | | | | | 斤 | | 3.5 | | | |
| S062 | | 陆笋 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 10 | | | |
| S063 | | 多子菜 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 4 | | | |
| S064 | | 莴笋 | | 新鲜 无腐烂 （带皮） | | | | | | | 斤 | | 3 | | | |
| S065 | | 莴笋 | | 新鲜 无腐烂 （去皮） | | | | | | | 斤 | | 3.5 | | | |
| S066 | | 芦笋 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 10 | | | |
| S067 | | 春笋 | | 新鲜、带壳 | | | | | | | 斤 | | 3 | | | |
| S068 | | 毛竹笋 | | 新鲜、带壳 | | | | | | | 斤 | | 14 | | | |
| S069 | | 野笋 | | 新鲜、带壳 | | | | | | | 斤 | | 9 | | | |
| S070 | | 平菇 | | 同上 | | | | | | | 斤 | | 4 | | | |
| S071 | | 秀珍菇 | | 新鲜、去蒂 | | | | | | | 斤 | | 11 | | | |
| S072 | | 茶树菇 | | 新鲜、去蒂 | | | | | | | 斤 | | 15 | | | |
| S073 | | 金针菇(白) | | 新鲜、去蒂 | | | | | | | 斤 | | 4.6 | | | |
| S074 | | 金针菇(黄） | | 新鲜、去蒂 | | | | | | | 斤 | | 4.5 | | | |
| S075 | | 鸡腿菇（杏鲍） | | 新鲜、去蒂 | | | | | | | 斤 | | 6 | | | |
| S076 | | 磨菇 | | 新鲜、去蒂 | | | | | | | 斤 | | 11 | | | |
| S077 | | 西葫芦 | | 新鲜 无腐烂 同上 | | | | | | | 斤 | | 2.9 | | | |
| S078 | | 白萝卜 | | 新鲜 无腐烂 去泥 同上 | | | | | | | 斤 | | 1.3 | | | |
| S079 | | 胡萝卜 | | 新鲜 无腐烂 去泥 同上 | | | | | | | 斤 | | 2.5 | | | |
| S080 | | 山芋仔 | | 新鲜 去皮 | | | | | | | 斤 | | 10 | | | |
| S081 | | （铁杆）细山药 | | 见附件蔬菜标准 | | | | | | | 斤 | | 6.5 | | | |
| S082 | | 毛豆夹 | | 新鲜、带壳，见附件蔬菜标准 | | | | | | | 斤 | | 4.6 | | | |
| S083 | | （毛）山药 | | 直径3-6CM | | | | | | | 斤 | | 4 | | | |
| S084 | | 长豇豆 | | 新鲜 无腐烂， 见附件蔬菜标准 | | | | | | | 斤 | | 4 | | | |
| S085 | | 刀豆 | | 新鲜 无腐烂 | | | | | | | 斤 | | 4 | | | |
| S086 | | 香芋 | | 新鲜、去泥。见附件蔬菜标准 | | | | | | | 斤 | | 4 | | | |
| S087 | | 连皮毛芋 | | 见附件蔬菜标准 | | | | | | | 斤 | | 2.5 | | | |
| S088 | | 去皮毛芋 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 3.5 | | | |
| S089 | | 大土豆 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 2.8 | | | |
| S090 | | 土豆 | | 新鲜，无腐烂。去皮 | | | | | | | 斤 | | 2.5 | | | |
| S091 | | 连皮小土豆 | | 见附件蔬菜标准 | | | | | | | 斤 | | 2.2 | | | |
| S092 | | 去皮小毛芋 | | 新鲜（小个、30个/kg)见附件蔬菜标准 | | | | | | | 斤 | | 4 | | | |
| S093 | | 芥兰 | | 见附件蔬菜标准 | | | | | | | 斤 | | 5.6 | | | |
| S094 | | 香椿 | | 见附件蔬菜标准 | | | | | | | 斤 | | 35 | | | |
| S095 | | 茼蒿 | | 又名塘好菜 见附件蔬菜标准 | | | | | | | 斤 | | 5 | | | |
| S096 | | 蒿菜 | | 新鲜。见附件蔬菜标准 | | | | | | | 斤 | | 5.5 | | | |
| S097 | | 红苋菜 | | 见附件蔬菜标准 | | | | | | | 斤 | | 4 | | | |
| S098 | | 青苋菜 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 4 | | | |
| S099 | | 鸡毛菜 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 5.6 | | | |
| S100 | | 藕 | | 新鲜，中段，直径8-12CM | | | | | | | 斤 | | 8 | | | |
| S101 | | 鲜香菇 | | 新鲜、去蒂 | | | | | | | 斤 | | 10 | | | |
| S102 | | 扁豆 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 4 | | | |
| S103 | | 菱角 | | 见附件蔬菜标准 | | | | | | | 斤 | | 6 | | | |
| S104 | | 菱角肉 | | 见附件蔬菜标准 | | | | | | | 斤 | | 14 | | | |
| S105 | | 百果 | | 新鲜，无腐烂。 | | | | | | | 斤 | | 5 | | | |
| S106 | | 板栗肉 | | 去壳，新鲜 无腐烂 同上 | | | | | | | 斤 | | 18 | | | |
| S107 | | 板栗 | | 新鲜 无腐烂 带壳 同上 | | | | | | | 斤 | | 7.8 | | | |
| S108 | | 佛手瓜 | | 新鲜 | | | | | | | 斤 | | 3.8 | | | |
| S109 | | 马蹄 | | 又名牛蒡 新鲜、去皮 | | | | | | | 斤 | | 6 | | | |
| S110 | | 荠菜 | | 新鲜 | | | | | | | 斤 | | 6 | | | |
| S111 | | 大葱 | | 新鲜 | | | | | | |  | | 3 | | | |
| S112 | | 姜汁 | | 新鲜，品质优 | | | | | | | 斤 | | 15 | | | |
| S113 | | 猪血 | | 品质优 | | | | | | | 公斤 | | 4 | | | |
| **水产类11** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | **产品** | | | | | **规格** | | | | | | **单位** | | | **基准价** |
| SC001 | | 汪刺鱼 | | | | | 6-8条/公斤，鲜活 | | | | | | 斤 | | | 19 |
| SC002 | | 白链鱼（花鲢鱼） | | | | | 1.5公斤/条以上，鲜活 | | | | | | 斤 | | | 6 |
| SC003 | | 草鱼 | | | | | 鲜活，2公斤/条以上 | | | | | | 斤 | | | 10 |
| SC004 | | 大鳊鱼（河生） | | | | | 0.5-0.6公斤/条，鲜活 | | | | | | 斤 | | | 11 |
| SC005 | | 大黄螺 | | | | | 鲜活 | | | | | | 斤 | | | 38 |
| SC006 | | 大闸蟹 | | | | | 0.15公斤/只以一 | | | | | | 斤 | | | 54.83 |
| SC007 | | 鲈鱼 | | | | | 0.6公斤/条以上，鲜活 | | | | | | 斤 | | | 18 |
| SC008 | | 黑鱼 | | | | | 1.5公斤左右/条，鲜活 | | | | | | 斤 | | | 18 |
| SC009 | | 花鲢鱼身 | | | | | 活杀 | | | | | | 斤 | | | 6.8 |
| SC010 | | 鲫鱼 | | | | | 活杀 | | | | | | 斤 | | | 12.5 |
| SC011 | | 鲤鱼 | | | | | 活杀 | | | | | | 斤 | | | 10 |
| SC012 | | 螺丝青鱼 | | | | | 1.5-2.5公斤/条 | | | | | | 斤 | | | 25 |
| SC013 | | 胖头鱼（大头鱼） | | | | | 2公斤/条以上，活杀 | | | | | | 斤 | | | 9.16 |
| SC014 | | 千岛湖鲫鱼 | | | | | 活杀 | | | | | | 斤 | | | 19.8 |
| SC015 | | 小鲫鱼 | | | | | 小鲫鱼鲜活，活杀，8-12条/公斤 | | | | | | 斤 | | | 12 |
| SC016 | | 中黄鱼 | | | | | 冰鲜，4-5条/公斤 | | | | | | 斤 | | | 25 |
| SC017 | | 河虾 | | | | | 鲜活 | | | | | | 斤 | | | 45 |
| SC018 | | 黄膳肉 | | | | | 鲜活或现杀 | | | | | | 斤 | | | 46 |

注：1、以上清单不代表清单外商品不采购，参考数量只供参考不代表实际需求，采购清单外商品具体结算以招标文件为准。

2、水产如果要求杀好，切鱼块，供应前需按10斤以上鱼的损耗计算确定该种鱼的折率。

**3、目录清单外商品及猪肉类7、蛋类8、蔬菜类9商品询价方式：**

3.1、询价原则：在合同履行期间采购单位将按照《采购需求》明确的食材品种、质量、等级标准，通过市场询价的方式确定基准价。《采购需求》中未罗列的食材或未明确质量、等级标准的食材，则由采购单位在《食材配送通知单》中书面明确，此类食材质量、价格及违约责任均参照该章采购需求执行。

3.2、询价地点：在合同履行期间采购单位将向路桥区中心菜场、磨石桥菜场、路桥四号桥蔬菜批发市场、华联超市、世纪联华超市、大润发超市进行食材零售价的询价。

3.3、询价方式：

3.3.1、询价工作由采购单位指派的询价小组负责，所形成的基准价以书面的形式通知中标单位。

3.3.2、询价小组在询价前，通过随机的方式在上述询价地点确定1家菜场和1家超市作为询价地点，根据每家食材零售最低价的平均价作为询价日价格。在询价当日遇有商家进行促销活动的，则以促销前的原零售价为准。

3.3.3、询价小组根据“先供货后结算”的原则，在每月的中旬分别进行询价。询价获得的各类食材询价日价格即作为当月食材价款的结算基准价。

3.4、价格差异的调整原则

3.4.1、投标供应商需经常关注上述询价超市、中心菜场方面各类食材的销售情况，对采购单位的采购计划及《食材配送通知单》进行分析。如采购计划中出现超出上述询价点范围以外的商品时，中标单位应当及时提醒采购单位。由于投标供应商原因致使某类食材无法通过市场询价的方式确定结算基准价的，按照有利于采购单位的调整原则确定其结算基准价，投标供应商无条件予以接受。

3.4.2、由于采购单位原因，造成无法通过市场询价的方式直接确定其结算基准价的，可按照以下调整原则确定：

◆预包装食品类应当采集相同品牌、等级、规格的商品零售价。如出现配送食材与询价商品的包装规格不同时，应当按照所询价的商品零售价换算成单位规格的单价后再测算结算基准价；如出现配送食材与询价商品的等级不同时，应当以低于配送食材等级的商品零售价确定其结算基准价。

◆非预包装类食品或散装食品类原则上采集相同产地、等级、规格的商品零售价。如出现配送食材与询价商品的产地不同时，应当按照低价产地的商品零售价确定其结算基准价；其他原则同上。

◆蔬菜或鲜活产品类采集相同产地、等级、规格的商品零售价。如出现配送食材与询价商品的产地不同时，应当按照低价产地的商品零售价确定其结算基准价；如配送食材与询价商品存在去皮、去叶、去壳（或含皮、含叶、含壳）差异的，应当根据实际差异情况对基准价进行5%的上下浮动。（如：已去皮、去叶、去壳的询价商品零售价下浮5%后可作为含皮、含叶、含壳配送食材的结算基准价；反之亦然）。

3.4.3、结算基准价×（1-中标下浮率）= 每月结算价。每月结算价包括商品价款，包装、运输、搬运、贮存、调换费用，管理费，人工费，保险，税金，利润等一切费用，即投标供应商按采购单位要求将食材送达指定地点的包干价。

3.4.4、如遇特殊情况（如代购），采购单位要求供应商2小时内送达的配送商品，供应商必须在规定时间内按要求送达，价格按上述询价方式确定。

3.4.5、供货商在特定时间举办的促销活动和优惠政策，如涉及协议供货产品的，采购单位有权参加其促销活动和享受其优惠政策。

**三、质量标准及要求：**

（1）所供应的蔬菜农残量不超过国家有关标准，送货时提交农残检测证明，使用单位48小时留菜品备查。所供应的畜肉类产品必须符合国家规定的质量和食品安全要求，提供检疫检验合格证与肉品品质合格证并附定点屠宰证明；

1. 所供应的蔬菜成熟度适中，为新鲜、安全的产品，不符合规定、腐烂变质或已受到污染的产品无条件退换；

（3）蔬菜应无烂叶、黄叶，按要求去皮、去壳、去泥等，适宜用切菜机操作；

（4）蛋类保证新鲜，完整。破碎或变质的无条件退换；

（5）豆制品类新鲜保质，纱布盛装，符合国家质量标准；香干、豆浆、千张、豆腐泡等要新鲜保质，符合国家质量标准。

（6）有明确保质期要求的产品，保质期不得过半。

**四、蔬菜的质量验收标准：**

1、叶菜类 包括白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜。属同一品种规格，肉持鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象，无抽薹(菜心除外)；结球的叶菜应结球紧实；菠菜和本地芹菜可带根。花椰菜、青花菜属于同一品种，形状正常，肉质致密、新鲜，不带叶柄，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；花椰菜、花球洁白，无毛花、青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色、无紫花、无枯蕾现象。

2、茄果类 包括番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属于同一品种规格，色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫和明显机械损伤。

3、瓜果 包括黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜等。属于同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜，无明显机械伤。

4、根菜类 包括萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁甘蓝等。属于同一品种规格，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，一带泥沙，不带茎叶、须根。

5、薯芋类 包括马铃薯、薯蓣、芋、姜、豆薯等。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带茎叶、须根，无机械和病虫害斑，无腐烂、干瘪。马铃薯皮不能变绿色。

6、葱蒜类 包括大葱、分葱、四季葱等。属同一品种规格，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、洋葱去要去枯叶；可食部分质地细嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。

7、豆类 包括豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等。属同一品种规格形态完整，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。

8、水生类 包括茭白、藕、荸荠、慈菇、菱角等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无泥土、杂质、机械伤，不干瘪，不腐烂霉变，茭白不黑心。

9、多年生类 包括竹笋、黄花菜、芦笋等。属同一品种规格，幼嫩，无病虫害斑，无明显机械伤。黄花菜鲜花不能直接煮食。

10、芽苗类 包括绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。

11、所有产品均为净菜（无烂叶、黄叶，按要求去泥、去皮、去叶等），适宜用切菜机操作，利用率在98%以上，农药残留量不超过国家的有关标准，每批蔬菜附有农药残留检测证明，腐烂度不得超过1%。

**五、水产质量要求：**

（1）符合国家质量标准，所有商品进货渠道正规，不得是伪劣商品或以次充好。

（2）新鲜、不变质。

（3）冰冻水产，商品包冰率<8%。

**六、畜肉类质量要求：**

按国家食品卫生生产标准执行，所提供产品必须符合国家规定的质量和食品安全要求，其中挥发性盐基氨每100g≤20mg，汞每kg≤0.05mg，要求达到新鲜、外观、色泽、气味、弹性质量符合要求，畜肉新鲜嫩度合适，绝对不能掺杂老畜肉、病畜肉以及注水肉。

**七、供货、配送要求：**

（1）中标单位须指派专车、专人负责食材配送工作。其中食品接触人员须取得健康证，配送车辆须每日进行防疫消毒。中标单位在供货期间，如发生质量纠纷时采购单位须对被投诉食材质量进行检测的，不论检测结果如何，因检测产生的相关费用须由中标单位承担。

（2）送货要求：中标单位应当按照采购单位提供的《食材配送通知单》要求，在采购单位规定的时间前将所需食材送至指定地点。遇有紧急配送任务时，中标单位须按照采购单位的电话通知要求，在1小时之内送到。

（3）若因中标单位原因，给采购单位造成公共性食品安全危机的，中标单位应负全部责任。

（4）中标单位因送货出入采购单位单位的过程中，必须无条件遵守安全规定，服从工作人员指挥。

（5）不论以何种形式进行供货，中标单位都必须按照其在投标书中做出的服务承诺履行相关义务。

（6）合同执行期间，中标单位因价格因素而放弃履行合同的，须以书面形式向采购单位提出申请，采购单位可视情解除与该中标单位的合同，中标单位已交纳的履约保证金不予退还。中标单位若无故拒绝履行合同的，采购单位将没收其全部履约保证金。

（7）在合同履行期间，如原中标单位被解除合同的，则由中标候选人替补签订合同，如中标候选人放弃替补签订合同的权利的，则采购单位可重新组织招标。

**八、验收方面：**

（1）交货时必须在采购单位指定的验收点进行验收，并由采购单位验收人员在中标单位的送货清单上签字确认。采购单位与中标单位人员共同当场进行清点，如果发现数量不足或有质量等问题，供方应负责根据合同招标用户的要求采取补足，更换或收回等处理措施，并承担由此发生的一切损失和费用。

（2）有外包装及冷冻产品现场不能确认的食材，以实际加工时拆袋或解冻后再认定其质量。如发现有质量问题，应及时通知中标单位更换或退货处理。中标单位应在接到采购单位异议通知后，及时派人员到场办理更换或退货手续（1小时以内到达）。逾期更换的，视为验收不合格。

（3）确认签字后的送货单据双方各留存一份，此单据作为双方对账凭据。

（4）豆制品类、酱菜类、禽肉冰冻类、主食类、调味类及其他类质量要求必须符合国家要求及相关食品安全的要求。

**九、日常管理：**

（1）中标单位按招标文件要求交纳履约保证金（履约保证金金额10万)，对出现违约问题扣款后，中标单位必须在当月及时补足差额款项。

（2）由于中标单位工作失误，未能按时将货物送达采购单位指定地点，造成采购单位延误正常服务，由中标单位负责承担有关责任，第一次扣罚中标单位人民币1000元履约保证金；第二次扣罚中标单位人民币3000元履约保证金；第三次扣罚中标单位人民币5000元履约保证金。三次以上采购单位有权中止合同。

（3）中标单位供应的商品采购渠道不正规；肉类未经卫生检疫部门检验、蔬菜农药残留过高，达不到国家食品卫生安全标准：质保过期、“三无”品牌、假冒伪劣等商品，经采购单位检查发现，第一次扣罚中标单位人民币2000元履约保证金；第二次扣罚中标单位人民币5000元履约保证金；第三次扣罚中标单位人民币10000元履约保证金，三次以上采购单位有权中止合同。肉类的检疫合格证与农药残留检测报告必须每天随菜品一并提供，缺少一次扣500元，第二次扣1000元，第三次扣1500元，以此类推。每发现一起因中标单位原因不能及时供货的造成不良影响的扣罚履约保证金2000元，以此类推。

（4）中标单位如不按采购单位通知的数量送货，多送商品数量在10%以内的，甲方按实际数量验收结算；如果多送商品数量超过10%的，甲方按通知的数量验收结算，多余部分退回；如果乙方拒绝退回的，结算数量仍将按通知的数量结算。中标单位供应的商品不新鲜、有腐烂变质现象，破损严重，不符合采购清单及合同规定要求，经采购单位核查情况属实后，应立即无偿退换；中标单位供应的商品重量少于采购单位采购需求数量10%的，采购单位有权要求中标单位补足数量，中标单位必须在1小时内补足。如中标单位一个月内累计出现以上问题次数2次，采购单位有权扣罚中标单位1000元履约保证金；一个月内累计次数达到4次，采购单位有权扣罚中标单位人民币5000元履约保证金。

（5）中标单位必须严格按采购单位《食材配送通知单》要求的品种供货，特别是时令蔬菜和季节性强的食材，不得因价格因素拒绝供货或少供货，也不得超通知单要求供货，如采购单位在验收时发现中标单位没有按规定品种进行送货，发现一次扣罚履约保证金人民币1000元，并有权要求中标单位在1小时内补齐。

（6）中标单位供应的商品存在卫生安全问题，导致采购单位群体性食物中毒事故，由中标单位承担所有事故责任与费用，并根据事故性质一次扣罚全部履约保证金。造成严重后果的，采购单位将依法提起诉讼，追究中标单位法律责任，同时取消中标资格，没收全部履约保证金。

（7）中标单位在供货过程中擅自篡改、伪造供货清单，出现清单与实物不符、虚增数量、抬高价格等违规情况的，一经查实，采购单位将取消中标单位供应资格，并扣除中标单位全部履约保证金。

（8）严禁中标单位将超市促销打折后的剩余商品配送到采购单位食堂，所送的食材必须新鲜、保质期须有1/2以上，否则采购单位将有权拒收，并扣罚履约保证金一次人民币1000元。

（9）采购单位如有紧急采购需求时，中标单位需在1小时内送达采购单位指定地点，不能在规定时间送达的，每次扣500元。

**十、商务要求**

1、采购时按采购单位实际需求量为准，中标单位根据采购单位所通知的货物品种、数量、要求等送货到指定地点，车费、税务发票自负。

2、中标单位在供货期间，如发生质量纠纷时，招标单位须对产品进行检测的，不论检测结果如何，因检测产生的相关费用须由中标单位承担。

3、若因中标单位原因，造成采购单位公共性食品安全危机的，中标单位应负全部责任，并承担由此造成的经济损失。

4、中标单位应严格按照合同规定结算方式结算，不得应价格因素降低供货质量。

5、中标单位应严格按采购单位清单进行供货，特别是时令蔬菜，不得因价格问题而拒绝供货。

**十一、报价标准**

1、本次招标项目的报价内容均为下浮率，即投标供应商在招标文件规定的基准价基础上，结合自身企业经营情况填报的让利幅度。下浮率以百分比（%）进行表述，下浮率百分比数值越大，则报价越低（如：下浮率10%的报价低于下浮率8%）。要求投标供应商针对不同食材分别填报下浮率，食材的分类标准及下浮率的报价分值比重见评标办法。

2、所有报价价格为送达物资的所有费用（含税），采购单位不必再为物资支付除报价价格外的任何额外费用。以元为单位，保留两位小数。

3、供货商在特定时间举办的促销活动和优惠政策，如涉及协议供货产品的，采购单位有权参加其促销活动和享受其优惠政策。

**十二、货款的结算及付款方式：**

**（一）货款结算方式**

**1、豆制品类1、酱菜类2、禽牛羊肉冰冻熟食类3、主食类4、调味品类5、其他类6、蔬菜类10、水产类11商品的货款结算方式：**

结算价 = 招标文件规定的基准单价×（1-该类中标下浮率）

合同期内价格不再变动。

**2、猪肉类7、鸡蛋类8、蔬菜类9商品的货款结算方式：**

2.1根据“先供货后结算”的原则，在每月的中旬分别进行询价。询价获得的各类食材询价日价格即作为当月食材价款的结算基准价。

2.2计算公式：询价日价格=当月结算基准价

2.3结算价=当月结算基准价×（1-该类中标下浮率）

**3、目录清单外商品的货款结算方式：**

3.1对应类别豆制品类1、酱菜类2、禽牛羊肉冰冻熟食类3、主食类4、调味品类5、其他类6、蔬菜类10、水产类11目录清单外的商品结算按首月询价所得基准价作为全年基准价，不再更改。

结算价=全年基准价\*（1-该类中标下浮率）

3.2对应类别猪肉类7、鸡蛋类8、蔬菜类9目录清单外商品按每月询价所得基准价作为当月结算基准价。

结算价=当月结算基准价×（1-该类中标下浮率）

**（二）付款方式**

1、结算日定为每月月底（遇节假日顺延），由中标人按月实际供应数量，凭食材验收单及正式的税务发票向采购人申请结算。月实际供应数量经采购人审核确定后，10个工作日内以转账的形式支付。

2、中标下浮率按照中标单位针对不同食材分别填报下浮率执行，食材的分类标准以招标文件要求执行。合同履行期间，中标下浮率不作调整。

1. **合同主要条款**

以下为成交后签定本项目合同的通用条款，成交供应商不得提出实质性的修改，关于专用条款将由采购单位与成交供应商结合本项目具体情况协商后签订。

甲方：台州市路桥区机关事务中心

乙方： （中标单位）

甲方以公开采购单位式确定乙方为 （项目名称、编号、标段序号）项目的乙方，依据《中华人民共和国合同法》和《中华人民共和国产品质量法》及有关法规，结合项目实际，经双方协商，签订本合同：

一、合同有效期限：12个月。

二、结算依据

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 食材类别 | 报价 |
| 1 | 豆制品类1 | 下浮率承诺, 大写：百分之，小写：%； |
| 2 | 酱菜类2 | 下浮率承诺, 大写：百分之，小写：%； |
| 3 | 禽牛羊肉冰冻熟食类3 | 下浮率承诺, 大写：百分之，小写：%； |
| 4 | 主食类4 | 下浮率承诺, 大写：百分之，小写：%； |
| 5 | 调味品类5 | 下浮率承诺, 大写：百分之，小写：%； |
| 6 | 其他6 | 下浮率承诺, 大写：百分之，小写：%； |
| 7 | 猪肉类7 | 下浮率承诺, 大写：百分之，小写：%； |
| 8 | 蛋类8 | 下浮率承诺, 大写：百分之，小写：%； |
| 9 | 蔬菜类9 | 下浮率承诺, 大写：百分之，小写：%； |
| 10 | 蔬菜类10 | 下浮率承诺, 大写：百分之，小写：%； |
| 11 | 水产类11 | 下浮率承诺, 大写：百分之，小写：%； |

备注：1、以上清单不代表清单外商品不采购，参考数量只供参考不代表实际需求，采购清单外商品具体结算以招标文件为准。

2、**目录清单外商品及猪肉类7、蛋类8、蔬菜类9商品询价方式：**

2.1、询价原则：在合同履行期间甲方将按照《采购需求》明确的食材品种、质量、等级标准，通过市场询价的方式确定基准价。《采购需求》中未罗列的食材或未明确质量、等级标准的食材，则由甲方在《食材配送通知单》中书面明确，此类食材质量、价格及违约责任均参照该章采购需求执行。

2.2、询价地点：在合同履行期间甲方将向路桥区中心菜场、磨石桥菜场、路桥四号桥蔬菜批发市场、华联超市、世纪联华超市、大润发超市进行食材零售价的询价。

2.3、询价方式：

2.3.1、询价工作由甲方指派的询价小组负责，所形成的基准价以书面的形式通知乙方。

2.3.2、询价小组在询价前，通过随机的方式在上述询价地点确定1家菜场和1家超市作为询价地点，根据每家食材零售最低价的平均价作为询价日价格。在询价当日遇有商家进行促销活动的，则以促销前的原零售价为准。

2.3.3、询价小组根据“先供货后结算”的原则，在每月的中旬分别进行询价。询价获得的各类食材询价日价格即作为当月食材价款的结算基准价。

**三、质量标准及要求：**

（1）蔬菜应无烂叶、黄叶，按要求去皮、去壳、去泥等，适宜用切菜机操作；

（2）所供应的蔬菜成熟度适中，为新鲜、安全的产品，不符合规定、腐烂变质或已受到污染的产品无条件退换；

（3）所供应的蔬菜农残量不超过国家有关标准，送货时提交农残检测证明，使用单位48小时留菜品备查。

（4）蛋类保证新鲜，完整。破碎或变质的无条件退换。

（5）豆制品类新鲜保质，纱布盛装，符合国家质量标准；香干、豆浆、千张、豆腐泡等要新鲜保质，符合国家质量标准。

（6）乙方在供货期间，如发生质量纠纷时，招标单位须对被投诉质量进行检测的，不论检测结果如何，因检测产生的相关费用须由乙方承担。

（7）若因乙方原因，造成员工食堂公共性食品安全危机的，乙方应负全部责任，并承担由此造成的经济损失。

**四、商务要求**

1、采购时按甲方实际需求量为准，乙方根据甲方所通知的货物品种、数量、要求等送货到指定位置，车费、税务发票自负。

2、乙方在供货期间，如发生质量纠纷时，招标单位须对产品进行检测的，不论检测结果如何，因检测产生的相关费用须由乙方承担。

3、若因乙方原因，造成甲方公共性食品安全危机的，乙方应负全部责任，并承担由此造成的经济损失。

4、乙方应严格按照合同规定结算方式结算，不得应价格因素降低供货质量。

5、乙方应严格按甲方清单进行供货，特别是时令蔬菜，不得因价格问题而拒绝供货。

6、乙方不得将超市或市场打折处理的蔬菜及其它货物配送给甲方。

**五、供货及配送要求：**

（1）乙方须指派专车、专人负责食材配送工作。其中食品接触人员须取得健康证，配送车辆须每日进行防疫消毒。乙方在供货期间，如发生质量纠纷时甲方须对被投诉食材质量进行检测的，不论检测结果如何，因检测产生的相关费用须由乙方承担。

（2）送货要求：乙方应当按照甲方提供的《食材配送通知单》要求，在甲方规定的时间前将所需食材送至指定地点。遇有紧急配送任务时，乙方须按照甲方的电话通知要求，在1小时之内送到。

（3）若因乙方原因，给甲方造成公共性食品安全危机的，乙方应负全部责任。

（4）乙方因送货出入甲方单位的过程中，必须无条件遵守安全规定，服从工作人员指挥。

（5）不论以何种形式进行供货，乙方都必须按照其在投标书中做出的服务承诺履行相关义务。

（6）合同执行期间，乙方因价格因素而放弃履行合同的，须以书面形式向甲方提出申请，甲方可视情解除与该乙方的合同，乙方已交纳的履约保证金不予退还。乙方若无故拒绝履行合同的，甲方将没收其全部履约保证金。

（7）在合同履行期间，如原乙方被解除合同的，则由中标候选人替补签订合同，如中标候选人放弃替补签订合同的权利的，则甲方可重新组织招标。

**六、履约保证金：10**万元整，按照规定在签订合同前，打入甲方指定账户,合同期满后，乙方凭无违约证明申请返还，甲方1个月内将履约保证金汇入乙方帐户。

**七、付款方式或结算方式**

（一）付款方式：

1、结算日定为每月月底（遇节假日顺延），由中标人按月实际供应数量，凭食材验收单及正式的税务发票向采购人申请结算。月实际供应数量经采购人审核确定后，10个工作日内以转账的形式支付。

2、中标下浮率按照乙方针对不同食材分别填报下浮率执行，食材的分类标准以招标文件要求执行。合同履行期间，中标下浮率不作调整。

（二）结算方式：

**1、豆制品类1、酱菜类2、禽牛羊肉冰冻熟食类3、主食类4、调味品类5、其他类6、蔬菜类10、水产类11商品的货款结算方式：**

结算价 = 招标文件规定的基准单价×（1-该类中标下浮率）

合同期内价格不再变动。

**2、猪肉类7、鸡蛋类8、蔬菜类9商品的货款结算方式：**

2.1根据“先供货后结算”的原则，在每月的中旬分别进行询价。询价获得的各类食材询价日价格即作为当月食材价款的结算基准价。

2.2计算公式：询价日价格=当月结算基准价

2.3结算价=当月结算基准价×（1-该类中标下浮率）

**3、目录清单外商品的货款结算方式：**

3.1对应类别豆制品类1、酱菜类2、禽牛羊肉冰冻熟食类3、主食类4、调味品类5、其他类6、蔬菜类10、水产类11目录清单外的商品结算按首月询价所得基准价作为全年基准价，不再更改。

结算价=全年基准价\*（1-该类中标下浮率）

3.2对应类别猪肉类7、鸡蛋类8、蔬菜类9目录清单外商品按每月询价所得基准价作为当月结算基准价。

结算价=当月结算基准价×（1-该类中标下浮率）

（三）价格差异的调整原则

乙方需经常关注上述询价超市、中心菜场方面各类食材的销售情况，对甲方的采购计划及《食材配送通知单》进行分析。如采购计划中出现超出上述6家询价点范围以外的商品时，乙方应当及时提醒甲方。由于投标供应商原因致使某类食材无法通过市场询价的方式确定结算基准价的，询价小组按照有利于甲方的调整原则确定其结算基准价，投标供应商无条件予以接受。

**八、验收标准：** （招标文件相关条款执行） 。

**九、定点配送日常管理：**

（1）乙方按招标文件要求交纳履约保证金（履约保证金金额10万)，对出现违约问题扣款后，乙方必须在当月及时补足差额款项。

（2）由于乙方工作失误，未能按时将货物送达甲方指定地点，造成甲方延误正常服务，由乙方负责承担有关责任，第一次扣罚乙方人民币1000元履约保证金；第二次扣罚乙方人民币3000元履约保证金；第三次扣罚乙方人民币5000元履约保证金。三次以上甲方可以中止合同。

（3）乙方供应的商品采购渠道不正规；肉类未经卫生检疫部门检验、蔬菜农药残留过高，达不到国家食品卫生安全标准：质保过期、“三无”品牌、假冒伪劣等商品，经甲方检查发现，第一次扣罚乙方人民币5000元履约保证金；第二次扣罚乙方人民币20000元履约保证金；第三次没收乙方全部履约保证金，并取消乙方的供应资格。肉类的检疫合格证与农药残留检测报告必须每天随菜品一并提供，缺少一次扣500元，第二次扣1000元，第三次扣1500元，以此类推。每发现一起因乙方原因不能及时供货的造成不良影响的扣罚履约保证金2000元，以此类推。

（4）乙方如不按甲方通知的数量送货，多送商品数量在10%以内的，甲方按实际数量验收结算；如果多送商品数量超过10%的，甲方按通知的数量验收结算，多余部分退回；如果乙方拒绝退回的，结算数量仍将按通知的数量结算。乙方供应的商品不新鲜、有腐烂变质现象，破损严重，不符合采购清单及合同规定要求，经甲方核查情况属实后，应立即无偿退换；乙方供应的商品重量少于甲方采购需求数量10%的，甲方有权要求乙方补足数量，乙方必须在1小时内补足。如乙方一个月内累计出现以上问题次数2次，甲方有权扣罚乙方1000元履约保证金；一个月内累计次数达到4次，甲方有权扣罚乙方人民币5000元履约保证金。

（5）乙方必须严格按甲方《食材配送通知单》要求的品种供货，特别是时令蔬菜和季节性强的食材，不得因价格因素拒绝供货或少供货，也不得超通知单要求供货，如甲方在验收时发现乙方没有按规定品种进行送货，发现一次扣罚履约保证金人民币1000元，并有权要求乙方在1小时内补齐。

（6）乙方供应的商品存在卫生安全问题，导致甲方群体性食物中毒事故，由乙方承担所有事故责任与费用，并根据事故性质一次扣罚全部履约保证金。造成严重后果的，甲方将依法提起诉讼，追究乙方法律责任，同时取消中标资格，没收全部履约保证金。

（7）乙方在供货过程中擅自篡改、伪造供货清单，出现清单与实物不符、虚增数量、抬高价格等违规情况的，一经查实，甲方将取消乙方供应资格，并扣除乙方全部履约保证金。

（8）严禁乙方将超市促销打折后的剩余商品配送到甲方食堂，所送的食材必须新鲜、保质期须有1/2以上，否则甲方将有权拒收，并扣罚履约保证金一次人民币1000元。

（9）甲方如有紧急采购需求时，乙方需在1小时内送达甲方指定地点，不能在规定时间送达的，每次扣500元。

**十、违约责任**

1、违约情形的认定

（1）无正当理由拒绝配送甲方指定食材；

（2）未按照合同规定要求擅自抬高收费价格；

（3）被甲方书面要求退货、换货后，仍拒不履行的；

（4）擅自将食材配送业务转包、分包给第三人经营，经查实的；

（5）通过给予回扣或变相给予回扣等方式谋取不当利益，经查实的；

（6）发生质量纠纷时，拒不履行检测义务的；

（7）因乙方原因造成食品安全责任事故的；

（8）因乙方原因给甲方造成负面社会影响，或负面舆论的；

（9）因乙方原因在甲方单位内造成安全事故，且影响恶劣的；

（10）其它严重违约行为。

2、违约处罚

**在食材定点配送服务期间，乙方如出现上述违约情形之一者，经查实并报上级部门批准后，除了进行日常管理的处理，甲方还将根据情节轻重及负责影响程度对乙方作如下处理：**

（1）甲方单方面终止合同，取消其台州市路桥区机关事务中心食材定点配送单位的资格。

（2）没收其履约保证金。对甲方造成损失的，由违约单位负责赔偿。

（3）取消其参与其台州市路桥区机关事务中心下一轮食材定点配送单位选定项目的投标资格；

（4）情节恶劣造成严重负面影响的，甲方将报送至其台州市路桥区机关事务中心列入“供应商黑名单”。

**十一、合同的修改与终止**

1．经甲、乙双方协商，方可修订本合同，但不得违背招标文件规定的实质性条款。

2．任何一方如因发生不可抗拒事件而丧失履行合同能力，本合同可自行终止。

3．如遇上级部门政策调整，采购合同自动终止。

**十二、争议及解决**

如双方在履行合同时发生纠纷，应协商解决；协商不成，任何一方可到台州市人民法院诉讼解决。

**十三、其他**

本合同未尽事宜，可以补充合同。补充合同与本合同具有同样的法律效力。

《招标文件》、补充文件以及中标的《投标书》为本合同的有效组成部分。

十四、本合同壹式陆份，其中甲乙双方各执贰份，代理机构留档贰份。自签字盖章之后生效。

十五、 其他补充条款：。

甲方（公章）： 乙方（公章）：

法定代表人（或委托代理人）： 法定代表人（或委托代理人）：

地址： 地址：

邮编： 邮编：

电话： 电话：

签订时间： 签订时间：

鉴证方（鉴证章）：

1. **投标文件格式附件**

**附件1** 　　　本

项目名称

项目编号：（标段）

投

标

文

件

（**资格证明文件）**

投标供应商全称（公章）：

地 址：

时 间：

**资格证明文件目录**

1. 声明书（附件2）
2. 授权委托书（附件3）
3. 法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明

4、财务状况报告，依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料

5、具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料

6、本项目要求的特定资质证书

**附件2 投标声明书**

浙江五石工程咨询有限公司：

（投标供应商名称）系中华人民共和国合法企业，经营地址。

我（ 姓名 ）系（投标供应商名称 ）的法定代表人，我公司自愿参加贵方组织的（招标项目名称）（编号为）的投标，为此，我公司就本次投标有关事项郑重声明如下：

1、我公司声明截止投标时间近三年以来：在政府采购领域中的项目招标、投标和合同履约期间无任何不良行为记录；无重大违法记录（重大违法记录是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚）。

2、我公司在参与投标前已详细审查了招标文件和所有相关资料，我方完全明白并认为此招标文件没有倾向性，也没有存在排斥潜在投标供应商的内容，我方同意招标文件的相关条款，放弃对招标文件提出误解和质疑的一切权利。

3、我公司不是采购单位的附属机构；在获知本项目采购信息后，与采购单位聘请的为此项目提供咨询服务的公司及其附属机构没有任何联系。

4、我公司保证，采购单位在中华人民共和国境内使用我公司投标货物、资料、技术、服务或其任何一部分时，享有不受限制的无偿使用权，如有第三方向采购单位提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权的主张，该责任由我方承担。我方的投标报价已包含所有应向所有权人支付的专利权、商标权或其它知识产权的一切相关费用。

5、我公司严格履行政府采购合同，不降低合同约定的产品质量和服务，不擅自变更、中止、终止合同，或拒绝履行合同义务；

6、以上事项如有虚假或隐瞒，我公司愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或免除法律责任的辩解。

投标供应商名称(公章)：

法定代表人或授权委托人(签字)：

日期：年月日

**附件3 授权委托书**

浙江五石工程咨询有限公司：

（投标供应商全称） 法定代表人（或营业执照中单位负责人） （法定代表人或营业执照中单位负责人姓名） 授权 （授权委托代理人姓名） 为授权委托代理人，参加贵单位组织的 项目的采购活动，并代表我方全权办理针对上述项目的投标、开标、评标、签约等具体事务和签署相关文件。我方对授权委托代理人的签字事项负全部责任。

在撤销授权的书面通知以前，本授权书一直有效。授权委托代理人在授权委托书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。

授权委托代理人无转委托权，特此委托。

法定代表人签字或盖章：

投标供应商全称（公章）： 日期：

**附：**

|  |
| --- |
| **法定代表身份证复印件粘帖处** |

法定代表人姓名：

传真：

电话：

详细通讯地址：

邮政编码：

|  |
| --- |
| **授权委托代理人身份证复印件粘帖处** |

授权委托代理人姓名：

职务：

传真：

电话：

详细通讯地址：

邮政编码：

**附件4：**

项目名称

项目编号：（标段）

投

标

文

件

（商务与技术文件**）**

投标供应商全称（公章）：

地 址：

时 间：

**商务与技术文件目录**

**第一部分 技术方案描述部分**

1、投标供应商情况介绍（附件5）；

2、项目需求的理解与分析；

3、项目组织实施方案(附件6)；

4、安装、调试及验收方案；

**第二部分 投标产品描述部分**

1、投标产品描述及相关资料（附件8）；

2、投标供应商需要说明的其他内容；（包括可能影响投标供应商技术性能评分项的各类证明材料）

**第三部分 商务响应部分**

1、证书一览表（附件9）；

2、近三年来类似项目的成功案例（附件10）

3、售后服务描述及承诺（可视情选用附件11，附件12）；

4、投标供应商需要说明的其他内容。（包括可能影响投标供应商企业实力及信誉评分项以及售后服务评分项的各类证明材料）

**附件5**

**投标供应商基本情况表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 企业名称 |  | | | | | | 法人代表 | | |  | |
| 地址 |  | | | | | | 企业性质 | | |  | |
| 股东姓名 |  | 股权结构（%） | |  | | | 股东关系 | | |  | |
| 联系人姓名 |  | 固定电话 | |  | | | 传真 | | |  | |
| 手机 | |  | | |
| 1.  企  业  概  况 | 职工人数 |  | | 具备大专以上学历人数 |  | | 国家授予技术职称人数 | | |  | |
| 占地面积 |  | | 建筑面积 | 平方米  □自有□租赁 | | 生产经营场所及场所的设施与设备 | | |  | |
| 注册资金 |  | | 注册发证机关 |  | | | | | 公司成立时间 |  |
| 核准经营范围 |  | | | | | | | | | |
| 发展历程及主要荣誉： | | | | | | | | | | |
| 2．  企业有关资质获证情况 | 产品生产许可证情况（对需获得生产许可证的产品要填写此栏） | | 产品名称 | | | 发证机关 | | 编号 | 发证时间 | | 期限 |
|  | | |  | |  |  | | |
| 企业通过质量体系、环保体系、计量等认证情况 | |  | | | | | | | | |
| 企业获得专利情况 | |  | | | | | | | | |

**要求：**

1. 姓名栏必须将所有股东都统计在内，若非股份公司此行（第三行）无需填写；

投标供应商名称（盖章）：

投标供应商代表签字或盖章：

职 务：

日 期：

**附件6**

**项目负责人资格情况表**

采购项目： 采购编号：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **姓名** |  | **近年来主要工作业绩** |
| **性别** |  | 注：业绩证明应提供旁证材料  （供货合同或中标通知书）。 |
| **年龄** |  |
| **职称** |  |
| **毕业时间** |  |
| **学校专业** |  |
| **联系电话** |  |
| **最近一年工作状况** |  |
| **拟在本项目中担任主要工作** |  | |

投标供应商名称（盖章）：

投标供应商代表签字或盖章：

职 务：

日 期：

**附件7**

**供货清单 (第 标)**

项目编号：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **品牌** | **规格型号** | **产地** | **数量** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**要求：**

**1.**本表中的名称、数量应与报价明细表中相对应的报价名称、数量一致

投标供应商名称（盖章）：

投标供应商代表签字或盖章：

职 务：

日 期：

**附件8**

**技术需求响应表(第 标)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **规格型号** | **招标参数** | **投标参数** | **偏离说明** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**要求：**

1. 本表的名称须与《报价明细表》一致。

2.本表参照本招标文件第二部分“招标需求”内第二条“具体技术需求”填制，投标供应商应根据投标设备的性能指标、服务指标，对照招标文件要求在“偏离情况”栏注明“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”。

3.对于投标产品的技术偏离情况需严格按照招标文件的技术要求一一比对给出，未达到技术要求中规定的数值应以负偏离标注。若因技术实现方式等其他问题而导致的理解不同未标注负偏离的，需在备注中具体说明；若未按要求标注负偏离又未予以说明的，评审小组将视偏离程度给予扣分或认定为虚假应标。

投标供应商名称（盖章）：

投标供应商代表签字或盖章：

职 务：

日 期：

**附件9**

**证书一览表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **证书名称** | **发证单位** | **证书等级** | **证书有效期** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**要求：**

1.填写投标供应商获得资质、认证或企业信誉证书；

2.附所列证书复印件或其他证明材料。

投标供应商名称（盖章）：

投标供应商代表签字或盖章：

职 务：

日 期：

**附件10**

**投标供应商类似项目实施情况一览表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **项目名称** | **项目地址** | **合同总价** | **实施时间** | **项目质量** | **项目单位名称及其联系人电话** |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**要求：**

1.业绩证明应提供证明材料（合同复印件可只提供首页、含金额页、盖章页并加盖投标供应商公章）；

2.报价供应商可按此表格式复制。

投标供应商名称（盖章）：

投标供应商代表签字或盖章：

职 务：

日 期：

**附件11**

**资信及商务需求响应表(第 标)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **内容** | **招标需求** | **是否响应** | **投标供应商的承诺或说明** |
|  | 售后服务保障要求 |  |  |  |
|  | 备品备件及耗材等要求 |  |  |  |
|  | 质保期 |  |  |  |
|  | 交货和服务  时间及地点 |  |  |  |
|  | 付款条件 |  |  |  |
|  | …… |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

投标供应商名称（盖章）：

投标供应商代表签字或盖章：

职 务：

日 期：

**附件12**

**售后服务情况表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **项目** | **投标供应商情况** | **备注** |
| 1 | 保修期内售后服务情况(服务方式、服务网点、售后服务的内容和措施等等，可用附页和宣传材料) | 生产厂商售后服务情况： |  |
| 投标供应商售后服务情况： |  |
| 2 | 保修期后售后服务 |  |  |
| …… | …… |  |  |

投标供应商名称（盖章）：

投标供应商代表签字或盖章：

职 务：

日 期：

**附件13**

项目名称

项目编号：（标段）

**报**

**价**

**文**

**件**

供应商全称（公章）：

地 址：

时 间：

**报价文件目录**

1、开标一览表（附件14）；

2、报价明细表（附件15）；

3、针对报价投标供应商认为其他需要说明的；

4、小微企业等声明函（附件16）；

5、产品适用政府采购政策情况表（附件17）。

**附件14**

**开标一览表 (第 标)**

**项目编号：**

**项目名称：** [下浮率：%]

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 食材类别 | 下浮率 |
| 1 | 豆制品类1 |  |
| 2 | 酱菜类2 |  |
| 3 | 禽牛羊肉冰冻熟食类3 |  |
| 4 | 主食类4 |  |
| 5 | 调味品类5 |  |
| 6 | 其他6 |  |
| 7 | 猪肉类7 |  |
| 8 | 蛋类8 |  |
| 9 | 蔬菜类9 |  |
| 10 | 蔬菜类10 |  |
| 11 | 水产类11 |  |

**填报要求：**

1.投标总报价是包括货款、标准附件、备品备件、专用工具、包装、运输、装卸、保险、税金、货到就位以及安装、调试、培训、保修、合同包含的所有风险责任等各项费用及不可预见费等所需的全部费用。

2.报价一经涂改，应在涂改处加盖单位公章，或者由法定代表人或授权委托代理人签字或盖章，否则其投标作无效标处理。

投标供应商名称（盖章）：

投标供应商代表签字或盖章：

职 务：

日 期：

**附件15**

**报价明细表 (第 标)**

项目编号： [货币单位：人民币元]

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **报价项目** | **品牌、产地** | **型号规格** | **数量** | **单价** | **小计** | **备注** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **合计人民币：大写 小写** | | | | | | | |

**要求：**

1. 本表为《开标一览表》的报价明细表，如有缺项、漏项，视为投标报价中已包含相关费用，采购单位无需另外支付任何费用。

2.“报价明细表”中的报价合计应与“开标一览表”中的投标总报价相一致，不一致时，以开标一览表为准。

3.投标报价明细表所填内容按招标文件采购设备清单要求为准。如有漏报的，视同已包含在投标总价内或已作优惠处理。有重大缺项的将作无效标处理。

▲4. 本表中的型号规格必须明确，招标文件中明确要求定制的除外。

5.供应商在投标时需提供本表的电子文档（单独封装，建议使用光盘），以便网上公示使用，电子文档将不予退还。

投标供应商名称（盖章）：

投标供应商代表签字或盖章：

职 务：

日 期：

**附件16**

**小微企业声明函**

本公司郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库[2011]181号）的规定，本公司为\_\_\_\_\_\_（请填写：小型、微型）企业。即，本公司同时满足以下条件：

1.根据《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》（工信部联企业[2011]300号）规定的划分标准：第四条第\_\_\_\_\_\_项\_\_\_\_\_\_行业，本公司*（此处填写从业人员和营业收入的具体数据）*，为\_\_\_\_\_\_（请填写：小型、微型）企业。

2.本公司参加×××政府采购中心组织的采购项目（项目编号： ）采购活动提供本企业制造的货物，由本企业承担工程、提供服务，或者提供其他\_\_\_\_\_\_（请填写：小型、微型）企业制造的货物。本条所称货物不包括使用大型企业注册商标的货物。

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 人（单位公章）：

日期：年月日

**小微企业声明函（制造商）**

本公司郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库[2011]181号）的规定和《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）规定的划分标准：第四条第\_\_\_\_\_\_项\_\_\_\_\_\_行业，本公司（此处填写营业收入和从业人员的具体数据），为\_\_\_\_\_\_（请填写：小型、微型）企业。

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。

企业名称（单位公章）：

日期：年月日

**残疾人福利性单位声明函**

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕 141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加单位的项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日期：年月日

**附件17**

**产品适用政府采购政策情况表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 小微企业扶持政策 | |  | | --- | | **小型、微型企业投标且所投产品（指货物、工程、服务）由本企业制造，或者所投产品（仅指货物）含有其他小型、微型企业制造的，应按要求列出具体产品与金额。** | | | |
| 产品名称（品牌、型号） | 制造企业名称 | 金额 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 小型、微型企业产品金额合计（元） | |  |

填报要求：

1. 本表的产品名称、规格型号和注册商标、金额要与《报价明细表》一致。
2. 制造商为小型或微型企业时才需要填“制造商企业类型”栏，填写内容为“小型”或“微型”。
3. 请投标供应商正确填写本表，所填内容将作为评分依据（以“小型、微型企业产品金额合计”为准进行价格折扣，表中所填内容必须与政府采购优惠政策需提供的相关资料相符，如出现不相符或提供资料不全的，该小型、微型企业产品合计金额将不予以享受小微企业扶持政策优惠）。