国家体育总局机关服务局

食材配送服务采购项目

**招标文件**

招标编号：ZB2022-07

采购人：国家体育总局机关服务局

采购代理机构：国家体育总局体育器材装备中心

2022年11月

目录

[第一章 招标公告 5](#_Toc118292081)

[一、项目基本情况 5](#_Toc118292082)

[二、申请人的资格要求 5](#_Toc118292083)

[三、获取招标文件 6](#_Toc118292084)

[四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点（投标截止时间） 7](#_Toc118292085)

[五、公告期限 8](#_Toc118292086)

[六、其他补充事宜 8](#_Toc118292087)

[七、凡对本次采购提出询问，请按以下方式联系。 8](#_Toc118292088)

[第二章 投标人须知 10](#_Toc118292089)

[一、 投标人须知前附表 10](#_Toc118292090)

[二、 投标人须知 19](#_Toc118292091)

[（一） 总则 19](#_Toc118292092)

[（二） 招标文件 21](#_Toc118292093)

[（三） 投标文件的编制 22](#_Toc118292094)

[（四） 投标文件的递交 26](#_Toc118292095)

[（五） 开标与评标 27](#_Toc118292096)

[（六） 合同的授予 32](#_Toc118292097)

[第三章 评标办法 36](#_Toc118292098)

[一、 总则 36](#_Toc118292099)

[二、 初步审查 37](#_Toc118292100)

[三、 澄清 39](#_Toc118292101)

[四、 综合评分 39](#_Toc118292102)

[五、 编写评标报告 52](#_Toc118292103)

[第四章 合同格式 53](#_Toc118292104)

[**（01包谷物细粉、食用油）** 54](#_Toc118292105)

[一、产品的品牌名称、品种、数量及规格 55](#_Toc118292106)

[二、产品质量与标准 55](#_Toc118292107)

[三、乙方资质及能力 55](#_Toc118292108)

[四、订货、价格 56](#_Toc118292109)

[五、送货要求及时间、地点 57](#_Toc118292110)

[六、交货验收、入库 58](#_Toc118292111)

[七、支付与结算 58](#_Toc118292112)

[八、反对商业贿赂 59](#_Toc118292113)

[九、违约责任 59](#_Toc118292114)

[十、食品安全责任 60](#_Toc118292115)

[十一、合同的终止和解除 60](#_Toc118292116)

[十二、合同期限 61](#_Toc118292117)

[十三、争议解决方式 61](#_Toc118292118)

[十四、保密条款 62](#_Toc118292119)

[十五、其他 62](#_Toc118292120)

[**（02包猪肉）** 64](#_Toc118292121)

[一、产品的名称、品种、数量及规格 65](#_Toc118292122)

[二、产品质量与标准 65](#_Toc118292123)

[三、乙方资质及能力 65](#_Toc118292124)

[四、订货、价格 66](#_Toc118292125)

[五、送货要求及时间、地点 67](#_Toc118292126)

[六、交货验收、入库 68](#_Toc118292127)

[七、支付与结算 68](#_Toc118292128)

[八、反对商业贿赂 69](#_Toc118292129)

[九、违约责任 69](#_Toc118292130)

[十、食品安全责任 70](#_Toc118292131)

[十一、合同的终止和解除 71](#_Toc118292132)

[十二、合同期限 72](#_Toc118292133)

[十三、争议解决方式 72](#_Toc118292134)

[十四、保密条款 72](#_Toc118292135)

[十五、其他 72](#_Toc118292136)

[**（03包牛羊禽肉、水产品）** 74](#_Toc118292137)

[一、产品的品牌名称、品种、数量及规格 75](#_Toc118292138)

[二、产品质量与标准 75](#_Toc118292139)

[三、乙方资质及能力 75](#_Toc118292140)

[四、订货、价格 76](#_Toc118292141)

[五、送货要求及时间、地点 77](#_Toc118292142)

[六、交货验收、入库 78](#_Toc118292143)

[七、支付与结算 79](#_Toc118292144)

[八、反对商业贿赂 79](#_Toc118292145)

[九、违约责任 80](#_Toc118292146)

[十、食品安全责任 80](#_Toc118292147)

[十一、合同的终止和解除 81](#_Toc118292148)

[十二、合同期限 82](#_Toc118292149)

[十三、争议解决方式 82](#_Toc118292150)

[十四、保密条款 82](#_Toc118292151)

[十五、其他 82](#_Toc118292152)

[**（04包副食、调料）** 84](#_Toc118292153)

[一、产品的品牌名称、品种、数量及规格 85](#_Toc118292154)

[二、产品质量与标准 85](#_Toc118292155)

[三、乙方资质及能力 85](#_Toc118292156)

[四、订货、价格 86](#_Toc118292157)

[五、送货要求及时间、地点 87](#_Toc118292158)

[六、交货验收、入库 88](#_Toc118292159)

[七、支付与结算 88](#_Toc118292160)

[八、反对商业贿赂 89](#_Toc118292161)

[九、违约责任 89](#_Toc118292162)

[十、食品安全责任 90](#_Toc118292163)

[十一、合同的终止和解除 90](#_Toc118292164)

[十二、合同期限 91](#_Toc118292165)

[十三、争议解决方式 91](#_Toc118292166)

[十四、保密条款 92](#_Toc118292167)

[十五、其他 92](#_Toc118292168)

[第五章 采购需求 94](#_Toc118292169)

[01包：谷物细粉、食用油 95](#_Toc118292170)

[一、基本情况及服务需求明细 95](#_Toc118292171)

[二、谷物细粉、食用油标准 96](#_Toc118292172)

[三、食材总体要求 97](#_Toc118292173)

[四、原材料采供细则 98](#_Toc118292174)

[五、其他要求 102](#_Toc118292175)

[六、明细表 102](#_Toc118292176)

[七、价格要求 104](#_Toc118292177)

[02包：猪肉 105](#_Toc118292178)

[一、基本情况及服务需求明细 105](#_Toc118292179)

[二、猪肉标准 105](#_Toc118292180)

[三、食材总体要求 107](#_Toc118292181)

[四、原材料采供细则 108](#_Toc118292182)

[五、其他要求 112](#_Toc118292183)

[六、猪肉产品明细表 113](#_Toc118292184)

[七、价格要求 114](#_Toc118292185)

[03包：牛羊禽肉、水产品 116](#_Toc118292186)

[一、基本情况及服务需求明细 116](#_Toc118292187)

[二、牛羊禽肉、水产品标准 116](#_Toc118292188)

[三、食材总体要求 121](#_Toc118292189)

[四、国家体育总局机关服务局原材料采供细则 122](#_Toc118292190)

[五、其他要求 126](#_Toc118292191)

[六、牛肉、羊肉类规格明细 127](#_Toc118292192)

[七、禽类规格明细 130](#_Toc118292193)

[八、水产品类规格明细 132](#_Toc118292194)

[九、价格要求 138](#_Toc118292195)

[04包：副食、调料 139](#_Toc118292196)

[一、基本情况及服务需求明细 139](#_Toc118292197)

[二、副食、调料标准 140](#_Toc118292198)

[三、食材总体要求 142](#_Toc118292199)

[四、原材料采供细则 143](#_Toc118292200)

[五、其他要求 147](#_Toc118292201)

[六、副食、调料明细 148](#_Toc118292202)

[七、价格要求 158](#_Toc118292203)

[第六章 投标文件格式 160](#_Toc118292204)

[一、 投标书 162](#_Toc118292205)

[二、 开标一览表 164](#_Toc118292206)

[三、 投标分项报价表 166](#_Toc118292207)

[四、 商务条款响应/偏离表 168](#_Toc118292208)

[五、 投标保证金证明及退款申请函 169](#_Toc118292209)

[六、 单位负责人身份证明书 175](#_Toc118292210)

[七、 单位负责人授权委托书 176](#_Toc118292211)

[八、 资格证明文件 177](#_Toc118292212)

[8-1 投标人基本情况表 177](#_Toc118292213)

[8-2 投标人近一年（2021年）的财务审计报告或银行资信证明 178](#_Toc118292214)

[8-3 近半年内任意一个月依法缴纳的税收和社保的证明材料 179](#_Toc118292215)

[8-4 参加政府采购活动前三年（2019年至今）内，在经营活动中没有重大违法记录的声明 180](#_Toc118292216)

[8-5 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力 181](#_Toc118292217)

[8-6 原产地说明 182](#_Toc118292218)

[8-7 不存在招标文件及国家有关法律法规禁止的情形 183](#_Toc118292219)

[九、 投标人根据招标文件要求认为需要提供的其他商务文件证明材料 184](#_Toc118292220)

[9-1 中小企业声明函(选填） 185](#_Toc118292221)

[9-2 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（选填） 186](#_Toc118292222)

[9-3 残疾人福利性单位声明函（选填） 187](#_Toc118292223)

[9-4 近三年（2019年1月1日至今）承担过的类似项目业绩 188](#_Toc118292224)

[十、 货物和/或服务的主要响应描述和详细说明 189](#_Toc118292225)

[十一、 技术规格响应/偏离表 190](#_Toc118292226)

[十二、 技术支持资料 191](#_Toc118292227)

[十三、 项目总体解决方案 193](#_Toc118292228)

[十四、 投标人履约能力的说明 194](#_Toc118292229)

[十五、 实施团队人员情况 195](#_Toc118292230)

[十六、评分对应表 197](#_Toc118292231)

[十七、投标人根据招标文件要求认为需要提供的其他技术文件 198](#_Toc118292232)

1. 招标公告

项目概况

国家体育总局机关服务局食材配送服务采购项目的潜在投标人应在“政采云”（http：//www.zcygov.cn）免费注册并获取招标文件，并于2022年12月9上午09:30时（北京时间,下同）前递交投标文件。

## 一、项目基本情况

项目编号：ZB2022-07

项目名称：国家体育总局机关服务局食材配送服务采购项目

项目包号：01包谷物细粉食用油配送服务、02包猪肉配送服务、03包牛羊禽肉水产品配送服务、04包副食调料配送服务

项目预算：01包:123万元、02包:80万元、03包:212.74万元、04包:74.26万元（预算金额仅作为投标人参与本次投标的参考，不代表实际采购发生经费数额，最终采购数量和金额以实际需求数量和实际结算金额为准）

最高限价：各类食材报价浮动率不得超过上浮15%。

采购需求：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、调料食品奶制品类等的采购与配送。（具体详见招标文件第五章“采购需求”。）

供货及服务期限：自合同签订之日起1年（如中标服务商通过考核，可再次续约，最长不高过三年）。

本项目不接受联合体投标。

投标人所提供产品或服务的原产地均应来自中国关境内，不接受进口产品的投标。

投标人可以在符合资格要求的前提下投一个包或多个包。但对于一个包，不允许拆包投标，即投标人必须对该包要求的所有内容给予报价，并必须以包为单位单独装订投标文件。

## 二、申请人的资格要求

**1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定：**

1.1中华人民共和国境内注册的法人、其他组织或自然人，具有独立承担民事责任的能力；

1.2具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

1.3有依法缴纳税收和社保的良好记录；

1.4参加政府采购活动前三年内（2019年至今），在经营活动中没有重大违法记录；

1.5具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

1.6截至投标截止时间，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；

1.7不存在招标文件及国家有关法律法规禁止的情形。

**2.落实政府采购政策需满足的资格要求**

本项目不属于专门面向中小企业采购的项目。

**3.本项目特殊要求**

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》。

## 三、获取招标文件

时间：2022年11月18日至2022年11月25日，每天上午8:30至11:30，上午13:00至16:30（北京时间，法定节假日除外 ）。

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-获取招标文件，找到本项目的项目名称申请获取招标文件，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： ，标项： 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，而直接编制投标文件参与投标的企业，其投标将被拒绝。

售价：招标文件售价人民币0元/包。

## 四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点（投标截止时间）

本次招标将于2022年12月9日9:30（北京时间）在“政采云”平台进行线上开标。供应商应登录政府采购云平台（http：//www.zcygov.cn）开标大厅。开标大厅菜单路径：应用中心—项目采购—开标评标。

供应商需要在互联网网络状况良好的电脑登录“政采云”平台远程开标大厅参与本次开标，否则后果自负。

首次投标文件开启时，须要供应商携带制作投标文件时用来加密的有效数字证书（CA认证）登录“政采云”平台电子开标大厅现场按规定时间对加密的响应文件进行解密，否则后果自负。

本项目为全流程电子化项目，通过“政采云”平台（http：//www.zcygov.cn）实行在线电子投标，供应商应先安装“政采云电子投标客户端”（请自行前往“政采云”平台进行下载），并按照本项目招标文件和“政采云”平台的要求编制、加密后在投标截止时间前通过网络上传至“政采云”平台，供应商在“政采云”平台提交电子版投标文件时，请填写参加远程采购活动经办人联系方式，电子投标文件具体操作流程请查看“政采云网站”。

未进行网上注册并办理数字证书（CA认证）的供应商将无法参与本项目政府采购活动，潜在供应商应当在投标截止时间前，完成电子交易平台上的CA数字证书办理及投标文件的提交。完成CA数字证书办理预计7日左右，供应商只需办理其中一家CA数字证书及签章，例如具有北京CA的供应商，可直接参与政采云电子招投标项目。

未进行网上注册并办理数字证书（CA认证）的供应商还可登录政采云平台，通过CA管理，申领CA，包括Ukey介质与云CA证书（二选一）。

为确保网上操作合法、有效和安全，请供应商确保在电子响应过程中能够对相关数据电文进行加密和使用电子签章，妥善保管CA数字证书并使用有效的CA数字证书参与整个采购活动。

注：供应商应当在首次投标文件提交截止时间前完成电子响应文件的上传、递交，投标文件提交截止时间前可以补充、修改或者撤回投标文件。补充或者修改投标文件的，应当先行撤回原文件，补充、修改后重新上传、递交。投标截止时间前未完成上传、递交的，视为撤回投标文件。投标文件提交截止时间以后上传递交的投标文件的，“政采云”平台将予以拒收。

有关政采云平台使用、CA认证的有关问题，请咨询政采云客服电话：95763。

## 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

发布公告的媒介：中国政府采购网（<http://www.ccgp.gov.cn/>）。该网站为本项目唯一真实有效的公告发布媒介，任何转载均为无效。对于在上述网站之外刊登的关于本项目的任何信息，采购人及采购代理机构不承担任何责任。

本采购项目适用的政府采购政策：

《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）；

《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）；

《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）；

《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）；

《关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号）；

《节能产品政府采购实施意见》（财库〔2004〕185号）；

《关于环境标志产品政府采购实施的意见》（财库〔2006〕90号）。

## 七、凡对本次采购提出询问，请按以下方式联系。

1.采购人信息

名 称：国家体育总局机关服务局国家体育总局机关服务局

地 址：北京市东城区体育管路2号12号院

联系方式：郭老师010-87182865

2.采购代理机构信息

名 称：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

联系方式：姚老师 010-87182681

电子邮箱：zbzxyaoqi@126.com

3.其他联系方式

项目保证金：师老师 010-87182648

项目 监 督：周先生 010-87182673

政采云系统：客 服 95763

1. 投标人须知
2. 投标人须知前附表

**投标人须知前附表说明：**

* **本表是对投标人须知相应条款的具体补充、修改和提醒，如有矛盾，应以本前附表为准。**

|  |  |
| --- | --- |
| 条款号 | 内容与要求 |
| 1.1 | 项目名称：国家体育总局机关服务局食材配送服务采购项目 |
| 1.2 | 招标编号：ZB2022-07。 |
| 1.3 | 项目预算金额：详见招标文件第一章“招标公告”第一条。 |
| 1.4 | 资金来源及比例：财政预算资金，100%。 |
| 1.5 | 资金落实情况：已落实 |
| 2.2 | 采购人：国家体育总局机关服务局 |
| 2.3 | 采购代理机构：国家体育总局体育器材装备中心。 |
| 2.4 | 招标内容：详见招标文件第一章“招标公告”第一条。 |
| 3.1 | 合格投标人的其他要求：详见招标文件第一章“招标公告”第二条。 |
| 3.6 | 本次招标不接受联合体投标，不允许转包及分包。 |
| 4.2 | 投标人所投货物和/或服务的原产地均应来自中国关境内，不接受进口产品的投标。 |
| 7.1 | 投标人采用书面形式询问的应于2022年11月28日前一次性提出，即将包含全部询问内容的可编辑的word文档及相同内容加盖投标人公章的扫描件同时发至招标文件第一章“招标公告”第七条指定联系邮箱。 |
| 11.1（8） | （8） 资格证明文件，格式详见招标文件第六章“投标文件格式”   1. 投标人基本情况表；   【须单位负责人或其授权代表签字并加盖投标人公章，须后附相应的①营业执照（或事业单位法人证书、执业许可证、自然人身份证明）、②相关资质（如果有）等证照资质复印件并加盖投标人公章】   1. 投标人近一年（2021年）的财务审计报告或银行资信证明；   【财务审计报告须提供近一年（2021年）的会计师事务所出具的审计报告复印件作为证明材料，须加盖投标人公章】  【银行资信证明系指银行为证明投标人的信誉情况良好而出具的证明。开标日前三个月内由其开户银行开具的资信证明原件或复印件加盖投标人公章（如原件上有类似复印无效的表述时，则必须提供原件）】  【如投标人为中小企业且投标保证金是以专业担保机构出具的投标担保函形式提交的，则无需提供本条资格证明文件】   1. 近半年内任意一个月依法缴纳的税收和社保的证明材料；   【提供投标截止时间前半年内依法缴纳税收及社保的证明材料复印件并加盖投标人公章（非企业化管理的事业单位或团体组织自行说明情况）。证明材料可以是缴纳税款和社保的银行回单、凭据或者专用收据等的复印件，复印件须清晰可见（包括缴纳月份、税种及社保险种）。依法免缴或无需缴纳的投标人，须进行特别说明】   1. 参加政府采购活动前三年内（2019年至今），在经营活动中没有重大违法记录的声明；   【须单位负责人或其授权代表签字并加盖投标人公章。重大违法记录是指投标人因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚】   1. 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；   【针对本项目，须附相关证明材料或声明，格式自拟，须加盖投标人公章】  8-6原产地说明；  【针对本项目，须提供货物和/或服务的原产地均来自本国的说明，格式自拟，须加盖投标人公章】  8-7不存在招标文件及国家有关法律法规禁止的情形。  【针对本项目，须附相关证明材料或声明，格式自拟，须加盖投标人公章】  注：上述资格证明文件均应按招标文件要求提供，未明确可提供复印件的均应提供原件电子版，否则评标时将被视为未实质性响应招标文件要求，其投标将被拒绝。 |
| 11.1（9） | 投标人根据招标文件要求认为需要提供的其他商务文件（未提供的视为没有），格式要求详见招标文件第六章“投标文件格式”，包括但不限于（以下文件如果有请提供，否则评标时将不予考虑）：   1. 中小企业声明函（提供原件并加盖投标人公章）； 2. 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（提供复印件并加盖投标人公章）； 3. 残疾人福利性单位声明函（提供原件并加盖投标人公章）； 4. 近三年（2019年至今）承担过的类似项目业绩（包含本包同类产品），须附相关证明材料（具体要求详见第三章“评标办法”)。 |
| 12.2（3） | 技术支持资料形式：   * + - 1. 加注星号（“★”或“\*”）的重要技术条款/参数应提供的技术支持资料包括①检测机构出具的检测报告、②投标货物制造商公开发布的印刷资料、③详细技术说明、④招标文件第五章“采购需求”中要求的其他支持文件；上述①②③支持资料按优先顺序排列，对于第①及②中确实无法体现的响应内容，可以按第③项提供，招标文件第五章“采购需求”中另有规定的，从其规定。       2. 投标人应提供技术支持资料响应情况索引，索引中应写明技术支持资料形式、所在投标文件位置，并在技术支持资料上进行圈记。如未提供索引或索引处内容不能证明相应技术响应情况的，则相应评分因素不得分；       3. 若制造商公开发布的印刷资料、详细技术说明、其他支持文件与检测机构出具的检测报告不一致，以检测机构出具的检测报告为准。 |
| 12.2（4） | 其它材料（以下内容招标文件有具体要求的，投标人应据此做详细响应，要求提供证明材料予以说明的，投标人应将证明材料附在相应说明之后）：   * + - 1. 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）；       2. 投标人履约能力的说明（包含但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）；       3. 实施团队人员情况；       4. 评分对应表；       5. 招标文件第三章“评标办法”及第五章“采购需求”要求提供的其他技术文件。 |
| 13.1 | 超过项目最高限价投标将被拒绝。  投标货币：人民币。  投标报价：采购人指定地点完税价，投标总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）。  注：投标人必须按照招标文件规定的报价表格式认真准确地填写报价。投标总价中不得包含招标文件要求以外的内容，否则，在评标时不予核减。 |
| 13.4 | 不接受备选方案。不接受选择性报价或者具有附加条件的报价。否则，其投标将被拒绝。 |
| 14.1 | 投标有效期：从提交投标文件的截止之日起90个日历日 |
| 15.1 | 1. 投标保证金金额：   01包:2万元；02包:1万元；03包:2万元;04包:1万元。   1. 投标保证金交纳或提交：  * 以汇款（含网银）、支票、汇票、本票形式交纳投标保证金的，投标人应保证投标保证金的到账时间与投标截止时间一致或不晚于投标截止时间； * 以保函形式提交投标保证金的，投标人应保证保函提交时间与投标截止时间一致或不晚于投标截止时间； * 投标保证金以其他单位/个人名义代缴或提交的，其投标无效； * 不接受以现金形式（即现钞形式）交纳投标保证金； * 投标人为联合体的，应由牵头人交纳投标保证金，其交纳的保证金对联合体各方均具有约束力。  1. 投标保证金形式：汇款（含网银）、支票、汇票、本票、保函。 2. **汇款（含网银）形式（推荐此形式）**； 3. 投标人在“政采云”的购买/下载标书页面中，在已购买过标书的招标项目处，点击保证金支付，选择要交纳保证金的分包，点击“汇款账户生成”按钮，系统生成汇款账户，汇款成功后，系统将自动确认到账信息； 4. 每次支付保证金申请系统生成的账号不同，请按照系统生成的账号进行汇款(保证金允许一个账户多次汇款)； 5. 投标人支付保证金的**所在银行账户名称**必须与其在“政采云”注册投标人的名称相同，**单位名称中带有括号**的潜在投标人须特别留意，否则将会被退款； 6. 投标人最迟应于投标截止时间前，将全额投标保证金由其账户转出，汇至国家体育总局体育器材装备中心。 7. 支票、**汇票**、本票形式：   上述银行票据内容须至少包括：收款人名称、确定的金额、汇款用途、出票日期、签章印鉴、密码（如果有）等。如因投标人过错或开具银行过错导致银行票据无法承兑的，其投标无效。   1. 保函**形式**： 2. 投标人为中小企业的，可由本投标人须知前附表第35.2（2）条中列明的专业担保机构出具**政府采购投标担保函**（该保函仅适用于中小企业，格式详见招标文件第六章“投标文件格式”）。 3. 除上述情形外，以保函形式提交的投标保证金应为银行信开方式出具。因投标人未支付银行费用等原因造成采购代理机构在投标截止时间前无法收到保函的，投标人自行承担后果。银行自有投标保函固定格式的，可以采用自有固定格式，但应包括采购人名称、投标人名称、招标项目名称、保函金额、保函的支付条件（详见第二章“投标人须知”第15.7条）、保函有效期（详见第二章“投标人须知前附表”第15.3条）等内容。保函经核实为虚假保函的，其投标将被拒绝。 4. 保证金汇款信息:   收款单位：国家体育总局体育器材装备中心  开 户 行：工行北京体育馆路支行  银行账号：0200008109089053553 |
| 15.3 | 投标保证金有效期：与投标有效期一致。 |
| 15.6 | 投标保证金以汇款（含网银）提交的，将按来款路径原路退回投标保证金；  投标保证金以银行票据/保函形式提交的，将以汇款或现场领回方式退还。 |
| 16.1 | 1. 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/负责人的授权委托人签署，投标人应写全称。投标人的投标文件未按照招标文件要求签署、盖章的，其投标无效(招标文件中的签字可为亲笔签字、手签章或人名方形章)。 2. 为确保网上操作合法、有效和安全，投标人应当在投标截止时间前完成在“政采云”平台的身份认证，确保在电子投标过程中能够对相关数据电文进行加密和使用电子签名。 3. 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 |
| 17.1 | 1. 本项目为全流程电子化项目，通过“政采云”平台（http：//www.zcygov.cn）实行在线电子投标，供应商应先安装“政采云电子投标客户端”（请自行前往“政采云”平台进行下载），并按照本项目招标文件和“政采云”平台的要求编制、加密后在投标截止时间前通过网络上传至“政采云”平台，供应商在“政采云”平台提交电子版投标文件时，请填写参加远程采购活动经办人联系方式，电子投标文件具体操作流程请查看“政采云网站”。 2. 未进行网上注册并办理数字证书（CA认证）的供应商将无法参与本项目政府采购活动，潜在供应商应当在投标截止时间前，完成电子交易平台上的CA数字证书办理及投标文件的提交。完成CA数字证书办理预计7日左右，供应商只需办理其中一家CA数字证书及签章，例如具有北京CA的供应商，可直接参与政采云电子招投标项目。 3. 未进行网上注册并办理数字证书（CA认证）的供应商还可登录政采云平台，通过CA管理，申领CA，包括Ukey介质与云CA证书（二选一）。 4. 为确保网上操作合法、有效和安全，请供应商确保在电子响应过程中能够对相关数据电文进行加密和使用电子签章，妥善保管CA数字证书并使用有效的CA数字证书参与整个采购活动。   注：供应商应当在首次投标文件提交截止时间前完成电子响应文件的上传、递交，投标文件提交截止时间前可以补充、修改或者撤回投标文件。补充或者修改投标文件的，应当先行撤回原文件，补充、修改后重新上传、递交。投标截止时间前未完成上传、递交的，视为撤回投标文件。投标文件提交截止时间以后上传递交的投标文件的，“政采云”平台将予以拒收。  有关政采云平台使用、CA认证的有关问题，请咨询政采云客服电话：95763。 |
| 18.1 | 递交投标文件截止时间：（详见招标文件第一章“招标公告”第四条）  逾期送达或者不按照招标文件要求加密的投标文件，采购人将拒收。  递交投标文件地址：“政采云”平台（http：//www.zcygov.cn）（详见招标文件第一章“招标公告”第四条） |
| 21.1 | 开标时间：（详见招标文件第一章“招标公告”第四条）。  开标地点：“政采云”平台（http：//www.zcygov.cn）。  开标形式：采购代理机构将按照招标文件规定的时间通过“政采云”平台组织线上开标活动、开启投标文件，所有供应商均应当准时在线参加。投标人如不参加开标大会的，视同认可开标结果，事后不得对采购相关人员、开标过程和开标结果提出异议，同时投标人因未在线参加开标而导致投标文件无法按时解密等一切后果由投标人自己承担。 |
| 22.1 | 评标委员会成员的确定方式：评标委员会由采购人代表及评审专家组成。评审专家按规定从政府采购评审专家库中随机抽取。 |
| 24.5 | 供货及服务期限：自合同签订之日起1年（如中标服务商通过考核，可再次续约，最长不高过三年）。  支付与结算：详见招标文件第四章“合同格式”。 |
| 27.1 | 评标委员会按照综合得分由高至低的顺序推荐前三名中标候选人。 |
| 28.1 | 公告媒介：中国政府采购网（<http://www.ccgp.gov.cn/>）。 |
| 30.1 | 履约保证金：详见招标文件第四章“合同格式”。 |
| 33.1 | 招标代理服务费：01包服务费16840元，02包服务费12000元，03包服务费24019.2元，04包服务费11139元 |
| 33.2 | 招标代理服务费收取对象：中标人。 |
| 35.1 | 采购人或采购代理机构在中国政府采购网发布的公开信息即为已通知各投标人。 |
| 35.2（1） | 其它评标因素：政府采购优惠政策  中小企业有关政策：   1. 促进中小企业发展政策： 2. 中小企业是指在中华人民共和国境内依法设立，依据《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300号）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**；   本项目所属行业：零售业   1. 在政府采购活动中，投标人提供的**所有**货物（最小单位为品目）均由中小企业制造，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，享受中小企业扶持政策；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。对参加采购活动的投标人是否为中小企业不作要求； 2. 在非专门面向中小企业的采购包中，根据《关于体育助力稳经济促消费激活力的工作方案》的规定，对符合上述要求的小微企业报价给予 **20%** 的扣除，用扣除后的价格参与评审； 3. 根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定，投标人应出具招标文件格式要求的《中小企业声明函》给予证明，否则评标时不予认可； 4. 采购项目包含多种标的物的，货物制造商的相关信息应全部列入《中小企业声明函》，并由投标人出具并加盖投标人公章。 5. 监狱企业扶持政策：在政府采购活动中，监狱企业视同小型或微型企业。符合条件的监狱企业在参加政府采购活动时，应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。 6. 促进残疾人就业政府采购政策：在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业。符合条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时，应当提供《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《残疾人福利性单位声明函》。 7. 投标人同属于监狱企业、残疾人福利性单位、小微企业的，不重复享受政策。 8. 投标人应对提供的《中小企业声明函》、《监狱企业的证明文件》、《残疾人福利性单位声明函》的真实性负责。**公告中标结果的同时还将公告其声明函或证明文件，接受社会监督。**与事实不符的，依照《政府采购法》第七十七条第一款的规定追究其法律责任。 |
| 35.2（2） | 节能环保政策：  投标货物类别属于政府强制采购产品类别的，须按照政府采购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、环境标志产品认证证书，否则投标无效；  投标货物类别属于政府优先采购产品类别的，须按照政府采购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、环境标志产品认证证书，否则不予认定。  政策文件：  《关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号）  《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》（财库〔2019〕19号）  《关于印发环境标志产品政府采购品目清单的通知》（财库〔2019〕18号）  《市场监管总局关于发布参与实施政府采购节能产品、环境标志产品认证机构名录的公告》（2019年第16号） |
| 35.2（3） | 投标人须明确对投标内容所涉及的知识产权承担责任，并承诺其所涉及的知识产权不侵犯任何第三方的合法权益。投标内容所涉及的有关专利费和其它相关费用纳入总报价，并加以说明。 |
| 35.2（4） | “单位负责人”是指单位法定代表人或者法律、行政法规规定代表单位行使职权的主要负责人。 |
| 35.2（5） | 本招标文件中“采购文件”均指招标文件，“供应商”均指投标人，引用的“投标人须知”均包括“投标人须知前附表”的相应条款内容。 |

1. 投标人须知
2. 总则
3. **项目名称及资金来源**
4. 项目名称：见**投标人须知前附表**。
5. 招标编号：见**投标人须知前附表**。
6. 项目预算金额：见**投标人须知前附表**。
7. 资金来源及比例：见**投标人须知前附表**。
8. 资金落实情况：见**投标人须知前附表**。
9. **定义**
10. 招标采购单位：系指采购人及其委托的采购代理机构。
11. “采购人”请见**投标人须知前附表**。
12. “采购代理机构”请见**投标人须知前附表**。
13. “招标内容”指本招标文件中所列所有的服务。
14. “潜在投标人”指已经获得招标文件的合格供应商。
15. “投标人”指获得招标文件并参加投标的供应商。
16. “中标人”指经评标委员会审查通过并获得中标通知书的供应商。
17. **合格投标人**
18. 投标人是响应招标、按照招标公告的规定已在采购代理机构处领购并参加投标竞争的法人、其他组织或自然人。任何未在采购代理机构处领购招标文件的法人、其他组织或自然人均无资格参加本次投标。其他要求详见**投标人须知前附表**。
19. 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，不得参加同一包的投标或者未划分包的同一招标项目的投标。

1)本条所指单位负责人指单位法定代表人或者法律、行政法规规定代表单位行使职权的主要负责人。

2)本条所指控股关系指单位或股东的控股关系。控股股东指：

a.出资额占有限责任公司资本总额百分之五十以上或者其持有的股份占股份有限公司股本总额百分之五十以上的股东；

b.出资额或者持有股份的比例不足百分之五十，但其出资额或者持有的股份所享有的表决权已足以对股东会、股东大会的决议产生重大影响的股东。

3)本条所指管理关系指不具有出资持股关系的其他单位之间存在的管理与被管理关系。

注：本条所指的控股、管理关系仅限于直接控股、直接管理关系，不包括间接控股或管理关系。

1. 为本采购项目提供过整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商及其附属机构，不得再参加本采购项目的投标活动。
2. 投标人在投标过程中不得向招标采购单位提供、给予任何有价值的物品，影响其正常决策行为。一经发现，其投标人资格将被取消。
3. 招标采购单位在任何时候发现投标人提交的投标文件内容有下列情形之一时，有权依法追究投标人的责任：
4. 提供虚假的资料。
5. 在实质方面失实。
6. 本次招标对联合体投标及项目分包的要求：**见投标人须知前附表。**
7. 不符合上述合格投标人资格要求的投标，将被视为无效投标被拒绝。
8. **合格的货物和/或服务**
9. 投标及合同中提供的货物和/或服务的原产地，均应来自投标人须知前附表规定的“合格来源国/地区”，本合同的支付也仅限于这些货物和/或服务。不符合这些来源要求的货物和/或服务将被视为无效投标被拒绝。

进口产品指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品，包括已经进入中国境内的进口产品。关于进口产品的相关规定依据《政府采购进口产品管理办法》（财库〔2007〕119号文）、《关于政府采购进口产品管理有关问题的通知》（财办库〔2008〕248号文）。

1. 本文件所述的货物“原产地”是指生产、制造或加工货物的国家或地区；或者是通过制造、加工或装配，最终形成产品的国家或地区，而该产品在商业上被确认为其基本特征已与其所使用的部件有着实质性区别。

本款所述的服务“原产地”是指按招标文件要求提供有关货物和/或服务的来源地。

1. 通过签署投标文件，投标人应确认其为所供货物和/或服务的合法所有者或提供者，投标人如不满足要求或在此方面恶意地提供虚假事实，其投标将被拒绝。
2. 通过签署投标文件，投标人应确认其为所供货物和/或服务的合法所有者或提供者，投标人如不满足要求或在此方面恶意地提供虚假事实，其投标将被拒绝。
3. **投标费用**
4. 投标人应承担所有与准备和参加投标有关的费用。不论投标的结果如何，采购代理机构和采购人均无义务和责任承担这些费用。
5. 招标文件
6. **招标文件的组成**
7. 招标文件共六章，各章的内容如下：
8. 招标公告
9. 投标人须知
10. 评标办法
11. 合同格式
12. 技术需求
13. 投标文件格式
14. 投标人获取招标文件后，应仔细检查招标文件的所有内容，如有残缺等问题应及时向采购代理机构提出。否则，由此引起的损失由投标人自己承担。投标人同时应认真审阅招标文件中所有的事项、格式、条款和规范要求等，若投标人的投标文件没有按照招标文件要求提交全部资料，或投标文件没有对招标文件做出实质性响应，其风险由投标人自行承担，并根据有关条款规定，该投标有可能被拒绝。
15. 投标人不得对采购人提供的资料进行复制传播。
16. **招标文件的询问**
17. 投标人可向采购人和采购代理机构提出针对招标文件的询问。询问可采用电话或书面形式（电邮扫描件、邮递、传真）。采用书面形式的应于**投标人须知前附表中**规定的时间前一次性提出。
18. **招标文件的澄清和修改**
19. 无论是采购人或采购代理机构主动对招标文件进行必要的澄清或修改，或是根据投标人的询问要求对招标文件做出的澄清或修改，采购代理机构都将以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人（不包括问题的来源），投标人应于收到该澄清或修改文件后1个工作日内以书面形式给予确认，在规定期限内如投标人执意不予确认，将被视为默认收到澄清或修改文件。澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购代理机构将在投标截止时间至少15日前，以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人；不足15日的，采购代理机构将顺延提交投标文件的截止时间。招标文件的澄清或修改内容作为招标文件的组成部分，具有约束作用。
20. 招标文件的修改、补充等内容均以书面形式明确的内容为准。当招标文件、招标文件的修改、补充等在同一内容的表述上不一致时，以最后发出的书面文件为准。
21. 为使投标人在编制投标文件时有充分的时间对招标文件的澄清、修改、补充等内容进行研究，采购人将有可能酌情延长提交投标文件的截止时间，具体时间将在招标文件的修改、补充通知中予以明确。在此情况下，投标人在原投标截止时间方面的全部权利、责任和义务，将适用于新的投标截止时间。
22. 投标文件的编制
23. **投标文件编制的原则**
24. 对招标文件提出的要求和条件作出明确响应，并在认真阅读招标文件所有内容的基础上，按照招标文件的要求编制完整的投标文件，不得有遗漏。招标文件中给出了投标文件所需的格式，投标人必须全部填写格式中要求的所有内容。无相应内容可填的项应填写“无”、“没有相应指标”等明确的回答文字。有具体数值的应填写具体数值，而不能笼统地响应为“符合”、“满足”等结论性内容。
25. 投标人必须保证投标文件所提供的全部信息和资料是真实的和正确的，并接受评标委员会对其中任何资料进一步审查的要求。投标人提交的资料将被保密，但不退还。
26. 投标文件须对招标文件中的内容做出实质性和完整的响应，否则其投标将被拒绝。
27. 投标文件的编制可在招标文件提供的格式基础上扩展加页。需投标人自行编写的投标内容，投标人应采用简洁、清晰的文件格式。
28. 投标人在投标文件中提供的有关证明文件（如营业执照、经营许可证、资质证书、财务审计报告、产品注册证、第三方检测报告、质量管理体系认证证书、产品说明书和样本等）等应为原件的复印件并加盖投标人单位公章。
29. **投标的语言及计量单位**
30. 投标人提交的投标文件以及投标人与采购代理机构或采购人就有关投标的所有来往函电均应使用中文书写（有关产品型号、专用名词等可除外）。投标人提交的支持文件和印制的文献可以用另一种语言，但相应内容应附有中文的翻译本，在解释投标文件时以中文为准。
31. 除招标文件的技术规定中另有特殊规定外，计量单位应使用中华人民共和国法定计量单位。
32. **投标文件的组成**
33. 投标人编写的投标文件应由商务文件（包括资格证明文件）和技术文件（包括技术响应、彩页资料等）组成，格式见招标文件第六章，建议按如下顺序编制（包括但不限于以下内容）：

商务文件应包括：

1. 投标书
2. 开标一览表
3. 投标分项报价表
4. 商务条款响应/偏离表
5. 投标保证金证明及退款申请函
6. 单位负责人身份证明书
7. 单位负责人授权委托书
8. 资格证明文件
9. 投标人根据招标文件要求认为需要提供的其他商务文件（未提供的视为没有）

技术文件应包括：

1. 按照本须知第12条提供的证明货物和/或服务的合格性和符合招标文件规定的文件
2. 投标人根据招标文件要求认为需要提供的其他技术文件
3. 以上内容招标文件中提供了格式的，投标人须按格式填写，除另有规定者外，投标人不得修改。未提供格式的，投标人需自行编制。
4. **证明**货物和/或服务**的合格性和符合招标文件规定的文件**
5. 投标人应提交证明文件，证明其拟供的合同项下的货物和/或服务的合格性符合招标文件规定。该证明文件作为投标文件的一部分。
6. 上款所述的证明文件，可以是文字资料、图纸和数据，它包括：
7. 货物和/或服务的主要响应描述和详细说明；
8. 对照招标文件技术要求，逐条说明所提供货物和/或服务已对采购人的技术要求做出了实质性的响应，并申明与技术要求条文的偏差和例外，特别对有具体参数要求的指标，投标人必须提供具体参数值（填写“技术规格响应/偏离表”和/或附加详细说明）；
9. 投标人对加注星号（★”或“\*”）的重要技术条款/参数应当在投标文件中提供技术支持资料。技术支持资料以招标文件第二章“**投标人须知前附表”**中允许的形式为准。凡不符合上述要求的，将视为无效技术支持资料。
10. **投标人须知前附表**中规定的其它材料。
11. 投标人应注意招标文件的技术规格中指出的工艺、材料和标准以及参照的品牌或型号仅起说明作用，并没有任何限制性。投标人在投标中可以选用替代标准、品牌或型号，但这些替代要实质上满足或超过招标文件的要求。
12. 投标人应详尽地提供项目实施方案、培训方案和售后服务方案等。
13. **投标报价**
14. 投标报价应包括按照国家现行规定完成招标文件规定的全部内容所需支付的一切成本和费用、所有人力、物力和预期利润及上缴的所有税费，并考虑了应承担的风险等因素。采购人不再支付与本项目有关的任何服务费用。具体报价要求详见**投标人须知前附表。**

投标报价要按招标文件规定的服务内容进行报价，不得低于成本进行恶性报价。投标人的投标报价应遵守《中华人民共和国价格法》。

1. 投标人应按招标文件第六章“投标文件格式”认真填写投标报价。投标人应详细填写投标分项报价表，并由单位负责人或其授权代表签署。
2. 投标人应充分了解项目所在地的地理位置、气候条件、交通状况及任何其他足以影响其投标报价的情况。
3. 除**投标人须知前附表**中允许有备选方案外，本次招标不接受选择性报价。除**投标人须知前附表**有规定外，本次招标不接受具有附加条件的报价。
4. 除非**投标人须知前附表**另有规定，在合同实施期间，合同金额不随国家政策或法规、标准及市场因素的变化而进行调整。
5. **投标有效期**
6. 投标文件应在**投标人须知前附表**规定的期限内保持有效。有效期不足要求的投标将被视为非响应性投标而予以拒绝。未中标人的投标文件在此期限内均保持有效；中标人投标文件将成为合同的组成部分，有效期保持至合同失效之日。
7. 在特殊情况下，采购代理机构在原定投标有效期内可以根据需要向投标人提出延长投标有效期的要求，投标人应立即对此作出答复。采购代理机构的要求和投标人的答复，均须以书面形式通知对方。投标人可以拒绝采购代理机构的要求，而不会因此被没收投标保证金，同意延期的投标人应相应的延长投标保证金的有效期，但不得因此而提出修改投标文件的要求。在延长期内，投标人须知中关于投标保证金的退还与没收的规定仍然适用。
8. **投标保证金**
9. 投标人应在提交投标文件的同时，应按**投标人须知前附表**规定的金额、形式向采购代理机构递交投标保证金，并作为其投标文件组成的一部分。
10. 投标保证金应与投标文件一同递交。汇票/支票（票据形式）或银行电汇回单复印件加盖投标人公章（汇款形式）或投标保函（保函形式）须与开标一览表放入同一信封内。
11. 投标保证金的有效期详见**投标人须知前附表**。采购代理机构如果按本须知第14.2条的规定延长了投标有效期，则投标保证金的有效期也相应延长。
12. 未提交投标保证金的投标文件，将按资格审查不合格而予以拒绝。
13. 投标人在投标截止时间前撤回已提交的投标文件的，采购代理机构将自收到投标人书面撤回通知之日起五个工作日内，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。
14. 在中标通知书发出之日起五个工作日内退还未中标供应商的投标保证金，在采购合同签订之日起五个工作日内退还中标供应商的投标保证金。投标人应在投标文件内注明单位的银行开户行、账号以便退还投标保证金。
15. 投标人如有下列情况之一者，将没收其投标保证金：
16. 投标截止后，在投标有效期内撤销投标文件；
17. 中标人在收到中标通知书后30天内未能或拒绝签订合同协议书；
18. 在签订合同时向采购人提出附加条件；
19. 中标人未按本须知第33条规定交纳招标代理服务费（如由采购人支付，则本款不适用）；
20. 不按照招标文件要求提交履约保证金（如招标文件不要求提供履约保证金，则本款不适用）。
21. 投标人撤回已提交的投标文件，应当在投标截止时间前书面通知采购代理机构。采购代理机构已收到其投标保证金的，将在收到其书面撤回通知之日起五个工作日内退还。
22. **投标文件的签署**
23. 投标人应按**投标人须知前附表**规定要求提交投标文件。
24. 投标文件的递交
25. **投标文件的加密和标记**
26. 投标人应按**投标人须知前附表**规定要求提交投标文件。
27. **投标截止期**
28. 投标人应在不迟于**投标人须知前附表**规定的截止日期和时间递交投标文件，递交地点应是**投标人须知前附表**中指明的地址。
29. 采购代理机构可以按本须知第8条规定，通过修改招标文件酌情延迟投标截止期。在此情况下，采购代理机构、采购人和投标人受投标截止期制约的所有权利和义务均应延长至新的截止期。
30. 到投标截止时间止，采购代理机构收到的投标文件少于三个的，将依法重新组织招标。
31. 逾期上传的投标文件，采购人将拒收。
32. **迟到的投标文件**
33. 采购代理机构将拒绝并原封退回在本须知第18条规定的截止期后收到的任何投标文件。
34. **投标文件的补充、修改**或**撤回**
35. 投标人在投标截止时间前，可以对所递交的投标文件进行补充、修改或者撤回，并书面通知采购代理机构。
36. 投标文件的补充、修改的内容应当按照招标文件要求签署、盖章、加密、标记和递交，作为投标文件的组成部分。
37. 除投标人对错误处必须修改外，全套投标文件应无涂改、行间插字或增删。如需有修改错漏处，须由单位负责人或其授权代表签字和盖章。
38. 在投标截止期之后，投标人不得对其投标做任何修改。
39. 从投标截止期至投标人在投标书中确定的投标有效期期满的这段时间内，投标人不得撤回其投标，否则其投标保证金将按照本须知第15.7条的规定被没收。
40. 开标与评标
41. **开标**
42. 采购代理机构在**投标人须知前附表**中规定的日期、时间，通过“政采云”平台组织线上开标活动、开启投标文件，所有供应商均应当准时在线参加。投标人如不参加开标大会的，视同认可开标结果，事后不得对采购相关人员、开标过程和开标结果提出异议，同时投标人因未在线参加开标而导致投标文件无法按时解密等一切后果由投标人自己承担
43. 按规定提交了合格的撤回通知的投标文件不予启封，并退回给投标人；按本须知第17.1及18.4条规定确定为无效的投标文件，不予送交评审。
44. 开标程序：
45. 解密电子投标文件。“政采云”平台按开标时间自动提取所有投标文件。采购代理机构依托“政采云”平台向各投标人发出电子加密投标文件【开始解密】通知，由投标人按招标文件规定的时间内自行进行投标文件解密。投标人的法定代表人或其委托代理人须携带加密时所用的CA锁准时登录到“政采云”平台电子开标大厅签到并对电子投标文件解密。开标后5分钟投标人还未进行解密的，代理机构要通知投标人。通知后，投标文件仍未按时解密，或者投标人没预留联系方式或预留联系方式无效，导致代理机构无法联系到投标人进行解密的，均视为无效投标；
46. 电子唱标。投标文件解密结束，各投标供应商报价均在“政采云”平台远程不见面开标大厅展示。
47. 签署电子《政府采购活动现场确认声明书》。通过邮件形式在远程不见面开标大厅发送各投标人签署电子《政府采购活动现场确认声明书》。
48. 开标过程由采购代理机构如实记录，并电子留痕，由参加电子开标的各投标人代表对电子开标记录在开标记录公布后15分钟内进行当场校核及勘误，并线上确认，未确认的视同认可开标结果。
49. 投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出在线询问或者回避申请。采购人、采购代理机构对投标人代表提出的询问或者回避申请应当及时处理
50. 开标结束。
51. 特别说明：如遇“政采云”平台电子化开标或评审程序调整的，按调整后执行。
52. 采购代理机构在招标文件要求递交投标文件的截止时间前收到的投标文件，开标时都应当众予以拆封、宣读。
53. 采购代理机构对开标过程进行记录，并存档备查。
54. **评标委员会组建及评标原则**
55. 评标由采购人依法组建的评标委员会负责。评标委员会由采购人授权代表，以及有关技术、经济等方面的专家组成。评标委员会成员的确定方式见**投标人须知前附表**。
56. 评标委员会成员有下列情形之一的，应当回避：
57. 参加采购活动前三年内,与供应商存在劳动关系,或者担任过供应商的董事、监事,或者是供应商的控股股东或实际控制人;
58. 与供应商的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系;
59. 与供应商有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系
60. 评标原则：评标活动遵循公平、公正、科学和择优的原则。
61. 评标程序
62. 按规定统一收缴、保存评标委员会的通讯工具。
63. 介绍评标委员会人员情况，宣布评标工作纪律，告知评标委员会人员应当回避情形；组织推选评标委员会组长。
64. 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》。
65. 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。说明应当事先提交书面材料，并随采购文件一并存档。
66. 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（如有）、评标办法及评标工作需注意事项等，使评标委员会尽快知悉和了解所评审项目的采购需求、评审依据、评审因素及标准、工作程序等；提醒评标委员会对客观评审因素应统一评分，可根据评标需要对于投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正。
67. 评标委员会组长组织评审人员独立评审。采购人、采购代理机构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。
68. 做好评标现场相关记录，协助评标委员会组长做好评标报告起草、有关内容电脑文字录入等工作，并要求评标委员会所有成员签字确认。
69. 评标结束后，采购人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。
70. 评审流程
71. 评标委员会组长组织所有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，合同格式主要条款，投标文件无效情形，评审方法、评审依据、评审因素及标准等
72. 采购人、采购代理机构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。
73. 评标委员会对各投标人的投标文件的有效性、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。
74. 评标委员会按招标文件规定的评审方法和评审标准，依法独立对投标人的投标文件进行评估、比较，并给予评价或打分，不受任何单位和个人的干预。
75. 评标委员会对各投标人的投标文件非实质性内容有疑义，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，应书面通知该投标人以书面形式作出澄清或说明。投标人无正当理由不按照评标委员会的要求对投标文件进行澄清或说明的，其投标将被拒绝。但投标人的澄清或说明不得超出投标文件的范围或改变投标文件的实质性内容。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。
76. 评标委员会需对评标工作人员统计的评标结果进行确认，现场纪检监察人员（如有）应对评审结果签署监督意见。如发现资格性检查认定错误、分值汇总计算错误、分项评分超出评分标准范围、客观分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。
77. 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。
78. 起草评标报告，评标委员会所有成员须在评标报告上签字确认。
79. **投标文件的澄清**
80. 在评标期间，评标委员会可要求投标人对其投标文件进行澄清，但不得寻求、提供或允许对投标价格等实质性内容做任何更改。有关澄清的要求和答复均应以书面形式提交。投标人不得拒绝，否则将作为弃权处理。不能在规定的时间内答复评标委员会提出的澄清问题的，其投标有可能因不完整导致不能实质性响应招标文件要求，被作为无效投标处理。
81. 有关澄清的要求和答复，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，如投标价格。投标人不得借澄清问题的机会，与采购人、采购代理机构及评标人员私下接触。评标委员会不接受投标人主动提出的澄清。澄清文件将作为投标文件内容的一部分。
82. 如果发现投标文件与招标文件中的规定有实质性的偏离或保留，或者对合同中规定采购人的权利或投标人的责任和义务有实质性限制；而且调整这种偏离或保留，将会对其他符合招标文件规定的投标人的竞争地位产生不公正影响时，则对出现上述情况的投标文件不予评审。
83. **投标文件的初步审查**
84. 投标文件的初步审查分为资格审查和符合性审查。
85. 资格审查。由采购人或采购代理机构依据法律法规和招标文件的规定，对投标文件中的资格证明、投标保证金等进行审查，以确定投标人是否具有投标资格。
86. 符合性审查。由评标委员会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做出响应。审查内容包括：是否按招标文件要求签章、盖章，投标文件是否完整等。
87. 投标报价的算术修正原则及缺漏项偏差调整原则详见招标文件第三章“评标办法”。
88. 在详细评标之前，评标委员会要审查每份投标文件是否实质上响应了招标文件的要求。实质上响应的投标应该是与招标文件要求的关键条款、条件和规格相符，没有重大偏离的投标。对关键条文的偏离、保留或反对，系指影响到招标文件规定的供货范围、质量和性能，或者实质上与招标文件不一致，而且限制了合同中买方的权利和投标人的义务的规定，而接受这些偏离或保留将会对其他提交了实质性响应投标的投标人的竞争地位产生不公正的影响。例如关于投标保证金、供货及服务期限、质保期、支付与结算、适用法律、税及关税的偏离将被认为是实质上的偏离。决定投标的响应性只根据投标文件本身的内容，而不寻求外部的证据。
89. 实质上没有响应招标文件要求的投标将被拒绝。投标人不得通过修正或撤销不合要求的偏离或保留从而使其投标成为实质上响应的投标。
90. 根据有关法律法规和招标文件的有关规定，如出现下列情况之一的，将按照无效投标处理，予以拒绝：
91. 未按照招标文件的规定提交投标保证金的；
92. 投标文件未按招标文件要求签署、盖章的；
93. 不具备招标文件中规定的资格要求的；
94. 报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的；
95. 投标报价明显低于其他投标人的报价或者在设有标底时明显低于标底，使得其投标报价可能低于其成本，投标人不能合理说明或不能提供相关证明材料，由评标委员会认定该投标人以低于成本价恶性竞标的；
96. 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；
97. 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。
98. 根据有关法律法规和招标文件的有关规定，如出现下列情况之一的，应予以废标：
99. 符合专业条件的投标人或者对招标文件作实质响应的投标人不足三家的；
100. 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
101. 投标人的报价均超过采购人项目采购预算或最高限价（如果有），采购人不能支付的；
102. 因重大变故，采购任务取消的。
103. **评标标准和方法**
104. 评标委员会按照招标文件第三章“评标办法”规定的方法、评审因素、标准和程序对投标文件进行评审。招标文件第三章“评标办法”没有规定的方法、评审因素和标准，不作为评标依据。
105. **与采购人、采购代理机构和评标委员会接触**
106. 除本须知第23.1条的规定外，从开标之日起至授予合同期间，投标人不得就与其投标有关的事项与采购人、采购代理机构和评标委员会主动联系。
107. 投标人试图对采购人、采购代理机构和评标委员会的评标、或授予合同的决定进行影响，都可能导致其投标被拒绝。
108. 合同的授予
109. **定标方式**
110. 除**投标人须知前附表**规定评标委员会直接确定中标人外，采购人依据评标委员会推荐的中标候选人确定中标人，评标委员会推荐中标候选人的人数见**投标人须知前附表。**
111. 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。
112. 采购结果经采购人确认后，采购人将于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》。
113. **中标公告**
114. 采购人及采购代理机构在**投标人须知前附表**规定的媒介公告中标人。投标人对公告结果有异议的，应当依法提出书面质疑，且应当有明确的请求和必要的证明材料。
115. 在公告中标结果的同时，采购代理机构将通过“政采云”平台（http：//www.zcygov.cn）对未通过资格审查的投标人，告知未通过的原因；采用综合评分法评审的，还将告知未中标人本人的评审得分与排序。
116. **中标通知**
117. 在本须知第14.1款规定的投标有效期内，采购代理机构以书面形式向中标人发出中标通知书。
118. 中标通知书是合同的一个组成部分。
119. **履约保证金**
120. 是否要求中标人提交履约保证金：**见投标人须知前附表。**
121. 如要求提交，中标人应按**投标人须知前附表**规定的履约保证金要求和招标文件第四章“合同格式”规定的或者事先经过采购人书面认可的履约担保格式向采购人提交履约担保。
122. 中标人不能按本须知第30.2条要求提交履约担保的，视为放弃中标，其投标保证金不予退还，给采购人造成的损失超过投标保证金数额的，中标人还应当对超过部分予以赔偿。
123. **签订合同**
124. 采购人和中标人应当自中标通知书发出之日起30天内，根据招标文件和中标人的投标文件订立书面合同。中标人不得与最终用户再订立背离合同实质性内容的其他协议。
125. 中标人拒绝签订合同的，采购人可以按照评标报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，也可以重新开展政府采购活动
126. 合同经双方单位负责人或其授权的代理人签署加盖公章后生效。
127. **追加采购的权利**
128. 在采购合同履行中，采购人需追加或减少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，可以与中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一定比例。
129. **招标代理服务费**
130. 收费标准：**见投标人须知前附表。**
131. 收取对象：**见投标人须知前附表。**
132. 如收取对象是中标人时，采购代理机构将直接从投标保证金中扣除相应数额的款项。
133. **纪律和监督**
134. 对采购人的纪律要求

采购人不得泄漏招标投标活动中应当保密的情况和资料，不得与投标人串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益。

采购人不得向投标人索要或者接受其给予的赠品、回扣或者与采购无关的其他商品、服务。

1. 对投标人的纪律要求

投标人不得相互串通投标或者与采购人串通投标，不得向采购人或者评标委员会成员行贿谋取中标，不得以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假骗取中标；投标人不得以任何方式干扰、影响评标工作。

投标人不得向采购人给予赠品、回扣或者与采购无关的其他商品、服务。

1. 对评标委员会成员的纪律要求
2. 评标委员会成员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对投标文件的评审和比较、中标候选人的推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，评标委员会成员应当客观、公正地履行职责，遵守职业道德，不得擅离职守，影响评标程序正常进行，不得使用招标文件第三章“评标办法”没有规定的评审因素和标准进行评标。
3. 对与评标活动有关的工作人员的纪律要求

与评标活动有关的工作人员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对投标文件的评审和比较、中标候选人的推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，与评标活动有关的工作人员不得擅离职守，影响评标程序正常进行。

1. 质疑

投标人须依法以书面形式一次性针对同一采购程序环节提出，其内容格式、签字盖章均须符合有关规定，并且有明确请求和必要证明材料的质疑函方可被采购人及采购代理机构接收。采购人及采购代理机构的联系方式详见招标文件第一章“招标公告”第七条。

1. 投诉

投标人认为本次招标活动违反法律、法规和规章规定的，有权向有关行政监督部门投诉。

1. **需要补充的其他内容**
2. 自购买招标文件之日起，投标人应保证其提供的联系方式（电话、传真、电子邮箱）一直有效，以保证往来函件（招标文件的澄清、修改等）能及时通知到投标人，并能及时反馈信息，否则采购人及采购代理机构不承担由此引起的一切后果。
3. 需要补充的其他内容**见投标人须知前附表。**
4. 评标办法
5. 总则
   * + 1. 根据《中华人民共和国政府采购法》及现行的相关法规、规章和要求制定本办法。
       2. 评标工作遵循公平、公正和诚实信用的原则。
       3. 本次招标评标采用**综合评分法**。
6. 评标及最终定标原则：在满足招标文件实质性要求前提下，按照招标文件中规定的各项因素进行综合评分后，按照综合得分由高至低的顺序推荐三名中标候选人，以综合得分最高的投标人作为第一中标候选人。
7. 投标文件的初步审查工作分为资格审查和符合性审查。采购人或采购代理机构依法对投标人的资格进行审查，评标委员会对资格审查合格的投标人进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。
8. 评标委员会对初步审查合格的投标人从投标价格、商务部分、技术部分三个方面进行综合比较与评价。每个评委独立评分，评委评分等于投标价格、商务部分、技术部分各项评分之和。所有评委评分的算术平均值，即为每个投标人的综合得分。
9. 评委打分采用百分制。评委打分保留小数点后一位，计算结果及综合得分保留小数点后二位，下一位四舍五入。
10. 首先对投标文件进行初步审查，评标委员会根据招标文件第二章“投标人须知”第4.4条所述原则核定投标人数量。当满足三家时，将对所有有效投标人进行综合比较与评价，如果综合得分排名前三的投标人中出现招标文件第二章“投标人须知”一、投标人须知前附表第4.4条所述的情况，综合得分最高的同品牌投标人推荐为中标候选人，其他同品牌投标人不作为中标候选人。后续投标人将按照排名依次补进。
11. 综合得分相同的处理方式：如综合得分相同，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的，依次按技术部分分项得分、商务部分分项得分高低顺序排列（分项得分系指所有评委对有效投标人该项打分的平均值），如均相同，则由评标委员会采取随机抽取的方式确定。
    * + 1. 评标工作按以下程序进行：
12. 初步审查
13. 澄清（根据评标委员会需要）
14. 综合评分
15. 编写评标报告
16. 初步审查
    * + 1. 只对在公开开标时有效的投标文件进行初步审查，判断是否满足招标文件要求。初步审查分为资格审查和符合性审查，不符合以下所列的主要条件，其投标将无效。初步审查合格的投标人即为有效投标人。
        2. 通过资格审查的主要条件：
17. 投标人符合招标文件规定的合格投标人要求的；
18. 按照招标文件的规定提供了齐全的资格证明文件，实质性响应招标文件要求；
19. 截至到投标截止时间，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；（将通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）等渠道查询相关投标人信用记录，查询结果将被留存在评标报告中）；
20. 未联合体投标及分包；
21. 按照招标文件的规定提供了投标保证金。
    * + 1. 通过符合性审查的主要条件：
22. 投标文件按照招标文件要求签署、盖章，内容齐全；
23. 投标文件按照招标文件规定格式、内容填写，清晰可辨，资料真实完整；
24. 按照招标文件要求提供了单位负责人身份证明书/单位负责人授权委托书（投标文件由单位负责人签署的无需提供单位负责人授权委托书）；
25. 按照招标文件要求报价并提供了完整的投标报价表（包括分项报价表），供货范围与采购需求无偏离；
26. 投标有效期、供货及服务期限、支付与结算满足招标文件要求；
27. 未提供备选方案，未有选择性报价或者具有附加条件的报价；
28. 投标报价未超过采购项目最高限价，且未被认定以低于成本价恶性竞标（评标委员会认为投标报价明显低于其他通过初步审查的投标人报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约，评标委员会将要求其在合理时间内作出书面说明并提供相关证明材料，应包含货物本身成本、人工费用、运输、税收等内容以及报价不会影响产品质量和诚信履约的说明等，投标人不能按照要求合理说明或者不能提供书面说明或相关证明材料的，将被认定为低于成本价恶性竞标）；
29. 未存在无正当理由不按照评标委员会的要求对投标文件进行澄清或说明的情形；
30. 投标人未单纯复制招标文件的技术要求作为其投标文件的一部分，并提供了具体指标参数、实现方式或解决方案；
31. 投标文件满足招标文件中加注星号（“★”或“\*”）的重要技术条款/参数/要求；
32. 投标文件未出现招标文件中规定废标、投标无效、拒绝投标、不予评审或没有实质性响应的其它条款；
33. 不存在国家有关法律法规规章禁止的情形。
    * + 1. 投标报价的算术修正原则：投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：
34. 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；
35. 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
36. 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（本项目不适用）；
37. 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（本项目不适用）。

同时出现两种以上不一致的，按照上述规定的顺序修正。修正后的报价经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

* + - 1. 投标报价的缺漏项偏差调整原则：

1. 如存在缺漏项，则视为缺漏项价格已包含投标总价中，投标人拒不澄清确认的，其投标无效。
2. 如有项目遗漏，除数量不足的将按照其单价进行评标加价外、其他将按在有效投标中该项内容的最高价计入评标价，但此调整后的价格仅作为本次价格打分的依据。如中标，签订合同时以投标价为准，缺漏项含在该投标价内（本项目不适用）。
3. 澄清
   * + 1. 在评标期间，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，评标委员会可以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字。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。澄清文件将作为投标文件的一部分。
       2. 投标文件中对于不同文字的文本在解释发生冲突时，以中文文本为准。
4. 综合评分
   * + 1. 小微企业（或监狱企业、残疾人福利性单位）价格扣除（如适用）

评标委员会根据投标人提供的《中小企业声明函》中的承诺，认定其是否属于小微企业并享受政策。

根据《关于体育助力稳经济促消费激活力的工作方案》的规定，对于符合本规定的小微企业报价给予 20% 的扣除，用扣除后的价格参与评审；

* + - 1. 对通过初步审查的投标人按下述的评分标准进行综合比较与评价，综合得分最高者为推荐的中标候选人。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **01包谷物细粉、食用油** | | | |
| **评审因素** | | **评分标准** | **分值** |
| 商务部分（30分） | 投标人情况 | 具有食品安全检测实验室，并具备食品安全检测仪、重金属检测仪、生化显微镜、金属检测仪、移液枪等食品检测设备的，每一项得1分，满分5分 | 5 |
| 综合实力 | 投标人每具备下述1个符合的认证得1分，最高得5分。 1.HACCP食品安全管理体系认证; 2.ISO22000食品安全管理体系认证; 3.ISO9001质量管理体系认证; 4.ISO14001环境管理体系认证; 5.ISO45001职业健康安全管理体系认证; 6.绿色健康产品证书企业. 注：提供相应有效期内的认证证书复印件并加盖公章，否则不得分。 | 5 |
| 投标人业绩 | 投标人近3年类似项目业绩（包含本包同类产品），每有一个得2分，最多得6分。 注：此处所指类似项目业绩指含本包同类产品，合同签订时间为自2019年1月1日至本采购活动招标公告发布前,为中国境内商超、机关、企事业、大型团体等提供类似服务；业绩须提供合同复印件作为有效证明材料（加盖投标人公章），合同签约供应商须为投标人本身。不符合上述要求或未按要求提供有效证明文件的业绩在评审时将不予认可。 | 6 |
| 配送车辆 | 投标人自有或租赁 6辆或以上用于食材配送的货车或冷藏车的得7分; 6辆＞货车或冷藏车≥3辆，得5分; 3辆＞货车或冷藏车≥1辆，得1分 未提供得0分 说明： 1、车辆应至少具备温控、定位、监控功能，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，不齐全或不满足要求的证明材料不予认可。 2、车辆行驶证应有年检合格的标记，并满足以下条件： （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）。 3、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）。 | 7 |
| 仓储 | 适于存储供货食材的仓库使用年限在有效期内，且仓库库区面积≥600 ㎡的，得7分； 适于存储供货食材的仓库使用年限在有效期内，且600㎡﹥仓库库区面积≥500 ㎡得5分； 适于存储供货食材的仓库使用年限在有效期内，且500㎡﹥仓库库区面积≥400 ㎡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㎡﹥仓库库区面积≥300 ㎡得2分； 适于存储供货食材的仓库库区面积＜300㎡，得1分； 不提供得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。 | 7 |
| 技术部分（50分） | 质量保障 | 根据投标人对所供应的食品产地、产品质量是否符合行业标准，是否具有合格的检疫证明，产品的外观、包装等方面是否满足要求等进行评价： 方案完整、具体，有严格的配送质量保证措施、产品包装满足要求，有合格的检疫证明，配送的食品质量好，完全贴合本包特点和要求，得8分； 方案和措施可行，但有缺陷或未完全贴合本包特点和要求，得4分； 方案不可行或未提供，得0 分。 | 8 |
| 配送服务 | 根据投标人拟派的固定的配送人员情况进行评审： 人员分配合理，每提供1 名人员得1 分，最多得6分。 注：驾驶员应提供驾驶证、健康证、身份证等证明材料，其他人员应提供健康证、身份证等材料 | 6 |
| 根据投标人针对本项目提供具体的（1）实施计划、（2）人员组织、（3）备货周期、（4）分拣流程、（5）储存管理、（6）包装运输、（7）交货验收七个方面内容进行评分，每个方面评分标准如下： 方案完整、具体，完全贴合本包特点和上述要求，得1 分； 方案可行，但有缺陷或未完全贴合本包特点和要求，得0.5 分； 方案不可行或未提供，得0 分。 | 7 |
| 售后服务 | 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完整、具体。可行，完全贴合本包特点和上述要求，得6 分； 内容可行，但有缺陷或未完全贴合本包特点和要求，得3 分； 内容不可行或未提供，得0 分。 | 6 |
| 管理制度 | 投标人内部具有明晰的单位组织机构、职责分工明确的得3分； 投标人内部单位组织机构不明晰或职责分工不明确的得1分； 未提供得0 分。 | 3 |
| 投标人应具有健全的日常管理制度、考核办法及对派出的项目负责人的管理机制。根据管理制度、考核办法的全面性、项目负责人的从业年限、从业经验等方面进行评审： 管理制度和考核内容全面、具体、可行，负责人经验丰富，完全贴合本包特点和上述要求，得5 分； 内容可行，但有缺陷或未完全贴合本包特点和要求，得1分； 整体内容不可行或未提供，得0 分。 | 5 |
| 服务承诺 | 针对投标人提出的服务承诺内容（包括但不限于质量保证、响应时效、服从采购人管理及增值服务等内容）完整、具体且切实可行、响应时效满足招标文件要求，得5 分； 内容不完整或不可行或未完全贴合本包特点和要求的，得1分； 整体内容不可行或未提供，得0 分。 | 5 |
| 应急保障 | 投标人需针对本项目提供应急方案，方案内容应包含对供货过程中出现的临时配送任务、食品安全事件、运输突发事件等采取的应急保障措施，内容完整、具体，完全贴合本包特点和上述要求，得5 分； 部分内容贴合本包特点和上述要求，有明显缺失得2分； 整体内容不可行或未提供，得0 分。 | 5 |
| 病毒防疫 | 投标人需针对新冠疫情常态化防控的要求，提供科学严谨、可实施的防疫措施方案。方案内容应完整清晰，详实可行，适应本项目特点，得5 分； 部分内容贴合本包特点和上述要求，有明显缺失，得2分； 整体内容不可行或未提供，得0 分。 | 5 |
| 价格部分（20分） | 价格分 | 按照“北京新发地市场、北京岳各庄批发市场两家同类产品的批发价均价为基础”发布的农贸零售价格价格为基准（时间：公告发布之日）。 | 20 |
| 投标人的投标报价得分按照下列公式计算： 评标价格=1+投标报价（浮动率） 如投标人根据第二章“投标人须知前附表”第35.2（1）条可享受中小企业扶持政策，则给予其评标价格20%的扣除，即评标价格={1+投标报价（浮动率）}X（1-20%） 满足招标文件要求且评标价最低的为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算： 投标报价得分＝（评标基准价/投标报价）×20。 投标报价（浮动率）为算术修正后的浮动率（如有）。 |
| 注：报价只能是1%的整数倍，否则按废标处理。 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **02包猪肉** | | | |
| **评审因素** | | **评分标准** | **分值** |
| 商务部分（30分） | 投标人情况 | 具有荧光定量PCR仪、全自动核酸提取仪、生物安全柜、组织研磨仪、低温冷冻离心机等食品检测设备的，每一项得1分，满分4分。 | 4 |
| 配有10名以上专职食品安全质检员的，得3分； 10名＞专职食品安全质检员数量≥5名专职食品安全质检员的，得2分； 5名＞专职食品安全质检员≥2名专职食品安全质检员的，得1分； | 3 |
| 综合实力 | 投标人每具备下述1个符合的认证得1分，最高得5分。 1.HACCP食品安全管理体系认证; 2.ISO22000食品安全管理体系认证; 3.ISO9001质量管理体系认证; 4.ISO14001环境管理体系认证; 5.ISO45001职业健康安全管理体系认证; 6.绿色健康产品证书企业. 注：提供相应有效期内的认证证书复印件并加盖公章，否则不得分。 | 5 |
| 投标人业绩 | 投标人近3年类似项目业绩（包含本包同类产品），每有一个得2分，最多得6分。 注：此处所指类似项目业绩指含本包同类产品，合同签订时间为自2019年1月1日至本采购活动招标公告发布前,为中国境内商超、机关、企事业、大型团体等提供类似服务；业绩须提供合同复印件作为有效证明材料（加盖投标人公章），合同签约供应商须为投标人本身。不符合上述要求或未按要求提供有效证明文件的业绩在评审时将不予承认。 | 6 |
| 配送车辆 | 投标人自有10辆或以上用于食材配送的冷藏厢式货车的得6分; 10辆＞冷藏厢式货车≥5辆，得4分; 5辆＞冷藏厢式货车≥2辆，得2分; 1辆及未提供，得0分。 说明： 1、车辆应至少具备温控、定位、监控功能，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，不齐全或不满足要求的证明材料不予认可。 2、车辆行驶证应有年检合格的标记，并满足以下条件： （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）。 3、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）。 | 6 |
| 仓储 | 适于存储供货食材的冷冻库使用年限在有效期内，且冷冻库区面积≥2500 ㎡得6分； 适于存储供货食材的冷冻库使用年限在有效期内，且冷冻库区面积2500㎡﹥冷冻库区面积≥1000㎡的，得4分； 适于存储供货食材的冷冻库使用年限在有效期内，且冷冻库区面积1000㎡﹥冷冻库区面积≥800 ㎡的，得3分； 适于存储供货食材的冷冻库使用年限在有效期内，且冷冻库区面积800㎡﹥冷冻库区面积≥600㎡的，得2分； 适于存储供货食材的冷冻库区面积＜600㎡的、得1分。 不提供得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。 | 6 |
| 技术部分（50分） | 质量保障 | 根据投标人对所供应的食品产地、产品质量是否符合行业标准，是否具有合格的检疫证明，产品的外观、包装等方面是否满足要求等进行评价： 方案完整、具体，有严格的配送质量保证措施、产品包装满足要求，有合格的检疫证明，配送的食品质量好，完全贴合本包特点和要求，得8分； 方案和措施可行，但有缺陷或未完全贴合本包特点和要求，得4分； 方案不可行或未提供，得0 分。 | 8 |
| 配送服务 | 根据投标人拟派的固定的配送人员情况进行评审： 人员分配合理，每提供1 名人员得1 分，最多得6分。 注：驾驶员应提供驾驶证、健康证、身份证等证明材料，其他人员应提供健康证、身份证等材料 | 6 |
| 根据投标人针对本项目提供具体的（1）实施计划、（2）人员组织、（3）备货周期、（4）分拣流程、（5）储存管理、（6）包装运输、（7）交货验收七个方面内容进行评分，每个方面评分标准如下： 方案完整、具体，完全贴合本包特点和上述要求，得1 分； 方案可行，但有缺陷或未完全贴合本包特点和要求，得0.5 分； 方案不可行或未提供，得0 分。 | 7 |
| 售后服务 | 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完整、具体。可行，完全贴合本包特点和上述要求，得6 分； 内容可行，但有缺陷或未完全贴合本包特点和要求，得3 分； 内容不可行或未提供，得0 分。 | 6 |
| 管理制度 | 投标人内部具有明晰的单位组织机构、职责分工明确的得3分； 投标人内部单位组织机构不明晰或职责分工不明确的得1分； 未提供得0 分。 | 3 |
| 投标人应具有健全的日常管理制度、考核办法及对派出的项目负责人的管理机制。根据管理制度、考核办法的全面性、项目负责人的从业年限、从业经验等方面进行评审： 管理制度和考核内容全面、具体、可行，负责人经验丰富，完全贴合本包特点和上述要求，得5 分； 内容可行，但有缺陷或未完全贴合本包特点和要求，得1分； 整体内容不可行或未提供，得0 分。 | 5 |
| 服务承诺 | 针对投标人提出的服务承诺内容（包括但不限于质量保证、响应时效、服从采购人管理及增值服务等内容）完整、具体且切实可行、响应时效满足招标文件要求，得5 分； 内容不完整或不可行或未完全贴合本包特点和要求的，得1分； 整体内容不可行或未提供，得0 分。 | 5 |
| 应急保障 | 投标人需针对本项目提供应急方案，方案内容应包含对供货过程中出现的临时配送任务、食品安全事件、运输突发事件等采取的应急保障措施，内容完整、具体，完全贴合本包特点和上述要求，得5 分； 部分内容贴合本包特点和上述要求，有明显缺失得2分； 整体内容不可行或未提供，得0 分。 | 5 |
| 病毒防疫 | 投标人需针对新冠疫情常态化防控的要求，提供科学严谨、可实施的防疫措施方案。方案内容应完整清晰，详实可行，适应本项目特点，得5 分； 部分内容贴合本包特点和上述要求，有明显缺失，得2分； 整体内容不可行或未提供，得0 分。 | 5 |
| 价格部分（20分） | 价格分 | 按照“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”发布的农贸零售价格价格为基准（时间：公告发布之日）。 | 20 |
| 投标人的投标报价得分按照下列公式计算： 评标价格=1+投标报价（浮动率） 如投标人根据第二章“投标人须知前附表”第35.2（1）条可享受中小企业扶持政策，则给予其评标价格20%的扣除，即评标价格={1+投标报价（浮动率）}X（1-20%） 满足招标文件要求且评标价最低的为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算： 投标报价得分＝（评标基准价/投标报价）×20。 投标报价（浮动率）为算术修正后的浮动率（如有）。 |
| 注：报价只能是1%的整数倍，否则按废标处理。 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **03包牛羊禽肉、水产品** | | | |
| **评审因素** | | **评分标准** | **分值** |
| 商务部分（30分） | 投标人情况 | 具有荧光定量PCR仪、全自动核酸提取仪、生物安全柜、组织研磨仪、低温冷冻离心机等食品检测设备的，每一项得1分，满分4分。 | 4 |
| 配有10名以上专职食品安全质检员的，得3分； 10名＞专职食品安全质检员数量≥5名专职食品安全质检员的，得2分； 5名＞专职食品安全质检员≥2名专职食品安全质检员的，得1分； | 3 |
| 综合实力 | 投标人每具备下述1个符合的认证得1分，最高得5分。 1.HACCP食品安全管理体系认证; 2.ISO22000食品安全管理体系认证; 3.ISO9001质量管理体系认证; 4.ISO14001环境管理体系认证; 5.ISO45001职业健康安全管理体系认证; 6.绿色健康产品证书企业. 注：提供相应有效期内的认证证书复印件并加盖公章，否则不得分。 | 5 |
| 投标人业绩 | 投标人近3年类似项目业绩（包含本包同类产品），每有一个得2分，最多得6分。 注：此处所指类似项目业绩指含本包同类产品，合同签订时间为自2019年1月1日至本采购活动招标公告发布前,为中国境内商超、机关、企事业、大型团体等提供类似服务；业绩须提供合同复印件作为有效证明材料（加盖投标人公章），合同签约供应商须为投标人本身。不符合上述要求或未按要求提供有效证明文件的业绩在评审时将不予承认。 | 6 |
| 配送车辆 | 投标人自有或租赁 4辆或以上用于食材配送的货车或冷藏车的得·6分; 4辆＞货车或冷藏车≥2辆，得3分; 货车或冷藏车＝1辆，得1分 未提供得0分。 说明： 1、车辆应至少具备温控、定位、监控功能，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，不齐全或不满足要求的证明材料不予认可。 2、车辆行驶证应有年检合格的标记，并满足以下条件： （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）。 3、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）。 | 6 |
| 仓储 | 适于存储供货食材的冷冻库使用年限在有效期内，且冷冻库区面积≥2500 ㎡得6分； 适于存储供货食材的冷冻库使用年限在有效期内，且冷冻库区面积2500㎡﹥冷冻库区面积≥1000㎡的，得4分； 适于存储供货食材的冷冻库使用年限在有效期内，且冷冻库区面积1000㎡﹥冷冻库区面积≥800 ㎡的，得3分； 适于存储供货食材的冷冻库使用年限在有效期内，且冷冻库区面积800㎡﹥冷冻库区面积≥600㎡的，得2分； 适于存储供货食材的冷冻库区面积＜600㎡的、得1分。 不提供得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。 | 6 |
| 技术部分（50分） | 质量保障 | 根据投标人对所供应的食品产地、产品质量是否符合行业标准，是否具有合格的检疫证明，产品的外观、包装等方面是否满足要求等进行评价： 方案完整、具体，有严格的配送质量保证措施、产品包装满足要求，有合格的检疫证明，配送的食品质量好，完全贴合本包特点和要求，得8分； 方案和措施可行，但有缺陷或未完全贴合本包特点和要求，得4分； 方案不可行或未提供，得0 分。 | 8 |
| 配送服务 | 根据投标人拟派的固定的配送人员情况进行评审： 人员分配合理，每提供1 名人员得1 分，最多得6分。 注：驾驶员应提供驾驶证、健康证、身份证等证明材料，其他人员应提供健康证、身份证等材料 | 6 |
| 根据投标人针对本项目提供具体的（1）实施计划、（2）人员组织、（3）备货周期、（4）分拣流程、（5）储存管理、（6）包装运输、（7）交货验收七个方面内容进行评分，每个方面评分标准如下： 方案完整、具体，完全贴合本包特点和上述要求，得1 分； 方案可行，但有缺陷或未完全贴合本包特点和要求，得0.5 分； 方案不可行或未提供，得0 分。 | 7 |
| 售后服务 | 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完整、具体。可行，完全贴合本包特点和上述要求，得6 分； 内容可行，但有缺陷或未完全贴合本包特点和要求，得3 分； 内容不可行或未提供，得0 分。 | 6 |
| 管理制度 | 投标人内部具有明晰的单位组织机构、职责分工明确的得3分； 投标人内部单位组织机构不明晰或职责分工不明确的得1分； 未提供得0 分。 | 3 |
| 投标人应具有健全的日常管理制度、考核办法及对派出的项目负责人的管理机制。根据管理制度、考核办法的全面性、项目负责人的从业年限、从业经验等方面进行评审： 管理制度和考核内容全面、具体、可行，负责人经验丰富，完全贴合本包特点和上述要求，得5 分； 内容可行，但有缺陷或未完全贴合本包特点和要求，得2分； 整体内容不可行或未提供，得0 分。 | 5 |
| 服务承诺 | 针对投标人提出的服务承诺内容（包括但不限于质量保证、响应时效、服从采购人管理及增值服务等内容）完整、具体且切实可行、响应时效满足招标文件要求，得5 分； 内容不完整或不可行或未完全贴合本包特点和要求的，得1分； 整体内容不可行或未提供，得0 分。 | 5 |
| 应急保障 | 投标人需针对本项目提供应急方案，方案内容应包含对供货过程中出现的临时配送任务、食品安全事件、运输突发事件等采取的应急保障措施，内容完整、具体，完全贴合本包特点和上述要求，得5 分； 部分内容贴合本包特点和上述要求，有明显缺失得2分； 整体内容不可行或未提供，得0 分。 | 5 |
| 病毒防疫 | 投标人需针对新冠疫情常态化防控的要求，提供科学严谨、可实施的防疫措施方案。方案内容应完整清晰，详实可行，适应本项目特点，得5 分； 部分内容贴合本包特点和上述要求，有明显缺失，得2分； 整体内容不可行或未提供，得0 分。 | 5 |
| 价格部分（20分） | 价格分 | 按照“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”发布的农贸零售价格价格为基准（时间：公告发布之日）。 | 20 |
| 投标人的投标报价得分按照下列公式计算： 评标价格=1+投标报价（浮动率） 如投标人根据第二章“投标人须知前附表”第35.2（1）条可享受中小企业扶持政策，则给予其评标价格20%的扣除，即评标价格={1+投标报价（浮动率）}X（1-20%） 满足招标文件要求且评标价最低的为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算： 投标报价得分＝（评标基准价/投标报价）×20。 投标报价（浮动率）为算术修正后的浮动率（如有）。 |
| 注：报价只能是1%的整数倍，否则按废标处理。 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **04包：副食、调料** | | | |
| **评审因素** | | **评分标准** | **分值** |
| 商务部分（30分） | 综合实力 | 投标人每具备下述1个符合的认证得1分，最高得5分。 1.HACCP食品安全管理体系认证; 2.ISO22000食品安全管理体系认证; 3.ISO9001质量管理体系认证; 4.ISO14001环境管理体系认证; 5.ISO45001职业健康安全管理体系认证; 6.绿色健康产品证书企业. 注：提供相应有效期内的认证证书复印件并加盖公章，否则不得分。 | 5 |
| 投标人业绩 | 投标人近3年类似项目业绩（包含本包同类产品），每有一个得3分，最多得9分。 注：此处所指类似项目业绩指含本包同类产品，合同签订时间为自2019年1月1日至本采购活动招标公告发布前,为中国境内商超、机关、企事业、大型团体等提供类似服务；业绩须提供合同复印件作为有效证明材料（加盖投标人公章），合同签约供应商须为投标人本身。不符合上述要求或未按要求提供有效证明文件的业绩在评审时将不予认可。 | 9 |
| 配送车辆 | 投标人自有或租赁 6辆或以上用于食材配送的货车或冷藏车的得10分; 6辆＞货车或冷藏车≥3辆，得5分; 3辆＞货车或冷藏车≥1辆，得1分 未提供得0分 说明： 1、车辆应至少具备温控、定位、监控功能，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，不齐全或不满足要求的证明材料不予认可。 2、车辆行驶证应有年检合格的标记，并满足以下条件： （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）。 3、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）。 | 10 |
| 仓储 | 适于存储供货食材的冷冻库使用年限在有效期内，且冷冻库区面积≥2500 ㎡得6分； 适于存储供货食材的冷冻库使用年限在有效期内，且冷冻库区面积2500㎡﹥冷冻库区面积≥1000㎡的，得4分； 适于存储供货食材的冷冻库使用年限在有效期内，且冷冻库区面积1000㎡﹥冷冻库区面积≥800 ㎡的，得3分； 适于存储供货食材的冷冻库使用年限在有效期内，且冷冻库区面积800㎡﹥冷冻库区面积≥600㎡的，得2分； 适于存储供货食材的冷冻库区面积＜600㎡的、得1分。 不提供得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。 | 6 |
| 技术部分（50分） | 质量保障 | 根据投标人对所供应的食品产地、产品质量是否符合行业标准，是否具有合格的检疫证明，产品的外观、包装等方面是否满足要求等进行评价： 方案完整、具体，有严格的配送质量保证措施、产品包装满足要求，有合格的检疫证明，配送的食品质量好，完全贴合本包特点和要求，得8分； 方案和措施可行，但有缺陷或未完全贴合本包特点和要求，得4分； 方案不可行或未提供，得0 分。 | 8 |
| 配送服务 | 根据投标人拟派的固定的配送人员情况进行评审： 人员分配合理，每提供1 名人员得1 分，最多得6分。 注：驾驶员应提供驾驶证、健康证、身份证等证明材料，其他人员应提供健康证、身份证等材料 | 6 |
| 根据投标人针对本项目提供具体的（1）实施计划、（2）人员组织、（3）备货周期、（4）分拣流程、（5）储存管理、（6）包装运输、（7）交货验收七个方面内容进行评分，每个方面评分标准如下： 方案完整、具体，完全贴合本包特点和上述要求，得1 分； 方案可行，但有缺陷或未完全贴合本包特点和要求，得0.5 分； 方案不可行或未提供，得0 分。 | 7 |
| 售后服务 | 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完整、具体。可行，完全贴合本包特点和上述要求，得6 分； 内容可行，但有缺陷或未完全贴合本包特点和要求，得3 分； 内容不可行或未提供，得0 分。 | 6 |
| 管理制度 | 投标人内部具有明晰的单位组织机构、职责分工明确的得3分； 投标人内部单位组织机构不明晰或职责分工不明确的得1分； 未提供得0 分。 | 3 |
| 投标人应具有健全的日常管理制度、考核办法及对派出的项目负责人的管理机制。根据管理制度、考核办法的全面性、项目负责人的从业年限、从业经验等方面进行评审： 管理制度和考核内容全面、具体、可行，负责人经验丰富，完全贴合本包特点和上述要求，得5 分； 内容可行，但有缺陷或未完全贴合本包特点和要求，得1分； 整体内容不可行或未提供，得0 分。 | 5 |
| 服务承诺 | 针对投标人提出的服务承诺内容（包括但不限于质量保证、响应时效、服从采购人管理及增值服务等内容）完整、具体且切实可行、响应时效满足招标文件要求，得5 分； 内容不完整或不可行或未完全贴合本包特点和要求的，得1分； 整体内容不可行或未提供，得0 分。 | 5 |
| 应急保障 | 投标人需针对本项目提供应急方案，方案内容应包含对供货过程中出现的临时配送任务、食品安全事件、运输突发事件等采取的应急保障措施，内容完整、具体，完全贴合本包特点和上述要求，得5 分； 部分内容贴合本包特点和上述要求，有明显缺失得2分； 整体内容不可行或未提供，得0 分。 | 5 |
| 病毒防疫 | 投标人需针对新冠疫情常态化防控的要求，提供科学严谨、可实施的防疫措施方案。方案内容应完整清晰，详实可行，适应本项目特点，得5 分； 部分内容贴合本包特点和上述要求，有明显缺失，得2分； 整体内容不可行或未提供，得0 分。 | 5 |
| 价格部分（20分） | 价格分 | 按照“北京新发地市场、北京岳各庄批发市场两家同类产品的批发价均价为基础”发布的农贸零售价格价格为基准（时间：公告发布之日）。 | 20 |
| 投标人的投标报价得分按照下列公式计算： 评标价格=1+投标报价（浮动率） 如投标人根据第二章“投标人须知前附表”第35.2（1）条可享受中小企业扶持政策，则给予其评标价格20%的扣除，即评标价格={1+投标报价（浮动率）}X（1-20%） 满足招标文件要求且评标价最低的为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算： 投标报价得分＝（评标基准价/投标报价）×20。 投标报价（浮动率）为算术修正后的浮动率（如有）。 |
| 注：报价只能是1%的整数倍，否则按废标处理。 |

1. 编写评标报告
   * + 1. 完成评标后，评标委员会应向采购人提交书面评标报告并推荐中标候选人名单，且评标委员会全体成员应在评标报告上签字。评标委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则作出结论。持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评标报告。
2. 合同格式

说明：本合同格式为主要合同条款及基本要求，采购人和投标人可根据需要进行补充和完善，投标人提出的，相关内容应在商务条款响应/偏离表中列明。但合同双方所签订的合同不得对招标文件确定的事项和中标人投标文件作实质性修改。

采 购 合 同

**（01包谷物细粉、食用油）**

采购单位：国家体育总局机关服务局

2022年 月

谷物细粉、食用油采购合同

甲方：国家体育总局机关服务局

乙方：

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》、《食品安全法》的有关规定，甲乙双方遵循平等、自愿、公平、诚实、守信的原则，就乙方向甲方供应主食原料事宜签订本合同，以共同遵守执行。

## 一、产品的品牌名称、品种、数量及规格

（一）产品的品牌、名称、品种、价格:见附件3。

（二）产品的包装规格：按斤、升、袋等规格，应在乙方提供价格表时注明。

（三）甲方实际采购产品的种类、数量以甲方发出的《采购明细单》为准。

## 二、产品质量与标准

（一）必须符合国家统一标准，粮食、食用油等须来源于无公害生产基地，乙方须按照甲方《采购明细单》中注明的技术标准、品牌名称，标准包装供货，包装完好，足斤足两，生产日期打印清晰，并且甲方可用保质期不得少于6个月。

（二）必须提供每种产品的检验、检测报告，合格证和卫生许可证，以及产品的来源渠道证明，来源供应商的资质证明及购销合同；粮食应有固定的加工厂或供货点，并提供相关资质证明或代理证明文件。

## 三、乙方资质及能力

（一）乙方须持有国家法律规定的有效证件，如食品流通许可证（必须在有效期内）、营业执照、产品质量保证书等，应确保食品及原料进货渠道可靠、规范，确保食品的质量和卫生。

（二）乙方给甲方配送食品及原料人员须持有“北京市从业人员健康证明”，如乙方配送人员出现发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的不得为甲方配送。如乙方聘用了有上述疾病的员工或乙方不依照甲方要求，甲方有权利不经乙方事先同意立即无条件终止合同并不承担违约责任，如乙方给甲方造成损失的，乙方须承担因此而给甲方造成的全部损失，乙方须承担因此而导致的全部法律责任。

（三）乙方有稳定的产地或供货渠道，在行业内有竞争力，综合实力强，经营业绩突出，按甲方供货要求、质量、及时供货前提下，以低价供货。

（四）乙方须具有履行合同所必须的冷藏、仓储、场地等设施。

（五）乙方须具有同时为甲方各餐厅及时配送食材的专用交通工具和能力；在送货的同时，提供所送食材的机打清单，每一批次食材要有详细的明细单，注明本公司名称、批次、送货数量、日期、价格、折扣比例等。

（六）应急响应能力，乙方在接到甲方临时紧急订货时，应在30分钟内予以确认，并按照甲方要求的时间内将《采购明细单》所订产品送到指定地点。

（七）乙方应具有履行合同所必须的财务能力和财力。

## 四、订货、价格

（一）订货：甲方向乙方订货应当提前1日发出订单，乙方应按照订单履行，双方约定的订单形式为微信或邮件。（如有变化及特殊情况，以联系人授权本部门相关人员通知为准）。

甲方联系人： 电 话：

甲方邮箱： 微信号：

乙方联系人： 电 话：

乙方邮箱： 微信号：

（二）价格：首次订货价格以签订合同时价格为基数，该“单价报价”自合同生效之日起3个月内不允许变动；3个月后，原则上每3个月允许进行一次价格调整，乙方于月底前将下一调整周期的报价清单提供给甲方，具体为：

1.乙方调高单价，须提前5个工作日递交书面调价申请和价格清单，最高价格浮动比例不得高于新发地批发价格的5%；乙方调低单价，需提交价格清单。

2.甲方经市场调研后，就调整单价的种类、调价幅度与乙方进行友好协商，在保证双方利益的前提下最终确认变动后的单价。

3.如乙方调价明显高于价格浮动比例，且双方经协商无法达成一致时，本协议自动终止履行，双方均无须承担任何违约责任。

4.在合同有效期内，乙方供货报价不可超过响应报价。在特殊情况下，如市场供应价格不明确或无法查询，双方应共同寻找参考标准，对产品价格进行协商确定，双方签字确认价格。

## 五、送货要求及时间、地点

（一）乙方应使用必要的专用保鲜送货交通工具，确保运输及交货过程中产品质量符合要求，不发生变质风险及变质。运输费用和运输风险由乙方承担。

（二）合同期限内，甲方每次订货时向乙方发出《采购明细单》，乙方在收到甲方的《采购明细单》后1小时内予以回复确认。

（三）乙方应当按照《采购明细单》上的要求及时将产品送达。产品到货时，包装必须完整无缺且提供产品的食品检验合格证或化验单等产品质量证明。产品在交货验收合格前所有权不转移，遗失、损坏而导致的损失由乙方承担。

（四）产品到达送货地点后，在甲方指定地点卸货验收。甲方有权对乙方提供的产品的数量和质量进行表面核对和检验。双方在此约定，交付产品的所有权自甲方验收合格准许入库时（即约定交付时）转移。甲方按照本合同第五条及《采购明细单》上的约定进行验收，库管员通过验收后，甲乙双方核实《采购明细单》与《供货清单》的符合性，核实无误后，甲乙双方在《供货清单》上签名确认，供货清单须加盖乙方公章(《供货清单》一式两份，甲乙双方各执一份)，作为结算的依据。《供货清单》注明：产品的名称规格、计量单位、价格和数量。此外，甲方验货入库后，如果对未经打开包装的产品，在使用时发现产品质量问题，甲方有权要求乙方给予更换，乙方接到甲方的通知后2小时内应予响应，并按甲方要求备货发运给甲方，此类问题需在《违约记录表》上双方签字备案。

（五）送货时间：根据品种的不同按照甲方要求的时间段按时送货，具体时间段为：

1.工作日5︰30—10︰00和13︰00—15︰00送货；

2.周日和节假日最后一天14︰40—15︰40送货。

（六）送货地点：北京市东城区体育馆路2号（国家体育总局机关餐厅）、体育馆路5号（5号楼餐厅）。如送货地点有变更，甲方应在《采购明细单》上注明。

## 六、交货验收、入库

（一）凭证验收。食品、原材料入库前甲方必须先核对以下凭证：食品卫生合格证、经营许可证、检验检疫证明，检查乙方是否在《供货清单》上盖章，凭证不符合要求的拒绝收货，且乙方应及时按照《供货清单》要求补送相关产品。

（二）实物验收。入库前甲方必须查验有关证明，应依据送货单，对食品、原材料实物的出厂日期、保质期、产品产地、中文标识等进行核实。“三无产品”拒绝收货，质量不符合要求、腐败变质等拒绝收货，对实物品种、规格、数量、重量、单价金额进行清点、核对，验收合格后，库管员在送货单上签字，并登记入账，打印《入库单》，审核员、库管员在《入库单》上签字确认。如发现接收的产品与实际采购要求不符时，出现质量问题当即退货，其他事项应做好记录，待验收相符后再入库。入库食品应参考包装说明的贮藏条件贮存，进入库房的食品、物品需拆除外层大包装。

（三）甲方对出现的不符合情况应做相关记录，甲乙双方在相关记录上签字确认并通知采购员，采购员与乙方协商解决方案，妥善处理问题。

（四）验收完毕，甲方应核对《采购明细单》与乙方提供的《供货清单》的符合性，确保完全一致，签字确认。验收合格后，甲方对乙方提供的发票进行初步审核，与乙方提供的《供货清单》进行核实，确保准确无误后，履行签字审批手续方可结算货款。

## 七、支付与结算

（一）甲方以微信方式与乙方对账（双方变更对账微信，应书面通知对方），乙方确认无误后，在2个工作日内将增值税专用发票送至甲方，收到发票后10个工作日内甲方将货款存入乙方开户银行。乙方怠于提供发票导致付款迟延，甲方不承担违约责任。

（二）货款按月结算，由甲方在每月的15日（遇法定节假日顺延）对上月16日至本月15日的供货与入库情况进行核对，然后通知乙方开具增值税专用发票，经甲方财务人员审核无误后，履行签字审批手续方可支付货款给乙方。

（三）乙方承诺各期供货产品价格以北京新发地批发市场的当日公布的相应产品的批发价格平均价作为基准价，浮动比5%，以双方最终确认的报价进行结算。

（四）甲方银行账户信息（即增值税专用发票开票信息）：

名 称：国家体育总局机关服务局

纳税人识别号：

地 址：

电 话：

开户行：

账 号：

（五）乙方银行账户信息：

名 称：

开户行：

账 号：

## 八、反对商业贿赂

甲乙双方应当坚持诚实信用、公平交易的商业原则，建立健全内部管理制度，加强对员工的管理和教育，对任何商业贿赂和其他不正当交易行为均应共同予以抵制，同时有义务向对方提供相应的信息和证据。

## 九、违约责任

（一）乙方违约责任

1.如乙方交货数量与甲方所订数量不符时，少于甲方所订数量，乙方应按甲方要求无条件免费补齐。造成甲方经济损失，影响正常工作的，乙方承担延期交货违约责任，违约金为当批次产品总价款的20%；如乙方交货多于甲方所订数量，如甲方需要，可按实际数量收货，如甲方不需要，甲方有权拒收，乙方须承担因此而导致的全部费用和损失。

2.除自然灾害或其它不可抗力的原因外，乙方未在甲方规定的送货时间段内送货到甲方指定地点，此类问题累积出现三次，甲方有权单方终止本合同（每次违约需在《违约记录表》上双方签字备案）。

3.乙方不得以任何理由随意更换甲方所订产品，如确需更换，须事前征得甲方同意；否则，甲方有权拒收，乙方须承担因此而导致的全部费用和损失。

4.如发现乙方提供的食材中出现“三无”产品或假冒、伪劣及质量不达标的，甲方有权单方终止合同，乙方需承担本合同项下的违约责任并赔偿甲方相当于当批次产品总价款十倍的违约金。

5.对乙方报价高于响应报价的，甲方按响应报价结算，要做好相关记录，作为乙方诚信评价的重要依据。经抽查对比供货价格高于响应报价三次甲方有权单方终止合同（每次违约需在《违约记录表》上双方签字备案）。

（二）甲方的违约责任

1.若乙方按合同规定的数量和质量交货，甲方无正当理由而拒收的，按拒收产品总金额的20%补偿给乙方。

2.甲方必须在合同规定的时间内支付货款，特殊情况经乙方同意可延期支付货款。

## 十、食品安全责任

乙方要诚实守信，注重产品质量。所交甲方产品不得以假充真，以次充好。由于乙方提供的产品存在质量问题导致发生食品安全事故或者甲方受到有关政府部门查处，乙方应当参与调查处理并承担全部责任，并赔偿因此而给甲方造成的全部损失（包括但不限于甲方医疗费、营养费、检验鉴定费、诉讼费等）甲方有权立即终止合同。

## 十一、合同的终止和解除

（一）任何应当先履行本合同义务的一方有确切证据证明对方有下列情形之一的，可以终止本合同的履行。

1.经营状况严重恶化；

2.转移财产、抽逃资金以逃避责任；

3.丧失商业信誉；

4.有丧失或者可能丧失履行债务能力的其他情形。

（二）任何一方出现如下情形时，另一方有权无需预先告知即以书面通知的方式解除合同，合同自通知送达之日解除。

1.存在本合同第九、十条约定的违约行为时；

2.受到政府行政主管部门吊销营业执照或停业处分，或其他丧失合法经营身份或资格的情况发生时；

3.申请破产、进入清算程序；

4.未经他方同意，把本合同的权利或义务全部或部分转让给第三方的；

5.增值税一般纳税人资格被取消时；

6.有证据证明对方存在商业贿赂问题，经书面提醒后，再次出现类似问题的。

（三）合同执行期内，如发生自然灾害或其它不可抗力的原因，致使一方不能履行、不能完全履行或不能适当履行合同，双方应尽力采取措施弥补损失，对不可抗力给对方造成的损失不负违约责任，如果在七天内，不可抗力情况未改变，双方可以变更或解除合同，变更或解除合同，以双方签字确认的书面协议为准。

（四）如乙方交货数量与甲方所订数量不符时，少于甲方所订数量，经甲方确认数量或品种不达标三次，甲方有权单方终止合同（每次违约需在《违约记录表》上双方签字备案）。

（五）合同解除后的结算：合同解除或终止后，双方仍应当按照本合同第七条约定的方式对余款进行对账结算。

## 十二、合同期限

（一）本合同有效期自 年 月 日至 年 月 日，其中 年 月 日至 年 月 日为试合作期，试合作期间，如乙方出现违约问题，甲方有权单方解除本合同。合同履行期每满一年，甲方对乙方合同执行情况进行考核，考核不合格甲方有权单方解除本合同。

（二）如遇不可抗拒因素，如自然灾害、餐厅关闭、社会化改革等，本合同自动终止。

## 十三、争议解决方式

双方在履行本合同的过程中，发生的一切争议首先通过友好协商解决。协商不成时，可向甲方所在地的东城区人民法院提起诉讼。

## 十四、保密条款

（一）任何一方对其获知的本合同及附件中其他各方的商业秘密和国家秘密负有保密义务。

（二）除非法律、法规另有规定或得到本合同相关一方的书面许可，任何一方不得向第三人（但双方聘请的律师除外）泄露前款规定的商业秘密和国家秘密。保密期限自任何一方获知该商业秘密和国家秘密之日起至本条规定的秘密成为公众信息之日止。

## 十五、其他

（一）本合同甲方无最低购货量之义务，实际以甲方的需求为准。

（二）本合同附件为本合同的一部分，具有与本合同同等的法律效力。

（三）本合同如有未尽事宜，须经甲乙双方共同协商，做出补充规定，补充规定与本合同具有同等效力。

（四）合同签订当日内，甲方按乙方年供货量的5%收取质量保证金 万元。合同终止时，如无供货质量等问题，甲方将质量保证金 万元（不计付利息）退还乙方。履约保证金收款信息见第七条（四）。

（五）本合同一式六份，甲方执四份，乙方执二份，具有同等法律效力。本合同自双方签字并盖章之日生效。

附件：1.相关资质材料（中标人）

2.食品安全承诺书

3.产品报价明细表

4.违约记录表

甲方： 乙方：

（盖章） （盖章）

地址： 地址：

法人代表： 法人代表：

委托代理人： 委托代理人：

联系电话： 联系电话：

传真号码： 传真号码：

签约日期： 年 月 日

采 购 合 同

**（02包猪肉）**

采购单位：国家体育总局机关服务局

2022年 月

猪肉采购合同

甲方：国家体育总局机关服务局

乙方：

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》、《食品安全法》的有关规定，甲乙双方遵循平等、自愿、公平、诚实、守信的原则，就乙方向甲方供应主食原料事宜签订本合同，以共同遵守执行。

## 一、产品的名称、品种、数量及规格

（一）产品的名称、描述、品种、价格:见附件4。

（二）产品的包装规格：按斤、盒等计量，应在乙方提供价格表时注明。

（三）甲方实际采购猪肉产品的种类、数量以甲方发出的《采购明细单》为准。

## 二、产品质量与标准

（一）必须符合国家统一标准，猪肉产品须来源于无公害生产基地，乙方须按照甲方《采购明细单》中注明的技术标准、品牌名称，标准包装供货，包装完好，足斤足两，生产日期打印清晰，并且甲方可用保质期不得少于6个月。

（二）必须提供每种猪肉产品的检验、检测报告，合格证和卫生许可证，动物检验检疫合格证明以及产品的来源渠道证明，来源供应商的资质证明及购销合同。

## 三、乙方资质及能力

（一）乙方须持有国家法律规定的有效证件，如食品流通许可证（必须在有效期内）、营业执照、产品质量保证书等，应确保猪肉产品进货渠道可靠、规范，确保猪肉产品的质量和卫生。猪肉产品加工要在采购源头，符合国家切割卫生规定的场所进行，并且提供采购来源地的生猪定点屠宰证。

（二）乙方给甲方配送猪肉产品人员须持有“北京市从业人员健康证明”，如乙方配送人员出现发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的不得为甲方配送。如乙方聘用了有上述疾病的员工或乙方不依照甲方要求，甲方有权利不经乙方事先同意立即无条件终止合同并不承担违约责任，如乙方给甲方造成损失的，乙方须承担因此而给甲方造成的全部损失，乙方须承担因此而导致的全部法律责任。

（三）乙方有稳定的供货渠道，在行业内有竞争力，综合实力强，经营业绩突出，按甲方供货要求、质量、及时供货前提下，以低价供货。

（四）乙方须具有履行合同所必须的冷藏、仓储、场地等设施。

（五）乙方须具有同时为甲方各餐厅及时配送猪肉产品的专用封闭冷藏（车内保持-18℃）送货交通工具和能力；在送货的同时，提供所送猪肉产品的机打清单，每一批次猪肉产品要有详细的明细单，注明本公司名称、批次、送货数量、日期、价格、折扣比例等。

（六）应急响应能力，乙方在接到甲方临时紧急订货时，应在30分钟内与予确认，并按照甲方要求的时间内将订货明细单所订猪肉产品送到指定地点。

（七）乙方应具有履行合同所必须的财务能力和财力。

## 四、订货、价格

（一）订货：甲方向乙方订货应当提前1日发出订单，乙方应按照订单履行，双方约定的订单形式为微信或邮件。（如有变化及特殊情况，以联系人授权本部门相关人员通知为准）。

甲方联系人： 电话：

甲方邮箱： 微信号：

乙方联系人： 电话：

乙方邮箱： 微信号：

（二）价格：首次订货价格以签订合同时价格为基数，该“单价报价”自合同生效之日起3个月内不允许变动；3个月后，原则上每3个月允许进行一次价格调整，乙方于月底前将下一调整周期的报价清单提供给甲方，具体为：

1.乙方调高单价，须提前5个工作日递交书面调价申请和价格清单，最高价格浮动比例不得高于新发地批发价格的2%；乙方调低单价，需提交价格清单。

2.甲方经市场调研后，就调整单价的种类、调价幅度与乙方进行友好协商，在保证双方利益的前提下最终确认变动后的单价。

3.如乙方调价明显高于价格浮动比例，经甲方市场调研，合理的必要的程序确认及与乙方协商无法达成一致的前提下，甲方立即中止与乙方的合同。

4.在合同有效期内，乙方供货报价不可超过响应报价。在特殊情况下，如市场供应价格不明确或无法查询，双方应共同寻找参考标准，对产品价格进行协商确定，双方签字确认价格。

## 五、送货要求及时间、地点

（一）乙方必须使用专用封闭冷藏送货交通工具，确保运输及交货过程中产品质量符合要求，不发生变质风险及变质。运输费用和运输风险由乙方承担。

（二）合同期限内，甲方每次订货时向乙方发出《采购明细单》，乙方在收到甲方的《采购明细单》后1小时内予以回复确认。

（三）乙方应当按照《采购明细单》上的要求及时将猪肉产品送达。猪肉产品到货时，包装必须完整无缺且提供猪肉产品的检验检疫合格证或化验单等猪肉产品质量证明，检验检疫证明必须与来源渠道名称相符。猪肉产品在交货验收合格前所有权不转移，遗失、损坏而导致的损失由乙方承担。

（四）猪肉产品到达送货地点后，在甲方指定地点卸货验收。甲方有权对乙方提供的猪肉产品的数量和质量进行表面核对和检验。双方在此约定，交付猪肉产品的所有权自甲方验收合格准许入库时（即约定交付时）转移。甲方按照本合同第五、六条及《采购明细单》上的约定进行验收，库管员通过验收后，甲乙双方核实《采购明细单》与《供货清单》的符合性，核实无误后，甲乙双方在《供货清单》上签名确认(《供货清单》一式两份，甲乙双方各执一份)，作为结算的依据。《供货清单》注明：产品的名称规格、计量单位、价格和数量。此外，甲方验货入库后，如果对包装物未经打开的产品，在此后发现产品质量不符合本协议的约定时，有权要求乙方给予更换，乙方接到甲方的书面通知后2小时内应予响应，并在合理期限内备货发运给甲方。

（五）送货时间：根据品种的不同按照甲方要求的时间段按时送货，具体时间段为：

1.工作日5︰30—10︰00和13︰00—15︰00送货；

2.周日和节假日最后一天14︰40—15︰40送货。

（六）送货地点：北京市东城区体育馆路2号国家体育总局机关餐厅、体育馆路5号（5号楼餐厅）。如送货地点有变更，甲方应在《采购明细单》上注明。

## 六、交货验收、入库

（一）凭证验收。猪肉产品入库前甲方必须先核对以下凭证：食品卫生合格证、经营许可证、动物检验检疫证明，检查乙方是否在《供货清单》上盖章，凭证不符合要求的拒绝收货，且乙方应及时按照《供货清单》要求补送相关货物。

（二）实物验收。入库前甲方必须查验有关证明，应依据送货单，对猪肉产品的出厂日期、保质期、产品产地、中文标识等进行核实。“三无产品”拒绝收货，质量不符合要求、腐败变质等拒绝收货，对猪肉产品种类、规格、数量、重量、单价金额进行清点、核对，验收合格后，库管员在送货单上签字，并登记入账，打印《入库单》，审核员、库管员在《入库单》上签字确认。如发现接收的猪肉产品与实际采购要求不符时，出现质量问题当即退货，其他事项应做好记录，待验收相符后再入库。入库猪肉产品应参考包装说明的贮藏条件贮存，进入库房的猪肉产品需拆除外层大包装。

（三）甲方对于已经验收的鲜猪肉产品发现存在质量问题，应当在24小时内提出，否则视为产品质量符合约定。对于确属乙方原因存在质量问题的猪肉产品，乙方应当予以退换。

（四）冻猪肉产品不能出现溶化现象，甲方对于已经验收的冻猪肉产品，在使用过程中发现确属质量问题，乙方应当予以退换。

（五）甲方对出现的不符合情况应做相关记录，甲乙双方在相关记录上签字确认并通知采购员，采购员与乙方协商解决方案，妥善处理问题。

（六）验收完毕，甲方应核对《采购明细单》与乙方提供的《供货清单》的符合性，确保完全一致，签字确认。验收合格后，甲方对乙方提供的发票进行初步审核，与乙方提供的《供货清单》进行核实，确保准确无误后，履行签字审批手续方可结算货款。

## 七、支付与结算

（一）甲方以微信方式与乙方对账（双方变更对账微信，应书面通知对方），乙方确认无误后，在2个工作日内将增值税专用发票送至甲方，收到发票后10个工作日内甲方将货款存入乙方开户银行。

（二）货款按月结算，由甲方在每月的15日（遇法定节假日顺延）对上月16日至本月15日的供货与入库情况进行核对，然后通知乙方开具增值税专用发票，经甲方财务人员审核无误后，履行签字审批手续方可支付货款给乙方。

（三）乙方承诺各期供货猪肉产品价格以北京新发地批发市场的当日公布的相应产品的批发价格平均价作为基准价，浮动比2%，以双方最终确认的报价进行结算。

（四）甲方银行账户信息（即增值税专用发票开票信息）：

名 称：

纳税人识别号：

地 址：

电 话：

开户行：

账 号：

（五）乙方银行账户信息：

名 称：

开户行：

账 号：

## 八、反对商业贿赂

甲乙双方应当坚持诚实信用、公平交易的商业原则，建立健全内部管理制度，加强对员工的管理和教育，对任何商业贿赂和其他不正当交易行为均应共同予以抵制，同时有义务向对方提供相应的信息和证据。

## 九、违约责任

（一）乙方违约责任

1.如乙方交货数量与甲方所订数量不符时，少于甲方所订数量，乙方应按甲方要求无条件免费补齐。造成甲方经济损失，影响正常工作的，乙方承担延期交货违约责任，违约金为当批次产品总价款的20%；如乙方交货多于甲方所订数量，如甲方需要，可按实际数量收货，如甲方不需要，甲方有权拒收，乙方须承担因此而导致的全部费用和损失。

2.除自然灾害或其它不可抗力的原因外，乙方不能按时交货的，每延误1小时，乙方须向甲方支付应交产品货款总金额10%的违约金。若延误超过2小时的，甲方有权取消该次产品的交易，乙方须向甲方支付应交产品货款总金额的20%的违约金。以此类推。因上述原因取消产品交易累积出现三次（含）以上的，甲方有权单方终止本合同，出现此类情况时甲方除收取乙方违约金外，乙方须承担因此而导致的全部费用和损失。如果乙方不按时送货到甲方指定地点,并影响甲方工作的，甲方有权从货款中扣除乙方当日提供货款的2-3倍作为违约金，并要求乙方承担相关损失。

3.乙方不得以任何理由随意更换甲方所订猪肉产品，如确需更换，须事前征得甲方同意；否则，甲方有权拒收，乙方须承担因此而导致的全部费用和损失。

4.如发现乙方提供的猪肉产品中出现“三无”产品或假冒、伪劣及质量不达标的，甲方有权终止合同，乙方需承担本合同项下的违约责任并赔偿因此而给甲方造成的全部损失，违约金为当批次产品总价款的50%。甲方并将此记录作为供货商诚信评价的重要依据。

5.对乙方报价高于响应报价的，甲方按响应报价结算，要做好相关记录，作为乙方诚信评价的重要依据。经抽查对比供货价格高于响应报价三次（含）以上的，扣除当月货款20%作为处罚，第五次（含）甲方有权终止合同，乙方需承担本合同项下的违约责任并赔偿因此而给甲方造成的全部损失，违约金为当批次产品总价款的50%。

（二）甲方的违约责任

1.若乙方按合同规定的数量和质量交货，甲方无正当理由而拒收的，按拒收产品总金额的20%补偿给乙方。

2.甲方必须在合同规定的时间内支付货款，否则甲方按应付货款及同期人民银行活期存款利率向乙方赔偿迟延支付的损失。

## 十、食品安全责任

（一）乙方要诚实守信，注重产品质量。所交甲方产品不得以假充真，以次充好。由于乙方提供的产品存在质量问题导致发生食品安全事故或者甲方受到有关政府部门查处，乙方应当参与调查处理并承担全部责任，并赔偿因此而给甲方造成的全部损失（包括但不限于甲方医疗费、营养费、检验鉴定费、诉讼费等）甲方有权终止合同。

（二）由于甲方保管不当造成的产品质量问题导致消费者退货或者乙方受到有关政府部门查处，甲方应当积极参与调查处理并承担一切责任，乙方可解除本合同。

## 十一、合同的终止和解除

（一）任何应当先履行本合同义务的一方有确切证据证明对方有下列情形之一的，可以终止本合同的履行。

1.经营状况严重恶化；

2.转移财产、抽逃资金以逃避责任；

3.丧失商业信誉；

4.有丧失或者可能丧失履行债务能力的其他情形。

（二）任何一方出现如下情形时，另一方有权无需预先告知即以书面通知的方式解除合同，合同自通知送达之日解除。

1.存在本合同第九、十条约定的违约行为时；

2.受到政府行政主管部门吊销营业执照或停业处分，或其他丧失合法经营身份或资格的情况发生时；

3.申请破产、进入清算程序；

4.未经他方同意，把本合同的权利或义务全部或部分转让给第三方的；

5.增值税一般纳税人资格被取消时；

6.有证据证明对方存在商业贿赂问题，经书面提醒后，再次出现类似问题的。

（三）合同执行期内，如发生自然灾害或其它不可抗力的原因，致使一方不能履行、不能完全履行或不能适当履行合同，双方应尽力采取措施弥补损失，对不可抗力给对方造成的损失不负违约责任，如果在七天内，不可抗力情况未改变，双方可以变更或解除合同，变更或解除合同，以双方签字确认的书面协议为准。

（四）如乙方交货数量与甲方所订数量不符时，少于甲方所订数量，经甲方确认数量或品种不达标三次（含三次）以上，甲方有权终止合同。如乙方已报价但不能按甲方要求及时供货三次（含三次），甲方有权终止合同。

（五）乙方未使用专用封闭冷藏送货交通工具送货，甲方有权终止合同。

（六）合同解除后的结算：合同解除或终止后，双方仍应当按照本合同第七条约定的方式对余款进行对账结算。

## 十二、合同期限

（一）本合同有效期自 年 月 日至 年 月 日，其中 年 月 日至 年 月 日为试合作期，试合作期间，甲方享有单方解除本合同的权利。

（二）如遇不可抗拒因素，如自然灾害、餐厅关闭、社会化改革等，本合同自动终止。

## 十三、争议解决方式

双方在履行本合同的过程中，发生的一切争议首先通过友好协商解决。协商不成时，可向甲方所在地的东城区人民法院提起诉讼。

## 十四、保密条款

（一）任何一方对其获知的本合同及附件中其他各方的商业秘密和国家秘密负有保密义务。

（二）除非法律、法规另有规定或得到本合同相关一方的书面许可，任何一方不得向第三人（但双方聘请的律师除外）泄露前款规定的商业秘密和国家秘密。保密期限自任何一方获知该商业秘密和国家秘密之日起至本条规定的秘密成为公众信息之日止。

## 十五、其他

（一）本合同甲方无最低购货量之义务，实际以甲方的需求为准。

（二）本合同附件为本合同的一部分，具有与本合同同等的法律效力。

（三）本合同如有未尽事宜，须经甲乙双方共同协商，做出补充规定，补充规定与本合同具有同等效力。

（四）合同签订当日内，甲方按乙方年供货量的5%收取质量保证金 万元。合同终止时，如无供货质量等问题，甲方将质量保证金 万元（不计付利息）退还乙方。履约保证金收款信息见第七条（四）。

（五）本合同一式六份，甲方执四份，乙方执二份，具有同等法律效力。本合同自双方签字并盖章之日生效。

附件：1.相关资质材料（中标人）

2.食品安全承诺书

3.产品报价明细表

4.违约记录表

甲方： 乙方：

（盖章） （盖章）

地址： 地址：

法人代表： 法人代表：

委托代理人： 委托代理人：

联系电话： 联系电话：

传真号码： 传真号码：

签约日期： 年 月 日

采 购 合 同

**（03包牛羊禽肉、水产品）**

采购单位：国家体育总局机关服务局

2022年 月

牛羊禽肉、水产品采购合同

甲方：国家体育总局机关服务局

乙方：

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》、《食品安全法》的有关规定，甲乙双方遵循平等、自愿、公平、诚实、守信的原则，就乙方向甲方供应主食原料事宜签订本合同，以共同遵守执行。

## 一、产品的品牌名称、品种、数量及规格

（一）产品的品牌名称、品种、描述、价格:见附件3。

（二）产品的包装规格：按斤、盒、包、条等，应在乙方提供价格表时注明。

（三）甲方实际采购牛羊肉、禽类、水产品的种类、数量、规格以甲方发出的《采购明细单》为准。

## 二、产品质量与标准

（一）必须符合国家统一标准，牛羊肉、禽类、水产品须来源于无公害生产基地，乙方须按照甲方《采购明细单》中注明的技术标准、品牌名称，标准包装供货，包装完好，足斤足两，生产日期打印清晰，并且冻品甲方可用保质期不得少于6个月；鲜品保证鲜活。

（二）必须提供每种牛羊肉、禽类、水产品的检验、检测报告，合格证和卫生许可证，动物检验检疫合格证明以及产品的来源渠道证明，来源供应商的资质证明及购销合同。

## 三、乙方资质及能力

（一）乙方须持有国家法律规定的有效证件，如食品流通许可证（必须在有效期内）、营业执照、产品质量保证书等，应确保牛羊肉、禽类、水产品进货渠道可靠、规范，确保牛羊肉、禽类、水产品的质量和卫生。

（二）乙方给甲方配送牛羊肉、禽类、水产品人员须持有“北京市从业人员健康证明”，如乙方配送人员出现发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的不得为甲方配送。如乙方聘用了有上述疾病的员工或乙方不依照甲方要求，甲方有权利不经乙方事先同意立即无条件终止合同并不承担违约责任，如乙方给甲方造成损失的，乙方须承担因此而给甲方造成的全部损失，乙方须承担因此而导致的全部法律责任。

（三）乙方有稳定的供货渠道，在行业内有竞争力，综合实力强，经营业绩突出，按甲方供货要求、质量、及时供货前提下，以低价供货。

（四）乙方须具有履行合同所必须的冷藏、仓储、场地等设施。

（五）乙方须具有同时为甲方各餐厅及时配送牛羊肉、禽类、水产品的专用封闭冷藏（车内保持-18℃）送货交通工具和能力；在送货的同时，提供所送牛羊肉、禽类、水产品的机打清单，每一批次牛羊肉、禽类、水产品要有详细的明细单，注明本公司名称、批次、送货数量、日期、价格、折扣比例等。

（六）应急响应能力，乙方在接到甲方临时紧急订货时，应在30分钟内予以确认，并按照甲方要求的时间内将订货明细单所订牛羊肉、禽类、水产品送到指定地点。

（七）乙方应具有履行合同所必须的财务能力和财力。

## 四、订货、价格

（一）订货：甲方向乙方订货应当提前1日发出订单，乙方应按照订单履行，双方约定的订单形式为微信或邮件。（如有变化及特殊情况，以联系人授权本部门相关人员通知为准）。

甲方联系人： 电 话：

甲方邮箱： 微信号：

乙方联系人： 电 话：

乙方邮箱： 微信号：

（二）价格：首次订货价格以签订合同时价格为基数，该“单价报价”自合同生效之日起3个月内不允许变动；3个月后，原则上每3个月允许进行一次价格调整，乙方于月底前将下一调整周期的报价清单提供给甲方，具体为：

1.乙方调高单价，须提前5个工作日递交书面调价申请和价格清单，最高价格浮动比例不得高于新发地批发价格的1%；乙方调低单价，需提交价格清单。

2.甲方经市场调研后，就调整单价的种类、调价幅度与乙方进行友好协商，在保证双方利益的前提下最终确认变动后的单价。

3.如乙方调价明显高于价格浮动比例，且双方经协商无法达成一致时，本协议自动终止履行，双方均无须承担任何违约责任。

4.在合同有效期内，乙方供货报价不可超过响应报价。在特殊情况下，如市场供应价格不明确或无法查询，双方应共同寻找参考标准，对产品价格进行协商确定，双方签字确认价格。

## 五、送货要求及时间、地点

（一）乙方必须使用专用封闭冷藏保鲜送货交通工具，确保运输及交货过程中产品质量符合要求，不发生变质风险及变质。运输费用和运输风险由乙方承担。

（二）合同期限内，甲方每次订货时向乙方发出《采购明细单》，乙方在收到甲方的《采购明细单》后1小时内予以回复确认。

（三）乙方应当按照《采购明细单》上的要求及时将牛羊肉、禽类、水产品送达。牛羊肉、禽类、水产品到货时，包装必须完整无缺且提供牛羊肉、禽类、水产品的食品检验检疫合格证或化验单等牛羊肉、禽类、水产品质量证明，检验检疫证明必须与来源渠道名称相符。牛羊肉、禽类、水产品在交货验收合格前所有权不转移，遗失、损坏而导致的损失由乙方承担。

（四）牛羊肉、禽类、水产品到达送货地点后，在甲方指定地点卸货验收。甲方有权对乙方提供的牛羊肉、禽类、水产品的数量和质量进行表面核对和检验。双方在此约定，交付牛羊肉、禽类、水产品的所有权自甲方验收合格准许入库时（即约定交付时）转移。甲方按照本合同第五、六条及《采购明细单》上的约定进行验收，库管员通过验收后，甲乙双方核实《采购明细单》与《供货清单》的符合性，核实无误后，甲乙双方在《供货清单》上签名确认，供货清单须加盖乙方公章(《供货清单》一式两份，甲乙双方各执一份)，作为结算的依据。《供货清单》注明：产品的名称规格、计量单位、价格和数量。此外，甲方验货入库后，如果对未经打开包装的产品，在使用时发现产品质量问题，甲方有权要求乙方给予更换，乙方接到甲方的通知后2小时内应予响应，并按甲方要求备货发运给甲方，此类问题需在《违约记录表》上双方签字备案。

（五）送货时间：根据品种的不同按照甲方要求的时间段按时送货，具体时间段为：

1.工作日5︰30—10︰00和13︰00—15︰00送货；

2.周日和节假日最后一天14︰40—15︰40送货。

（六）送货地点：北京市东城区体育馆路2号（国家体育总局机关餐厅）、体育馆路5号（5号楼餐厅）。如送货地点有变更，甲方应在《采购明细单》上注明。

## 六、交货验收、入库

（一）凭证验收。牛羊肉、禽类、水产品入库前甲方必须先核对以下凭证：食品卫生合格证、经营许可证、动物检验检疫证明，检查乙方是否在《供货清单》上盖章，凭证不符合要求的拒绝收货，且乙方应及时按照《供货清单》要求补送相关产品。

（二）实物验收。入库前甲方必须查验有关证明，应依据送货单，对牛羊肉、禽类、水产品的出厂日期、保质期、产品产地、中文标识等进行核实。“三无产品”拒绝收货，质量不符合要求、腐败变质等拒绝收货，对牛羊肉、禽类、水产品种类、规格、数量、重量、单价金额进行清点、核对，验收合格后，库管员在送货单上签字，并登记入账，打印《入库单》，审核员、库管员在《入库单》上签字确认。如发现接收的牛羊肉、禽类、水产品与实际采购要求不符时，出现质量问题当即退货，其他事项应做好记录，待验收相符后再入库。入库牛羊肉、禽类、水产品应参考包装说明的贮藏条件贮存，进入库房的牛羊肉、禽类、水产品需拆除外层大包装。

（三）甲方对于已经验收的鲜牛羊肉、禽类、水产品发现存在质量问题，应当在24小时内提出，否则视为产品质量符合约定。对于确属乙方原因存在质量问题的牛羊肉、禽类、水产品，乙方应当予以退换。

（四）冻牛羊肉、禽类、水产品不能出现溶化现象，甲方对于已经验收的冻牛羊肉、禽类、水产品，在使用过程中发现确属质量问题，乙方应当予以退换。

（五）甲方对出现的不符合情况应做相关记录，甲乙双方在相关记录上签字确认并通知采购员，采购员与乙方协商解决方案，妥善处理问题。

（六）验收完毕，甲方应核对《采购明细单》与乙方提供的《供货清单》的符合性，确保完全一致，签字确认。验收合格后，甲方对乙方提供的发票进行初步审核，与乙方提供的《供货清单》进行核实，确保准确无误后，履行签字审批手续方可结算货款。

## 七、支付与结算

（一）甲方以微信方式与乙方对账（双方变更对账微信，应书面通知对方），乙方确认无误后，在2个工作日内将增值税专用发票送至甲方，收到发票后10个工作日内甲方将货款存入乙方开户银行。乙方怠于提供发票导致付款迟延，甲方不承担违约责任。

（二）货款按月结算，由甲方在每月的15日（遇法定节假日顺延）对上月16日至本月15日的供货与入库情况进行核对，然后通知乙方开具增值税专用发票，经甲方财务人员审核无误后，履行签字审批手续方可支付货款给乙方。

（三）乙方承诺各期供货牛羊肉、禽类、水产品价格以北京新发地批发市场的当日公布的相应产品的批发价格平均价作为基准价，浮动比1%，以双方最终确认的报价进行结算。

（四）甲方银行账户信息（即增值税专用发票开票信息）：

名 称：国家体育总局机关服务局

纳税人识别号：

地 址：

电 话：

开户行：

账 号：

（五）乙方银行账户信息

名 称：

开户行：

账 号：

## 八、反对商业贿赂

甲乙双方应当坚持诚实信用、公平交易的商业原则，建立健全内部管理制度，加强对员工的管理和教育，对任何商业贿赂和其他不正当交易行为均应共同予以抵制，同时有义务向对方提供相应的信息和证据。

## 九、违约责任

（一）乙方违约责任

1.如乙方交货数量与甲方所订数量不符时，少于甲方所订数量，乙方应按甲方要求无条件免费补齐。造成甲方经济损失，影响正常工作的，乙方承担延期交货违约责任，违约金为当批次产品总价款的20%；如乙方交货多于甲方所订数量，如甲方需要，可按实际数量收货，如甲方不需要，甲方有权拒收，乙方须承担因此而导致的全部费用和损失。

2.除自然灾害或其它不可抗力的原因外，乙方未在甲方规定的送货时间段内送货到甲方指定地点，此类问题累积出现三次，甲方有权单方终止本合同（每次违约需在《违约记录表》上双方签字备案）。

3.乙方不得以任何理由随意更换甲方所订牛羊肉、禽类、水产品，如确需更换，须事前征得甲方同意；否则，甲方有权拒收，乙方须承担因此而导致的全部费用和损失。

4.如发现乙方提供的牛羊肉、禽类、水产品中出现“三无”产品或假冒、伪劣及质量不达标的，甲方有权单方终止合同，乙方需承担本合同项下的违约责任并赔偿甲方相当于当批次产品总价款十倍的违约金。

5.对乙方报价高于响应报价的，甲方按响应报价结算，要做好相关记录，作为乙方诚信评价的重要依据。经抽查对比供货价格高于响应报价三次甲方有权单方终止合同（每次违约需在《违约记录表》上双方签字备案）。

（二）甲方的违约责任

1.若乙方按合同规定的数量和质量交货，甲方无正当理由而拒收的，按拒收产品总金额的20%补偿给乙方。

2.甲方必须在合同规定的时间内支付货款，特殊情况经乙方同意可延期支付货款。

## 十、食品安全责任

乙方要诚实守信，注重产品质量。所交甲方产品不得以假充真，以次充好。由于乙方提供的产品存在质量问题导致发生食品安全事故或者甲方受到有关政府部门查处，乙方应当参与调查处理并承担全部责任，并赔偿因此而给甲方造成的全部损失（包括但不限于甲方医疗费、营养费、检验鉴定费、诉讼费等）甲方有权立即终止合同。

## 十一、合同的终止和解除

（一）任何应当先履行本合同义务的一方有确切证据证明对方有下列情形之一的，可以终止本合同的履行。

1.经营状况严重恶化；

2.转移财产、抽逃资金以逃避责任；

3.丧失商业信誉；

4.有丧失或者可能丧失履行债务能力的其他情形。

（二）任何一方出现如下情形时，另一方有权无需预先告知即以书面通知的方式解除合同，合同自通知送达之日解除。

1.存在本合同第九、十条约定的违约行为时；

2.受到政府行政主管部门吊销营业执照或停业处分，或其他丧失合法经营身份或资格的情况发生时；

3.申请破产、进入清算程序；

4.未经他方同意，把本合同的权利或义务全部或部分转让给第三方的；

5.增值税一般纳税人资格被取消时；

6.有证据证明对方存在商业贿赂问题，经书面提醒后，再次出现类似问题的。

（三）合同执行期内，如发生自然灾害或其它不可抗力的原因，致使一方不能履行、不能完全履行或不能适当履行合同，双方应尽力采取措施弥补损失，对不可抗力给对方造成的损失不负违约责任，如果在七天内，不可抗力情况未改变，双方可以变更或解除合同，变更或解除合同，以双方签字确认的书面协议为准。

（四）如乙方交货数量与甲方所订数量不符时，少于甲方所订数量，经甲方确认数量或品种不达标三次，甲方有权单方终止合同（每次违约需在《违约记录表》上双方签字备案）。

（五）乙方未使用专用封闭冷藏（车内保持-18℃）保鲜送货交通工具，甲方有权终止合同。

（六）合同解除后的结算：合同解除或终止后，双方仍应当按照本合同第七条约定的方式对余款进行对账结算。

## 十二、合同期限

（一）本合同有效期自 年 月 日至 年 月 日，其中 年 月 日至 年 月 日为试合作期，试合作期间，如乙方出现违约问题，甲方有权单方解除本合同。合同履行期每满一年，甲方对乙方合同执行情况进行考核，考核不合格甲方有权单方解除本合同。

（二）如遇不可抗拒因素，如自然灾害、餐厅关闭、社会化改革等，本合同自动终止。

## 十三、争议解决方式

双方在履行本合同的过程中，发生的一切争议首先通过友好协商解决。协商不成时，可向甲方所在地的东城区人民法院提起诉讼。

## 十四、保密条款

（一）任何一方对其获知的本合同及附件中其他各方的商业秘密和国家秘密负有保密义务。

（二）除非法律、法规另有规定或得到本合同相关一方的书面许可，任何一方不得向第三人（但双方聘请的律师除外）泄露前款规定的商业秘密和国家秘密。保密期限自任何一方获知该商业秘密和国家秘密之日起至本条规定的秘密成为公众信息之日止。

## 十五、其他

（一）本合同甲方无最低购货量之义务，实际以甲方的需求为准。

（二）本合同附件为本合同的一部分，具有与本合同同等的法律效力。

（三）本合同如有未尽事宜，须经甲乙双方共同协商，做出补充规定，补充规定与本合同具有同等效力。

（四）合同签订当日内，甲方按乙方年供货量的5%收取质量保证金 万元。合同终止时，如无供货质量等问题，甲方将质量保证金 万元（不计付利息）退还乙方。履约保证金收款信息见第七条（四）。

（五）本合同一式六份，甲方执四份，乙方执二份，具有同等法律效力。本合同自双方签字并盖章之日生效。

附件：1.相关资质材料（中标人）

2.食品安全承诺书

3.产品报价明细表

4.违约记录表

甲方： 乙方：

（盖章） （盖章）

地址： 地址：

法人代表： 法人代表：

委托代理人： 委托代理人：

联系电话： 联系电话：

传真号码： 传真号码：

签约日期： 年 月 日

采 购 合 同

**（04包副食、调料）**

采购单位：国家体育总局机关服务局

2022年 月

副食、调料采购合同

甲方：国家体育总局机关服务局

乙方：

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》、《食品安全法》的有关规定，甲乙双方遵循平等、自愿、公平、诚实、守信的原则，就乙方向甲方供应副食、调料事宜签订本合同，以共同遵守执行。

## 一、产品的品牌名称、品种、数量及规格

（一）产品的品牌、名称、品种、价格：见附件3。

（二）产品的包装规格：按斤、升、袋、瓶等，应在乙方提供价格表时注明。

（三）甲方实际采购产品的种类、数量以甲方发出的《采购明细单》为准。

## 二、产品质量与标准

（一）必须符合国家统一标准，副食、调料等须来源于无公害生产基地，乙方须按照甲方《采购明细单》中注明的技术标准、品牌名称，标准包装供货，包装完好，足斤足两，生产日期打印清晰，并且甲方可用保质期不得少于6个月。

（二）必须提供每种产品的检验、检测报告，合格证和卫生许可证，以及产品的来源渠道证明，来源供应商的资质证明及购销合同；粮食应有固定的加工厂或供货点，并提供相关资质证明或代理证明文件。

## 三、乙方资质及能力

（一）乙方须持有国家法律规定的有效证件，如食品经营许可证（必须在有效期内）、营业执照、产品质量保证书等，应确保食品及原料进货渠道可靠、规范，确保食品的质量和卫生。

（二）乙方给甲方配送副食调料人员须持有“北京市从业人员健康证明”，如乙方配送人员出现发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的不得为甲方配送。如乙方聘用了有上述疾病的员工或乙方不依照甲方要求，甲方有权利不经乙方事先同意立即无条件终止合同并不承担违约责任，如乙方给甲方造成损失的，乙方须承担因此而给甲方造成的全部损失，乙方须承担因此而导致的全部法律责任。

（三）乙方有稳定的产地或供货渠道，在行业内有竞争力，综合实力强，经营业绩突出，按甲方供货要求、质量、及时供货前提下，以低价供货。

（四）乙方须具有履行合同所必须的冷藏、仓储、场地等设施。

（五）乙方须具有同时为甲方各餐厅及时配送副食、调料的专用交通工具和能力；在送货的同时，提供所送副食、调料的机打清单，每一批次副食、调料要有详细的明细单，注明本公司名称、批次、送货数量、日期、价格、折扣比例等。

（六）应急响应能力，乙方在接到甲方临时紧急订货时，应在30分钟内予以确认，并按照甲方要求的时间内将《采购明细单》所订产品送到指定地点。

（七）乙方应具有履行合同所必须的财务能力和财力。

## 四、订货、价格

（一）订货：甲方向乙方订货应当提前1日发出订单，乙方应按照订单履行，双方约定的订单形式为微信或邮件。（如有变化及特殊情况，以联系人授权本部门相关人员通知为准）。

甲方联系人： 电 话：

甲方邮箱： 微信号：

乙方联系人： 电 话：

乙方邮箱： 微信号：

（二）价格：首次订货价格以签订合同时价格为基数，该“单价报价”自合同生效之日起6个月内不允许变动；6个月后，原则上每6个月允许进行一次价格调整，乙方于月底前将下一调整周期的报价清单提供给甲方，具体为：

1.乙方调高单价，须提前5个工作日递交书面调价申请和价格清单，乙方调低单价，需提交价格清单。

2.甲方经市场调研后，就调整单价的种类、调价幅度与乙方进行友好协商，在保证双方利益的前提下最终确认变动后的单价。

3.如乙方调价明显高于价格浮动比例，且双方经协商无法达成一致时，本协议自动终止履行，双方均无须承担任何违约责任。

4.在合同有效期内，乙方供货报价不可超过响应报价。在特殊情况下，如市场供应价格不明确或无法查询，双方应共同寻找参考标准，对产品价格进行协商确定，双方签字确认价格。

## 五、送货要求及时间、地点

（一）乙方应使用必要的专用保鲜送货交通工具，确保运输及交货过程中产品质量符合要求，不发生变质风险及变质。运输费用和运输风险由乙方承担。

（二）合同期限内，甲方每次订货时向乙方发出《采购明细单》，乙方在收到甲方的《采购明细单》后1小时内予以回复确认。

（三）乙方应当按照《采购明细单》上的要求及时将产品送达。产品到货时，包装必须完整无缺且提供产品的食品检验合格证或化验单等产品质量证明。产品在交货验收合格前所有权不转移，遗失、损坏而导致的损失由乙方承担。

（四）产品到达送货地点后，在甲方指定地点卸货验收。甲方有权对乙方提供的产品的数量和质量进行表面核对和检验。双方在此约定，交付产品的所有权自甲方验收合格准许入库时（即约定交付时）转移。甲方按照本合同第五条及《采购明细单》上的约定进行验收，库管员通过验收后，甲乙双方核实《采购明细单》与《供货清单》的符合性，核实无误后，甲乙双方在《供货清单》上签名确认，供货清单须加盖乙方公章(《供货清单》一式两份，甲乙双方各执一份)，作为结算的依据。《供货清单》注明：产品的名称规格、计量单位、价格和数量。此外，甲方验货入库后，如果对未经打开包装的产品，在使用时发现产品质量问题，甲方有权要求乙方给予更换，乙方接到甲方的通知后2小时内应予响应，并按甲方要求备货发运给甲方，此类问题需在《违约记录表》上双方签字备案。

（五）送货时间：根据品种的不同按照甲方要求的时间段按时送货，具体时间段为：

1.工作日5︰30—10︰00和13︰00—15︰00送货；

2.周日和节假日最后一天14︰40—15︰40送货。

（六）送货地点：北京市东城区体育馆路2号（国家体育总局机关餐厅）、体育馆路5号（5号楼餐厅）。如送货地点有变更，甲方应在《采购明细单》上注明。

## 六、交货验收、入库

（一）凭证验收。食品、原材料入库前甲方必须先核对以下凭证：食品卫生合格证、经营许可证、检验检疫证明，检查乙方是否在《供货清单》上盖章，凭证不符合要求的拒绝收货，且乙方应及时按照《供货清单》要求补送相关产品。

（二）实物验收。入库前甲方必须查验有关证明，应依据送货单，对食品、原材料实物的出厂日期、保质期、产品产地、中文标识等进行核实。“三无产品”拒绝收货，质量不符合要求、腐败变质等拒绝收货，对实物品种、规格、数量、重量、单价金额进行清点、核对，验收合格后，库管员在送货单上签字，并登记入账，打印《入库单》，审核员、库管员在《入库单》上签字确认。如发现接收的产品与实际采购要求不符时，出现质量问题当即退货，其他事项应做好记录，待验收相符后再入库。入库食品应参考包装说明的贮藏条件贮存，进入库房的食品、物品需拆除外层大包装。

（三）甲方对出现的不符合情况应做相关记录，并通知采购员，采购员与乙方协商解决方案，妥善处理问题。

（四）验收完毕，甲方应核对《采购明细单》与乙方提供的《供货清单》的符合性，确保完全一致，签字确认。验收合格后，甲方对乙方提供的发票进行初步审核，与乙方提供的《供货清单》进行核实，确保准确无误后，履行签字审批手续方可结算货款。

## 七、支付与结算

（一）甲方以微信方式与乙方对账（双方变更对账微信，应书面通知对方），乙方确认无误后，在2个工作日内将增值税专用发票送至甲方，收到发票后10个工作日内甲方将货款存入乙方开户银行。乙方怠于提供发票导致付款迟延，甲方不承担违约责任。

（二）货款按月结算，由甲方在每月的15日（遇法定节假日顺延）对上月16日至本月15日的供货与入库情况进行核对，然后通知乙方开具增值税专用发票，经甲方财务人员审核无误后，履行签字审批手续方可支付货款给乙方。

（三）乙方承诺各期供货产品价格以京东商城的当日公布的相应产品的批发价格平均价作为基准价，浮动比0%，以双方最终确认的报价进行结算。

（四）甲方银行账户信息（即增值税专用发票开票信息）：

名 称：

纳税人识别号：

地 址：

电 话：

开户行：

账 号：

（五）乙方银行账户信息：

名 称：

开户行：

账 号：

## 八、反对商业贿赂

甲乙双方应当坚持诚实信用、公平交易的商业原则，建立健全内部管理制度，加强对员工的管理和教育，对任何商业贿赂和其他不正当交易行为均应共同予以抵制，同时有义务向对方提供相应的信息和证据。

## 九、违约责任

（一）乙方违约责任

1.如乙方交货数量与甲方所订数量不符时，少于甲方所订数量，乙方应按甲方要求无条件免费补齐。造成甲方经济损失，影响正常工作的，乙方承担延期交货违约责任，违约金为当批次产品总价款的20%；如乙方交货多于甲方所订数量，如甲方需要，可按实际数量收货，如甲方不需要，甲方有权拒收，乙方须承担因此而导致的全部费用和损失。

2.除自然灾害或其它不可抗力的原因外，乙方未在甲方规定的送货时间段内送货到甲方指定地点，此类问题累积出现三次，甲方有权单方终止本合同（每次违约需在《违约记录表》上双方签字备案）。

3.乙方不得以任何理由随意更换甲方所订产品，如确需更换，须事前征得甲方同意；否则，甲方有权拒收，乙方须承担因此而导致的全部费用和损失。

4.如发现乙方提供的食材中出现“三无”产品或假冒、伪劣及质量不达标的，甲方有权单方终止合同，乙方需承担本合同项下的违约责任并赔偿甲方相当于当批次产品总价款十倍的违约金。

5.对乙方报价高于响应报价的，甲方按响应报价结算，要做好相关记录，作为乙方诚信评价的重要依据。经抽查对比供货价格高于响应报价三次甲方有权单方终止合同（每次违约需在《违约记录表》上双方签字备案）。

（二）甲方的违约责任

1.若乙方按合同规定的数量和质量交货，甲方无正当理由而拒收的，按拒收产品总金额的20%补偿给乙方。

2.甲方必须在合同规定的时间内支付货款，特殊情况经乙方同意可延期支付货款。

## 十、食品安全责任

乙方要诚实守信，注重产品质量。所交甲方产品不得以假充真，以次充好。由于乙方提供的产品存在质量问题导致发生食品安全事故或者甲方受到有关政府部门查处，乙方应当参与调查处理并承担全部责任，并赔偿因此而给甲方造成的全部损失（包括但不限于甲方医疗费、营养费、检验鉴定费、诉讼费等）甲方有权立即终止合同。

## 十一、合同的终止和解除

（一）任何应当先履行本合同义务的一方有确切证据证明对方有下列情形之一的，可以终止本合同的履行。

1.经营状况严重恶化；

2.转移财产、抽逃资金以逃避责任；

3.丧失商业信誉；

4.有丧失或者可能丧失履行债务能力的其他情形。

（二）任何一方出现如下情形时，另一方有权无需预先告知即以书面通知的方式解除合同，合同自通知送达之日解除。

1.存在本合同第九、十条约定的违约行为时；

2.受到政府行政主管部门吊销营业执照或停业处分，或其他丧失合法经营身份或资格的情况发生时；

3.申请破产、进入清算程序；

4.未经他方同意，把本合同的权利或义务全部或部分转让给第三方的；

5.增值税一般纳税人资格被取消时；

6.有证据证明对方存在商业贿赂问题，经书面提醒后，再次出现类似问题的。

（三）合同执行期内，如发生自然灾害或其它不可抗力的原因，致使一方不能履行、不能完全履行或不能适当履行合同，双方应尽力采取措施弥补损失，对不可抗力给对方造成的损失不负违约责任，如果在七天内，不可抗力情况未改变，双方可以变更或解除合同，变更或解除合同，以双方签字确认的书面协议为准。

（四）如乙方交货数量与甲方所订数量不符时，少于甲方所订数量，经甲方确认数量或品种不达标三次，甲方有权单方终止合同（每次违约需在《违约记录表》上双方签字备案）。

（五）合同解除后的结算：合同解除或终止后，双方仍应当按照本合同第七条约定的方式对余款进行对账结算。

## 十二、合同期限

（一）本合同有效期自 年 月 日至 年 月 日，其中 年 月 日至 年 月 日为试合作期，试合作期间，如乙方出现违约问题，甲方有权单方解除本合同。合同履行期每满一年，甲方对乙方合同执行情况进行考核，考核不合格甲方有权单方解除本合同。

（二）如遇不可抗拒因素，如自然灾害、餐厅关闭、社会化改革等，本合同自动终止。

## 十三、争议解决方式

双方在履行本合同的过程中，发生的一切争议首先通过友好协商解决。协商不成时，可向甲方所在地的东城区人民法院提起诉讼。

## 十四、保密条款

（一）任何一方对其获知的本合同及附件中其他各方的商业秘密和国家秘密负有保密义务。

（二）除非法律、法规另有规定或得到本合同相关一方的书面许可，任何一方不得向第三人（但双方聘请的律师除外）泄露前款规定的商业秘密和国家秘密。保密期限自任何一方获知该商业秘密和国家秘密之日起至本条规定的秘密成为公众信息之日止。

## 十五、其他

（一）本合同甲方无最低购货量之义务，实际以甲方的需求为准。

（二）本合同附件为本合同的一部分，具有与本合同同等的法律效力。

（三）本合同如有未尽事宜，须经甲乙双方共同协商，做出补充规定，补充规定与本合同具有同等效力。

（四）合同签订当日内，甲方按乙方年供货量的5%收取质量保证金 万元。合同终止时，如无供货质量等问题，甲方将质量保证金 万元（不计付利息）退还乙方。履约保证金收款信息见第七条（四）。

（五）本合同一式六份，甲方执四份，乙方执二份，具有同等法律效力。本合同自双方签字并盖章之日生效。

附件：1.相关资质材料（中标人）

2.食品安全承诺书

3.产品报价明细表

4.违约记录表

甲方： 乙方：

（盖章） （盖章）

地址： 地址：

法人代表： 负责人：

委托代理人： 委托代理人：

联系电话： 联系电话：

传真号码： 传真号码：

签约日期： 年 月 日

1. 采购需求

**食材整体要求：**

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、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。

3、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。

4、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。

5、其他要求供应商需按采购人要求提供紧急补货服务，紧急补货须按各包要求及时送达。

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。

6、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；

7、供应商负责供货产品的食品安全，须做到来源可溯。

**配送整体要求：**

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、能按厨房要求对原材料进行初加工。

3、每日17点将采购单发送至供应商，供应商须在次日按采购单要求的时间将食材送达指定区域。送货人要佩戴本人健康证。

4、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。

5、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。

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

**★投标人须对食材整体要求和配送整体要求逐项做出承诺。**

## 01包：谷物细粉、食用油

## 一、基本情况及服务需求明细

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 分类及包装 | 技术标准 | 备注 |
| 1 | 面粉（25公斤） | 特一粉，质量参照于市场流通知名品牌。产品标准符合：GB/T1355-1986《小麦粉》、LS/T3202-1993《面条用小麦粉》；LS/T3204-1993《馒头用小麦粉》、GB2715-2016《食品安全国家标准 粮食》 | 包括但不限于此类产品 |
| 2 | 富强粉（25公斤） |
| 3 | 标准粉（25公斤） |
| 4 | 大米（5公斤） | 粳米（一级），质量参照于市场流通知名品牌。产品标准符合：GB/T1354-2009《大米》 |
| 5 | 大米（25公斤） | 粳米（二级），质量参照于市场流通知名品牌。产品标准符合：GB/T1354-2009《大米》 |
| 6 | 杂粮 | 产品质量标准符合国家相关标准。 |
| 7 | 压榨花生油（1.8L、5L） | 花生油、大豆油、食用调和油、橄榄油、菜籽油均需国家一级，质量参照于市场流通知名品牌，产品标准符合：GB/T1535-2003《大豆油》、GB1536-2004《菜籽油》、GB2716-2005《食用植物油卫生标准》GB1534-2003《花生油质量标准》 |
| 非转基因食用调和油（5L） |
| 非转基因大豆油(5L) |

1、需求单位及地址：国家体育总局机关餐厅，位于北京市东城区体育馆路2号，5号楼餐厅位于体育馆路5号。

2、供餐方式：本单位职工刷卡消费

3、供餐时间：机关职工餐厅提供早、午中、晚三餐，5号楼餐厅提供早、午两餐。

4、就餐人数概况：2022年预计全单位职工就餐29.34万人次左右；餐厅合计就餐人数工作日日均1110余人次。

5、原材料品类、标准、品种：第一包谷物细粉、食用油，年采购预估金额123万元，上述额度仅供供货商报价参考。

## 二、谷物细粉、食用油标准

1、大米质量标准

颗粒饱满，米中无杂质，无发霉、生虫等变质现象。

### 2、面粉及面粉制品标准

面粉应色泽洁白，干燥松散，无结块，挂面及面粉无生虫现象。

⑴包装要完好无损。

⑵包装表面无任何污物和污渍。

⑶包装的商标、厂址、重量等齐全。

⑷用手触摸要干爽，无任何结块现象。

⑸在保质期内。

### 3、油脂品质量标准

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。

**⑴纸盒包装油脂**

1. 包装完好无损。
2. 在保质期内。
3. 打开包装无不正常气味。
4. 外包装无受任何污染。

**⑵铁桶包装油脂**

1. 铁桶不能有太大的碰伤、凹陷。
2. 在保质期内。
3. 密封性好，无任何打开过的痕迹。

**（3）塑料包装油脂**

1. 在保质期内。
2. 完成密封。
3. 无任何沉定物。

## 三、食材总体要求

### 1、产品质量卫生要求

供货商应严格遵守《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食品安全标准，对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准，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。在中标后如出现因食用其提供的食品导致食物中毒事故发生，供货商应对此承担一切法律责任。

一经发现供应以下食品，采购人除全部退货外，将取消供货单位的供货资格：

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；

### 2、供货商要求

1. 对实行食品质量安全市场准入制的食品，须提供认证的相关证明资料。
2. 有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

### 3、配送能力要求

1. 配送的食品全部都要有响应的防尘、防污染措施，避免外露；
2. 食品供货商应配备一定规模的专业车队。；
3. 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. 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。

### 4、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. 投标人需配备一名专职联络人员与采购人进行事务联系。投标人应提供有效的服务联系人和服务联系电话，如有变更，投标人应及时、主动通知采购人。如果产品质量与本项目规定的标准不符，投标人应负责更换，如更换后仍不能达到相应规定标准，采购人有权退货。

## 四、原材料采供细则

**1、采供流程：**

**1.1 订货流程：**

1.1.1 由库房管理员根据库存情况及销售情况对所需的原材料品种、数量、规格标准提出采购需求，做出一周的采购计划表，提交给管理员审核，确定原料的终采购需求，并作出《采购明细单》，提交给餐厅采购组（审核员、询价员、统计员）。

1.1.2 审核组根据管理员提交的《采购明细单》，分类整理后审核无误后，在每周周四交给协议供货商下一周的《采购明细单》进行报价；

1.1.3 供货商根据《采购明细单》，向餐厅审核员提供分类报价，应在周五下午16：00点前报给采购组审核员审核；

1.1.4 审核员接收各供货商供货报价后（供货报价不得高于响应报价，否则将视其供货报价为响应报价），参考市场公布价及供货商响应报价进行审核。如无异议则确认为供货价格，由采购组通知供货商供货；如有疑义须向供货商提出质询，双方确定供货价格方可供货；

1.1.5 库管员在验收合格后，将确认后的采购供货单交由采购组进行采购。

**1.2 供货流程：**

1.2.1 供货商收到《采购明细单》后，应对采购的品种做出供货报价（供货报价不得高于响应报价，否则将视其供货报价为响应报价），2日内盖章并签字确认后提交到采购组；

1.2.2 审核员对供货商的报价审核后，确认供货商及供货价格，报送采购组，由采购组人员通知供货商，组织备货并于约定的配送时间和约定的配送方式送达需求的餐厅；

1.2.3 按照库管员的要求交接食材并等待验收。

**1.3 验收入库流程：**

1.3.1凭证验收。食品、原材料必须先核对以下凭证：食品卫生合格证、经营许可证、检验检疫证明，检查供方是否在《供货清单》上盖章，凭证不符合要求的拒绝收货，且供货商应及时按照《供货清单》要求补送相关食材；

1.3.2实物验收。入库前必须查验有关证明，应依据送货单，对食品、原材料实物的出厂日期、保质期、厂家产地、中文标识、动物检疫证明等进行核实。三无产品拒绝收货，质量不符合要求、腐败变质等拒绝收货，对实物品种、规格、数量、重量、单价金额进行清点、核对、登记并打印《入库单》。如发现不符时，出现质量问题当即退货，其他事项应做好记录，待验收相符后再入库食品应参考包装说明的储藏条件储存，进入库房的食品、物品需拆除外层大包装。

1.3.3食品、原材料验收合格后，库管员在送货单上签字，并登记入账，打印《入库单》，审核员、库管员在《入库单》上签字确认。

1.3.4 标识。《中华人民共和国食品安全法》第四十一条指出：食品经营者贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

1.3.5 对出现的不符合情况应做相关记录，并通知采购员，采购员与供方协商解决方案，妥善处理问题；

1.3.6 验收完毕，审核员应核对《采购明细单》与供方提供的《供货清单》的符合性，确保完全一致。审核员、库管员在《入库单》上签字确认。

**2、结算方式与流程：**

2.1 供货商于每月将此供货周期内采购食材总金额核实后，开具合同约定的发票类型送交餐厅经办人员。供货商必须对发票的真实性负责；

2.2 餐厅经办人员对供货商提供的发票进行初步审核，与供货商提供的《供货清单》 进行核实，确保准确无误并提供相关结算单据。严格审核所购物资的数量及金额，对相关单据逐项进行核对；

2.3 餐厅经办人员审核无误后，履行签字审批手续方可结算货款；

**3、价格控制：**

3.1 审核员在收到供货商供货报价后，参考市场公布价及响应报价进行审核，如无异议则确认供货价格，通知供货商供货；如有疑义须向供货商提出质询，双方确定供货价格方可供货；

3.2 协议期间，审核员在每次供货时，要对市场公布价格进行搜集，结合供货商响应报价与供货商供货报价进行比对；要定期进行市场调研，同时要了解单位职工对供货品质、数量、服务等方面的意见和建议，发现异常及时汇报，并与供货商进行协商解决，每月将单位职工反馈意见及供货商的供货价格评价意见上报分管领导，确保供货价格与供货品质、数量等符合要求；

3.3 结算时供货价格与其供货报价格不符的，除及时纠正外，按其供货价格结算。并做好相关记录，作为供货商诚信评价的重要依据。

**4、供货要求：**

4.1 供货商供应的商品承担责任，必须确保进货渠道正规，严禁假货，并提供商品质量承诺书。

4.2 对于供应的材料需要提供各类合格票据与检疫证明，供货单位必须按相关要求及时提供各类票据和证明；

4.3 供应的原材料，视要求提供进货渠道凭证。

4.4 供应的各种物品，由所需餐厅库管员验收、过磅，在《供货清单上》签字后生效，并作为付款凭证之一。

4.5 供货商应按采购数量供应，杜绝缺斤短两现象。无过期商品、无假冒伪劣产品、无以次充好现象；经抽查供货商提供不合格原材料的；第一次处罚本次货款的 20%，第二次处罚本次货款的 50%，第三次终止供货合同。

4.6 供货商必须按采购人原料的规格要求进行供货，供应的原料与采购人要求的规格相符，对不符合采购人要求的原材料，采购人有权拒收；

**5. 违约行为：**

5.1 餐厅库管员将严格对采购物资的质量、数量、价格及规格把关，对于如下现象，视为供货商违约：

5.1.1 提供质量低劣、腐烂变质、及其他不符合食品安全规定的行为；

5.1.2 数量、规格与《采购明细单》或《供货清单》不符的；

5.1.3 不能按约定的时间、方式及时供货的；

5.1.4 供货价格超出响应报价范围或违反公平交易原则的。

5.2 违约罚则：

5.2.1 如供方交货数量与采购人所订数量不符时，少于所订数量，供方应按采购人要求无条件免费补齐并承担延期交货违约责任，违约金为当批次货品总价款的20%；如供方交货多于所订数量，如采购人需要，可按实际数量收货，如不需要，采购人有权拒收。供方须承担因此而导致的全部费用和损失。经采购人确认数量或/品种不达标三次（不含三次）以上的扣除当月货款 10%处罚，五次（不含五次）以上采购人有权无条件终止合同，并将此记录作为供货商诚信评价的重要依据；

5.2.2 除自然灾害或其它不可抗力的原因外，供方不能按时交货的，每延误\_1\_小时，供方须向采购人支付应交产品货款总金额10%的违约金。若延误超过2小时的，采购人有权取消该次产品的交易，供方须向采购人支付应交产品货款总金额的20%的违约金。以此类推。因上述原因取消产品交易累积出现\_3\_次以上的，采购人有权单方无条件终止本合同，采购人除收取供方违约金外，供方须承担因此而导致的全部费用和损失。如果供货商不按时送货到餐厅指定地点,并影响餐厅工作的，采购人有权从货款中扣除供货商当日提供货款的2-3倍作为违约金。

5.2.3 供方不得以任何理由随意更换采购人所订产品，如确需更换，须事前征得采购人同意；否则，采购人有权拒收，供方须承担因此而导致的全部费用和损失。

5.2.4 如发现供方提供的食材中出现“三无”产品或假冒、伪劣及存在质量问题的产品，供方必须按采购人要求无条件免费改正并承担交货违约责任，违约金为当批次货品总价款的 20%；经采购人确认质量不达标的，扣除当月每次货款10%作为处罚，不达标三次，采购人有权无条件终止合同，供方需承担本合同项下的违约责任并赔偿因此而给采购人造成的全部损失，违约金为当批次货品总价款的30%。采购人并将此记录作为供货商诚信评价的重要依据；

5.2.5 供方要诚实守信，注重产品质量。所交采购人产品不得以假充真，以次充好，如因质量问题引起就餐员工恶心、呕吐、中毒等事件，一经证实，供方将承担因质量问题而产生的全部责任，并赔偿给采购人因此造成的全部损失（包括但不限于采购人医疗费、营养费、检验鉴定费、诉讼费等），采购人有权无条件终止合同。

5.2.6 对供货报价高于响应报价的，采购人按响应报价结算，要做好相关记录，作为供货商诚信评价的重要依据。经抽查对比供货价格高于响应报价三次（不含）以上的，扣除当月货款10%作为处罚，第五次违约，采购人有权无条件终止合同，供方需承担本合同项下的违约责任并赔偿因此而给采购人造成的全部损失，违约金为当批次货品总价款的30%。

5.2.7 违约行为严重或违约多次无明显改观的、属明显欺诈的，采购人可直接中止合同，即与招标评定中位列第二的供货商签订供货合同。

5.3 供货商有下列情形之一的，列入不良行为记录名单，可随时按照合同中的违约规定解除合同，并在三年内禁止该供货商参加采购人的采购活动；给采购人造成经济或者名誉损失的，将依法追究其经济和法律责任：

5.3.1 提供虚假材料或采取不正当手段谋取成交的；

5.3.2 与领导小组和下设机构人员、其他供货商恶意串通的；

5.3.3 向领导小组和下设机构人员行贿或者提供其他不正当利益的；

5.3.4 拒绝有关部门监督检查或者提供虚假情况的；

5.3.5 违背合同的有关约定或不能按照时限全部履约的。

## 五、其他要求

1、粮食、食用油等须来源于无公害生产基地。

2、供货商须按采购单中注明的技术标准供货，不可以出现次充好、缺斤短两现象。

3、粮食应有固定的加工厂或供货点，并提供相关资质证明或代理证明文件。

4、食材需符合国家质量标准，并按采购人所要求的品牌采购。

5、供货方应提供食材运至合同规定的最终目的地所需要的包装及专用运输工具，以防止食材在运转中损坏或变质。这类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，从而保护食材能够经受多次搬运、装卸及运输。

6、免费配送食材到指定的地点（餐厅）,食材包装应以一批为标准。供货方在送货的同时，提供所送食材的机打清单，每一批次食材要有详细的明细单，注明本公司名称，批次，送货数量，日期，价格、折扣比例、检疫合格证明等内容。

7、餐厅采购的正规包装食品部分应满足国家相关规定。

8、投标单位应保证所提供投标商品的新鲜度、卫生和安全保证。采购商品应在投标文件中提供食材的供应地、自身优势以及其在新鲜度、卫生、安全和质量方面的承诺。

9、在特殊情况下，如市场供应价格不明确或无法查询，双方应共同寻找参考物标准，对该产品价格进行协商确定，双方签字确认价格。

10、投标人应根据技术需求编制本项目的供货方案，包括但不限于食材的渠道来源、种类、品牌、自有车辆人员情况、配送方案及应急预案等。

## 六、明细表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | **名称、规格** | **备注** |
|
| 1 | 压榨花生油 5L/桶 |  |
| 2 | 1.8升\*2 |  |
| 3 | 橄榄油1L/2瓶/桶 |  |
| 4 | 菜籽油 5L/桶 |  |
| 5 | 非转基因1∶1∶1食用调和油5L/桶 |  |
| 6 | 非转基因食用大豆油5L/桶 |  |
| 7 | 橄榄油 500mL\*2/桶 |  |
| 8 | 查干湖稻花香1号鲜香稻家5Kg/袋 |  |
| 9 | 查干湖花开富贵有机大米5Kg/袋 |  |
| 10 | 盘锦大米5Kg/袋 |  |
| 11 | 寒地东北大米25Kg/袋 |  |
| 12 | 富强粉25Kg/袋 |  |
| 13 | 标准粉25Kg/袋 |  |
| 14 | 高精特精粉25Kg/袋 |  |
| 15 | 糯米25Kg /袋 |  |
| 16 | 血糯米 380g/袋 |  |
| 17 | 泰国糯米 1Kg/袋 |  |
| 18 | 糯米粉1Kg/袋 |  |
| 19 | 黑米 25KG/袋 |  |
| 20 | 薏苡仁 1kg/袋 |  |
| 21 | 玉米渣17.5KG/袋 |  |
| 22 | 玉米糁 17.5kg/袋 |  |
| 23 | 玉米片 1kg/袋 |  |
| 24 | 玉米粉17.5Kg/袋 |  |
| 25 | 玉米面17.5Kg/袋 |  |
| 26 | 五香花生米2.5Kg/袋 |  |
| 27 | 带皮花生米2.5Kg/袋 |  |
| 28 | 荞麦 2.5kg/袋 |  |
| 29 | 山西沁州黄小米25kg |  |
| 30 | 大金苗小米25kg |  |
| 31 | 黄金苗小米25kg |  |
| 32 | 糙米2.5kg/袋 |  |
| 33 | 高梁米400g/袋 |  |
| 34 | 小西米 1kg/袋 |  |
| 35 | 芡实 370g/袋 |  |
| 36 | 赤豆400g/袋 |  |
| 37 | 红小豆 25kg/袋 |  |
| 38 | 绿豆25kg/袋 |  |
| 39 | 黑豆25kg/ 袋 |  |
| 40 | 黄豆25Kg/袋 |  |
| 41 | 白芸豆25Kg/袋 |  |
| 42 | 红腰豆 400g/袋 |  |
| 43 | 花芸豆400g/袋 |  |
| 44 | 鹰嘴豆400g/袋 |  |
| 45 | 黄豆面9Kg/袋 |  |
| 46 | 绿豆面9Kg/袋 |  |
| 47 | 小米面9Kg/袋 |  |
| 48 | 大米面2.5Kg/袋 |  |
| 49 | 黑米面15Kg/袋 |  |
| 50 | 紫薯粉1000g/袋 |  |
| 51 | 澄面450g/袋 |  |
| 52 | 莜面 4.5Kg/袋 |  |
| 53 | 白芝麻350g/袋 |  |
| 54 | 黑芝麻350kg/袋 |  |
| 55 | 挂面900g/把\*14把/箱（宽、细同价） |  |
| 56 | 刀削面250g/袋\*20/箱 |  |
| 57 | 冻玉米20袋（1袋4根）/箱 |  |
| 58 | 江西米粉1kg/袋 |  |
| 59 | 河套全麦面粉5kg |  |
| 60 | 去皮花生米11kg |  |
| 61 | 河套雪花粉5kg |  |

以上食材由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内。

## 七、价格要求

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，因此投标人提交的报价应以北京新发地市场、北京岳各庄批发市场两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：若投标人考虑在两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%，若投标人考虑在两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。

## 02包：猪肉

## 一、基本情况及服务需求明细

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品目 | 分类 | 行业标准 | 备注 |
| 猪肉产品类 | 头，足，肝，肚，肺，肠，猪肉类， 前臂尖，后臂尖，五花肉，排骨，腔骨，前肘，后肘等。  肋排、五花肉、通脊、前尖肉馅为新鲜真空包装每袋1斤。 | 必须是放心肉，肉身须盖有卫生检疫章；肉品须表皮洁净、新鲜、无异味；鲜肉须为供货前12小时内宰杀;冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、无异味。  质量参照市场流通知名品牌。  产品质量标准符合：国家相关标准。 | 包括但不限于此类产品 |

1、需求单位及地址：国家体育总局机关餐厅，位于北京市东城区体育馆路2号，5号楼餐厅位于体育馆路5号。

2、供餐方式：本单位职工刷卡消费。

3、供餐时间：机关职工餐厅提供早、午中、晚三餐，5号楼餐厅提供早、午两餐。

4、就餐人数概况：2022年预计全单位职工就餐29.34万人次左右；餐厅合计就餐人数工作日日均1110余人次。

5、原材料品类、标准、品种：第2包猪肉类，年采购预估金额80万元，上述额度仅供供货商报价参考。

## 二、猪肉标准

1、鲜猪肉质量标准

1.白条猪肥膘厚度以第六与第七根肋骨之间平行至脊背皮内不超过1cm为测量标准，良杂一级猪不超过1.5cm。

2.猪边体表无明显伤痕，无片状猪毛，后腿部盖有“良”或“特”字级别印章，并盖有“合格”椭圆开印章或宽长条肉检合格验讫印章。

3.呈鲜红色，有光泽，脂肪洁白，肉的外表微干或微湿润，不粘手，指压后凹陷立即恢复，具有新鲜猪肉的正常气味。无泥污，血污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，精肉无多余脂肪。

2、冻畜肉质量标准

外表颜色比冷却肉鲜明，在表面切开处为浅玫瑰色至灰色，用手或热刀触之，立刻显示鲜红色。肉坚硬，像冰一样，敲击有响声。化冻时，有肉的正常味，略潮，没有熟肉味。脂肪猪为白色。肌腱为白色，石灰色。无杂质，无肌肉风干现象，无白、黄、绿斑、污血，过多冰衣，无白霜，按标准部位分割，外包装无破损，有生产日期。

3、脏器及副产品类标准

1.肠的质量标准

乳白色，稍软，略带坚韧，外形完整，无变质异味，无炎症溃疡、瘀血、充血、水肿及其他病理现象，无肠头毛圈，脂肪内容物。

2. 肚的质量标准

乳白色，组织结实，无异味，外形完整，无溃疡及其他病变现象，无内容物，黏膜，脂肪，无瘀血肠头毛圈。

3.肾的质量标准

淡褐色，有光泽，略有弹性，组织结实，外形完整，无脂肪和肾外膜，无炎症浓肿等病变，无异臭，无杂质。

4. 心的质量标准

淡红色，脂肪乳白色稍红色，结实，有弹性，外形完整，心房内无瘀血，无凝血块，无病变，气味正常。

5. 肝的质量标准

红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实微密，肝叶完整，无脂肪，胆囊、粗输、胆管、无寄生虫、炎症水泡、薄膜，无胆汁污染，微有鱼腥味。

6. 口条的质量标准

品质新鲜，外形完整，无根附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪、无病伤，无异物。

7. 猪脚质量标准

品质新鲜，去蹄壳，带蹄筋，无毛、趾间黑垢，无松香。

8. 猪尾质量标准

品质新鲜，去毛洁净，不带毛根或绒毛。

9.低温肉肠，速冻食品标准：

⑴低温肉肠：

⑵真空包装完好无损。

⑶在保质期内，且不超过保质期三分之一。

⑷肠衣完整与内容物结合紧密，无粘液，霉斑，色泽正常。

⑸商标完整，表面无污迹

10.猪肉速冻食品质量标准：

⑴包装正确，清洁，无破损。

⑵在保质期内，且不超过保质期一半时间。

⑶包装内无冰晶，无杂质，粉末。

⑷内容物形状完整，美观，冻结坚实

⑸无解冻，软化现象，无开裂，成块现象。

⑹颜色正常，无霉斑等不良现象。

## 三、食材总体要求

### 1、产品质量卫生要求

供货商应严格遵守《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食品安全标准，对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准，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。在中标后如出现因食用其提供的食品导致食物中毒事故发生，供货商应对此承担一切法律责任。

一经发现供应以下食品，采购人除全部退货外，将取消供货单位的供货资格：

（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）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猪及其制品；

（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；

### 2、供货商要求

对实行食品质量安全市场准入制的食品，须提供认证的相关证明资料。

有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

### 3、配送能力要求

配送的食品全部都要有响应的防尘、防污染措施，避免外露；

食品供货商应配备一定规模的专业车队。；

各类物品应分箱存放、密封输送，做到定人、定时、定位。

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；

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。

### 4、人员要求

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。

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。

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。

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。

投标人需配备一名专职联络人员与采购人进行事务联系。投标人应提供有效的服务联系人和服务联系电话，如有变更，投标人应及时、主动通知采购人。如果产品质量与本项目规定的标准不符，投标人应负责更换，如更换后仍不能达到相应规定标准，采购人有权退货。

## 四、原材料采供细则

**1、采供流程：**

**1.1 订货流程：**

1.1.1 由库房管理员根据库存情况及销售情况对所需的原材料品种、数量、规格标准提出采购需求，做出一周的采购计划表，提交给管理员审核，确定原料的最终采购需求，并作出《采购明细单》，提交给餐厅采购组（审核员、询价员、统计员）。

1.1.2 审核组根据管理员提交的《采购明细单》，分类整理后审核无误后，在每周周四交给各协议供货商下一周的《采购明细单》进行报价；

1.1.3 供货商根据《采购明细单》，向餐厅审核员提供分类报价，应在周五下午16：00点前报给采购组审核员审核；

1.1.4 审核员接收供货商供货报价后（供货报价不得高于响应报价，否则将视其供货报价为响应报价），参考市场公布价及供货商响应报价进行审核。如无异议则确认为供货价格，由采购组通知供货商供货；如有疑义须向供货商提出质询，双方确定供货价格方可供货；

1.1.5 库管员在验收合格后，将确认后的采购供货单交由采购组进行采购。

**1.2 供货流程：**

1.2.1 各供货商收到《采购明细单》后，应对采购的品种做出供货报价（供货报价不得高于响应报价，否则将视其供货报价为响应报价。），2日内盖章并签字确认后提交到采购组；

1.2.2 审核员对各个供货商的报价审核后，确认供货商及供货价格，报送采购组，由采购组人员通知供货商，组织备货并于约定的配送时间和约定的配送方式送达需求的餐厅；

1.2.3 按照库管员的要求交接食材并等待验收。

**1.3 验收入库流程：**

1.3.1 凭证验收。食材必须先核对以下凭证：食品卫生合格证、经营许可证、检验检疫证明，检查供方是否在《供货清单》上盖章，凭证不符合要求的拒绝收货，且供货商应及时按照《供货清单》要求补送相关食材；

1.3.2 实物验收。入库前必须查验有关证明，应依据送货单，对食品、原材料实物的出厂日期、保质期、厂家产地、中文标识、动物检疫证明等进行核实。三无产品拒绝收货，质量不符合要求、腐败变质等拒绝收货，对实物品种、规格、数量、重量、单价金额进行清点、核对、登记并打印《入库单》。如发现不符时，出现质量问题当即退货，其他事项应做好记录，待验收相符后再入库，食品应参考包装说明的储藏条件储存，进入库房的食品、物品需拆除外层大包装。

1.3.3 食材验收合格后，库管员在送货单上签字，并登记入账，打印《入库单》，审核员、库管员在《入库单》上签字确认。

1.3.4 标识。《中华人民共和国食品安全法》第四十一条指出：食品经营者贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

1.3.5 对出现的不符合情况应做相关记录，并通知采购员，采购员与供方协商解决方案，妥善处理问题；

1.3.6 验收完毕，审核员应核对《采购明细单》与供方提供的《供货清单》的符合性，确保完全一致。审核员、库管员在《入库单》上签字确认。

**2. 结算方式与流程：**

2.1 供货商于每月将此供货周期内采购食材总金额核实后，开具合同约定的发票类型送交餐厅经办人员。供货商必须对发票的真实性负责；

2.2 餐厅经办人员对供货商提供的发票进行初步审核，与供货商提供的《供货清单》进行核实，确保准确无误并提供相关结算单据。严格审核所购物资的数量及金额，对相关单据逐项进行核对；

2.3 餐厅经办人员审核无误后，履行签字审批手续方可结算货款；

**3.价格控制：**

3.1 审核员在收到供货商供货报价后，参考市场公布价及响应报价进行审核， 如无异议则确认供货价格，通知供货商供货；如有疑义须向供货商提出质询，双方确定供货价格方可供货；

3.2 协议期间，审核员在每次供货时，要对市场公布价格进行搜集，结合供货商响应报价与供货商供货报价进行比对；要定期进行市场调研，同时要了解单位职工对供货品质、数量、服务等方面的意见和建议，发现异常及时汇报，并与供货商进行协商解决，每月将单位职工反馈意见及供货商的供货价格评价意见上报分管领导，确保供货价格与供货品质、数量等符合要求；

3.3 结算时供货价格与其供货报价格不符的，除及时纠正外，按其供货价格结算。并做好相关记录，作为供货商诚信评价的重要依据。

**4.供货要求：**

4.1 供货商供应的商品承担责任，必须确保进货渠道正规，严禁假货，并提供商品质量承诺书。

4.2 对于供应的材料需要提供各类合格票据与检疫证明，供货单位必须按相关要求及时提供各类票据和证明；

4.3 供应的原材料，视要求提供进货渠道凭证。

4.4 供应的各种物品，由所需餐厅库管员验收、过磅，在《供货清单上》签字后生效，并作为付款凭证之一。

4.5 供货商应按采购数量供应，杜绝缺斤短两现象。无过期商品、无假冒伪劣产品、无以次充好现象；经抽查供货商提供不合格原材料的；第一次处罚本次货款的20%，第二次处罚本次货款的50%，第三次终止供货合同。

4.6 供货商必须按采购人原料的规格要求进行供货，供应的原料与采购人要求的规格相符，对不符合采购人要求的原材料，采购人有权拒收；

**5. 违约行为：**

5.1 餐厅库管员将严格对采购物资的质量、数量、价格及规格把关，对于如下现 象，视为供货商违约：

5.1.1 提供质量低劣、腐烂变质、及其他不符合食品安全规定的行为；

5.1.2 数量、规格与《采购明细单》或《供货清单》不符的；

5.1.3 不能按约定的时间、方式及时供货的；

5.1.4 供货价格超出响应报价范围或违反公平交易原则的。

5.2 违约罚则：

5.2.1 如供方交货数量与采购人所订数量不符时，少于所订数量，供方应按采购人要求无条件免费补齐并承担延期交货违约责任，违约金为当批次货品总价款的20%；如供方交货多于所订数量，如采购人需要，可按实际数量收货，如不需要，采购人有权拒收。供方须承担因此而导致的全部费用和损失。经采购人确认数量或/品种不达标三次（不含三次）以上的扣除当月货款 10%处罚，五次（不含五次）以上采购人有权无条件终止合同，并将此记录作为供货商诚信评价的重要依据；

5.2.2 除自然灾害或其它不可抗力的原因外，供方不能按时交货的，每延误\_1\_小时，供方须向采购人支付应交产品货款总金额10%的违约金。若延误超过2小时的，采购人有权取消该次产品的交易，供方须向采购人支付应交产品货款总金额的20%的违约金。以此类推。因上述原因取消产品交易累积出现\_3\_次以上的，采购人有权单方无条件终止本合同，采购人除收取供方违约金外，供方须承担因此而导致的全部费用和损失。如果供货商不按时送货到餐厅指定地点,并影响餐厅工作的，采购人有权从货款中扣除供货商当日提供货款的2-3倍作为违约金。

5.2.3 供方不得以任何理由随意更换采购人所订产品，如确需更换，须事前征得采购人同意；否则，采购人有权拒收，供方须承担因此而导致的全部费用和损失。

5.2.4 如发现供方提供的食材中出现“三无”产品或假冒、伪劣及存在质量问题的产品，供方必须按采购人要求无条件免费改正并承担交货违约责任，违约金为当批次货品总价款的 20%；经采购人确认质量不达标的，扣除当月每次货款10%作为处罚，不达标三次，采购人有权无条件终止合同，供方需承担本合同项下的违约责任并赔偿因此而给采购人造成的全部损失，违约金为当批次货品总价款的30%。采购人并将此记录作为供货商诚信评价的重要依据；

5.2.5 供方要诚实守信，注重产品质量。所交采购人产品不得以假充真，以次充好，如因质量问题引起就餐员工恶心、呕吐、中毒等事件，一经证实，供方将承担因质量问题而产生的全部责任，并赔偿给采购人因此造成的全部损失（包括但不限于采购人医疗费、营养费、检验鉴定费、诉讼费等），采购人有权无条件终止合同。

5.2.6对供货报价高于响应报价的，采购人按响应报价结算，要做好相关记录，作为供货商诚信评价的重要依据。经抽查对比供货价格高于响应报价三次（不含）以上的，扣除当月货款10%作为处罚，第五次违约，采购人有权无条件终止合同，供方需承担本合同项下的违约责任并赔偿因此而给采购人造成的全部损失，违约金为当批次货品总价款的30%。

5.2.7 违约行为严重或违约多次无明显改观的、属明显欺诈的，采购人可直接中止合同，即与招标评定中位列第二的供货商签订供货合同。

5.3 供货商有下列情形之一的，列入不良行为记录名单，可随时按照合同中的违约规定解除合同，并在三年内禁止该供货商参加采购人的采购活动；给采购人造成经济或者名誉损失的，将依法追究其经济和法律责任：

5.3.1 提供虚假材料或采取不正当手段谋取成交的；

5.3.2 与领导小组和下设机构人员、其他供货商恶意串通的；

5.3.3 向领导小组和下设机构人员行贿或者提供其他不正当利益的；

5.3.4 拒绝有关部门监督检查或者提供虚假情况的；

5.3.5 违背合同的有关约定或不能按照时限全部履约的。

## 五、其他要求

1.餐厅采购的正规包装食品部分应满足国家相关规定。

2.投标单位应保证所提供投标商品的新鲜度、卫生和安全保证。采购商品应在投标文件中提供食材的供应地、自身优势以及其在新鲜度、卫生、安全和质量方面的承诺。

3.在特殊情况下，如市场供应价格不明确或无法查询，双方应共同寻找参考物标准，对该产品价格进行协商确定，双方签字确认价格。

4.投标人应根据技术需求编制本项目的供货方案，包括但不限于食材的渠道来源、种类、品牌、自有车辆人员情况、配送方案及应急预案等。

5.食材等须来源于无公害生产基地。

6.供货商须按采购单中注明的技术标准供货，不可以出现次充好、缺斤短两现象。

7.食材应有专业固定的加工厂，并提供相关资质证明或代理证明文件。

8 食材需符合国家质量标准，并按采购人所要求的品牌采购。

9 供货方应提供食材运至合同规定的最终目的地所需要的包装及专用运输工具，以防止食材在运转中损坏或变质。这类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，从而保护食材能够经受多次搬运、装卸及运输。

10 免费配送食材到指定的地点（餐厅）,食材包装应以一批为标准。供货方在送货的同时，提供所送食材的机打清单，每一批次食材要有详细的明细单，注明本公司名称，批次，送货数量，日期，价格、折扣比例、检疫合格证明等内容。

## 六、猪肉产品明细表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 明称 | 描述 | 单位 |
| 1 | 四号肉 | 后腿肌肉（简称4号肉）指从腰椎与荐椎连接处（允许带腰椎一节半）斩下的后腿部位肌肉。 | 元/斤 |
| 2 | 四号肉丁 | 四号肉为原料的精加工产品 | 元/斤 |
| 3 | 四号肉馅 | 四号肉为原料的精加工产品 | 元/斤 |
| 4 | 四号肉丝 | 四号肉为原料的精加工产品 | 元/斤 |
| 5 | 四号肉片 | 四号肉为原料的精加工产品 | 元/斤 |
| 6 | 一级五花 | 单片大小长42-50cm宽18-23cm单片重量2.4-2.8kg,肥肉厚度0.5-2cm | 元/斤 |
| 7 | 一级五花块 | 一级五花肉为原料的精加工产品 | 元/斤 |
| 8 | 一级五花丁 | 一级五花肉为原料的精加工产品 | 元/斤 |
| 9 | 一级去皮五花丝 | 一级五花肉为原料的精加工产品 | 元/斤 |
| 10 | 一级五花片 | 一级五花肉为原料的精加工产品 | 元/斤 |
| 11 | 颈骨块 | 颈骨为原料的精加工产品 | 元/斤 |
| 12 | 前排块 | 前排为原料的精加工产品 | 元/斤 |
| 13 | 脊骨块 | 腔骨为原料的精加工产品 | 元/斤 |
| 14 | 带筋猪蹄块 | 带筋猪蹄为原料的精加工产品 | 元/斤 |
| 15 | 带筋猪蹄 | 猪蹄颜色乳白色或淡黄色，表面光滑无毛，弹性好，形状完整。0.3-0.7KG/个 | 元/斤 |
| 16 | 后肘 | 肌肉色泽鲜红，有光泽，骨头为白色，表面微干，切面不渗水，无异味，无异物。重量1KG/个-1.8KG/个 | 元/斤 |
| 17 | 里脊 | 脊柱后部两边的肌肉0.3-0.5KG/条 | 元/斤 |
| 18 | 脊皮 | 猪脊背部肉皮颜色为白色或微红色，切面无外伤，无淤血。 | 元/斤 |
| 19 | 猪肝 | 有弹性，无水肿、脓肿、硬块 | 元/斤 |
| 20 | 猪肚 | 颜色乳白色或淡褐色,结构紧密、质地柔软,表面清洁,内壁光滑 | 元/斤 |
| 21 | 肥肠 | 颜色乳白色或淡褐色,结构紧密、质地柔软,表面清洁,内壁光滑 | 元/斤 |
| 22 | 带肉后腿骨 | 带肉后腿骨，根据带肉含量标准分为35%带肉；50%带肉；75%带肉 | 元/斤 |
| 23 | 猪腰 | 有弹性，无水肿、脓肿、硬块0.2KG-0.5KG/个 | 元/斤 |
| 24 | 带跟猪耳 | 猪耳颜色为白色或微红色，切面无外伤，无淤血，无毛。 | 元/斤 |
| 25 | 冻通脊 | 猪脊梁骨两侧所分布的质地十分均匀的瘦肉，不带骨头，2KG/块 | 元/斤 |
| 26 | 冻前排 | 猪前排，去颈骨及脊骨后，4-5跟的肋骨；0.5--0.8KG/块 | 元/斤 |
| 27 | 肋排块 | 以精选肋排（去剔前小排后的带肉肋骨，每自然块重为1.2KG-1.8KG）为原料精加工至3.3CMX3.5CM的小块产品 | 元/斤 |
| 28 | 一级前尖 | 带皮一级猪肉前尖部位，肥标厚度不超过2CM | 元/斤 |
| 29 | 一级后尖 | 带皮一级猪肉后尖部位，肥标厚度不超过2CM | 元/斤 |
| 30 | 去皮前尖馅 | 以一级去皮前尖为原料的肉馅加工产品 | 元/斤 |
| 31 | 一级去皮五花丁 | 以一级去皮五花为原料的精加工产品 | 元/斤 |
| 32 | 去骨前肘（带骨） | 以中前肘为原料的加工产品（带骨） | 元/斤 |
| 33 | 脱骨前肘（块） | 以中前肘为原料的加工产品（无骨） | 元/斤 |
| 34 | 中前肘 | 猪的中前肘，0.8—1.2KG一个 | 元/斤 |
| 35 | 带口条头 | 带口条的猪头，重量5KG左右一个 | 元/斤 |
| 36 | 去口条头 | 无口条的猪头，重量5KG左右一个 | 元/斤 |
| 37 | 去跟耳朵 | 去猪耳耳跟处肥膘，只剩耳片部位 | 元/斤 |
| 38 | 精肋排 | 猪的中腹部位，重量3KG左右一片 | 元/斤 |
| 39 | 猪肉馅 | 猪的前尖部位，进行绞馅，色泽鲜嫩 | 元/斤 |
| 40 | 肥膘馅 | 猪肥膘肉和四号肉5：5比例绞馅，色泽红白相间 肉质新鲜无异味。 | 元/斤 |
| 41 | 猪肥膘 | 通脊下的肥肉，色泽洁白鲜亮 | 元/斤 |
| 42 | 猪吊挂大油 | 猪肚子上成板状的肥油，有筋膜包裹，色泽洁白无杂质 | 元/斤 |
| 43 | 冻彩袋通脊 | 以冻通脊为原料加工成0.5KG一包，10公斤一箱.单独包装 | 元/斤 |
| 44 | 冻彩袋一级五花条 | 以精选五花为原料的加工品，规格2CMx8CM成条状,单独包装 | 元/斤 |
| 45 | 冻彩袋精碎肉馅 | 以一级前尖为原料的加工品，进行绞馅，肥瘦比例8：2。单独包装 | 元/斤 |
| 46 | 冻彩袋肋排块 | 以精选肋排为原料精加工3.3CMX5CM的小块产品.0.5KG一包，10公斤一箱单独包装 | 元/斤 |

以上食材由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内。

## 七、价格要求

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，因此投标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：若投标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%，若投标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。

## 03包：牛羊禽肉、水产品

## 一、基本情况及服务需求明细

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 分类 | 技术标准 | 备注 |
| 1 | 牛腩肉、牛腱子肉、肥牛片、牛外脊肉 | 产品标准符合：GB/T17238-2008 鲜冻分割牛肉》 、  GB2707-2005《鲜（冻）畜肉为生标准》 | 包括但不限于此类产品 |
| 2 | 羊排肉、羊杂、羊肉腿肉、羊腩肉、羊蝎子肉 | 产品标准符合：GB/T 9961-2008 《鲜、冻胴体羊肉》  GB2707-2005《鲜（冻）畜肉为生标准》 |
| 3 | 鸡腿肉、鸡翅中、三黄鸡、鸭腿肉、鹅腿肉、兔腿肉 | 产品标准符合：GB16869-2005《鲜、冻禽产品》；GB2710-1996  《鲜（冻）禽肉卫生标准》 |
| 4 | 黄菇鱼、带鱼、鳕鱼、龙利鱼、多利鱼 | 产品标准符合：GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》 |

1. 需求单位及地址：国家体育总局机关餐厅，位于北京市东城区体育馆路2号，5号楼餐厅位于体育馆路5号。

2. 供餐方式：本单位职工刷卡消费。

3. 供餐时间：机关职工餐厅提供早、午中、晚三餐，5号楼餐厅提供早、午两餐。

4. 就餐人数概况：2022年预计全单位职工就餐29.34万人次左右；餐厅合计就餐人数工作日日均1110余人次。

5. 原材料品类、标准、品种：第3包牛羊肉禽类、水产品，年采购预估金额212.74万元，上述额度仅供供货商报价参考。

## 二、牛羊禽肉、水产品标准

1、牛羊禽肉标准

1. 鲜牛、羊、兔肉质量标准

肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白（羊、兔）或淡黄色（牛）。外表微干或有风干膜，触摸不粘手。弹性好，指压后凹陷立即恢复 。具有鲜牛，羊，兔肉正常气味，无泥污，血污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，无多余脂肪及血管。

2. 冻畜肉质量标准

外表颜色比冷却肉鲜明，在表面切开处为浅玫瑰色至灰色，用手或热刀触之，立刻显示鲜红色。肉坚硬，像冰一样，敲击有响声。化冻时，有肉的正常味，略潮，没有熟肉味。羊为白色 ，牛为淡黄色。肌腱为白色，石灰色。无杂质，无肌肉风干现象，无白、黄、绿斑、污血，过多冰衣，无白霜，按标准部位分割，外包装无破损，有生产日期。

3. 鲜鸡肉质量标准

眼球饱满，皮肤有光泽，淡黄或灰白色，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，腹下刀口，不过长，刀口整齐，重量在0.85千克的鲜鸡最好当天杀当天送。

4. 鲜鸭、鹅质量标准

眼球平坦，皮肤有光泽，乳白或淡红色，肌肉切而有光泽。外表写稍湿润，不粘手，指压后凹陷立即恢复，鸭、鹅固有的正常气味。无长毛及绒毛、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，腹下刀口，不过长，刀口整齐，北京鸭1.5千克~1.7千克左右。

5. 冻禽质量标准

外观滋润，呈乳白或微黄色。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，商标规格、产品说明清晰完整。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。

6. 鸡脚质量标准

白色或灰白色无黄衣趾壳，外形完整，无断骨，脚垫上无黑斑或黄斑，无血污、血水。

7.鸡翅质量标准

无残羽，无黄衣，无伤斑和溃烂，无血水，允许有少量红斑点，允许修剪但最大范围不超弯关节处，全翅200g左右，翅中100g左右，按部位分割。

8．鸡腿质量标准

无残羽，无血水、血污、残骨，无伤斑、溃烂、炎症，允许有少量红斑，无多余皮和脂肪。按部位分割，全腿300g左右，下腿15g左右，周边修整齐，形如琵琶。

9、鸡胸肉质量标准

无残羽，无血水、血污，无残骨、伤斑、溃烂、炎症，允许有少量红斑，无多余脂肪呈白色带有淡色玫瑰色或红色，大胸重量大于120g，无小胸夹杂。

10．鸡肝质量标准

外形完整、去胆，无寄生虫、炎症、水泡，无胆汁污染，无血迹。

11．鸡胗质量标准

外形完整无内容物、鸡内金、腺胃、肠管及脂肪，无出血、瘀血、病变。

12．鸡脖质量标准

去颈部皮，无羽毛，无血污，品质新鲜。

13．鸡心质量标准

褐红色，脂肪稍红，组织结实，有弹性，心房内无瘀血、病变，气味正常。

14．蹄筋质量标准

品质新鲜，无色透明，表面光亮，无油脂，无精肉，无充血现顺直、干燥。

2、水产干货类标准

干货包括鱿鱼、墨鱼、鱼翅、干贝、海米、虾皮、贝尖、虾籽、鲍鱼等感官鉴别：

1．干鱿鱼——无盐、干、肉桂色、身长18cm-20cm/只

2．干墨鱼——无盐、干、肉桂色、身长10cm-12cm/只

3．鱼翅——干、肉桂色、20cm左右长

4．干贝——干、肉桂色、直径2cm左右长

5．海米——淡、干、色粉红、有光泽、2cm左右长

6．金钩——淡、干、色红、有光泽

7．虾皮——淡、干、有光泽、无断足、断头

8．贝尖——淡、干、肉桂色

9．虾籽——色紫红、淡、干、无沙

10．鱼肚——色白、干、直径5-10cm

11．鲍鱼——米黄或浅棕色，质地新鲜有光泽。外形椭圆，身体完整，个头均匀，干度足。肉厚，鼓壮饱满，新鲜。

海鲜（河鲜）标准：

1．鱼质量标准：

感官鉴别：

神态——在水中游动自如,反应敏捷;

体态——无伤残、无畸形、无病害；

体表——鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞。

补充：

行动迟缓、反肚、慌乱、狂游的鱼表明已接近死亡或有已病害。

有红色鱼鳞之鱼须挑出拒收。

甲鱼验方法：使甲鱼背朝天，能自行翻转、背壳黑青、白肚、裙边肥厚、四肢有力；如果甲鱼肚皮发红、有伤痕、有针孔不收；甲鱼腿侧面打水鼓起拒收。

2．虾质量标准：

感官鉴别：个大而均匀，活蹦乱跳（或能活动）

3．蟹质量标准：

感官鉴别：

大闸蟹——青皮、白肚、黄毛、金螯及蟹脚刚劲有力，膘壮肉厚，膏多，堆在地上，能迅速四面爬开。

海蟹——体肥、甲壳色泽正常，腹部洁白，雌蟹有膏时，头胸甲棘尖，反面透黄色，螯及蟹脚有力。

补充：

检验羔蟹及肉蟹时，除检其以上之感官外还需留意其草绳是否过粗，要求草绳所占比例小于25%总重。

不同规格的大闸蟹其规格相差很大，留意其规格很重要。

足爪舞动慢，不能有力弯曲，带有腐败臭味的拒收。

4．贝质量标准：

感官鉴别：

双壳贝类——外壳具固有色泽，平时微张口、受惊闭合，斧足与触管伸缩灵活，具固有气味。

单壳贝类——贝肉收缩自如，用手指抚平后能回缩。

3、冻品质量标准

1. 基本标准

⑴整箱包装完整、无破箱、生产地址明显。

⑵验货时，要拆箱检查，如含水量太多称重时适当按比例除冰块的重量。

⑶如冻品解冻、软化、出水带血水，则不能收货。

⑷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。

⑸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，如果没有净重标识，按5%扣除含冰量。

2. 冻虾仁质量标准：

（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，允首尾部稍有残缺，清洁无杂质。

3. 冻鱼质量标准：

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．冰鲜鱼质量标准：

感官鉴别：

皮肤——类金属、光泽哑色的表面显示其已不新鲜；

眼睛——饱满明亮、清晰且完整、瞳孔黑、角膜清澈；

鳃——鲜红色或血红色、含粘液且没有粘泥；

肛门——内收或平整，不突出，不破肛；

体外粘液——透明或水白；

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；

气味——温和的海水味或鲜海藻味，无氯味腐臭味；

休表——鱼鳞完整、体表无破损。

6．冰鲜虾质量标准：

感官鉴别：

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。

7．盐渍海产质量标准：

感官鉴别：

质地——坚实而具韧性，手指甲掐之可破、脆嫩；

气味——轻腥气、盐味；

色泽——有光泽；

清洁度——无污物和泥浆。

补充：

良质海蜇皮螯张厚薄均匀、自然圆形、中间无破洞、边缘不破裂。

验收海蜇时，应将产品捞起堆高30cm静置滤水15分钟再称重。

采购明细请见附件EXCEL表格。

5.1 牛、羊、鸡、鸭、鱼类、水产等须来源于无公害生产基地。

5.2 供货商须按采购单中注明的技术标准供货，不可以出现次充好、缺斤短两现象。

5.3 食材应有专业固定的加工厂，并提供相关资质证明或代理证明文件。

5.4 食材需符合国家质量标准，并按采购人所要求的品牌采购。

5.5 供货方应提供食材运至合同规定的最终目的地所需要的包装及专用运输工具，以防止食材在运转中损坏或变质。这类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，从而保护食材能够经受多次搬运、装卸及运输。

5.6 免费配送食材到指定的地点（餐厅）,食材包装应以一批为标准。供货方在送货的同时，提供所送食材的机打清单，每一批次食材要有详细的明细单，注明本公司名称，批次，送货数量，日期，价格、折扣比例、检疫合格证明等内容。

## 三、食材总体要求

### 1、产品质量卫生要求

供货商应严格遵守《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食品安全标准，对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准，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。在中标后如出现因食用其提供的食品导致食物中毒事故发生，供货商应对此承担一切法律责任。

一经发现供应以下食品，采购人除全部退货外，将取消供货单位的供货资格：

（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）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猪及其制品；

（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；

### 2、供货商要求

对实行食品质量安全市场准入制的食品，须提供认证的相关证明资料。

有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

### 3、配送能力要求

配送的食品全部都要有响应的防尘、防污染措施，避免外露。

食品供货商应配备一定规模的专业车队。

各类物品应分箱存放、密 封输送，做到定人、定时、定位。

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。

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。

### 4、人员要求

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。

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。

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。

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。

投标人需配备一名专职联络人员与采购人进行事务联系。投标人应提供有效的服务联系人和服务联系电话，如有变更，投标人应及时、主动通知采购人。如果产品质量与本项目规定的标准不符，投标人应负责更换，如更换后仍不

能达到相应规定标准，采购人有权退货。

## 四、国家体育总局机关服务局原材料采供细则

**采供流程：**

1.1 订货流程：

1.1.1 由库房管理员根据库存情况及销售情况对所需的原材料品种、数量、规格标准提出采购需求，做出一周的采购计划表，提交给管理员审核，确定原料的最终采购需求，并作出《采购明细单》，提交给餐厅采购组（审核员、询价员、统计员）。

1.1.2 审核组根据管理员提交的《采购明细单》，分类整理后审核无误后，在每周周四交给各协议供货商下一周的《采购明细单》进行报价；

1.1.3 供货商根据《采购明细单》，向餐厅审核员提供分类报价，应在周五下午

16 点前报给采购组审核员审核；

1.1.4 审核员接收供货商供货报价后（供货报价不得高于响应报价，否则将视其供货报价为响应报价），参考市场公布价及供货商响应报价进行审核。如无异议则确认为供货价格，由采购组通知供货商供货；如有疑义须向供货商提出质询，双方确定供货价格方可供货；

1.1.5 库管员在验收合格后，将确认后的采购供货单交由采购组进行采购。

1.2 供货流程：

1.2.1 各供货商收到《采购明细单》后，应对采购的品种做出供货报价（供货报价不得高于响应报价，否则将视其供货报价为响应报价。），2日内盖章并签字确认后提交到采购组；

1.2.2 审核员对各个供货商的报价审核后，确认供货商及供货价格，报送采购组，由采购组人员通知供货商，组织备货并于约定的配送时间和约定的配送方式送达需求的餐厅；

1.2.3 按照库管员的要求交接食材并等待验收。

1.3 验收入库流程：

1.3.1 凭证验收。食材必须先核对以下凭证：食品卫生合格证、经营许可证、检验检疫证明，检查供方是否在《供货清单》上盖章，凭证不符合要求的拒绝收货，且供货商应及时按照《供货清单》要求补送相关食材；

1.3.2 实物验收。入库前必须查验有关证明，应依据送货单，对食品、原材料实物的出厂日期、保质期、厂家产地、中文标识、动物检疫证明等进行核实。三无产品拒绝收货，质量不符合要求、腐败变质等拒绝收货，对实物品种、规格、数量、重量、单价金额进行清点、核对、登记并打印《入库单》。如发现不符时，出现质量问题当即退货，其他事项应做好记录，待验收相符后再入库，食品应参考包装说明的储藏条件储存，进入库房的食品、物品需拆除外层大包装。

1.3.3 食材验收合格后，库管员在送货单上签字，并登记入账，打印《入库单》，审核员、库管员在《入库单》上签字确认。

1.3.4 标识。《中华人民共和国食品安全法》第四十一条指出：食品经营者贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

1.3.5 对出现的不符合情况应做相关记录，并通知采购员，采购员与供方协商解决方案，妥善处理问题；

1.3.6 验收完毕，审核员应核对《采购明细单》与供方提供的《供货清单》的符合性，确保完全一致。审核员、库管员在《入库单》上签字确认。

2. 结算方式与流程：

2.1 供货商于每月将此供货周期内采购食材总金额核实后，开具合同约定的发票类型送交餐厅经办人员。供货商必须对发票的真实性负责；

2.2 餐厅经办人员对供货商提供的发票进行初步审核，与供货商提供的《供货清单》进行核实，确保准确无误并提供相关结算单据。严格审核所购物资的数量及金额，对相关单据逐项进行核对；

2.3 餐厅经办人员审核无误后，履行签字审批手续方可结算货款；

3.价格控制：

3.1 审核员在收到供货商供货报价后，参考市场公布价及响应报价进行审核，如无异议则确认供货价格，通知供货商供货；如有疑义须向供货商提出质询，双方合理供货价格方可供货；

3.2 协议期间，审核员在每次供货时，要对市场公布价格进行搜集，结合供货商响应报价与供货商供货报价进行比对；要定期进行市场调研，同时要了解单位职工对供货品质、数量、服务等方面的意见和建议，发现异常及时汇报，并与供货商进行协商解决，每月将单位职工反馈意见及供货商的供货价格评价意见上报分管领导，确保供货价格与供货品质、数量等符合要求；

3.3 结算时供货价格与其供货报价格不符的，除及时纠正外，按其供货价格结算。并做好相关记录，作为供货商诚信评价的重要依据。

4.供货要求：

4.1 供货商供应的商品承担责任，必须确保进货渠道正规，严禁假货，并提供商品质量承诺书。

4.2 对于供应的材料需要提供各类合格票据与检疫证明，供货单位必须按相关要求及时提供各类票据和证明；

4.3 供应的原材料，视要求提供进货渠道凭证。

4.4 供应的各种物品，由所需餐厅库管员验收、过磅，在《供货清单上》签字后生效，并作为付款凭证之一。

4.5 供货商应按采购数量供应，杜绝缺斤短两现象。无过期商品、无假冒伪劣产品、无以次充好现象；经抽查供货商提供不合格原材料的；第一次处罚本次货款的20%，第二次处罚本次货款的 50%，第三次终止供货合同。

4.6 供货商必须按采购人原料的规格要求进行供货，供应的原料与采购人要求的规格相符，对不符合采购人要求的原材料，采购人有权拒收；

5. 违约行为：

5.1 餐厅库管员将严格对采购物资的质量、数量、价格及规格把关，对于如下现 象，视为供货商违约：

5.1.1 提供质量低劣、腐烂变质、及其他不符合食品安全规定的行为；

5.1.2 数量、规格与《采购明细单》或《供货清单》不符的；

5.1.3 不能按约定的时间、方式及时供货的；

5.1.4 供货价格超出响应报价范围或违反公平交易原则的。

5.2 违约罚则：

5.2.1 如供方交货数量与采购人所订数量不符时，少于所订数量，供方应按采购人要求无条件免费补齐并承担延期交货违约责任，违约金为当批次货品总价款的20%；如供方交货多于所订数量，如采购人需要，可按实际数量收货，如不需要，采购人有权拒收。供方须承担因此而导致的全部费用和损失。经采购人确认数量或/品种不达标三次（不含三次）以上的扣除当月货款 10%处罚，五次（不含五次）以上采购人有权无条件终止合同，并将此记录作为供货商诚信评价的重要依据；

5.2.2 除自然灾害或其它不可抗力的原因外，供方不能按时交货的，每延误\_1\_小时，供方须向采购人支付应交产品货款总金额10%的违约金。若延误超过2小时的，采购人有权取消该次产品的交易，供方须向采购人支付应交产品货款总金额的20%的违约金。以此类推。因上述原因取消产品交易累积出现\_3\_次以上的，采购人有权单方无条件终止本合同，采购人除收取供方违约金外，供方须承担因此而导致的全部费用和损失。如果供货商不按时送货到餐厅指定地点,并影响餐厅工作的，采购人有权从货款中扣除供货商当日提供货款的2-3倍作为违约金。

5.2.3 供方不得以任何理由随意更换采购人所订产品，如确需更换，须事前征得采购人同意；否则，采购人有权拒收，供方须承担因此而导致的全部费用和损失。

5.2.4 如发现供方提供的食材中出现“三无”产品或假冒、伪劣及存在质量问题的产品，供方必须按采购人要求无条件免费改正并承担交货违约责任，违约金为当批次货品总价款的 20%；经采购人确认质量不达标的，扣除当月每次货款10%作为处罚，不达标三次，采购人有权无条件终止合同，供方需承担本合同项下的违约责任并赔偿因此而给采购人造成的全部损失，违约金为当批次货品总价款的30%。采购人并将此记录作为供货商诚信评价的重要依据；

5.2.5 供方要诚实守信，注重产品质量。所交采购人产品不得以假充真，以次充好，如因质量问题引起就餐员工恶心、呕吐、中毒等事件，一经证实，供方将承担因质量问题而产生的全部责任，并赔偿给采购人因此造成的全部损失（包括但不限于采购人医疗费、营养费、检验鉴定费、诉讼费等），采购人有权无条件终止合同。

5.2.6 对供货报价高于响应报价的，采购人按响应报价结算，要做好相关记录，作为供货商诚信评价的重要依据。经抽查对比供货价格高于响应报价三次（不含）以上的，扣除当月货款10%作为处罚，第五次违约，采购人有权无条件终止合同，供方需承担本合同项下的违约责任并赔偿因此而给采购人造成的全部损失，违约金为当批次货品总价款的30%。

5.2.7 违约行为严重或违约多次无明显改观的、属明显欺诈的，采购人可直接中止合同，即与招标评定中位列第二的供货商签订供货合同。

5.3 供货商有下列情形之一的，列入不良行为记录名单，可随时按照合同中的违约规定解除合同，并在三年内禁止该供货商参加采购人的采购活动；给采购人造成经济或者名誉损失的，将依法追究其经济和法律责任：

5.3.1 提供虚假材料或采取不正当手段谋取成交的；

5.3.2 与领导小组和下设机构人员、其他供货商恶意串通的；

5.3.3 向领导小组和下设机构人员行贿或者提供其他不正当利益的；

5.3.4 拒绝有关部门监督检查或者提供虚假情况的；

5.3.5 违背合同的有关约定或不能按照时限全部履约的。

## 五、其他要求

1.餐厅采购的正规包装食品部分应满足国家相关规定。

2.投标单位应保证所提供投标商品的新鲜度、卫生和安全保证。采购商品应在投标文件中提供食材的供应地、自身优势以及其在新鲜度、卫生、安全和质量方面的承诺。

3.在特殊情况下，如市场供应价格不明确或无法查询，双方应共同寻找参考物标准，对该产品价格进行协商确定，双方签字确认价格。

4.投标人应根据技术需求编制本项目的供货方案，包括但不限于食材的渠道来源、种类、品牌、自有车辆人员情况、配送方案及应急预案等。

5. 牛、羊、鸡、鸭、鱼类、水产等须来源于无公害生产基地。

6.供货商须按采购单中注明的技术标准供货，不可以出现次充好、缺斤短两现象。

7.食材应有专业固定的加工厂，并提供相关资质证明或代理证明文件。

8 食材需符合国家质量标准，并按采购人所要求的品牌采购。

9 供货方应提供食材运至合同规定的最终目的地所需要的包装及专用运输工具，以防止食材在运转中损坏或变质。这类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，从而保护食材能够经受多次搬运、装卸及运输。

10 免费配送食材到指定的地点（餐厅）,食材包装应以一批为标准。供货方在送货的同时，提供所送食材的机打清单，每一批次食材要有详细的明细单，注明本公司名称，批次，送货数量，日期，价格、折扣比例、检疫合格证明等内容。。

## 六、牛肉、羊肉类规格明细

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名 称 | 描 述 | 切割规格 | | | 产品备注 | 单位 |
| 长（cm) | 宽(cm) | 厚(cm) |
| 1 | 牛腩块 | 位于腹腔前端1-6根肋条之间，剔去两端杂肉，原料精加工的肉丁产品。 | 3 | 2 | 1.5 |  | 斤 |
| 2 | 牛腱子（大腱子） | 属于牛前、后腿的肌肉，有肉膜包裹，肉内藏筋，外观呈长圆锥形状，肉质红色；原料加工为真空包装，在包装上标明重量。 |  |  |  | 1500G/块/包 | 块 |
| 3 | 牛 柳 | 精选牛柳：位于牛背部（剔去外脊及油块），原料精加工的小片产品。 | 4 | 2.5 | 0.5 |  | 斤 |
| 4 | 肥牛片 | 取料源于牛上脑原料精加工的肥牛片。 |  |  | 0.2-0.3 | 500克 | 盒 |
| 5 | 金钱腱（金钱展） | 属于牛前腿的肘关节部位，因其肉切片的花纹形似古代大钱的纹路，也称其为金钱腱。原料加工为真空包装，每装2kg左右，在包装上标明重量。 |  |  |  |  | 斤 |
| 6 | 牛外脊 | 位于背部腰长脊后段的条状肉，精加工的肉片。 | 4 | 2.5 | 0.5 |  | 斤 |
| 7 | 牛棒骨 | 位于牛膝盖上，大腿骨称之为棒骨，前后腿共4根。 | 约38 |  |  | 约3.5kg | 斤 |
| 8 | 牛子盖 | 牛子盖形状类似圆形，同属牛后腿部位肉；原料去筋后的小块。 | 9 | 8 | 0.8 |  | 斤 |
| 9 | 牛肉馅 | 以牛子盖为原料绞成的肉馅。 |  |  |  |  | 斤 |
| 10 | 牛百叶 | 选成品白色牛百叶（洗净去味），原料精加工的丝状产品； | 8 | 1 | 0.5 |  | 斤 |
| 11 | 金钱肚 | 是牛胃中的蜂巢胃，俗称金钱肚，原料精加工为洗净，去水、冷冻装箱。 |  |  |  |  | 斤 |
| 12 | 牛蹄筋 | 位于牛掌以上的条状筋腱，俗称牛蹄筋，原料精加工的小段产品 | 5-6 |  |  |  | 斤 |
| 13 | 精品牛腩 | 位于腹腔前端1-6根肋条之间，剔去两端杂肉，精选肉质原料。 | 2.5cm | 2.5cm |  | 1000G/包 | 斤 |
| 14 | 牛霖 | 是黄牛肉后退部位肉，经精细修割干净，剔除筋油，外观长圆柱形状。 |  |  |  | 3-4 | 斤 |
| 15 | 米龙 | 米龙又称三岔肉，臀部上侧靠近腰椎的肉， |  |  |  |  | 斤 |
| 16 | 毛肚 | 是指新鲜的牛百叶 |  |  |  |  | 斤 |
| 17 | 前腱子 | 属于前腿肌肉，有肉膜包裹，肉内藏筋。 |  |  |  |  | 斤 |
| 18 | 牛油 | 精选牛脂肪油。 |  |  |  |  | 斤 |
| 19 | 撒尿牛肉丸 |  |  |  |  |  | 斤 |
| 20 | 牛头肉（半成品） |  |  |  |  |  | 斤 |
| 21 | 西冷 | 西冷在后腰，又称腰背肉，是要肉的尾端，带膘的牛扒，脂肪含量适中。 |  |  |  |  | 斤 |
| 22 | 牛眼肉 | 眼肉其端与脑（肩肉边明显脂肪交杂花纹--牛排）相连另端与外脊相连眼肉外形酷似眼睛脂肪交杂呈理石花纹状。 |  |  |  |  | 斤 |
| 25 | 牛肋排 | 带骨缝肉部分的牛肋排。 |  |  |  |  | 斤 |
| 26 | 牛尾 | 清洗掉血污杂质，从关节处将筋膜割开。 |  |  |  |  | 斤 |
| 27 | 黄牛肉 | 黄牛肉为牛科动物黄牛的肉。 |  |  |  |  | 斤 |
| 28 | 羊排 | 优质羊肋排，肉质鲜嫩。 |  |  |  |  | 斤 |
| 29 | 羊排块 | 优质羊肋排按要求切割，肉质鲜嫩。 | 3-3.5cm | 2.5-3cm |  |  | 斤 |
| 30 | 羊上脑 | 优质小肥羊脖颈后脊骨两侧肋条前的羊肉。 |  |  |  |  | 斤 |
| 31 | 生羊杂 | 选用优质羔羊肉脏。 |  |  |  |  | 斤 |
| 32 | 生羊肚 | 选用优质羔羊胃。 |  |  |  |  | 斤 |
| 33 | 羊肉馅 | 精选小羔羊肉加工而成。 |  |  |  |  | 斤 |
| 35 | 羊肉片 | 精选羊肉切割而成。 |  |  |  | 500克 | 盒 |
| 36 | 羊肉腿块 | 优质羊前腿、后腿肉切割加工而成 | 3-4cm | 3cm |  |  | 斤 |
| 37 | 羊脖块 | 优质羊脖肉加工而成 | 5-6cm | 3-4cm | 2cm |  | 斤 |
| 38 | 羊里脊 | 精选羊里脊肉、条形、色泽紫红、富有弹性 |  |  |  |  | 斤 |
| 39 | 羊腩块 | 优质羊腩经加工而成 | 3cm | 3cm | 3cm |  | 斤 |
| 40 | 羊蝎子块 | 精选带肉羊脊骨经切割加工而成 | 5cm | 5cm | 5cm |  | 斤 |
| 41 | 羊大腿 | 羊前腿和羊后腿，带骨肉中有筋，硬度适中，口感筋道。 |  |  |  |  | 斤 |
| 42 | 羔羊肉卷 | 选自羔羊前腿肉和后腿肉，肥瘦相间，鲜嫩可口。 |  |  |  | 500克 | 盒 |
| 43 | 高钙肉片 | 羔羊肉加羊软骨和制而成 |  |  |  | 500克 | 盒 |
| 44 | 元宝肉片 | 选自羔羊后臀腿肉，肥少瘦多相间，鲜嫩可口。 |  |  |  | 500克 | 盒 |
| 45 | 羔羊肉片 | 选自羔羊肋腹肉，肥而不腻，鲜嫩可口 |  |  |  | 500克 | 盒 |
| 46 | 糕羊肉片 | 选自羔羊前腿肉和后腿肉，肥瘦相间，鲜嫩可口。 |  |  |  | 500克 | 盒 |

以上食材由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内。

## 七、禽类规格明细

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 华都鸡  产品 | 产品描述 | 切割规格(单位：cm） | | | 产品备注 | 单位 |
| 长 | 宽 | 厚 |
| 1 | 鸡胸 | 采用优质鸡胸为原料 |  |  |  | 约20斤/箱 | 斤 |
| 2 | 鸡腿 | 指鸡大腿以及连上鸡腹的部分，肉质细嫩 |  |  |  | 约20斤/箱 | 斤 |
| 3 | 鸡腿肉 | 优质鸡腿去骨为原料，去骨加工而成 |  |  |  | 约24斤/箱 | 斤 |
| 4 | 单冻鸡  翅中 | 鸡翅中是整个鸡翅的中间段，去掉翅根翅尖，肉质有弹性。 |  |  |  | 1000G/袋 | 斤 |
| 5 | 鸡翅根 | 是三节鸡翅紧挨体的一节，颜色鲜亮、肉质有弹性 |  |  |  | 10袋\*1kg/箱 | 斤 |
| 6 | 老母鸡块 | 精选老母鸡，按要求加工成块。 | 4-5 | 3-4 |  |  | 斤 |
| 7 | 老公鸡块 | 精选老公鸡，按要求加工成块。 | 4-5 | 3-4 |  |  | 斤 |
| 8 | 小公鸡 | 自然放养 |  |  |  |  | 斤 |
| 9 | 鸡爪子 | 指琵琶腿以下部位，又称凤爪。 |  |  |  | 约24斤/箱 | 斤 |
| 10 | 三黄鸡 | 羽毛、爪、喙均为黄色，肉质嫩滑，富有弹性 |  |  |  | 约20斤/箱 | 斤 |
| 11 | 鸡心 | 精选鸡的心脏，富有弹性。 |  |  |  | 约24斤/箱 | 斤 |
| 12 | 鸡胗 | 精选鸡胃，又称鸡肫。 |  |  |  | 约24斤/箱 | 斤 |
| 13 | 鸡肝 | 精选鸡的肝脏，其色紫红，质细嫩。 |  |  |  |  | 斤 |
| 14 | 鸡腕骨 | 精选鸡腿和鸡爪骨中间的关节，质地脆嫩。 |  |  |  | 约24斤/箱 | 斤 |
|  | 鸡架 |  |  |  |  |  | 斤 |
| 15 | 乌鸡 | 喙、眼、脚为乌黑色，皮肤、肉、骨头和大部分内脏均为乌黑色，散养而成。 |  |  |  |  | 斤 |
| 16 | 鸡米花 | 选用优质鸡胸为原料，炸制而成，肉质细嫩 |  |  |  | 约20斤/箱 | 件 |
| 17 | 骨肉相连 | 选用优质鸡胸与鸡脆骨为原料，炸制而成，肉质细嫩 |  |  |  | 约20斤/箱 | 件 |
| 18 | 鸡排 | 选用优质整块鸡胸为原料，炸制而成，肉质细嫩 |  |  |  | 约20斤/箱 | 件 |
| 19 | 鸡肉丝 | 精选优质鸡胸肉为原料，按要求加工为肉丝 | 4-6 | 0.3-0.5 | 0.3-0.5 | 约20斤/箱 | 斤 |
| 20 | 鸡肉丁 | 精选优质鸡胸肉为原料，按要求加工为肉丁 | 1-1.5 | 1-1.5 | 1-1.5 | 约20斤/箱 | 斤 |
| 21 | 鸡肉片 | 精选优质鸡胸肉为原料，按要求加工为肉片 | 4-5 | 2-2.5 | 0.1-0.2 | 约20斤/箱 | 斤 |
| 22 | 鸡肉条 | 精选优质鸡胸为原料，按要求加工为肉片 | 4.5 | 2-3 | 2-3 | 约20斤/箱 | 斤 |
| 23 | 鸡腿块 | 选用优质鸡腿为原料，切制而成，带骨，肉质细嫩 | 4-5 | 3-4 |  | 约20斤/箱 | 斤 |
| 24 | 鸡腿肉丁 | 精选优质鸡腿肉为原料，按要求加工为肉片 | 1-1.5 | 1-1.5 | 1-1.5 | 约20斤/箱 | 斤 |
| 25 | 鸡腿肉条 | 精选优质鸡腿肉为原料，按要求加工为肉片 | 4-5 | 2-3 | 2-3 | 约20斤/箱 | 斤 |
|  | 六和鸭产品 |  |  |  |  |  |  |
| 26 | 鸭腿 | 指鸭大腿以及连上鸭腹的部分，肉质细嫩 |  |  |  | 约20斤/箱 | 斤 |
| 27 | 半片鸭 | 是优质鸭子的一半，去头、去爪、去脖子。 |  |  |  | 约19斤/箱 | 斤 |
| 28 | 鸭胸片 | 选用优质鸭子，按要求卷制而成。 | 4-5 | 2-2.5 | 0.2-0.3 | 约20斤/箱 | 斤 |
| 29 | 鸭腿块 | 精选优质的鸭腿加工成块。 | 4-5 | 3-4 |  | 约20斤/箱 | 斤 |
| 30 | 老鸭块 | 经半年以上科学喂养的白油老鸭，切制而成，富含高营养 | 4-5 | 3-4 |  |  | 斤 |
| 31 | 带皮鸭胸肉 | 选用优质鸭子按要求卷制而成。 |  |  |  | 20斤/件 | 斤 |
| 32 | 狮子头（鸡味） | 采用优质鸡肉打成肉泥，蒸制半成品而成，味道香嫩 |  |  |  |  | 件 |
| 33 | 鸭胗子 | 精选鸭胃、色鲜红、有弹性 |  |  |  | 2斤/块 | 斤 |
| 34 | 鸭肝 | 精选鸭肝、色紫红、有弹性 |  |  |  | 2斤/块 | 斤 |
| 35 | 鸭舌 | 优质鸭舌、鸭子的舌头 |  |  |  | 1斤/块 | 斤 |
| 36 | 鸭肠 | 鸭子的内脏之一、乳白色、异味较轻 |  |  |  | 24斤/件 | 件 |
| 37 | 鸭掌 | 鸭子的脚掌、筋多、皮厚、肉少 |  |  |  | 2斤/块 | 斤 |
| 38 | 鸭心 | 鸭子的心脏、色白虹、有弹性 |  |  |  | 约24斤/箱 | 件 |
| 39 | 带骨鹅肉块 | 精选大鹅经切割加工而成 | 5 | 4 |  |  | 斤 |
| 40 | 鹅腿肉 | 精选大鹅腿经加工去骨而成 |  |  |  |  | 斤 |
| 41 | 鹅肝 | 属鹅的干脏，成米白色，味道甚佳 |  |  |  | 散 | 斤 |
| 42 | 鹅腿 | 大鹅的整腿 |  |  |  |  | 斤 |
| 43 | 兔腿（带骨） | 兔子的前腿、后腿 |  |  |  | 约19斤/箱 | 件 |
| 44 | 兔腿肉 | 兔子的后腿经切割加工而成 |  |  |  |  | 斤 |
| 45 | 整兔 | 肉质鲜嫩，去内脏 |  |  | 12斤16斤 | 19斤 | 斤 |

以上食材由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内。

## 八、水产品类规格明细

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 描 述 | 切割规格 | | | | 单位 |
| 长 | 宽 | 厚 | 重量 |
| 1 | 黄菇鱼 | 鱼嘴紧闭，口内清洁;鳃鲜红，鳃盖紧闭;眼珠饱满，稍突出，角膜透明且有光泽;鳞纹理清晰且有光泽;表面有清洁透明的粘层，鱼体肉质发硬，质实而富有弹性。 |  |  |  |  | 斤 |
| 2 | 三去黄菇鱼 | 优质黄菇鱼，去鳞去鳃去内脏， | 4-5cm | 5-6cm |  |  | 斤 |
| 3 | 小黄鱼 | 背鳍和臀鳍的鳍条基部2/3以上披有小圆鳞。鱼鳞颜色均匀，黄色自然。眼睛黑而光亮。身体没有伤痕，鱼体呈长椭圆形，头比较大，尾柄较细长，上身为黄褐色，腹部为金黄色，鱼鳍为黄色或灰黄色，嘴唇为橘红色。 |  |  |  |  | 斤 |
| 4 | 三去小黄鱼 | 优质小黄鱼，去鳞去鳃去内脏。 |  |  |  | 1-1.5两 | 斤 |
| 5 | 鲜带鱼 | 每条不低于 500 克，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起， 鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。 |  |  |  |  | 斤 |
| 6 | 三去带鱼块 | 优质带鱼，去鳞去鳃去内脏。 | 6-7cm | 5-8cm |  |  | 斤 |
| 7 | 净武昌鱼 | 体背部青灰色，两侧银灰色，体侧每个鳞片基部灰黑，边缘黑色素稀少， 腹部银白，各鳍条灰黑色，嘴清洁无污物，刮鳞处理。 |  |  |  |  | 斤 |
| 8 | 大鳕鱼块 | 选新鲜鳕鱼，颜色雪白，按标准切块处理。 |  |  |  |  | 斤 |
| 9 | 龙利鱼柳 | 鳞片完整不易脱落，肉质坚实，富有弹性，眼球饱满突出，角膜透明，鱼鳃色泽鲜红，腮丝清晰。 |  |  |  |  | 斤 |
| 10 | 龙利鱼 | 半滑舌鳎身体背腹扁平，呈舌状。鳞小，背鳍及臀鳍与尾鳍相连续，鳍条均不分支，无胸鳍，仅有眼侧具腹鳍，以膜与臀鳍相连，尾鳍末端尖。 | 4-5cm | 2-2.5cm | 0.5-1cm | 约10kg/箱 | 斤 |
| 11 | 鲷鱼片 | 选体高侧扁，长五十厘米以上，体呈银红色，有淡蓝色的斑点，尾鳍后绿黑色，头大、口小，上下颌牙前部圆锥形，后部臼齿状，体被栉鳞，背鳍和臀鳍具硬棘的鲷鱼。切成片状鱼肉。 | 4-5cm | 2-2.5cm | 0.5-1cm |  | 斤 |
| 12 | 多利鱼块 | 选优质多利鱼，按标准切成块。 |  |  |  |  | 斤 |
| 13 | 鲳鱼块 | 鳞片紧贴鱼身，鱼体坚挺，有光泽，眼球饱满，角膜透明，肉质致密，手触弹性好。按标准，切块处理。 | 4-5cm | 5-6cm |  | 约5kg/箱 | 斤 |
| 15 | 青虾肉 | 呈半透明玉色，头胸部宽大，身体大，虾胸丰满肥腴 |  |  |  | 约1.5kg/盒 | 斤 |
| 16 | 银鳕鱼 | 颜色雪白，鱼鳞密。 |  |  |  |  | 斤 |
| 17 | 墨鱼 | 色泽鲜亮、无粘液、无异味、肉质有弹性。 |  |  |  |  | 斤 |
| 18 | 鱿鱼圈 | 体形完整坚实，呈粉红色，有光泽，体表面略现白霜，肉肥厚，半透明，背部不红 |  |  |  |  | 斤 |
| 19 | 鲳鱼条 | 身体扁平，鱼肉有弹性，表面有银白色光泽，鳃色鲜红，鱼鳞完整。按标准加工成条。 | 2-3cm | 4-5cm |  |  | 件 |
| 20 | 秋刀鱼块 | 形如弯刀，弧度美妙,鱼嘴锋利;鳞片泛着青色,明亮光泽。凑近闻,有极淡的腥味。按标准，切成块状。 | 4-5cm | 3-4cm |  |  | 斤 |
| 21 | 带鱼条 | 选优质带鱼，按标准加工成条。 | 2-3cm | 5-8cm |  |  | 斤 |
| 22 | 鲜平鱼 | 鳞片紧贴鱼身，鱼体坚挺，有光泽，眼球 饱满，角膜透明，肉质致密，手触弹性好。半斤/条 |  |  |  |  | 斤 |
| 23 | 黄花鱼 | 背鳍和臀鳍的鳍条基部2/3以上披有小圆鳞。鱼鳞颜色均匀，黄色自然。眼睛黑而光亮。身体没有伤痕，鱼体呈长椭圆形，头比较大，尾柄较细长，上身为黄褐色，腹部为金黄色，鱼鳍为黄色或灰黄色，嘴唇为橘红色。 |  |  |  |  | 斤 |
| 24 | 银鱼 | 洁白如银且透明为佳，体长2.5—4厘米为佳，鱼体软且下垂，略显挺拔，鱼体无粘液，鱼身干爽、色泽自然明亮。 |  |  |  | 袋 | 袋 |
| 25 | 墨鱼仔 | 色泽鲜亮、无粘液、无异味、肉质有弹性。 |  |  |  |  | 斤 |
| 26 | 三去草鱼块 | 优质草鱼，去鳞去鳃去内脏，按标准切块。 | 4-5cm | 5-6cm |  |  | 斤 |
| 27 | 鲫鱼 | 要求眼睛略凸，眼球黑白分明，以身体扁平、色泽偏白为佳。 |  |  |  | 3-4两 | 斤 |
| 28 | 去骨草鱼条 | 优质草鱼，去鳞去鳃去内脏去骨，按标准切成条。 | 1-2cm | 5-6cm |  |  | 斤 |
| 29 | 鳜鱼 | 2-3月产春天鳜鱼，体青果绿色带金属光泽。 |  |  |  | 活 | 斤 |
| 30 | 净鳜鱼 | 优质鳜鱼刮鳞处理。 |  |  |  |  | 斤 |
| 31 | 净鲈鱼 | 鲈鱼体的背部呈灰色，两侧及腹部银灰，体侧上部及背鳍有黑色斑点，斑点随年龄的增长而减少，刮鳞处理。 |  |  |  |  | 斤 |
| 32 | 多宝鱼 | 体形完整，无伤、无残、无畸形和无白化，体表鲜亮、光滑，无伤痕，无发暗、发红症状，鳃丝整齐，无炎症和寄生虫。 |  |  |  | 活 | 斤 |
| 33 | 黄辣丁 | 鱼鳞有光泽、透亮，翻开鳃呈鲜红、表皮及鱼鳞无脱落，鱼眼清澈透明不混浊，无损伤痕迹；鱼身，富有弹性。 |  |  |  | 活 | 斤 |
| 34 | 三文鱼 | 具备完整无损、带有鲜银色的鱼鳞，透亮有光泽。鱼皮黑白分明，无瘀伤。眼睛清亮，瞳孔颜色很深而且闪亮。鱼鳃色泽鲜红，鳃部有红色黏液。鱼肉呈鲜艳的橙红色。冰鲜 |  |  |  | 鲜 | 斤 |
| 35 | 青鱼 | 鳃盖紧闭，不易打开，鳃片鲜红，鳃丝清晰，表明鱼质量新鲜。新鲜的鱼眼球饱满突出，角膜透明，眼面发亮。 |  |  |  | 活 | 斤 |
| 36 | 海白虾 | 体半透明、侧扁、腹部可弯曲，末端有尾扇。鲜活 |  |  |  |  | 斤 |
| 37 | 白鳝 | 体表微黄色或黄色，无霉斑，肌肉坚实，无异味。净膛 |  |  |  |  | 斤 |
| 38 | 加吉鱼 | 鳞片完整，肉质坚实，富有弹性，眼球饱满突出，角膜透明，鱼鳃色泽鲜红，腮丝清晰。 |  |  |  |  | 斤 |
| 39 | 去骨草鱼片 | 优质草鱼、去骨、切片。 | 4-5cm | 4-5cm | 0.5-1cm |  | 斤 |
| 40 | 鲜鱿鱼 | 体形完整坚实，粉红色，有光泽，体表面略现白霜，肉肥厚，半透明，背部不红。 |  |  |  |  | 斤 |
| 41 | 石斑鱼 | 鱼身肥厚，有弹性。 |  |  |  | 活 | 斤 |
| 42 | 黄鳝 | 挑选大的肥的、体色为灰黄色。净膛 |  |  |  | 活 | 斤 |
| 43 | 扇贝 | 肉色泽正常且有光泽，无异味，手摸有爽滑感，弹性好。 |  |  |  |  | 只 |
| 45 | 鲽鱼身 | 选腮部鲜红，鱼眼清亮优质碟鱼，取鱼身部位。 |  |  |  |  | 斤 |
| 46 | 鲽鱼头 | 选腮部鲜红，鱼眼清亮优质碟鱼，取鱼头部位。 |  |  |  |  | 斤 |
| 47 | 河虾 | 头尾身体紧密相连，虾身有一定的弯曲度，皮壳发亮，河虾呈青绿色，无异味。 |  |  |  | 袋 | 袋 |
| 48 | 对虾 | 头尾完整，有一定的弯曲度，虾身挺，皮壳发亮，呈青白色，肉质坚实、细嫩。 |  |  |  |  | 斤 |
| 49 | 鲜黄鱼 | 眼球饱满，角膜透明清亮，鳃盖紧密，鳃色鲜红，黏液透明无异味。肉质坚实有弹性，头尾不弯曲，手指压后凹陷能立即回复。体表有透明黏液，鳞片完整有光泽，黏附鱼体紧密，不易脱落。 |  |  |  |  | 斤 |
| 50 | 螃蟹 | 壳背亮，肚脐凸，螯足绒毛多，活力强。 |  |  |  | 活 | 斤 |
| 51 | 大闸蟹 | 壳背亮，肚脐凸，螯足绒毛多，活力强。 |  |  |  | 活 | 斤 |
| 52 | 明虾 | 呈青绿色，色泽较统一，身体半透明，反应灵敏，眼球呈圆形，黑色而有光亮，有正常腥味，壳厚较硬，无沾感，有弹性。 |  |  |  | 8头/盒 | 盒 |
| 53 | 河虾仁 | 青灰色或有桃仁网纹，前端粗圆，后端尖细，呈弯钩状，色泽鲜艳，有虾腥味，体软透明，用手指按捏弹性小。 |  |  |  | 约400g/袋 | 斤 |
| 54 | 海虾仁 | 表皮筋膜呈红色，海腥味较大，前端粗圆，后端尖细，呈弯钩状，色泽鲜艳。 |  |  |  | 1000g | 袋 |
| 55 | 大龙虾 | 鲜活个大，表面明亮，虾身硬挺。 |  |  |  | 活 | 斤 |
| 56 | 龙虾仔 | 黄满肉肥，背部红亮干净。 |  |  |  | 活 | 斤 |
| 57 | 北极贝 | 贝肉色泽正常且有光泽，无异味，手摸有爽滑感，弹性好。 |  |  |  | 约2斤/盒 | 盒 |
| 58 | 金枪鱼 | 呈暗红色或褐色，且颜色天然不均匀，背部较深腹部较浅，口感清爽、不油腻，肉质有弹性。 |  |  |  | 蓝鳍 | 斤 |
| 59 | 红虾 | 颜色红，个头大，肉饱满，身长16cm-20cm。 |  |  |  |  | 斤 |
| 60 | 海螺 | 螺肉外露，表面呈扭曲状态，活体。鲜活 |  |  |  | 活 | 斤 |
| 61 | 红鱼片 | 表皮呈鲜艳的褚红色，有光泽，鱼肉呈米白色；组织及形态：组织紧密，肉体完整，切片处理。 |  |  |  |  | 斤 |
| 62 | 甜虾 | 红色，自然新鲜味道，壳薄。 |  |  |  |  | 斤 |
| 63 | 鲜鲍鱼 | 肉质粉嫩，肥厚，并且富有弹性，体形完整，无明显气味。 |  |  |  | 约20头 | 斤 |
| 64 | 干鲍鱼 | 有光泽，呈米黄色或浅棕色，香味浓郁，身形肥厚。 |  |  | 海王鲍 | 约20头 | 斤 |
| 65 | 水发鲍鱼 | 优质鲍鱼浸发约12小时，洗净换水上笼蒸发约10小时，至涨在无硬心，换凉水浸漂待用。 |  |  |  |  | 斤 |
| 66 | 即食海参 | 参刺挺拔，表皮完整，肉壁坚实，肉质好，弹性高。 |  |  |  | 8个头 | 斤 |
| 67 | 舟山带鱼 | 形体饱满、质重皮薄、肉壁肥厚。 |  |  |  |  | 斤 |
| 68 | 鱼丸 | 包装完好，标识明确，质量参照国内一线品牌。 |  |  | 安井鱼丸 |  | 斤 |
| 69 | 鱼豆腐 | 成品外观整齐美观，金黄色均一亮泽，产品较有弹性，切面细腻有光泽无气泡。 |  |  |  |  | 斤 |
| 70 | 鲤鱼块 | 选优质鲤鱼，按标准切成块状。 | 4-5cm | 5-6cm |  |  | 斤 |
| 71 | 鲅鱼 | 鲜活，鳞片完整无脱落，鳍条完整，无糜烂无红点和白点;鳃色呈鲜红色，鳃丝完整，无异物，肛门口不发红不突出，用手挤压腹部无黄色液体。2-3斤/条 |  |  | 雁鲅 |  | 斤 |
| 72 | 净海鳗鱼 | 鱼身柔软而青蓝色，无异嗅味。 |  |  |  |  | 斤 |
| 73 | 黄喉 | 猪黄喉长度约有60至70厘米，牛黄喉1米以上。 |  |  |  |  | 斤 |
| 74 | 白百叶 | 叶片厚，有韧性，表面颗粒比较粗。 |  |  |  |  | 斤 |
| 75 | 鲜百叶 | 叶片厚，有韧性，表面颗粒比较粗。 |  |  |  |  | 斤 |
| 76 | 鱼排 | 优质鱼骨加工，外裹面包粉、饼状。 |  |  |  | 一片 | 片 |
| 77 | 虾排 | 优质虾加工，外裹面包粉。 |  |  |  | 约2.5kg/袋 | 袋 |
| 78 | 象拔蚌 | 两壳关闭有力，切片有清晰可见的波纹状纤维。 |  |  |  | 活 | 斤 |
| 79 | 蛏子 | 个头大而完整，肉质肥厚，色泽淡黄，质地干燥，略带咸味，无破碎，没有泥沙杂质。 |  |  |  | 活 | 斤 |
| 80 | 文蛤 | 壳光滑、有光泽，外形扁，活体。 |  |  |  | 活 | 斤 |
| 81 | 血蛤 | 蜡质明显半透状;色泽偏白，肉厚，带有清淡的鱼腥味 |  |  |  | 活 | 斤 |
| 82 | 花蛤 | 颜色亮丽，壳光滑、有光泽，外形扁，活体。 |  |  |  | 活 | 斤 |
| 83 | 其它水产品 | 本报价单产品均来自江苏、浙江、广东、广西、山东沿海等地。因疫情影响所有商品一律以实时价格为准，保质保量做好食品安全。以上价格仅供参考。 |  |  |  |  |  |

以上食材由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内。

## 九、价格要求

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，因此投标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：若投标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%，若投标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。

## 04包：副食、调料

## 一、基本情况及服务需求明细

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 规格 | 品名 | 规格 |
| 辣椒酱 | 368g/瓶 | 鸡精 | 420g/袋 |
| 香辣酱 | 208g /瓶 | 黑胡椒粉 | 500g/袋 |
| 大块腐乳 | 340g/瓶 | 生姜粉 | 300g/袋 |
| 白砂糖 | 500g/瓶 | 盐 | 350g/袋 |
| 香油 | 450ml/瓶 | 枸杞 | 500g/袋 |
| 老陈醋 | 800ml /瓶 | 八宝菜 | 300g /袋 |
| 白醋 | 500ml /瓶 | 玉米淀粉 | 1kg/袋 |
| 辣鲜露 | 448ml/瓶 | 白胡椒粉 | 510g/瓶 |
| 老抽 | 500ml/1.75l/5l | 豆豉 | 2kg/盒 |
| 生抽 | 500ml/1.75l/5l | 火锅底料 | 300g/袋 |
| 料酒 | 1.75L /瓶 | 十三香 | 45g/盒 |
| 豆瓣酱 | 800g、2kg、10kg | 莲子 | 200g/袋 |
| 南乳汁 | 2.2kg | 百合 | 120g/袋 |
| 芝麻酱 | 5kg /桶 | 冰糖 | 1000g/袋 |
| 米醋 | 1.75L | 速冻饺子 | 900g |
| 花椒油 | 210ml、500ml | 鸡蛋 | 2.1kg |
| 海鲜酱 | 397g、7kg | 午餐肉 | 340g |
| 排骨酱 | 397g | 咸鸭蛋 | 斤 |
| 柱候酱 | 240g | 花椒 | 斤 |
| 干香菇 | 斤 | 麻椒 | 斤 |
| 老婆饼 | 斤 | 大料 | 斤 |
| 面包片 | 斤 | 肥肠（熟） | 斤 |
| 干果系列 | 斤 | 猪肚（熟） | 斤 |
| 白酒 | 斤 | 羊肚（熟） | 斤 |

1、需求单位及地址：国家体育总局机关餐厅，位于北京市东城区体育馆路2号，5号楼餐厅位于体育馆路5号。

2、供餐方式：本单位职工刷卡消费

3、供餐时间：机关职工餐厅提供早、午中、晚三餐，5号楼餐厅提供早、午两餐。

4、就餐人数概况：2022年预计全单位职工就餐29.34万人次左右；餐厅合计就餐人数工作日日均1110余人次。

5、原材料品类、标准、品种：第4包副食（调料），年采购预估金额74.26万元，上述额度仅供供货商报价参考。

## 二、副食、调料标准

1. 食盐质量标准

味咸、呈白色细晶体，无可见杂质，无苦味、涩味及其他异味，外包装无漏无污，印刷清晰，有防伪标识。

2. 酱油质量标准

有正常的色泽，红褐色气味和滋味，无不良气味，不得有酸苦、涩等异味和霉味，不浑浊，不沉淀，无霉花浮膜，外包装无漏无污，印刷清晰，无胀袋现象。

3. 单晶冰糖质量标准

晶面干燥基本光滑，晶体大小基本均匀，呈单斜晶体异形晶、并晶、聚晶及碎晶不超过15%，色白呈半透明或半透明体，无异味，无明显黑点及其他杂质。

4．食醋质量标准

有正常色泽，琥珀色气味的滋味，不涩，无其他不良气味和异味，不浑浊，无悬浮物及沉淀物，透明澄清无霉花浮膜，无“醋馒”“醋虱”，外包装无漏、无污，印刷清晰，无胀袋现象。

5、鸡精质量标准

具有原辅料混合加工后特有色泽，可为粉状、小颗粒或块状，具有鸡的鲜美滋味，口感和顺，无不良滋味和气味。

6．味精质量标准

无色或白色柱状结晶，无杂质、污物，允许有少量碎晶及少量粉末状物质。

7．复合酱料质量标准

外包装无污物、无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象。

8．八角质量标准

色泽棕红鲜艳有光，朵大均匀呈八角形。干燥饱满干裂，香气浓郁列霉烂，杂质破碎和脱壳籽粒不超10%。

9．花椒质量标准

色鲜红，睁眼，麻味足，香味大，身干，无长枝，无霉坏，含籽不超5%。

10．桂皮质量标准

皮面青灰透淡棕色，腹面棕色，表面有细纹，背面有光泽，质坚实，身干，味清香，略带甜。

11．丁香质量标准

红棕色或棕褐色，上部有四枚三角状萼片，十字状分开，质坚实，富油性，气芳香，浓裂，味辛辣。

12．山柰质量标准

圆形或近圆形的横切片，外皮浅褐色或褐色皱缩，有的有根痕或残有须根，切面白色粉性，党豉凸，质脆气味特异，味辛辣。

13．陈皮质量标准

表面橙红或红黄，有无数凹入和油点对光照视清晰，内面黄白气，质稍硬面脆易折断，气香味辛苦。

14．豆蔻质量标准

卵圆或椭圆形，表面灰棕色或灰黄色，全体有浅色纵行沟纹及不规则网状沟纹，质坚，断面显示棕黄色相杂的大理石花纹，富油性，气味芳香。

15．粉状香辛料质量标准

颗粒均匀，无杂质，干燥无结块，具有固有的颜色和气味滋味。

16. 小茴香的质量标准

身干粒饱满均匀，气味香郁，色灰绿无杂质。

17. 草果的质量标准

椭圆形，个大饱满色红润，香气浓郁，干燥无异味。

18. 生粉的质量标准

色洁白，颗粒均匀，手感滑爽，干燥无杂质。

19. 炸粉的质量标准

淡黄色颗粒均匀，肪燥无杂质，气味正常。

20. 鱼露的质量标准

棕红色或栓黄色，有特有的鲜香，无苦涩，无味澄清透明，不浑浊为佳。

21. 蚝油的质量标准

红褐至棕褐色，有一定光泽，稀糊状，液体，无焦苦涩等异味和霉味，无腐败发酵异味，无渣粒。

22. 米粉的质量标准

色明亮，有透明感，无斑点，无异味，煮熟后不严重断条、不糊汤。

23.香肠制品的质量标准

肠衣完整与内容物结合紧密，坚实有弹力，无黏液、霉斑，切面坚实湿润、有光泽，肉为蔷薇色，无酸败臭味，有本身固有的香味和滋味。

24.腊制品的质量标准

色泽鲜明，肌肉呈红色，脂肪透明呈乳白色，肉身干燥结实，有固有气味。真空度保持良好，无空隙汁液流动，无大量脂肪溢出。

25.罐装和瓶装调料的质量标准：

（1）铁听制品应表面光亮，无锈迹，无磨损，无变形，无胀罐现象，商标无霉变。

（2）玻璃瓶制品，罐盖无锈迹， 无胀罐现象，内容物色泽正常，符合产品本身所具有的质量标准。

26.干菜、干调类商品的质量标准：

液体调味品和酱菜类商品表面应干净清洁，无液体外渗；干菜色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质。

27.奶制品的质量标准。

奶粉类应无结块现象，色泽统一外包装清洁；液体类奶制品应符合各自本身质量要求。

## 三、食材总体要求

### 1、产品质量卫生要求

供货商应严格遵守《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食品安全标准，对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准，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。在中标后如出现因食用其提供的食品导致食物中毒事故发生，供货商应对此承担一切法律责任。

一经发现供应以下食品，采购人除全部退货外，将取消供货单位的供货资格：

（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；

### 2、供货商要求

对实行食品质量安全市场准入制的食品，须提供认证的相关证明资料。

有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

### 3、配送能力要求

配送的食品全部都要有响应的防尘、防污染措施，避免外露；

食品供货商应配备一定规模的专业车队。；

各类物品应分箱存放、密封输送，做到定人、定时、定位。

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；

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。

### 4、人员要求

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。

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。

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。

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。

投标人需配备一名专职联络人员与采购人进行事务联系。投标人应提供有效的服务联系人和服务联系电话，如有变更，投标人应及时、主动通知采购人。如果产品质量与本项目规定的标准不符，投标人应负责更换，如更换后仍不能达到相应规定标准，采购人有权退货。

## 四、原材料采供细则

**1、采供流程：**

**1.1 订货流程：**

1.1.1 由库房管理员根据库存情况及销售情况对所需的原材料品种、数量、规格标准提出采购需求，做出一周的采购计划表，提交给管理员审核，确定原料的终采购需求，并作出《采购明细单》，提交给餐厅采购组（审核员、询价员、统计员）。

1.1.2 审核组根据管理员提交的《采购明细单》，分类整理后审核无误后，在每周周四交给协议供货商下一周的《采购明细单》进行报价；

1.1.3 供货商根据《采购明细单》，向餐厅审核员提供分类报价，应在周五下午16点前报给采购组审核员审核；

1.1.4 审核员接收各供货商供货报价后（供货报价不得高于响应报价，否则将视其供货报价为响应报价），参考市场公布价及供货商响应报价进行审核。如无异议则确认为供货价格，由采购组通知供货商供货；如有疑义须向供货商提出质询，双方确定供货价格方可供货；

1.1.5 库管员在验收合格后，将确认后的采购供货单交由采购组进行采购。

**1.2 供货流程：**

1.2.1 供货商收到《采购明细单》后，应对采购的品种做出供货报价（供货报价不得高于响应报价，否则将视其供货报价为响应报价），2日内盖章并签字确认后提交到采购组；

1.2.2 审核员对供货商的报价审核后，确认供货商及供货价格，报送采购组，由采购组人员通知供货商，组织备货并于约定的配送时间和约定的配送方式送达需求的餐厅；

1.2.3 按照库管员的要求交接食材并等待验收。

**1.3 验收入库流程：**

1.3.1凭证验收。食品、原材料必须先核对以下凭证：食品卫生合格证、经营许可证、检验检疫证明，检查供方是否在《供货清单》上盖章，凭证不符合要求的拒绝收货，且供货商应及时按照《供货清单》要求补送相关食材；

1.3.2实物验收。入库前必须查验有关证明，应依据送货单，对食品、原材料实物的出厂日期、保质期、厂家产地、中文标识、动物检疫证明等进行核实。三无产品拒绝收货，质量不符合要求、腐败变质等拒绝收货，对实物品种、规格、数量、重量、单价金额进行清点、核对、登记并打印《入库单》。如发现不符时，出现质量问题当即退货，其他事项应做好记录，待验收相符后再入库食品应参考包装说明的储藏条件储存，进入库房的食品、物品需拆除外层大包装。

1.3.3食品、原材料验收合格后，库管员在送货单上签字，并登记入账，打印《入库单》，审核员、库管员在《入库单》上签字确认。

1.3.4 标识。《中华人民共和国食品安全法》第四十一条指出：食品经营者贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

1.3.5 对出现的不符合情况应做相关记录，并通知采购员，采购员与供方协商解决方案，妥善处理问题；

1.3.6 验收完毕，审核员应核对《采购明细单》与供方提供的《供货清单》的符合性，确保完全一致。审核员、库管员在《入库单》上签字确认。

**2、结算方式与流程：**

2.1 供货商于每月将此供货周期内采购食材总金额核实后，开具合同约定的发票类型送交餐厅经办人员。供货商必须对发票的真实性负责；

2.2 餐厅经办人员对供货商提供的发票进行初步审核，与供货商提供的《供货清单》 进行核实，确保准确无误并提供相关结算单据。严格审核所购物资的数量及金额，对相关单据逐项进行核对；

2.3 餐厅经办人员审核无误后，履行签字审批手续方可结算货款；

**3、价格控制：**

3.1 审核员在收到供货商供货报价后，参考市场公布价及响应报价进行审核，如无异议则确认供货价格，通知供货商供货；如有疑义须向供货商提出质询，双方确定供货价格方可供货；

3.2 协议期间，审核员在每次供货时，要对市场公布价格进行搜集，结合供货商响应报价与供货商供货报价进行比对；要定期进行市场调研，同时要了解单位职工对供货品质、数量、服务等方面的意见和建议，发现异常及时汇报，并与供货商进行协商解决，每月将单位职工反馈意见及供货商的供货价格评价意见上报分管领导，确保供货价格与供货品质、数量等符合要求；

3.3 结算时供货价格与其供货报价格不符的，除及时纠正外，按其供货价格结算。并做好相关记录，作为供货商诚信评价的重要依据。

**4、供货要求：**

4.1 供货商供应的商品承担责任，必须确保进货渠道正规，严禁假货，并提供商品质量承诺书。

4.2 对于供应的材料需要提供各类合格票据与检疫证明，供货单位必须按相关要求及时提供各类票据和证明；

4.3 供应的原材料，视要求提供进货渠道凭证。

4.4 供应的各种物品，由所需餐厅库管员验收、过磅，在《供货清单上》签字后生效，并作为付款凭证之一。

4.5 供货商应按采购数量供应，杜绝缺斤短两现象。无过期商品、无假冒伪劣产品、无以次充好现象；经抽查供货商提供不合格原材料的；第一次处罚本次货款的 20%，第二次处罚本次货款的 50%，第三次终止供货合同。

4.6 供货商必须按采购人原料的规格要求进行供货，供应的原料与采购人要求的规格相符，对不符合采购人要求的原材料，采购人有权拒收；

**5. 违约行为：**

5.1 餐厅库管员将严格对采购物资的质量、数量、价格及规格把关，对于如下现象，视为供货商违约：

5.1.1 提供质量低劣、腐烂变质、及其他不符合食品安全规定的行为；

5.1.2 数量、规格与《采购明细单》或《供货清单》不符的；

5.1.3 不能按约定的时间、方式及时供货的；

5.1.4 供货价格超出响应报价范围或违反公平交易原则的。

5.2 违约罚则：

5.2.1 如供方交货数量与采购人所订数量不符时，少于所订数量，供方应按采购人要求无条件免费补齐并承担延期交货违约责任，违约金为当批次货品总价款的20%；如供方交货多于所订数量，如采购人需要，可按实际数量收货，如不需要，采购人有权拒收。供方须承担因此而导致的全部费用和损失。经采购人确认数量或/品种不达标三次（不含三次）以上的扣除当月货款 10%处罚，五次（不含五次）以上采购人有权无条件终止合同，并将此记录作为供货商诚信评价的重要依据；

5.2.2 除自然灾害或其它不可抗力的原因外，供方不能按时交货的，每延误\_1\_小时，供方须向采购人支付应交产品货款总金额10%的违约金。若延误超过2小时的，采购人有权取消该次产品的交易，供方须向采购人支付应交产品货款总金额的20%的违约金。以此类推。因上述原因取消产品交易累积出现\_3\_次以上的，采购人有权单方无条件终止本合同，采购人除收取供方违约金外，供方须承担因此而导致的全部费用和损失。如果供货商不按时送货到餐厅指定地点,并影响餐厅工作的，采购人有权从货款中扣除供货商当日提供货款的2-3倍作为违约金。

5.2.3 供方不得以任何理由随意更换采购人所订产品，如确需更换，须事前征得采购人同意；否则，采购人有权拒收，供方须承担因此而导致的全部费用和损失。

5.2.4 如发现供方提供的食材中出现“三无”产品或假冒、伪劣及存在质量问题的产品，供方必须按采购人要求无条件免费改正并承担交货违约责任，违约金为当批次货品总价款的 20%；经采购人确认质量不达标的，扣除当月每次货款10%作为处罚，不达标三次，采购人有权无条件终止合同，供方需承担本合同项下的违约责任并赔偿因此而给采购人造成的全部损失，违约金为当批次货品总价款的30%。采购人并将此记录作为供货商诚信评价的重要依据；

5.2.5 供方要诚实守信，注重产品质量。所交采购人产品不得以假充真，以次充好，如因质量问题引起就餐员工恶心、呕吐、中毒等事件，一经证实，供方将承担因质量问题而产生的全部责任，并赔偿给采购人因此造成的全部损失（包括但不限于采购人医疗费、营养费、检验鉴定费、诉讼费等），采购人有权无条件终止合同。

5.2.6 对供货报价高于响应报价的，采购人按响应报价结算，要做好相关记录，作为供货商诚信评价的重要依据。经抽查对比供货价格高于响应报价三次（不含）以上的，扣除当月货款10%作为处罚，第五次违约，采购人有权无条件终止合同，供方需承担本合同项下的违约责任并赔偿因此而给采购人造成的全部损失，违约金为当批次货品总价款的30%。

5.2.7 违约行为严重或违约多次无明显改观的、属明显欺诈的，采购人可直接中止合同，即与招标评定中位列第二的供货商签订供货合同。

5.3 供货商有下列情形之一的，列入不良行为记录名单，可随时按照合同中的违约规定解除合同，并在三年内禁止该供货商参加采购人的采购活动；给采购人造成经济或者名誉损失的，将依法追究其经济和法律责任：

5.3.1 提供虚假材料或采取不正当手段谋取成交的；

5.3.2 与领导小组和下设机构人员、其他供货商恶意串通的；

5.3.3 向领导小组和下设机构人员行贿或者提供其他不正当利益的；

5.3.4 拒绝有关部门监督检查或者提供虚假情况的；

5.3.5 违背合同的有关约定或不能按照时限全部履约的。

## 五、其他要求

1、餐厅采购的正规包装食品部分应满足国家相关规定。

2、投标单位应保证所提供投标商品的新鲜度、卫生和安全保证。采购商品应在投标文件中提供食材的供应地、自身优势以及其在新鲜度、卫生、安全和质量方面的承诺。

3、在特殊情况下，如市场供应价格不明确或无法查询，双方应共同寻找参考物标准，对该产品价格进行协商确定，双方签字确认价格。

4、投标人应根据技术需求编制本项目的供货方案，包括但不限于食材的渠道来源、种类、品牌、自有车辆人员情况、配送方案及应急预案等。

5、调料等食材须来源于无公害生产基地，产品质量遵守国家相关标准。

6、供货商须按采购单中注明的技术标准供货，不可以出现次充好、缺斤短两现象。

7、食材应有固定的加工厂或供货点，并提供相关资质证明或代理证明文件。

8、食材需符合国家质量标准，并按采购人所要求的品牌采购。

9、供货方应提供食材运至合同规定的最终目的地所需要的包装及专用运输工具，以防止食材在运转中损坏或变质。这类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，从而保护食材能够经受多次搬运、装卸及运输。

10、免费配送食材到指定的地点（餐厅）,食材包装应以一批为标准。供货方在送货的同时，提供所送食材的机打清单，每一批次食材要有详细的明细单，注明本公司名称，批次，送货数量，日期，价格、折扣比例、检疫合格证明等内容。

## 六、副食、调料明细

|  |  |
| --- | --- |
| 序号 | 商品名称及规格 |
| 1 | 辣椒粉(细)500g(FL) |
| 2 | 韩式烧烤酱调味料 10KG |
| 3 | 友加辣椒粉1kg |
| 4 | 白胡椒整粒600g |
| 5 | 丁香粉500g |
| 6 | 李锦记排骨酱2.4kg (FL) |
| 7 | 味好美黑胡椒碎 453g\*1瓶 (FL) |
| 8 | 黑胡椒粉500g(FL) |
| 9 | 肉豆蔻300g |
| 10 | 家乐牌鸡粉调味料2kg(FL) |
| 11 | 白胡椒粉400g |
| 12 | 山奈400g |
| 13 | 味好美蒜头粉（大蒜粉）640g (FL) |
| 14 | 大娘泡菜长泡椒3kg |
| 15 | 友加藤椒油500ml |
| 16 | 家乐和味烧汁调味料2.5kg (FL) |
| 17 | 大娘泡菜圆泡椒3kg |
| 18 | 味好美孜然粉400g (FL) |
| 19 | 家乐白汁粉调味料800g (FL) |
| 20 | 八角茴香350g(FL) |
| 21 | 家乐自然鸡汤粉金罐1kg |
| 22 | 家乐浓缩卤水汁调味料1.05kg |
| 23 | 友加梅干菜588g |
| 24 | 美极鲜味汁800ml(FL) |
| 25 | 味好美五香粉380g\*1瓶(FL) |
| 26 | 味好美辣椒粉 500g\*1瓶 |
| 27 | 味好美椒盐500g(FL) |
| 28 | 李锦记 xo酱 80g |
| 29 | 太太乐鸡精调味料1kg(FL) |
| 30 | 鼎丰牌南乳汁2.2kg\*1桶(FL) |
| 31 | 五香粉450g(FL) |
| 32 | 坛坛乡精制剁辣椒2.3kg(FL) |
| 33 | 海底捞清油底料220g\*2袋 |
| 34 | 家乐辣鲜露调味料930g |
| 35 | 孜然450g |
| 36 | 四季宝颗粒花生酱510g\*1瓶 |
| 37 | 小茴香400g\*1袋(FL) |
| 38 | 家乐火辣干锅酱调味料500g(FL) |
| 39 | 美极鲜味汁400ml |
| 40 | 辣椒粉(粗)500g(FL) |
| 41 | 家乐鲜露调味料980g(FL) |
| 42 | 海天味极鲜1.9L(FL) |
| 43 | 生姜粉300g |
| 44 | 孜然500g(FL) |
| 45 | 冠香园贵州红酸汤1.7kg |
| 46 | 海底捞牛油火锅底料 500g |
| 47 | 李锦记蒜蓉辣椒酱368g(FL) |
| 48 | 李锦记桂林风味辣椒酱368g\*1瓶 (FL) |
| 49 | 白芷350g |
| 50 | 李锦记幼滑虾酱227g |
| 51 | 辣椒500g(FL) |
| 52 | 庄记鲜味耗油（复合调味料）420ml |
| 53 | 李锦记排骨酱397g(FL) |
| 54 | 咖喱粉450g |
| 55 | 李锦记叉烧酱397g (FL) |
| 56 | 友加葱油210ml |
| 57 | 李锦记海鲜酱397g(FL) |
| 58 | 大蒜粉400g |
| 59 | 亨氏原味烧烤酱600g |
| 60 | 嫩肉粉800g |
| 61 | 家乐香浓鸡鲜粉调味料1kg |
| 62 | 香叶250g(FL) |
| 63 | 海底捞火锅蘸料（麻辣味）100g |
| 64 | 家乐牌鸡精900g(FL) |
| 65 | 太太乐99%味精1kg(FL) |
| 66 | 李锦记柱候酱240g(FL) |
| 67 | 家乐酸辣鲜露468g |
| 68 | ＃王致和韭菜花2.5kg |
| 69 | 大红袍中国红火锅底料400g |
| 70 | 崔字牌芝麻酱300g 黑芝麻酱 |
| 71 | 坛坛乡精制剁椒825g（FL） |
| 72 | 王致和精制料酒1.75L |
| 73 | 李锦记沙茶酱（调味酱）198g(FL) |
| 74 | 匠造金品咖喱 240g（微辣） |
| 75 | 桂皮400g(FL) |
| 76 | 海天招牌拌饭酱300g |
| 77 | 十月天灯笼椒辣酱(特辣)475g\*1瓶 |
| 78 | 德庄十年火锅底料300g |
| 79 | 友加烧烤料100g |
| 80 | 美极鲜味汁200ml |
| 81 | 筷手小厨麻辣香锅220g(FL) |
| 82 | 德庄老火锅火锅底料300g (FL) |
| 83 | 慧嘉红曲粉454g |
| 84 | 家乐辣鲜露调味料448g(FL) |
| 85 | 海天牌味极鲜750ml\*1瓶 |
| 86 | 陶华碧老干妈风味鸡油辣椒280g |
| 87 | 海底捞上汤三鲜200g |
| 88 | 美极番茄辣椒酱340g\*1瓶 |
| 89 | 海底捞菌汤火锅汤料110g（鲜香味） |
| 90 | 友加蒸肉粉(五香) 500g\*1袋 (FL) |
| 91 | 老干妈油辣椒275g |
| 92 | 好人家水煮鱼调料198g |
| 93 | 仲景香菇酱（原味）230g |
| 94 | 葱伴侣六月香甜面酱800g (FL) |
| 95 | 好人家老坛酸菜鱼调料350g |
| 96 | 友加八角50g |
| 97 | 劲霸青芥辣43g (FL) |
| 98 | 嘉美乐澳洲风味鲍鱼汁380g |
| 99 | 李锦记豉油鸡汁410ml\*1瓶 |
| 100 | 李锦记秘制红烧汁410ml |
| 101 | 饭扫光(爆炒香菌)280g |
| 102 | 饭扫光(爆炒竹笋)280g |
| 103 | 饭扫光(大头菜)280g |
| 104 | 李锦记黑椒汁230g\*1瓶 |
| 105 | 李锦记泰式甜辣酱380g\*1瓶 |
| 106 | 匠造黄金咖喱 100g（原味） |
| 107 | 味好美黑椒酱挤挤装230g |
| 108 | 海底捞醇香牛油火锅底料150g (FL) |
| 109 | 李锦记凉拌汁207ml |
| 110 | 味好美甜辣酱340g |
| 111 | 烧烤料55g |
| 112 | 手斧小苏打454g(FL) |
| 113 | 王致和精制料酒500ml\*1BT(FL) |
| 114 | 肉桂粉35g |
| 115 | 海底捞火锅蘸料（鲜香味）100g |
| 116 | ＃老才臣干黄酱350g |
| 117 | ＃王致和韭花酱320g |
| 118 | 王守义十三香45g |
| 119 | 劲霸芥末油60ml |
| 120 | 丘比沙拉汁-凯撒沙拉汁 口味1.5l (FL) |
| 121 | 丘比沙拉汁--大拌菜口味1.5L |
| 122 | 西部亮番茄酱3kg(FL) |
| 123 | 西部亮番茄酱850g(FL) |
| 124 | 丘比千岛酱1.1kg |
| 125 | 丘比沙拉酱香甜味 1kg |
| 126 | 丘比沙拉酱蛋黄口味 1kg |
| 127 | 中盐低钠岩盐350g |
| 128 | 海天海鲜酱油500ml(FL) |
| 129 | ＃老才臣酱油 1.75L |
| 130 | 六月鲜红烧酱油500ml |
| 131 | 六月鲜红烧酱油1L |
| 132 | 东古生抽王1.8L |
| 133 | 李锦记精选生抽500ml |
| 134 | 李锦记精选老抽500ml |
| 135 | 李锦记金标生抽1.75L(FL) |
| 136 | 李锦记精选老抽1.75L |
| 137 | 镇丹牌瓶装香醋500ml |
| 138 | 水塔老陈醋五年 420ml |
| 139 | ＃龙门米醋 1.75L |
| 140 | 上海白醋500ml（FL） |
| 141 | 上海白醋 2L（FL） |
| 142 | 海天牌蚝油皇6kg\*1(FL) |
| 143 | 李锦记味蚝鲜蚝油680g(FL) |
| 144 | 友加四川花椒500g\*1袋 |
| 145 | 友加花椒油500ml\*1瓶(FL) |
| 146 | 花椒粉350g |
| 147 | 花椒500g(FL) |
| 148 | 味好美花椒粉 440g\*1瓶 |
| 149 | 东古一品鲜5L(FL) |
| 150 | 东古一品鲜 500ml\*1瓶 |
| 151 | 鹃城牌豆豉2KG |
| 152 | 葱伴侣黄豆酱1.5kg |
| 153 | 葱拌侣六月香豆瓣酱2kg |
| 154 | 丹丹郫县红油豆瓣1.3kg |
| 155 | 李锦记蒸鱼豉油1.9L(FL) |
| 156 | 友加香辣油500ml |
| 157 | ＃古币牌香油450ml\*1瓶 |
| 158 | 王致和大块腐乳 340g\*1瓶 |
| 159 | 萧山萝卜干 2kg（FL） |
| 160 | 脆瓜片 1kg |
| 161 | 红油豇豆900g |
| 162 | 酱菜 辣雪菜 |
| 163 | 陶华碧老干妈红油腐乳260g |
| 164 | 鱼泉京奥榨菜70g\*10包/袋 |
| 165 | 冷冻板栗仁1kg |
| 166 | \*冷冻玉米粒2.5kg(FL) |
| 167 | 冷冻杂菜2.5kg(FL) |
| 168 | 新西兰甜青豆1.5kg |
| 169 | 京糖牌一级白砂糖25kg |
| 170 | 京糖牌优级绵白糖25kg |
| 171 | 京糖牌赤砂糖500g |
| 172 | 京糖牌优级绵白糖500g |
| 173 | 京糖牌单晶冰糖400g |
| 174 | ＃百花牌枣花蜂蜜700g |
| 175 | 丘比蓝莓酱340g\*1瓶 |
| 176 | 丘比草莓酱340g\*1瓶 |
| 177 | 味好美果酱355g(FL) 草莓 |
| 178 | 慧嘉上海豆沙2kg(FL) |
| 179 | 安琪高活性干酵母500g(FL) |
| 180 | 慧嘉牌黑芝麻馅 500g |
| 181 | Metro Chef蔓越莓干100g |
| 182 | 剑石牌双效泡打粉400g(FL) |
| 183 | 臻选榛蘑250g SF |
| 184 | 香菇500gSF(FL) |
| 185 | 腐竹1kg |
| 186 | 黑木耳500克SF(FL) |
| 187 | 剪花银耳500克 SF(FL) |
| 188 | 优选竹荪80g |
| 189 | 黄花菜500g(FL) |
| 190 | 百合干500g(FL) |
| 191 | 冬笋 1kg SF |
| 192 | 风味芽菜 1.5kg |
| 193 | 霉干菜500g(FL) |
| 194 | 冬笋丝 1kg SF |
| 195 | 雀巢鹰唛炼奶原滋原味350g |
| 196 | 糯米粉1kg(FL) |
| 197 | 家乐鹰粟粉玉米淀粉1kg(FL) |
| 198 | 风筝牌高级面包粉25kg |
| 199 | 慧嘉牌面包糠1.5kg/袋(FL) |
| 203 | 麦臻选切件泡菜1.2kg |
| 204 | 雅玛屋一品海藻丝500g |
| 205 | 昌浙魔芋结1kg |
| 206 | 雅玛屋甜酸黄瓜片500g |
| 207 | 白玉瓶装醪糟900g |
| 209 | 嗨享吃韩式泡菜400g 切件 |
| 211 | 鲁樱糖红豆沙(水)500g |
| 212 | \*SF(万珍)海峡紫菜100g\*3 |
| 213 | SF王裔佳宽叶海带1kg |
| 214 | SF王裔佳优等虾皮520g(FL) |
| 215 | 大鱼市SF野生紫菜100g(FL) |
| 216 | 大鱼市SF中海米250g/袋 |
| 217 | 海之宝SF盐渍海带丝2.5千克/袋 |
| 218 | 腰果500g（原味）(FL) |
| 219 | 核桃仁500g (FL) |
| 220 | 莲米(磨皮去芯)500gSF |
| 221 | 通芯白莲250g |
| 222 | 纸皮核桃（云南特产）500g |
| 223 | 葡萄干（新疆特产） 500g SF |
| 224 | 枸杞250g SF |
| 225 | 无核金丝枣1000g(FL) |
| 226 | 桂圆500g (FL) |
| 227 | 松仁500g |
| 228 | 臻选红枣500g SF (FL) |
| 229 | 美峰牌龙口粉丝1kg/袋(FL) |
| 230 | 红薯粉条（螺旋形）1.5kg |
| 231 | 红薯粉条（直形）1.5kg(FL) |
| 232 | 红薯宽粉1.5kg(FL) |
| 236 | 荷美尔超值精选培根150g |
| 237 | 荷美尔超值加州风味火腿片 150g |
| 238 | 巴蜀公社粉蒸肉350g |
| 239 | 速冻糯米小圆子1.5kg(FL) |
| 240 | 豆沙汤圆1.5kg |
| 241 | 黑芝麻汤圆1.5kg(FL) |
| 242 | 思念小小玉珍珠黑芝麻汤圆1kg(FL) |
| 243 | 白菜猪肉水饺1.5kg(FL) |
| 244 | 芹菜猪肉水饺1.5kg(FL) |
| 245 | 三鲜水饺1.5kg(FL) |
| 246 | 香菇猪肉水饺1.5kg(FL) |
| 247 | 三元大福纯牛奶(利乐枕) 486ml\*12 |
| 248 | 三元小福纯牛奶(利乐枕)227ml\*16 |
| 249 | 光明畅优发酵乳(原味)100g |
| 250 | 三元全脂酸牛奶原味八联杯 800g |
| 251 | 北豆腐2.25kg（专业客户） |
| 252 | 安佳奶油干酪1kg(FL) |
| 253 | 新鲜鸡蛋-M |
| 254 | 神丹松花鸭皮蛋 12枚 |
| 256 | 玉米糁1kg(FL) |
| 257 | 白芝麻2.5kg |
| 263 | 红虾片1kg |
| 264 | 白虾片1kg |
| 266 | 黑芝麻1kg |
| 267 | 闽融腐竹1kg |
| 271 | 早早麦快熟燕麦片 2.5kg |
| 272 | 燕京特制10度啤酒330ml罐装 |

以上食材由合格生产企业生产、符合国家相关标准、保质期内。

## 七、价格要求

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，因此投标人提交的报价应以北京新发地市场、北京岳各庄批发市场两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：若投标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%，若投标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。

1. 投标文件格式

国家体育总局机关服务局食材配送服务采购项目项目

**投标文件**

招标编号：ZB2022-07

标项：

**投标人名称：**

**2022年 月 日**

1. 投标书

致：*（采购人/采购代理机构）*

根据贵方为（*项目名称*）项目招标采购货物和/或服务的招标公告（*招标编号*），标项 ，签字代表（*姓名、职务*）经正式授权并代表投标人（*投标人名称、地址*）提交下述文件并声明全部资料是真实的和正确的：

* 1. 投标书
  2. 开标一览表
  3. 投标分项报价表
  4. 商务条款响应/偏离表
  5. 投标保证金证明及退款申请函
  6. 单位负责人身份证明书
  7. 单位负责人授权委托书
  8. 资格证明文件
  9. 按照招标文件第二章“投标人须知”第12条提供证明货物和/或服务的合格性和符合招标文件规定的文件
  10. 投标人根据招标文件要求认为需要提供的其他商务和技术文件
  11. 以 形式出具的投标保证金，报价为 （例：*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，或以北京新发地市场、北京岳各庄批发市场两家同类产品的批发价均价为基础，填报浮动率%*）。

在此，签字代表宣布同意和承诺如下：

1. 所附投标价格表中规定的应提交和交付的服务投标总价为（*注明币种，并用文字和数字表示的投标总价*）。
2. 我方将按招标文件的规定履行合同责任和义务。
3. 我方已详细审查全部招标文件，包括第（*编号、补遗书）（如果有的话*）。我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权力。
4. 本投标有效期为自递交投标文件截止之日起*（有效期日数）*个日历日。
5. 在规定的截标时间后，我方同意招标文件中有关没收投标保证金的规定。
6. 我方未受托为此项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务。
7. 我方对投标内容所涉及的知识产权承担责任，所涉及的知识产权不侵犯任何第三方的合法权益。投标内容所涉及的有关专利费和其它相关费用均已纳入投标总价中。否则，我方将承担由此而产生的一切后果及责任。
8. 我方已充分理解贵方关于投标报价不得低于成本价的相关规定，并认可若违反相关规定将导致投标被拒绝的后果。
9. 我方同意采购人在任何时候保留和拥有对本招标文件的技术规格的解释权。
10. 我方同意提供按照贵方可能要求的与其投标有关的一切数据或资料，完全理解贵方不一定接受最低价的投标或收到的任何投标。
11. 与本投标的一切正式往来信函请寄：

地址 ： 传 真：

电话 ： 电子邮箱：

单位负责人或其授权代表（签字）：

投标人名称（盖章）：

日期:

2. 开标一览表

投标人名称： 招标编号： 包号：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目名称 | 食材种类 | 浮动率（%）（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）或（以北京新发地市场、北京岳各庄批发市场两家同类产品的批发价均价为基础）依据标项要求填写 | 投标保证金 | 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”） | 备注 |
|  |  | 浮动率： %  浮动率： （大写） |  |  |  |

单位负责人或其授权代表（签字）：

投标人名称（盖章）：

注：

1. 若用文字表示的数值与用数字表示的数值不一致，以文字表示的数值为准。
2. 投标人根据所投标项选择对应标项的表格并填写即可。
3. 各类食材控制金额浮动不得超过上浮15%（例：若投标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%，若投标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%）。
4. 报价只能是1%的整数倍，否则按废标处理。
5. 投标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）。
6. 投标分项报价表

投标人名称： 招标编号： 包号：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 食材类别 | 序号 | 食材名称 | 规格单位 | 品牌 | 产地 | 浮动率（%）（按各标项要求，以同类产品的市场批发价均价为基础） | 备注 |
|  | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| **...** |  |  |  |  |  |
| **投标总价（浮动率）：** | | | | | | | |

单位负责人或其授权代表（签字）：

投标人名称（盖章）：

注：

1. 投标人根据所投标项选择对应表格，以采购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. 各类食材控制金额浮动不得超过上浮15%（例：若投标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%，若投标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%）。
4. 报价浮动率须为唯一，不得出现区间报价或多个报价。报价只能是1%的整数倍，否则按废标处理。
5. 投标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）。
6. 商务条款响应/偏离表

投标人名称： 招标编号： 包号：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 条款号 | 招标文件条款内容 | 投标人响应内容 | 响应/偏离 | 说明 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

单位负责人或其授权代表（签字）：

投标人名称（盖章）：

注：

1. 投标人应对照招标文件的要求如实填写并申明存在的偏差及原因。未在本偏离表声明的内容，将均视为完全响应招标文件的要求。投标人一旦中标，将严格按照招标文件执行；
2. 如投标人完全响应招标文件要求，应在此表中写明“本投标文件完全响应招标文件所有商务及技术要求，无偏离”；
3. 如果投标人承诺了或被视为没有偏差项，在评审时，评标委员会认为仍存在偏差，则被认为有意隐瞒事实，有可能导致废标。
4. 投标保证金证明及退款申请函

5-1投标保证金证明

采用汇款形式：

银行汇款回单

采用银行票据形式：

|  |
| --- |
| 银行票据复印件 |

采用保函形式：

**投标保证金保函**

注：

1. 投标人为小微企业的，可由投标人须知前附表第35.2（2）条中列明的专业担保机构出具政府采购投标担保函（格式附后）；
2. 除上述情形外，以保函形式提交的投标保证金应为银行信开方式出具。因投标人未支付银行费用等原因造成采购代理机构在投标截止时间前无法收到保函的，投标人自行承担后果。银行自有投标保函固定格式的，可以采用自有固定格式，但应包括采购人名称、投标人名称、招标项目名称、保函金额、保函的支付条件（详见国家体育总局机关服务局第二章“投标人须知”第15.7条）、保函有效期（详见第二章“投标人须知前附表”第15.3条）等内容。保函经核实为虚假保函的，其投标将被拒绝。

**政府采购投标担保函**

编号：

（采购代理机构）：

鉴于 （以下简称“投标人”）拟参加编号为 的 项目（以下简称“本项目”）投标，根据本项目招标文件，供应商参加投标时应向你方交纳投标保证金，且可以投标担保函的形式交纳投标保证金。应供应商的申请，我方以保证的方式向你方提供如下投标保证金担保：

**一、保证责任的情形及保证金额**

（一）在投标人出现下列情形之一时，我方承担保证责任：

1．中标后投标人无正当理由不与采购人签订《政府采购合同》；

2．招标文件规定的投标人应当缴纳保证金的其他情形。

（二）我方承担保证责任的最高金额为人民币 元（大写 ），即本项目的投标保证金金额。

**二、保证的方式及保证期间**

我方保证的方式为：连带责任保证。

我方的保证期间为：自本保函生效之日起 个月止。

**三、承担保证责任的程序**

1．你方要求我方承担保证责任的，应在本保函保证期间内向我方发出书面索赔通知。索赔通知应写明要求索赔的金额，支付款项应到达的账号，并附有证明投标人发生我方应承担保证责任情形的事实材料。

2．我方在收到索赔通知及相关证明材料后，在　　　个工作日内进行审查，符合应承担保证责任情形的，我方应按照你方的要求代投标人向你方支付投标保证金。

**四、保证责任的终止**

1．保证期间届满你方未向我方书面主张保证责任的，自保证期间届满次日起，我方保证责任自动终止。

2．我方按照本保函向你贵方履行了保证责任后，自我方向你贵方支付款项（支付款项从我方账户划出）之日起，保证责任终止。

3．按照法律法规的规定或出现我方保证责任终止的其它情形的，我方在本保函项下的保证责任亦终止。

**五、免责条款**

1．依照法律规定或你方与投标人的另行约定，全部或者部分免除投标人投标保证金义务时，我方亦免除相应的保证责任。

2．因你方原因致使投标人发生本保函第一条第（一）款约定情形的，我方不承担保证责任。

3．因不可抗力造成投标人发生本保函第一条约定情形的，我方不承担保证责任。

4．你方或其他有权机关对招标文件进行任何澄清或修改，加重我方保证责任的，我方对加重部分不承担保证责任，但该澄清或修改经我方事先书面同意的除外。

**六、争议的解决**

因本保函发生的纠纷，由你我双方协商解决，协商不成的，通过诉讼程序解决，诉讼管辖地法院为 法院。

**七、保函的生效**

本保函自我方加盖公章之日起生效。

保证人：（公章）

年 月 日

5-2投标保证金退款申请函

国家体育总局体育器材装备中心：

我单位参加了由贵公司组织的 （项目名称）的投标，招标编号： ，包号： 。请贵单位将投标保证金无息退还至以下账户：

开户银行名称：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

账户名称：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

帐号：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

如本项目我公司有幸中标，我公司同意贵方从上述保证金中扣除相应的中标服务费，并请贵方根据以下信息开具：□增值税专用发票 / □增值税普通发票

开票单位：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

纳税人识别号：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

地址、电话：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

开户行及账号：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

后附我公司作为一般纳税人的证明材料。

如我单位未提供完整的开票信息以及有效的证明材料，请将中标服务费发票以增值税普通发票形式开具。

投标人名称（盖章）：

日期:

1. 单位负责人身份证明书

单位名称：

单位性质：

地 址：

成立时间： 年 月 日

经营期限：

姓名： 性别： 年龄： 职务：

系 （投标人名称） 的单位负责人。

特此证明。

投标人： （全称、盖章）

日 期： 年 月 日

单位负责人的身份证复印件：

1. 单位负责人授权委托书

本授权书声明：注册于*（地区的名称）*的*（公司名称）*的在下面签字的*（单位负责人姓名、职务）*代表本公司授权*（单位名称）*的在下面签字的（*被授权人的姓名、职务）*为本公司的合法代理人，就*（项目名称、招标编号）*的投标，以本公司名义处理一切与之有关的事务。

本授权书于 年 月 日签字生效，授权代表无权转让委托权，特此声明。

单位负责人签字：

被授权人签字：

投标人名称（盖章）：

被授权人的身份证复印件：

1. 资格证明文件
2. 投标人基本情况表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位名称 |  | | | |
| 单位种类 | □大型企业 □中型企业 □小型企业 □监狱企业 □残疾人福利性单位  □公益二类事业单位 □从事生产经营活动的事业单位 | | | |
| 办公地址 |  | | 邮编 |  |
| 联系方式 | 联系人 |  | 电话 |  |
| 手机 |  | 电子邮箱 |  |
| 单位负责人 | 姓名 |  | 电话 |  |
| 单位性质 |  | | 成立日期 |  |
| 经营范围 |  | | 注册资本 |  |
| 开户银行 |  | | 开户账号 |  |
| 单位资质 |  | | | |
| 财务数据（上一财年） | 资产总额： ，营业收入： ，净利润： | | | |
| 从业人员 | 共 人 | | | |
| 投标人关联企业情况 | 1.控股投标人的单位名称：  2.投标人控股、管理的单位名称：  3.与投标人单位负责人为同一人的其他单位：  注：   1. 若无以上情形，写“无”即可。 2. 控股是指出资额占有限责任公司资本总额百分之五十以上或者其持有的股份占股份有限公司股本总额百分之五十以上的，以及出资额或者持有股份的比例虽然不足百分之五十，但依其出资额或者持有的股份所享有的表决权已足以对股东会、股东大会的决议产生重大影响。 3. 管理关系是指与不具有出资持股关系的单位之间存在的其他管理与被管理关系。 | | | |
| 投标人简介 |  | | | |
| 备注 | 表中带有□选择项的，可用“■”或“🗹”、☑等进行选择均可。 | | | |

单位负责人或其授权代表（签字）：

投标人名称（盖章）：

注：根据招标文件第二章“投标人须知前附表”第11.1（8）条款的要求提供。

1. 投标人近一年（2021年）的财务审计报告或银行资信证明

注：根据招标文件第二章“投标人须知前附表”第11.1（8）条款的要求提供。

1. 近半年内任意一个月依法缴纳的税收和社保的证明材料

注：根据招标文件第二章“投标人须知前附表”第11.1（8）条款的要求提供。

1. 参加政府采购活动前三年（2019年至今）内，在经营活动中没有重大违法记录的声明

声明

我单位参加政府采购活动前三年内（2019年至今）没有因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款1等行政处罚。

本声明真实，如有虚假，则属于政府采购法第77条第1款第1项规定的“提供虚假材料谋取中标、成交的”情形，愿意承担该条规定的法律责任。

单位负责人或其授权代表（签字）：

投标人名称（盖章）：

日期:

1较大数额罚款是指200万元以上的罚款，如法律、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。

注：根据招标文件第二章“投标人须知前附表”第11.1（8）条款的要求提供。

1. 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力

注：根据招标文件第二章“投标人须知前附表”第11.1（8）条款的要求提供。

1. 原产地说明

注：根据招标文件第二章“投标人须知前附表”第11.1（8）条款的要求提供。

1. 不存在招标文件及国家有关法律法规禁止的情形

注：根据招标文件第二章“投标人须知前附表”第11.1（8）条款的要求提供。

1. 投标人根据招标文件要求认为需要提供的其他商务文件证明材料

注：投标人根据招标文件要求认为需要提供的其他商务文件，以满足评标委员会综合评分需要。未提供的视为没有。

1. 中小企业声明函(选填）

**中小企业声明函（工程、服务）**

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，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。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）；承建（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（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）；承建（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（中型企业、小型企业、微型企业）；

……

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

注：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。

1. 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（选填）

注：根据招标文件第二章“投标人须知前附表”第11.1（9）条款的要求提供。

1. 残疾人福利性单位声明函（选填）

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。

单位负责人或其授权代表（签字）：

投标人名称（盖章）：

日期：

注：根据招标文件第二章“投标人须知前附表”第11.1（9）条款的要求提供。

1. 近三年（2019年1月1日至今）承担过的类似项目业绩

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目名称 | 产品名称 | 合同金额 | 用户名称 | 联系方式 | 签约时间 | 其他说明 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |  |  |

单位负责人或其授权代表（签字）：

投标人名称（盖章）：

注：

1. 本表中所列栏目投标人应根据项目实际填写；
2. 本表可横、纵向延伸；

3**.** 上述业绩应按顺序后附证明材料，业绩证明材料要求详见第三章“评标办法”。

1. 货物和/或服务的主要响应描述和详细说明

注：根据招标文件第二章“投标人须知”第12.2（1）条款的要求提供。

1. 技术规格响应/偏离表

投标人名称： 招标编号： 包号：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 条款号 | 招标文件条款内容 | 投标人响应内容 | 响应/偏离 | 说明 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

单位负责人或其授权代表（签字）：

投标人名称（盖章）：

注：

1. 注：投标人应根据招标文件第二章“投标人须知”第12.2（2）条款并对照招标文件第五章“采购需求”如实填写，逐条说明所提供货物和/或服务已对招标文件的技术规格做出了实质性的响应，并申明与技术规格条文的偏差和例外。特别对有具体参数要求的指标，投标人必须提供所投产品的具体参数值；
2. 如果投标人承诺了或被视为没有偏差项，在评审时，评标委员会认为仍存在偏差，则有可能被认为有意隐瞒事实、导致废标。

1. 技术支持资料
2. **响应情况索引**

投标人名称： 招标编号： 包号：

| 序号 | 重要条款标识 | 技术规格书章节 | 技术规格书内容 | 技术响应内容 | 响应/偏离 | 技术支持资料形式 | 技术支持资料所在位置（页码） |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

单位负责人或其授权代表（签字）：

投标人名称（盖章）：

注：

1. 投标人应根据招标文件第二章“投标人须知前附表”第12.2（3）条款要求提供技术支持资料响应情况索引，索引中应写明技术支持资料形式、所在投标文件位置（页码），并在技术支持资料上进行圈记。如未提供索引或索引处内容不能证明相应技术响应情况的，则相应评分因素不得分。
2. **技术支持资料**

注：投标人应根据招标文件第二章“投标人须知”第12.2（3）条款及第五章“采购需求”的要求提供，格式自拟。

1. 项目总体解决方案

注：根据招标文件第二章“投标人须知前附表”第12.2（4）条款的要求提供。

1. 投标人履约能力的说明

注：根据招标文件第二章“投标人须知前附表”第12.2（4）条款的要求提供。

1. 实施团队人员情况

**（一）实施团队人员情况表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 本项目任职 | 姓名 | 性别 | 年龄 | 相关信息 | | | 备注 |
| 身份证 | 级别 | 证号 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

单位负责人或其授权代表（签字）：

投标人名称（盖章）：

**（二）人员简历表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 |  | | 年龄 |  | | 性别 | |  |
| 职称 |  | | 学历 |  | | 拟在本项目任职 | |  |
| 工作年限 |  | | | | | 从事类似工作年限 | |  |
| 毕业学校 | 年毕业于 学校 专业 | | | | | | | |
| 主要工作经历 | | | | | | | | |
| 时间 | | 参加过的类似项目 | | | 担任职务 | | 委托方及联系电话 | |
|  | |  | | |  | |  | |
|  | |  | | |  | |  | |
|  | |  | | |  | |  | |
|  | |  | | |  | |  | |
|  | |  | | |  | |  | |
|  | |  | | |  | |  | |

注：根据评分标准中的相关要求提供所需证明材料。

单位负责人或其授权代表（签字）：

投标人名称（盖章）：

十六、评分对应表

投标人名称： 招标编号： 包号：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 评分项目 | 响应内容 | 响应内容所在投标文件位置（页码） |
| 对应第三章评审因素及评分标准（报价除外） |  |  |
| …… |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

单位负责人或其授权代表（签字）：

投标人名称（盖章）：

十七、投标人根据招标文件要求认为需要提供的其他技术文件

注：投标人根据招标文件要求认为需要提供的其他技术文件，以满足评标委员会综合评分需要。未提供的视为没有。