国家体育总局自行车击剑运动项目管理中心

食材采购项目

编号：ZB2021-25

**公**

**开**

**招**

**标**

**文**

**件**

采购单位：国家体育总局体育器材装备中心

地 址：北京市东城区体育馆路3号

**目录**

[**第一章公开招标采购公告** 3](#_Toc51935127)

[**第二章投标人须知** 7](#_Toc51935128)

[**第三章评标办法及评分标准** 23](#_Toc51935129)

[**第四章招标需求** 26](#_Toc51935130)

[**第五章采购合同（模板）** 26](#_Toc51935132)

[**第六章投标文件格式附件** 60](#_Toc51935133)

**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》、《政府采购货物和服务招标投标管理办法》等规定，现就下列项目进行公开招标采购，欢迎提供本国货物、服务的供应商前来投标：

**一、项目编号：ZB2021-25（项目名称：国家体育总局自行车击剑运动项目管理中心食材采购项目）**

**二、公告期限：5个工作日**

**三、采购项目内容、数量及预算**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **标项序号** | **标项名称** | **预算金额(万元)** | **简要规格描述或标项基本概况介绍** | **最高限价** | **备注** |
| 1 | 粮油、副食调料 | 280 | 详见第四章采购需求 | 15% |  |
| 2 | 蔬菜、水果 | 280 | 详见第四章采购需求 | 15% |  |
| 3 | 鲜活水产、冷冻水产及禽肉类 | 340 | 详见第四章采购需求 | 15% |  |

**四、合格投标人的资格要求**

1. 在中华人民共和国境内注册，能够独立承担民事责任，有生产或供应能力的供应商；
2. 符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定；
3. 投标人不得为“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）中列入失信被执行人和重大税收违法案件当事人名单的供应商，不得为中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）政府采购严重违法失信行为记录名单中的供应商（处罚决定规定的时间和地域范围内）；
4. 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，不得参加同一分包的政府采购活动。
5. 投标人的特定条件：（1）投标人必须具有有效的《食品经营许可证》或《食品流通许可证》；（2）必须提供所供食材均不含世界反兴奋剂机构禁用物质的承诺（承诺函格式见招标文件附件）；
6. 本项目不接受联合体投标。
7. 本项目不接受转包、分包。

**五、投标报名：**

1、报名时间：2021年8月30日 至 2021年9月3日上午08:30-12:00；下午13:00-17:00（节假日除外）。

**2、报名方式：本项目需通过政采云平台网上报名。**

**政采云平台供应商注册链接：**

[**https://middle.zcygov.cn/v-settle-front/enter/account?entranceType=1&settleCategory=1&isLoginAdd=true**](https://middle.zcygov.cn/v-settle-front/enter/account?entranceType=1&settleCategory=1&isLoginAdd=true)**注册成功后，用账号密码登录后台界面；**

**供应商报名路径：项目管理-项目采购-获取采购文件，找到本项目的项目名称申请获取采购文件，按照系统界面要求填写供应商相关信息，同时将以下文件扫描件作为附件上传。**

**（1）法定代表人授权委托书扫描件（法定代表人手写签字或盖章，并加盖单位公章）；**

**（2）授权代表身份证扫描件**

**法定代表人的授权委托书**

**国家体育总局体育器材装备中心：**

**本授权委托书声明：注册于（公司住址）的（公司名称）法定代表人（法定代表人姓名、职务）代表本公司授权在下面签字的（法定代表人授权代表职务、姓名）为本公司的合法代理人，就贵方组织的（项目名称）项目，采购编号： ，以本公司名义办理报名登记。**

**本授权书于 年 月 日 签字生效，特此声明。**

**法定代表人印刷体姓名： 签字： 电话：**

**授权代表印刷体姓名： 签字： 职务： 电话：**

**授权代表身份证号： （身份证扫描件附后）**

**公司全称（公章）：**

**未在规定时间内按要求提交以上文件进行报名登记，而直接编制报价文件参与报价的企业，其报价将被拒绝。**

**3、招标文件售价：0元，招标文件请至公告附件处下载。**

**六、投标保证金：**

投标保证金（人民币）：标项1： 2万元;标项2： 2万元；标项3： 3万元。

投标人应于2021年9月16日9:30前将投标保证金以网银、汇票、电汇、转帐支票、银行保函方式（招标方不接受以现金支票、现金、支付宝、微信及个人转账方式交纳的保证金）交至国家体育总局体育器材装备中心。投标保证金为银行保函形式的，银行保函有效期需比投标有效期长28天。

开户名： 国家体育总局体育器材装备中心

开户银行：工行北京体育馆路支行

银行账号：0200008109089053553

未按前述各款要求提交投标保证金的投标将视为无效投标。

投标人递交投标文件时需提供投标人全称、开户行、银行帐号等银行信息, 并加盖投标人公章，以便招标方退还投标保证金**。**

投标保证金的退还：未中标的投标人在中标公告发布2个工作日内应立即将招标方开出的投标保证金收据退回，招标方将在中标通知书发出之日起5个工作日内按投标人递交投标保证金时提供的银行信息用网上汇款等方式退还投标保证金；

中标人签订采购协议后应立即将招标方开出的投标保证金收据退回，招标方将在采购合同签订之日起5个工作日内按投标人递交投标保证金时提供的银行信息用网上汇款等方式退还投标保证金或者转为中标人的履约保证金。

投标人有如下情况之一，将被没收其投标保证金，投标人不得要求全部或部分返还:

1、在投标文件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、中标人无正当理由未能按本文件规定签订采购协议；

4、投标人拒绝在开标记录上签字确认，经相关招标投标监督管理机构核实开标记录无误后，投标人仍拒绝签字确认；

5、将中标项目转让给他人的；

6、由于投标人未能遵守招标文件的其它规定而致使招标方的招标工作失败或对招标工作产生极其不利的影响，包括但不限于投标人的恶意串谋、欺诈、威胁、贿赂等。

7、其他严重扰乱招投标程序的；

投标人在投标截止时间前撤回已提交的投标文件的，采购人或者招标方应当自收到投标人书面撤回通知之日起５个工作日内，退还已收取的投标保证金，但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外。

**七、投标文件的递交：**

1. 接受投标时间（北京时间）：2021年9月16日8：40至9：30

2、递交截止时间（北京时间）：2021年9月16日9：30。

逾期收到或不符合招标文件规定的投标文件概不接受。

1. 递交地点：国家体育总局体育器材装备中心601会议室

地址：北京市东城区体育馆路3号国家体育总局综合楼6层

联系人及联系方式：袁博 010-87183071

4. 递交方式：

投标人须由法定代表人或授权代表人现场向招标单位递交投标文件(含对投标文件的有效修改、澄清文件)，以邮寄(含快递)、传真、电子邮件、电报、电话等方式递交的投标文件招标单位有权不接收。

**八、开标时间及地点：**

1、开标时间（北京时间）：2021年9月16日9：30。

2、开标地点：国家体育总局体育器材装备中心601会议室

地址：北京市东城区体育馆路3号国家体育总局综合楼6层

3、开标时，仅允许投标人派一名代表，全程佩戴口罩，按照本招标文件的规定参加开标，否则因无法检查、确认投标文件密封情况时，招标单位有权对该投标人的投标文件视为无效投标；投标人的缺席，视同认可开标结果，不影响本次招标投标活动的进行和效力。

**第二章 投标人须知**

前附表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 内 容 | 要 求 |
| 1 | 项目名称及数量 | 详见《公开招标采购公告》 |
| 2 | 信用记录 | 根据财库[2016]125号文件，通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn），以开标当日网页查询记录为准。对列入失信被执行人、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的供应商，**其投标将作无效标处理**。 |
| 3 | 政府采购节能环保产品 | 投标产品若属于节能环保产品的，请提供财政部、环境保护保部发布有效期内环境标志产品政府采购清单以及财政部、发改委联合发布有效期内节能产品政府采购清单。  招标需求中要求提供的产品属于节能清单中政府强制采购节能产品品目的，投标人须提供该清单内产品，**否则其投标将作为无效标处理。** |
| 4 | 小微企业有关政策 | 1、根据财库〔2020〕46号的相关规定，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，采购人、采购代理机构应当对符合本办法规定的小微企业报价给予6%—10%（工程项目为3%—5%）的扣除，用扣除后的价格参加评审。适用招标投标法的政府采购工程建设项目，采用综合评估法但未采用低价优先法计算价格分的，评标时应当在采用原报价进行评分的基础上增加其价格得分的3%—5%作为其价格分。  接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的，采购人、采购代理机构应当对联合体或者大中型企业的报价给予2%-3%（工程项目为1%—2%）的扣除，用扣除后的价格参加评审。适用招标投标法的政府采购工程建设项目，采用综合评估法但未采用低价优先法计算价格分的，评标时应当在采用原报价进行评分的基础上增加其价格得分的1%—2%作为其价格分。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。价格扣除比例或者价格分加分比例对小型企业和微型企业同等对待，不作区分。  **中小企业参加政府采购活动，应当出具本办法规定的《中小企业声明函》（见附件），否则不得享受相关中小企业扶持政策。**  **注：（1）本项目非专门面向中小企业采购的采购项目。（2）本项目所属行业为工业，对小微企业报价给予6%的扣除，用扣除后的价格参加评审。**  2、根据财库[2017]141号的相关规定，在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受评审中价格扣除政策。属于享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位，应满足财库[2017]141号文件第一条的规定，并在投标文件中提供残疾人福利性单位声明函（见附件）。  3.根据财库[2014]68号的相关规定，在政府采购活动中，监狱企业视同小型、微型企业，享受评审中价格扣除政策，并在投标文件中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（格式自拟）。”  **(注：未提供以上材料的，均不给予价格扣除）。** |
| 5 | 答疑与澄清 | 投标人如对招标文件有异议，应当于公告发布之日起至公告期限满第7个工作日内，以书面形式向招标采购单位提出，逾期不予受理。 |
| 6 | 是否允许采购进口产品 | 否。 |
| 7 | 是否允许转包分包 | 转包：否；分包：否 |
| 8 | 是否接受联合体投标 | 不允许联合体投标  （接受联合体投标的请提供联合体协议书。） |
| 9 | 是否现场踏勘 | 不组织现场踏勘  具体要求详见第四章招标需求对应内容。 |
| 10 | 是否提供演示 | 不进行演示  具体要求详见第四章招标需求对应内容。 |
| 11 | 是否提供样品 | 不要求提供样品  具体要求详见第四章招标需求对应内容。 |
| 12 | 投标文件组成 | 投标文件由开标一览表、资质文件、技术及商务文件、报价文件组成，需要以上文件正本**各 1 份**；资质文件、技术及商务文件、报价文件副本**各4份**。供应商需提供投标文件电子版1份（电子文件应提供word文档和PDF盖章扫描件，存储载体为U盘）。 |
| 13 | 中标结果公告 | 中标供应商确定之日起2个工作日内，将在中国政府采购网(<http://www.ccgp.gov.cn>)发布中标公告，公告期限为1个工作日，采购项目负责人根据报名时预留地址寄送中标通知书。 |
| 14 | 投标保证金 | 交纳：投标保证金应按《招标采购公告》六规定交纳。 |
| 15 | 协议签订时间 | 中标通知书发出后30日内。 |
| 16 | 履约保证金 | 本项目不收取履约保证金 |
| 17 | 付款方式 | 采购人自行支付，详见采购协议模板。 |
| 18 | 投标文件有效期 | 90天 |
| 19 | 投标文件的接收 | 招标方于投标截止时间前接收投标文件。  **投标人递交投标文件时**，**如出现下列情况之一的，投标文件将被拒收：**  **1、未按规定密封或标记的投标文件；**  **2、由于包装不妥，在送交途中严重破损或失散的投标文件；**  **3、仅以非纸制文本形式的投标文件；**  **4、未成功办理投标人报名手续的；**  **5、超过投标截止时间送达的投标文件。**  投标人在投标截止时间前，可以书面通知（加盖公章）招标方，对所递交的投标文件进行补充、修改或者撤回。补充、修改的内容应当按照招标文件要求签署、盖章、密封后，作为投标文件的组成部分。 |
| 20 | 招标方代理费用 | 本次招标不收取中标服务费。 |
| 21 | 解释权 | 本招标文件的解释权属于国家体育总局体育器材装备中心。 |

**一、总 则**

**（一）适用范围**

仅适用于本次招标文件中采购项目的招标、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、“招标方”系指组织本项目采购的国家体育总局体育器材装备中心。

2、“投标人”系指向招标方提交投标文件的单位或个人。

3、“采购人” 系指委托招标方采购本次货物、服务项目的国家机关、事业单位和团体组织。

4、“货物”系指招标文件规定投标人须向采购人提供的一切材料、设备、机械、仪器仪表、工具及其它有关技术资料和文字材料。

5、“服务”系指招标文件规定投标人须承担的劳务以及其他类似的义务。

6、“项目”系指投标人按招标文件规定向采购人提供的需求总称。

**（三）投标人及委托有关说明**

1、授权代表须携带有效身份证件。如授权代表不是法定代表人，须有法定代表人出具的授权委托书（投标文件正本用原件，副本用复印件，格式见附件）。

2、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投标人员工（或投标人控股公司正式员工）。

3、以联合体形式参加政府采购活动的，联合体各方不得再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动。

4、 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。

5、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。

**（四）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（招标文件有其他相反规定除外）。

**（五）质疑**

1、投标人对采购事项有疑问的，可以向招标方提出询问。

2、招标程序受《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规的约束，并受到严格的内部监察，以确保授予合同过程的公平公正。供应商认为采购文件、采购过程、中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起7个工作日内，以书面形式向招标方提出质疑。提出质疑的供应商应当是参与所质疑项目采购活动的供应商。潜在供应商已依法获取其可质疑的采购文件的，可以对该文件提出质疑。对采购文件提出质疑的，应当在获取采购文件或者采购文件公告期限届满之日起7个工作日内提出。对中标结果提出质疑的，应在中标公告发布之日起七个工作日内提出。供应商应该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。接收质疑函及必要证明材料联系人：袁博，联系电话：010-87183071。

供应商如认为整个招标过程中招标方工作人员有违规违纪行为的，可向国家体育总局体育器材装备中心纪检部门以书面形式提出，书面文件应注明联系人、联系方式且加盖单位公章，密封后递交至国家体育总局体育器材装备中心纪检监察室。

3、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：中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)，位置：“首页-下载专区-政府采购供应商质疑函范本”。供应商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供应商的姓名或者名称、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。

供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商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，招标方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。

4、招标方将在收到书面质疑后7个工作日内审查质疑事项，做出答复或相关处理决定，并以书面形式通知质疑供应商和其他有关供应商，但答复的内容不涉及商业秘密。

5、质疑供应商对招标方的答复不满意以及招标方未在规定的时间内做出答复的， 可以在答复期满后15个工作日内向财政部投诉。

**（六）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，投标人应当于公告发布之日起至公告期限满第7个工作日内以书面形式向招标方提出。招标方将在规定的时间内，在财政部门指定的政府采购信息发布媒体上发布更正公告，并以书面形式通知所有招标文件收受人。**逾期提出招标方将不予受理。**

2、招标方主动进行的澄清、修改：招标方无论出于何种原因，均可主动对招标文件中的相关事项，用补充文件等方式进行澄清和修改。

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，以最后发出的书面文件为准。

**二、投标文件的编制**

**（一）投标文件的组成**

投标文件由开标一览表、资质文件、技术及商务文件、投标报价文件四部份组成。投标人须按标项编制投标文件。

**1、开标一览表（格式见本文件附件1）**

**2、资质文件**

（1）投标声明书 (格式见附件，含重大违法记录声明)；

（2）法定代表人证明书或授权委托书(格式见附件)；

（3）提供有效的营业执照复印件并加盖公司公章；事业单位的，则提供有效的《事业单位法人证书》副本复印件并加盖单位公章；自然人的，则提供有效的身份证复印件并签字；

（4）提供有效的依法缴纳税收证明（至投标文件递交截止日一年内一年内任意一个月的完税凭证或税务部门出具的证明），依法免税的投标人须提供相应文件证明其依法免税；

（5）提供有效的依法缴纳社会保障资金证明（至投标文件递交截止日一年内任意一个月的缴纳凭证或人社部门出具的证明），依法不需要缴纳社会保障资金的投标人，须提供相应文件证明其不需要缴纳社会保障资金；

（6）投标人基本开户银行出具的资信证明，或参与本采购项目两年内任意一年经审计的财务报告复印件，须包括“四表一注”：资产负债表、利润表、现金流量表、所有者权益变动表及其附注（如“四表一注”在合法合规前提下有缺少的情况，须提供出具相应审计报告的审计机构加盖公章的情况说明函），或财政部门认可的专业担保机构出具的针对本项目的投标担保函；

（7）提供采购公告中符合投标人特定条件要求的有效的其他资质复印件并加盖公司公章及需要说明的资料。

**3、技术及商务文件**

（1）评分对应表（格式见附件，主要用于评委对应评分内容）

（2）投标项目明细清单（含货物、服务等）；

（3）技术响应表（格式见附件）；

（4）项目总体解决方案（可包含且不限于对项目总体要求的理解和项目所需的质量保障、配送服务、售后服务、应急保障等方案）；

（5）列入政府采购节能环保清单的证明资料（若有）；

（6）商务响应表（格式见附件）；

（7）技术培训计划（若有）；

（8）投标人履约能力（可包含且不限于供货能力情况、配送能力、仓储能力以及投标人各项能力证书及检测报告等）；

（9）案例的业绩证明（投标人业绩情况一览表、合同复印件、验收单等供货证明文件）；

（10）投标方认为需要的其他文件资料。

**4、报价文件：**

（1）投标报价明细表（格式见附件）；

（2）投标人针对报价需要说明的其他文件和说明（格式自拟）；

（3）中小企业声明函（若有，格式见附件）；

（4）残疾人福利企业声明函（若有，格式见附件）。

**注：法定代表人授权委托书、投标声明书、投标报价明细表必须按招标文件格式要求正确签署并加盖投标人公章。资质文件、技术及商务文件中不得出现项目报价信息，否则将作无效标处理。**

**（二）投标文件的语言及计量**

1、投标文件以及投标人与招标方就有关投标事宜的所有来往函电，均应以中文简体字书写。除签名、盖章、专用名称等特殊情形外，投标文件中以中文汉语以外的文字表述部分视同未提供。

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），**否则将作无效标处理**。

**（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作无效标处理。**

2、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）投标文件的签署和份数、包装**

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，是投标人的责任。

2、投标人应按开标一览表、资质文件、技术及商务文件、报价文件正本、副本规定的份数分别编制并按A4纸规格分别竖面单独装订成册，投标文件的封面应注明“正本”、“副本”字样。**活页装订（是指用卡条、抽杆夹、订书机等形式装订，使标书可以拆卸或者在翻动过程中易脱落的一种装订方式）的投标文件将作无效标处理。**

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《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。招标方提倡双面打印或书写。

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，须加盖供应商公章或者法定代表人或授权委托人签名或盖章。投标文件因字迹潦草或表达不清所引起的后果由投标人负责。

**6、**投标人应按开标一览表、资质文件、技术及商务文件、投标报价文件分类分别单独密封封装。投标文件封装后，外包装封面上应注明投标人名称、投标人地址、投标文件名称（资质文件、技术及商务文件、报价文件）、投标项目名称、项目编号、标项及“开标时启封”字样，并加盖投标人公章。

**（五）投标报价**

1、投标文件只允许有一个报价，投标报价应按招标文件中相关附表格式填报，该投标报价应与明细报价汇总相等。

2、投标报价**应包含项目所需全部产品、服务，不得缺漏**，是履行合同的最终价格（含货款、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、保修等一切税金和费用）。

3、投标报价浮动率须小于等于15%。

**4、投标人有下列情形之一的，投标保证金将不予退还：**

（1）投标人在投标截止时间后撤回投标文件的；

（2）投标人在投标过程中弄虚作假，提供虚假材料的；

（3）中标人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招标采购单位同意，将中标项目分包给他人的；

（5）其他严重扰乱招投标程序的；

**（七）串通投标认定**

有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效：

1、不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

2、不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

3、不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

4、不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

5、不同投标人的投标文件相互混装；

6、不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

**（八）投标无效的情形**

在评审时，如发现下列情形之一的，投标文件将被视为无效：

1、未按规定交纳投标保证金的；

2、投标方未能提供合格的资格文件、投标有效期不足的；

3、 投标人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的；

4、投标文件未按招标文件要求签署、盖章的；

5、与招标文件有重大偏离、未满足带“▲”号实质性指标的投标文件；

6、招标需求中要求提供的产品属于节能清单中政府强制采购节能产品品目的，投标人未提供该清单内产品的；

7、资质文件、技术及商务文件中出现投标价格信息的、投标报价超出招标文件中规定的预算金额或者最高限价的；

8、标项以赠送方式投标的、对一个标项提供两个投标方案或两个报价的；

9、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，且不能证明其报价合理性的；

10、投标人不接受报价文件中修正后的报价的；

11、未按本章“二、投标文件的编制”第五点投标报价要求报价的；

12、投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

13、投标人被视为串通投标的；

14、不符合法律、法规和本招标文件规定的其他实质性要求的。

**（九）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：

（一）投标文件中报价明细表内容与投标文件中相应内容不一致的，以报价明细表为准；

（二）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

（三）单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以报价明细表的总价为准，并修改单价；

（四）总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价经投标人加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

**三、组织开、评标程序及评标委员会的评审程序**

**（一）组织开标程序**

招标方将按照招标文件规定的时间、地点和程序组织开标，各投标人授权代表及相关人员应参加开标会并接受核验、签到，无关人员不得进入开标现场。投标人如不派授权代表参加开标会的，事后不得对采购相关人员、开标过程和开标结果提出异议。

1、开标会由招标方主持，主持人介绍开标现场的人员情况，宣读递交投标文件的投标人名单、开标纪律、应当回避的情形等注意事项，评标委员会成员不得参加开标活动。投标人不足3家的，不得开标。

**2、投标人的法定代表人或其授权代表应随身携带以下文件：1、法定代表人证明书或授权委托书（如由授权代表参与投标时）和本人的身份证原件与复印件，2、接收退还投标保证金的账户信息，准时到场，并在签到簿上签名以证明其出席。参加开标会的投标人代表不得超过1人。**

3、在开标会上，由投标人代表检查投标文件、开标一览表的密封情况，确认无误后，由招标方工作人员当场拆封唱标。对不符合装订要求的投标文件，由现场工作人员退还供应商代表。

4、招标方将当众宣读投标人全称、投标价格、开标一览表、书面补充、修改和撤回投标的通知以及招标方认为适当的其他内容。投标人开标一览表中若有报价未被唱出，应在开标时声明或提请注意，否则招标方对此不承担任何责任。

5、招标方将做开标记录并在开标后要求投标人法定代表人或其正式授权的投标人代表签字确认，存档备案。采购人或者招标方应当对开标、评标现场活动进行全程录音录像。录音录像应当清晰可辨，音像资料作为采购文件一并存档。 投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、招标方相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出询问或者回避申请。

**（二）组织评标程序**

招标方将按照招标文件规定的时间、地点和程序组织评标，各评审专家及相关人员应参加评审活动并接受核验、签到，无关人员不得进入评审现场。

1、按规定统一收缴、保存评标现场评审人员的通讯工具。

2、介绍评审现场的人员情况，宣布评审工作纪律，告知评审人员应当回避情形；组织推选评标委员会组长。

3、宣读提交投标文件的供应商名单，组织评标委员会各位成员签订《政府采购评审人员廉洁自律承诺书》。

4、采购人可以在评标前说明项目背景和采购需求，说明内容不得含有歧视性、倾向性意见，不得超出招标文件所述范围。说明应当提交书面材料，并随采购文件一并存档。

5、根据需要简要介绍招标文件（含补充文件）制定及质疑答复情况、按书面陈述项目基本情况及评审工作需注意事项等，让评审专家尽快知悉和了解所评审项目的采购需求、评审依据、评审标准、工作程序等；提醒评标委员会对客观评审项目应统一评审依据和评审标准，对主观评审项目应确定大致的评审要求和评审尺度；对评审人员提出的有关招标文件、投标文件的问题进行必要的说明、解释或讨论。

6、采购人、招标方将依法对投标人资格文件进行审查并以开标当日为准对投标人“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）信用记录情况进行核实，资格不符合的，应视为未通过资格初审。

7、评标委员会组长组织评审人员独立评审。招标方可协助评标委员会组长对打分结果进行校对、核对并汇总统计；对明显畸高、畸低的评分（其总评分偏离平均分30%以上的），评标委员会组长应提醒相关评审人员进行复核或书面说明理由，评审人员拒绝说明的，由现场监督员据实记录；评审人员的评审、修改记录应保留原件，随项目其他资料一并存档。

8、做好评审现场相关记录，协助评标委员会组长做好评审报告起草、有关内容电脑文字录入等工作，并要求评标委员会各成员签字确认。

9、评审结束后，招标方应对评标委员会各成员的专业水平、职业道德、遵纪守法等情况进行评价；同时按规定向评审专家发放评审费，并交还评审人员的通讯工具。

**（三）评审程序**

1、在评审专家中推选评标委员会组长。

2、评标委员会组长召集成员认真阅读招标文件以及相关补充、质疑、答复文件、项目书面说明等材料，熟悉采购项目的基本概况，采购项目的质量要求、数量、主要技术标准或服务需求，采购合同主要条款，投标文件无效情形，评审方法、评审依据、评审标准等。

3、评审人员对各投标人投标文件的有效性、符合性、完整性和响应程度进行审查，确定是否对招标文件作出实质性响应。

4、评审人员按招标文件规定的评审方法和评审标准，依法独立对投标人投标文件进行评估、比较，并给予评价或打分，不受任何单位和个人的干预。

5、评审人员对各供应商投标文件非实质性内容有疑议或异议，或者审查发现明显的文字或计算错误等，及时向评标委员会组长提出。经评标委员会商议认为需要供应商作出必要澄清或说明的，应通知该投标人以书面形式作出澄清或说明。授权代表未到场或拒绝澄清说明或澄清说明的内容改变了投标文件的实质性内容的，评标委员会有权对该投标文件作出不利于投标人的评判。书面通知及澄清说明文件应作为政府采购项目档案归档留存。

6、评审人员需对招标方工作人员唱票或统计的评审结果进行确认，现场监督员应对评审结果签署监督意见。如发现分值汇总计算错误、分项评分超出评分标准范围、客观评分不一致以及存在评分畸高、畸低情形的，应由相关人员当场改正或作出说明；拒不改正又不作说明的，由现场监督员如实记载后存入项目档案资料。

7、评标委员会根据评审汇总情况和招标文件规定确定中标候选供应商排序名单。

8、起草评审报告，所有评审人员须在评审报告上签字确认。

**四、评审原则**

1、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人接触。

2、评审专家因回避、临时缺席或健康原因等特殊情况不能继续参加评审工作的，应按规定更换评审专家,被更换的评审人员之前所作出的评审意见不再予以采纳，由更换后的评审人员重新进行评审。无法及时更换专家的，要立即停止评审工作、封存评审资料，依法重新组建评标委员会进行评标。采购人或招标人应当将变更、重新组建评标委员会的情况予以记录，并随采购文件一并存档。

3、评审人员对有关招标文件、投标文件、样品或现场演示（如有）的说明、解释、要求、标准存在不同意见的，持不同意见的评审人员及其意见或理由应予以完整记录，并在评审过程中按照少数服从多数的原则表决执行。对招标文件本身不明确或存在歧义、矛盾的内容，应作对投标人而非采购人有利的解释；对因招标文件中有关产品技术参数需求表述不清导致投标人实质性响应不一致时，应终止评审，重新组织采购。评审人员拒绝在评审报告中签字又不说明其不同意见或理由的，由现场招标方负责人记录在案后，可视为同意评审结果。

4、财政部令第87号《政府采购货物和服务招标投标管理办法》第三十一条规定：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，按前款规定处理。

**五、确定中标供应商的原则**

1、项目由评标委员会根据详细评审结果确定一至三人为中标候选人，并标明排列顺序。

2、采购人应当自收到评标报告之日起５个工作日内，在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人，或者采购人委托评标委员会在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人。采购人在收到评标报告5个工作日内未按评标报告推荐的中标候选人顺序确定中标人，又不能说明合法理由的，视同按评标报告推荐的顺序确定排名第一的中标候选人为中标人。

3、采购结果经采购人确认后，招标方将于2个工作日内在中国政府采购网上发布中标公告，并向中标方签发书面《中标通知书》。

**六、合同授予**

**（一）签订合同**

1、采购人与中标人应当在《中标通知书》发出之日起30日内签订政府采购合同。

2、中标人拖延、拒签合同的,将被扣罚投标保证金并取消中标资格。

**第三章 评标办法及评分标准**

根据《中华人民共和国政府采购法》等有关法律法规，结合本项目的实际需求，制定本办法。

**一、总则**

本次评标采用综合评分法，总分为100分。合格投标人的评标得分为各项目汇总得分，中标候选资格按评标得分由高到低顺序排列，得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列；得分且投标报价相同的，按技术得分由高到低顺序排列。评分过程中采用四舍五入法，并保留小数2位。

**二、分值的计算**

技术、资信、商务及其他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：

技术、资信商务及其他分=评标委员会所有成员评分合计数/评标委员会组成人员数

投标人评标综合得分=价格分+(技术分+资信商务及其他分)

**本项目各标项评分标准如下：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 评分类 型 | 序号 | 评分标准 | 分值 |
| 报价（价格分） | 1 | 投标人的投标报价得分按照下列公式计算：  合格投标人的有效价格得分=[（1+评标基准浮动率） /(1+投标浮动率)]×30%×100  注：评标基准浮动率为满足招标文件要求且最低的投标浮动率，其价格分为满分。  若投标人符合6%的价格扣除条件，则先将投标浮动率×（1-6%）后再进行计算 | 0~30 |
| 商务资信 | 1 | 投标人业绩：投标人自2019年1月1日以来，承担的为商超、公司等配送同类食材的项目案例，每提供一个符合要求的案例得3分，最高得15分（同一采购人的多份供货证明按一个有效案例计分值）。  注：须随案例提供相应的供货证明并加盖单位公章，否则不得分。 | 0~15 |
| 商务资信 | 2 | 投标人投标产品的制造商具备有效的质量管理体系认证、有效的食品安全管理体系(HACCP)认证，每具备1个符合的认证得2分，最高得4分。（须提供相应的认证证书复印件，否则不得分。） | 0~4 |
| 商务资信 | 3 | 配送能力：  投标人自有或租赁用于食材配送的冷藏厢式货车（ 车辆至少具备温控、定位、监控功能）及货物柜式运输车辆，每有一辆符合要求的车辆可得2分，本项最多可得8分。投标人须至少具备合格的冷藏厢式货车2辆，否则本项不得分。  车辆须提供相关证明材料，证明材料至少包含车辆照片，车辆行驶证复印件，车辆数量清单，车辆租赁合同（车辆为租赁时提供）复印件，车辆具有温控、定位、监控功能的相关证明材料，资料不齐全的不予加分。  **说明：**  1、年审合格的车辆行驶证复印件：  （1）车辆行驶证上的“车辆类型”必须为“货车”；  （2）车辆行驶证标注的“车辆所有人”须为投标人或投标人的法定代表人（自有车辆提供）；  （3）车辆行驶证上的“车辆所有人”须为车辆“出租方”或车辆“出租方”的法定代表人（租赁车辆提供）；  2、租赁协议上的车辆“承租方”须为投标人或投标人的法定代表人；租用年限须涵盖本项目合同期（车辆为租赁时提供） | 0~8 |
| 商务资信 | 4 | 仓储能力：  适于存储供货食材的仓库使用年限在有效期内，且库区面积≥800 ㎡的，得8分；  适于存储供货食材的仓库使用年限在有效期内，且800 ㎡﹥库区面积≥600 ㎡的，得6分；  适于存储供货食材的仓库使用年限在有效期内，且 600 ㎡﹥库区面积≥400 ㎡的，得4分；  适于存储供货食材的仓库使用年限在有效期内，且 400 ㎡﹥库区面积≥200 ㎡的，得2分；  适于存储供货食材的仓库的库区面积＜200 ㎡的，得0分。  须提供仓库类型（冷冻、冷藏或普通）的说明及使用权相关证明材料复印件，内容必须有温湿度控制区间及面积显示，且使用年限须涵盖本项目合同期。仓库类型不适于存储供货食材或未提供证明材料及说明材料的不得分。  投标人有多个库区的，可按同类仓库类型（冷冻、冷藏或普通）合并统计库区面积，但仅限北京区域。 | 0~8 |
| 商务资信 | 5 | 提供2020 年07月以来，投标人投标的食材交付第三方专业检测机构出具的新冠肺炎病毒核酸检验报告（检测结果须为阴性），每提供1份得 1 分，最高得 5分。  未提供检测报告复印件或不清晰导致无法判断的，不得分。 | 0~5 |
| 技术 | 6 | 质量保障方案：  投标人依据本项目实际情况，提供投标产品的质量保障方案，方案内容包含但不限于：货源管理组织实施方案、食品安全卫生控制实施方案（含产品检验检疫、人员安全管理等）、货品质量管理方案、采购验收管理制度、产品溯源管理制度等有关内容；  评审小组根据投标人提供的上述方案的可行性、完整性、全面性、细化程度进行评审。根据整体方案的可行性高、完整、全面、细化程度，高低比对得优秀9分；良好6分；一般3分；差1分；未提供方案0分。 | 0~9 |
| 技术 | 7 | 配送服务方案：  投标人依据本项目实际情况，提供投标产品的配送服务方案，方案内容包含但不限于：配送运输管理措施等有关内容；  评审小组根据投标人提供的上述方案的可行性、完整性、全面性、细化程度进行评审。根据整体方案的可行性高、完整、全面、细化程度，高低比对得优秀7分；良好5分；一般3分；差1分；未提供方案0分。 | 0~7 |
| 技术 | 8 | 售后服务方案：  投标人依据本项目实际情况，提供所投产品的售后服务方案，方案内容包含但不限于：退换货承诺保证、及时补货能力、货品存放培训等有关内容；  评审小组根据投标人提供的上述方案的可行性、完整性、全面性、细化程度进行评审。根据整体方案的可行性高、完整、全面、细化程度，高低比对得优秀7分；良好5分；一般3分；差1分；未提供方案0分。 | 0~7 |
| 技术 | 9 | 应急保障方案：  针对本项目实施的应急处理方案进行打分：  针对可能出现的各类特殊情况有详细处理办法说明，应急处理流程等；  评审小组根据投标人提供的上述方案的可行性、完整性、全面性、细化程度进行评审。根据整体方案的可行性高、完整、全面、细化程度，高低比对得优秀7分；良好5分；一般3分；差1分；未提供方案0分。 | 0~7 |

**第四章招标需求**

**特别说明：**

**1、需求中不允许偏离的实质性要求和条件，以“▲”号标明，如投标人未响应或承诺的，将被视为投标无效。**

### 采购范围

1. 主要包括鲜活水产、冷冻水产、禽肉类、猪肉类、牛羊肉类、米、面、油、蛋类、调料食品、奶制品类、蔬菜类、水果类等。
2. **▲**若投标人未提供详细分项报价或食材品类与采购需求不符（对需求食材有缺漏或名称、规格等不符）将视为没有实质性响应招标文件，投标无效。

**2、供货及服务期限：自采购协议签订生效起至2023年9月30日。**

**二、▲基本要求（投标人须对以下各项要求逐项做出承诺，否则视为投标无效）**

**1、**肉类须来源于无公害生产基地，且具备定点屠宰证书，提供有效期内的卫生检测、检疫证明文件。产品能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行加工（如猪肉去皮等），运输冷藏食材要对其进行相应的冷藏措施。供应商须按每日采购单中注明的食材技术标准供货。

**2、**蔬菜、水果等须来源于无公害生产基地，提供农药残留等指标的检测报告且符合食药监局的农残检测标准，蔬菜类每天要有一人负责粗加工。

**3、**粮食、食用油等须来源于无公害生产基地，供货时需提供相关检测报告。

**4、**干调类产品需要采购须符合国家相关产品的国标，供货时并提供产品的相关监测报告。

**5、**果蔬及鲜活水产品每日配送，其他品类食材根据采购人需求随时配送。

**6、**其他要求供应商需按采购人要求提供紧急补货服务，紧急补货须在3小时内送达。

所有产品包装及专用运输工具应采取防潮、防腐及防止其他损坏的必要保护措施，从而保护货物能够经受多次搬运、装卸及运输。免费配送货物到指定的地点（食堂、餐厅）,货物包装应以一批为标准。供应商在送货的同时，提供所送货物的机打清单和产品原始清单，并提供相应证明材料复印件，每一批次货物要有详细的明细单，注明本公司名称，批次，送货数量，日期，价格、折扣比例等内容。

**7、**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；

**8、**供应商负责供货产品的食品安全，须做到来源可溯。

**9、**所供食材均不含反兴奋剂要求的禁用物质。

**▲三、检疫检验及监督要求：（投标人须对以下各项要求逐项做出承诺，否则视为投标无效）**

由供货单位负全责，供应商所提供的所有货品必须严格符合《食品安全法》和《动物检疫法》、北京市质监卫生部门规定的各项相关标准，并在质保期内，其质量必须符合国家相关要求。

1、每次送肉类产品时，要提供肉类检疫报告。

2、蔬菜、水果根据采购方要求，能接受抽检农药残留，必须符合国家标准。

3、能按厨房要求对原材料进行初加工。

4、每日晚八点将采购单发送至供应商，供应商须在次日上午八点前将食材送达指定区域。送货人要佩戴本人健康证。

5、供应商须按采购单中注明的食材技术标准进行供货，不可出现以次充好、随意更换、缺斤短两等现象。

6、供应商需要具有产品追索机制，能够在第一时间追跟到产品的产地、生产时间等内容。

7、在运输过程中也要具有监督机制，供应商具有自己的冷链运输车辆、货物柜式运输车辆能够满足采购人运输需求。

**标项1： 粮油、副食调料**

本包主要品目及要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **类别** | **验收标准** | **退货依据** |
| **1** | **粮、油** | 米: 颗粒饱满，米中无杂质，无发霉、生虫等变质现象，根据招标人要求提供各类货品，保证新鲜度，保质期限剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二，外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚等；  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，根据招标人要求提供各类货品，保证新鲜度，注意保质期，外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚，保质期限剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二等；  杂粮：颗粒饱满，无杂质、无发霉、生虫等变质现象，根据招标人要求提供各类货品，保证新鲜度，保质期限剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二，外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚等；  食用油; 花生油、大豆油、食用调和油、橄榄油、菜籽油均需满足国家一级标准，根据招标人要求提供各类货品，保证新鲜度，保质期限剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二，外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚等 | 不符合验收标准的、无“QS”食品质量安全认证的产品；无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品；超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品；腐败变质,油脂酸败,霉变,生虫,污秽不洁,混有异物或者其他感官性状异常,含有毒,有害物质污染,可能对人体健康有害的食品，保质期限剩余保存期少于原有保质期的三分之二。 |
| **2** | **调料类** | 色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质，无“三无”产品，有商标，生产日期，保质期，生产地址，规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚，外包装清洁卫生，完整坚固等；经食品检验检疫合格，调料成分符合国家卫生标准。具有产品检验报告，保质期限剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二，有QS标志。 | 不符合验收标准的、无“QS”食品质量安全认证的产品；无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品；超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品；腐败变质,油脂酸败,霉变,生虫,污秽不洁,混有异物或者其他感官性状异常,含有毒,有害物质污染,可能对人体健康有害的食品，保质期限剩余保存期少于原有保质期的三分之二。 |
| **3** | **奶制品** | 具有奶类的醇香味、色泽均匀一致，无异味、无霉变、无可见异物、包装无破损、涨袋、具有产品检验报告，保质期限剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二，有QS标志。 | 不符合验收标准的、无“QS”食品质量安全认证的产品；无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品；超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品；腐败变质,油脂酸败,霉变,生虫,污秽不洁,混有异物或者其他感官性状异常,含有毒,有害物质污染,可能对人体健康有害的食品，保质期限剩余保存期少于原有保质期的三分之二。 |
| **4** | **蛋类** | 蛋壳清洁完整，无霉斑，无污染，无血迹，无裂纹；用手摇晃时，没有像稀汤一样的感觉和声音；攥在手中对着阳光或灯光，从食指和拇指中间能看到蛋中透出的红色光，蛋黄呈出暗影，无异常阴影；蛋白透明无色，蛋黄紧密且完整，无臭味，无异味；用蛋托或箱妥善包装。 | 不符合验收标准的，蛋壳破损，打开后内容物有血块及其它动物组织异物。 |

**注：所供产品必须符合反兴奋剂中心的检测要求**

**具体产品及要求：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **名称** | **规格** | **要求** | **备注** |
| 米、面、粮、油 | 非转大豆油 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 稻花香米 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 | 50斤 |
| 石蹍小米 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 | 50斤 |
| 特精粉 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 | 50斤 |
| 玉米渣 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 | 40斤 |
| 长粒香米 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 | 50斤 |
| 富强粉 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 | 50斤 |
| 美玫粉 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 红小豆 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 精花生米 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 紫米面 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 黄豆 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 | 50斤 |
| 精选绿豆 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 玉米面 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 | 40斤 |
| 稻花香米 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 | 50斤 |
| 北郎中面粉 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 | 50斤 |
| 五得利特精 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 | 50斤 |
| 五得利雪花粉 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 | 50斤 |
| 美玫粉 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 | 50斤 |
| 面包粉 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 | 50斤 |
| 鑫丰玉米渣 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 | 40斤 |
| 鑫丰玉米面 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 | 40斤 |
| 非转黄豆 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 | 40斤 |
| 石蹍小米 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 | 50斤 |
| 白芝麻 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 红小豆 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 赤小豆 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 黑香米 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 小薏仁米 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 精花生米 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 燕麦片 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 高粱米 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 高粱面 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 糯米 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 莲子 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 原色芡实 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 大枣 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 核桃仁 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 大腰果 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 红薯粉 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 面包糠 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 生 粉 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 玉米淀粉 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 荞麦面 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 切片面包 | 包 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 非转大豆油 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 干调类 | 白醋 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 米醋 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 花椒油 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 黄豆酱 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 海鲜酱 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 柱候酱 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 蚝油 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 蒸鱼豉油 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 酱油 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 南乳汁 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 十三香 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 吉士粉 | 大桶 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 泡打粉 | 大桶 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 番茄酱 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 鸡 汁 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 白豉油 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 猪 油 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
|  |
| 白糖 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 绵白糖 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 干黄酱 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 苏打粉 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 干调类 | 碱 面 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 酵 母 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 泡 海 椒 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 紫 菜 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 火锅底料 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 麻辣香锅料 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 辣鲜露 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 甜面酱 | 桶 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 中 盐 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 草莓果酱 | 瓶 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 腐竹 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 湘剁椒 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 辣椒酱 | 箱（大） | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 蕨根粉 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 红豆沙 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 木糖醇 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 面包改良剂 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 苹果醋 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 排骨酱 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 椒 盐 | 瓶 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 小木耳 | 件 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 | 10斤 |
| 叉烧酱 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 芝麻酱 | 桶 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 白胡椒粉 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 料酒 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 蘑菇精 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 豆瓣酱 | 桶 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 八 角 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 花 椒 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 丁 香 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 香 叶 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 桂 皮 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 干调类 | 红曲米 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 孜然面 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 生抽 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 绿豆粉丝 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 蒸鱼鼓油 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 家乐鸡粉 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 太太乐鸡精 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 云丝 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 银耳 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 小米辣 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 辣椒王 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 干香菇 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 陈醋 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 高糖酵母 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 美极鲜 | 瓶 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 小云耳 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 糖桂花 | 瓶 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 冰花酸梅酱 | 瓶 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 卤水汁 | 瓶 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 甜面酱 | 桶 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 古币香油 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 古币麻酱 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 卡夫奇妙酱 | 瓶 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 干笋片 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 麦芽糖 | 瓶 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 松肉粉 | 瓶 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 黑椒碎 | 桶 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 花雕酒 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 五香粉 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 凤球番茄酱 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 大料 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 桂皮 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 枸杞 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 柱候酱 | 桶 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 干调类 | 海鲜酱 | 桶 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 梅菜 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 低钠盐 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 陶华碧老干妈 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 蓬炭 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 椒盐 | 桶 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 冬笋 | 桶 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 竹荪 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 外婆菜 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 冰糖 | 大袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 春笋 | 大箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 小米椒 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 螺纹粉 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 麦芽酚 | 桶 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 李锦记排骨酱 | 桶 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 纯干虾皮 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 烤麸 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 奥尔良烤料 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 韩国辣酱 | 盒 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 芝士片 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 番茄沙司 | 瓶 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 夏果 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 意大利面 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 鱼泉榨菜 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 双桥味粉 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 蓝莓酱 | 瓶 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 阙根粉 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 百花蜂蜜 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 黄豆酱 | 桶 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 大重庆火锅料 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 辣鲜露 | 瓶 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 丘比沙拉酱 | 瓶 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 丘比沙拉汁 | 桶 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 纯芝麻酱 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 藤椒油 | 件 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 麻椒 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 腰果 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 茴香 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 豆制品 | 老豆腐 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内、呈块状、色泽均匀、持水性好、富有弹性、有主料应有香气、咸淡适口、无异味、无肉眼可见外来杂质 |  |
| 嫩豆腐 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内、呈块状、色泽均匀、持水性好、富有弹性、有主料应有香气、咸淡适口、无异味、无肉眼可见外来杂质 |  |
| 豆腐干 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内、呈块状、色泽均匀、有主料应有香气、咸淡适口、无异味、无肉眼可见外来杂质 |  |
| 豆腐皮 | 斤 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内、大小薄厚均匀、有主料应有香气、咸淡适口、无异味、无肉眼可见外来杂质 |  |
| 奶制品 | 奶粉 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 鲜奶 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 炼乳 | 瓶 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 稀奶油 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 淡奶油 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 奶酪 | 袋 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 酸奶 | 箱 | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
|  |
| 禽蛋 | 鸡蛋 | 斤 | 颜色正常、外形谐调，干净、新鲜、无损坏变质，用蛋托或箱妥善包装。 |  |
| 鸭蛋 | 斤 | 颜色正常、外形谐调，干净、新鲜、无损坏变质，用蛋托或箱妥善包装。 |  |
| 鹅蛋 | 斤 | 颜色正常、外形谐调，干净、新鲜、无损坏变质，用蛋托或箱妥善包装。 |  |
| 鹌鹑蛋 | 斤 | 颜色正常、外形谐调，干净、新鲜、无损坏变质，用蛋托或箱妥善包装。 |  |

**备**注：

1. 食材根据采购人需求随时配送。
2. 每批次供货均能提供证明材料（如采购单或送货单），送到采购人指定地点。
3. 未列明的采购物品，在实际发中出现采购的应按照本项目报价的比率进行采购不得调整。

**五**、责任：

一经发现供应以下食品，采购人除全部退货外，将按照当次货物进行双倍处罚；多次出现并无整改的将考虑取消供货资格；造成重大人员伤亡及事故的将按照相关司法程序执行并取消资格：

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

（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

（3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

（4）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

（5）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

（6）超过保质期限的；

（7）使用有色、有毒塑料制品包装食材的；

（8）所供食材均含有反兴奋剂要求的禁用物质的。

六、产品来源要求：

1、食材溯源要求。所有食品的来源必须清晰，相应食材应当来源于受到地方政府部门监管的自有基地、商品基地或专业流通市场，严禁收购散户农民的食材进行供应。供应商应提供相应证明材料以保证供货源头可追溯。

2、有保质期限的商品（须为同一生产批次）剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

七、配送能力要求及配送时间：

1、 配送的食品全部都要有相应的防尘、防污染措施，避免外露；

2、 副食品供应商应配备一定规模的专业车队，配送运输使用恒温冷藏车；

3、 副食品配送应按生熟、荤素、干湿进行分类，各类物品应分箱存放、密封输送，做到定人、定时、定位。

4、 配送时严格清查配送物品的品种、数量、地点等是否相符，确保不漏项；

5、配送时间：果蔬及鲜活水产品每日配送，其他品类食材根据采购人需求随时配送，供应商须对配送时间做出实质性承诺，否则按废标处理。本项目非一次性采购项目，采购数量不确定，根据采购人预定需求提供货物。

6、整个运输过程应科学合理，运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。

八、人员要求：

1 、从业人员身体状况必须符合卫生部门规定的食品行业健康标准，并定期进行体检，办理健康证，建立健康档案。

2 、从业人员应经过专业培训，熟悉卫生安全制度，掌握行业操作规程。

3、 从业人员应保持良好的个人卫生，操作前进行卫生消毒，并按规定穿戴卫生、整洁的工作服、工作帽和口罩。

4、 遇有从业人员发热腹泻，皮肤伤口感染，咽部炎症等有碍食品卫生的病症，应立即脱离工作岗位，待查明原因，排除病症后，方可重新上岗。

5、 供应商需配备一名专职联络人员与采购人进行事务联系。供应商应提供有效的服务联系人和服务联系电话，如有变更，供应商应及时、主动通知采购人。供应商须有专职的食材安全负责人，并提供食材安全负责人任命书，否则按废标处理，如果产品质量与本项目规定的标准不符，供应商应负责更换，如更换后仍不能达到相应规定标准，采购人有权退货。本项目非一次性采购项目，采购数量不确定，根据采购人预定需求提供货物。

九、货物验收：

1、索证验收：采购人收货员第一步查验货物各种凭证，如不合格，直接拒收。供应商必须对每日及每批次提供的食品提供其相关单位的检验检疫证等相关证明，否则需求采购人有权拒绝验收签单。

2、质量验收：采购人收货员看、摸、闻（必要时可以分割查验）验查配送货物，对疑似质量有问题的货物一律拒收。如因质量问题拒收导致无法正常供餐的，供应商必须1小时内补送合格货物。

3、品种验收：采购人收货员按先天发出的订单品种逐步查验配送货物品种是否一致， 对货不对板货物采购人有权拒收。如因货不对板或漏送导致无法正常供餐时，供应商必须1小时内补送订单品种。

4、供应商、采购人对质量有争议的的货物，双方共同将争议货物交国家认可的检测部门进行质量确认。如存在质量问题，则检测费用由供应商负责；否则检测费用由采购人负责。

5、送货单一式三联，采购人收货人验收货物品种、数量、质量后，供应商送货员确认无误后、双方在送货单上签字确认，其中两联交给采购人留存。

6、各类验收及退货标注如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **类别** | **验收标准** | **退货依据** |
| **1** | **粮、油** | 米: 颗粒饱满，米中无杂质，无发霉、生虫等变质现象，根据招标人要求提供各类货品，保证新鲜度，保质期限剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二，外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚等；  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，根据招标人要求提供各类货品，保证新鲜度，注意保质期，外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚，保质期限剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二等；  杂粮：颗粒饱满，无杂质、无发霉、生虫等变质现象，根据招标人要求提供各类货品，保证新鲜度，保质期限剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二，外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚等；  食用油; 花生油、大豆油、食用调和油、橄榄油、菜籽油均需满足国家一级标准，根据招标人要求提供各类货品，保证新鲜度，保质期限剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二，外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚等 | 不符合验收标准的、无“QS”食品质量安全认证的产品；无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品；超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品；腐败变质,油脂酸败,霉变,生虫,污秽不洁,混有异物或者其他感官性状异常,含有毒,有害物质污染,可能对人体健康有害的食品，保质期限剩余保存期少于原有保质期的三分之二。 |
| **2** | **调料类** | 色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质，无“三无”产品，有商标，生产日期，保质期，生产地址，规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚，外包装清洁卫生，完整坚固等；经食品检验检疫合格，调料成分符合国家卫生标准。具有产品检验报告，保质期限剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二，有QS标志。 | 不符合验收标准的、无“QS”食品质量安全认证的产品；无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品；超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品；腐败变质,油脂酸败,霉变,生虫,污秽不洁,混有异物或者其他感官性状异常,含有毒,有害物质污染,可能对人体健康有害的食品，保质期限剩余保存期少于原有保质期的三分之二。 |
| **3** | **奶制品** | 具有奶类的醇香味、色泽均匀一致，无异味、无霉变、无可见异物、包装无破损、涨袋、具有产品检验报告，保质期限剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二，有QS标志。 | 不符合验收标准的、无“QS”食品质量安全认证的产品；无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品；超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品；腐败变质,油脂酸败,霉变,生虫,污秽不洁,混有异物或者其他感官性状异常,含有毒,有害物质污染,可能对人体健康有害的食品，保质期限剩余保存期少于原有保质期的三分之二。 |
| **4** | **蛋类** | 蛋壳清洁完整，无霉斑，无污染，无血迹，无裂纹；用手摇晃时，没有像稀汤一样的感觉和声音；攥在手中对着阳光或灯光，从食指和拇指中间能看到蛋中透出的红色光，蛋黄呈出暗影，无异常阴影；蛋白透明无色，蛋黄紧密且完整，无臭味，无异味；用蛋托或箱妥善包装。 | 不符合验收标准的，蛋壳破损，打开后内容物有血块及其它动物组织异物。 |

**十**、服务地点：

国家体育总局自行车击剑运动管理中心（自剑中心运动员公寓，北京市石景山区老山西街5号、自剑中心现代五项和马术训练基地餐厅，北京市海淀区信息路48号（北京体育大学院内），具体地点由甲方指定。）

**十一、支付：**

按实际采购量按需结算，因本项目非一次性采购，每次采购按需结算。将根据供应商依据批发市场日实际成交价格浮动比例计算单价并支付。

按照月结模式进行结算，每月26日核对账目，下月20日前采取转账或支票形式结清上月货款，如遇节假日顺延。

**十二、价格部分：**

本项目所采购商品供货期长，受季节、天气、产销等因素影响为价格浮动频繁，因此报价人提交的报价应以北京新发地市场、北京岳各庄批发市场、北京京深海鲜批发市场三家同类产品的批发价均价为基础，填报浮动率%。报价浮动率须为唯一，不得出现区间报价或多个报价。(例：若报价人考虑在三家批发市场同类产品批发价均价基础上加价10%，则报价形式应为**10%**，若报价人考虑在三家批发市场同类产品批发价均价基础上减价10%，则报价形式应为**-10%**)。

说明：本项目报价浮动率上限是15%，报价上浮超过15%视为无效响应。

**十三、售后服务：**

1、供应商应能按采购人要求及时补货；

2、提前或推迟送货，采购人有权拒绝验收签单；

3、供应商运输工具进入采购人，必须接受采购人统一管理，发生任何人员与设施损伤，均由供应商承担责任；

4、供应商负责向采购人进行货物存放要求的培训；

5、供应商应保证所提供的产品必须是合格安全的产品，因产品质量问题发生的食物中毒等事故，由供应商承担经济赔偿责任及其他法律责任；

6、配送过程中物品包装破损或质量有问题要求无条件更换；

7、采购人对所供货物保留样品，如发生质量问题，以卫生防疫部门检验为准；

8、如有特殊情况，供应商须接到采购人通知后三小时内到位；

9、供应商应根据送货不达、配送车辆事故、特殊天气、食物中毒等突发性状况建立应急预案及解决方案等。

**标项2：蔬菜、水果**

蔬菜类主要品目及要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **类别** | **验收标准** | **退货依据** |
| **1** | **叶菜** | 色泽鲜艳，有光泽，有蔬菜本身颜色；质地鲜嫩，挺拔，发育充分，无腐烂部位，无农药气味，无臭味；无杂物，品质保持一致；外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土；无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；经食品相关检验检疫部门检疫，农药残留不超标，无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。 | 味苦，鲜度嫩度明显不佳，含黄叶须根，泥土、虫害严重，萎捏严重，浸水后仍不可恢复，农药残留超标。 |
| **根茎类** | 无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与招标人自购标准相当。农药残留不超标。 | 发芽严重、发霉，新鲜度不佳，形态大小与采购人自购标准存在较大负偏差，农药残留超标。 |
| **食用**  **鲜菌类** | 无霉变，无污染，清洁，新鲜，无异物、无病虫损害，农药残留不超标。 | 发霉，鲜度嫩度明显不佳，有残留泥土或杂质，农药残留超标。 |
| **花果类** | 无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。农药残留不超标。 | 不新鲜，发霉，虫害过多。农药残留超标。 |

水果类主要品目及要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **类别** | **验收标准** | **退货依据** |
| **1** | **瓜果类** | 色泽鲜艳，有光泽，有瓜果本身颜色；质地鲜嫩，无刀伤，无斑点，无大面积磕碰、腐烂部位，无农药气味，无臭味；无杂物，品质保持一致；外形正常，无虫咬、发霉现象，新鲜，形态大小与招标人自购标准相当；经食品相关检验检疫部门检疫，农药残留不超标，无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。 | 无瓜果本身颜色、新鲜度不佳、有虫咬、发霉、形态大小与招标人自购标准存在较大负偏差。农药残留超标。 |

注：所供产品必须符合反兴奋剂中心的检测要求

**蔬菜类具体产品及要求：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **名称** | **规格** | **要求** | **备注** |
| 蔬菜类 | 大白菜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 小白菜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 奶白菜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 芹菜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 香芹 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 圆生菜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 叶生菜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 甜菜心 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 豌豆尖 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 苦菊 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 香椿芽 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 韭菜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 菠菜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 有机菜花 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 西兰花 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 蒜苔 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 油菜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 茄子（圆） |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 茄子（长） |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 油麦菜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 茼蒿 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 鸡毛菜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 木耳菜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 快菜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 盖菜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 茴香 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 芽菜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 娃娃菜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 法香 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂 |  |
| 春笋 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 芥兰 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 紫洋葱 |  | 无虫害、无腐烂、个头均匀、农残不超标 |  |
| 洋葱 |  | 无虫害、无腐烂、个头均匀、农残不超标 |  |
| 雪里红 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 水芹 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 蒿子秆 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 蒜苗 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 香菜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 雪菜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 豆芽 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 豆苗 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 菊花菜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 薄荷叶 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 穿心莲 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 鱼腥草 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 西洋菜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 花椒芽 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 养心菜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 百合 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 菜心 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 荠菜头 |  | 无虫害、无腐烂、个头均匀、农残不超标 |  |
| 蒜黄 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 冰草 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 苋菜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 豌豆苗 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 丝瓜尖 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 大葱 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 大葱（细） |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 小葱 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 圆葱 |  | 无虫害、无腐烂、个头均匀、农残不超标 |  |
| 香葱 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 蔬菜类 | 蒜 |  | 无虫害、无腐烂、个头均匀、农残不超标 |  |
| 芥兰 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 去皮芦笋 |  | 无虫害、无腐烂、个头均匀、农残不超标 |  |
| 秋葵 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 银杏 |  | 无虫害、无腐烂、个头均匀、农残不超标 |  |
| 胡萝卜 |  | 无虫害、无腐烂、个头均匀、无土或微土、农残不超标 |  |
| 白萝卜 |  | 无虫害、无腐烂、个头均匀、无土或微土、农残不超标 |  |
| 青萝卜 |  | 无虫害、无腐烂、个头均匀、无土或微土、农残不超标 |  |
| 心里美 |  | 无虫害、无腐烂、个头均匀、无土或微土、农残不超标 |  |
| 小芋头 |  | 无虫害、无腐烂、个头均匀、无土或微土、农残不超标 |  |
| 芋头 |  | 无虫害、无腐烂、个头均匀、无土或微土、农残不超标 |  |
| 土豆 |  | 无虫害、无腐烂、个头均匀、无土或微土、农残不超标 |  |
| 藕 |  | 无虫害、无腐烂、个头均匀、无泥、农残不超标 |  |
| 铁棍山药 |  | 无虫害、无腐烂、个头均匀、无土或微土、农残不超标 |  |
| 山药 |  | 无虫害、无腐烂、个头均匀、无土或微土、农残不超标 |  |
| 花生 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 荷兰豆 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 毛豆 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 四季豆 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 豆角 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 豇豆 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 蛇豆 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 甜豆 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 红薯（西瓜红） |  | 无虫害、无腐烂、个头均匀、无土或微土、农残不超标 |  |
| 紫薯 |  | 无虫害、无腐烂、个头均匀、无土或微土、农残不超标 |  |
| 马蹄 |  | 无虫害、无腐烂、个头均匀、无土或微土、农残不超标 |  |
| 去皮马蹄 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、农残不超标 |  |
| 黄绿胡瓜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、个头均匀、农残不超标 |  |
| 丝瓜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、个头均匀、农残不超标 |  |
| 凉瓜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、个头均匀、农残不超标 |  |
| 苦瓜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、个头均匀、农残不超标 |  |
| 西红柿 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、个头均匀、农残不超标 |  |
| 小西红柿（千禧） |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、个头均匀、农残不超标 |  |
| 黄瓜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、个头均匀、农残不超标 |  |
| 丝瓜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、个头均匀、农残不超标 |  |
| 瓠子瓜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、个头均匀、农残不超标 |  |
| 小乳瓜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、个头均匀、农残不超标 |  |
| 西葫芦 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、个头均匀、农残不超标 |  |
| 冬瓜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、个头均匀、农残不超标 |  |
| 金瓜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、个头均匀、农残不超标 |  |
| 南瓜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、个头均匀、农残不超标 |  |
| 生姜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、个头均匀、农残不超标 |  |
| 仔姜 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、个头均匀、农残不超标 |  |
| 青椒 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、个头均匀、农残不超标 |  |
| 尖椒 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、个头均匀、农残不超标 |  |
| 米椒 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、个头均匀、农残不超标 |  |
| 美人椒 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、个头均匀、农残不超标 |  |
| 蔬菜类 | 彩椒 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、个头均匀、农残不超标 |  |
| 线椒 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、个头均匀、农残不超标 |  |
| 杭椒 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、个头均匀、农残不超标 |  |
| 平菇 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、无水、农残不超标 |  |
| 金针菇 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、无水、农残不超标 |  |
| 鲜香菇 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、无水、农残不超标 |  |
| 白玉菇 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、无水、农残不超标 |  |
| 蟹味菇 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、无水、农残不超标 |  |
| 茶树菇 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、无水、农残不超标 |  |
| 杏鲍菇 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、无水、农残不超标 |  |
| 口蘑 |  | 新鲜、无虫害、无腐烂、无水、农残不超标 |  |
| 粉条 |  | 干净、无灰尘、异味、包装无破损、保质期内 |  |
| 粉块 |  | 干净、无灰尘、异味、包装无破损、保质期内 |  |
| 宽粉 |  | 干净、无灰尘、异味、包装无破损、保质期内 |  |
| 魔芋丝 |  | 干净、无灰尘、异味、包装无破损、保质期内 |  |
| 酸豆角 |  | 干净、无灰尘、异味、包装无破损、保质期内 |  |

**水果类具体产品及要求：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **名称** | **规格** | **要求** | **备注** |
| 瓜果类 | 红富士苹果 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 黄元帅苹果 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 蛇果 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 皇冠梨 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 库尔勒香梨 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 雪梨 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 鸭梨 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 雪花梨 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 金桔 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 桔子 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 砂糖橘 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 芦柑 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 耙耙柑 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 沃柑 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 丑橘 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 哈密瓜 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 红心火龙果 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 白心火龙果 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 草莓 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 橙子 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 黄金瓜 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 哈密瓜 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 香蕉 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 进口香蕉 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 菠萝 |  | 无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 瓜果类 | 柠檬 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 白南瓜 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 木瓜 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 油桃（红） |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 桃 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 西瓜 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 麒麟瓜 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 奇异果 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 猕猴桃 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 大芒果 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 小芒果 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 杨桃 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 绿宝香瓜 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 车厘子 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足 |  |
| 樱桃 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 红提 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 绿提 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 葡萄 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |
| 荔枝 |  | 新鲜，表皮无损坏，无虫蛀现象，无腐坏烂心现象，果肉饱满，水分充足，个头均匀 |  |

**备注：**

1. 蔬菜、水果类必须符合食药监局的农残检测标准，每天要有一人负责粗加工。
2. 果蔬产品每日配送，其他品类食材根据采购人需求随时配送。
3. 每批次供货均能提供证明材料（如采购单或送货单），青菜能够按照要求适当初加工送到采购人指定地点。
4. 未列明的采购物品，在实际发中出现采购的应按照本项目报价的比率进行采购不得调整。

**五、责任：**

**一经发现供应以下食品，采购人除全部退货外，将按照当次货物进行双倍处罚；多次出现并无整改的将考虑取消供货资格；造成重大人员伤亡及事故的将按照相关司法程序执行并取消资格：**

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

（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

（3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

（4）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

（5）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

（6）超过保质期限的；

（7）使用有色、有毒塑料制品包装食材的；

（8）所供食材均含有反兴奋剂要求的禁用物质的。

**六、产品来源要求：**

1、食材溯源要求。所有食品的来源必须清晰，相应食材应当来源于受到地方政府部门监管的自有基地、商品基地或专业流通市场，严禁收购散户农民的食材进行供应。供应商应提供相应证明材料以保证供货源头可追溯。

2、有保质期限的商品（须为同一生产批次）剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

**七、配送能力要求及配送时间：**

1、 配送的食品全部都要有相应的防尘、防污染措施，避免外露；

2、 副食品供应商应配备一定规模的专业车队，配送运输使用恒温冷藏车；

3、 副食品配送应按生熟、荤素、干湿进行分类，各类物品应分箱存放、密封输送，做到定人、定时、定位。

4、 配送时严格清查配送物品的品种、数量、地点等是否相符，确保不漏项；

5、配送时间：果蔬及鲜活水产品每日配送，其他品类食材根据采购人需求随时配送，供应商须对配送时间做出实质性承诺，否则按废标处理。本项目非一次性采购项目，采购数量不确定，根据采购人预定需求提供货物。

6、整个运输过程应科学合理，运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。

**八、人员要求：**

1 、从业人员身体状况必须符合卫生部门规定的食品行业健康标准，并定期进行体检，办理健康证，建立健康档案。

2 、从业人员应经过专业培训，熟悉卫生安全制度，掌握行业操作规程。

3、 从业人员应保持良好的个人卫生，操作前进行卫生消毒，并按规定穿戴卫生、整洁的工作服、工作帽和口罩。

4、 遇有从业人员发热腹泻，皮肤伤口感染，咽部炎症等有碍食品卫生的病症，应立即脱离工作岗位，待查明原因，排除病症后，方可重新上岗。

5、 供应商需配备一名专职联络人员与采购人进行事务联系。供应商应提供有效的服务联系人和服务联系电话，如有变更，供应商应及时、主动通知采购人。供应商须有专职的食材安全负责人，并提供食材安全负责人任命书，否则按废标处理，如果产品质量与本项目规定的标准不符，供应商应负责更换，如更换后仍不能达到相应规定标准，采购人有权退货。本项目非一次性采购项目，采购数量不确定，根据采购人预定需求提供货物。

**九、货物验收：**

1、索证验收：采购人收货员第一步查验货物各种凭证，如不合格，直接拒收。供应商必须对每日及每批次提供的食品提供其相关单位的检验检疫证等相关证明，否则需求采购人有权拒绝验收签单。

2、质量验收：采购人收货员看、摸、闻（必要时可以分割查验）验查配送货物，对疑似质量有问题的货物一律拒收。如因质量问题拒收导致无法正常供餐的，供应商必须1小时内补送合格货物。

3、品种验收：采购人收货员按先天发出的订单品种逐步查验配送货物品种是否一致， 对货不对板货物采购人有权拒收。如因货不对板或漏送导致无法正常供餐时，供应商必须1小时内补送订单品种。

4、供应商、采购人对质量有争议的的货物，双方共同将争议货物交国家认可的检测部门进行质量确认。如存在质量问题，则检测费用由供应商负责；否则检测费用由采购人负责。

5、送货单一式三联，采购人收货人验收货物品种、数量、质量后，供应商送货员确认无误后、双方在送货单上签字确认，其中两联交给采购人留存。

6、各类验收及退货标注如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **类别** | **验收标准** | **退货依据** |
| **1** | **叶菜** | 色泽鲜艳，有光泽，有蔬菜本身颜色；质地鲜嫩，挺拔，发育充分，无腐烂部位，无农药气味，无臭味；无杂物，品质保持一致；外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土；无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；经食品相关检验检疫部门检疫，农药残留不超标，无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。 | 味苦，鲜度嫩度明显不佳，含黄叶须根，泥土、虫害严重，萎捏严重，浸水后仍不可恢复，农药残留超标。 |
| **根茎类** | 无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与招标人自购标准相当。农药残留不超标。 | 发芽严重、发霉，新鲜度不佳，形态大小与采购人自购标准存在较大负偏差，农药残留超标。 |
| **食用**  **鲜菌类** | 无霉变，无污染，清洁，新鲜，无异物、无病虫损害，农药残留不超标。 | 发霉，鲜度嫩度明显不佳，有残留泥土或杂质，农药残留超标。 |
| **花果类** | 无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。农药残留不超标。 | 不新鲜，发霉，虫害过多。农药残留超标。 |
| **2** | **瓜果类** | 色泽鲜艳，有光泽，有瓜果本身颜色；质地鲜嫩，无刀伤，无斑点，无大面积磕碰、腐烂部位，无农药气味，无臭味；无杂物，品质保持一致；外形正常，无虫咬、发霉现象，新鲜，形态大小与招标人自购标准相当；经食品相关检验检疫部门检疫，农药残留不超标，无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。 | 无瓜果本身颜色、新鲜度不佳、有虫咬、发霉、形态大小与招标人自购标准存在较大负偏差。农药残留超标。 |

**十、服务地点：**

国家体育总局自行车击剑运动管理中心（自剑中心运动员公寓，北京市石景山区老山西街5号、自剑中心现代五项和马术训练基地餐厅，北京市海淀区信息路48号（北京体育大学院内），具体地点由甲方指定。）

**十一、支付：**

按实际采购量按需结算，因本项目非一次性采购，每次采购按需结算。将根据供应商依据批发市场日实际成交价格浮动比例计算单价并支付。

按照月结模式进行结算，每月26日核对账目，下月20日前采取转账或支票形式结清上月货款，如遇节假日顺延。

**十二、价格部分：**

本项目所采购商品供货期长，受季节、天气、产销等因素影响为价格浮动频繁，因此报价人提交的报价应以北京新发地市场、北京岳各庄批发市场、北京京深海鲜批发市场三家同类产品的批发价均价为基础，填报浮动率%。报价浮动率须为唯一，不得出现区间报价或多个报价。(例：若报价人考虑在三家批发市场同类产品批发价均价基础上加价10%，则报价形式应为**10%**，若报价人考虑在三家批发市场同类产品批发价均价基础上减价10%，则报价形式应为**-10%**)。

说明：本项目报价浮动率上限是15%，报价上浮超过15%视为无效响应。

**十三、售后服务：**

1、供应商应能按采购人要求及时补货；

2、提前或推迟送货，采购人有权拒绝验收签单；

3、供应商运输工具进入采购人，必须接受采购人统一管理，发生任何人员与设施损伤，均由供应商承担责任；

4、供应商负责向采购人进行货物存放要求的培训；

5、供应商应保证所提供的产品必须是合格安全的产品，因产品质量问题发生的食物中毒等事故，由供应商承担经济赔偿责任及其他法律责任；

6、配送过程中物品包装破损或质量有问题要求无条件更换；

7、采购人对所供货物保留样品，如发生质量问题，以卫生防疫部门检验为准；

8、如有特殊情况，供应商须接到采购人通知后三小时内到位；

9、供应商应根据送货不达、配送车辆事故、特殊天气、食物中毒等突发性状况建立应急预案及解决方案等。

**标项3：鲜活水产、冷冻水产及禽肉类**

本包主要品目及要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **类别** | | **验收标准** | **退货依据** |
| **1** | **禽肉类** | | 杜绝注水禽类；肌肉切而发亮。外表微干或微湿，不粘手，弹性良好指压后凹陷立即恢复，有正常气味。无长毛及毛、毛根，口腔及宰刀口血污、杂质、无紫斑瘀血，净腔，禽腹内无过多脂肪；提供出场检验合格证明。 | 与验收标准不符，病死或者死因不明的畜禽及其制品等。无24小时以内的检验、检疫合格证明。 |
| **2** | **水产类** | | 水产品要求成活率100%，来源安全可靠，具有鲜鱼固有的鲜明体色余光泽，粘度透明；鳞完整或稍有花鳞，紧贴鱼体不易剥落，有透明黏液；鳃盖紧合，鳃丝鲜红或紫红，色清晰，黏液透明无异味；鱼眼饱满，角膜光亮透明；腹部呈白色或淡玫瑰红色，破肚率小于等于5%；有鲜鱼鲜虾的正常腥味，肌肉结实或富有弹性，无风干、异臭味现象；淡水鱼实行活鱼供应。交货时需配有卫生检疫证书。 | 体表色暗淡无关黏液透明度较差、浑浊且有腐败味；鳞不完整松弛、易剥落；鳃盖松弛，鳃丝粘连，呈淡红暗红或灰红褐色，有显著腥味；眼球凹陷，角膜混沌或发糊；腹部膨胀或变软，表面发暗色或淡绿色斑点；肌肉松弛，弹性差，无卫生检疫证书。 |
| **3** | **冻品类** | **禽肉类** | 外观滋润，呈乳白或微黄色、有光泽、无残羽，无腐臭气味，分割部件应符合标准，基本无血脉风干现象，无白，黄绿，紫斑，无冰衣，解冻后与鲜禽特征相同，外包装上有生产日期，外包装无破损，无不封口现象。 | 干缩凹陷、表面干燥粘手，新切面湿润粘手，肌肉松弛，指压后凹陷不能恢复，并由明显的痕迹；有腐败味或霉味。 |
| **水产类** | 包装完整，包装信息要素齐全。如冻虾，冰衣表面完整、清洁，：有固有的颜色，不发白或红；头胸甲与躯干连接紧密，无断头现象；虾身清洁无污物；肉质呈淡表色或乳白色，无异味，组织坚密有弹性，有适当光泽。虾体基本完整，清洁无资质；冻鱼类，鱼鳞完整、色泽清亮、肌体无残缺，整箱包装完整、无破箱、生产地址明显，无风干、变色现象；鱼鳞完整、色泽清亮、肌体无残缺；鱼眼凸起，清亮且黑白分明，洁净无污物等。 | 包装不完整，包装信息要素不齐全。形态、色泽不符合验收标准，有异臭味。 |

注：所供产品必须符合反兴奋剂中心的检测要求

**具体产品及要求：**

01包(鲜活水产、冷冻水产及禽肉类)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **名称** | **规格** | **要求** | **备注** |
| 鲜活水产、冷冻水产 | 活草鱼 |  | 无伤残、无畸形、无病害，鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞 |  |
| 活大虾 |  | 个头均匀，能活动，无异味 |  |
| 鲈鱼 |  | 无伤残、无畸形、无病害，外表完整无损，无皮下出血现象 |  |
| 桂鱼 |  | 无伤残、无畸形、无病害，外表完整无损，无皮下出血现象 |  |
| 武昌鱼 |  | 无伤残、无畸形、无病害，外表完整无损，无皮下出血现象 |  |
| 鲳鱼 |  | 无伤残、无畸形、无病害，外表完整无损，无皮下出血现象 |  |
| 鲍鱼 |  | 个头均匀，能活动，无异味 |  |
| 三文鱼 |  | 无伤残、无畸形、无病害，外表完整无损，无皮下出血现象 |  |
| 平鱼 |  | 无伤残、无畸形、无病害，外表完整无损，无皮下出血现象 |  |
| 鳝鱼 |  | 无伤残、无畸形、无病害，外表完整无损，无皮下出血现象 |  |
| 各种蟹类 |  | 个头均匀，能活动，无异味 |  |
| 各种带壳贝类 |  | 个头均匀，能活动，无异味 |  |
| 熟目鱼花 |  | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 熟鱿鱼卷 |  | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 多春鱼 |  | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 三去黄骨鱼 |  | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 巴沙鱼柳 |  | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| AAA带鱼 |  | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 三去平鱼块 |  | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 雪鱼 |  | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 冻虾 |  | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 冻虾仁 |  | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 鱼头 |  | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 鲷鱼块 |  | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 河虾仁 |  | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 大虾肉 |  | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 禽肉类 | 三黄鸡 |  | 具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽，无异味，指压后凹陷、能恢复。 |  |
| 黄油老鸡 |  | 具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽，无异味，指压后凹陷、能恢复。 |  |
| 老柴鸡 |  | 具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽，无异味，指压后凹陷、能恢复。 |  |
| 小公鸡 |  | 具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽，无异味，指压后凹陷、能恢复。 |  |
| 鲜乌鸡 |  | 具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽，无异味，指压后凹陷、能恢复。 |  |
| 鸡排腿 |  | 无残羽、无血水、血污、品质新鲜 |  |
| 鸡翅根 |  | 无残羽、无血水、血污、品质新鲜 |  |
| 鸡翅中 |  | 无残羽、无血水、血污、品质新鲜 |  |
| 鸡翅尖 |  | 无残羽、无血水、血污、品质新鲜 |  |
| 鸡胸 |  | 品质新鲜、无残羽、无血污 |  |
| 去骨鸡腿肉 |  | 品质新鲜、无残羽、无血污 |  |
| 鸡软骨 |  | 品质新鲜，无异味 |  |
| 鸡丁 |  | 品质新鲜、无血污、规格均匀，无异味 |  |
| 鸡爪 |  | 品质新鲜、呈白色或灰白色、无黄皮趾壳、无血污、血水 |  |
| 老鸭 |  | 具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽，无异味，指压后凹陷、能恢复。 |  |
| 半片鸭 |  | 具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽，无异味，指压后凹陷、能恢复。 |  |
| 鸭头 |  | 表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。 |  |
| 鸭脖 |  | 表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。 |  |
| 鸭胸 |  | 表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。 |  |
| 鸭肠 |  | 干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。 |  |
| 鸭血 |  | 干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。 |  |
| 鸭肝 |  | 干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。 |  |
| 鸭胗 |  | 干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。 |  |
| 骨肉相连 |  | 干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。 |  |
| 生鸭肠 |  | 干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。 |  |
| 大鹅 |  | 具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽，无异味，指压后凹陷、能恢复。 |  |
| 鸽子 |  | 具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽，无异味，指压后凹陷、能恢复。 |  |

**备注：**

1. 肉类每批次须提供检疫报告且必须符合反兴奋剂中心的检测要求，能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行加工，需要冷冻的食材应在北京市范围内设有冷库并提供相关的证明文件。运输冷藏食材要对其进行相应的冷藏措施。
2. 保证提供的海鲜水产鲜活，并出具水产品检验检疫合格证明，按照甲方要求时间到货，并能按照厨房要求加工宰杀洗净，例如鱼类宰杀去鳞。
3. 鲜活水产品每日配送，其他品类食材根据采购人需求随时配送。
4. 每批次供货均能提供证明材料（如采购单或送货单），送到采购人指定地点。
5. 未列明的采购物品，在实际发中出现采购的应按照本项目报价的比率进行采购不得调整。

**五、责任：**

**一经发现供应以下食品，采购人除全部退货外，将按照当次货物进行双倍处罚；多次出现并无整改的将考虑取消供货资格；造成重大人员伤亡及事故的将按照相关司法程序执行并取消资格：**

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

（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

（3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

（4）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

（5）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

（6）超过保质期限的；

（7）使用有色、有毒塑料制品包装食材的；

（8）所供食材均含有反兴奋剂要求的禁用物质的。

**六、产品来源要求：**

1、食材溯源要求。所有食品的来源必须清晰，相应食材应当来源于受到地方政府部门监管的自有基地、商品基地或专业流通市场，严禁收购散户农民的食材进行供应。供应商应提供相应证明材料以保证供货源头可追溯。

2、有保质期限的商品（须为同一生产批次）剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

**七、配送能力要求及配送时间：**

1、 配送的食品全部都要有相应的防尘、防污染措施，避免外露；

2、 副食品供应商应配备一定规模的专业车队，配送运输使用恒温冷藏车；

3、 副食品配送应按生熟、荤素、干湿进行分类，各类物品应分箱存放、密封输送，做到定人、定时、定位。

4、 配送时严格清查配送物品的品种、数量、地点等是否相符，确保不漏项；

5、配送时间：果蔬及鲜活水产品每日配送，其他品类食材根据采购人需求随时配送，供应商须对配送时间做出实质性承诺，否则按废标处理。本项目非一次性采购项目，采购数量不确定，根据采购人预定需求提供货物。

6、整个运输过程应科学合理，运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。

**八、人员要求：**

1 、从业人员身体状况必须符合卫生部门规定的食品行业健康标准，并定期进行体检，办理健康证，建立健康档案。

2 、从业人员应经过专业培训，熟悉卫生安全制度，掌握行业操作规程。

3、 从业人员应保持良好的个人卫生，操作前进行卫生消毒，并按规定穿戴卫生、整洁的工作服、工作帽和口罩。

4、 遇有从业人员发热腹泻，皮肤伤口感染，咽部炎症等有碍食品卫生的病症，应立即脱离工作岗位，待查明原因，排除病症后，方可重新上岗。

5、 供应商需配备一名专职联络人员与采购人进行事务联系。供应商应提供有效的服务联系人和服务联系电话，如有变更，供应商应及时、主动通知采购人。供应商须有专职的食材安全负责人，并提供食材安全负责人任命书，否则按废标处理，如果产品质量与本项目规定的标准不符，供应商应负责更换，如更换后仍不能达到相应规定标准，采购人有权退货。本项目非一次性采购项目，采购数量不确定，根据采购人预定需求提供货物。

**九、货物验收：**

1、索证验收：采购人收货员第一步查验货物各种凭证，如不合格，直接拒收。供应商必须对每日及每批次提供的食品提供其相关单位的检验检疫证等相关证明，否则需求采购人有权拒绝验收签单。

2、质量验收：采购人收货员看、摸、闻（必要时可以分割查验）验查配送货物，对疑似质量有问题的货物一律拒收。如因质量问题拒收导致无法正常供餐的，供应商必须1小时内补送合格货物。

3、品种验收：采购人收货员按先天发出的订单品种逐步查验配送货物品种是否一致， 对货不对板货物采购人有权拒收。如因货不对板或漏送导致无法正常供餐时，供应商必须1小时内补送订单品种。

4、供应商、采购人对质量有争议的的货物，双方共同将争议货物交国家认可的检测部门进行质量确认。如存在质量问题，则检测费用由供应商负责；否则检测费用由采购人负责。

5、送货单一式三联，采购人收货人验收货物品种、数量、质量后，供应商送货员确认无误后、双方在送货单上签字确认，其中两联交给采购人留存。

6、各类验收及退货标注如下：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **类别** | | **验收标准** | **退货依据** |
| **1** | **禽肉类** | | 杜绝注水禽类；肌肉切而发亮。外表微干或微湿，不粘手，弹性良好指压后凹陷立即恢复，有正常气味。无长毛及毛、毛根，口腔及宰刀口血污、杂质、无紫斑瘀血，净腔，禽腹内无过多脂肪；提供出场检验合格证明。 | 与验收标准不符，病死或者死因不明的畜禽及其制品等。无24小时以内的检验、检疫合格证明。 |
| **2** | **水产类** | | 水产品要求成活率100%，来源安全可靠，具有鲜鱼固有的鲜明体色余光泽，粘度透明；鳞完整或稍有花鳞，紧贴鱼体不易剥落，有透明黏液；鳃盖紧合，鳃丝鲜红或紫红，色清晰，黏液透明无异味；鱼眼饱满，角膜光亮透明；腹部呈白色或淡玫瑰红色，破肚率小于等于5%；有鲜鱼鲜虾的正常腥味，肌肉结实或富有弹性，无风干、异臭味现象；淡水鱼实行活鱼供应。交货时需配有卫生检疫证书。 | 体表色暗淡无关黏液透明度较差、浑浊且有腐败味；鳞不完整松弛、易剥落；鳃盖松弛，鳃丝粘连，呈淡红暗红或灰红褐色，有显著腥味；眼球凹陷，角膜混沌或发糊；腹部膨胀或变软，表面发暗色或淡绿色斑点；肌肉松弛，弹性差，无卫生检疫证书。 |
| **3** | **冻品类** | **禽肉类** | 外观滋润，呈乳白或微黄色、有光泽、无残羽，无腐臭气味，分割部件应符合标准，基本无血脉风干现象，无白，黄绿，紫斑，无冰衣，解冻后与鲜禽特征相同，外包装上有生产日期，外包装无破损，无不封口现象。 | 干缩凹陷、表面干燥粘手，新切面湿润粘手，肌肉松弛，指压后凹陷不能恢复，并由明显的痕迹；有腐败味或霉味。 |
| **水产类** | 包装完整，包装信息要素齐全。如冻虾，冰衣表面完整、清洁，：有固有的颜色，不发白或红；头胸甲与躯干连接紧密，无断头现象；虾身清洁无污物；肉质呈淡表色或乳白色，无异味，组织坚密有弹性，有适当光泽。虾体基本完整，清洁无资质；冻鱼类，鱼鳞完整、色泽清亮、肌体无残缺，整箱包装完整、无破箱、生产地址明显，无风干、变色现象；鱼鳞完整、色泽清亮、肌体无残缺；鱼眼凸起，清亮且黑白分明，洁净无污物等。 | 包装不完整，包装信息要素不齐全。形态、色泽不符合验收标准，有异臭味。 |

**十、服务地点：**

国家体育总局自行车击剑运动管理中心（自剑中心运动员公寓，北京市石景山区老山西街5号、自剑中心现代五项和马术训练基地餐厅，北京市海淀区信息路48号（北京体育大学院内），具体地点由甲方指定。）

**十一、支付：**

按实际采购量按需结算，因本项目非一次性采购，每次采购按需结算。将根据供应商依据批发市场日实际成交价格浮动比例计算单价并支付。

按照月结模式进行结算，每月26日核对账目，下月20日前采取转账或支票形式结清上月货款，如遇节假日顺延。

**十二、价格部分：**

本项目所采购商品供货期长，受季节、天气、产销等因素影响为价格浮动频繁，因此报价人提交的报价应以北京新发地市场、北京岳各庄批发市场、北京京深海鲜批发市场三家同类产品的批发价均价为基础，填报浮动率%。报价浮动率须为唯一，不得出现区间报价或多个报价。(例：若报价人考虑在三家批发市场同类产品批发价均价基础上加价10%，则报价形式应为**10%**，若报价人考虑在三家批发市场同类产品批发价均价基础上减价10%，则报价形式应为**-10%**)。

说明：本项目报价浮动率上限是15%，报价上浮超过15%视为无效响应。

**十三、售后服务：**

1、供应商应能按采购人要求及时补货；

2、提前或推迟送货，采购人有权拒绝验收签单；

3、供应商运输工具进入采购人，必须接受采购人统一管理，发生任何人员与设施损伤，均由供应商承担责任；

4、供应商负责向采购人进行货物存放要求的培训；

5、供应商应保证所提供的产品必须是合格安全的产品，因产品质量问题发生的食物中毒等事故，由供应商承担经济赔偿责任及其他法律责任；

6、配送过程中物品包装破损或质量有问题要求无条件更换；

7、采购人对所供货物保留样品，如发生质量问题，以卫生防疫部门检验为准；

8、如有特殊情况，供应商须接到采购人通知后三小时内到位；

9、供应商应根据送货不达、配送车辆事故、特殊天气、食物中毒等突发性状况建立应急预案及解决方案等。

**第五章 食材供应（服务）合同**

**协议编号：**

**甲方：国家体育总局自行车击剑运动管理中心**

**乙方：**

乙方为甲方食堂供应食材，为了保障甲乙方的权利和义务，本着诚信、互助、互利、互惠的原则，经双方协商达成如下协议。

**一、货物品种、数量、规格、价格及计量单位**

（一）为保证甲方餐厅食品卫生安全，甲方对所有产品的质量要求为同类产品中的优质产品。

乙方应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，严格保证食品质量符合国家相关产品质量标准，并提供相关的检测检疫报告。如出现因食用乙方提供的食品导致食物中毒事故发生，乙方应对此承担一切法律责任。

一经发现供应以下食品，甲方除全部退货外，将取消乙方的供货资格，乙方并承担由此造成的一切经济责任和法律责任。

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

（2）、含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

（3）、含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

（4）、未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

（5）、病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

（6）、掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

（7）、用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

（8）、超过保质期限的；

（9）、使用有色、有毒塑料制品包装食材的；

（10）、所提供的此类产品被检测出国家反兴奋剂中心所不允许食用物质的。

（二）货物品种：

以标项三举例：鲜活水产、冷冻水产及禽肉类

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **名称** | **规格** | **要求** | **备注** |
| 鲜活水产、冷冻水产 | 活草鱼 |  | 无伤残、无畸形、无病害，鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞 |  |
| 活大虾 |  | 个头均匀，能活动，无异味 |  |
| 鲈鱼 |  | 无伤残、无畸形、无病害，外表完整无损，无皮下出血现象 |  |
| 桂鱼 |  | 无伤残、无畸形、无病害，外表完整无损，无皮下出血现象 |  |
| 武昌鱼 |  | 无伤残、无畸形、无病害，外表完整无损，无皮下出血现象 |  |
| 鲳鱼 |  | 无伤残、无畸形、无病害，外表完整无损，无皮下出血现象 |  |
| 鲍鱼 |  | 个头均匀，能活动，无异味 |  |
| 三文鱼 |  | 无伤残、无畸形、无病害，外表完整无损，无皮下出血现象 |  |
| 平鱼 |  | 无伤残、无畸形、无病害，外表完整无损，无皮下出血现象 |  |
| 鳝鱼 |  | 无伤残、无畸形、无病害，外表完整无损，无皮下出血现象 |  |
| 各种蟹类 |  | 个头均匀，能活动，无异味 |  |
| 各种带壳贝类 |  | 个头均匀，能活动，无异味 |  |
| 熟目鱼花 |  | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 熟鱿鱼卷 |  | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 多春鱼 |  | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 三去黄骨鱼 |  | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 巴沙鱼柳 |  | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| AAA带鱼 |  | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 三去平鱼块 |  | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 雪鱼 |  | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 冻虾 |  | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 冻虾仁 |  | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 鱼头 |  | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 鲷鱼块 |  | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 河虾仁 |  | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 大虾肉 |  | 由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内 |  |
| 禽肉类 | 三黄鸡 |  | 具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽，无异味，指压后凹陷、能恢复。 |  |
| 黄油老鸡 |  | 具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽，无异味，指压后凹陷、能恢复。 |  |
| 老柴鸡 |  | 具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽，无异味，指压后凹陷、能恢复。 |  |
| 小公鸡 |  | 具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽，无异味，指压后凹陷、能恢复。 |  |
| 鲜乌鸡 |  | 具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽，无异味，指压后凹陷、能恢复。 |  |
| 鸡排腿 |  | 无残羽、无血水、血污、品质新鲜 |  |
| 鸡翅根 |  | 无残羽、无血水、血污、品质新鲜 |  |
| 鸡翅中 |  | 无残羽、无血水、血污、品质新鲜 |  |
| 鸡翅尖 |  | 无残羽、无血水、血污、品质新鲜 |  |
| 鸡胸 |  | 品质新鲜、无残羽、无血污 |  |
| 去骨鸡腿肉 |  | 品质新鲜、无残羽、无血污 |  |
| 鸡软骨 |  | 品质新鲜，无异味 |  |
| 鸡丁 |  | 品质新鲜、无血污、规格均匀，无异味 |  |
| 鸡爪 |  | 品质新鲜、呈白色或灰白色、无黄皮趾壳、无血污、血水 |  |
| 老鸭 |  | 具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽，无异味，指压后凹陷、能恢复。 |  |
| 半片鸭 |  | 具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽，无异味，指压后凹陷、能恢复。 |  |
| 鸭头 |  | 表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。 |  |
| 鸭脖 |  | 表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。 |  |
| 鸭胸 |  | 表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。 |  |
| 鸭肠 |  | 干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。 |  |
| 鸭血 |  | 干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。 |  |
| 鸭肝 |  | 干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。 |  |
| 鸭胗 |  | 干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。 |  |
| 骨肉相连 |  | 干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。 |  |
| 生鸭肠 |  | 干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。 |  |
| 大鹅 |  | 具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽，无异味，指压后凹陷、能恢复。 |  |
| 鸽子 |  | 具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽，无异味，指压后凹陷、能恢复。 |  |

**备注：**

1. 肉类每批次须提供检疫报告且必须符合反兴奋剂中心的检测要求，能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行加工，需要冷冻的食材应在北京市范围内设有冷库并提供相关的证明文件。运输冷藏食材要对其进行相应的冷藏措施。
2. 保证提供的海鲜水产鲜活，并出具水产品检验检疫合格证明，按照甲方要求时间到货，并能按照厨房要求加工宰杀洗净，例如鱼类宰杀去鳞。
3. 每批次供货均能提供证明材料（如采购单或送货单），送到采购人指定地点。
4. 未列明的采购物品，在实际发中出现采购的应按照本项目报价的比率进行采购不得调整。

（三）计量单位：以斤或公斤为计量单位（包装类商品以箱或件为计量单位，但要注明规格）。

（四）乙方送货单应为机打一式三联，送货人应当相对固定。

（五）乙方所送货物报价比率应以乙方投响应文件所报费率为准，报价比率一旦确定，不得私自变更并严格执行，乙方不得私自提价。

**二、货物的配送、货物要求**

（一）货物交接时间

1.甲方下单时间：

甲方在每日晚8：00以前，通过乙方订单系统向乙方下达订单，明确所需产品的名称、数量、规格、包装、交货时间，内容以甲方订单为准。

2.乙方交货时间：

工作日为早上8：00前送达甲方指定地点，非工作日按双方协定时间交货，急需用品应在甲方下单后3小时之内送达相关货物。

（二）货物交接地点及运输风险

1.乙方接到甲方的正式定单后，应当及时备货，并按订单列明的商品，按照约定的时间配送到甲方指定地点，

（1）甲方指定食堂： 。

2.乙方在配送过程中所发生的一切费用，均由乙方负责，在货物送到指定地点之前的运送风险由乙方承担。

（三）货物要求（货物的相关证明）

1.要求乙方所配送的货物符合国家食品安全标准，对于没有国家标准的应符合行业标准，其中国家有强制性技术标准要求的产品，还应符合国家强制性技术标准，确保配送的货物安全、卫生。配送时提供配送物品的检测报告或产品合格证。对实行食品质量（QS）安全市场准入制的食品，须提供QS认证的相关证明资料。

2.乙方必须保证配送货物为优质、新鲜的货物，杜绝霉烂变质、劣质、过期食材等，保证所供货物均符合《国家食品卫生标准》和行业标准。

3.严禁提供化学药物超标的蔬菜和水果，蔬菜水果类应保持较好的色泽及新鲜度，无黄叶、泥沙；冻品为优质品，干货类为正品，有生产厂家，生产日期，并在保质期范围内，并保持较好的外观；水产品新鲜、鲜肉类保证来源于正规肉联厂。

4.食材溯源要求。所有食品的来源必须清晰，相应食材应当来源于受到地方政府部门监管的自有基地、商品基地或专业流通市场，严禁收购散户农民的食材进行供应。

5.一经发现供应以下食材问题，甲方除全部退货外，将取消乙方的供货资格，乙方承担由此造成的一切经济责任和法律责任。

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

(2)、含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

(3)、含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

(4)、未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

(5)、病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

(6)、掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

(7)、用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

(8)、超过保质期限的；

(9)、使用有色、有毒塑料制品包装食材的；

(10)、所提供的此类产品被检测出国家反兴奋剂中心所不允许食用物质的。

（四）配送要求

1.乙方安排专人负责接收订单，乙方联系人：

订货电话： 。

2.乙方应能按甲方要求及时补货。

3.提前或推迟送货，甲方有权拒绝验收签单。

4.每日及每批次提供的原料，必须经食堂库管员或食堂相关的人员验收签单后才能视为有效，否则均视为无效供货。

5. 乙方必须对每日及每批次提供的食品提供其相关单位的检验检疫证等相关证明，否则甲方有权拒绝验收签单。

6.规格包装的产品交付时，必须原包装完好无损，不得使用有色、有毒塑料制品包装食材，否则甲方有权拒收。

7.乙方运输工具进入甲方区域，必须接受甲方统一管理，发生任何人员与设施损伤，均由乙方承担责任。

8.乙方必须使用符合规范标准的运输工具运送大宗食材，冷冻制品、冷冻家禽、鲜猪肉、豆制品，必须使用符合规范标准的冷藏车进行运输，对运输工具做到每日清洗消毒，确保运输过程安全卫生。

9.乙方具有综合供货能力，在北京市内有与经营相适应的储存设施、配送中心；具有相对固定的送货服务人员及运输能力，并愿意接受相关质检单位的商品质量检测；所供货物应具有出厂检验合格证，检测报告，并符合国家食品卫生安全管理相关条例规定。

10.整个运输过程应科学合理，运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。

11.运输方式：乙方派人派车配送，并承担其产生的费用。

**三、货物验收**

（一）索证验收：甲方收货员第一步查验货物各种凭证，如不合格，直接拒收。

（二）质量验收：甲方收货员看、摸、闻（必要时可以分割查验）验查配送货物，对疑似质量有问题的货物一律拒收。如因质量问题拒收导致无法正常供餐的，乙方必须1小时内补送合格货物。

（三）品种验收：甲方收货员按发出的订单品种逐步查验配送货物品种是否一致，对货不对板甲方有权拒收。如因货不对板或漏送导致无法正常供餐时，乙方必须1小时内补送订单品种。

（四）双方对质量有争议的货物，双方共同将争议货物交国家认可的检测部门进行质量确认。如存在质量问题，则检测费用由乙方负责；否则检测费用由甲方负责。

（五）送货单一式三联，甲方收货人验收货物品种、数量、质量后，乙方送货员确认无误后、双方在送货单上签字确认，其中两联交给甲方留存。

**四、双方的权利和义务**

（一）甲方权利

1.甲方可随时对乙方工作进行监督检查，乙方需无条件配合甲方检查。

2. 乙方有如下行为之一时，甲方有权单方面解除合同：

（1）弄虚作假，提供虚假材料取得中标配送资格的；

（2）中标供应项目有转包、分包行为的；

（3）经营情况发生重大变更，已经不具备承接配送能力的；

（4）无正当理由拒绝履行合同向甲方供货的；

（5）有行贿、给回扣等不正当竞争行为的；

（6）因所供货物质量原因导致发生食品卫生安全事故的；

3. 甲方安排工作人员，在乙方将产品送达后，立即对送达的产品，按照订单对商品的种类、规格、包装等进行初步验收。

4. 甲方有权对乙方所供应的货物质量、单价等进行考核和评估，对配送不合格、货不对板的货物有权拒收，并有权要求配送在约定时间内补送。除不可抗力，乙方不得因其他任何理由延迟送货；

5. 甲方对乙方未能履行投标文件和合同所定事项, 或配送不合格、假冒伪劣、以次充好的货物或乙方品与中标时的样板不符的，甲方有权退货并记录在案，并报甲方作为考核依据，情节严重的可由甲方解除本合同。

（二）甲方义务

1.配送货物按约定时间送达后，甲方须组织人员验收；验收后对有争议的货物要求乙方送检；

2. 与乙方核对货款，办理报销手续，按约定及时给付货款；

（三）乙方权利

1.乙方有权要求甲方按约定及时给付双方核对无误的货款；

2.配送货物按约定送达后，乙方有权要求甲方组织人员对货物进行验收；

3.乙方对质量有争议货物有权要求甲方配合送检。

（四）乙方义务

1. 必须依据国家有关法律法规要求建立健全各项管理制度，保证食品安全；有明确的食品安全责任人。

2.由于甲方工作的特殊性，乙方应做好本单位工作人员的教育工作，遵守甲方各项出入和物品携带规定。

3.按合同约定，乙方不得转包、分包，否则甲方有权单方面终止合同，乙方承担由此造成的经济损失。

4. 乙方必须按甲方订单品种、数量、质量要求按约定时间、地点及时配送货物；除不可抗力，乙方不得因其他任何理由延迟送货；因乙方不能按时、按质、按量供货，导致甲方无法正常供应，甲方有权自行采购同等质量的货物或订外卖等，由此造成的经济损失和责任均由乙方承担。

5.对不符合规格要求的货物，乙方必须无条件退货或更换，因此产生的费用由乙方自行承担；对甲方临时追加的订单，乙方必须按约定时间送达，因此产生的费用由甲方承担。

**五、价格及付款**

（一）报价包含产品价格、运输、装卸、保存、售后服务、搬运费、税金等一切费用。

（二）报价模式：乙方中标浮动率为准，即依据参考市场实际批发成交价格浮动率 %。

（三）乙方配送各类食材的价格以下表中实际批发成交价为基础进行报价，甲方对价格有监督权和议价权。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 报价及质量标准（参考标准） |
|  | 鲜活水产、冷冻水产及禽肉类 |  |

（四）乙方按照甲方下单的食材数量配送各类食材。

（五）以参考市场实际批发成交价为基础结合供应商竞报的浮动费率计算出的单一食材单价。

（六）如遇重大疫情等自然灾害造成的某品目食材市场价格在一个价格周期内出现剧烈上浮超10%以上的，乙方向甲方提交书面申请，经甲方同意后，该食材的结算价格可做调整。

（七）乙方竞报的浮动费率作为合同履行阶段计算食材单价的固定依据不可变更（不可抗力情形除外）。

（八）每月26~30日乙方、甲方核对本月的货款，双方核对无误后，乙方开具国家正式发票。

（九）双方核对账目无误后，乙方在5个工作日内开具国家正式发票向甲方申请付款，甲方收到正式发票后在20个工作日内（遇不可抗力因素，付款时间延长，如财政资金没到位等）通过转账结清货款。甲方因客观原因需延长付款时间需电话或书面通知乙方。

**六、履约及违约**

（一）因乙方配送不及时导致甲方伙食供应延误的并造成重大影响，合同立即终止。

（二）凡经相关部门认定，如因乙方所提供的原料原因造成甲方食堂岀现食物中毒等卫生安全事故的，乙方除必须承担全部的法律责任外，还要全额承担因食物中毒发生所造成后果的一切费用，同时立即停止供货，并暂扣当月所有供应原料的货款作为赔偿预付款。

（三）甲方食材采购工作小组将定期或不定期地组织专人将乙方所供的货物送质检部门进行质量抽检，若发现货物质量检测结果与招标文件质量标准不符，采购方有权酌情予以罚款。

（四）凡所供应货物故意串规、定量包装批量误差超过实际标示的5%的，每查实一例，在当月应付货款中扣除1000元。

（五）凡因乙方存在行贿、给回扣等不正当竞争行为导致甲方利益受损的，甲方有权解除合同。

（六）货款结算方式为月结，乙方须向甲方要求提供正规的税务登记发票。

（七）乙方将当月供应产品的单据及合法有效的发票提供给甲方，甲方收到单据及发票进行核实确认后，与乙方结算货款。

**七、协议的变更与解除**

(一)甲、乙双方任何一方由于不可抗力的原因不能或不能完全履行协议时，应尽快向对方通报理由，经有关机关证明后可延期履行、部分履行，并可根据情况部分或全部免予承担违约责任。

（二）乙方应保证响应文件资料的真实性。乙方在响应文件中提供的仓库、车辆、蔬菜基地、业绩等数据和内容应当保证是真实有效的。甲方有权对提供的仓库，车辆，蔬菜基地、业绩等数据和内容进行核实，如有虚假情况，甲方有权单方解除合同。

(三)甲、乙双方的任何一方要求变更或者解除协议的，应及时通知对方，并采用书面形式由双方达成协议。

**八、其他条款**

(一)本协议如双方发生纠纷，经协商未能达成一致时，向项目所在地人民法院提起诉讼。

（二）本协议未尽条款，参照甲方招标文件和乙方响应文件之规定执行。

(三)本协议自双方签字加盖公章之日起生效，自 年 月 日起至 年 月 日止，有效期为壹年。

(四)本协议一式肆份，甲、乙双方各执贰份，具有同等法律效力。

以下无正文。

甲 方： 乙 方：

签约日期： 年 月

**第六章投标文件格式附件**

###### 投标人提交文件须知

1.投标人应严格按照以下顺序填写和提交下述规定的全部格式文件，招标文件规定提交的其他有关资料未给出格式文件的，由投标人自行设计编写。混乱的编排导致投标文件被误读或查找不到，后果由投标人承担。

2.所附表格中要求回答的全部问题和信息都必须正面回答。

3.本资格声明的签字人应保证全部声明和问题的回答是真实的和准确的。

4.评标委员会将应用投标人提交的资料并根据自己的判断，决定投标人履行合同的合格性及能力。

5.投标人提交的材料将被保密保存，但不退还。

6.全部文件应按投标人须知中规定的语言和份数提交。

附件1

项目名称

项目编号：ZB2021- （标项 ）

**开标一览表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 标项名称 | 食材  种类 | 以北京新发地市场、北京岳各庄批发市场、北京京深海鲜批发市场三家同类产品的批发价均价为基础，填报浮动率%。 | 是否承诺提供产品或服务时间完全响应采购人要求的时间 |
|  |  |  |  |

注：1、投标人根据所投标项选择对应标项的表格并填写即可

2、各类食材控制金额浮动不得超过上浮15%

3、“是否承诺提供产品或服务时间完全响应采购人要求的时间”填写“是”或“否”

4、供应商报价应包含按招标文件要求提供货物及服务并送至采购人指定地点所需的全部费用（包括但不限于因投标、 缔约、 供货、检测、 保险、 税费、 售后等经营过程所发生的全部费用）。

投标总价**（浮动率）**大写：

特别说明事项：

投标人全称（公章）：

法定代表人或授权的投标人代表签字： 日期：

附件2**：** 正本或副本

项目名称

项目编号：ZB2021- （标项 ）

**资**

**质**

**文**

**件**

投标人全称：

（加盖单位公章）

法定代表人印刷体姓名： 签字：

授权投标代表印刷体姓名： 签字：

投标人地址：

邮编：

联系电话：

开标时间：

**1、资质文件目录**

（1）投标声明书 (格式见附件，含重大违法记录声明)；

（2）法定代表人证明书或授权委托书(格式见附件)；

（3）提供有效的营业执照复印件并加盖公司公章；事业单位的，则提供有效的《事业单位法人证书》副本复印件并加盖单位公章；自然人的，则提供有效的身份证复印件并签字；

（4）提供有效的依法缴纳税收证明（至投标文件递交截止日一年内一年内任意一个月的完税凭证或税务部门出具的证明），依法免税的投标人须提供相应文件证明其依法免税；

（5）提供有效的依法缴纳社会保障资金证明（至投标文件递交截止日一年内任意一个月的缴纳凭证或人社部门出具的证明），依法不需要缴纳社会保障资金的投标人，须提供相应文件证明其不需要缴纳社会保障资金；

（6）投标人基本开户银行出具的资信证明，或参与本采购项目两年内任意一年经审计的财务报告复印件，须包括“四表一注”：资产负债表、利润表、现金流量表、所有者权益变动表及其附注（如“四表一注”在合法合规前提下有缺少的情况，须提供出具相应审计报告的审计机构加盖公章的情况说明函），或财政部门认可的专业担保机构出具的针对本项目的投标担保函；

（7）提供采购公告中符合投标人特定条件要求的有效的其他资质复印件并加盖公司公章及需要说明的资料。

附件3：

**声 明 书**

致国家体育总局体育器材装备中心：

（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（招标项目名称）（编号为ZB2021- ）的投标，为此，我方就本次投标有关事项郑重声明如下：

1、我方已详细审查全部招标文件，同意招标文件的各项要求。

2、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。

3、若中标，我方将按招标文件规定履行合同责任和义务。

4、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。

5、投标文件自开标日起有效期为90天。

**6、我方参与本项目前3年内的经营活动中没有重大违法记录；**

7、我方通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询，未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。

8、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。

法定代表人签名（或签名章）： 日 期：

投标人全称（公章）：

**附件4：法定代表人证明书**

国家体育总局体育器材装备中心：

（姓名、性别、年龄）在我单位任（职务名称）职务，是我单位的法定代表人。  
　　特此证明。

法定代表人住址：法定代表人身份证号： （身份证复印件附后）

法定代表人电话：  
投标人全称（公章）：

日期：年月日

**法定代表人授权委托书**

国家体育总局体育器材装备中心：

我（姓名）系（投标人名称）的法定代表人，现授权委托本单位在职职工 （姓名）为授权代表，以我方的名义参加项目编号：项目名称： 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。我方对授权代表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。授权代表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。

授权代表无转委托权，特此委托。

法定代表人印刷体姓名： 签字：

投标人代表印刷体姓名： 签字： 职务：

投标人代表身份证号：（身份证复印件附后）

投标人全称（公章）：

附件5：

**关于所供货品不含世界反兴奋剂机构禁用物质的承诺**

国家体育总局体育器材装备中心：

我方 （投标人全称）就贵方组织的“国家体育总局自行车击剑运动项目管理中心食材采购项目”（项目编号：ZB2021- ）相关事宜做出如下承诺：

如我方中标上述项目，我方提供的中标产品均不含世界反兴奋剂机构以禁用清单和（或）其他公开形式定义的禁用物质（以贵方指定的有权检测机构的检测结果为准），并在合同供货期内以最大审慎原则及时关注前述禁用物质内容的变化。如我方产品被检出含有前述违禁物质成分，且在30 天复议期内未提出异议，或经复检后仍含有前述违禁物质成分，贵中心均可立即解除合同，我方及全部中标产品永久失去前述项目供应资格及今后同类项目投标资格。

本承诺函自投标人签署之日起生效。

承诺方（投标人）：              （盖章）

法定代表人或授权签字人（签字）：

签署日期：      年   月   日

附件6**：** 正本或副本

项目名称

项目编号：ZB2021- （标项）

**技**

**术**

**及**

**商**

**务**

**文**

**件**

投标人全称：（加盖单位公章）

法定代表人印刷体姓名： 签字：

授权投标代表印刷体姓名： 签字：

投标人地址：

邮编：

联系电话：

开标时间：

2、**技术及商务文件目录**

（1）评分对应表（格式见附件，主要用于评委对应评分内容）

（2）投标项目明细清单（含货物、服务等）；

（3）技术响应表（格式见附件）；

（4）项目总体解决方案（可包含且不限于对项目总体要求的理解和项目所需的质量保障、配送服务、售后服务、应急保障等方案）；

（5）列入政府采购节能环保清单的证明资料（若有）；

（6）商务响应表（格式见附件）；

（7）技术培训计划（若有）；

（8）投标人履约能力（可包含且不限于供货能力情况、配送能力、冷库仓储能力以及投标人各项能力证书及检测报告等）；

（9）案例的业绩证明（投标人业绩情况一览表、合同复印件、验收单等供货证明）；

（10）投标方认为需要的其他文件资料。

附件7：

**评分对应表**

投标人全称（公章）： 标项：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 评分项目 | 投标文件对应资料 | 投标文件页码 |
| 对应第三章评分办法及评分标准（报价除外） |  |  |
| …… |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

授权代表签名： 日期：

附件8：

**投标项目明细清单**

投标人全称（公章）： 标项：

货物类

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货物名称 | 规格  型号 | 单位及  数量 | 性能及指标 | 产地 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

服务类

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 服务内容 | 服务人员数量 | 工作量 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

注：在填写时，如上表不适合本项目的实际情况，可在确保投标明细内容完整的情况下，根据上表格式自行划表填写。对于本项目，需按照第四章“招标需求”“三、各标项采购品类清单、产品要求及相关说明”中产品清单，逐项列出本标项每类食材的具体部位。

授权代表签名： 日期：

附件9：

**技 术 响 应 表**

投标人全称（公章）： 标项：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 招标文件要求 | 投标文件响应 | 偏离情况 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

注：投标人应根据招标文件中招标货物的性能指标及服务等采购要求逐项响应并在“偏离情况”栏注明“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”

授权代表签名： 日 期：

附件10：

**项目组人员清单**

投标人全称（公章）： 标项：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 职务 | 专业技  术资格 | 证书  编号 | 参加本单位工作时间 | 劳动合  同编号 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

注：在填写时，如本表格不适合投标单位的实际情况，可根据本表格式自行划表填写。

授权代表签名： 日 期：

附件11：

**商务响应表**

投标人全称（公章）： 标项：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 招标文件要求 | 是否  响应 | 投标人的承诺或说明 |
| 供货能力情况 |  |  |  |
| 配送能力 |  |  |  |
| 冷库仓储能力 |  |  |  |
| ...... |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

授权代表签名： 日期：

**注：投标人应对照招标文件要求逐项填写。**

附件12：

**投标人业绩情况一览表**

投标人全称（公章）：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 采购单位名称 | 项目名称 | 采购  数量 | 单价 | 附件页码 | | 采购单位联系人及  联系电话 |
| 合  同 | 验收  单或其他证明材料 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 备注 |  | | | | | |

授权代表签名：　　　　　 时 间：

附件13**：**  正本或副本

项目名称

项目编号： （标项 ）

**报**

**价**

**文**

**件**

投标人全称：

（加盖单位公章）

法定代表人印刷体姓名： 签字：

授权投标代表印刷体姓名： 签字：

投标人地址：

邮编：

联系电话：

开标时间：

3、**报价文件目录**

（1）投标报价明细表（见附件16）；

（2）投标人针对报价需要说明的其他文件和说明（格式自拟）；

（3）中小企业声明函（见附件17）；

（4）残疾人福利企业声明函（见附件18）。

附件16：

**投 标 报 价 明 细 表**

投标人全称（公章）：

招标编号及标项：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **食材类别** | **序号** | **食材名称** | **规格单位** | **品牌** | **产地** | 以北京新发地市场、北京岳各庄批发市场、北京京深海鲜批发市场三家同类产品的批发价均价为基础，填写浮动率% | **备注** |
|  | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| **...** |  |  |  |  |  |
| **投标总价（浮动率）：** | | | | | | | |
| **小微企业（残疾人福利性单位、监狱企业）优惠后评审价格（浮动率）：** | | | | | | | |

授权代表签名： 日期：

注：

1、投标人根据所投标项选择对应表格，以招标人提供的采购品类清单进行填报。2、若投标人未提供详细分项报价或食材品类与采购需求不符（对需求食材有缺漏或名称、规格等不符）将视为没有实质性响应招标文件，投标无效。

3、报价要求：供应商报价应包含按招标文件要求提供货物及服务并送至采购人指定地点所需的全部费用（包括但不限于因投标、 缔约、 供货、检测、 保险、 税费、 售后等经营过程所发生的全部费用）。

4、评标委员会按前附表“小微企业有关政策”要求对小微企业价格进行确认，并对符合要求的小微企业价格部分给予价格扣除。

附件17：

**中小企业声明函（货物）**

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库﹝2020﹞46 号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，提供的货物全部由符合政策要求的中小企业制造。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业） 的具体情况如下：

1. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）行业；制造商为（企业名称），从业人员人，营业收入为 万元，资产总额为 万元 1，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. （标的名称） ，属于（采购文件中明确的所属行业） 行业；制造商为（企业名称），从业人员 人，营业收入为 万元，资产总额为 万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

……

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日 期：

1从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

附件18：

**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：