浦江县消防救援大队2024年度伙食配送服务采购项目

**公开招标文件**

**项目编号：YG2024-FW6749（金消采G2024010）**

**采购单位：浦江县消防救援大队**

**代理机构：浙江金华阳光招标代理有限公司**

**2024年7月**

**目 录**

第一章 公开招标公告

第二章 招标项目需求

第三章 投标人须知

第四章 政府采购政策功能相关说明

第五章 评标办法及评分标准

第六章 采购合同（范本）

第七章 投标文件格式（部分）

招标文件制作：朱文倩 代理公司内部审核：谢迦恺

1. **公开招标公告**

**项 目 概 况**

浙江金华阳光招标代理有限公司受浦江县消防救援大队委托，就浦江县消防救援大队2024年度伙食配送服务采购项目进行公开招标，欢迎国内满足投标人资格要求的投标人参加投标。

**一、项目基本情况**

（一）项目编号：YG2024-FW6749（金消采G2024010）

（二）项目名称：浦江县消防救援大队2024年度伙食配送服务采购项目

（三）采购方式：公开招标

（四）采购项目概况：

| 序号 | 采购内容 | 服务期限 | 选定服务  单位数量 | 年度  预算金额 | 备注 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| （一） | 浦江县消防救援大队2024年度伙食配送服务采购项目 | 1年  （具体以合同时间为准） | 1家 | 212.506万元 | 具体采购要求见第二章采购内容及需求。 |
| 说明：  1.以上预算金额为预估金额；最终结算金额以年度实际供货数量为准，采购人不保证年度内的最低供货数量和最低结算金额。  2.合同期限：自合同签订之日起1年或合同实际发生金额达到预算金额（以先到者为准）为合同服务期。 | | | | | |

二、申请人的资格要求：

（一）满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，未被“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单。

（二）落实政府采购政策需满足的资格要求：专门面向中小企业采购项目，即所有服务全部由符合政策要求的中小微企业承接（提供中小企业声明函。残疾人福利性单位和监狱企业视同中小企业，提供承诺函或相关依据。本项目所属行业为“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。  
 （三）本项目的特定资格要求：具有有效的食品流通（或经营、或生产）许可证（满足《中华人民共和国食品安全法》第三十五条情形可提供备案材料）。

（四）单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同合同项下的政府采购活动。【注：开标当日采购代理机构通过相关渠道（如企查查、天眼查等）核查不同投标人之间是否有单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的情况】

（五）根据《浙江省财政厅关于规范政府采购投标人资格设定及资格审查的通知》（浙财采监[2013]24号）第6条规定接受金融、保险、通讯等特定行业的全国性企业所设立的区域性分支机构，以及个体工商户、个人独资企业、合伙企业，且已经依法办理了工商、税务和社保登记手续，并且获得总机构授权或能够提供房产权证或其他有效财产证明材料，证明其具备实际承担责任的能力和法定的缔结合同能力。可以接受其独立参加采购活动，由单位负责人签署相关文件材料。

（六）本项目是否接受联合体投标：否。

三、获取采购文件：

（一）获取时间：公告发布之日起至2024年8月12日投标截止时间前（上午8:30-11:30，下午13:30-16:30，节假日除外）。

（二）获取方式：潜在投标人将营业执照等申请人的资格要求的证明材料、登记表、授权书或介绍信、被授权人身份证、联系方式等材料现场递交或发送给浙江金华阳光招标代理有限公司（电子邮箱：[jhygzb@qq.com](mailto:77254778@qq.com)，上午8:30-12:00，下午14:00-17:00，节假日除外），代理公司将以现场领取、邮件等方式发送本招标文件。

（三）招标文件工本费：500元/本，售后不退。供应商可通过电汇、转账方式交至以下账户:

户名：浙江金华阳光招标代理有限公司

开户银行：金华银行文创支行

账号：1306226200000168

**投标人应当按照公告规定的方式获取采购文件。未按照公告规定的方式获取采购文件的，不得对采购文件提起质疑、投诉。同时，投标人在参加投标前应随时关注项目的更正公告情况，因投标人未及时查看项目变更情况造成投标无效的责任由投标人自行承担。**

**四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点**

**（一）投标文件递交截止时间及地点：**

**投标人于2024年8月12日9:00-9:30时（北京时间）前将投标文件密封送交到浙江金华阳光招标代理有限公司（金华市义乌街1626号）开标室，逾期送达或未密封将予以拒收。**

**（二）开标时间及地点：**

**本次招标将于2024年8月12日9:30（北京时间）在浙江金华阳光招标代理有限公司（金华市义乌街1626号）开标室开标。**

**五、公告期限**

自本公告发布之日起5个工作日。

**六、其他补充事宜**

投标人认为采购文件使自己的权益受到损害的，可以自获取采购文件之日或者采购文件公告期限届满之日（公告期限届满后获取采购文件的，以公告期限届满之日为准）起7个工作日内，以书面形式向采购人和采购代理机构提出质疑。质疑投标人对采购人、采购代理机构的答复不满意或者采购人、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。质疑函范本、投诉书范本请到浙江政府采购网下载专区下载。

**七、对本次采购提出询问、质疑、投诉，请按以下方式联系：**

1.采购人信息

名 称：浦江县消防救援大队

地 址： 浦江县浦南街道文溪东路333号

项目联系人（询问）：张亚飞

项目联系方式（询问）：13646798546

质疑联系人（询问）： 赵俊飞

质疑联系方式（询问）：13516955211

2.采购代理机构信息

名 称：浙江金华阳光招标代理有限公司

地 址：金华市义乌街1626号

采购文件获取联系人：包女士

采购文件获取联系方式：0579-83180811

项目联系人（询问）：朱女士

项目联系方式（询问）：0579-83182132

质疑联系人：谢先生

质疑联系方式：0579-83182626

3.同级政府采购监督管理部门

名 称： 财政部政府采购监督裁决处

地 址：北京市西城区月坛北小街13号中船宾馆北楼四层8401室、8403室

监督投诉电话： 010-68513070、010-68519967

**八、发布采购信息的媒体：**

浙江政府采购网-非政府采购资讯版块

中国政府采购网

1. **招标项目需求**

**一、项目概况**

（一）本次供应食材采购包括9个类别及其他采购人需要的食材或辅料：**蔬菜类、水产类、家禽类（含蛋和豆制品）、鲜肉类、水果类、粮油类、调味品类（含干货）、冻品类（含早餐食品）、乳制品饮料类**；合同服务期限：自合同签订之日起1年或合同实际发生金额达到预算金额（以先到者为准）为合同服务期。合同期内年度预计采购总金额约212.506万元。采购人不保证合同期内的最低采购数量和金额，最终按实际需要采购。

（二）结算基准单价的确定：

1.采价原则：在合同履行期间采购人将按照“采购项目要求”中明确的食材质量、等级标准，通过市场询价（类比）的方式确定基准价。“采购项目要求”中未罗列的食材或未明确质量、等级标准的食材，则由采购人在《食材配送通知单》《食材定价通知单》中书面明确。

2.采价时间及采价地点。具体采价地点如下：

（1）签订合同后7天内，首次采价确定各货物结算基准价。

（2）合同期内蔬菜、水产、家禽、鲜肉、水果五个类别，遇价格波动幅度较大的产品和目录外产品，由采购人和中标人每月询价一次确定基准单价。合同期内询价时间：每月月初。

（3）合同期内冻品、调味品、粮油、乳制品饮料四个类别，遇价格波动幅度较大的产品和目录外产品，由采购人和中标人三个月询价一次确定基准单价。合同期内询价时间：除首次询价外，分别为合同签订后第4个月初，第7个月初，第10个月初。

（4）采价询价地点：通过随机的方式在浦江农副产品批发交易市场，世纪联华（人民广场店），中联超市（万苑路店），浦江中心农贸市场进行食材零售价的询价。采价组在上述地点中抽签选择2家进行采价，同一种商品2家能采到价格的，以算术平均数为基准价，如只有1家能采到价格，则采购人可随机选择从其余采价点进行补充，取2个采价点的算术平均值作为基准价。以询价超市或市场的零售价为参照标准确定基准单价。如在采价日遇有商家进行促销活动的，则以促销前的原零售价为准；如在采价日出现某种食材超市下架或停止销售的情况时，询价小组可向采价点以内的其他超市或市场询价。

3.采价方式：

采价工作由使用单位指派的采价小组负责，所形成的当月结算基准价以书面的形式通知中标人。询价小组由采购人相关管理部门人员、采购人使用部门人员、中标人代表组成。若以上人员因特殊原因无法参与某次采价活动，则视为无条件接受采价结果。

询价小组根据“先供货后结算”的原则，如遇节假日或其他原因则提前至前一工作日。以询价获得食材价款的结算基准价。

4.价格差异的调整原则：

中标人需经常关注上述询价地点的各类食材的销售情况，对采购人的采购计划及《食材配送通知单》进行分析。如采购计划中出现非应季商品或高价商品时，中标人应当及时提醒采购人。

（1）由于中标人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，询价小组将按照有利于采购人的调整原则确定其结算基准价，并要求中标人无条件予以接受。

（2）由于采购人原因，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。如出现配送食材与采价商品的包装规格不同时，应当按照所采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；如出现配送食材与采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。如出现配送食材与采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。如出现配送食材与采价商品的产地不同时，应当按照客菜价格或低价产地的商品零售价确定其结算基准价；如配送食材鲜肉类与采价商品存在去皮差异的，应当根据实际差异情况对基准价进行5％的上下浮动(如：已去皮的采价鲜肉类零售价下浮5％可作为含皮配送食材鲜肉类的结算基准价；反之亦然)；配送食材蔬菜类与采价商品存在去皮、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15％的上下浮动。 (如：已去皮、去叶、去壳的采价蔬菜类零售价下浮15％的可作为含皮、含叶、含壳配送食材蔬菜类的结算基准价；反之亦然)。

▲（三）采购人需要采购目录外产品时，供应商也应无条件满足；目录外产品基准单价通过采购人和中标人市场询价方式确定（遇紧急采购来不及询价的产品，参考同类产品基准单价双方协商确定），采购目录外食材属于已分类产品同类食材的根据对应食材类别中标折扣结算，其他目录外食材（无法对应类别或难以判定类别的）则根据各类食材中标折扣的平均中标折扣结算。

**二、大致供货目录清单**

下述表格中的部分单品规格，各供应商在报价时按结算计价单位进行规格换算考虑，请认真考虑，谨慎报价。

**（一）蔬菜类**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 编号 | 品目清单 | 规格 | 计价单位 |
| 1 | 冬瓜 |  | 斤 |
| 2 | 黄瓜 |  | 斤 |
| 3 | 嫩南瓜 |  | 斤 |
| 4 | 老南瓜 |  | 斤 |
| 5 | 丝瓜 |  | 斤 |
| 6 | 金针菇 |  | 斤 |
| 7 | 球生菜 |  | 斤 |
| 8 | 银芽 |  | 斤 |
| 9 | 菠菜 |  | 斤 |
| 10 | 毛豆肉（冻） |  | 斤 |
| 11 | 毛豆节 |  | 斤 |
| 12 | 广东菜心 |  | 斤 |
| 13 | 空心菜 |  | 斤 |
| 14 | 娃娃菜 | 750克/包 | 包 |
| 15 | 蘑菇 |  | 斤 |
| 16 | 荷兰豆 |  | 斤 |
| 17 | 水芹菜 |  | 斤 |
| 18 | 本芹菜 |  | 斤 |
| 19 | 马兰头 |  | 斤 |
| 20 | 紫包菜 |  | 斤 |
| 21 | 蒜苗 |  | 斤 |
| 22 | 韭菜花 |  | 斤 |
| 23 | 樱桃小萝卜 |  | 斤 |
| 24 | 花菜 |  | 斤 |
| 25 | 刀豆 |  | 斤 |
| 26 | 京葱 |  | 斤 |
| 27 | 鲜玉米棒（糯玉米棒） |  | 斤 |
| 28 | 红小番茄 |  | 斤 |
| 29 | 番茄 |  | 斤 |
| 30 | 西兰花 |  | 斤 |
| 31 | 马蹄（带皮） |  | 斤 |
| 32 | 油麦菜 |  | 斤 |
| 33 | 老藕 |  | 斤 |
| 34 | 韭芽 |  | 斤 |
| 35 | 生姜 |  | 斤 |
| 36 | 小葱 |  | 斤 |
| 37 | 大蒜子 |  | 斤 |
| 38 | 青大蒜 |  | 斤 |
| 39 | 土豆 |  | 斤 |
| 40 | 小土豆（去皮） |  | 斤 |
| 41 | 白萝卜 |  | 斤 |
| 42 | 胡萝卜 |  | 斤 |
| 43 | 杭椒/小尖椒 |  | 斤 |
| 44 | 大尖椒 |  | 斤 |
| 45 | 青椒(圆椒） |  | 斤 |
| 46 | 红椒 |  | 斤 |
| 47 | 豆板 |  | 斤 |
| 48 | 洋葱 |  | 斤 |
| 49 | 豆苗 |  | 斤 |
| 50 | 莴笋 |  | 斤 |
| 51 | 葫芦 |  | 斤 |
| 52 | 鲜花生 |  | 斤 |
| 53 | 缸豆干 |  | 斤 |
| 54 | 嫩藕 |  | 斤 |
| 55 | 茄子 |  | 斤 |
| 56 | 冰冻蚕豆 |  | 斤 |
| 57 | 芦蒿 | 150克/包 | 包 |
| 58 | 嫩菱肉 |  | 斤 |
| 59 | 节瓜（西葫芦） |  | 斤 |
| 60 | 苋菜 |  | 斤 |
| 61 | 芥兰 |  | 斤 |
| 62 | 八宝菜 |  | 斤 |
| 63 | 苦瓜 |  | 斤 |
| 64 | 香蒿 |  | 斤 |
| 65 | 黄绿豆芽 |  | 斤 |
| 66 | 倒笃菜 |  | 斤 |
| 67 | 萝卜苗 |  | 斤 |
| 68 | 荠菜 |  | 斤 |
| 69 | 蒿菜 | 短 | 斤 |
| 70 | 苦细叶 |  | 斤 |
| 71 | 罗沙红 |  | 斤 |
| 72 | 罗马生菜 |  | 斤 |
| 73 | 奶油生菜 |  | 斤 |
| 74 | 黄红彩椒 |  | 斤 |
| 75 | 薄荷叶 | 0.5斤/包 | 包 |
| 76 | 香芋 |  | 斤 |
| 77 | 生菜 |  | 斤 |
| 78 | 春笋 |  | 斤 |
| 79 | 冬笋 |  | 斤 |
| 80 | 海带丝 |  | 斤 |
| 81 | 山药 |  | 斤 |
| 82 | 番薯 |  | 斤 |
| 83 | 紫番薯 |  | 斤 |
| 84 | 毛芋艿 |  | 斤 |
| 85 | 光芋艿 |  | 斤 |
| 86 | 脆菜心 |  | 斤 |
| 87 | 青豆玉米（冰） |  | 斤 |
| 88 | 抱腌菜 |  | 斤 |
| 89 | 干葱头 |  | 斤 |
| 90 | 秋葵 |  | 斤 |
| 91 | 梅干菜 |  | 斤 |
| 92 | 杏鲍菇 |  | 斤 |
| 93 | 鲜鸡腿菇 |  | 斤 |
| 94 | 鲜茶树菇 |  | 斤 |
| 95 | 鲜香菇 |  | 斤 |
| 96 | 秀针菇 |  | 斤 |
| 97 | 酸缸豆 |  | 斤 |
| 98 | 去壳板栗 | 去衣 | 斤 |
| 99 | 竹荪 | 0.5斤/包 | 包 |
| 100 | 黄雪菜 |  | 斤 |
| 101 | 干沙姜 |  | 斤 |
| 102 | 小黄瓜 |  | 斤 |
| 103 | 木耳菜 |  | 斤 |
| 104 | 芥菜 |  | 斤 |
| 105 | 冰草 |  | 斤 |
| 106 | 干黄花菜 |  | 斤 |
| 107 | 朝天椒 |  | 斤 |
| 108 | 萧山萝卜干 |  | 斤 |
| 109 | 长豇豆 |  | 斤 |
| 110 | 阿公菜 |  | 斤 |
| 111 | 草果 |  | 斤 |
| 112 | 芋结 | 220克/盒 | 盒 |
| 113 | 佛手瓜 |  | 斤 |
| 114 | 粽叶 | 50片/包 | 包 |
| 115 | 百合（3个） | 200克/包 | 包 |
| 116 | 美人椒 |  | 斤 |
| 117 | 蚕豆肉 |  | 斤 |
| 118 | 带皮大蒜头 |  | 斤 |
| 119 | 去皮马蹄 |  | 斤 |
| 120 | 铁棍山药 |  | 斤 |
| 121 | 芦荟 | 300克/包 | 包 |
| 122 | 干菜头 |  | 斤 |
| 123 | 萝卜干 |  | 斤 |
| 124 | 兰溪酸萝卜 | 2500克/瓶 | 瓶 |
| 125 | 带壳板栗 |  | 斤 |
| 126 | 芝麻生菜 |  | 斤 |
| 127 | 青雪菜 |  | 斤 |
| 128 | 土笋干菜 |  | 斤 |
| 129 | 心里美萝卜 |  | 斤 |
| 130 | 小米椒（蔬菜） | 4斤/包 | 包 |
| 131 | 笋干（蔬菜） |  | 斤 |
| 132 | 黑豆 |  | 斤 |
| 133 | 白玉菇 | 150克/包 | 包 |
| 134 | 盘菜 |  | 斤 |
| 135 | 黄芽菜 |  | 斤 |
| 136 | 西湖莼菜 | 5斤/桶 | 桶 |
| 137 | 海带结 |  | 斤 |
| 138 | 一点红萝卜 |  | 斤 |
| 139 | 紫苏 | 250克/包 | 包 |
| 140 | 韩国泡菜 | 2斤/包 | 包 |
| 141 | 冻豌豆肉 |  | 斤 |
| 142 | 外婆菜 | 200克/包 | 包 |
| 143 | 雪菜王 | 150克/包 | 包 |
| 144 | 酱瓜 |  | 斤 |
| 145 | 香叶 |  | 斤 |
| 146 | 临安小番薯 |  | 斤 |
| 147 | 鲜粽叶 | 50片/包 | 包 |
| 148 | 清水藕片 | 3斤/包 | 包 |
| 149 | 蜜豆 |  | 斤 |
| 150 | 鸡丛菌(包） | 100g/包 | 包 |
| 151 | 青萝卜 |  | 斤 |
| 152 | 散装韩国泡菜 |  | 斤 |
| 153 | 开胃菜（花菜梗） | 500克/包 | 包 |
| 154 | 西湖莼菜 | 275克/包 | 包 |
| 155 | 黄豆（蔬菜） |  | 斤 |
| 156 | 多种花（蔬菜） |  | 支 |
| 157 | 绿豆 |  | 斤 |
| 158 | 红豆（赤豆） |  | 斤 |
| 159 | 米仁 |  | 斤 |
| 160 | 小青菜 |  | 斤 |
| 161 | 青菜 |  | 斤 |
| 162 | 毛毛菜 |  | 斤 |
| 163 | 大白菜 |  | 斤 |
| 164 | 香菜 |  | 斤 |
| 165 | 芦笋 |  | 斤 |
| 166 | 西芹 |  | 斤 |
| 167 | 韭菜 |  | 斤 |
| 168 | 鸡丛菌 |  | 斤 |
| 169 | 茭白 |  | 斤 |
| 170 | 金瓜 |  | 斤 |
| 171 | 包心菜 | 兰州 | 斤 |
| 172 | 香椿 |  | 斤 |
| 173 | 荷兰芹 |  | 斤 |
| 174 | 桃源酸菜 | 500g/包 | 包 |
| 175 | 糯米糖藕 | 祺厨 | 包 |
| 176 | 莴笋肉（去皮莴笋） | 斤 | 斤 |
| 177 | 芽儿菜 |  | 斤 |
| 178 | 香椿苗 | 100克/盒 | 盒 |
| 179 | 扁豆 |  | 斤 |
| 180 | 酸模叶 | 20片/盒 | 盒 |
| 181 | 螺丝椒 |  | 斤 |
| 182 | 番薯藤 |  | 斤 |
| 183 | 带皮小土豆 |  | 斤 |
| 184 | 辣木苗 |  | 斤 |
| 185 | 平菇 |  | 斤 |
| 186 | 奶白菜 |  | 斤 |
| 187 | 线椒 |  | 斤 |

**（二）水产类**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 编号 | 品目清单 | 规格 | 计价单位 |
| 1 | 鲈鱼 | 1斤左右/条 | 斤 |
| 2 | 桂鱼 | 1斤左右/条 | 斤 |
| 3 | 笋壳鱼 | 1斤左右/条 | 斤 |
| 4 | 支鱼 | 1斤左右/条 | 斤 |
| 5 | 鲫鱼 | 0.8-1.2斤/条 | 斤 |
| 6 | 黑鱼 | 2斤左右/条 | 斤 |
| 7 | 大草鱼 | 3斤左右/条 | 斤 |
| 8 | 白条鱼 |  | 斤 |
| 9 | 冻带鱼 | 20斤/箱 | 斤 |
| 10 | 雅片鱼头 |  | 斤 |
| 11 | 包头鱼（花鲢） |  | 斤 |
| 12 | 大鱼头 | 2斤以上/条 | 斤 |
| 13 | 鳊鱼 | 1.2-1.5斤/条 | 斤 |
| 14 | 鲥鱼 | 3斤左右/条 | 斤 |
| 15 | 汪刺鱼 | 0.15-0.2斤/条 | 斤 |
| 16 | 江鲈 |  | 斤 |
| 17 | 鱼尾巴（鱼身） |  | 斤 |
| 18 | 豆腐鱼 |  | 斤 |
| 19 | 泥鳅 |  | 斤 |
| 20 | 黄鳝 | 0.2斤/条 | 斤 |
| 21 | 牛蛙 |  | 斤 |
| 22 | 螺丝（水产） |  | 斤 |

**（三）家禽类（含蛋和豆制品**）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 编号 | 品目清单 | 规格 | 计价单位 |
| 1 | 鸽子 | 约8两/只 | 只 |
| 2 | 老鸽子 |  | 只 |
| 3 | 鹌鹑鸟 |  | 只 |
| 4 | 呆头鸭 |  | 斤 |
| 5 | 正宗野鸭 |  | 只 |
| 6 | 老鸭 |  | 斤 |
| 7 | 嫩鸭 |  | 斤 |
| 8 | 鸭血 | 435克/盒 | 盒 |
| 9 | 老鹅 |  | 斤 |
| 10 | 三黄鸡 |  | 斤 |
| 11 | 本鸡 |  | 斤 |
| 12 | 土鸡 |  | 斤 |
| 13 | 乌骨鸡 |  | 斤 |
| 14 | 鸡杂 |  | 斤 |
| 15 | 鸽蛋 |  | 只 |
| 16 | 咸鸡 |  | 斤 |
| 17 | 咸蛋黄 | 10只/盒 | 盒 |
| 18 | 咸鸭蛋 |  | 个 |
| 19 | 皮蛋 |  | 个 |
| 20 | 鸡蛋 |  | 斤 |
| 21 | 鹌鹑蛋 |  | 斤 |
| 22 | 熟咸鸭蛋 | 约70克/只 | 只 |
| 23 | 小素几 | 约100克/只 | 只 |
| 24 | 大素几 | 鸿光 | 斤 |
| 25 | 大小油豆腐 | 鸿光 | 斤 |
| 26 | 香干 | 鸿光 | 斤 |
| 27 | 兰花干(祖名） | 80克/包 | 包 |
| 28 | 盒豆腐 | 360克（鸿光）/盒 | 盒 |
| 29 | 臭豆腐 | 220克/盒 | 盒 |
| 30 | 豆腐干 | 80克/袋 | 袋 |
| 31 | 大千张包 |  | 斤 |
| 32 | 千张结 |  | 斤 |
| 33 | 日本豆腐(祖名) | 110克/条 | 条 |
| 34 | 卤干 |  | 斤 |
| 35 | 腐竹 |  | 斤 |
| 36 | 厚千张 | 鸿光 | 斤 |
| 37 | 薄千张(祖名) |  | 斤 |
| 38 | 老豆腐(块) | 祖名 | 块 |
| 39 | 千叶豆腐 | 400克/包 | 包 |
| 40 | 豆腐皮 | 500克/包 | 包 |
| 41 | 鸡蛋干 | 150克/包 | 包 |
| 42 | 油方 |  | 斤 |
| 43 | 石磨盐卤豆腐 | 2500克/包 | 包 |

**（四）鲜肉类**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品目清单 | 规格 | 计价单位 |
| 1 | 仔排 |  | 斤 |
| 2 | 条肉 |  | 斤 |
| 3 | 猪里脊 |  | 斤 |
| 4 | 筒骨 |  | 斤 |
| 5 | 蹄髈 |  | 斤 |
| 6 | 杂排 |  | 斤 |
| 7 | 大排 |  | 斤 |
| 8 | 猪耳朵 |  | 斤 |
| 9 | 猪爪(尖） |  | 斤 |
| 10 | 猪肚 |  | 斤 |
| 11 | 猪舌头 |  | 只 |
| 12 | 猪大肠 |  | 斤 |
| 13 | 后腿肉 |  | 斤 |
| 14 | 猪心 |  | 斤 |
| 15 | 猪肝 |  | 斤 |
| 16 | 精肉丝（肉片） |  | 斤 |
| 17 | 夹心肉末 |  | 斤 |
| 18 | 猪腰 |  | 斤 |
| 19 | 猪板油 |  | 斤 |
| 20 | 黑毛肚 |  | 斤 |
| 21 | 带皮夹心肉 |  | 斤 |
| 22 | 牛肉 |  | 斤 |
| 23 | 牛腱子 |  | 斤 |
| 24 | 牛腩 |  | 斤 |
| 25 | 牛百叶 |  | 斤 |
| 26 | 牛肚 |  | 斤 |
| 27 | 熟牛肚 |  | 斤 |
| 28 | 牛里脊 |  | 斤 |

**（五）水果类**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 编号 | 品目清单 | 规格 | 计价单位 |
| 1 | 香梨 |  | 斤 |
| 2 | 国产柠檬 |  | 斤 |
| 3 | 香蕉 |  | 斤 |
| 4 | 苹果 |  | 斤 |
| 5 | 杨桃 |  | 斤 |
| 6 | 哈密瓜（西洲密） |  | 斤 |
| 7 | 红心火龙果 |  | 斤 |
| 8 | 麒麟瓜 |  | 斤 |
| 9 | 去皮凤梨 |  | 斤 |
| 10 | 凤梨 |  | 斤 |
| 11 | 葡萄 |  | 斤 |
| 12 | 人参果 |  | 斤 |
| 13 | 桂圆 |  | 斤 |
| 14 | 柚子（红柚子） |  | 斤 |
| 15 | 国产红提 |  | 斤 |
| 16 | 青枣 |  | 斤 |
| 17 | 火龙果 |  | 斤 |
| 18 | 蓝莓 | 约125克/盒 | 盒 |
| 19 | 去皮菠萝 |  | 斤 |
| 20 | 猕猴桃 |  | 斤 |
| 21 | 油桃 |  | 斤 |
| 22 | 李子 |  | 斤 |
| 23 | 红心李 |  | 斤 |
| 24 | 小芒果 |  | 斤 |
| 25 | 荔枝 |  | 斤 |
| 26 | 西梅 |  | 斤 |
| 27 | 无籽西瓜 |  | 斤 |
| 28 | 网纹瓜 |  | 斤 |
| 29 | 晴王葡萄 |  | 斤 |

**（六）粮油类**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **品目清单** | **规格等要求** | **计价单位** |
| 1 | 东北丹东大米 | 爱定，25kg/包 | 包 |
| 2 | 金龙鱼食用油 | 黄金比例食用植物调和油，5L/瓶，4瓶/箱 | 箱 |
| 3 | 五常大米 | 天露丰 稻花香2号，10kg/包 | 包 |
| 4 | 花生油 | 鲁花压榨一级， 5L/瓶 | 瓶 |
| 5 | 馒头粉 | 爱定 25kg/包 | 包 |
| 6 | 鲁花压榨葵花仁油 | 物理压榨，非转基因，瓶/5L | 瓶 |
| 7 | 金龙鱼自然葵香葵花籽油 | 物理压榨，非转基因，瓶/5L | 瓶 |
| 8 | 金鼎压榨葵花籽油 | 非转基因，瓶/5L | 瓶 |
| 9 | 多力葵花籽油 | 非转基因，瓶/5L | 瓶 |
| 10 | 金龙鱼外婆乡小榨菜籽油 | 非转基因，瓶/5L | 瓶 |
| 11 | 鲁花低芥酸特香菜籽油 | 物理压榨，非转基因，瓶/5L | 瓶 |
| 12 | 福临门家乡味老家土榨菜籽油 | 非转基因，瓶/5L | 瓶 |
| 13 | 福临门玉米油 | 非转基因，瓶/5L | 瓶 |
| 14 | 长寿花压榨玉米油 | 非转基因，5L/瓶 | 瓶 |
| 15 | 金龙鱼玉米胚芽油 | 非转基因，瓶/5L | 瓶 |
| 16 | 金龙鱼调和油 | 黄金比例，非转基因，瓶/5L | 瓶 |
| 17 | 福临门天天五谷食用调和油 | 非转基因，瓶/5L | 瓶 |
| 18 | 欧丽薇兰橄榄油 | 物理压榨，非转基因，瓶/5L | 瓶 |
| 19 | 欧丽薇兰特级初榨橄榄油 | 物理压榨，非转基因，瓶/500ML | 瓶 |
| 20 | 银谷速发蛋糕油 | 3kg/桶，无杂质，新鲜，无霉变。 | 桶 |
| 21 | 金米桶珍品私苗米 | 非转基因，包/25KG | 包 |
| 22 | 金元宝优选苏北大米 | 非转基因，包/25KG | 包 |
| 23 | 金元宝超级稻小町米 | 非转基因，包/25KG | 包 |
| 24 | 金元宝超级稻（粳米） | 非转基因，包/25KG | 包 |
| 25 | 金元宝优选莲花香米 | 非转基因，包/25KG | 包 |
| 26 | 爱定米（虎之要） | 非转基因，包/25KG | 包 |
| 27 | 金龙鱼米 | 非转基因，包/25KG | 包 |
| 28 | 佰顺秋田小町米 | 佰顺牌，产地：吉林长春松江，非转基因，25KG/包 | 包 |
| 29 | 龙佳禾稻花香米 | 佰顺牌，产地：吉林长春松江，非转基因，25KG/包 | 包 |
| 30 | 南梗9108 | 春江花都牌，名扬香米，9108，包/45斤 | 包 |
| 31 | 金龙鱼优质东北大米 | 非转基因，包/10KG | 包 |
| 32 | 金龙鱼清香稻东北大米 | 非转基因，包/10KG | 包 |
| 33 | 优飨寒地珍珠米 | 非转基因，包/10KG | 包 |
| 34 | 南北通道农家乡米 | 非转基因，包/10KG | 包 |
| 35 | 优飨秋田小町米 | 非转基因，包/10KG | 包 |
| 36 | 润如玉稻花香2号 | 有机五常大米，非转基因，包/10KG | 包 |
| 37 | 金龙鱼五常大米稻花香2号 | 非转基因，包/10KG | 包 |
| 38 | 金龙鱼乳玉皇妃如玉稻香贡米 | 非转基因，包/10KG | 包 |
| 39 | 十月稻田三色糙米 | 非转基因，包/5KG | 包 |
| 40 | 昔日印象五色糙米 | 非转基因，包/5KG | 包 |
| 41 | 三色糙米 | 非转基因，颗粒饱满，均匀，无杂质，新鲜，无霉变，无腐烂。 | 斤 |
| 42 | 五色糙米 | 非转基因，颗粒饱满，均匀，无杂质，新鲜，无霉变，无腐烂。 | 斤 |
| 43 | 正方米法礼盒 | 六法米2.5kg\*2。 | 盒 |
| 44 | 正方米法礼盒 | 三法米2.5kg\*1+粥米\*2+糙米\*1。 | 盒 |
| 45 | 糯米 | 非转基因，颗粒饱满，均匀，无杂质，新鲜，无霉变，无腐烂， | 斤 |
| 46 | 黑米 | 非转基因，颗粒饱满，均匀，无杂质，新鲜，无霉变，无腐烂， | 斤 |
| 47 | 西米 | 非转基因，颗粒饱满，均匀，无杂质，新鲜，无霉变，无腐烂， | 斤 |
| 48 | 五得利5+1馒头用小麦粉 | 非转基因，25KG/包。 | 包 |
| 49 | 五得利六星馒头用小麦粉 | 非转基因，25KG/包。 | 包 |
| 50 | 金沙河5A馒头用小麦粉 | 非转基因，25KG/包。 | 包 |
| 51 | 鑫麦园特精粉 | 非转基因，25KG/包。 | 包 |
| 52 | 五得利特精粉 | 非转基因，25KG/包。 | 包 |
| 53 | 金龙鱼高筋麦芯小麦粉 | 非转基因，5KG/包。 | 包 |
| 54 | 爱定高筋粉 | 非转基因，2.5KG/包。 | 包 |
| 55 | 爱定低筋粉 | 非转基因，2.5KG/包。 | 包 |
| 56 | 百乐麦糕点用低筋粉 | 非转基因，1KG/包。 | 包 |
| 57 | 超级生粉 | 御园风车。 | 斤 |
| 58 | 宁波糯米粉 | 腾丰水磨糯米粉，无杂质，新鲜，无霉变。500g/包。 | 包 |
| 59 | 精品水磨糯米粉 | 无杂质，新鲜，无霉变。 | 斤 |
| 60 | 农家汤圆粉 | 无杂质，新鲜，无霉变。 | 斤 |
| 61 | 清明果粉 | 无杂质，新鲜，无霉变。 | 斤 |
| 62 | 红薯淀粉（地瓜粉） | 无杂质，新鲜，无霉变。 | 斤 |
| 63 | 早米粉 | 无杂质，新鲜，无霉变。 | 斤 |
| 64 | 纯小米粉 | 无杂质，新鲜，无霉变。 | 斤 |
| 65 | 木薯粉 | 无杂质，新鲜，无霉变。 | 斤 |
| 66 | 玉米粉 | 无杂质，新鲜，无霉变。 | 斤 |
| 67 | 黑米粉 | 无杂质，新鲜，无霉变。 | 斤 |
| 68 | 玉米淀粉 | 无杂质，新鲜，无霉变。 | 斤 |
| 69 | 荞麦粉 | 无杂质，新鲜，无霉变。 | 斤 |
| 70 | 澄面 | 变地金，1kg/袋。 | 袋 |
| 71 | 全麦粉 | 新良，2.5kg/袋。 | 袋 |
| 72 | 马蹄粉 | 无杂质，新鲜，无霉变。 | 斤 |
| 73 | 熟黄豆粉 | 展艺，500g/包。 | 包 |
| 74 | 土豆淀粉 | 无杂质，新鲜，无霉变。 | 斤 |
| 75 | 白凉粉 | 宇峰，500g/袋。 | 袋 |
| 76 | 黑凉粉 | 宇峰，500g/袋。 | 包 |
| 77 | 花生米 | 非转基因，颗粒饱满，均匀，无杂质，新鲜，无霉变，无腐烂， | 斤 |
| 78 | 红皮花生米 | 非转基因，颗粒饱满，均匀，无杂质，新鲜，无霉变，无腐烂， | 斤 |
| 79 | 黑芝麻 | 非转基因，颗粒饱满，均匀，无杂质，新鲜，无霉变，无腐烂， | 斤 |
| 80 | 黑芝麻粉 | 无杂质，新鲜，无霉变 | 斤 |

**（七）调味品类（含干货）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品目清单 | 规格 | 计价单位 |
| 1 | 紫云堂雪菜 | 150g/包 | 包 |
| 2 | 吉士粉 | 3.25kg/桶 | 桶 |
| 3 | 德瑞龙口粉丝 | 380g/包 | 包 |
| 4 | 鹰峰杂果 | 850g/瓶 | 瓶 |
| 5 | 蔡合氏顶上香椒膏 | 2.7kg/桶 | 桶 |
| 6 | 车轮黄油 | 16kg/桶 | 桶 |
| 7 | 车轮白奶油 | 16千克/桶 | 桶 |
| 8 | 安佳淡奶油 | 1L/盒 | 盒 |
| 9 | 甜面酱 | 280g/瓶 | 瓶 |
| 10 | 黄豆酱 | 225g/盒 | 盒 |
| 11 | 海天生抽 | 1.9L/桶 | 桶 |
| 12 | 海天老抽 | 1.9L/桶 | 桶 |
| 13 | 国良孜然粉 | 200g/包 | 包 |
| 14 | 李锦记蒜蓉辣酱 | 226g/瓶 | 瓶 |
| 15 | 西湖味精 | 400g/包 | 包 |
| 16 | 白糖 | 50kg/包 | 包 |
| 17 | 李锦记蒸鱼豉油 | 410ml/瓶 | 瓶 |
| 18 | 李锦记旧庄蚝油 | 510g/瓶 | 瓶 |
| 19 | 家乐黑胡椒汁 | 2.3kg/瓶 | 瓶 |
| 20 | 味好美黑胡椒碎 | 453g/瓶 | 瓶 |
| 21 | 国良白胡椒粉 | 200g/包 | 包 |
| 22 | 大红浙醋 | 630ml/瓶 | 瓶 |
| 23 | 奉化白醋 | 500ml/瓶 | 瓶 |
| 24 | 双鱼袋醋 | 250ml/袋 | 袋 |
| 25 | 咸亨南乳汁 | 500g/瓶 | 瓶 |
| 26 | 广合广东腐乳 | 335g/瓶 | 瓶 |
| 27 | 麦芽糖 | 250g/瓶 | 瓶 |
| 28 | 袋黄酒 | 400g/包 | 包 |
| 29 | 劲霸芥末 | 43g/盒 | 盒 |
| 30 | 三五火锅底料 | 300g/包 | 包 |
| 31 | 咸亨香槽卤 | 500ml/瓶 | 瓶 |
| 32 | 卡夫芝士粉 | 85g/瓶 | 瓶 |
| 33 | 加金辣油 | 160ml/瓶 | 瓶 |
| 34 | 斧头食粉 | 454g/盒 | 盒 |
| 35 | 椒盐味好美 | 840g/瓶 | 瓶 |
| 36 | 地门玉米粒 | 420g/听 | 听 |
| 37 | 珍品蜂蜜 | 480g/瓶 | 瓶 |
| 38 | 李锦记桂林辣酱 | 226g/瓶 | 瓶 |
| 39 | 顶好花生酱 | 450g/瓶 | 瓶 |
| 40 | 东古一品鲜酱油 | 1.6L/桶 | 桶 |
| 41 | 百利红腰豆 | 432g/听 | 听 |
| 42 | 李派林急汁 | 290ml/瓶 | 瓶 |
| 43 | 美味鲜酱油 | 760ml/瓶 | 瓶 |
| 44 | 西湖味粉 | 500g/袋 | 袋 |
| 45 | 辣妹子 | 248g/听 | 听 |
| 46 | 小米椒 | 1.68kg/瓶 | 瓶 |
| 47 | 星湖麦芽粉 | 500g/瓶 | 瓶 |
| 48 | 家乐辣鲜露 | 448ml/瓶 | 瓶 |
| 49 | 万人迷鸡酱 | 800g/瓶 | 瓶 |
| 50 | 家乐鸡粉 | 2kg/听 | 听 |
| 51 | 好乐门蛋黄酱 | 3KG/桶 | 桶 |
| 52 | 李锦记卤水汁 | 410ml/瓶 | 瓶 |
| 53 | 家乐鸡汁 | 1kg/瓶 | 瓶 |
| 54 | 李锦记香辣酱 | 205g/瓶 | 瓶 |
| 55 | 土豆粉 | 2.46KG/桶 | 桶 |
| 56 | 恒顺香醋 | 500ml/瓶 | 瓶 |
| 57 | 郫县豆瓣酱 | 12kg/箱 | 箱 |
| 58 | 冰花梅酱 | 130ML/瓶 | 瓶 |
| 59 | 安琪酵母 | 500g/包 | 包 |
| 60 | 卡真调料 | 510克/瓶 | 瓶 |
| 61 | 豆豉酱（老干妈） | 280克/瓶 | 瓶 |
| 62 | 妙多咖喱粉 | 350克/瓶 | 瓶 |
| 63 | 芥末油 | 60ML/瓶 | 瓶 |
| 64 | 豉油鸡汁 | 410克/瓶 | 瓶 |
| 65 | 雪涛精制盐 | 500g/包 | 包 |
| 66 | 原味丘比沙拉酱 | 1kg/瓶 | 瓶 |
| 67 | 国良大蒜粉 | 200克/包 | 包 |
| 68 | 蔡合氏香椒油 | 720ml/瓶 | 瓶 |
| 69 | 百利蛋黄酱 | 3Ｌ/桶 | 桶 |
| 70 | 顶好芝麻酱 | 340g/瓶 | 瓶 |
| 71 | 康祥鸡饭老抽 | 640ml/瓶 | 瓶 |
| 72 | 是拉差辣椒酱 | 570克/瓶 | 瓶 |
| 73 | 卡利提黑醋 | 500ml/瓶 | 瓶 |
| 74 | 钻星无铝双效泡打粉 | 1kg/包 | 包 |
| 75 | 新的橙汁 | 840ml/瓶 | 瓶 |
| 76 | 宇峰龟苓膏 | 250g/包 | 包 |
| 77 | 鸿发阳江豆豉 | 70g/盒 | 盒 |
| 78 | 黎红花椒油 | 400ml\*12瓶/件 | 件 |
| 79 | 十月天灯笼辣椒酱 | 1KG/桶 | 桶 |
| 80 | 恒顺陈醋 | 500ML/瓶 | 瓶 |
| 81 | 张氏记辣椒酱 | 288g/瓶 | 瓶 |
| 82 | 凤阳御膳麻油 | 450ml/瓶 | 瓶 |
| 83 | 辣妹子 | 920g/瓶 | 瓶 |
| 84 | 芥末酱 | 850g/瓶 | 瓶 |
| 85 | 马大嫂黄豆酱 | 224g/盒 | 盒 |
| 86 | 早苗塔塔粉 | 1.35kg/罐 | 罐 |
| 87 | 烘乐道S500面包改良剂 | 1kg/包 | 包 |
| 88 | 三角生粉 | 200g/包 | 包 |
| 89 | 300美玫面粉 | 22.7KG/袋 | 袋 |
| 90 | 家乐鸡精 | 900g/包 | 包 |
| 91 | 家乐金酸汤酱 | 960g/瓶 | 瓶 |
| 92 | 亨氏茄汁焗豆 | 415G/瓶 | 瓶 |
| 93 | 家乐鲜露调味料（980g） | 980g/瓶 | 瓶 |
| 94 | 亨氏番茄膏 | 3KG/桶 | 桶 |
| 95 | 金兰油膏 | 5L/桶 | 桶 |
| 96 | 王守义十三香 | 45g\*10盒/条 | 条 |
| 97 | 太阳花玉米粒 | 410g/瓶 | 瓶 |
| 98 | 风车生粉 | 25KG/袋 | 袋 |
| 99 | 申羊草菇 | 400g/瓶 | 瓶 |
| 100 | 千岛湖辣酱 |  | 斤 |
| 101 | 去核干红枣 |  | 斤 |
| 102 | 黑白芝麻 |  | 斤 |
| 103 | 干花椒 |  | 斤 |
| 104 | 茴香 |  | 斤 |
| 105 | 八角 |  | 斤 |
| 106 | 桂皮 |  | 斤 |
| 107 | 白芷 |  | 斤 |
| 108 | 干香菇 |  | 斤 |
| 109 | 党参 |  | 斤 |
| 110 | 枸杞子 |  | 斤 |
| 111 | 番禺粉丝 |  | 斤 |
| 112 | 地瓜粉 |  | 斤 |
| 113 | 老奶奶花生米 |  | 斤 |
| 114 | 当归 |  | 斤 |
| 115 | 干荷叶 |  | 张 |
| 116 | 黑米粉 |  | 斤 |
| 117 | 糖桂花 | 290克/瓶 | 瓶 |
| 118 | 手工香肠 |  | 斤 |
| 119 | 粳米粉 | 400克/包 | 包 |
| 120 | 红薯粉 |  | 斤 |
| 121 | 排粉 | 300克/包 | 包 |
| 122 | 干河粉 |  | 斤 |
| 123 | 椰蓉粉 |  | 斤 |
| 124 | 淡虾皮 |  | 斤 |
| 125 | 香辣裹粉 | 800克/包 | 包 |
| 126 | 蒜香裹粉 | 800克/包 | 包 |
| 127 | 蔓越莓干 |  | 斤 |
| 128 | 香松 | 500g/包 | 包 |
| 129 | 干青花椒 | 300克/包 | 包 |
| 130 | 澄粉 | 454克/包 | 包 |
| 131 | 米粉（河粉） |  | 斤 |
| 132 | 玉米粉 |  | 斤 |
| 133 | 三象糯米粉 | 500克/包 | 包 |
| 134 | 荞麦粉（面） |  | 斤 |
| 135 | 红曲粉 | 180g/包 | 包 |
| 136 | 天妇罗粉 | 700克/包 | 包 |
| 137 | 桂花糖 | 200克/袋 | 袋 |
| 138 | 黄汁粉 | 800克/瓶 | 瓶 |
| 139 | 土豆粉 | 350克/包 | 包 |
| 140 | 开心果 |  | 斤 |
| 141 | 酒鬼花生米 |  | 斤 |
| 142 | 松子仁 |  | 斤 |
| 143 | 白木耳 |  | 斤 |
| 144 | 花生米 | 红皮 | 斤 |
| 145 | 红枣 |  | 斤 |
| 146 | 莲子 |  | 斤 |
| 147 | 话梅 |  | 斤 |
| 148 | 桂圆肉 |  | 斤 |
| 149 | 甘草 |  | 斤 |
| 150 | 罗汉果 |  | 颗 |
| 151 | 白果 | 400克/包 | 包 |
| 152 | 腰果 |  | 斤 |
| 153 | 辣椒片 |  | 斤 |
| 154 | 干辣椒 |  | 斤 |
| 155 | 干灯笼辣椒 |  | 斤 |
| 156 | 葡萄干 |  | 斤 |
| 157 | 核桃肉 |  | 斤 |
| 158 | 瓜子仁 |  | 斤 |
| 159 | 花生碎（包） | 5斤/包 | 包 |
| 160 | 卓氏海城平望辣油 | 160ml/瓶 | 瓶 |
| 161 | 海天草菇老抽 | 1.9L/桶 | 桶 |
| 162 | 乌江榨菜 | 80g/包 | 包 |
| 163 | 丘比芝麻沙拉酱 | 1.5L/瓶 | 瓶 |
| 164 | 俊颖剁椒 | 2.3kg/桶 | 桶 |
| 165 | 辣鲜露 | 448g/瓶 | 瓶 |
| 166 | 幺麻子藤椒油 | 250ml/瓶 | 瓶 |

**（八）冻品类（含早餐食品）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 编号 | 品目清单 | 规格 | 计价单位 |
| 1 | 雪花培根 | 3斤/包 | 包 |
| 2 | 烟熏鸭胸 |  | 斤 |
| 3 | 龙利鱼柳 |  | 斤 |
| 4 | 鸭肫 |  | 斤 |
| 5 | 蒜香排骨 | 1斤/包 | 包 |
| 6 | 色拉米肠 |  | 斤 |
| 7 | 烟鸡胸 |  | 斤 |
| 8 | 鸡边腿(鸭边腿） |  | 斤 |
| 9 | 鸡脯肉（冻鸡胸) |  | 斤 |
| 10 | 鸡肫 |  | 斤 |
| 11 | 鸡翅 |  | 斤 |
| 12 | 鸡腿 |  | 斤 |
| 13 | 鸡中翅 |  | 斤 |
| 14 | 去骨鸡腿 |  | 斤 |
| 15 | 鸡根 |  | 斤 |
| 16 | 大鸭掌 |  | 斤 |
| 17 | 鸭头 |  | 斤 |
| 18 | 牛杂 | 285克/包 | 包 |
| 19 | 薯条 | 4斤/包 | 包 |
| 20 | 洋葱圈 | 908克/包 | 包 |
| 21 | 蛋黄鸡卷（蛋黄鸭卷） | 200克/条 | 条 |
| 22 | 鸡米花 | 吉力 2.5KG/包 | 包 |
| 23 | 皮蛋卷 | 250克/条 | 条 |
| 24 | 红菜头 | 411克/罐 | 罐 |
| 25 | 香酥脆卷 | 280g/包 | 包 |
| 26 | 和成鱼翅 | 1斤/包 | 包 |
| 27 | 烤肠 |  | 斤 |
| 28 | 虾饺 | 440克/包 | 包 |
| 29 | 芝麻球（麻球） | 260克/包 | 包 |
| 30 | 虾饺皇 | 600克/包 | 包 |
| 31 | 淮扬米糕 | 200克/包 | 包 |
| 32 | 寿司紫菜 | 10小包/包 10枚/小包 | 包 |
| 33 | 泡椒鱼皮 | 200克/包 | 包 |
| 34 | 三叔公鲜麻薯 | 250克/包 | 包 |
| 35 | 冻鸡块 |  | 斤 |
| 36 | 西瓜包 | 300克/包 | 包 |
| 37 | 凤梨酥 | 300克/包 | 包 |
| 38 | 香糯紫薯酥 | 260克/包 | 包 |
| 39 | 葱包肉 | 300克/包 | 包 |
| 40 | 奥尔良烤翅 | 475克/包 | 包 |
| 41 | 薯角 | 2.5kg/包 | 包 |
| 42 | 装笋干 | 5斤/包 | 包 |
| 43 | 宝塔扣肉 | 500克/包 | 包 |
| 44 | 鸡排 |  | 斤 |
| 45 | 彩蛋卷 | 130克/包 | 包 |
| 46 | 冻干炸带鱼 |  | 斤 |
| 47 | 小米汤 | 1000克/包 | 包 |
| 48 | 笑脸土豆 | 2000克/包 | 包 |
| 49 | 苏阿姨春卷 | 2斤/包 | 包 |
| 50 | 鸡爪 | 兴祥 | 斤 |
| 51 | 牛肋骨 |  | 根 |
| 52 | 目鱼花 |  | 斤 |
| 53 | 裙带菜 | 400克/包 | 包 |
| 54 | 鹿茸菌 |  | 斤 |
| 55 | 寿司海苔 | 29克/包 | 包 |
| 56 | 鹿茸菌 | 250克/包 | 包 |
| 57 | 温州鱼饼/包 | 150克/包 | 包 |
| 58 | 去骨凤爪 | 1.8斤/包 | 包 |
| 59 | 中华海草 |  | 斤 |
| 60 | 山坞佬玉米饼 | 280g/包，5个/包 | 包 |
| 61 | 鸡肉早餐肠 |  | 斤 |
| 62 | 流心麻花 | 100条/箱 | 箱 |
| 63 | 酥肉 |  | 斤 |
| 64 | 狮子头 | 学子膳 | 斤 |
| 65 | 五丰手抓饼 | 8包/箱，900克/包 | 箱 |
| 66 | 凉皮 |  | 斤 |
| 67 | 贡丸 |  | 斤 |
| 68 | 小粽子 |  | 只 |
| 69 | 黑米糕 | 360g/包 | 包 |
| 70 | 干卷面（营养鸡蛋面条） |  | 斤 |
| 71 | 意大利面 |  | 斤 |
| 72 | 酒酿馒头 |  | 只 |
| 73 | 农家粉丝 |  | 斤 |
| 74 | 红糖发糕 |  | 只 |
| 75 | 粉条（宽） |  | 斤 |
| 76 | 黑芝麻馅心 | 250g/包 | 包 |
| 77 | 螺丝面 | 400克/包 | 包 |
| 78 | 步步糕 | 280克/块 | 块 |
| 79 | 面疙瘩 |  | 斤 |
| 80 | 黄金糕 | 250克/包 | 包 |
| 81 | 员工馒头 |  | 只 |
| 82 | 南瓜饼 | 300克/包 | 包 |
| 83 | 苏阿姨春卷 | 2斤/包 | 包 |
| 84 | 绿豆面 |  | 斤 |
| 85 | 碱面条 |  | 斤 |
| 86 | 片年糕 |  | 斤 |
| 87 | 土年糕（条状） |  | 斤 |
| 88 | 年糕（手指） |  | 斤 |
| 89 | 馄饨皮/饺子皮 |  | 斤 |
| 90 | 南翔春卷皮 | 200克/包 | 包 |
| 91 | 辣椒面 |  | 斤 |
| 92 | 乌冬面 | 200克/包 | 包 |
| 93 | 甜酒酿 | 220克/盒 | 盒 |
| 94 | 杂粮包 | 240克/包 | 包 |
| 95 | 油条 |  | 条 |
| 96 | 山药卷（香芋卷) | 250克/包 | 包 |
| 97 | 玫瑰豆沙 | 500克/包 | 包 |
| 98 | 黄金糕 | 400克/块 | 块 |
| 99 | 蝴蝶面 | 500克/包 | 包 |
| 100 | 绿茶饼 | 300克/包 | 包 |
| 101 | 奶黄包 | 360g/包 | 包 |
| 102 | 豆沙包 | 1000g/包 | 包 |
| 103 | 双汇王中王火腿肠 | 30克/根 | 根 |
| 104 | 小丸子 | 250克/包 | 包 |
| 105 | 椰子卷 | 200克/包 | 包 |
| 106 | 豆浆（鸿光） | 400ML/包 | 包 |
| 107 | 双色小米糕 | 300克/包 | 包 |
| 108 | 辣味香肠 |  | 斤 |
| 109 | 佑康黑米糕 | 400克/包 | 包 |
| 110 | 三全油条 | 800克/包 | 包 |
| 111 | 西米露 | 45克/包 | 包 |
| 112 | 富阳米粿 | 5斤/包 | 包 |
| 113 | 润盛米糕 | 30包/箱 | 箱 |
| 114 | 安井手抓饼 | 新鲜，保质期内，900克/包 | 包 |
| 115 | 思念手抓饼 | 新鲜，保质期内，900克/包 | 包 |
| 116 | 安井鲜肉包 | 新鲜，保质期内，360克/包 | 包 |
| 117 | 安井红糖馒头 | 新鲜，保质期内，800克/包 | 包 |
| 118 | 安井牛奶小馒头 | 新鲜，保质期内，240克/包 | 包 |
| 119 | 雪霸王虎扒包 | 新鲜，保质期内，20个580克/包 | 包 |
| 120 | 合口味杂粮包 | 新鲜，保质期内，800克/包 | 包 |
| 121 | 思念豆沙包 | 新鲜，保质期内，960克/包 | 包 |
| 122 | 雪霸王窝窝头 | 新鲜，保质期内，240克/包 | 包 |
| 123 | 安井肉松卷 | 新鲜，保质期内，800克/包 | 包 |
| 124 | 安井紫暑卷 | 新鲜，保质期内，800克/包 | 包 |
| 125 | 小笼包 | 龙门小将嵊州小笼包，230克/包 | 包 |
| 126 | 全麦玉米窝窝头 | 涛汇，60个/包。 | 包 |
| 127 | 佑康麻蓉包 | 新鲜，保质期内，12个420克/包 | 包 |
| 128 | 水塔糕 | 水米情蔓越莓水塔糕，300克/包 | 包 |
| 129 | 葱香肉煎饼 | 知味观葱香肉煎饼，400克/包 | 包 |
| 130 | 大麻球 | 40只\*4包 | 件 |
| 131 | 三全大包奶黄包 | 1500g\*4包 | 件 |
| 132 | 美食湾菌菇蒸饺 | 1000\*10包 | 件 |
| 133 | 宁波思念汤圆 | 黑芝麻，2.5kg/包。 | 斤 |
| 134 | 安井芝麻汤圆 | 黑芝麻，800g/包。 | 斤 |
| 135 | 宁波冠生园小丸子 | 500g/袋。 | 包 |
| 136 | 思念小圆子 | 252克/包 | 包 |
| 137 | 彩趣小小玉汤圆组合 | 260克/包 | 包 |
| 138 | 正大飘香肉肠 | 360克/包,6根 | 包 |
| 139 | 桂花糕 | 安井桂花糕，300克/包 | 包 |
| 140 | 龙游发糕 | 保鲜期以内，1kg/包 | 包 |
| 141 | 小米糕 | 280g/包。 | 包 |
| 142 | 思念灌汤水饺 | 荠菜猪肉，2.5kg。 | 包 |
| 143 | 思念灌汤水饺 | 芹菜猪肉，2.5kg。 | 包 |
| 144 | 思念灌汤水饺 | 白菜猪肉，2.5kg。 | 包 |
| 145 | 三全猪肉芹菜水饺 | 1.25kg/包。 | 包 |
| 146 | 三鲜水饺 | 思念牌，500克/包 | 包 |
| 147 | 华味佳佳烧麦 | 1千克/包 | 包 |
| 148 | 华味佳佳麻球 | 2.25千克/包 | 包 |
| 149 | 安井红糖糍粑 | 2.37克/包 | 包 |
| 150 | 霍嘉葱油饼 | 1.2千克/包 | 包 |
| 151 | 金华酥饼 | 8只/袋 | 袋 |
| 152 | 肉粽子 | 125g左右/只，日期新鲜。 | 个 |
| 153 | 干菜粽子 | 125g左右/只，日期新鲜。 | 个 |
| 154 | 蛋黄肉粽 | 125g左右/只，日期新鲜。 | 个 |
| 155 | 烧麦 | 5只/包 | 包 |
| 156 | 锅巴 | 新鲜，保质期内 | 包 |
| 157 | 五丰麻蓉包 | 新鲜，保质期内，15个510克/包 | 包 |
| 158 | 莲子芯 | 新鲜，当年加工，保质期内 | 斤 |
| 159 | 康师傅桶装方便面 | 不加量系列。 | 桶 |
| 160 | 康师傅桶装方便面 | 大食桶。 | 桶 |
| 161 | 康师傅袋装红烧牛肉面（5联包） | 145gX5包/组 | 组 |
| 162 | 康师傅干拌面 | 127g/碗 | 碗 |
| 163 | 康师傅汤大师 | 84g/桶 | 桶 |
| 164 | 稻花香过桥米线 |  | 桶 |
| 165 | 统一方便面 | 汤达人 | 桶 |

**（九）乳制品饮料类**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 规格标准 | 计价单位 |
| 1 | 纯牛奶 | 伊利，1000ML | 盒 |
| 2 | 纯牛奶 | 伊利，250MLx24盒 | 箱 |
| 3 | 纯牛奶 | 伊利高钙低脂，50MLx24盒 | 箱 |
| 4 | 纯牛奶 | 蒙牛，250MLx24盒 | 箱 |
| 5 | 纯牛奶 | 蒙牛低脂高钙，250MLx24盒 | 箱 |
| 6 | 纯牛奶 | 光明，250MLX24盒 | 箱 |
| 7 | 纯牛奶 | 光明优+，200MLX12盒 | 箱 |
| 8 | 纯牛奶 | 特仑苏，250MLX12包 | 箱 |
| 9 | 纯牛奶 | 特仑苏低脂乳250MLX12包 | 箱 |
| 10 | 纯牛奶 | 金典250MLX12包 | 箱 |
| 11 | 纯牛奶 | 金典低脂250MLX12包 | 箱 |
| 12 | 纯牛奶 | 金典有机250MLX12包 | 箱 |
| 13 | 鲜牛奶 | 蒙牛现代牧场，960ML | 盒 |
| 14 | 鲜牛奶 | 蒙牛现代牧场，1500ML | 盒 |
| 15 | 酸牛奶 | 光明莫斯利安钻石包 | 箱 |
| 16 | 酸牛奶 | 光明畅优原味优酪乳 | 条 |
| 17 | 酸牛奶 | 光明风味发酵乳乳 | 条 |
| 18 | 酸牛奶 | 光明无糖木糖醇酸牛奶 | 条 |
| 19 | 酸牛奶 | 光明原味酸牛奶 | 条 |
| 20 | 酸牛奶 | 光明980G风味酸牛奶（原味） | 盒 |
| 21 | 酸牛奶 | 光明原味风味发酵乳1500G | 桶 |
| 22 | 特种兵初榨椰子汁 | 饮料，1.25千克/瓶 | 瓶 |
| 23 | 特种兵初榨椰子汁 | 饮料，12罐/箱 | 箱 |
| 24 | 椰树椰汁植物蛋白饮料 | 245ml/盒，共6盒 | 箱 |
| 25 | 康师傅茉莉清茶 | 饮料，500ML/瓶 | 瓶 |
| 26 | 康师傅冰红茶 | 纸盒装，250ML/盒，24瓶/箱 | 箱 |
| 27 | 康师傅冰糖雪梨 | 饮料，500ML/瓶 | 瓶 |
| 28 | 王老吉 | 纸盒装,250ML/盒，20盒/箱 | 盒 |
| 29 | 王老吉 | 罐装，310ML/罐，24罐/箱 | 箱 |
| 30 | 娃哈哈八宝粥 | 罐装，360克L/罐，12罐/箱 | 箱 |
| 31 | 正宗椰树牌果肉椰汁 | 250毫升/罐 | 罐 |
| 32 | 正宗椰树牌果肉椰汁 | 250毫升/罐，24罐/箱 | 箱 |
| 33 | 椰树牌椰汁 | 1升/罐，纸盒装 | 盒 |
| 34 | 美汁源酷儿橙汁 | 1.5L/瓶 | 瓶 |
| 35 | 美汁源果粒橙 | 1.8L/瓶 | 瓶 |
| 36 | 美汁源果粒橙 | 1.25L/瓶，果粒加量 | 瓶 |
| 37 | 美汁源果粒橙 | 420ML/瓶，果粒加量 | 瓶 |
| 38 | 浓缩橙汁 | 商用浓缩橙汁，2升/瓶 | 瓶 |
| 39 | 百事可乐 | 1.25L/瓶 | 瓶 |
| 40 | 可口可乐 | 1.25L/瓶 | 瓶 |
| 41 | 可口可乐 | 1.5L/瓶 | 瓶 |
| 42 | 可口可乐 | 500ML/瓶 | 瓶 |
| 43 | 可口可乐 | 300ML/瓶,12瓶/组 | 组 |
| 44 | 可口可乐 | 500ML/瓶,零度汽水 | 瓶 |
| 45 | 雪碧 | 500ML/瓶 | 瓶 |
| 46 | 雪碧 | 1.25L/瓶 | 瓶 |
| 47 | 雪碧 | 300ML/瓶,12瓶/组 | 组 |
| 48 | 红牛维生素功能饮料 | 250ML/罐 | 罐 |
| 49 | 红牛维生素功能饮料 | 250MLx24瓶/箱 | 箱 |
| 50 | 佳得乐冰橙运动饮料 | 600ML/瓶 | 瓶 |
| 51 | 雀巢咖啡丝滑拿铁饮料 | 268ML/瓶 | 瓶 |
| 52 | 雀巢丝滑摩卡咖啡饮料 | 268ML/瓶 | 瓶 |
| 53 | 雀巢丝滑摩卡咖啡饮料 | 268ML/瓶，3瓶/组 | 组 |
| 54 | 东鹏特饮功能饮料 | 500ML/瓶 | 瓶 |
| 55 | 东鹏特饮功能饮料 | 250ML/瓶X6X4 | 组 |
| 56 | 明仁苏打水 | 375ML/瓶X24/箱，无气 | 箱 |
| 57 | 娃哈哈苏打水 | 350ML/瓶 | 瓶 |
| 58 | 农夫山泉苏打水 | 410ML/瓶 | 瓶 |
| 59 | 娃哈哈矿泉水 | 596ML/瓶,12瓶/打 | 打 |
| 60 | 农夫山泉矿泉水 | 550ML/瓶 | 瓶 |
| 61 | 农夫山泉矿泉水 | 5L/瓶 | 瓶 |
| 62 | 农夫山泉矿泉水 | 380ML/瓶,12瓶/打 | 打 |
| 63 | 醒目西瓜 | 饮料，500ML/瓶 | 瓶 |
| 64 | 醒目苹果 | 饮料，500ML/瓶 | 瓶 |
| 65 | 醒目苹果味 | 饮料，330ML/瓶 | 瓶 |
| 66 | 醒目西瓜味 | 饮料，330ML/瓶 | 瓶 |
| 67 | 金银花饮料 | 饮料，340ml/瓶 | 瓶 |
| 68 | 正宗老北京酸梅汤 | 饮料，300ML/瓶 | 瓶 |
| 69 | 正宗老北京冰糖雪梨 | 饮料，300ML/瓶 | 瓶 |

**三、品质要求**

1.原料采购验收原则

（1）必须按照食品营养与卫生的基本要求选料；

（2）必须按照食品不同的质量要求选择原料；

（3）必须按照原料的本身性质选料；

2.品质鉴定的依据和标准

根据食品原料品质的基本要求，对品质鉴定制定基本要求，鉴定的依据和标准主要有以下几点：

（1）嗅觉检验：即用嗅觉器官来鉴定原料的气味，如果出现异味，说明已经变质。

（2）视觉检验：视觉检验范围最广，凡是能用肉眼根据经验判断品质的都可以用这种方法对原料的外部特征进行检验，以确定其品质的好坏。

（3）味觉检验：可以根据原料的味觉特征变化情况来鉴定品质好坏。

（4）听觉检验：有些原料可以根据听觉检验的方法来鉴定品质的好坏，如鸡蛋，可以用手摇动，然后听声音来鉴定。

（5）触觉检验：手指接触原料可以检验原料组织的粗细、弹性、硬度等以确定其品质的好坏。

3.食品原料要求新鲜、清洁卫生并符合相关规定，同时对每批次食品原料进行检测，并按国家相关规定出具产品证明合格材料。具体要求为：

（1）面粉、豆制品、辅料、半成品等必须具有“SC”食品生产许可；

（2）肉、禽、蛋、水产等必须具有动物检验检疫合格证明或化验单；

（3）蔬菜必须保证新鲜，按供货批次提供农贸市场蔬菜农药检测结果，且符合食品卫生安全法要求；

（4）采购货源必须持有与销售内容相对应的有效营业执照，食品生产许可证或食品销售许可证；

（5）供应商负责供货产品的食品安全，须做到来源可溯；

**（一）蔬菜类**

1.蔬菜类要求为新鲜、安全、成熟度适中的无公害产品，无烂枯叶、黄叶，按要求去皮、去壳、去叶、去泥等，利用率在98%以上，并适宜用切菜机操作。农药残留量不得超过国家标准，送货时提交农药残留自检报告。具体感观要求：

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不能有腐烂变质的异常气味；

从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

2.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，叶片和叶茎鲜嫩，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。

3.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，无烂果、异味、病虫和明显机械损伤。

4.瓜果：包括黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜、其他水果等。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。

5.根菜类：包括萝卜、胡萝卜、大头菜等。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，不带泥沙、茎叶、须根。

6.薯芋类：包括芋、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。

7.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、洋葱去枯叶；可食部分质地细嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。

8.豆类：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。

9.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。

10.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。

11.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。

**（二）水产类**

（1）水产品必须符合国家相关卫生、质量标准；

（2）鲜活类：必须为合格、安全、鲜活的货物；

（3）鱼类质量要求：游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无烂嘴及其他外表损伤，鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出，腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀。

（4）明虾质量要求：游水快，对外界刺激敏感，头部完整，虾眼突起，身体呈半透明，肉质坚实，虾壳发硬、发亮，呈青绿色或青白色。

**（三）家禽类（含蛋和豆制品）**

（1）鲜鸡肉、鸭肉必须是去内脏、新鲜完好的全鸡全鸭。

（2）鲜鸡肉质量要求：去除内脏，眼球饱满，皮肤有光泽，淡黄或灰白色，肌肉切面发亮。外表微干或微湿，不粘手，弹性良好，指压后凹陷立即恢复，新鲜鸡肉固有的正常气味。无长毛及毛、毛根，口腔及宰杀刀口无血污杂质，无紫斑淤血，腹内无过多脂肪。

（3）鲜鸭肉质量要求：去除内脏，眼球平坦，皮肤有光泽，乳白或淡红色，肌肉切面有光泽。外表稍湿润，不粘手，弹性良好，指压后凹陷立即恢复，新鲜鸭肉固有的正常气味。无长毛及绒毛、毛根，口腔及宰杀刀口无血污杂质，无紫斑淤血，腹内无过多脂肪。

（4）鸡蛋要求新鲜，大小均匀，每500克鲜鸡蛋个数在8个左右。

（5）豆制品必须是经卫生检验合格的商品，必须符合国家规定的质量食品安全要求，提供检验合格证明。

**（四）鲜肉类**

肉质有光泽，纤维清晰，有坚韧性、肉质紧密、坚实，无腐烂、无霉变、无异味、无注水，外表微干或湿润，不粘手；由政府定点屠宰场屠宰，每批供货要求附检验检疫证明（动物检疫合格证、肉品品质检疫合格证、非洲猪瘟阴性证明）；除非送货清单中特殊指明的为冻品类，其他所有货物必须为鲜肉，不得提供冷冻肉。

1.猪肉类

（1）五花肉：正规屠宰，有检疫章和检验单。要新鲜、皮薄、肉质好，中肋部分整方形，不带腩肉，带少量排骨，肉色鲜艳，层次分明。不能太肥，一般二指厚为准；

（2）前上肉：不能有淋巴，不带前腿肉，颜色要好，不能有淤血，猪毛；

（3）扒肉：不能太薄，用手感觉要有粘性，肉红色，不要有淤血，白色为注水猪肉；

（4）后上肉：不能太肥，要瘦肉多，无淋巴，皮无斑点；

（5）后瘦肉：不带碎骨、不带肥肉，肉色要好，不能有淤血，无肥肉、碎骨，表面上不能有发白积水；

（6）肥 肉：厚度三厘米左右，一公寸宽，不要有瘦肉；

（7）前梅肉：每条半斤左右，不能有猪油存在；

（8）猪 肝：最好为粉红色；

2.牛肉类

（1）牛肉瘦肉呈均匀红色或者深红色，有光泽，脂肪呈乳白色或者微黄，具有牛肉正常气味，无异味，瘦肉切面纹理清晰，皮下脂肪适度、均匀，形状丰满（肉质紧密、有弹性，表面湿润、不粘手，无注水）

（2）牛 腩：色泽新鲜，无杂质、无异味、无注水。

**（五）水果类**

（1）梨类（鸭梨、酥梨、沙梨、啤梨）：果形端正，大小均匀、无畸形果；带果柄，果面新鲜洁净无刺划伤、无压痕、无病虫害、重身结实味道爽甜。

（2）苹果（青苹果、秦冠、加力果、红富士、新西兰、华盛顿）：具有本品种特有的外形，大小均匀，果面光滑有光泽，具有本品种应有的自然色泽。无斑点或极少果锈，不起皱，无裂口、无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑。果身重、硬朗，口感汁液饱满，无苦涩味无木栓化组织。

（3）柑桔类（柑类蜜柑、广柑、芦柑）：果实大近似球形，无异状突起瘤、无病虫害所呈现的绿斑、黑斑、无霉烂、无机械伤，果面清新洁净、大小均匀，果实无萎蔫，色泽自然。

（4）桔类（红桔、蜜桔）：果实小而扁，大小均匀；果面新鲜光洁无裂口，无机械伤、无病斑及腐烂现象，果蒂完整平齐、易剥落、桔络少。

（5）橙类（进口橙、脐橙、锦橙）：大小均匀，皮光滑并有光泽；手感重，无机械损伤。果汁多味可口无萎蔫。

（6）柚类（沙田柚）：果实大，圆形或梨形；果皮厚达1CM难剥离，酸甜合适，大小均匀。

（7）柠檬：色泽浅黄，果实椭圆或圆形，大小均匀，顶端有乳头状突起，肉汁极酸并有浓香，无任何机械损伤。

（8）香蕉（芭蕉、皇帝蕉）：果实丰满，果形端正，梳柄完整不缺只；单果均匀，色泽自然光亮、皮色青黄，果面光滑。无病黑斑、无虫疤、无霉菌、创伤、果肉稍硬、果皮可剥或易剥。

（9）国产葡萄、青提、红提、黑提：具有本品种应有的外形、色泽；大小均匀、果形端正，果粒面完好，皮上无斑痕，果珠饱满，大小均匀；轻提果穗技梗，微微抖动，果实不抖落或抖落极少。

（10）桃类（杨桃、毛桃、水蜜桃、蟠桃）：具有本品种应有的外形及色泽，大小均匀、果形端正、果面无不正常斑点；无裂口及其他机械损伤，无腐烂、无病虫害、无药害、无破皮。

（11）布林类（黑布林、红布林等）：皮光滑有光泽，个形整齐均匀、无破皮、无皱皮、无皱缩、无压痕、不软塌具有本品种应有色泽。

（12）瓜类（西瓜黑美人、黄肉瓜有籽、无籽瓜）：具有本品种应有形状，大小均匀、果色清新光亮、条纹清晰、果皮无伤痕、无水分腐烂、无干无虫眼、无病斑、果柄茸毛脱落、脐部凹陷、水份大、甜度高、切开鲜艳光泽，无异味及黑瓤。

（13）香瓜：外形完整良好、新鲜洁净，果身坚实，果面无裂痕、腐烂、水分、病虫害、药害，大小均匀。

（14）白兰瓜：外形端正，大小均匀，绿色全部消退阳面呈白色；着地处呈鲜黄，瓜面光滑细腻，手弹微有弹性，无任何损伤。

（15）板栗：果粒个大、均匀、饱满；手捏时坚实不塌痕，皮色呈红、褐等。色具有光泽。果面无虫蛀、无风干、无腐烂、无破损无裂嘴。

（16）榴莲 ：色泽金黄或青中带黄、无霉斑、无黑斑、无生虫、无裂口、无腐烂软塌、无损伤果形饱满。

（17）芒果：具有本品种应有的外形、大小均匀、外表光滑、有一定硬度、果实结实、无黑斑、无灰斑、无冻害。

（18）山竹：果柄及果柄叶呈青色，果面色泽深有光泽、果身微软、不坚硬、无汁液外渗、无病虫害及其它伤害，大小均匀。

（19）火龙果：果面火红有光泽、叶片青、果实坚实。无腐烂、无软塌、无皱缩，大小均匀。

（20）草莓：色泽鲜红、水灵、无烂斑、无病虫及其它伤害，大小均匀，蒂部有青色。

（21）人参果：果身白或带柴色，有光泽，手感光滑硬朗、无虫蛀、无黑斑凹陷、无萎缩，大小均匀。

（22）番石榴：果形、色泽良好，无裂果、无腐烂、无病虫害、无药害及其它伤；大小均匀、果身结实不软塌，无异常气味或滋味。

（23）荔枝：果皮鲜红稍带柴色，果肉透明、爽口、甜度适中，无裂果无腐烂，无病虫害，无药害及其它伤害，大小均匀。

（24）菠萝：外形完整良好新鲜洁净，无异常味或滋味。果身坚实无潮湿溢汁、溢胶、无霜害、无日烧、无腐烂、无药害及其它伤害。

（25）枇杷：果实橙黄，新鲜洁净；无异常味或滋味，有一定硬度无裂果，无腐烂、无药害及其它伤害。

（26）椰子：果实重，果面无异常外部水分、无破裂，以只为单位。

（27）桂圆：果色棕黄果粒均匀，果身较为平滑有光泽、果肉不粘手易剥落，韧性好、无霉烂、无黑斑。

**（六）粮油类**

1.大米质量验收标准：颗粒饱满，米中无杂质，无发霉、生虫等变质现象。

2.面粉及面粉制品：面粉应色泽洁白，干燥松散，无结块，挂面及面粉无生虫现象。

（1）包装要完好无损。

（2）包装表面无任何污物和污渍。

（3）包装的商标、厂址、重量等齐全。

（4）用手触摸要干爽，无任何结块现象。

（5）剩余质保期必须为全部质保期的二分之一及以上。

3.油脂品质量验收标准：

（1）油品清亮、无杂质、无沉淀物，无云雾状悬浮物，油品颜色应具各自油脂的质量标准。

（2）塑料包装油脂： ①剩余质保期必须为全部质保期的二分之一及以上。 ②完好密封。③无任何沉淀物。

**（七）调味品类（含干货）**

1.有合格的《质量检测报告》和相关的产品合格证，符合国家的相关规定；并保证及时提供食品企业所需的外检报告、食品级证明、国家食品添加剂、定点生产厂家生产证明等一切证件，并保证所有证件真实、合法、有效。

2.调味品类（含干货）确认供应品牌后，对涉及到该指定货物的使用性能和质量指标的生产厂家、配方、生产工艺等不作随意更换，如有更换，在更换之前至少提前20个工作日书面告知采购人并取得同意后方可更换。

3.供应的调味品类（含干货）的保质期绝不低于产品标注的保质期（自产品标注的生产日期算起）。

4.调味品类（含干货）包装的货物交货时，中标人所提供的同一批次商品剩余质保期必须为全部质保期的二分之一及以上。且外包装无破损，厂商标识完整，不得私自改装、分装或降低品质，货物包装不得有任何监管安全隐患。散装的货物要求按规格包装或食用塑料袋散装。

5.调味品类绝不添加法律规定以外的添加剂，并保证在国内允许范围内使用添加剂，不超量、超过范围使用添加剂。

**（八）冻品类（含早餐食品）**

1.基本验收标准：

（1）整箱包装完整、无破箱、生产地址明显。

（2）如冻品解冻、软化、出水带血水，则不能收货。

（3）冻品一般无生产日期，验收品质的好坏要用眼去辨认，如出现肉制品风干、变色之冻品不能收货。

（4）称重时要扣除纸箱、冰块的重量，以货品净重为准。如果外包装箱上标有净重，按净重入库。

储存及运输中不得有解冻或再次结冻的情况，肉禽类冷冻品解冻后肉体指压后凹陷会渐渐恢复。根据国标GB16896(鲜、冻禽产品)，冻禽产品解冻失水率不得超6%，除禽产品之外的产品失水率不得超10%。

不定期对产品进行随机抽样三件，作化冰处理后称净重，发现失水率超标的，按实际净重结算，并处警告一次；超标累计达三次从当月货款中扣除1000元；发现冻禽失水率超8%、除禽产品以外失水率超15%，每次从当月货款中扣除1000元，累计三次，采购人可单方解除合同，并不予退还全额履约保证金。

2.冻虾仁质量验收标准：

（1）品名、厂址、净含量、生产日期、保持期齐全。

（2）冻虾仁冰衣表面完整、清洁。

（3）肉质呈淡黄色或乳白色，无异味，组织坚密有弹性，有适当光泽。虾体基本完整，允许首尾部稍有残缺，清洁无杂质。

3.冻鱼质量验收标准：包括利用冷冻方法进行保鲜的海水鱼和淡水鱼。

（1）鱼外表：鱼鳞完整、色泽清亮、肌体无残缺。

（2）鱼眼：凸起，清亮且黑白分明，洁净无污物。

（3）鱼肛门：完整无裂，外口紧缩，无黄红浑浊颜色。

4.冻禽质量验收标准：色泽清白、爽洁、有光泽、无残羽，无腐臭气味，分割部件应符合标准，无残缺，外包装完好，商标规格、产品说明清晰完整。

5.低温肉肠验收标准：

（1）真空包装完好无损。

（2）在保质期内，商品剩余质保期必须为全部质保期的二分之一及以上。

（3）肠衣完整与内容物结合紧密，无粘液，霉斑，色泽正常。

（4）商标完整，表面无污迹。

6.速冻食品质量验收标准：

（1）包装正确，清洁，无破损。

（2）在保质期内，商品剩余质保期必须为全部质保期的二分之一及以上。

（3）包装内无冰晶，无杂质，粉末。

（4）内容物形状完整，美观，冻结坚实

（5）无解冻，软化现象，无开裂，成块现象。

（6）颜色正常，无霉斑等不良现象。

7.冰鲜鱼质量验收标准（感官鉴别）：

（1）皮肤——类金属、光泽哑色的表面显示其已不新鲜；

（2）眼睛——饱满明亮、清晰且完整、瞳孔黑、角膜清澈；

（3）鳃——鲜红色或血红色、含粘液且没有粘泥；

（4）肛门——内收或平整，不突出，不破肛；

（5）体外粘液——透明或水白；

（6）肉质——坚实且富有弹性，轻按下鱼肉后，手指的凹陷处可马上恢复；

（7）气味——温和的海水味或鲜海藻味，无氯味腐臭味；

（8）体表——鱼鳞完整、体表无破损。

8.冰鲜虾质量验收标准（感官鉴别）：

（1）有固有的颜色，不发白或红；

（2）头胸甲与躯干连接紧密，无断头现象；

（3）虾身清洁无污物。

**（九）乳制品饮料类**

1.有合格的《质量检测报告》和相关的产品合格证，符合国家的相关规定；并保证及时提供食品企业所需的外检报告、食品级证明、国家食品添加剂、定点生产厂家生产证明等一切证件，并保证所有证件真实、合法、有效。

2.乳制品饮料类确认供应品牌后，对涉及到该指定货物的使用性能和质量指标的生产厂家、配方、生产工艺等不作随意更换，如有更换，在更换之前至少提前20个工作日书面告知采购人并取得同意后方可更换。

3.供应的乳制品饮料类的保质期绝不低于产品标注的保质期（自产品标注的生产日期算起）。

4.乳制品饮料类包装的货物交货时，中标人所提供的同一批次商品剩余质保期必须为全部质保期的二分之一及以上。且外包装无破损，厂商标识完整，不得私自改装、分装或降低品质，货物包装不得有任何监管安全隐患。

5.乳制品饮料类绝不添加法律规定以外的添加剂，并保证在国内允许范围内使用添加剂，不超量、超过范围使用添加剂。

**四、保质期要求：**

**①鲜肉类要求为新鲜且在8小时内屠宰。**

**②蔬菜、豆制品要求新鲜，无腐烂变质现象。**

**③禽蛋、冻品要求新鲜且在保鲜期内，无开裂滴漏、无腐烂变质现象。**

**④其他所有预包装类的食材剩余质保期必须为全部质保期的二分之一及以上。**

**五、送货要求**

（一）供应商按照采购人采供部在当日19:00（北京时间）前书面确认的商品品种和数量，在第二日7:00 （北京时间）前送到采购人指定地点，如逾期则视为退货1次处理。若采购人出现紧急订货等特殊情况，供应商承诺按双方协商结果及时送达指定地点。一般每日送一次；遇特殊情况时（如紧急采购、临时采购、量大采购等），中标人要积极配合采购人。

（二）**[配送地点：1.文溪东路消防站:浦江县浦南街道文溪东路333号；2.乐门大道消防站:浦江县白马镇乐门大道2号；3.檀溪镇消防站:浦江县檀溪镇檀溪中路与侯中线交叉口；4.月泉路消防站:浦江县浦阳街道月泉西路72号。]**，如有疑问，由双方协商；项目服务期内若采购人开设新的站点或配送点均由中标人负责食材供应服务。

（三）书面通知：合同期内双方的确认、联系均以书面形式。采购人以书面形式下订货单、通知等；中标人也必须以书面形式确认。“书面形式”包括信函、传真、电子邮件等。双方约定指定项目的联系人、联系电话、手机号、信函收件地址、传真号、电子邮件号等，上述信息有变更的双方需要提前10日向对方提出变更请求。

（四）中标人配送商品时，要遵守采购人内部各项纪律，服从采购人的管理。

（五）货物运输费用及途中产生的风险，由中标人负责。

（六）送货人员持有健康证明。

**六、货物验收方式**

采购人在到货后按照订单进行初步验收，中标人每次交货时应同时附一式三联送货单, 采购人留存二联, 中标人留存一联,送货单需填写商品的种类、规格、数量、包装等情况。采购人在中标人货物送达后组织专人按采购人内部采购验收管理办法和合同约定种类、规格、数量、包装、生产日期等要求当场进行验收，验收时中标人的相关人员应陪同在场并在有关单据上签字确认，此验收只是对产品外观、数量、生产日期的验收，并不是对产品质量的最终验收。如采购人在使用过程中发现产品质量问题的，仍有权要求退货或更换，所产生一切后果由中标人承担。

**▲七、食品安全要求**

（一）若因中标人原因，造成采购人场所内公共性食品安全危机的，中标人应负全部责任，并承担由此造成的经济损失及可能发生的法律责任。

（二）中标人在供货期间，各类产品因不符合供货要求出现质量问题的，中标人应负责无条件退换货（如需要第三方检测的无论检测结果如何，检测费用均由中标人承担），问题严重的将终止供货，并由中标人承担由此造成的全部经济损失及责任。

（三）不论以何种形式进行供货，中标人都必须按照其在招标文件、投标文件及合同中做出的服务承诺履行相关义务。

**八、项目总体服务要求**

（一）中标人必须固定1～2名送货驾驶员和1～2辆送货车辆，合同签订后7个工作日内并将相关的证件复印件【驾驶员的驾驶证复印件及身份证复印件、最近一年在中标单位（若属于租赁的提供租赁协议，驾驶员在出租单位的在职社保缴纳材料）的缴纳社保的依据材料、车辆行驶证复印件等】交采购人备案。人员、车辆一经固定，无特殊理由不能临时变更，如变更需提前通知采购人。

（二）供应商投标时的授权代表与本项目负责人必须为同一人，包括签订合同、供货期内的供货和售后服务由投标授权代表负责完成，未经采购人同意不得中途换人；否则采购人有权解除合同，造成采购人损失的按实际损失赔偿，且履约保证金不予退还。

**九、履约保证金**

**▲**（一）履约保证金额度：预算金额\*1%计收。

（二）缴纳方式：以支票、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。

（三）提交时间：合同签订次日起30日内原件提交至采购人。

（四）履约保证金用于合同期内中标人违约时向采购人支付违约金。履约保证金不足以扣除相关违约金的，采购人将保留继续追究的权利，履约保证金使用后7日内成交人应补足。

（五）保函有效期：自合同签订之日起至合同有效期满后2个月。

（六）履约保证退还：合同服务期满后 30日内不计息退还。

**十、货款结算**

**（一）结算单价=基准单价×（中标折扣），中标折扣在合同期内不作调整。**

（二）结算时间：

货款按每15天为一个结算周期结算。中标人按供货类别开具本公司税务发票，提供本公司账号，中标人开具非本公司发票的，采购人有权拒绝接收、拒绝转款；中标人开具本周期内双方核实后的商品实际销售数量乘以结算单价所得金额的发票并提供周期内送货清单及单据，采购人按内部流程审批后向中标人支付货款。结算日起三个工作日内中标人未及时开具发票及单据的则顺延到下个周期一起结算。在商品使用过程中，如发现有质量问题的，在质量问题调查期间，采购人有权延迟支付当期货款，直至问题调查清楚后再予以支付。

**十一、违约责任**

（一）供应商不得以金钱、礼品及其他任何不正当利益馈赠采购人的任何工作人员。一旦发现此情况，采购人有权终止供应商有关招投标及供货活动，并且履约保证金不予退还，将该供应商列入采购人采购活动黑名单。

（二）供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国动物防疫法》、农业部《动物检疫管理办法》等相关规定，一经发现供应不合格货品，除全部退货外，供应商承担由此造成的一切经济责任和法律责任：配送食品质量低于国家标准和招标文件要求，经查实后第一次将视情节处以500-1000元违约金；第二次将视情节处以1000-5000元违约金；第三次，采购人有权解除供货合同，没收全部履约保证金。

（三）中标人在服务期内，不得以“亏本”、“市场拿不到货”等任何理由拒绝供货或推迟、延期供货，若不响应采购人的供货要求，供货延迟、无故不按要求供货（出现用其他商品替代清单中的商品，不按合同规定的保质期供货、个别商品品种不齐、所供货物质量不符合要求等不符合询价文件及合同约定的情况），视情况每次支付违约金1000--10000元，出现三次以上采购人有权选择终止合同，且履约保证金不予退还，造成采购人损失的还应赔偿。

（四）对食品质量问题在30分钟内响应，2小时以内到现场解决问题；不能当场解决的，保证采购单位的正常使用，必须采取更换等措施。如因食品质量问题造成食用人的不良反应，供应商须负全部责任。

（五）中标人必须自行完成供货任务，严禁项目整体分包、转包。一经发现上述情况，采购人有权单方提前解除供货合同，且履约保证金不予退还，中标人应当赔偿由此给采购人造成的一切损失。

**（六）违规情形的认定及处罚**

1.违约情形的认定：

（1）无正当理由拒绝配送采购人指定食材，超过三次的；

（2）不按合同规定提供服务或因延误配送时间影响使用单位正常使用，超过三次的；

（3）未按照合同规定要求擅自抬高收费价格，超过三次的；

（4）属于履约保证金全额扣除执行条款规定情形之一，经查实的；

（5）存在虚报、瞒报食材重量或以假充真等手段配送食材，经查实的；

（6）被采购人书面要求退货、换货后，仍拒不履行的或未及时退货、换货，超过三次的；

（7）擅自将食材配送业务转包、分包给第三人经营，经查实的；

（8）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；

（9）发生质量纠纷时，拒不履行检测义务的；

（10）因中标人原因造成食品安全责任事故的；

（11）因中标人原因给采购人造成负面社会影响，或负面舆论的；

（12）因中标人原因在采购人单位内造成安全事故，且影响恶劣的；

（13）有其他违反《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》相关条款行为。

经查实并报监督部门批准后，将对违约单位作如下处理（酌情进行单项处罚或并处）：

（1）情节严重的采购人可单方面终止合同，并取消其配送资格。

（2）扣除履约保证金。对采购人造成损失的，由违约单位负责赔偿。因此产生的法律责任由违约单位承担。

2.采购人将以定期检查、不定期抽查、举报核查的方式，对食材品质、食材重量、配送时间、服务质量、价款结算等内容进行查验。若查验过程中发现中标人存在违反按累计违规次数认定的违约情形时，即可按照上述要求进行认定及处罚。

3.如在合同履行期间，因中标人配送食材不符合相关采购人要求，除当即封存该部分食材并送相关部门检测外，采购人有权自行应急采购同类食材或应急采购快餐。如检测结果不合格的，应急采购的费用由配送单位承担并扣除履约保证金。

4.合同履行期间，原则上不得调换配送服务人员。如中标人因故需要调整人员的，须事先书面征得采购人同意并报采购人备案。调整后的服务人员资质、资格标准不得低于原服务人员的标准，中标人应当为新调整的服务人员缴纳社保。如中标人未按上述要求擅自调整服务人员、或指派人员低于原服务人员的标准、或未按国家规定缴纳服务人员社会保险的，采购人有权单方面终止合同。

5.退出机制

供应商出现下面任一情况的，采取退出机制：

（1）生产、经营者的生产经营条件发生变化，不符合食品生产经营要求，有发生食品安全事故的潜在风险，所供应产品不符合食品安全标准。

（2）未按相关要求按时向采购人提供相关证件、产品年度质检部门抽检报告、分批次厂内自检报告、销售凭证等资料；

（3）拒绝接受相关职能部门监督检查，或经检查后安全隐患限期整改不到位；向采购人虚开销售凭证。

（4）若有其他单位或者个人借用本企业准入供应资质或委托他人向采购人供送食品。

1. **投标人须知**

前附表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 内容 | 说明与要求 |
| 1 | 项目名称 | 浦江县消防救援大队2024年度伙食配送服务采购项目 |
| 2 | 招标内容 | 见第二章招标项目需求 |
| 3 | 资金来源及采购计划书号 | 财政性资金 |
| 4 | 政策扶持 | 1.扶持中小企业（监狱企业、残疾人福利性单位）：  根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号），本单位在政府采购活动中应当通过加强采购需求管理，落实预留采购份额，价格评审优惠、优先采购等措施，提高中小企业在政府采购中的份额，支持中小企业发展。项目相关情况如下：  （1）项目预算：212.506万元  （2）项目属性：服务类  （3）项目对应的中小企业划分标准所属行业：批发业**；**  （具体根据《中小企业划型标准规定》执行。现行中小企业划分标准行业包括农、林、牧、渔业，工业，建筑业，批发业，零售业，交通运输业，仓储业，邮政业，住宿业，餐饮业，信息传输业，软件和信息技术服务业，房地产开发经营，物业管理，租赁和商业服务业和其他未列明行业等十六类。）  （4）本项目（是）属于预留份额专门面向中小企业采购的项目。  （5）上述第4项中确定为“是”的采购项目，预留份额通过①措施进行：  ①将采购项目整体或者设置采购包专门面向中小企业采购；  ②要求投标人以联合体形式参加采购活动，且联合体中中小企业承担的部分达到 / （比例）；  ③要求获得采购合同的投标人将采购项目中的 / （比例）分包给一家或者多家中小企业。  （6）对于经主管预算单位统筹后未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目，以及预留份额项目中的非预留部分采购包，对小微企业报价给予 10 %的扣除，用扣除后的价格参加评审。  对于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，对联合体或者大中型企业的报价给予 4 %的扣除，用扣除后的价格参加评审。  **专门面向中小企业采购的项目或者标项，不再执行价格评审优惠的扶持政策。**  2.节能产品、环境标志产品的强制采购政策  根据财政部、国家发展和改革委员会、生态环境部等部门公布的政府采购节能产品、环境标志产品品目清单的规定，依据品目清单和认证证书实施政府优先采购和强制采购。采购人拟采购的产品属于品目清单范围内的强制采购品目的，投标人提供的产品应具有国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，并在投标文件中提供该产品节能产品、环境标志产品认证证书，否则无效。（注：本项目执行最新政府采购节能产品、环境标志产品品目清单。）  3.节能产品、环境标志产品的优先采购政策  根据财政部、国家发展和改革委员会、生态环境部等部门公布的政府采购节能产品、环境标志产品品目清单的规定、依据品目清单和认证证书实施政府优先采购和强制采购。采购人拟采购的产品属于品目清单范围内的优先采购品目的，投标人提供的产品应具有国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，并在投标文件中提供该产品节能产品、环境标志产品认证证书（注：本项目执行最新政府采购节能产品、环境标志产品品目清单）。 |
| 5 | 节能产品 | 不适用 |
| 6 | 环境标志产品 | 不适用 |
| 7 | 是否允许采购进口产品 | 本项目不允许采购进口产品。 |
| 8 | 转包 | 不同意转包。 |
| 9 | 分包 | 不同意分包。 |
| 10 | 开标前答疑会或现场考察 | 不组织。 |
| 11 | 样品提供 | 不要求提供。 |
| 12 | 方案讲解演示 | 不需要。 |
| 13 | 履约担保 | 需要。 |
| 14 | 投标文件份数及要求 | 投标文件由“资信及技术文件”和“报价文件”二个部分组成，**正本各一份，副本各四份，**分别编制并单独装订成册，并在封面注明“资信及技术文件”或“报价文件”以及“正本”或“副本”字样。**(注：资信及技术文件中不得包含报价信息，否则为无效投标)** |
| 15 | 投标文件装订要求 | 投标文件正本与副本分别装订成册，采用固定方式装订，不得采用活页夹等可随时拆换的方式装订。 |
| 16 | **投标文件密封要求** | **投标人应将“资信及技术文件”“报价文件”（各一正四副共五份）分开二部分密封封装。在外包装上注明项目名称、项目编号、投标人全称、“资信及技术文件”或“报价文件”及“投标截止时间前不得启封”字样，并加盖投标人公章。** |
| 17 | 是否允许递交备选投标方案 | 不允许 |
| 18 | 评审委员会的  组建 | 评审委员会构成：由采购人代表以及有关技术、经济等方面的专家组成，成员为5人及以上单数，其中技术、经济类专家不得少于总人数的2/3；评标专家确定方式：按相关规定从专家库中抽取。 |
| 19 | 政府采购  扶持政策 | 详见第四章政府采购政策功能相关说明 |
| 20 | 投标人  信用查询 | 信用记录查询：  根据《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》（财库[2016]125号）要求，采购代理机构会对投标人信用记录进行查询并甄别。  1.信用信息查询截止时点：提交投标文件递交截止时间前3年内；  2.查询渠道：  信用中国（www.creditchina.gov.cn）；  中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）；  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、签字与其他招标文件一并保存；  4.信用信息的使用规则：被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单及其它不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的，其投标将被拒绝。  5.联合体成员任意一方存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。 |
| 21 | 合同履约管理 | 合同签订后，采购人依法加强对合同履约进行管理，并在中标单位服务、项目验收等重要关节，如实填写《合同验收报告》，并及时向同级财政部门报告验收过程中遇到的问题。 |
| 22 | **相关费用** | **1.投标人自行承担投标过程中产生的费用。无论何种因素导致采购项目延期开标、废标（流标）、投标人未中标、项目终止采购的，采购人与采购代理机构均不承担投标人投标费用。**  **2.投标人在投标、合同履行过程中必须做好安全保障工作，不因项目实施而危及自身及第三方人员、财产安全。若发生任何安全事故，由中标人自行承担一切责任并赔偿损失。**  **3.本项目采购代理服务费按项目预算金额×收费标准×70%计收（收费标准：100万以下部分1.5%，100-500万部分0.8%）计收。由代理机构向中标单位收取，收取时间为领取中标通知书前。中标人可通过电汇、转账方式交至以下银行账号：1306226200000168，收款单位（户名）：浙江金华阳光招标代理有限公司，开户银行：金华银行文创支行** |
| 23 | 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，按招标公告、招标需求、投标人须知、评标办法、投标文件格式的先后顺序解释；同一文件中就同一事项的约定不一致的，以逻辑顺序在后者为准；同一文件不同版本之间有不一致的，以形成时间在后者为准。按本款前述约定仍不能形成结论的，由代理机构或采购人负责解释。 |
| 24 | 投标有效期 | 提交投标文件截止时间起90天。 |
| 25 | 其他 | 1.根据《浙江省财政厅关于规范政府采购投标人资格设定及资格审查的通知》（浙财采监[2013]24号）第6条规定接受金融、保险、通讯等特定行业的全国性企业所设立的区域性分支机构，以及个体工商户、个人独资企业、合伙企业，且已经依法办理了工商、税务和社保登记手续，并且获得总机构授权或能够提供房产权证或其他有效财产证明材料，证明其具备实际承担责任的能力和法定的缔结合同能力。可以接受其独立参加采购活动，由单位负责人签署相关文件材料。2.投标人需签订《无围标串标等负面行为承诺书》。 |

**一、总 则**

**（一） 适用范围**

本招标文件适用于浦江县消防救援大队2024年度伙食配送服务采购项目的招标、投标、评标、定标、验收、合同履约、付款等行为。

**（二）定义**

1.“采购人”系指本次服务的购买单位浦江县消防救援大队。

2.“投标人”系指按招标文件要求提交投标文件的单位（也称“供应商”）。

3.“采购代理机构”系指本次采购项目的组织单位浙江金华阳光招标代理有限公司。

4.“服务”系指招标文件规定投标人须承担的相关服务及应尽的其他义务。

5.“书面形式”包括信函、传真、电子邮件等。

6.“▲”系指实质性要求条款，实质性要求条款投标人必须满足，否则为无效投标。

**（三）招标方式**

本次招标采用公开招标方式进行。

**（四）投标委托**

如投标人代表不是法定代表人，须有法定代表人出具的授权委托书（正本用原件，副本用复印件）。

**（五）投标费用**

不论投标结果如何，投标人均应自行承担所有与投标有关的全部费用。

**（六）特别说明：**

1.投标人投标所使用的资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证必须为本法人所拥有。投标人投标所使用的采购项目实施人员必须为本法人正式员工。

2.单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动。如在评标过程（或中标后质疑投诉期内）中发现投标人间存在上述关系，存在上述关系的全部投标人均做无效投标（或中标无效）处理。

3.投标人应仔细阅读招标文件的所有内容，按照招标文件的要求提交投标文件，并对所提供的全部资料的真实性承担法律责任。

4.投标人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，中标人须依照《中华人民共和国消费者权益保护法》相关规定双倍赔偿采购人，且民事赔偿并不免除违法投标人的行政与刑事责任。

5.本次招标采取开标后资格审查。开标结束后，采购人或采购代理机构将对各投标人的投标资格按公开招标公告中要求的条件进行审查，并出具审查结果。采购人或采购代理机构不保证所有获取文件的投标人都符合投标人资格要求。

**6.本项目核心产品：本项目为服务类项目，不设置核心产品。**

根据《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第87号）：第三十一条采用最低评标价法的采购项目，提供相同品牌产品的不同投标人参加同一合同项下投标的，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标；报价相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个参加评标的投标人，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他投标无效。

使用综合评分法的采购项目，提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

非单一产品采购项目，采购人应当根据采购项目技术构成、产品价格比重等合理确定核心产品，并在招标文件中载明。多家投标人提供的核心产品品牌相同的，按前两款规定处理。

**（七）质疑和投诉**

1.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，以书面形式向采购代理机构提出质疑，**但投标人需在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。**

2.质疑应当以书面形式提出，格式见《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第94号）附件范本，下载网址：浙江政府采购网（http://zfcg.czt.zj.gov.cn），位置：“首页-下载专区-质疑投诉模板”。投标人提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：

a.投标人的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；

b质疑项目的名称、编号；

c具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；

d事实依据；

e必要的法律依据；

f提出质疑的日期。

投标人为自然人的，应当由本人签字；投标人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。质疑应明确阐述招标过程或中标结果中使自己合法权益受到损害的实质性内容，提供相关事实、依据和证据及其来源或线索，便于有关单位调查、答复和处理，质疑函不符合《政府采购质疑和投诉办法》相关规定的，应在规定期限内补齐的，采购人自收到补齐材料之日起受理；逾期未补齐的，按自动撤回质疑处理。

3.投诉

投标人对采购代理机构的质疑答复不满意或者采购代理机构未在规定时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级采购监管部门投诉。

**二、招标文件**

**（一）招标文件的构成。本招标文件由以下部分组成：**

第一章 公开招标公告

第二章 招标项目需求

第三章 投标人须知

第四章 政府采购政策功能相关说明

第五章 评标办法及评分标准

第六章 采购合同（范本）

第七章 投标文件格式（部分）

本项目招标文件的澄清、答复、修改、补充的内容（如有）

**（二）投标人的风险**

投标人参加投标即是对本项目招标文件各项条款的认可。投标人没有按照招标文件要求提供全部资料，或者投标人没有对招标文件在各方面作出实质性响应是投标人的风险，并可能导致其投标无效或被拒绝。

**（三）招标文件的澄清与修改**

1.投标人应认真阅读本招标文件，发现其中有误或有不合理要求的，可自获取招标文件之日（招标文件公告期届满后获取的以公告届满之日起计）起7个工作日内且在投标截止时间前，以书面形式要求采购代理机构作出书面解释、澄清或者向采购代理机构提出书面质疑；采购代理机构将对招标文件进行必要澄清、答复、修改或补充。采购代理机构对已发出的招标文件进行必要澄清、答复、修改或补充若影响投标文件制作且距离递交投标文件截止时间不足15日时，投标截止时间将相应顺延，并在原公告网站上发布更正公告。因其他紧急情况影响本项目正常招标活动的，采购代理机构将于投标截止日期5天前在原公告网站上发布通知。各投标人应主动关注投标项目的更正公告等情况。

2.采购代理机构必须以书面形式答复投标人要求澄清的问题，并将不包含问题来源的答复书面通知所有获取招标文件的投标人；除书面答复以外的其他澄清方式及澄清内容均无效。

3.招标文件澄清、答复、修改、补充的内容为招标文件的组成部分。当招标文件与招标文件的答复、澄清、修改、补充通知就同一内容的表述不一致时，以最后发出的内容为准。

4.招标文件的澄清、答复、修改或补充都应该通过采购代理机构以法定形式发布，采购人非通过采购代理机构，不得擅自澄清、答复、修改或补充招标文件。

5.采购代理机构可以视采购具体情况，延长投标截止时间和开标时间并在原公告网站上发布变更公告。

**三、投标文件的组成**

投标文件由“资信及技术文件”“报价文件”二部分组成。资信及技术文件不得含报价，否则为无效投标。

**（一）资信及技术文件组成**

1.投标声明书；

2.法定代表人授权委托书（非法人本人参加投标时提供；法定代表人本人参加投标时无须提供授权）；

3.供应商资格证明材料

（1）满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的资料：

a.营业执照（或法人登记证书，自然人身份证明）复印件；

b.符合参加政府采购活动应当具备的一般条件的承诺函；

（2）落实政府采购政策需满足的资格要求：根据项目要求提供中小企业声明函，监狱企业、残疾人福利性单位视同中小企业，提供相关依据。

（3）特定条件证明材料；提供有效的食品流通（或经营、或生产）许可证复印件或满足《中华人民共和国食品安全法》第三十五条情形的备案材料。

4.投标人基本情况（如公司简介、经营状况、固定服务场所情况、技术优势、拥有的企业资质情况、相关认证、曾获得的相关奖项荣誉等）；

5.2021年1月至今投标人完成的类似项目业绩，提供业绩清单及合同复印件；

6.技术/商务响应表（必须针对“招标需求”所列的技术、服务要求条目，逐一说明无偏离、正偏离、负偏离等响应情况）；

7.整体实施方案，包括但不限于以下内容：

（1）配送方案；

（2）拟供货物质量内部控制方案；

（3）拟供产品详细说明；

（4）管理制度、财务制度、供货质量控制制度、食品安全管理制度；

（5）特殊性的了解及服务和应急处置方案

（6）退换货方案；

（7）食品安全方案；

（8）验收方案。

8.服务能力：

（1）场所服务能力；

（2）配送能力；

（3）各专用设备配置情况；

（4）监控覆盖范围；

（5）相关管理系统；

9.拟投入本项目的项目团队人员情况（人员基本情况、身份证、资格证书或健康证等）；

10.售后服务：

（1）售后服务整体方案；

（2）应急预案情况；

（3）日常台账管理。

11.投标人对本项目的合理化建议、特色服务承诺、优惠条件承诺等；

12.投标人认为需要提供的其他材料**[结合评分细则提供]**。

**（二）报价文件的组成**

1.开标一览表；

2.投标人认为有必要提供的其他资料。

**四、投标文件的编制**

（一）投标文件的语言及计量

▲1.投标文件以及投标人与采购人就有关投标事宜的所有来往函电，均应以中文汉语书写。除签名、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。

▲2.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），否则视同未响应。

**（二）投标报价**

1.本次招标的投标报价以折扣方式报价，投标人在招标文件中明确的基准单价基础上，结合自身实际能力填写报价各类食材折扣报价。折扣以百分比（%）进行表述，折扣数值越小报价越低（如：70%折扣即为在基准价基础上打七折，70%折扣的报价低于80%折扣）。**折扣百分比数值不得大于100。**结算价＝基准单价\*中标折扣\*实际采购数量。

2.投标报价是履行合同的最终价格，应包含商品价款，包装、运输、搬运、贮存、调换费用，验收，管理费，人工费，保险，税金，利润，采购代理服务费、完成本项目的其它费用和政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等所有费用。

3.投标人的报价一旦确定就不再更改。投标人的报价如有缺漏项，也将被视为投标优惠，已包含在报价范围内。结算时，不得以任何理由调整价格。

4.政府采购合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的货物、工程或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与投标人协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的百分之十。

（三）投标文件的有效期

▲1.自投标截止日起90天内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，采购人可与投标人协商延长投标书的有效期，这种要求和答复均以书面形式进行。

3.投标人可拒绝接受延期要求。同意延长有效期的投标人也不能修改投标文件。

4.中标人的投标文件自开标之日起至合同履行完毕止均应保持有效。

（四）投标人没有按照本章节 “投标文件的组成”要求提供全部资料，或者没有仔细阅读招标文件，或者没有对招标文件在各方面的要求作出实质性响应是投标人的风险，由此造成的一切后果由投标人自行承担。

**五、投标人有下列情形之一的将报财政部门处理：**

（1）投标人在投标有效期内撤回投标文件的；

（2）投标人在投标过程中弄虚作假，提供虚假材料的；

（3）中标单位无正当理由不与采购人签订合同的；

（4）将中标项目转让给他人或者在投标文件中未说明且未经采购人同意，将中标项目分包给他人的；

（5）拒绝履行合同义务的；

（6）其他严重扰乱政府采购程序的。

**六、投标文件的签署和份数**

1.投标人应按本招标文件规定的格式和顺序编制、装订投标文件并标注页码，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，由投标人自行承担不利后果。

2.投标人应按“资信及技术文件”“报价文件”正本各1份、副本各4份分别编制并单独装订成册，投标文件的封面注明“正本、副本、投标项目名称、项目编号、投标文件名称（“资信及技术文件”“报价文件”）、投标人名称”等字样。活页装订的投标文件将被拒绝。

3.投标文件的正本需打印或用不褪色的墨水填写，投标文件正本除本《投标人须知》中规定的可提供复印件外均须提供原件，副本为正本的复印件。

4.投标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。

5.投标文件不得涂改，若有修改错漏处，须加盖单位公章或者法定代表人或授权委托人签字或盖章。投标文件因字迹潦草或表达不清所引起的后果由投标人承担。

**七、投标文件的包装、递交、修改和撤回**

1.投标人按“资信及技术文件”“报价文件”二部分分别密封封装，并在外包装袋上标明：正本、副本、投标项目名称、项目编号、投标人名称、投标文件名称（“资信及技术文件”“报价文件”）及“投标截止时间前不得启封”字样，**并加盖投标人公章。**

2.投标文件未按规定密封或标记，造成被误投或提前拆封的风险由投标人承担。

3.投标人在投标截止时间之前，可以对已提交的投标文件进行修改或撤回，并书面通知采购代理机构；投标截止时间后，投标人不得撤回、修改投标文件。修改后重新递交的投标文件应当按本招标文件的要求签署、盖章和密封。

**八、开标**

**（一）开标准备**

采购代理机构将在规定的时间和地点进行开标，投标人的法定代表人或其授权代表应参加开标会并签到。投标人的法定代表人或其授权代表未按时签到的，视同放弃开标监督权利、认可开标结果。

**（二）开标程序：**

1.开标会由采购代理机构主持，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组成；

3.主持人宣布开/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.现场监督人员或投标人代表检查投标文件密封情况并签字确认；

5.开启资信及技术文件外包装，清点文件正本、副本数量。由资格审查人员（采购人或授权代理机构）审查投标人的资格情况。由主持人公布资格审查结果。

6.评分结束后，由主持人公布无效投标的投标人名单、投标无效的原因及其他有效投标的评分结果；

7.由主持人宣读《开标一览表》中的投标人名称及在其投标文件中承诺的投标报价、服务项目名称，以及采购代理机构认为有必要宣读的其他内容。

8.采购代理机构做开标记录， 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、主持人当场签字确认。

9.开标会议结束。

**（三）投标人资格审查**

投标文件（不含报价文件）开启结束，开启资信及技术文件，进入资格审查环节，采购代理机构或者采购单位代表人将依法对投标人的资格进行审查，资格审查人员对投标人所提交的资格审查材料仅负审核的责任。如发现投标人所提交的资格审查材料不合法或与事实不符，采购人可取消其中标资格并追究投标人的法律责任。

1.投标人提交的资格审查材料不全或者不符合招标文件标明的资格要求的，无法证明其符合招标文件规定的“投标人资格要求”时，将对其作资格审查不通过处理（无效投标），并不再将其投标进行后续评审。

2.单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人参加同一合同项下的政府采购活动的，相关投标人均作资格无效处理。

**九、评标**

**（一）评标由依法组建的评标委员会负责，评标委员会由政府采购评审专家（随机抽取）和采购人代表共5人及以上单数组成（采购人代表占评标委员会总人数不超过1/3）。评标委员会独立履行下列职责：**

1.审查、评价投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求；

2.要求投标人对投标文件有关事项作出澄清或者说明；

3.对投标文件进行比较和评价；

4.按照招标文件确定的评标办法对各投标人进行排序，推荐中标候选投标人（不超过3个）；综合得分最高的投标人推荐为中标人；向采购人推荐综合得分第一名的投标人为中标人，并提交评审报告。如果第一名得分相同，以投标报价低的优先；投标报价也相同由采购人抽签确定。

5.向采购人、采购代理机构或者有关部门报告评标中发现的违法行为。

**（二）评标应当遵循下列工作程序：**

1.投标文件符合性审查。依据招标文件的规定，从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应。

2.澄清有关问题。对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，评标委员会可以要求投标人作出必要的澄清、说明或者纠正。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

3.比较与评价。按招标文件中规定的评标方法和标准，对资格审查和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。

4.投标人存在下列情况之一的，投标无效：

**（1）投标文件未按招标文件要求签署或盖章的；**

**（2）不具备招标文件中规定的资格要求的；**

**（3）报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价或报价范围的；**

**（4）未满足招标文件实质性条款的；**

**（5）投标人递交两份或两份以上内容不同的投标文件，未声明哪一份有效的；**

**（6）对关键条文的偏离、保留或反对，例如关于服务期限、付款方式、适用法律法规、标准、税费等其他内容；**

**（7）存在串标、抬标或弄虚作假情况的；**

**（8）参与本项目的不同投标人单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的；**

**（9）投标人的资信及技术文件中出现投标报价的；**

**（10）法律、法规和招标文件规定的其他无效情形（或出现重大偏差）。**

5.评标委员会发现投标文件有下列情形之一的属于重大偏差（评标委员会按少数服从多数原则认定），按照无效投标处理：

（1）未按招标文件要求编制或字迹模糊、辨认不清的投标文件；

（2）明显不符合招标文件要求的规格型号、质量标准、技术要求，或者与招标文件中标“▲”的技术指标、主要功能项目发生实质性偏离的；

（3）未提供或未如实提供投标货物的技术参数，或者投标文件标明的响应或偏离与事实不符或虚假投标的；

（4）与其他参加本次投标人的投标文件（技术文件）的文字表述内容相同连续20行以上或者差错相同2处以上的（招标文件中复制粘贴而来的除外）。

6.本次采购，如果投标人的投标报价均超出**最高限价或报价范围**，将作无效投标。

7.开启投标人报价文件后发现价格、数量有误，其投标价将按下述原则处理：

（1）任何有漏去一些小项货物或服务的投标将被视为其费用已包含在投标总价中，投标价格不予调整。

（2）任何有多报一些小项工程或货物的投标其投标价不予调整，如果该投标人中标，则合同价格必须为核减掉多报的一些小项工程或货物后的价格。

（3）对于计算错误，多报或漏报的一些小项工程或货物、服务的仅仅为非实质性重大偏差范围内的偏离，并经过评标委员会按少数服从多数原则认定为细微偏差，评审时其投标价不予调整。

（4）投标文件中开标一览表内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准；

（5）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

（6）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；

（7）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。修正后的报价按照《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第87号）第五十一条第二款的规定经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

8.评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在合理的时间内提供说明，必要时提交相关证明材料；投标人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。

9.评标过程中遇到特殊情况，由评标委员会遵循公开、公正原则，采取投票方式按照少数服从多数原则决定。

10.实质上没有响应招标文件要求的投标将被拒绝。评标委员会不得通过询标使投标人修正或撤销不合要求的偏离从而使其投标成为实质上响应的投标。

11.评标委员会对投标文件的判定，只依据投标内容本身，不依靠开标后的任何外来证明。

12.评标委员会在评标中，不得改变招标文件中规定的评标标准、方法和中标条件。

13.评标委员会对未中标的投标人不作解释。

**（三）评标纪律**

1.评审专家必须公平、公正评审，遵纪守法，客观、廉洁地履行职责。

2.评审专家在评审开始前，应关闭并上交随身携带的各种通信工具。

3.评审专家在评审过程中，未经许可不得中途离开评审现场，不得迟到早退。

4.评审专家和工作人员不得透露评审过程中的讨论情况和评审结果。

5.评审时，评审专家须按招标文件规定的程序、条件和标准，对投标人投标文件的合规性、完整性和有效性进行审查、比较和评估，其中对投标人的资格条件、主要技术参数、商务报价和其他评审要素等，评审专家应逐项进行审查、比较，不得漏评少评。如发现与招标文件要求相偏离的，应对其偏离情形进行必要的核实，并在工作底稿中予以说明；如属于实质性偏离或符合无效投标文件的，可询问投标人，并允许投标人进行陈述申辩，但不允许其对偏离条款进行补充、修正或撤回。

6.采购人、采购代理机构不得向评审委员会的评审专家作倾向性、误导性的解释或者说明。

7.采购代理机构应当为评审专家提供必要的评审条件和相应的评审工作底稿，并严格按规定程序组织评审专家有步骤地进行项目评审，对各评审专家的评审情况和评审意见进行合理性和合规性审查，对明显畸高、畸低的重大差异评审情况（其总评分偏离平均分30%以上），提醒相关评审专家进行复核或书面说明理由。

8.评审专家在评审过程中不得将自己的观点强加给其他评审专家，评审专家应自主发表见解，对评审意见承担个人责任。

9.评审结束后，评审委员会应向采购代理机构提交项目评审报告。评审报告是采购人确定中标人的合法依据，评审委员会应当如实、客观地反映评审情况，按招标文件的评审办法和细则的规定推荐中标候选人，说明推荐理由，并重点对中标候选人的技术、服务和价格等情况进行评价和比较。如排名第一的投标人报价为最高报价的，评审报告中须对其报价的合理性等进行分析和特别说明。

10.评审专家应当独立、客观、公正地提出评审意见，不得带有倾向性，不得影响其他评审专家评审，并在评审报告上签字；如对评审报告有异议的，可在报告上签署不同意见，并说明理由，否则将视为同意。

11.评审专家应当遵守评审工作纪律，不得泄露评审文件、评审情况和评审中获悉的商业秘密。

评审委员会在评审过程中发现投标人有行贿、提供虚假材料或者串通等违法行为的，应当及时向财政部门报告。

12.招标文件内容违反国家有关强制性规定的，评审委员会应当停止评审并向采购代理机构说明情况。

13.评审专家应当配合采购代理机构答复投标人提出的质疑。

14.评审专家应当配合财政部门的投诉处理工作。

15.评审专家有如下行为之一的，责令改正，给予警告，可以并处一千元以下的罚款：

①明知应当回避而未主动回避的；

②在得知自己为评审专家身份后至评审结束前时段内私下接触投标人的；

③在评审过程中擅离职守，影响评审程序正常进行的；

④在评审过程有明显不合理或者不正当倾向性的；

⑤未按招标文件规定的评审方法和标准进行评审的。

⑥上述①至⑤行为影响中标结果的，中标结果无效。

16.政府采购评审专家未按照招标文件规定的评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审或者泄露评审文件、评审情况的，由财政部门给予警告，并处2000元以上2万元以下的罚款；影响中标、成交结果的，处2万元以上5万元以下的罚款，禁止其参加政府采购评审活动。

政府采购评审专家与投标人存在利害关系未回避的，处2万元以上5万元以下的罚款，禁止其参加政府采购评审活动。

政府采购评审专家收受采购人、采购代理机构、投标人贿赂或者获取其他不正当利益，构成犯罪的，依法追究刑事责任；尚不构成犯罪的，处2万元以上5万元以下的罚款，禁止其参加政府采购评审活动。

政府采购评审专家有上述违法行为的，其评审意见无效，不得获取评审费；有违法所得的，没收违法所得；给他人造成损失的，依法承担民事责任。

**（四）投标文件的澄清**

1.为有利于对投标文件的评审，必要时评标委员会可要求投标人对投标文件相关事宜进行澄清。对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，评标委员会可给予投标人提交澄清说明或补正的时间不少于半个小时，投标人已经明确表示澄清说明或补正完毕的除外。但澄清内容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。

**（五）有下列情形之一的，视为投标人相互串通投标：**

1.不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

2.不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

3.不同投标人的投标文件载明的项目管理成员为同一人；

4.不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异。

经评标委员会认定投标人进行串通投标的，评标委员会可以对相关投标人作出无效投标处理，并上报政府采购管理部门进行进一步处理。

**十、评标原则**

投标截止时或评审过程中有效投标人不足三家的，不予开标或评标。

评标委员会按照招标文件的要求和条件对投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。评标办法具体见后。

**十一、投标截止后投标人不足3家或者通过资格审查或符合性审查的投标人不足3家的，除采购任务取消情形外，按照以下方式处理：**

（一）招标文件存在不合理条款或者招标程序不符合规定的，改正后依法重新招标；

（二）招标文件没有不合理条款、招标程序符合规定，需要采用其他采购方式采购的，采购人应当依法报财政部门批准。

**十二、授予合同**

（一）中标条件

1.投标文件基本符合招标文件要求，能够最大限度满足招标文件中规定的各项综合评价标准；

2.投标人有很好的执行合同的能力；

3.投标人能够提供质量技术、商务经济占综合优势的产品及服务；

4.中标人投标报价为中标价，作为中标人与采购人签订合同的合同价。

（二）中标通知

1.采购人依法确认中标人后，采购组织机构应当在中标投标人确定后2个工作日内，在省级及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中标结果，同时发出中标通知书，中标公告期限为1个工作日。

2.中标通知书对采购单位和中标人具有法律约束力。中标通知书发出后，采购人改变中标结果或者中标人放弃中标的，应当承担法律责任。

3.中标无效

（1）发现中标人资格无效或中标人放弃中标或拒绝与采购人签订合同的，按相关规定执行。

（2）有《中华人民共和国政府采购法实施条例》第七十一条、第七十二条、第七十三条、第七十四条规定的违法行为之一，由政府采购监管部门依法处理。

（三）签订合同

1.除不可抗力等特殊情况外，采购人原则上应当在中标通知书发出之日起30日内，与中标人按照采购文件确定的事项签订政府采购合同。

2.中标人按规定的日期、时间、地点，由法定代表人或其授权代表与采购人代表签订合同。如中标人为联合体的，由联合体成员各方法定代表人或其授权代表与采购人代表签订合同。

3.如签订合同并生效后，投标人无故拒绝或延期，除按照合同条款处理外，列入不良行为记录一次，并给予通报。

4.中标人拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评审报告推荐的中标或者成交候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，也可以重新开展政府采购活动。

5.政府采购货物和服务项目不得收取质量保证金。政府采购工程以及与工程建设有关的货物、服务，采用招标方式采购的，按国家和省有关规定执行。

（四）履约保证金

项目需求中要求投标人提交履约保证金的，投标人应当以支票、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。履约保证金的数额不得超过政府采购合同金额的1%。鼓励和支持投标人以履约保函形式提供履约保证金。

（五）验收

1.采购人组织对投标人履约的验收。大型或者复杂的政府采购项目，应当邀请国家认可的质量检测机构参加验收工作。验收方成员应当在验收书上签字，并承担相应的法律责任。如果发现与合同中要求不符，投标人须承担由此发生的一切损失和费用，并接受相应的处理。

2.采购人可以邀请参加本项目的其他投标人或者第三方机构参与验收。参与验收的投标人或者第三方机构的意见作为验收书的参考资料一并存档。

3.严格按照采购合同开展履约验收。采购人成立验收小组，按照采购合同的约定对投标人履约情况进行验收。验收时，按照采购合同的约定对每一项技术、服务、安全标准的履约情况进行确认。验收结束后，应当出具验收书，列明各项标准的验收情况及项目总体评价，由验收双方共同签署。验收结果与采购合同约定的资金支付及履约保证金返还条件挂钩。履约验收的各项资料应当存档备查。

4.验收合格的项目，采购人将根据采购合同的约定及时向投标人支付采购资金、退还履约保证金。

5.验收不合格的项目，采购人将依法及时处理。采购合同的履行、违约责任和解决争议的方式等适用《中华人民共和国民法典》。投标人在履约过程中有政府采购法律法规规定的违法违规情形的，采购人应当及时报告本级财政部门。

1. **政府采购政策功能相关说明**

**一、文件依据**

（1）关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知（财库[2020]46号）

（2）财政部《政府采购促进中小企业发展政策问答》

（3）《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）

（4）财政部、司法部《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）

（5）《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）

（6）《浙江省财政厅 浙江省经济和信息化委员会关于简化中小企业类别确认流程有关事项的通知》（浙财采监〔2018〕2号）

**二、采购项目需要落实的政府采购政策：**执行节约能源、保护环境相关的节能产品政府强制采购和优先采购政策，执行环境标志产品政府优先采购政策；执行扶持不发达地区和少数民族地区、促进中小企业发展、支持监狱企业发展、促进残疾人就业、支持中小企业信用融资等政府采购政策。

1.本项目原则上采购本国生产的货物、工程和服务，不允许采购进口产品。除非采购人采购进口产品，已经在采购活动开始前向财政部门提出申请并获得财政部门审核同意，且在采购需求中明确规定可以采购进口产品（但如果因信息不对称等原因，仍有满足需求的国内产品要求参与采购竞争的，采购人、采购代理机构不会对其加以限制，仍将按照公平竞争原则实施采购）。

2.采购人拟采购的产品属于品目清单范围的，采购人及其委托的采购代理机构将依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购。投标人须按招标文件要求提供相关产品认证证书。采购人拟采购的产品属于政府强制采购的节能产品品目清单范围的，投标人未按招标文件要求提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的，投标无效。

3.支持中小企业发展

3.1中小企业，是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。

符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。

3.2在政府采购活动中，投标人提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受中小企业扶持政策：

（1）在货物采购项目中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标；在货物采购项目中，投标人提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受中小企业扶持政策。

（2）在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；

（3）在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。

以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。

3.3对符合前述条款要求的小型和微型企业的投标报价给予优惠扣除，用扣除后的价格参与评审。

3.4符合《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）规定的条件并提供《残疾人福利性单位声明函》的残疾人福利性单位视同小型、微型企业；

3.5对于未预留份额专门面向中小企业的政府采购货物或服务项目，以及预留份额政府采购货物或服务项目中的非预留部分标项，对小型和微型企业的投标报价给予10%的扣除，用扣除后的价格参与评审。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政府采购货物或服务项目，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，对联合体或者大中型企业的报价给予4%的扣除，用扣除后的价格参加评审。组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。

3.6符合《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）规定的监狱企业并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证明文件的，视同为小型、微型企业。

3.7可享受中小企业扶持政策的投标人应按照采购文件格式要求提供《中小企业声明函》，投标人提供的《中小企业声明函》与实际情况不符的，投标人未按采购文件要求提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的产品认证证书的，不享受中小企业扶持政策。声明内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标、成交的，依法承担法律责任。

3.8中小企业享受扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业。

4.支持创新发展

4.1 采购人优先采购被认定为首台套产品和“制造精品”的自主创新产品。

4.2 首台套产品被纳入《首台套产品推广应用指导目录》之日起3年内，以及产品核心技术高于国内领先水平，并具有明晰自主知识产权的“制造精品”产品，自认定之日起3年内视同已具备相应销售业绩，参加政府采购活动时业绩分值为满分。

1. **评标办法及评分标准**

本次招标以 **综合评分法** 对投标人的各个项目依次作出评标结论。评标委员会按照平等、客观、公正、科学、择优的原则，在澄清、调查核实、评估和比较的基础上，按照招标文件的要求和条件进行评审，只对确定为实质上响应招标文件的投标文件进行综合评价和比较，先评资信及技术部分，后评投标报价部分。

**一、资信及技术文件评审（满分70分）**

**评分细则**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评审内容** | **评审标准** | 分值  （分） |
| 1 | 企业资信 | 投标人具有有效期内质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、食品安全管理体系认证的，每项认证得0.5分，最高得2分。  **注：提供有效期内的证书复印件和“全国认证认可信息公共服务平台”的截图。** | 2 |
| 投标人自2021年1月1日以来获得政府部门（机构）、行政机关授予的与本项目产品服务质量相关的荣誉（表彰）情况：县、区级荣誉、表彰每项得0.5分；地市级荣誉、表彰每项得1分；省级及以上荣誉、表彰每项得2分；最高得2分（同一荣誉不重复计分）。  **注：提供载有投标人单位名称的证书或文件等有效依据材料。** | 2 |
| 2 | 同类业绩 | 投标人自2021年1月1日以来（以合同签订日期为准）具备同类项目业绩，提供合同复印件，每个有效业绩得1分，最高得3分。  **注：提供合同复印件；是否同类项目业绩以评分小组统一判定为准** | 3 |
| 3 | 整体实施方案 | 投标人针对本项目的配送方案：包括但不限于各类食材来源的渠道选择、预包装食品品牌的选择、进货方式、物流运输及包装、向采购人配送的时间、配送方式、数量保证、质量保证、安全卫生保证等，各项内容明确、可行且符合采购项目需要的得4分；方案有欠缺或不足每项扣1分；扣完此项分值为止。 | 4 |
| 拟供货物质量内部控制方案评价：包括物资仓储、卫生、检测、消毒等质量控制方案及措施。各项内容明确、可行且符合采购项目需要的得3分；方案有欠缺或不足每项扣1分；扣完此项分值为止。 | 3 |
| 根据投标人的管理制度、财务制度、供货质量控制制度、食品安全管理制度评价，各项内容明确、可行且符合采购项目需要的得3分；方案有欠缺或不足每项扣1分；扣完此项分值为止。 | 3 |
| 投标人针对采购人内部管理的特殊性的了解及服务和应急处置方案等情况评价。方案明确、可行且符合采购项目需要的得3分；方案有欠缺或不足每项扣1分；扣完此项分值为止。 | 3 |
| （1）退换货方案：包括但不限于退换货明确的条件、质量达不到采购要求时的退换流程及方式等；各项内容明确、可行且符合采购项目实际的得2分；方案有欠缺或不足每项扣1分，扣完此项分值为止。  （2）投标人承诺所提供的产品品质担保情况。承诺所供产品出现质量问题按换一赔二的得2分，承诺产品出现质量问题按换一赔一的得1分，承诺产品出现质量问题免费更换的得0.5分，投标人未明确承诺的不得分。  （3）投标人承诺遇退、换货在2小时内到达现场处理的得2分，在6小时内到达现场处理的得1分，在12小时内到达现场处理的得0.5分，超过12小时的不得分。 | 6 |
| 食品安全方案：投标人承诺为本项目购买“食品安全责任险”等与食品安全相关的责任保险的，且承诺总保额：全年累计总保额≥人民币1000万元（1.医疗费每人每次不低于20万，死亡伤残不低于50万；2.每次事故不低于300万）的，得1分；以每次事故保额300万为基准，每高于100万加1分，本项最高得4分。  备注：投标文件中提供投保承诺函，未提供或全年累计总保额低于1000万的不得分；同时承诺在签订合同后7个工作日内完成投保，否则作虚假响应处理。 | 4 |
| 验收方案：投标人建议的各项食材验收流程、验收方式等完整、合理的得2分；方案有欠缺或不足每项扣1分；扣完此项分值为止。 | 2 |
| 4 | 服务能力 | 场所服务能力：根据供应商的仓储场所、分拣场所、冷藏库、含冷冻库情况评价，各类场地齐全、材料完整、场所分工明确合理的得4分；有欠缺或不足每项扣1分；扣完此项分值为止。  **注：提供各场所现状图、实景图片、产权证明或租赁合同复印件、服务能力说明等。** | 4 |
| 投标人为本项目投入的运输车辆情况（投标人自有或租赁）：  （1）投标人投入本项目每1辆载重1T（含）冷藏车的得1分，最高得2分；  （2）投标人投入本项目每1辆载重1T（含）以上厢式货车的得1分，最高得2分。  **注：提供车辆照片、行驶证复印件，若属于租赁的还需要提供租赁协议；冷藏车认定以车辆照片的制冷机组为准，车辆正面照片显示车牌。不满足要求不得分。** | 4 |
| 各专用设备配备情况：  1.有独立农残和兽残检测室的得1分；  2.有净菜流水线的得1分；  3.有定性和定量等检测设备的得1分；  4.有完善的消防设备的得0.5分，有完善的除四害设备的得0.5分。存在欠缺的得0.25分，未提供不得分。  **注：提供设备清单、图片、（租赁合同或采购合同或采购发票）等复印件、设备性能功能说明。** | 4 |
| 监控覆盖范围：分拣场地、留样室、干货仓库、调味品仓库、肉类分割、配送准备区，各范围覆盖齐全得3分；有欠缺或不足每项扣1分；扣完此项分值为止。  **注：提供各区监控现场状况图、情况说明等信息。** | 3 |
| 相关管理系统：  投标人接入**市场监管部门的“浙食链”食品安全管理系统**、投标人具有财务核算系统、产品出入库信息化管理系统的，每个系统得1分，最高得3分。  **注：未提供系统操作界面截图及购置发票（或自有产权证明文件）复印件的不计分，浙食链无需提供发票。** | 3 |
| 5 | 团队配备 | 拟指派服务人员中持有食品健康证(有效期内)的每人计0.5分，最高计2分；具有（食品类、餐饮类）检测专业技术资格证书的每人得1分（同类不重复计分），最高计2分。  **注：提供人员相关证件材料复印件及在投标人单位缴纳社保的依据或其他在职依据材料，否则不计分。** | 4 |
| 6 | 售后服务 | 售后服务方案：包括但不限于售后服务范围、服务内容、服务响应时间、服务人员等，各项内容明确、可行且符合采购项目需要的得3分；方案有欠缺或不足每项扣1分；扣完此项分值为止。 | 3 |
| 应急预案：包括但不限于恶劣天气、配送人员及车辆突发状况、食品安全卫生事故预防、临时加配送、重大活动物资保证等情况如何补救方案，各项内容明确、可行且符合采购项目需要的得3分；方案有欠缺或不足每项扣0.5分；扣完此项分值为止。 | 3 |
| 日常台账管理：建立档案管理和食品安全管理台账制度，服务台账、数据及档案资料详细、务实，并具有可追溯性的得1分；方案有欠缺或不足不得分。 | 1 |
| 7 | 技术条款响应 | 完全响应采购需求内容的得5分；有负偏离或不能满足的不得分。 | 5 |
| 8 | 其他承诺 | 针对本项目有实质性意义的或特色的服务承诺，每项得1分，最高得3分。 | 3 |
| 9 | 政策分 | 投标人符合《政府采购货物和服务招标投标管理办法》第五条规定，属“节约能源、保护环境、扶持不发达地区和少数民族地区等”政府采购政策扶持对象的，提供相关证明材料和政策依据可得1分。未提供相关证明材料的不得分。 | 1 |
|  |  |  | 70 |

评标委员会根据评分细则，对各投标人的资信及技术文件进行书面审核和评论后，由各专家独立打分，打分时保留小数1位，每人一份评分表，并签名。投标人资信及技术得分为评标委员会所有成员的有效评分的算术平均值，计算时保留小数2位。

**二、报价文件评审 （满分30分）**

1.拆启各投标人的投标报价，公开宣读。

分析报价是否合理，报价范围是否完整，有否重大错漏。财政部87号令《政府采购货物和服务招标投标管理办法》第六十条规定，若评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应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；投标人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。

2.各类食材评审基准价确定：报价满足招标文件要求且最后报价最低（折扣百分比数值最小为最低报价，反之折扣百分比数值最大为最高报价）的为评审基准价。

3.报价得分计算公式：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 食材类别 | 权重分值  （分） | 计算公式 |
| 1 | 蔬菜类 | 5 | （评审基准价÷各投标人的评审价格）×**权重分值** |
| 2 | 水产类 | 3 | （评审基准价÷各投标人的评审价格）×**权重分值** |
| 3 | 家禽类（含蛋和豆制品） | 3 | （评审基准价÷各投标人的评审价格）×**权重分值** |
| 4 | 鲜肉类 | 5 | （评审基准价÷各投标人的评审价格）×**权重分值** |
| 5 | 水果类 | 2 | （评审基准价÷各投标人的评审价格）×**权重分值** |
| 6 | 粮油类 | 5 | （评审基准价÷各投标人的评审价格）×**权重分值** |
| 7 | 调味品类（含干货） | 2 | （评审基准价÷各投标人的评审价格）×**权重分值** |
| 8 | 冻品类（含早餐食品） | 3 | （评审基准价÷各投标人的评审价格）×**权重分值** |
| 9 | 乳制品饮料类 | 2 | （评审基准价÷各投标人的评审价格）×**权重分值** |
|  | 价格得分 | 30 | 1+2+3+4+5+6+7+8+9=价格得分 |

（四舍五入后可保留2位小数）

**本项目专门面向中小企业统一不再给予价格优惠扣除。**

**三、计算综合总分（满分为100分）**：综合总分=资信及技术得分+报价得分

1. **采购合同**

（范本，可据实修改）

签订日期： 年 月 日

签订地点：

甲方（采购人）：浦江县消防救援大队

乙方（中标人）：

根据浦江县消防救援大队2024年度伙食配送服务采购项目（项目编号： ）采购结果，依照《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》及其他等有关法律、行政法规的规定，在平等、公平、诚实和信用的原则下，经双方协商一致，订立本合同。

**一、服务内容：**

浦江县消防救援大队2024年度伙食配送服务采购项目，食材采购包括9个类别及其他甲方需要的食材或辅料：蔬菜类、水产类、家禽类（含蛋和豆制品）、鲜肉类、水果类、粮油类、调味品类（含干货）、冻品类（含早餐食品）、乳制品饮料类；服务期限：合同签订之日起至1年，合同期内年度预计采购总金额约212.506万元。甲方不保证合同期内的最低采购数量和金额，最终按实际需要采购。

**二、服务期限**

本合同服务期限为 一 年。 2024 年 月 日起至 2025年 月 日；若合同实际发生金额达到预算金额（以先到者为准）为合同服务期。

**三、合同价款：**

（一）中标折扣

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食材类别 | 中标折扣 | 食材类别 | 中标折扣 |
| 蔬菜类 |  | 水产类 |  |
| 家禽类（含蛋和豆制品） |  | 鲜肉类 |  |
| 水果类 |  | 粮油类 |  |
| 调味品类（含干货） |  | 冻品类（含早餐食品） |  |
| 乳制品饮料类 |  | **平均折扣** |  |
| 年度预计采购总金额为212.506万元。甲方不保证合同期内的最低采购数量和金额，最终按实际需要采购。 | | | |

（二）结算基准价的确定

1.采价原则：在合同履行期间甲方将按照“采购项目要求”中明确的食材质量、等级标准，通过市场询价（类比）的方式确定基准价。“采购项目要求”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》《食材定价通知单》中书面明确。

2.采价时间及采价地点。具体采价地点如下：

（1）签订合同后7天内，首次采价确定各货物结算基准价。

（2）合同期内蔬菜、水产、家禽、鲜肉、水果五个类别，遇价格波动幅度较大的产品和目录外产品，由甲方和乙方每月询价一次确定基准单价。合同期内询价时间：每月月初。

（3）合同期内冻品、调味品、粮油、乳制品饮料四个类别，遇价格波动幅度较大的产品和目录外产品，由甲方和乙方三个月询价一次确定基准单价。合同期内询价时间：除首次询价外，分别为合同签订后第4个月初，第7个月初，第10个月初。

（4）采价询价地点：通过随机的方式在浦江农副产品批发交易市场，世纪联华（人民广场店），中联超市（万苑路店），浦江中心农贸市场进行食材零售价的询价。采价组在上述地点中抽签选择2家进行采价，同一种商品2家能采到价格的，以算术平均数为基准价，如只有1家能采到价格，则甲方可随机选择从其余采价点进行补充，取2个采价点的算术平均值作为基准价。以询价超市或市场的零售价为参照标准确定基准单价。如在采价日遇有商家进行促销活动的，则以促销前的原零售价为准；如在采价日出现某种食材超市下架或停止销售的情况时，询价小组可向采价点以内的其他超市或市场询价。

3.采价方式：

采价工作由使用单位指派的采价小组负责，所形成的当月结算基准价以书面的形式通知乙方。询价小组由甲方相关管理部门人员、甲方使用部门人员、乙方代表组成。若以上人员因特殊原因无法参与某次采价活动，则视为无条件接受采价结果。

询价小组根据“先供货后结算”的原则，如遇节假日或其他原因则提前至前一工作日。以询价获得食材价款的结算基准价。

4.价格差异的调整原则：

乙方需经常关注上述询价地点的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。如采购计划中出现非应季商品或高价商品时，乙方应当及时提醒甲方。

（1）由于乙方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，询价小组将按照有利于甲方的调整原则确定其结算基准价，并要求乙方无条件予以接受。

（2）由于甲方原因，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。如出现配送食材与采价商品的包装规格不同时，应当按照所采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；如出现配送食材与采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。如出现配送食材与采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。如出现配送食材与采价商品的产地不同时，应当按照客菜价格或低价产地的商品零售价确定其结算基准价；如配送食材鲜肉类与采价商品存在去皮差异的，应当根据实际差异情况对基准价进行5％的上下浮动(如：已去皮的采价鲜肉类零售价下浮5％可作为含皮配送食材鲜肉类的结算基准价；反之亦然)；配送食材蔬菜类与采价商品存在去皮、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15％的上下浮动。 (如：已去皮、去叶、去壳的采价蔬菜类零售价下浮15％的可作为含皮、含叶、含壳配送食材蔬菜类的结算基准价；反之亦然)。

▲（三）甲方需要采购目录外产品时，供应商也应无条件满足；目录外产品基准单价通过甲方和乙方市场询价方式确定（遇紧急采购来不及询价的产品，参考同类产品基准单价双方协商确定），采购目录外食材属于已分类产品同类食材的根据对应食材类别中标折扣结算，其他目录外食材（无法对应类别或难以判定类别的）则根据各类食材中标折扣的平均中标折扣结算。

**四、品质要求**

1.原料采购验收原则

（1）必须按照食品营养与卫生的基本要求选料；

（2）必须按照食品不同的质量要求选择原料；

（3）必须按照原料的本身性质选料；

2.品质鉴定的依据和标准

根据食品原料品质的基本要求，对品质鉴定制定基本要求，鉴定的依据和标准主要有以下几点：

（1）嗅觉检验：即用嗅觉器官来鉴定原料的气味，如果出现异味，说明已经变质。

（2）视觉检验：视觉检验范围最广，凡是能用肉眼根据经验判断品质的都可以用这种方法对原料的外部特征进行检验，以确定其品质的好坏。

（3）味觉检验：可以根据原料的味觉特征变化情况来鉴定品质好坏。

（4）听觉检验：有些原料可以根据听觉检验的方法来鉴定品质的好坏，如鸡蛋，可以用手摇动，然后听声音来鉴定。

（5）触觉检验：手指接触原料可以检验原料组织的粗细、弹性、硬度等以确定其品质的好坏。

3.食品原料要求新鲜、清洁卫生并符合相关规定，同时对每批次食品原料进行检测，并按国家相关规定出具产品证明合格材料。具体要求为：

（1）面粉、豆制品、辅料、半成品等必须具有“SC”食品生产许可；

（2）肉、禽、蛋、水产等必须具有动物检验检疫合格证明或化验单；

（3）蔬菜必须保证新鲜，按供货批次提供农贸市场蔬菜农药检测结果，且符合食品卫生安全法要求；

（4）采购货源必须持有与销售内容相对应的有效营业执照，食品生产许可证或食品销售许可证；

（5）供应商负责供货产品的食品安全，须做到来源可溯；

**（一）蔬菜类**

1.蔬菜类要求为新鲜、安全、成熟度适中的无公害产品，无烂枯叶、黄叶，按要求去皮、去壳、去叶、去泥等，利用率在98%以上，并适宜用切菜机操作。农药残留量不得超过国家标准，送货时提交农药残留自检报告。具体感观要求：

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不能有腐烂变质的异常气味；

从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

2.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，叶片和叶茎鲜嫩，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。

3.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，无烂果、异味、病虫和明显机械损伤。

4.瓜果：包括黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜、其他水果等。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。

5.根菜类：包括萝卜、胡萝卜、大头菜等。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，不带泥沙、茎叶、须根。

6.薯芋类：包括芋、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。

7.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、洋葱去枯叶；可食部分质地细嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。

8.豆类：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。

9.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。

10.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。

11.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。

**（二）水产类**

（1）水产品必须符合国家相关卫生、质量标准；

（2）鲜活类：必须为合格、安全、鲜活的货物；

（3）鱼类质量要求：游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无烂嘴及其他外表损伤，鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出，腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀。

（4）明虾质量要求：游水快，对外界刺激敏感，头部完整，虾眼突起，身体呈半透明，肉质坚实，虾壳发硬、发亮，呈青绿色或青白色。

**（三）家禽类（含蛋和豆制品）**

（1）鲜鸡肉、鸭肉必须是去内脏、新鲜完好的全鸡全鸭。

（2）鲜鸡肉质量要求：去除内脏，眼球饱满，皮肤有光泽，淡黄或灰白色，肌肉切面发亮。外表微干或微湿，不粘手，弹性良好，指压后凹陷立即恢复，新鲜鸡肉固有的正常气味。无长毛及毛、毛根，口腔及宰杀刀口无血污杂质，无紫斑淤血，腹内无过多脂肪。

（3）鲜鸭肉质量要求：去除内脏，眼球平坦，皮肤有光泽，乳白或淡红色，肌肉切面有光泽。外表稍湿润，不粘手，弹性良好，指压后凹陷立即恢复，新鲜鸭肉固有的正常气味。无长毛及绒毛、毛根，口腔及宰杀刀口无血污杂质，无紫斑淤血，腹内无过多脂肪。

（4）鸡蛋要求新鲜，大小均匀，每500克鲜鸡蛋个数在8个左右。

（5）豆制品必须是经卫生检验合格的商品，必须符合国家规定的质量食品安全要求，提供检验合格证明。

**（四）鲜肉类**

肉质有光泽，纤维清晰，有坚韧性、肉质紧密、坚实，无腐烂、无霉变、无异味、无注水，外表微干或湿润，不粘手；由政府定点屠宰场屠宰，每批供货要求附检验检疫证明（动物检疫合格证、肉品品质检疫合格证、非洲猪瘟阴性证明）；除非送货清单中特殊指明的为冻品类，其他所有货物必须为鲜肉，不得提供冷冻肉。

1.猪肉类

（1）五花肉：正规屠宰，有检疫章和检验单。要新鲜、皮薄、肉质好，中肋部分整方形，不带腩肉，带少量排骨，肉色鲜艳，层次分明。不能太肥，一般二指厚为准；

（2）前上肉：不能有淋巴，不带前腿肉，颜色要好，不能有淤血，猪毛；

（3）扒肉：不能太薄，用手感觉要有粘性，肉红色，不要有淤血，白色为注水猪肉；

（4）后上肉：不能太肥，要瘦肉多，无淋巴，皮无斑点；

（5）后瘦肉：不带碎骨、不带肥肉，肉色要好，不能有淤血，无肥肉、碎骨，表面上不能有发白积水；

（6）肥 肉：厚度三厘米左右，一公寸宽，不要有瘦肉；

（7）前梅肉：每条半斤左右，不能有猪油存在；

（8）猪 肝：最好为粉红色；

2.牛肉类

（1）牛肉瘦肉呈均匀红色或者深红色，有光泽，脂肪呈乳白色或者微黄，具有牛肉正常气味，无异味，瘦肉切面纹理清晰，皮下脂肪适度、均匀，形状丰满（肉质紧密、有弹性，表面湿润、不粘手，无注水）

（2）牛 腩：色泽新鲜，无杂质、无异味、无注水。

**（五）水果类**

（1）梨类（鸭梨、酥梨、沙梨、啤梨）：果形端正，大小均匀、无畸形果；带果柄，果面新鲜洁净无刺划伤、无压痕、无病虫害、重身结实味道爽甜。

（2）苹果（青苹果、秦冠、加力果、红富士、新西兰、华盛顿）：具有本品种特有的外形，大小均匀，果面光滑有光泽，具有本品种应有的自然色泽。无斑点或极少果锈，不起皱，无裂口、无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑。果身重、硬朗，口感汁液饱满，无苦涩味无木栓化组织。

（3）柑桔类（柑类蜜柑、广柑、芦柑）：果实大近似球形，无异状突起瘤、无病虫害所呈现的绿斑、黑斑、无霉烂、无机械伤，果面清新洁净、大小均匀，果实无萎蔫，色泽自然。

（4）桔类（红桔、蜜桔）：果实小而扁，大小均匀；果面新鲜光洁无裂口，无机械伤、无病斑及腐烂现象，果蒂完整平齐、易剥落、桔络少。

（5）橙类（进口橙、脐橙、锦橙）：大小均匀，皮光滑并有光泽；手感重，无机械损伤。果汁多味可口无萎蔫。

（6）柚类（沙田柚）：果实大，圆形或梨形；果皮厚达1CM难剥离，酸甜合适，大小均匀。

（7）柠檬：色泽浅黄，果实椭圆或圆形，大小均匀，顶端有乳头状突起，肉汁极酸并有浓香，无任何机械损伤。

（8）香蕉（芭蕉、皇帝蕉）：果实丰满，果形端正，梳柄完整不缺只；单果均匀，色泽自然光亮、皮色青黄，果面光滑。无病黑斑、无虫疤、无霉菌、创伤、果肉稍硬、果皮可剥或易剥。

（9）国产葡萄、青提、红提、黑提：具有本品种应有的外形、色泽；大小均匀、果形端正，果粒面完好，皮上无斑痕，果珠饱满，大小均匀；轻提果穗技梗，微微抖动，果实不抖落或抖落极少。

（10）桃类（杨桃、毛桃、水蜜桃、蟠桃）：具有本品种应有的外形及色泽，大小均匀、果形端正、果面无不正常斑点；无裂口及其他机械损伤，无腐烂、无病虫害、无药害、无破皮。

（11）布林类（黑布林、红布林等）：皮光滑有光泽，个形整齐均匀、无破皮、无皱皮、无皱缩、无压痕、不软塌具有本品种应有色泽。

（12）瓜类（西瓜黑美人、黄肉瓜有籽、无籽瓜）：具有本品种应有形状，大小均匀、果色清新光亮、条纹清晰、果皮无伤痕、无水分腐烂、无干无虫眼、无病斑、果柄茸毛脱落、脐部凹陷、水份大、甜度高、切开鲜艳光泽，无异味及黑瓤。

（13）香瓜：外形完整良好、新鲜洁净，果身坚实，果面无裂痕、腐烂、水分、病虫害、药害，大小均匀。

（14）白兰瓜：外形端正，大小均匀，绿色全部消退阳面呈白色；着地处呈鲜黄，瓜面光滑细腻，手弹微有弹性，无任何损伤。

（15）板栗：果粒个大、均匀、饱满；手捏时坚实不塌痕，皮色呈红、褐等。色具有光泽。果面无虫蛀、无风干、无腐烂、无破损无裂嘴。

（16）榴莲 ：色泽金黄或青中带黄、无霉斑、无黑斑、无生虫、无裂口、无腐烂软塌、无损伤果形饱满。

（17）芒果：具有本品种应有的外形、大小均匀、外表光滑、有一定硬度、果实结实、无黑斑、无灰斑、无冻害。

（18）山竹：果柄及果柄叶呈青色，果面色泽深有光泽、果身微软、不坚硬、无汁液外渗、无病虫害及其它伤害，大小均匀。

（19）火龙果：果面火红有光泽、叶片青、果实坚实。无腐烂、无软塌、无皱缩，大小均匀。

（20）草莓：色泽鲜红、水灵、无烂斑、无病虫及其它伤害，大小均匀，蒂部有青色。

（21）人参果：果身白或带柴色，有光泽，手感光滑硬朗、无虫蛀、无黑斑凹陷、无萎缩，大小均匀。

（22）番石榴：果形、色泽良好，无裂果、无腐烂、无病虫害、无药害及其它伤；大小均匀、果身结实不软塌，无异常气味或滋味。

（23）荔枝：果皮鲜红稍带柴色，果肉透明、爽口、甜度适中，无裂果无腐烂，无病虫害，无药害及其它伤害，大小均匀。

（24）菠萝：外形完整良好新鲜洁净，无异常味或滋味。果身坚实无潮湿溢汁、溢胶、无霜害、无日烧、无腐烂、无药害及其它伤害。

（25）枇杷：果实橙黄，新鲜洁净；无异常味或滋味，有一定硬度无裂果，无腐烂、无药害及其它伤害。

（26）椰子：果实重，果面无异常外部水分、无破裂，以只为单位。

（27）桂圆：果色棕黄果粒均匀，果身较为平滑有光泽、果肉不粘手易剥落，韧性好、无霉烂、无黑斑。

**（六）粮油类**

1.大米质量验收标准：颗粒饱满，米中无杂质，无发霉、生虫等变质现象。

2.面粉及面粉制品：面粉应色泽洁白，干燥松散，无结块，挂面及面粉无生虫现象。

（1）包装要完好无损。

（2）包装表面无任何污物和污渍。

（3）包装的商标、厂址、重量等齐全。

（4）用手触摸要干爽，无任何结块现象。

（5）剩余质保期必须为全部质保期的二分之一及以上。

3.油脂品质量验收标准：

（1）油品清亮、无杂质、无沉淀物，无云雾状悬浮物，油品颜色应具各自油脂的质量标准。

（2）塑料包装油脂： ①剩余质保期必须为全部质保期的二分之一及以上。 ②完好密封。③无任何沉淀物。

**（七）调味品类（含干货）**

1.有合格的《质量检测报告》和相关的产品合格证，符合国家的相关规定；并保证及时提供食品企业所需的外检报告、食品级证明、国家食品添加剂、定点生产厂家生产证明等一切证件，并保证所有证件真实、合法、有效。

2.调味品类（含干货）确认供应品牌后，对涉及到该指定货物的使用性能和质量指标的生产厂家、配方、生产工艺等不作随意更换，如有更换，在更换之前至少提前20个工作日书面告知甲方并取得同意后方可更换。

3.供应的调味品类（含干货）的保质期绝不低于产品标注的保质期（自产品标注的生产日期算起）。

4.调味品类（含干货）包装的货物交货时，乙方所提供的同一批次商品剩余质保期必须为全部质保期的二分之一及以上。且外包装无破损，厂商标识完整，不得私自改装、分装或降低品质，货物包装不得有任何监管安全隐患。散装的货物要求按规格包装或食用塑料袋散装。

5.调味品类绝不添加法律规定以外的添加剂，并保证在国内允许范围内使用添加剂，不超量、超过范围使用添加剂。

**（八）冻品类（含早餐食品）**

1.基本验收标准：

（1）整箱包装完整、无破箱、生产地址明显。

（2）如冻品解冻、软化、出水带血水，则不能收货。

（3）冻品一般无生产日期，验收品质的好坏要用眼去辨认，如出现肉制品风干、变色之冻品不能收货。

（4）称重时要扣除纸箱、冰块的重量，以货品净重为准。如果外包装箱上标有净重，按净重入库。

储存及运输中不得有解冻或再次结冻的情况，肉禽类冷冻品解冻后肉体指压后凹陷会渐渐恢复。根据国标GB16896(鲜、冻禽产品)，冻禽产品解冻失水率不得超6%，除禽产品之外的产品失水率不得超10%。

不定期对产品进行随机抽样三件，作化冰处理后称净重，发现失水率超标的，按实际净重结算，并处警告一次；超标累计达三次从当月货款中扣除1000元；发现冻禽失水率超8%、除禽产品以外失水率超15%，每次从当月货款中扣除1000元，累计三次，甲方可单方解除合同，并不予退还全额履约保证金。

2.冻虾仁质量验收标准：

（1）品名、厂址、净含量、生产日期、保持期齐全。

（2）冻虾仁冰衣表面完整、清洁。

（3）肉质呈淡黄色或乳白色，无异味，组织坚密有弹性，有适当光泽。虾体基本完整，允许首尾部稍有残缺，清洁无杂质。

3.冻鱼质量验收标准：包括利用冷冻方法进行保鲜的海水鱼和淡水鱼。

（1）鱼外表：鱼鳞完整、色泽清亮、肌体无残缺。

（2）鱼眼：凸起，清亮且黑白分明，洁净无污物。

（3）鱼肛门：完整无裂，外口紧缩，无黄红浑浊颜色。

4.冻禽质量验收标准：色泽清白、爽洁、有光泽、无残羽，无腐臭气味，分割部件应符合标准，无残缺，外包装完好，商标规格、产品说明清晰完整。

5.低温肉肠验收标准：

（1）真空包装完好无损。

（2）在保质期内，商品剩余质保期必须为全部质保期的二分之一及以上。

（3）肠衣完整与内容物结合紧密，无粘液，霉斑，色泽正常。

（4）商标完整，表面无污迹。

6.速冻食品质量验收标准：

（1）包装正确，清洁，无破损。

（2）在保质期内，商品剩余质保期必须为全部质保期的二分之一及以上。

（3）包装内无冰晶，无杂质，粉末。

（4）内容物形状完整，美观，冻结坚实

（5）无解冻，软化现象，无开裂，成块现象。

（6）颜色正常，无霉斑等不良现象。

7.冰鲜鱼质量验收标准（感官鉴别）：

（1）皮肤——类金属、光泽哑色的表面显示其已不新鲜；

（2）眼睛——饱满明亮、清晰且完整、瞳孔黑、角膜清澈；

（3）鳃——鲜红色或血红色、含粘液且没有粘泥；

（4）肛门——内收或平整，不突出，不破肛；

（5）体外粘液——透明或水白；

（6）肉质——坚实且富有弹性，轻按下鱼肉后，手指的凹陷处可马上恢复；

（7）气味——温和的海水味或鲜海藻味，无氯味腐臭味；

（8）体表——鱼鳞完整、体表无破损。

8.冰鲜虾质量验收标准（感官鉴别）：

（1）有固有的颜色，不发白或红；

（2）头胸甲与躯干连接紧密，无断头现象；

（3）虾身清洁无污物。

**（九）乳制品饮料类**

1.有合格的《质量检测报告》和相关的产品合格证，符合国家的相关规定；并保证及时提供食品企业所需的外检报告、食品级证明、国家食品添加剂、定点生产厂家生产证明等一切证件，并保证所有证件真实、合法、有效。

2.乳制品饮料类确认供应品牌后，对涉及到该指定货物的使用性能和质量指标的生产厂家、配方、生产工艺等不作随意更换，如有更换，在更换之前至少提前20个工作日书面告知甲方并取得同意后方可更换。

3.供应的乳制品饮料类的保质期绝不低于产品标注的保质期（自产品标注的生产日期算起）。

4.乳制品饮料类包装的货物交货时，乙方所提供的同一批次商品剩余质保期必须为全部质保期的二分之一及以上。且外包装无破损，厂商标识完整，不得私自改装、分装或降低品质，货物包装不得有任何监管安全隐患。

5.乳制品饮料类绝不添加法律规定以外的添加剂，并保证在国内允许范围内使用添加剂，不超量、超过范围使用添加剂。

**五、保质期要求：**

**①鲜肉类要求为新鲜且在8小时内屠宰。**

**②蔬菜、豆制品要求新鲜，无腐烂变质现象。**

**③禽蛋、冻品要求新鲜且在保鲜期内，无开裂滴漏、无腐烂变质现象。**

**④其他所有预包装类的食材剩余质保期必须为全部质保期的二分之一及以上。**

**六、履约保证金**

**▲**（一）履约保证金额度：预算金额\*1%计收。

（二）缴纳方式：以支票、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。

（三）提交时间：合同签订次日起30日内原件提交至甲方。

（四）履约保证金用于合同期内乙方违约时向甲方支付违约金。履约保证金不足以扣除相关违约金的，甲方将保留继续追究的权利，履约保证金使用后7日内成交人应补足。

（五）保函有效期：自合同签订之日起至合同有效期满后2个月。

（六）履约保证退还：合同服务期满后 30日内不计息退还。

**七、送货要求及配送地点**

（一）供应商按照甲方采供部在当日19:00（北京时间）前书面确认的商品品种和数量，在第二日7:00 （北京时间）前送到甲方指定地点，如逾期则视为退货1次处理。若甲方出现紧急订货等特殊情况，供应商承诺按双方协商结果及时送达指定地点。一般每日送一次；遇特殊情况时（如紧急采购、临时采购、量大采购等），乙方要积极配合甲方。

（二）**[配送地点：1.文溪东路消防站:浦江县浦南街道文溪东路333号；2.乐门大道消防站:浦江县白马镇乐门大道2号；3.檀溪镇消防站:浦江县檀溪镇檀溪中路与侯中线交叉口；4.月泉路消防站:浦江县浦阳街道月泉西路72号。]**，如有疑问，由双方协商；项目服务期内若甲方开设新的站点或配送点均由乙方负责食材供应服务。

（三）书面通知：合同期内双方的确认、联系均以书面形式。甲方以书面形式下订货单、通知等；乙方也必须以书面形式确认。“书面形式”包括信函、传真、电子邮件等。双方约定指定项目的联系人、联系电话、手机号、信函收件地址、传真号、电子邮件号等，上述信息有变更的双方需要提前10日向对方提出变更请求。

（四）乙方配送商品时，要遵守甲方内部各项纪律，服从甲方的管理。

（五）货物运输费用及途中产生的风险，由乙方负责。

（六）送货人员持有健康证明。

**八、食品安全要求**

（一）若因乙方原因，造成甲方场所内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及可能发生的法律责任。

（二）乙方在供货期间，各类产品因不符合供货要求出现质量问题的，乙方应负责无条件退换货（如需要第三方检测的无论检测结果如何，检测费用均由乙方承担），问题严重的将终止供货，并由乙方承担由此造成的全部经济损失及责任。

（三）不论以何种形式进行供货，乙方都必须按照其在招标文件、投标文件及合同中做出的服务承诺履行相关义务。

**九、服务要求**

（一）乙方必须固定1～2名送货驾驶员和1～2辆送货车辆，合同签订后7个工作日内并将相关的证件复印件【驾驶员的驾驶证复印件及身份证复印件、最近一年在中标单位（若属于租赁的提供租赁协议，驾驶员在出租单位的在职社保缴纳材料）的缴纳社保的依据材料、车辆行驶证复印件等】交甲方备案。人员、车辆一经固定，无特殊理由不能临时变更，如变更需提前通知甲方。

（二）供应商投标时的授权代表与本项目负责人必须为同一人，包括签订合同、供货期内的供货和售后服务由投标授权代表负责完成，未经甲方同意不得中途换人；否则甲方有权解除合同，造成甲方损失的按实际损失赔偿，且履约保证金不予退还。

**十、货物验收方式**

甲方在到货后按照订单进行初步验收，乙方每次交货时应同时附一式三联送货单, 甲方留存二联, 乙方留存一联,送货单需填写商品的种类、规格、数量、包装等情况。甲方在乙方货物送达后组织专人按甲方内部采购验收管理办法和合同约定种类、规格、数量、包装、生产日期等要求当场进行验收，验收时乙方的相关人员应陪同在场并在有关单据上签字确认，此验收只是对产品外观、数量、生产日期的验收，并不是对产品质量的最终验收。如甲方在使用过程中发现产品质量问题的，仍有权要求退货或更换，所产生一切后果由乙方承担。

**十一、货款结算**

**（一）结算单价=基准单价×（中标折扣），中标折扣在合同期内不作调整。**

（二）结算时间：

货款按每15天为一个结算周期结算。中标人按供货类别开具本公司税务发票，提供本公司账号，中标人开具非本公司发票的，采购人有权拒绝接收、拒绝转款；中标人开具本周期内双方核实后的商品实际销售数量乘以结算单价所得金额的发票并提供周期内送货清单及单据，采购人按内部流程审批后向中标人支付货款。结算日起三个工作日内中标人未及时开具发票及单据的则顺延到下个周期一起结算。在商品使用过程中，如发现有质量问题的，在质量问题调查期间，采购人有权延迟支付当期货款，直至问题调查清楚后再予以支付。

**十二、售后服务**

乙方要提供优质的售后服务，乙方在销售过程中发生正常的货物破损时乙方应及时更换；甲方在销售过程中快到期的物品乙方要及时更换。

**十三、违约情形及责任追究**

（一）在配送服务期间，如出现下列违约情形之一者：

1.违约情形的认定：

（1）无正当理由拒绝配送甲方指定食材，超过三次的；

（2）不按合同规定提供服务或因延误配送时间影响使用单位正常使用，超过三次的；

（3）未按照合同规定要求擅自抬高收费价格，超过三次的；

（4）属于履约保证金全额扣除执行条款规定情形之一，经查实的；

（5）存在虚报、瞒报食材重量或以假充真等手段配送食材，经查实的；

（6）被甲方书面要求退货、换货后，仍拒不履行的或未及时退货、换货，超过三次的；

（7）擅自将食材配送业务转包、分包给第三人经营，经查实的；

（8）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；

（9）发生质量纠纷时，拒不履行检测义务的；

（10）因乙方原因造成食品安全责任事故的；

（11）因乙方原因给甲方造成负面社会影响，或负面舆论的；

（12）因乙方原因在甲方单位内造成安全事故，且影响恶劣的；

（13）有其他违反《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》相关条款行为。

经查实并报监督部门批准后，将对乙方作如下处理（酌情进行单项处罚或并处）：

（1）情节严重的甲方可单方面终止合同，并取消其配送资格。

（2）扣除履约保证金。对甲方造成损失的，由乙方负责赔偿。因此产生的法律责任由乙方承担。

（二）甲方将以定期检查、不定期抽查、举报核查的方式，对食材品质、食材重量、配送时间、服务质量、价款结算等内容进行查验。若查验过程中发现乙方存在违反按累计违规次数认定的违约情形时，即可按照上述要求进行认定及处罚。

（三）如在合同履行期间，因乙方配送食材不符合相关甲方要求，除当即封存该部分食材并送相关部门检测外，甲方有权自行应急采购同类食材或应急采购快餐。如检测结果不合格的，应急采购的费用由配送单位承担并扣除履约保证金。

（四）合同履行期间，原则上不得调换配送服务人员。如乙方因故需要调整人员的，须事先书面征得甲方同意并报甲方备案。调整后的服务人员资质、资格标准不得低于原服务人员的标准，乙方应当为新调整的服务人员缴纳社保。如乙方未按上述要求擅自调整服务人员、或指派人员低于原服务人员的标准、或未按国家规定缴纳服务人员社会保险的，甲方有权单方面终止合同。

（五）退出机制

供应商出现下面任一情况的，采取退出机制：

（1）生产、经营者的生产经营条件发生变化，不符合食品生产经营要求，有发生食品安全事故的潜在风险，所供应产品不符合食品安全标准。

（2）未按相关要求按时向甲方提供相关证件、产品年度质检部门抽检报告、分批次厂内自检报告、销售凭证等资料；

（3）拒绝接受相关职能部门监督检查，或经检查后安全隐患限期整改不到位；向甲方虚开销售凭证。

（4）若有其他单位或者个人借用本企业准入供应资质或委托他人向甲方供送食品。

**十四、不可抗力事件处理**

（一）在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

（二）不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

（三）不可抗力事件延续120天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

**十五、****合同中止、终止**

（一）双方当事人不得擅自中止或者终止合同；

（二）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。

**十六、诉讼**

凡有关本合同或执行本合同而发生的一切争执应通过双方友好协商解决，如不能解决，双方均可将争议提交甲方所在地人民法院裁决。

**十七、合同的组成部分及其解释顺序如下**：

（一）本合同协议书；

（二）中标通知书；

（三）招标文件；

（四）投标文件及附件；

（五）经双方协商一致达成的补充协议。

**十八、合同生效及其它**

（一）合同经双方法定代表人或授权代表签字并加盖单位公章后生效。

（二）本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

（三）本合同一式伍份，具有同等法律效力，甲乙双方各执贰份，招标代理机构留存一份。

**十九、其他补充条款： （如有） 。**

|  |  |
| --- | --- |
| **甲 方**  单位名称（盖章）：  单位地址：  法定代表人或委托代理人（签字）：  电 话：  开户银行：  账 号： | **乙 方**  单位名称（盖章）：  单位地址：  法定代表人或委托代理人（签字）：  电 话：  开户银行：  账 号： |

**合同签订日期： 年 月 日**

**采购代理机构鉴证日期: 年 月 日**

第七章　 投标文件格式

**第一部分、资信及技术文件**

**封面**

（正本/副本)

**浦江县消防救援大队2024年度伙食配送服务采购项目**

**投 标 文 件**

**（资信及技术文件）**

项目编号：YG2024-FW6749（金消采G2024010）

投标人名称（公章）：

投标人地址：

联系电话：

投标截止时间前不得启封

年 月 日

**资信及技术文件目录**

一、投标声明书；

二、法定代表人授权委托书（非法人本人参加投标时提供；法定代表人本人参加投标时无须提供授权）；

三、供应商资格证明材料

（1）满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的资料：

a.营业执照（或法人登记证书，自然人身份证明）复印件；

b.符合参加政府采购活动应当具备的一般条件的承诺函；

（2）落实政府采购政策需满足的资格要求：根据项目要求提供中小企业声明函，监狱企业、残疾人福利性单位视同中小企业，提供相关依据。

（3）特定条件证明材料；提供有效的食品流通（或经营、或生产）许可证复印件或满足《中华人民共和国食品安全法》第三十五条情形的备案材料。

四、投标人基本情况（如公司简介、经营状况、固定服务场所情况、技术优势、拥有的企业资质情况、相关认证、曾获得的相关奖项荣誉等）；

五、2021年1月至今投标人完成的类似项目业绩，提供业绩清单及合同复印件；

六、技术/商务响应表（必须针对“招标需求”所列的技术、服务要求条目，逐一说明无偏离、正偏离、负偏离等响应情况）；

七、整体实施方案，包括但不限于以下内容：

（1）配送方案；

（2）拟供货物质量内部控制方案；

（3）拟供产品详细说明；

（4）管理制度、财务制度、供货质量控制制度、食品安全管理制度；

（5）特殊性的了解及服务和应急处置方案

（6）退换货方案；

（7）食品安全方案；

（8）验收方案。

八、服务能力：

（1）场所服务能力；

（2）配送能力；

（3）各专用设备配置情况；

（4）监控覆盖范围；

（5）相关管理系统；

九、拟投入本项目的项目团队人员情况（人员基本情况、身份证、资格证书或健康证等）；

十、售后服务：

（1）售后服务整体方案；

（2）应急预案情况；

（3）日常台账管理。

十一、投标人对本项目的合理化建议、特色服务承诺、优惠条件承诺等；

十二、投标人认为需要提供的其他材料**[结合评分细则提供]**。

**【1.无固定格式的由投标人自拟提供。投标文件内容需清晰，条理有序，与评分点关联。否则可能引起评标委员会的不利判定。】**

**自评分表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评审项目** | **评分内容** | **自评分值** | **对应页码** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**一、投标声明书**

浦江县消防救援大队：

　　　　　　　　（投标人名称）系中华人民共和国合法企业，经营地址。

我　　　　　（姓名）系　　　　　　　　（投标人名称）的法定代表人，我方愿意参加贵方组织的浦江县消防救援大队2024年度伙食配送服务采购项目（项目编号：YG2024-FW6749（金消采G2024010））的投标，为便于贵方公正、择优地确定中标人及其投标产品和服务，我方就本次投标有关事项郑重声明如下：

1.我方完全响应招标文件所有条款。我方向贵方提交的所有投标文件、资料都是准确的和真实的。

2.本次投标有效期自开标之日起 90 日。

3.我方不是采购人的附属机构；在获知本项目采购信息后，与采购人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.以上事项如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或免除法律责任的辩解。

投标人名称（公章）：

年 月 日

**二、法定代表人授权委托书**

浦江县消防救援大队：

现授权委托（姓名）（身份证号码：，手机：）以我方的名义参加浦江县消防救援大队2024年度伙食配送服务采购项目的投标活动，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。

我方对被授权人的签名事项负全部责任。

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

被授权人无转委托权，特此委托。

法定代表人签名： 被授权人签名：

职务： 职务：

**后附：1.法定代表人身份证复印件（双面）；**

**2.被授权人身份证复印件（双面）；**

**3.被授权人在投标企业的社保缴纳记录材料复印件。**

投标人名称（公章）：

………

年 月 日

**法定代表人身份证明书**

单位名称：

地    址：

姓名：性别：       年龄：      职务：

系的法定代表人

特此证明。

投标人名称（公章）：

年 月 日

**注：法定代表人本人参加投标时无须提供授权，但须提供身份证双面复印件。**

**三、供应商资格证明材料：**

**（一）满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的资料：**

**1.营业执照（或法人登记证书，自然人身份证明）复印件**

根据《浙江省财政厅关于规范政府采购投标人资格设定及资格审查的通知》（浙财采监[2013]24号）第6条规定接受金融、保险、通讯等特定行业的全国性企业所设立的区域性分支机构，以及个体工商户、个人独资企业、合伙企业，且已经依法办理了工商、税务和社保登记手续，并且获得总机构授权或能够提供房产权证或其他有效财产证明材料，证明其具备实际承担责任的能力和法定的缔结合同能力。可以接受其独立参加采购活动，由单位负责人签署相关文件材料。

**2.符合参加政府采购活动应当具备的一般条件的承诺函；**

我方参加**浦江县消防救援大队2024年度伙食配送服务采购项目（项目编号：YG2024-FW6749（金消采G2024010））**政府采购活动，郑重承诺如下：

（一）我方具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件：

1.具有独立承担民事责任的能力；

2.具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

3.具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

4.有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

5.参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

6.具有法律、行政法规规定的其他条件。

（二）我方未被信用中国（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单。

（三）其他相关承诺：

1.我方与采购单位不存在利害关系，且与参加本次项目同一合同项下政府采购活动的其他投标人不存在单位负责人为同一人或者直接控股、管理关系或其他利害关系。

**2.我方未向本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务。**

（四）本文件中所提供的相关材料均真实有效，不存在虚假、造假行为。如有虚假或隐瞒，我单位自愿承担被取消中标资格等一切责任。

投标人名称（公章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

年 月 日

**--------------------------------------------------------------------------------**

备注：根据《财政部关于<中华人民共和国政府采购法实施条例>第十九条第一款“较大数额罚款”具体适用问题的意见》（财库〔2022〕3号）明确《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十九条第一款规定的“较大数额罚款”认定为200万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于200万元的，从其规定。

**（二）落实政府采购政策需满足的资格要求的材料：**

**中小企业声明函**

本公司郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020）46号）的规定，本公司参加**浦江县消防救援大队2024年度伙食配送服务采购项目**采购活动，服务全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业的具体情况如下：

1.**浦江县消防救援大队2024年度伙食配送服务采购项目**，属于**批发业行业**，承接企业为**（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（选填：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。

投标人名称（公章）：

年 月 日

填写要求：① “采购文件中明确的所属行业”依据采购文件资格要求中“本项目明确的所属行业类别”填写，不得缺漏；②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；③中型企业、小型企业、微型企业等3种企业类型，结合以上数据，依据《中小企业划型标准规定》（工信部联企业〔2011〕300号）确定；④投标人提供的《中小企业声明函》与实际情况不符的或者未按以上要求填写的，不享受中小企业扶持政策。声明内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标、成交的，依法承担法律责任。

**提示：为了更加方便判定承接企业的划型，投标人可根据工业和信息化部中小企业局官方网站---中小企业规模类型自测小程序来辨别承接企业的企业规模划型。中小企业规模类型自测小程序链接网址为https://baosong.miit.gov.cn/ScaleTest**

**残疾人福利性单位、监狱企业视为中小企业提供：**

**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。

投标人名称（公章）：

年月日

**监狱企业证明文件**

注：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。

（三）特定条件证明材料；提供有效的食品流通（或经营、或生产）许可证复印件或满足《中华人民共和国食品安全法》第三十五条情形的备案材料。

**四、投标人基本情况（如公司简介、经营状况、固定服务场所情况、技术优势、拥有的企业资质情况、相关认证、曾获得的相关奖项荣誉等）**

**基本格式表**

**（可根据需要自行扩展相关内容）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **（一）一般情况** | | | | | | | |
| 公司名称 |  | | | | | | |
| 公司地址 |  | | | | | | |
| 公司成立时间 |  | | | | | | |
| 法定代表人 |  | | | | | | |
| 注册资金 |  | | | | | | |
| 公司主业 |  | | | | | | |
| 业务范围 |  | | | | | | |
| 典型项目实例 |  | | | | | | |
| **（二）公司的组织结构简图** | | | | | | | |
|  |  | | | | | | |
| **（三）拥有的相关资质** | | | | | | | |
| 资质名称 | | | | 发证单位 | 获得时间 | | |
|  | | | |  |  | | |
|  | | | |  |  | | |
|  | | | |  |  | | |
| **（四）拥有的相关认证** | | | | | | | |
| 认证名称 | | | | 发证单位 | 获得时间 | | |
|  | | | |  |  | | |
|  | | | |  |  | | |
|  | | | |  |  | | |
| **（五）曾获得的荣誉** | | | | | | | |
| 荣誉名称 | | | | 发证单位 | 获得时间 | | |
|  | | | |  |  | | |
|  | | | |  |  | | |
| **（六）企业优势描述及需要说明的其他情况** | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| **（七）与本企业法定代表人为同一人的单位情况** | | | | | | | |
| 企业名称 | | | | 成立时间 | | | 法定代表人 |
|  | | | |  | | |  |
|  | | | |  | | |  |
|  | | | |  | | |  |
| **（八）与本企业存在直接控股关系的单位情况** | | | | | | | |
| 企业名称 | | | | 成立时间 | | 关系说明 | |
|  | | | |  | |  | |
|  | | | |  | |  | |
| **（九）与本企业存在管理关系的单位情况** | | | | | | | |
| 企业名称 | | | | 成立时间 | | 关系说明 | |
|  | | | |  | |  | |
|  | | | |  | |  | |
|  | | | |  | |  | |
| **说明：根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十八条规定，单位负责人为同一人或存在直接控股、管理关系的不同投标人（即存在本表七、八、九项情形），不得参加同一合同项下的政府采购活动。若存在以上情形的，均作无效投标处理。**  **企业承诺：我单位在参加项目的投标中，若有存在上述情形，同意作为无效投标处理。** | | | | | | | |
| **（十）企业与其他投标人存在利害关系情况** | | | | | | | |
| 利害关系情形 | | | 存在利害关系企业名称 | | | 关系说明 | |
| A.法定代表人或负责人或实际控制人是同一人 | | |  | | |  | |
| B.法定代表人或负责人或实际控制人是夫妻关系 | | |  | | |  | |
| C.法定代表人或负责人或实际控制人是直系血亲关系 | | |  | | |  | |
| D.法定代表人或负责人或实际控制人存在三代以内旁系血亲关系 | | |  | | |  | |
| E.法定代表人或负责人或实际控制人存在近姻亲关系 | | |  | | |  | |
| F.法定代表人或负责人或实际控制人存在股份控制或实际控制关系 | | |  | | |  | |
| G.存在共同直接或间接投资设立子公司、联营企业和合营企业情况 | | |  | | |  | |
| H.存在分级代理或代销关系、同一生产制造商关系、管理关系、重要业务（占主营业务收入50%以上）或重要财务往来关系（如融资）等其他实质性控制关系 | | |  | | |  | |
| **（十一）企业与采购人之间存在利害关系情况** | | | | | | | |
| 利害关系情形 | | 是否存在 | | | | 关系说明 | |
| A.投资关系 | |  | | | |  | |
| B.行政隶属关系 | |  | | | |  | |
| C.业务指导关系 | |  | | | |  | |

相关证明材料复印件附后。

投标人名称（公章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

年 月 日

**五、2021年1月至今投标人完成的类似项目业绩，提供业绩清单及合同复印件（如有）；**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目名称 | 合同金额 | 完成时间 | 业主名称及联系方式 | 备注 |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| ··· |  |  |  |  |  |

注：合同复印件附后。

**此表格式供参考，也可按需要自行制作。**

投标人名称（公章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日

**六、技术/商务响应表**

**（必须针对“招标需求”所列的技术、商务要求条目，逐一说明无偏离、正偏离、负偏离等响应情况）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **商务部分** | | | |
| **序号** | **招标文件要求** | **投标文件响应情况** | **偏离情况** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **技术部分** | | | |
| **序号** | **招标文件要求** | **投标文件响应情况** | **偏离情况** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

供应商拟提供的技术或服务与本招标文件中采购项目要求不一致时，则必须在《商务/技术响应表》中予以明确，否则将视为供应商完全响应招标文件的要求，并以招标文件作为合同条件。

投标人名称（公章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日

**七、整体实施方案，包括但不限于以下内容：**

（1）配送方案；

（2）拟供货物质量内部控制方案；

（3）拟供产品详细说明；

（4）管理制度、财务制度、供货质量控制制度、食品安全管理制度；

（5）特殊性的了解及服务和应急处置方案

（6）退换货方案；

（7）食品安全方案；

（8）验收方案。

投标人名称（公章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日

**八、服务能力：**

（1）场所服务能力；

（2）配送能力；

（3）各专用设备配置情况；

（4）监控覆盖范围；

（5）相关管理系统；

投标人名称（公章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日

**九、拟投入本项目的项目团队人员情况（人员基本情况、身份证、资格证书或健康证等）**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 | 本项目  拟任岗位 | 年龄 | 性别 | 专业 | 职称与证书 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**（可后附人员在职社保缴纳材料、相关证书、荣誉材料等）**

**此表格式供参考，也可按需要自行制作。**

投标人名称（公章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日

**十、售后服务：**

（1）售后服务整体方案；

（2）应急预案情况；

（3）日常台账管理。

投标人名称（公章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日

**十一、投标人对本项目的合理化建议、特色服务承诺、优惠条件承诺等；**

投标人名称（公章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日

**十二、投标人认为需要提供的其他材料[结合评分细则提供]。**

投标人名称（公章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日

**第二部分、报价文件**

**封面**

（正本/副本)

**浦江县消防救援大队2024年度伙食配送服务采购项目**

**投 标 文 件**

**（报价文件）**

项目编号：YG2024-FW6749（金消采G2024010）

投标人名称（公章）：

投标人地址：

联系电话：

  投标截止时间前不得启封

年 月 日

**一、开标一览表**

项目名称：浦江县消防救援大队2024年度伙食配送服务采购项目

项目编号：YG2024-FW6749（金消采G2024010）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **食材类别** | **权重分值**  **（分）** | **投标报价（折扣）** |
| 1 | 蔬菜类 | 5 | % |
| 2 | 水产类 | 3 | % |
| 3 | 家禽类（含蛋和豆制品） | 3 | % |
| 4 | 鲜肉类 | 5 | % |
| 5 | 水果类 | 2 | % |
| 6 | 粮油类 | 5 | % |
| 7 | 调味品类（含干货） | 2 | % |
| 8 | 冻品类（含早餐食品） | 3 | % |
| 9 | 乳制品饮料类 | 2 | % |
| 10 | 各类食材报价平均折扣=（序号1-9类食材报价折扣之和）/9 | | % |
| **注** | **折扣以百分比（%）进行表述，折扣百分比数值越小，则报价越低（如：70%折扣即为在基准价基础上打七折，70%折扣的报价低于80%折扣）。** | | |

1.报价数值不得大于100。最多可保留小数点后2位。

2.报价一经涂改，应在涂改处加盖投标人单位公章或者由法定代表人或授权委托人签字或盖章，否则其投标作无效响应处理。

3.结算单价=基准单价×中标折扣。投标人填报的报价将包括完成招标文件中规定的所有服务及工作内容所需的费用。

投标人名称（公章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

法定代表人或其授权代表（签字或印章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日

**二、投标人认为有必要提供的其他资料。**