

**金华市监管中心食堂食材配送服务单位**

**选定项目**

**公开招标文件**

**（电子交易）**

**项目编号:WHZB2025-JHCG006**

**采购单位：金华市看守所**

**代理机构：浙江万汇招标代理有限公司**

**二〇二五年七月**

**目 录**

第一部分 招标公告

第二部分 投标人须知

第三部分 采购需求

第四部分 评标办法

第五部分 拟签订的合同文本

第六部分 应提交的有关格式范例

**第一部分 招标公告**

项目概况

金华市监管中心食堂食材配送服务单位选定项目招标项目的潜在投标人应在政采云平台（[https://www.zcygov.cn/）获取（下载）招标文件，并于2025年07月23日09点00分00秒](https://www.zcygov.cn/）获取（下载）招标文件，并于202%20年%20月%20日%20点%20分00秒)（北京时间）前递交（上传）投标文件。

**一、项目基本情况**

**项目编号：**WHZB2025-JHCG006

**项目名称：**金华市监管中心食堂食材配送服务单位选定项目

**预算金额（元）：**4,500,000

**最高限价（元）：**4,500,000

**简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：**为金华市监管中心食堂提供蔬菜类、肉类、禽蛋类、水产类、水果类、冻品类等食材采购配送服务。具体以招标文件第三部分采购需求为准。

**合同履约期限：**一年或配送金额达到合同金额（以先到为准）。

**本项目接受联合体投标：** **是；****否**。

**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；未被“信用中国”（www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单；

2.以联合体形式投标的，提供联合协议(本项目不接受联合体投标或者投标人不以联合体形式投标的，则不需要提供) ；

3.落实政府采购政策需满足的资格要求：专门面向中小企业（提供中小企业声明函）。

4.本项目的特定资格要求：有效期内的食品经营许可证。

5.单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的采购活动；为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务后不得再参加该采购项目的其他采购活动。

**三、获取招标文件**

**时间：**/至2025年07月23日，每天上午00:00至12:00 ，下午12:00至23:59（北京时间，线上获取法定节假日均可，线下获取文件法定节假日除外）

**地点（网址）：**政采云平台（https://www.zcygov.cn/）

**方式：**供应商登录政采云平台https://www.zcygov.cn/在线申请获取采购文件（进入“项目采购”应用，在获取采购文件菜单中选择项目，申请获取采购文件）。

**售价（元）：**0

**四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点**

**提交投标文件截止时间：**2025年07月23日09点00分00秒（北京时间）

**投标地点（网址）：**政采云平台（https://www.zcygov.cn/）

**开标时间：**2025年07月23日09点00分00秒

**开标地点（网址）：**政采云平台（https://www.zcygov.cn/）

**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**

1.1《浙江省财政厅关于进一步发挥政府采购政策功能全力推动经济稳进提质的通知》 （浙财采监（〔2022〕3号）、《浙江省财政厅关于进一步促进政府采购公平竞争打造最优营商环境的通知》（浙财采监〔2021〕22号）、《浙江省财政厅关于进一步加大政府采购支持中小企业力度 助力扎实稳住经济的通知》（浙财采监〔2022〕8号）已分别于2022年1月29日、2022年2月1日和2022年7月1日开始实施，此前有关规定与上述文件内容不一致的，按上述文件要求执行。

1.2根据《浙江省财政厅关于进一步促进政府采购公平竞争打造最优营商环境的通知》（浙财采监（2021）22号）文件关于“健全行政裁决机制”要求，鼓励供应商在线提起询问，路径为：政采云-项目采购-询问质疑投诉-询问列表；鼓励供应商在线提起质疑，路径为：政采云-项目采购-询问质疑投诉-质疑列表。质疑供应商对在线质疑答复不满意的，可在线提起投诉，路径为：浙江政府服务网-政府采购投诉处理-在线办理。

1.3供应商认为采购文件使自己的权益受到损害的，可以自获取采购文件之日或者采购文件公告期限届满之日（公告期限届满后获取采购文件的，以公告期限届满之日为准）起7个工作日内，对采购文件需求的以书面形式向采购人提出质疑，对其他内容的以书面形式向采购人和采购代理机构提出质疑。质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级政府采购监督管理部门投诉。质疑函范本、投诉书范本请到浙江政府采购网下载专区下载。供应商应在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。

2.需要落实的采购政策：包括节约资源、保护环境、支持创新、促进中小企业发展等。详见招标文件的第二部分总则。

3.电子招投标的说明：①电子招投标：本项目以数据电文形式，依托“政府采购云平台（www.zcygov.cn）”进行招投标活动，不接受纸质投标文件；②投标准备：注册账号--点击“商家入驻”，进行供应商资料填写；申领CA数字证书---申领流程详见“浙江政府采购网-下载专区-电子交易客户端-CA驱动和申领流程”；安装“政采云电子交易客户端”----前往“浙江政府采购网-下载专区-电子交易客户端”进行下载并安装；③招标文件的获取：使用账号登录或者使用CA登录政采云平台；进入“项目采购”应用，在获取采购文件菜单中选择项目，获取招标文件；④投标文件的制作：在“政采云电子交易客户端”中完成“填写基本信息”、“导入投标文件”、“标书关联”、“标书检查”、“电子签名”、“生成电子标书”等操作；⑤采购人、采购代理机构将依托政采云平台完成本项目的电子交易活动，平台不接受未按上述方式获取招标文件的供应商进行投标活动； ⑥对未按上述方式获取招标文件的供应商对该文件提出的质疑，采购人或采购代理机构将不予处理；⑦不提供招标文件纸质版；⑧投标文件的传输递交：投标人在投标截止时间前将加密的投标文件上传至政府采购云平台，还可以在投标截止时间前直接提交或者以邮政快递方式递交备份投标文件1份。备份投标文件的制作、存储、密封详见招标文件第二部分第15点—“备份投标文件”；⑨投标文件的解密：投标人按照平台提示和招标文件的规定在半小时内完成在线解密。通过“政府采购云平台”上传递交的投标文件无法按时解密，投标供应商递交了备份投标文件的，以备份投标文件为依据，否则视为投标文件撤回。通过“政府采购云平台”上传递交的投标文件已按时解密的，备份投标文件自动失效。投标人仅提交备份投标文件，未在电子交易平台传输递交投标文件的，投标无效；⑩具体操作指南：详见政采云平台“服务中心-帮助文档-项目采购-操作流程-电子招投标-采购项目电子交易管理操作指南-供应商”。4.招标文件公告期限与招标公告的公告期限一致。

**七、对本次采购提出询问、质疑、投诉，请按以下方式联系**

1.采购人信息

名 称：金华市看守所

地 址：金华市婺城区新狮街道十里牌楼村（市看守所）

传 真： /

项目联系人（询问）：陈先生

项目联系方式（询问）：0579-89118952

质疑联系人：陈先生

质疑联系方式：0579-89118952

2.采购代理机构信息

名 称：浙江万汇招标代理有限公司

地 址：金华市婺城区人民西路167号3楼301-305室

项目联系人（询问）：王先生

项目联系方式（询问）：15957970849

质疑联系人：方女士

质疑联系方式：13588665788

3.采购监督管理部门

名 称：金华市财政局政府采购监管处

联系电话：0579-82468735

若对项目采购电子交易系统操作有疑问，可拨打政采云服务热线95763获取热线服务帮助。

CA问题联系电话（人工）：汇信CA 400-888-4636；天谷CA 400-087-8198。

**第二部分 投标人须知**

**前附表**

| **序号** | **事项** | **本项目的特别规定** |
| --- | --- | --- |
| 1 | **项目属性** | 服务类。 |
| 2 | **采购标的及其对应的中小企业划分标准所属行业** | 标的： 食堂食材配送服务项目 ，属于 批发业 行业； |
| 3 | **是否允许采购进口产品** | 本项目不允许采购进口产品。  可以就 采购进口产品。 |
| 4 | **分包** | A同意将非主体、非关键性的 分拣 工作分包。  ☑B不同意分包。 |
| 5 | **开标前答疑会或现场考察** | A不组织。  B组织，时间： ,地点： ，联系人： ，联系方式： 。 |
| 6 | **方案讲解演示** | A不组织。  B组织。  （1）在评标时安排每个投标人进行方案讲解演示。每个投标人时间不超过20（编制时可根据项目情况进行调整）分钟，讲解次序以投标文件解密时间先后次序为准，讲解演示人员不超过3（编制时可根据项目情况进行调整）人。讲解演示结束后按要求解答评标委员会提问。  （2）方案讲解演示方式：（编制时根据项目情况进行确定）  **注：因投标人自身原因导致无法演示或者演示效果不理想的，责任自负。** |
| 7 | **投标人应当提供的资格、资信证明文件** | （1）资格证明文件：见招标文件第二部分11.1。  投标人未提供有效的资格证明文件的，视为投标人不具备招标文件中规定的资格要求，投标无效。 |
| （2）资信证明文件：根据招标文件第四部分评标标准提供。 |
| 8 | **节能产品、环境标志产品** | 采购人拟采购的产品属于品目清单范围的，采购人及其委托的采购代理机构将依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购。 |
| 9 | **报价要求** | 有关本项目实施所需的所有费用（含税费）均计入报价。**投标文件开标一览表（报价表）是报价的唯一载体，如投标人在政府采购云平台填写的投标报价与投标文件报价文件中开标一览表（报价表）不一致的，以报价文件中开标一览表（报价表）为准。**投标文件中价格全部采用人民币报价。招标文件未列明，而投标人认为必需的费用也需列入报价。  **投标报价出现下列情形的，投标无效：**  **投标文件出现不是唯一的、有选择性投标报价的；**  **投标报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的;**  **报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，未能按要求提供书面说明或者提交相关证明材料证明其报价合理性的;**  **投标人对根据修正原则修正后的报价不确认的。** |
| 10 | **备份投标文件送达地点和签收人员** | 备份响应文件送达地点：金华市婺城区人民西路167号3楼（响应截止时间前一天送达）；  备份响应文件签收人员联系电话：方女士：13588665788。  **采购人、采购代理机构不强制或变相强制供应商提交备份响应文件。** |
| 11 | **开标流程说明** | **开标时间：**同投标（响应）文件递交截止时间；  **开标程序说明：**本项目采用一阶段开标，开标时间到，直接进行响应文件平台解密（含资格文件、报价文件、商务技术文件等）；后续进入资格审查、符合性审查、商务技术评审等环节。 |
| 12 | **采购代理服务费** | 由中标（成交）人支付。代理服务费参考原国家计委关于印发《招标代理服务收费管理暂行办法》（计价格[2002]1980号）的68%收取（以预算价为计费基数），供应商在报价时应考虑上述费用。  收款单位（户名）：浙江万汇招标代理有限公司  开户银行：杭州银行高新支行  银行账号：3301 0401 6002 0563 386  中标（成交）人应在领取中标通知书同时缴清中标（成交）服务费。 |

**一、总则**

**1.适用范围**

本招标文件适用于该项目的招标、投标、开标、资格审查及信用信息查询、评标、定标、合同、验收等行为（法律、法规另有规定的，从其规定）。

**2.定义**

2.1 “采购人”系指招标公告中载明的本项目的采购人。

2.2 “采购代理机构”系指招标公告中载明的本项目的采购代理机构。

2.3 “投标人”系指是指响应招标、参加投标竞争的法人、其他组织或者自然人。

分支机构参加采购活动的规定：根据《关于规范政府采购供应商资格设定及资格审查的通知（浙财采监【2013】24号）》第六条的规定，金融、保险、通讯等特定行业的全国性企业所设立的区域性分支机构，以及个体工商户、个人独资企业、合伙企业，如果已经依法办理了工商、税务和社保登记手续，并且获得总公司（总机构）授权或能够提供房产权证或其他有效财产证明材料，证明其具备实际承担责任的能力和法定的缔结合同能力，可以允许其独立参加本次采购活动。上述单位参加采购活动时，应提供该单位负责人签署的相关文件材料（合伙企业由全体合伙人签署相关材料，但合伙协议约定或者全体合伙人决定委托一名或数名合伙人执行合伙企业事务的，由执行合伙企业事务的全体合伙人签署相关文件材料），与其他法人单位法定代表人签署的文件材料具有同等效力。

2.4 “负责人”系指法人企业的法定负责人，或其他组织为法律、行政法规规定代表单位行使职权的主要负责人，或自然人本人。

2.5“电子签名”系指数据电文中以电子形式所含、所附用于识别签名人身份并表明签名人认可其中内容的数据；“公章”系指单位法定名称章。因特殊原因需要使用冠以法定名称的业务专用章的，投标时须提供《业务专用章使用说明函》（附件4）。

2.6“电子交易平台”系指本项目采购活动所依托的政采云平台（https://www.zcygov.cn/）。

2.7 “★” 系指实质性要求条款，“”系指适用本项目的要求，“” 系指不适用本项目的要求。

**3.采购项目需要落实的政府采购政策**

3.1 本项目原则上采购本国生产的货物、工程和服务，不允许采购进口产品。除非采购人采购进口产品，已经在采购活动开始前获得审核同意，且在采购需求中明确规定可以采购进口产品（但如果因信息不对称等原因，仍有满足需求的国内产品要求参与采购竞争的，采购人、采购代理机构不会对其加以限制，仍将按照公平竞争原则实施采购）；优先采购向我国企业转让技术、与我国企业签订消化吸收再创新方案的供应商的进口产品。

3.2 支持绿色发展

3.2.1采购人拟采购的产品属于品目清单范围的，采购人及其委托的采购代理机构将依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购。投标人须按招标文件要求提供相关产品认证证书。**★采购人拟采购的产品属于政府强制采购的节能产品品目清单范围的，投标人相应的投标产品未获得国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的，投标无效。**

3.2.2 修缮、装修类项目采购建材的，采购人应将绿色建筑和绿色建材性能、指标等作为实质性条件纳入招标文件和合同。

3.2.3为助力打好污染防治攻坚战，推广使用绿色包装，采购货物、工程和服务项目中涉及商品包装和快递包装的，供应商提供产品及相关快递服务的具体包装要求要参考《商品包装政府采购需求标准（试行）》、《快递包装政府采购需求标准（试行）》。鼓励采购单位优先采购秸秆环保板材等资源综合利用产品。鼓励采购单位优先采购绿色物流配送服务、提供新能源交通工具的租赁服务。

3.2.4 鼓励供应商在参加采购过程中开展绿色设计、选择绿色材料、打造绿色制造工艺、开展绿色运输、做好废弃产品回收处理，实现产品全周期的绿色环保。鼓励采购单位对其提高预付款比例、免收履约保证金。

3.3支持中小企业发展

3.3.1中小企业，是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。

符合中小企业划分标准的个体工商户，在采购活动中视同中小企业。

3.3.2在采购活动中，投标人提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受中小企业扶持政策：在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。

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

3.3.3对于未预留份额专门面向中小企业的采购服务项目，以及预留份额采购服务项目中的非预留部分标项，对小型和微型企业的投标报价给予10%的扣除，用扣除后的价格参与评审。接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购服务项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的，对联合体或者大中型企业的报价给予4%的扣除，用扣除后的价格参加评审。组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。

3.3.4符合《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）规定的条件并提供《残疾人福利性单位声明函》（附件1）的残疾人福利性单位视同小型、微型企业；

3.3.5符合《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库[2014]68号）规定的监狱企业并提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业证明文件的，视同为小型、微型企业。

3.3.6可享受中小企业扶持政策的投标人应按照招标文件格式要求提供《中小企业声明函》，投标人提供的《中小企业声明函》与实际情况不符的，不享受中小企业扶持政策。声明内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标、成交的，依法承担法律责任。

3.3.7中小企业享受扶持政策获得采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业。

3.4支持创新发展

3.4.1 采购人优先采购被认定为首台套产品和“制造精品”的自主创新产品。

3.4.2首台套产品被纳入《首台套产品推广应用指导目录》之日起3年内，以及产品核心技术高于国内领先水平，并具有明晰自主知识产权的“制造精品”产品，自认定之日起2年内视同已具备相应销售业绩，参加采购活动时业绩分值为满分。

3.5平等对待内外资企业和符合条件的破产重整企业

平等对待内外资企业和符合条件的破产重整企业，切实保障企业公平竞争，平等维护企业的合法利益。**4. 询问、质疑、投诉（所有程序均采用线下形式，与代理机构联系）**

4.1供应商询问

供应商对采购活动事项有疑问的，可以提出询问，采购人或者采购代理机构应当在3个工作日内对供应商依法提出的询问作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。供应商提出的询问超出采购人对采购代理机构委托授权范围的，采购代理机构应当告知供应商向采购人提出。

4.2供应商质疑

4.2.1提出质疑的供应商应当是参与所质疑项目采购活动的供应商。潜在供应商已依法获取其可质疑的采购文件的，可以对该文件提出质疑。

4.2.2供应商认为采购文件、采购过程和中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向采购人或者采购代理机构提出质疑，否则，采购人或者采购代理机构不予受理：

4.2.2.1对采购文件提出质疑的，质疑期限为供应商获得采购文件之日或者采购文件公告期限届满之日起计算。

4.2.2.2对采购过程提出质疑的，质疑期限为各采购程序环节结束之日起计算。

4.2.2.3对采购结果提出质疑的，质疑期限自采购结果公告期限届满之日起计算。

4.2.3供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：

　　4.2.3.1供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；

　　4.2.3.2质疑项目的名称、编号；

　　4.2.3.3具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；

　　4.2.3.4事实依据；

　　4.2.3.5必要的法律依据；

4.2.3.6提出质疑的日期。

供应商提交的质疑函需一式三份。供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

质疑函范本及制作说明详见附件2。

4.2.4对同一采购程序环节的质疑，供应商须在法定质疑期内一次性提出。

4.2.5采购人或者采购代理机构应当在收到供应商的书面质疑后七个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑供应商和其他与质疑处理结果有利害关系的采购当事人，但答复的内容不得涉及商业秘密。

4.2.6询问或者质疑事项可能影响采购结果的，采购人应当暂停签订合同，已经签订合同的，应当中止履行合同。

4.3供应商投诉

4.3.1质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向采购监督管理部门提出投诉。

4.3.2供应商投诉的事项不得超出已质疑事项的范围，基于质疑答复内容提出的投诉事项除外。

4.3.3供应商投诉应当有明确的请求和必要的证明材料。

4.3.4以联合体形式参加采购活动的，其投诉应当由组成联合体的所有供应商共同提出。

投诉书范本及制作说明详见附件3。

**二、招标文件的构成、澄清、修改**

**5.招标文件的构成**

5.1 招标文件包括下列文件及附件：

5.1.1招标公告；

5.1.2投标人须知；

5.1.3采购需求；

5.1.4评标办法；

5.1.5拟签订的合同文本；

5.1.6应提交的有关格式范例。

5.2与本项目有关的澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。

**6.招标文件的澄清、修改**

6.1已获取招标文件的潜在投标人，若有问题需要澄清，应于投标截止时间前，以书面形式向采购代理机构提出。

6.2 采购代理机构对招标文件进行澄清或修改的，将同时通过电子交易平台通知已获取招标文件的潜在投标人。依法应当公告的，将按规定公告，同时视情况延长投标截止时间和开标时间。该澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。

**三、投标**

**7.招标文件的获取**

详见招标公告中获取招标文件的时间期限、地点、方式及招标文件售价。

**8.开标前答疑会或现场考察**

采购人组织潜在投标人现场考察或者召开开标前答疑会的，潜在投标人按第二部分投标人须知前附表的规定参加现场考察或者开标前答疑会。

**9.投标保证金**

本项目不需缴纳投标保证金。

**10. 投标文件的语言**

投标文件及投标人与采购有关的来往通知、函件和文件均应使用中文。

**11. 投标文件的组成**

**11.1资格文件：**

11.1.1符合参加采购活动应当具备的一般条件的承诺函（如以联合体形式参加政府活动的，联合体各方均应提交该承诺函或共同加盖公章）；

11.1.2联合协议（如有)；

11.1.3落实政府采购政策需满足的资格要求（中小企业声明函，以联合体形式参加采购活动的，联合体各方均应提交)；

11.1.4本项目的特定资格要求（按照资格要求提供)。

**11.2 商务技术文件：**

11.2.1投标函；

11.2.2授权委托书或法定代表人（单位负责人、自然人本人）身份证明；

11.2.3分包意向协议（如有)；

11.2.4符合性审查资料；

11.2.5评标标准相应的商务技术资料；

11.2.6投标标的清单；

11.2.7商务技术偏离表；

11.2.8政府采购供应商廉洁自律承诺书；

**11.3报价文件：**

11.3.1开标一览表（报价表）；

11.3.2中小企业声明函（资格文件提供的，可不重复提供）。

**投标文件含有采购人不能接受的附加条件的，投标无效；**

**投标人提供虚假材料投标的，投标无效。**

**12.投标文件的编制**

12.1投标文件分为**资格文件、商务技术文件、报价文件**三部分。各投标人在编制投标文件时请按照招标文件第六部分规定的格式进行，混乱的编排导致投标文件被误读或评标委员会查找不到有效文件是投标人的风险。

12.2投标人进行电子投标应安装客户端软件—“政采云电子交易客户端”，并按照招标文件和电子交易平台的要求编制并加密投标文件。投标人未按规定加密的投标文件，电子交易平台将拒收并提示。

12.3使用“政采云电子交易客户端”需要提前申领CA数字证书，申领流程请自行前往“浙江政府采购网-下载专区-电子交易客户端-CA驱动和申领流程”进行查阅。

**13.投标文件的签署、盖章**

13.1投标文件按照招标文件第六部分格式要求进行签署、盖章。**★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**。

13.2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“政府采购云平台”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。

13.3招标文件对投标文件签署、盖章的要求适用于电子签名。

**14. 投标文件的提交、补充、修改、撤回**

14.1 供应商应当在投标截止时间前完成投标文件的传输递交，并可以补充、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、修改后重新传输递交。投标截止时间前未完成传输的，视为撤回投标文件。投标截止时间后递交的投标文件，电子交易平台将拒收。

14.2电子交易平台收到投标文件，将妥善保存并即时向供应商发出确认回执通知。在投标截止时间前，除供应商补充、修改或者撤回投标文件外，任何单位和个人不得解密或提取投标文件。

14.3采购人、采购代理机构可以视情况延长投标文件提交的截止时间。在上述情况下，采购代理机构与投标人以前在投标截止期方面的全部权利、责任和义务，将适用于延长至新的投标截止期。

**15.备份投标文件**

15.1投标人在电子交易平台传输递交投标文件后，还可以在投标截止时间前直接提交或者以邮政快递方式递交备份投标文件1份，**但采购人、采购代理机构不强制或变相强制投标人提交备份投标文件。**

15.2备份投标文件须在“政采云投标客户端”制作生成，并储存在DVD光盘等存储介质中。备份投标文件应当密封包装并在包装上加盖公章并注明投标项目名称，投标人名称(联合体投标的，包装物封面需注明联合体投标，并注明联合体成员各方的名称和联合协议中约定的牵头人的名称)。**不符合上述制作、存储、密封规定的备份投标文件将被视为无效或者被拒绝接收。**

15.3直接提交备份投标文件的，投标人应于投标截止时间前在招标公告中载明的开标地点将备份投标文件提交给采购代理机构，采购代理机构将拒绝接受逾期送达的备份投标文件。

15.4以邮政快递方式递交备份投标文件的，投标人应先将备份投标文件按要求密封和标记，再进行邮政快递包装后邮寄。备份投标文件须在投标截止时间之前送达招标文件第二部分投标人须知前附表规定的备份投标文件送达地点；送达时间以签收人签收时间为准。采购代理机构将拒绝接受逾期送达的备份投标文件。邮寄过程中，电子备份投标文件发生泄露、遗失、损坏或延期送达等情况的，由投标人自行负责。

**15.5投标人仅提交备份投标文件，未在电子交易平台传输递交投标文件的，投标无效。**

**16.投标文件的无效处理**

有招标文件第四部分4.2规定的情形之一的，投标无效：

**17.投标有效期**

17.1投标有效期为从提交投标文件的截止之日起90天。★**投标人的投标文件中承诺的投标有效期少于招标文件中载明的投标有效期的，投标无效。**

17.2投标文件合格投递后，自投标截止日期起，在投标有效期内有效。

17.3在原定投标有效期满之前，如果出现特殊情况，采购代理机构可以以书面形式通知投标人延长投标有效期。投标人同意延长的，不得要求或被允许修改其投标文件，投标人拒绝延长的，其投标无效。

**四、开标、资格审查与信用信息查询**

**18.开标**

18.1采购代理机构按照招标文件规定的时间通过电子交易平台组织开标，所有投标人均应当准时在线参加。投标人不足3家的，不得开标。

　18.2开标时，电子交易平台按开标时间自动提取所有投标文件。采购代理机构依托电子交易平台发起开始解密指令，投标人按照平台提示和招标文件的规定在半小时内完成在线解密。

　18.3**投标文件未按时解密，投标人提供了备份投标文件的，以备份投标文件作为依据，否则视为投标文件撤回。投标文件已按时解密的，备份投标文件自动失效。**

**19.资格审查**

19.1采购人或采购代理机构依据法律法规和招标文件的规定，对投标人的资格进行审查。

19.2投标人未按照招标文件要求提供与资格条件相应的有效资格证明材料的，视为投标人不具备招标文件中规定的资格要求，其投标无效。

19.3对未通过资格审查的投标人，采购人或采购代理机构告知其未通过的原因。

19.4合格投标人不足3家的，不再评标。

**20.信用信息查询**

20.1信用信息查询渠道及截止时间：采购代理机构将在资格审查时通过“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)渠道查询投标人接受资格时的信用记录。

20.2信用信息查询记录和证据留存的具体方式：现场查询的投标人的信用记录、查询结果经确认后将与采购文件一起存档。

20.3信用信息的使用规则：经查询列入失信被执行人名单、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人将被拒绝参与采购活动。

20.4联合体信用信息查询：两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加采购活动的，应当对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。

**五、评标**

**21.评标委员会的组建：**

**评标委员会由采购人依法负责组建，成员人数为5人及以上单数，其中采购人可派代表1人。**

评标委员会将根据招标文件和有关规定，履行评标工作职责，并按照评标方法及评分标准，全面衡量各投标人对招标文件的响应情况。对实质上响应招标文件的投标人，按照评审因素的量化指标排出推荐中标的投标人的先后顺序，并按顺序提出授标建议。**详见招标文件第四部分评标办法。**

**六、定 标**

**22.确定中标供应商**

采购项目实行全流程电子化，评审报告送交、采购结果确定和结果公告均在线完成。采购单位应当自收到评审报告之日起5个工作日内在线确定中标或者成交供应商。中标、成交通知书和中标、成交结果公告应当在规定时间内同时发出。

**23.中标通知与中标结果公告**

23.1自中标人确定之日，采购代理机构通过电子交易平台向中标人发出中标通知书，同时编制发布采购结果公告。采购代理机构也可以以纸质形式进行中标通知。

23.2公告期限为1个工作日。

**七、合同授予**

**24.**合同主要条款详见第五部分拟签订的合同文本。

**25.合同的签订**

25.1 采购人与中标人应当通过电子交易平台在中标通知书发出之日起三十日内，按照招标文件确定的事项签订采购合同。

25.2中标人按规定的日期、时间、地点，由法定代表人或其授权代表与采购人代表签订合同。如中标人为联合体的，由联合体成员各方法定代表人或其授权代表与采购人代表签订合同。

25.3如签订合同并生效后，供应商无故拒绝或延期，除按照合同条款处理外，列入不良行为记录一次，并给予通报。

25.4中标供应商拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评审报告推荐的中标或者成交候选人名单排序，确定下一候选人为中标供应商，也可以重新开展采购活动。

**26.履约保证金**

拟签订的合同文本要求中标供应商提交履约保证金的，供应商应当以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。履约保证金的数额不得超过采购合同金额的1%，鼓励根据项目特点、供应商诚信等因素免收履约保证金或降低缴纳比例。鼓励和支持供应商以银行、保险公司出具的保函形式提供履约保证金。采购人不得拒收履约保函，项目验收结束后应及时退还，延迟退还的，应当按照合同约定和法律规定承担相应的赔偿责任。

**八、电子交易活动的中止**

**28.电子交易活动的中止。**采购过程中出现以下情形，导致电子交易平台无法正常运行，或者无法保证电子交易的公平、公正和安全时，采购代理机构可中止电子交易活动：

28.1电子交易平台发生故障而无法登录访问的；

28.2电子交易平台应用或数据库出现错误，不能进行正常操作的；

28.3电子交易平台发现严重安全漏洞，有潜在泄密危险的；

28.4病毒发作导致不能进行正常操作的；

28.5其他无法保证电子交易的公平、公正和安全的情况。

**29.**出现以上情形，不影响采购公平、公正性的，采购组织机构可以待上述情形消除后继续组织电子交易活动，也可以决定某些环节以纸质形式进行；影响或可能影响采购公平、公正性的，应当重新采购。

**九、验收**

**30.验收**

30.1采购人组织对供应商履约的验收。大型或者复杂的采购项目，应当邀请国家认可的质量检测机构参加验收工作。验收方成员应当在验收书上签字，并承担相应的法律责任。如果发现与合同中要求不符，供应商须承担由此发生的一切损失和费用，并接受相应的处理。

30.2采购人可以邀请参加本项目的其他投标人或者第三方机构参与验收。参与验收的投标人或者第三方机构的意见作为验收书的参考资料一并存档。

30.3严格按照采购合同开展履约验收。采购人成立验收小组，按照采购合同的约定对供应商履约情况进行验收。验收时，按照采购合同的约定对每一项技术、服务、安全标准的履约情况进行确认。验收结束后，应当出具验收书，列明各项标准的验收情况及项目总体评价，由验收双方共同签署。验收结果与采购合同约定的资金支付及履约保证金返还条件挂钩。履约验收的各项资料应当存档备查。

30.4验收合格的项目，采购人将根据采购合同的约定及时向供应商支付采购资金、退还履约保证金。验收不合格的项目，采购人将依法及时处理。采购合同的履行、违约责任和解决争议的方式等适用《中华人民共和国民法典》。

**第三部分 采购需求**

**一、项目概况**

1.采购内容：本次招标主要为金华市监管中心食堂提供蔬菜类、肉类、禽蛋类、水产类、水果类、冻品类等食材采购配送服务。

2.服务期：一年或配送金额达到合同金额(以先到为准)。

3.预算金额：人民币450万元，其中民警食堂食材配送预算为180万元，在押人员食堂食材配送预算为270万元。

本项目预算金额仅为计划预算，具体以实际结算为准。

4.配送地点：金华市监管中心指定地点。

5.配送时间：以采购人约定时间为准。

6.配送方式：送货上门。供应商应配备专门的配送车辆。按需供货，按实结算。统一配送和定点供应，具体品类以甲方实际需求为准。

7.最高限价：

各类食材以采购人每月在金华市范围内主要大型综合超市、菜市场和线上旗舰店的采价确定基准价（具体采价方法请详见下文“八、结算基准价的确定”），投标人以每月采价基准价（部分类别另有要求按其要求执行）为基础，按下浮率报价。各类食材最高限价（即报价“下浮率”）要求如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **食材类别** | **最高限价（即报价“下浮率”）** | **主要采价方式** |
| **1** | **肉类** | **下浮率应≥ 20%** | **当地大型超市及市场采价** |
| **2** | **蔬菜类** | **下浮率应≥ 38%** |
| **3** | **禽蛋类** | **下浮率应≥ 20%** |
| **4** | **水产类** | **下浮率应≥ 25%** |
| **5** | **水果类** | **下浮率应≥ 25%** |
| **6** | **粮油类** | **下浮率应≥ 18%** |
| **7** | **干货类** | **下浮率应≥ 20%** |
| **8** | **冻品类** | **下浮率应≥ 25%** |
| **9** | **调料类、添加剂类** | **下浮率应≥ 18%** |
| **10** | **牛奶、饮料及其他预包装零食类** | **下浮率应≥ 10%** |
| **11** | **豆制品类、早餐辅料类** | **下浮率应≥ 22%** |
| **12** | **腌制类、熟食类、卤制类** | **下浮率应≥ 25%** |
| **13** | **水发类、咸菜类** | **下浮率应≥ 20%** |
| **★注：投标人的投标报价超过以上各食材类别设定的上限价（即报价下浮率小于上表设定的最低下浮率）时，按投标无效处理。** | | | |

**二、供货范围**

**食材供货清单（包括但不限于）**

1. **肉类**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **商品名称** | **规格及验收标准** | **单位** | **备注** |
| **1** | **猪纯仔排** | **新鲜、整根、不带龙骨、不剁** | **斤** |  |
| **2** | **猪仔排** | **新鲜，仔排带龙骨** | **斤** |  |
| **3** | **猪杂排** | **新鲜，含猪龙骨、腿骨、肩骨** | **斤** |  |
| **4** | **猪五花肉（三层肉）** | **新鲜** | **斤** |  |
| **5** | **猪全精后腿肉** | **新鲜** | **斤** |  |
| **6** | **猪龙骨** | **新鲜** | **斤** |  |
| **7** | **猪里脊肉** | **新鲜** | **斤** |  |
| **8** | **猪大排** | **新鲜，90-100克/片** | **斤** |  |
| **9** | **猪板油** | **新鲜** | **斤** |  |
| **10** | **猪内脏** | **猪舌、猪肝、猪大肠等，新鲜** | **斤** |  |
| **11** | **整猪脚（蹄）** | **新鲜，去脚趾盖去毛，清洗干净** | **斤** |  |
| **12** | **猪脚尖（手）** | **新鲜，去脚趾盖去毛，对开，清洗干净** | **斤** |  |
| **13** | **猪蹄膀** | **新鲜** | **斤** |  |
| **14** | **猪血** | **新鲜** | **斤** |  |
| **15** | **猪耳朵** | **新鲜** | **斤** |  |
| **16** | **猪尾巴** | **新鲜** | **斤** |  |
| **17** | **猪头肉** | **新鲜** | **斤** |  |
| **18** | **筒骨** | **新鲜** | **斤** |  |
| **19** | **羊肉（整）** | **去头、去内脏，新鲜肉** | **斤** |  |
| **20** | **羊排** | **新鲜** | **斤** |  |
| **21** | **半片羊** | **新鲜** | **斤** |  |
| **22** | **羊肚邦** | **新鲜** | **斤** |  |
| **23** | **羊腿** | **新鲜** | **斤** |  |
| **24** | **兔肉** | **去头、去内脏、去皮、去骨的新鲜肉** | **斤** |  |
| **25** | **牛腱子** | **新鲜** | **斤** |  |
| **26** | **牛里脊** | **新鲜** | **斤** |  |
| **27** | **牛排** | **新鲜** | **斤** |  |
| **28** | **牛腩（牛肚邦）** | **新鲜** | **斤** |  |
| **29** | **牛蹄筋** | **新鲜** | **斤** |  |
| **30** | **牛尾巴** | **新鲜** | **斤** |  |
| **31** | **牛舌** | **新鲜** | **斤** |  |
| **32** | **牛百叶** | **新鲜** | **斤** |  |
| **33** | **牛肚** | **新鲜** | **斤** |  |
| **34** | **鸽子** | **鲜鸡肉、鸭肉必须是去毛、去内脏、新鲜完好，清洗干净的全鸡全鸭，其腿上都有可溯源的卫生检疫合格证（脚环）** | **只** |  |
| **35** | **广西鸡** | **斤** |  |
| **36** | **三黄鸡** | **斤** |  |
| **37** | **土鸡** | **斤** |  |
| **38** | **洋鸭** | **斤** |  |
| **39** | **水鸭** | **斤** |  |
| **40** | **土鸭** | **斤** |  |
| **41** | **乌鸡** | **斤** |  |
| **总体要求** | **畜肉类要求为24小时内屠宰新鲜肉，禽肉类要求为48小时内屠宰新鲜肉；肉质鲜亮，无腐败气味，去毛干净，且按国家要求提供每批次检验检疫证等合格证明，特殊时期还需提供抗生素、兴奋剂、瘦肉精含量检测。** | | | |

1. **蔬菜类**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **质量及验收标准** | **单位** | **备注** |
|  | **青菜** | **利用率：>98%、无黄叶、表皮无损伤、腐烂。**  **检测指标：农药残留不超标。** | **斤** |  |
|  | **包心菜** | **利用率：>98%、无黄叶、表皮无损伤、腐烂。**  **检测指标：农药残留不超标。** | **斤** |  |
|  | **冬瓜** | **利用率>95%、瓜色正，表皮无损伤、无腐烂、虫洞、个体较均匀。检测指标：农药残留不超标。** | **斤** |  |
|  | **大白菜** | **利用率：>98%、无黄叶、表皮无损伤、腐烂。**  **检测指标：农药残留不超标。** | **斤** |  |
|  | **韭菜** | **利用率；>98%，色泽正常、叶片无损伤、腐烂**  **检测农药不超标。** | **斤** |  |
|  | **小白菜** | **利用率：>98%、无黄叶、表皮无损伤、腐烂。**  **检测指标：农药残留不超标。** | **斤** |  |
|  | **黄瓜** | **利用率>98%，表皮无损伤、无腐烂、个体较均匀，新鲜不干瘪，检测农药不超标。** | **斤** |  |
|  | **西红柿** | **利用率>98%，表皮无损伤、无腐烂、个体较均匀，新鲜不干瘪，检测农药不超标。** | **斤** |  |
|  | **茄子** | **利用率>98%，表皮无损伤、无腐烂、个体较均匀，新鲜不干瘪，检测农药不超标。** | **斤** |  |
|  | **白萝卜** | **利用率>98%，表皮无损伤、腐烂，个体较均匀，去根无泥，肉质鲜嫩，检测农药不超标。** | **斤** |  |
|  | **菠菜** | **利用率>98%、肉质鲜嫩、色泽正常、无枯叶、黄叶、烂叶，茎部无损伤、腐烂，检测农药不超标。** | **斤** |  |
|  | **青圆椒** | **利用率>98%，表皮无损伤、无烂，不干瘪、色泽正常、肉质鲜嫩，检测指标农残不超标。** | **斤** |  |
|  | **芹菜** | **利用率>98%，色泽正常、无黄叶、枯叶、叶片无损伤、腐烂、无泥、杂质，检测农药不超标。** | **斤** |  |
|  | **青尖椒** | **利用率>98%，表皮无损伤、无烂，不干瘪、色泽正常、肉质鲜嫩，检测指标农残不超标。** | **斤** |  |
|  | **花菜** | **利用率>98，表面无损伤、腐烂、花球色泽正常、新鲜不干瘪，农药检测不超标。** | **斤** |  |
|  | **土豆** | **利用率>95%，肉质鲜嫩、表皮无损伤、腐烂、色泽正常、个体较匀称、无泥，检测农药不超标。** | **斤** |  |
|  | **莴笋** | **利用率>95%、表皮无损伤、无腐烂、无泥、肉质鲜嫩，检测指标农残不超标。** | **斤** |  |
|  | **四季豆** | **利用率>98%、表皮无损伤、检测指标：农药残留不超标。** | **斤** |  |
|  | **茭白** | **利用率>97%，表面无损伤、腐烂，个体均匀、无泥、肉质鲜嫩，检测农药不超标。** | **斤** |  |
|  | **春笋** | **利用率>93%，表皮无损伤、大小均匀、色泽正常、无泥，无虫洞、腐烂、肉质鲜嫩，检测农药不超标。** | **斤** |  |
|  | **冬笋** | **利用率>95%，表皮无损伤、大小均匀、色泽正常、无泥，无虫洞、腐烂、肉质鲜嫩，检测农药不超标。** | **斤** |  |
|  | **扁豆** | **利用率>98%，表皮无损伤、大小均匀、色泽正常、肉质鲜嫩，检测农药不超标。** | **斤** |  |
|  | **毛豆** | **利用率>98%，表面无损伤、无腐烂、无泥，色泽正常、肉质鲜嫩，检测农药不超标。** | **斤** |  |
|  | **长豇豆** | **利用率>98%，表面无损伤、无腐烂、无泥，色泽正常、肉质鲜嫩，检测农药不超标。** | **斤** |  |
|  | **丝瓜** | **利用率>98%，肉质鲜嫩、色泽正常、茎部无损伤，检测农药不超标。** | **斤** |  |
|  | **蒜苔** | **利用率>98%，肉质鲜嫩、色泽正常、茎部无损伤、检测农药不超标。** | **斤** |  |
|  | **胡萝卜** | **利用率>98%、表皮无损伤、无腐烂、无泥、肉质鲜嫩，检测指标农残不超标。** | **斤** |  |
|  | **香菜** | **利用率：98%、肉质鲜嫩、色泽正常、无枯叶、黄叶、烂叶，茎部无损伤、腐烂，检测农药不超标。** | **斤** |  |
|  | **生菜** | **利用率：98%、无黄叶、表皮无损伤、腐烂，检测指标：农药残留不超标** | **斤** |  |
|  | **小葱** | **利用率>98%、无黄叶、枯叶、无腐烂留根无泥、检测农药不超标。** | **斤** |  |
|  | **长瓜** | **利用率>98%，表皮无损伤、无烂，不干瘪、色泽正常、肉质鲜嫩，检测指标农残不超标。** | **斤** |  |
|  | **南瓜** | **利用率>95%，瓜色正，表皮无损伤、无腐烂、虫洞、个体均匀，检测农药不超标。** | **斤** |  |
|  | **洋葱** | **利用率>98%，表面无损伤、腐烂，色泽正常、肉质鲜嫩、农药检测不超标。** | **斤** |  |
|  | **西兰花** | **利用率>98，表面无损伤、腐烂、花球色泽正常、农药检测不超标。** | **斤** |  |
|  | **山药** | **利用率>97%。表皮无损伤、色泽正常、肉质鲜嫩、检测农药不超标。** | **斤** |  |
|  | **大蒜头** | **利用率>98%，表面无损伤、色泽正常、检测农药不超标。** | **斤** |  |
|  | **生姜** | **利用率>98%，表面无损伤、色泽正常、检测农药不超标。** | **斤** |  |
|  | **金针菇** | **利用率>98%，色泽正常，检测农药不超标。** | **斤** |  |
|  | **藕** | **利用率>98%，表面无损伤、色泽正常、检测农药不超标。** | **斤** |  |
| **总体**  **要求** | **1.蔬菜类要求为新鲜、安全、成熟度适中，无烂枯叶、黄叶，按要求去皮、去壳、去叶、去泥等。农残量不得超过国家标准，送货时提交农残自检报告、无公害农产品证书复印件。**  **2.叶菜颜色鲜亮、肉质鲜嫩，无枯黄、烂叶现象。**  **3.果瓜类，土豆、茭白等根茎类蔬菜品相好、成熟度适中，无干瘪、无软塌、无破损、无熟烂现象，坏果率不高于本批次产品数量或质量的3%。**  **4.蘑菇、香菇等菌菇类蔬菜，品相好，表皮无损伤、腐烂，肉质鲜嫩、大小匀称，坏损率不高于本批次该产品数量或质量的3%。** | | | |

1. **禽蛋类**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **商品名称** | **规格及验收标准** | **单位** | **备注** |
| **1** | **土鸡蛋** | **新鲜** | **斤** |  |
| **2** | **鹌鹑蛋** | **新鲜** | **斤** |  |
| **3** | **鸭蛋** | **新鲜** | **斤** |  |
| **4** | **鲜鸡蛋** | **新鲜** | **斤** |  |
| **5** | **皮蛋** | **新鲜** | **斤** |  |
| **6** | **喜蛋** | **新鲜** | **斤** |  |
| **7** | **熟咸鸭蛋** | **新鲜** | **斤** |  |
| **8** | **生咸鸭蛋** | **新鲜** | **斤** |  |
| **9** | **鸽子蛋** | **新鲜** | **只** |  |
| **总体要求** | **禽蛋类要求新鲜，蛋壳颜色均匀光亮，无明显色差，坏臭蛋、破损蛋不得超过该批次个数的3%。** | | | |

1. **水产类**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **商品名称** | **规格及验收标准** | **单位** | **备注** |
| **1** | **白鲢鱼** | **1㎏以上/条，鲜活** | **斤** |  |
| **2** | **泥鳅** | **大小匀称、鲜活** | **斤** |  |
| **3** | **草鱼** | **1㎏以上/条，鲜活** | **斤** |  |
| **4** | **鲫鱼** | **2-3两/条，鲜活** | **斤** |  |
| **5** | **花鲢** | **1.5㎏以上/条，鲜活** | **斤** |  |
| **6** | **鲈鱼** | **2-3两/条，鲜活** | **斤** |  |
| **7** | **老虎鱼（鳜鱼）** | **1.5斤以上/条，鲜活** | **斤** |  |
| **8** | **花鲢鱼尾（大头鱼）** | **新鲜** | **斤** |  |
| **9** | **黑鱼** | **大小匀称、鲜活，1.5斤以上/条** | **斤** |  |
| **10** | **湖蟹（母）** | **大小匀称、鲜活** | **斤** |  |
| **11** | **小鲫鱼** | **大小匀称、鲜活，鱼身长10-15cm** | **斤** |  |
| **12** | **黄刺鱼** | **大小匀称、鲜活，鱼身长15-20cm** | **斤** |  |
| **13** | **甲鱼** | **大小匀称、鲜活** | **斤** |  |
| **14** | **牛蛙** | **大小匀称、鲜活** | **斤** |  |
| **15** | **明虾** | **虾身长8-10cm（不含虾须），大小匀称、鲜活** | **斤** |  |
| **16** | **龙虾** | **大小匀称、鲜活** | **斤** |  |
| **17** | **草虾** | **大小匀称、鲜活** | **斤** |  |
| **18** | **河虾** | **大小匀称、鲜活** | **斤** |  |
| **19** | **黄鳝** | **大小匀称、鲜活** | **斤** |  |
| **20** | **鱼肚** | **新鲜** | **斤** |  |
| **21** | **蛤蜊** | **大小匀称、鲜活** | **斤** |  |
| **22** | **珍宝蟹** | **大小匀称、鲜活** | **斤** |  |
| **23** | **多宝鱼** | **大小匀称、鲜活** | **斤** |  |
| **24** | **梭子蟹** | **大小匀称、鲜活** | **斤** |  |
| **25** | **蛏子** | **大小匀称、鲜活** | **斤** |  |
| **26** | **花蛤** | **大小匀称、鲜活** | **斤** |  |
| **27** | **香螺** | **大小匀称、鲜活** | **斤** |  |
| **28** | **象拔蚌** | **大小匀称、鲜活** | **斤** |  |
| **29** | **九节虾** | **大小匀称、鲜活** | **斤** |  |
| **总体要求** | **鲜活水产类要以自然淡水、海水养护，外观正常，无病害。鲜活率不得低于本批次质量98%。** | | | |

1. **水果类**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **商品名称** | **规格及验收标准** | **单位** | **备注** |
| **1** | **西瓜** | **新鲜、品相好、成熟度适中** | **斤** |  |
| **2** | **千禧圣女果** | **新鲜、品相好** | **斤** |  |
| **3** | **葡萄** | **新鲜、品相好** | **斤** |  |
| **4** | **橙子** | **新鲜、品相好** | **斤** |  |
| **5** | **火龙果（白心）** | **新鲜、品相好** | **斤** |  |
| **6** | **冬枣** | **新鲜、品相好** | **斤** |  |
| **7** | **葡萄柚** | **新鲜、品相好** | **斤** |  |
| **8** | **蛇果** | **新鲜、品相好** | **斤** |  |
| **9** | **香蕉** | **新鲜、品相好、成熟度适中** | **斤** |  |
| **10** | **小黄瓜** | **新鲜、品相好** | **斤** |  |
| **11** | **苹果** | **新鲜、品相好、90果** | **斤** |  |
| **12** | **蓝莓** | **新鲜、品相好** | **盒** |  |
| **13** | **石榴** | **新鲜、品相好** | **斤** |  |
| **14** | **黄桃** | **新鲜、品相好** | **斤** |  |
| **15** | **哈密瓜** | **新鲜、品相好** | **斤** |  |
| **16** | **火龙果（红心）** | **新鲜、品相好** | **斤** |  |
| **17** | **猕猴桃** | **新鲜、品相好、成熟度较高，可即食** | **斤** |  |
| **18** | **雪梨** | **新鲜、品相好、成熟度适中** | **斤** |  |
| **19** | **香梨** | **新鲜、品相好、成熟度适中** | **斤** |  |
| **20** | **柚子（红心）** | **新鲜、品相好** | **斤** |  |
| **21** | **红提子** | **新鲜、品相好** | **斤** |  |
| **22** | **草莓** | **新鲜、品相好** | **斤** |  |
| **23** | **桂圆** | **新鲜、品相好** | **斤** |  |
| **24** | **青枣（牛奶枣）** | **新鲜、品相好** | **斤** |  |
| **25** | **水蜜桃** | **新鲜、品相好** | **斤** |  |
| **26** | **人参果** | **新鲜、品相好** | **斤** |  |
| **27** | **菠萝蜜** | **新鲜、品相好** | **斤** |  |
| **28** | **青橙子** | **新鲜、品相好** | **斤** |  |
| **29** | **提子** | **新鲜、品相好** | **斤** |  |
| **总体要求** | **水果类要求新鲜爽口、色泽鲜亮，品相好、成熟度适中，无干瘪、无软塌、无破损、无熟烂现象，坏果率不高于本批次该产品水果数量或质量的3%。** | | | |

1. **粮油类**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **商品名称** | **规格及验收标准** | **单位** | **备注** |
| **1** | **东北米** | **10kg** | **袋** |  |
| **2** | **稻香米** | **10kg** | **袋** |  |
| **3** | **江苏大米** | **10kg** | **袋** |  |
| **4** | **安徽大米** | **10kg** | **袋** |  |
| **5** | **细面条** |  | **包** |  |
| **6** | **宽面条** |  | **包** |  |
| **7** | **鸡蛋风味面** |  | **包** |  |
| **8** | **葵花籽油** | **5L** | **瓶** |  |
| **9** | **玉米油** | **5L** | **瓶** |  |
| **10** | **菜籽油** | **5L** | **瓶** |  |
| **11** | **花生油** | **5L** | **瓶** |  |
| **12** | **稻米油** | **5L** | **瓶** |  |
| **13** | **特制高筋粉（面包专用）** | **25公斤/袋** | **袋** |  |
| **14** | **特制低筋糕点粉** | **25公斤/袋** | **袋** |  |
| **总体要求** | **大米须为国标一级粳米、籼米。食用油须为国标一级葵花籽油、玉米油、菜籽油、稻米油，须为非转基因、压榨。** | | | |

1. **干货类**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **商品名称** | **规格及验收标准** | **单位** | **备注** |
| **1** | **莲子（去芯）** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **2** | **红糖** | **散装** | **斤** |  |
| **3** | **酒糟** | **散装** | **斤** |  |
| **4** | **小米** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **5** | **粉丝** | **新鲜、当日加工制作** | **斤** |  |
| **6** | **干香菇** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **7** | **水腊笋（水笋丝、水陆笋、白笋干、笋块）** | **散装、干燥** | **斤** |  |
| **8** | **蛤蜊肉** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **9** | **干辣椒段** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **10** | **淡虾皮** | **散装、干燥无杂质，淡干无盐，鲜香** | **斤** |  |
| **11** | **黑芝麻** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **12** | **白芝麻** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **13** | **干笋丝** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **14** | **干茶树菇** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **15** | **干萝卜丝** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **16** | **干地瓜粉丝** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **17** | **整个干辣椒** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **18** | **农家红豆** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **19** | **农家大黄豆** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **20** | **农家小黄豆** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **21** | **金桔皮（陈皮）** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **22** | **卤料袋** | **散装、干燥、无杂质** | **袋** |  |
| **23** | **红枣** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **24** | **农家绿豆** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **25** | **豇豆干** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **26** | **八角** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **27** | **核桃** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **28** | **核桃肉（核桃仁）** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **29** | **南瓜子仁** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **30** | **农家梅干菜** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **31** | **粽叶** | **散装、干燥、无杂质，大小均匀，单叶长度不小于40cm** | **斤** |  |
| **32** | **干萝卜片** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **33** | **大蒜头** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **34** | **党参** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **35** | **枸杞** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **36** | **干笋干** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **37** | **生粉** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **38** | **外婆菜** | **散装、干燥、无杂质** | **袋** |  |
| **39** | **小鱼干** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **40** | **银鱼干** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **41** | **绿葡萄干** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **42** | **黄葡萄干** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **43** | **干黄花菜** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **44** | **干辣椒粉** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **45** | **花椒** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **46** | **干黑木耳** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **47** | **桂皮** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **48** | **糯米粉** | **散装** | **斤** |  |
| **49** | **玉米粉** | **散装、干燥、无杂质** | **斤** |  |
| **50** | **湿粉丝** | **散装、无杂质、新鲜** | **斤** |  |
| **51** | **干粉丝** | **散装、无杂质、新鲜** | **斤** |  |
| **52** | **湿地瓜粉** | **散装、无杂质、新鲜** | **斤** |  |
| **53** | **干地瓜粉** | **散装、无杂质、新鲜** | **斤** |  |
| **总体要求** | **干货类为散装产品，要求为年度新品，干燥，无杂质，无虫蛀，无霉变、无碎末（非粉末类干货）。** | | | |

1. **冻品类**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **商品名称** | **规格及验收标准** | **单位** | **备注** |
| **1** | **鸡胸肉** | **冷冻** | **斤** |  |
| **2** | **鸭腿** | **冷冻** | **斤** |  |
| **3** | **鸡翅根** | **冷冻** | **斤** |  |
| **4** | **鸭全翅** | **冷冻** | **斤** |  |
| **5** | **土香肠** | **冷藏** | **斤** |  |
| **6** | **鸡爪** | **冷冻** | **斤** |  |
| **7** | **鸡翅尖** | **冷冻** | **斤** |  |
| **8** | **鱼丸** | **冷冻** | **斤** |  |
| **9** | **厨宝牛排** | **冷冻** | **袋** |  |
| **10** | **虾仁** | **冷冻** | **袋** |  |
| **11** | **海蜇头** | **冷冻** | **斤** |  |
| **12** | **鸡肠** | **冷冻** | **斤** |  |
| **13** | **目鱼仔** | **冷冻** | **斤** |  |
| **14** | **鸭翅中** | **冷冻** | **斤** |  |
| **15** | **鱿鱼丝** | **冷冻** | **斤** |  |
| **16** | **目鱼花** | **冷冻** | **斤** |  |
| **17** | **鸭头** | **冷冻** | **斤** |  |
| **18** | **琵琶腿** | **冷冻** | **斤** |  |
| **19** | **冰鲜小黄鱼** | **冷冻** | **斤** |  |
| **20** | **冻牛腱子** | **冷冻** | **斤** |  |
| **21** | **黑椒牛排** | **冷冻** | **斤** |  |
| **22** | **冻猪舌** | **冷冻** | **斤** |  |
| **23** | **鳕鱼片** | **冷冻** | **斤** |  |
| **24** | **大带鱼** | **冷冻** | **斤** |  |
| **25** | **鱿鱼须** | **冷冻** | **斤** |  |
| **26** | **田螺肉** | **冷冻** | **斤** |  |
| **27** | **鸦片鱼头** | **冷冻** | **斤** |  |
| **28** | **鱿鱼仔（八爪鱼）** | **冷冻** | **斤** |  |
| **29** | **小黄鱼** | **2-3两/条，冷冻** | **斤** |  |
| **30** | **章鱼须** | **冷冻** | **斤** |  |
| **31** | **鱿鱼身（鱿鱼片）** | **冷冻** | **斤** |  |
| **32** | **小海鲳** | **2-3两/条，冷冻** | **斤** |  |
| **33** | **鸦片鱼尾** | **冷冻** | **斤** |  |
| **34** | **金鲳鱼** | **2-3两/条，冷冻** | **斤** |  |
| **35** | **冻青豆** | **冷冻、非转基因** | **斤** |  |
| **36** | **冻甜豆** | **冷冻、非转基因** | **斤** |  |
| **37** | **冻玉米粒** | **冷冻、非转基因** | **斤** |  |
| **38** | **速冻饺子** | **冷冻** | **包** |  |
| **39** | **速冻包子** | **冷冻** | **包** |  |
| **40** | **麻团** | **冷冻** | **包** |  |
| **41** | **蛋挞皮** | **冷冻** | **包** |  |
| **总体要求** | **1.冻品类要求包装完好，色泽纯正，无腐坏气味，冰水含量以采价的具体品牌规格包装为准。**  **2.散称冰鲜食材、冷藏食材等按冻品类计，除冰后称重验收。**  **3.冻品类需全程冷链存放和运输、妥善安全包装。** | | | |

1. **调料类、添加剂类**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **商品名称** | **规格及验收标准** | **单位** | **备注** |
| **1** | **酱油** |  | **瓶** |  |
| **2** | **老抽** |  | **瓶** |  |
| **3** | **黄豆酱** |  | **瓶** |  |
| **4** | **米醋** |  | **壶** |  |
| **5** | **生抽** |  | **壶** |  |
| **6** | **蚝油** |  | **瓶** |  |
| **7** | **料酒** |  | **袋** |  |
| **8** | **二锅头** |  | **瓶** |  |
| **9** | **白糖** |  | **袋** |  |
| **10** | **香醋** |  | **瓶** |  |
| **11** | **陈醋** |  | **瓶** |  |
| **12** | **白醋** |  | **瓶** |  |
| **13** | **府酒** |  | **袋** |  |
| **14** | **精制海盐** |  | **袋** |  |
| **15** | **未加碘海盐** |  | **袋** |  |
| **16** | **雪花盐** |  | **袋** |  |
| **17** | **精细海盐** |  | **袋** |  |
| **18** | **海藻典低钠盐** |  | **袋** |  |
| **19** | **精制矿盐** |  | **袋** |  |
| **20** | **精制剁椒** |  | **瓶** |  |
| **21** | **芝麻油** |  | **瓶** |  |
| **22** | **味精** |  | **袋** |  |
| **23** | **番茄酱** |  | **袋** |  |
| **24** | **风味豆豉** |  | **瓶** |  |
| **25** | **油辣椒** |  | **瓶** |  |
| **26** | **鲜牛肉粒** |  | **瓶** |  |
| **27** | **鸡精** |  | **袋** |  |
| **28** | **味极鲜** |  | **瓶** |  |
| **29** | **奥尔良烤翅调料** |  | **袋** |  |
| **30** | **泡椒（小米辣）** |  | **袋** |  |
| **31** | **6度白醋** |  | **瓶** |  |
| **32** | **蚝油** |  | **桶** |  |
| **33** | **豆瓣酱** |  | **桶** |  |
| **34** | **红油豆瓣酱** |  | **袋** |  |
| **35** | **鱼头剁椒（红）** |  | **桶** |  |
| **36** | **辣椒酱** |  | **瓶** |  |
| **37** | **芝麻油（香油）** |  | **瓶** |  |
| **38** | **浓缩鲜香粉** |  | **袋** |  |
| **39** | **奥尔良烤翅调料** |  | **袋** |  |
| **40** | **蒸鱼豉油** |  | **壶** |  |
| **41** | **胡椒粉** |  | **袋** |  |
| **42** | **十三香麻辣鲜** |  | **盒** |  |
| **43** | **紫菜** |  | **袋** |  |
| **44** | **生粉** |  | **袋** |  |
| **45** | **宁波水磨糯米粉** |  | **袋** |  |
| **46** | **烘焙专用原料粉** |  | **袋** |  |
| **47** | **蓝莓果馅** |  | **袋** |  |
| **48** | **淡奶油** |  | **袋** |  |
| **49** | **抹茶粉** |  | **袋** |  |
| **50** | **豆沙** |  | **袋** |  |
| **51** | **金丝肉粉松** |  | **袋** |  |
| **52** | **沙拉酱** |  | **袋** |  |
| **53** | **番茄沙司** |  | **袋** |  |
| **54** | **咸蛋黄** |  | **袋** |  |
| **55** | **三明治香肠** |  | **袋** |  |
| **56** | **面包糠** |  | **袋** |  |
| **57** | **泡打粉** |  | **袋** |  |
| **58** | **干酵母** |  | **袋** |  |
| **59** | **苏打粉** |  | **袋** |  |
| **60** | **双效泡打粉** |  | **袋** |  |
| **61** | **无铝油条膨松剂** |  | **袋** |  |
| **62** | **酵母粉** |  | **袋** |  |
| **63** | **糕点酸度调节剂** |  | **袋** |  |
| **64** | **面袋改良剂** |  | **袋** |  |
| **总体要求** | **1.调料类、添加剂类要求包装信息完整、完好，不得配送“三无产品”，内容物与标称信息一致。**  **2.真空包装或充气包装的产品不得出现包装漏气问题。** | | | |

1. **牛奶、饮料及其他预包装零食类**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **商品名称** | **规格及验收标准** | **单位** | **备注** |
| **1** | **纯牛奶** | **250ml\*12盒** | **件** |  |
| **2** | **酸奶** | **200g\*12盒** | **件** |  |
| **3** | **可乐** | **500ml，零度无糖** | **瓶** |  |
| **4** | **雪碧** | **500ml** | **瓶** |  |
| **5** | **魔爪** | **330ml\*12** | **瓶** |  |
| **6** | **果汁** | **1.25L/瓶** | **瓶** |  |
| **7** | **椰子汁** | **1.25kg/瓶** | **瓶** |  |
| **8** | **冰红茶** | **500ml** | **瓶** |  |
| **9** | **妙芙蛋糕** | **96g/袋** | **袋** |  |
| **10** | **酥饼** | **145g /袋 原味** | **袋** |  |
| **11** | **薯片** | **104g/罐，黄瓜味** | **罐** |  |
| **12** | **方便面** | **红烧牛肉面106g/桶** | **桶** |  |
| **13** | **火腿肠** | **60g\*10根/袋** | **袋** |  |
| **14** | **泡椒凤爪** | **180g/袋** | **袋** |  |
| **15** | **卤鸡蛋** | **30g/袋** | **袋** |  |
| **16** | **小白兔榨菜** |  | **袋** |  |
| **17** | **矿泉水** |  | **瓶** |  |
| **总体要求** | **预包装食品要求包装信息完整、完好，不得配送“三无产品”，内容物与标称信息一致。**  **真空包装或充气包装的产品不得出现包装漏气问题。** | | | |

1. **豆制品类、早餐辅料类**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **商品名称** | **规格及验收标准** | **单位** | **备注** |
| **1** | **老豆腐** | **新鲜、当日加工制作** | **斤** |  |
| **2** | **嫩豆腐** | **新鲜、当日加工制作** | **斤** |  |
| **3** | **千叶豆腐** | **新鲜、当日加工制作** | **斤** |  |
| **4** | **白香干** | **新鲜、当日加工制作** | **斤** |  |
| **5** | **黄香干** | **新鲜、当日加工制作** | **斤** |  |
| **6** | **油炸素鸡（素鸡）** | **新鲜、当日加工制作** | **斤** |  |
| **7** | **永康干** | **新鲜、当日加工制作** | **斤** |  |
| **8** | **内酯豆腐** |  | **盒（袋）** |  |
| **9** | **鸡蛋干** | **新鲜、当日加工制作** | **斤** |  |
| **10** | **五香干（小）** | **新鲜、当日加工制作** | **斤** |  |
| **11** | **手工千张** | **新鲜、当日加工制作** | **斤** |  |
| **12** | **盐卤豆腐** | **新鲜、当日加工制作** | **斤** |  |
| **13** | **油泡** | **新鲜、当日加工制作** | **斤** |  |
| **14** | **干腐竹** | **新鲜** | **斤** |  |
| **15** | **兰花干** | **新鲜、当日加工制作** | **斤** |  |
| **16** | **脆皮豆腐** | **新鲜、当日加工制作** | **斤** |  |
| **17** | **响铃** | **新鲜、当日加工制作** | **斤** |  |
| **18** | **面筋** | **新鲜、当日加工制作** | **斤** |  |
| **19** | **千张包** | **新鲜、当日加工制作** | **斤** |  |
| **20** | **五香干** | **新鲜、当日加工制作** | **斤** |  |
| **21** | **小馄饨皮** | **新鲜、当日加工制作** | **斤** |  |
| **22** | **大馄饨皮** | **新鲜、当日加工制作** | **斤** |  |
| **23** | **宽湿面条** | **新鲜、当日加工制作** | **斤** |  |
| **24** | **湿粉干** | **新鲜、当日加工制作** | **斤** |  |
| **25** | **年糕片** | **新鲜、当日加工制作** | **斤** |  |
| **总体要求** | **豆制品要求为非转基因原料制作，配送当天制作，气味纯正、无腐酸、无粘稠析出物质，并提供食品检测合格证明。** | | | |

1. **腌制类、熟食类、卤制类**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **商品名称** | **规格及验收标准** | **单位** | **备注** | |
| **1** | **酱鸭** | **卤制、新鲜、冷藏** | **只** |  | |
| **2** | **卤鸭** | **卤制、新鲜、冷藏** | **斤** |  | |
| **3** | **熟五香牛肉** | **熟制、新鲜、冷藏** | **斤** |  | |
| **4** | **熟牛筋** | **熟制、新鲜、冷藏** | **斤** |  | |
| **5** | **熟猪大肠** | **熟制、新鲜、冷藏** | **斤** |  | |
| **6** | **熟牛肚** | **熟制、新鲜、冷藏** | **斤** |  | |
| **7** | **熟羊肉** | **熟制、新鲜、冷藏** | **斤** |  | |
| **8** | **熟羊肚邦** | **熟制、新鲜、冷藏** | **斤** |  | |
| **9** | **熟猪小肠** | **熟制、新鲜、冷藏** | **斤** |  | |
| **10** | **熟猪肚** | **熟制、新鲜、冷藏** | **斤** |  | |
| **11** | **熟猪头肉** | **熟制、新鲜、冷藏** | **斤** |  | |
| **12** | **烤鸭** | **熟制、新鲜、冷藏** | **只（斤）** |  | |
| **13** | **熟鹌鹑** | **熟制、新鲜、冷藏** | **只** |  | |
| **14** | **熟牛蹄** | **熟制、新鲜、冷藏** | **斤** |  | |
| **15** | **熟狗肉** | **熟制、新鲜、冷藏** | **斤** |  | |
| **16** | **熟猪舌头** | **熟制、新鲜、冷藏** | **斤** |  | |
| **17** | **泡椒凤爪** | **熟制、新鲜、冷藏** | **斤** |  | |
| **18** | **夫妻肺片** | **熟制、新鲜、冷藏** | **斤** |  | |
| **19** | **腊鸭头** | **腌制、冷冻** | **斤** |  | |
| **20** | **腊鸭舌** | **腌制、冷冻** | **斤** |  | |
| **21** | **腊肉** | **腌制** | **斤** |  | |
| **22** | **火腿** | **腌制** | **斤** |  | |
| **23** | **咸肉** | **腌制** | **斤** |  | |
| **总体要求** | **1、腌制类要求为本年度新品，具有每种腌肉的特有芳香气味，腌制生熟度适中，无腐坏、变质、生霉等现象。**  **2、熟食类、卤制类要求为当日烧制和卤制。**  **3、以上品类需全程冷链存放和运输、妥善安全包装。** | | | |

1. **水发类、咸菜类**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **商品名称** | **规格及验收标准** | **单位** | **备注** |
| **1** | **清水笋丝** |  | **斤** |  |
| **2** | **水陆笋** |  | **斤** |  |
| **3** | **湿海带** | **散装、盐渍、无杂质** | **斤** |  |
| **4** | **整根农家雪菜** | **散装、无杂质、新鲜** | **斤** |  |
| **5** | **糖醋萝卜** | **散装、无杂质、新鲜** | **斤** |  |
| **6** | **海白菜** | **10斤/箱** | **箱** |  |
| **7** | **小萝卜** | **散装、无杂质、新鲜** | **斤** |  |
| **8** | **腌豇豆** | **散装、无杂质、新鲜** | **斤** |  |
| **9** | **腌荞头** | **散装、无杂质、新鲜** | **斤** |  |
| **10** | **农家雪菜** | **散装、无杂质、新鲜** | **斤** |  |
| **11** | **酸菜** | **散装、无杂质、新鲜** | **袋** |  |
| **12** | **红油辣丁** |  | **斤** |  |
| **13** | **豆腐乳** | **糟方500g** | **桶** |  |
| **14** | **什锦菜** | **2.5kg/袋** | **袋** |  |
| **15** | **酱菜** | **2.5kg/袋** | **袋** |  |
| **16** | **脆瓜** | **2.5kg/袋** | **袋** |  |
| **17** | **萝卜干** | **2.5kg/袋** | **袋** |  |
| **18** | **榨菜丝** | **2.5kg/袋** | **袋** |  |
| **19** | **萝卜条** | **2.5kg/袋** | **袋** |  |
| **总体要求** | **1.咸菜类要求具有每种咸菜的特有芳香气味，泡制生熟度适中，无腐坏、酸败、变质、生霉等现象。**  **2.非包装类咸菜称重时不含浸泡水汁。**  **3.包装类咸菜，单件水汁重量比例不得超过10%。** | | | |

**备注：1.中标人所提供的食材必须符合相关的卫生、食品安全、环保等国家标准。中标人应当在合同履行期间向采购人无条件开放期食品质量安全可溯源管理系统，以便接受采购人监督核查。中标人应当按照《浙江省食品安全数字化追溯规定》的要求完成重点品种数字化追溯管理。**

**2.超出上述分类明细范围的食材，应当根据以上食材的分类规律或常识划分品类，根据采购人需求确定的配送产品的规格和质量标准，结算按中标人中标的下浮率执行。**

1. **配送要求**

1.送货人员要求：中标人须指派专车、专人负责食材配送工作。其中食品接触人员须取得食品健康证。

2.运输工具要求：配送车辆须每日进行卫生防疫消毒，配送冷藏、冷冻、即食类食材必须有保温设备冷链运送。

3.送货时间要求： 中标人应当按照使用单位提供的《食材配送通知单》要求，在每日6:00-06:30时之间将所需食材送至食堂库房。

4.应急保障：中标人应当承诺保持24小时通信畅通，随时响应采购人采购需求。遇有紧急配送任务时，中标人须按照采购人的电话通知要求，在40分钟内送达；出现退换货的问题时，30分钟内到达现场处置，1.5小时内完成退换货。

1. **食品安全要求**

1.中标人所提供的食材必须符合相关的卫生、食品安全、环保等国家标准。

2.凡散装产品的品质要求与采价商品的要求相一致，配送的产品品质不得低于市场采价商品的品质，中标人、采购人可以对采价商品进行拍照、取样，以提高配送和验收的准确度。

3.凡包装类食材，配送产品要与采价商品品牌、规格、等级等信息一致。

4.畜肉类要求为24小时内屠宰“热鲜肉”（超市采价一般为冷鲜肉，但仍然以该价格作为畜肉的基准价），禽肉类要求为48小时内屠宰新鲜肉；肉质鲜亮，无腐败气味，去毛干净，且按国家要求提供每批次检验检疫证等合格证明，特殊时期还需提供抗生素、兴奋剂、瘦肉精含量检测。中标人须对同批次鲜活食材进行48小时以上留样备查。猪肉类质量要求：鲜猪肉由定点屠宰场、点直接配送或定点采购，并且每方肉上必须盖有屠宰场的检验检疫章。必须具有动物检验检疫合格证明。家禽类和其他肉食（鲜活家禽、牛羊肉等）质量要求：本市地产家禽类和其他肉食，必须提供由养殖场出具的动物检疫合格证明的复印件和分销凭证，本市域外调入的家禽类和其他肉食，必须提供畜牧部门出具的报验单的复印件和分销凭证。必须具有动物检验检疫合格证明，并提供养殖基地有效证件。

5.蔬菜类要求为新鲜、安全、成熟度适中，无烂枯叶、黄叶，按要求去皮、去壳、去叶、去泥等。农残量不得超过国家标准，送货时提交农残自检报告、无公害农产品证书复印件。

具体感观要求：

白菜等叶菜颜色鲜亮、肉质鲜嫩，无枯黄、烂叶现象。

西红柿、黄瓜等果瓜类，土豆、茭白等根茎类蔬菜品相好、成熟度适中，无干瘪、无软塌、无破损、无熟烂现象，坏果率不高于本批次产品数量或质量的3%。

蘑菇、香菇、杏鲍菇等菌菇类蔬菜，品相好，表皮无损伤、腐烂，肉质鲜嫩、大小匀称，坏损率不高于本批次该产品数量或质量的3%。

6.鲜活水产类要以自然淡水、海水养护，外观正常，无病害。鲜活率不得低于本批次质量98%。

7.豆制品要求为非转基因原料制作，并出具证明文件；当天（24小时内）制作，气味纯正、无腐酸、无粘稠析出物质，并提供食品检测合格证明。

8.禽蛋类要求新鲜，蛋壳颜色均匀光亮，无明显色差，坏臭蛋、破损蛋不得超过该批次个数的3%。

9.冻品类要求包装完好，色泽纯正，无腐坏气味。冷冻食材的冰水含量以采价的具体品牌规格包装为准。散称冰鲜食材、冷藏食材等按冻品类计算，除冰后称重验收。

10.腌制类要求为本年度新品，具有每种腌肉的特有芳香气味，腌制生熟度适中，无腐坏、变质、生霉等现象。

11.熟食类、卤制类要求为当日烧制和卤制。

12.冻品类、熟食类、卤制类等品类需全程冷链存放和运输、妥善安全包装。

13.散装干货类要求为年度新品，干燥，无杂质，无虫蛀，无碎末（非粉末类干货）。

14.咸菜类要求具有每种咸菜的特有芳香气味，泡制生熟度适中，无腐坏、酸败、变质、生霉等现象。非包装类咸菜称重时不含浸泡水汁，除水后称重验收。包装类咸菜，汁水含量以采价的具体品牌规格为准。

15.水果类要求新鲜爽口、色泽鲜亮，品相好、成熟度适中，无干瘪、无软塌、无破损、无熟烂现象，坏果率不高于本批次该产品水果数量或质量的3%。

16.粮油类中大米须为国标一级粳米、籼米。食用油须为国标一级葵花籽油、玉米油、菜籽油、稻米油，须为非转基因、压榨。

17.所有预包装食品要求标注“食品生产许可证”编号，所有预包装食品要求通过SC编号证书认证,包装信息完整、完好，不得配送“三无产品”，内容物与标称信息一致，真空包装或充气包装的产品不得出现包装泄气、漏气问题,不缺斤少两。

18.本项目不得配送进口、污染区（水、海）域、含有转基因成分的食材。

19.除上述对食材质量的具体要求外，所有食材剩余保质期不得少于生产厂商标注保质期限的三分之二时间。

20.中标人须对配送的同批次食材进行48小时留样备查。

1. **验货要求**

1.食材的验收实行采购人、配送人、伙食加工人三方验收制度。采购人每天安排工作人员持配送单位送货单对配送食材的品种、规格、数量、质量、包装等进行清点核查验收；伙食加工方持采购申请单，参加清点验收核查，确保所送食材与采购申请数质量一致；采购人、伙食加工方、配送人三方对配送验收结论予以签字确认。采购人将组织有关科室不定期对各类食材进行抽查。采购人工作人员对需要退货、补货、换货情况进行登记备案。

2.在验收过程中发现所配送食材与合同约定、采购申请不一致问题或存在质量问题，可无条件退货、换货；因配送数量不足影响伙食加工的，立即补足缺额部分。若在抽查过程中发现食材存在质量问题，则立即按照采购人明确的时限要求，补送与本批次数量相同，符合合同约定和采购申请品质要求的食材。

3.存在问题的食材可由采购人没收、留存。问题食材和补送达的食材货款一律不予支付。

4.中标人在供货期间，如发生质量纠纷时采购人须对被投诉食材质量进行检测的，不论检测结果如何，因检测产生的相关费用须由中标人承担。

若因中标人原因，给采购人造成公共性食品安全危机的，中标人应负全部责任。

**六、其他要求**

1.中标人应当提供参与管理、接单、分拣、配送等业务的公司员工名册，并政审合格。

2.多次出现错单、漏单，迟到、弄虚作假、以次充好，采购数据发送不及时，采购人可要求公司更换相关业务人员。

3.中标人因送货出入看守所的过程中，必须无条件遵守安全规定，服从采购人工作人员指挥。

4.不论以何种形式进行供货，中标人都必须按照其在投标书中做出的服务承诺履行相关义务。

5.合同履行期间，原则上不得调换配送服务人员。如中标人因故需要调整人员的，须事先征得使用单位同意并报采购人备案。调整后的服务人员符合卫生相关要求，资质、标准不得低于原服务人员的标准，中标人应当为新调整的服务人员缴纳社保。

6.合同执行期间，中标人因价格因素而放弃履行合同的，须以书面形式向采购人提出申请，采购人可视情解除与该中标人的合同，中标人已交纳的履约保证金不予退还。中标人若无故拒绝履行合同的，采购人将没收其全部履约保证金，并将其不诚信行为上报至金华市政府采购管理办公室列入“黑名单”管理。

**七、其他服务承诺**

以上为最低服务承诺要求，投标人必须满足，在此基础上投标人可提供其他更多的服务承诺（如送货方式、应急保障措施等），并提供详细的服务计划书。

**八、结算基准价的确定**

鉴于食材种类较多，本项目在招标时仅确定基准价的定价原则。通过明确采价地点和采价方式，以便采购人和投标人在公开的市场交易条件下，查询某种食材的零售价格。投标人应当按照招标文件规定的定价原则，自行确定采购食材投标报价，并充分考虑市场波动所产生的价格变动因素。

1.采价原则：在合同履行期间采购人将按照《招标需求》明确的食材品名、规格、单位等要素进行市场采价。《招标需求》中未罗列的食材或未明确规格、等级标准的食材，则由采购人在《食材配送通知单》中书面明确。

2.采价地点：在合同履行期间采购人和中标人共同到金华市范围内主要大型综合超市及菜市场进行价格采集或参考金华市发改委市场监测价格。大型超市（包括但不限于）：杭州联华华商集团有限公司金华双龙南街店、浙江福泰隆连锁超市有限公司江北店、金华大润发商业有限公司（环城南路店）等。

3.采价时间：原则上，每月底采集食材价格信息一次。如遇节假日或其他原因则根据采购人安排提前或顺延。

4.采价频次：肉类、蔬菜类、水产类、禽蛋类、粮油类、水果类每月底进行1次市场采价，确定下一个月配送食材基准价。对超出本月采价目录的食材，在下个月按照市场采价的方式确定基准价格，作为该月和下个月的基准价，并享有中标人承诺的品类下浮率标准。

豆制品类、早餐辅助类、冻品类、腌制类、熟食类、卤制类、调料类、干货类、添加剂类、咸菜类、水发类和牛奶饮料及其他预包装食品类，从开始配送当月开始，每6个月的首月进行1次市场采价，作为该6个月的基准价。对超出采价目录的食材，在下个月按照市场采价的方式确定基准价格，作为该6个月的基准价，并享有中标人承诺的品类下浮率标准。

5.采价方式：采价工作由采购单位指派的采价小组负责，所形成的基准价以书面的形式通知中标人。采价小组由采购人相关管理部门人员、采购人使用部门人员、中标人代表组成，采价结果需三方签字确认方为有效。若以上人员因特殊原因无法参与某次采价活动，则视为无条件接受采价结果。

采价出发前，由中标人代表通过抓阄形式，随机抽取两个采价地点（含超市1家，市场1家）。一般情况下以询价获得的各类食材采价日价格的算术平均值即作为当月当期食材价款的结算基准价。

6.如在采价日通过以上采价方式，均没有所采商品时，采价小组可结合其他店铺价格或天猫、京东平台主流价格或前两个月份基准价进行综合议价。

7.所有超市采价以在售商品的零售价的原价作为基准价，一般不采活动价、促销价。在超市或菜场采价中产生的合理咨询费用，由中标单位负责。

8.计算公式及时效：

结算价=结算基准价×（1-中标下浮率）

每月每期食材结算价格有效期为：肉类、蔬菜类、水产类、禽蛋类、粮油类、水果类，当次采价当月（自然月）有效。

豆制品类、早餐辅助类、冻品类、腌制类、熟食类、卤制类、调料类、干货类、添加剂类、咸菜类、水发类和牛奶饮料及其他预包装食品类，在这采价后六个月内有效。

9.价格差异的调整原则：

中标人需经常关注金华市区各大超市、菜市场、农贸市场方面各类食材的销售情况，对使用单位的采购计划及《食材配送通知单》进行分析。如采购计划中出现超出上述采价点范围以外的商品时，中标人应当及时提醒使用单位。

★9.1由于中标人原因致使某类食材无法通过市场采价的方式确定结算基准价的，采价小组将按照有利于使用单位的调整原则确定其结算基准价，并要求中标人无条件予以接受。

由于使用单位原因，造成无法通过市场采价的方式直接确定其结算基准价的，可按照以下调整原则确定：

9.2预包装食品类应当采集相同品牌、等级、规格的商品零售价。如出现配送食材与采价商品的包装规格不同时，应当按照所采价的商品零售价换算成单位规格的单价后再测算结算基准价；如出现配送食材与采价商品的等级不同时，应当以低于配送食材等级的商品零售价确定其结算基准价。

9.3非预包装类食品或散装食品类原则上采集相同产地、等级、规格的商品零售价。如出现配送食材与采价商品的产地不同时，应当按照低价产地的商品零售价确定其结算基准价；其他原则同上。

9.4蔬菜或鲜活产品类采集相同产地、等级、规格的商品零售价。如出现配送食材与采价商品的产地不同时，应当按照客菜价格或低价产地的商品零售价确定其结算基准价。

★9.5因不可抗拒因素、国家/地方重大事件等因素导致无法按照原中标下浮率执行的个别或部分食材货款，由采购人及中标人协商确定该食材货款并以会议纪要的形式书面记录调整原因加盖双方单位公章或主要领导人签（章）后作为本合同附件方为有效，否则视为违背采购合同，责任由合同双方共同承担。

**九、违约、违规处理**

采购人将全面加强管理，抓好监管中心食堂食材定点配送工作。中标人必须接受包括采购人、金华市行业主管部门、食堂伙食加工方以及食堂服务对象的监督检查。检查将涉及食品安全、卫生检疫、人员健康、服务质量、收费价格、用户投诉等多个因素。

采购人将以定期检查、不定期抽查、举报核查的方式，对食材品质、食材重量、配送时间、服务质量、价款结算等内容进行查验。若查验过程中发现中标人存在违反招标文件规定的违约情形时，即可按照以下情形进行认定及处罚。

**(一)违约情形的认定**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 类别 | 违 约 情  形 |
|  | 食品安全类 | 食材溯源信息不完整、弄虚作假的 |
|  | 配送的预包装食品为“三无产品”的 |
|  | 擅自配送进口食材、污染区域、转基因食材的 |
|  | 配送食材存在腐烂变质、发霉生虫、抽芽等会严重影响人体健康的 |
|  | 因中标人原因，造成食品安全责任事故的 |
|  | **中标人在食品检测、检验、检疫等方面弄虚作假的** |
|  | **不按食品安全检测方案出具检测报告的** |
|  | **不按食品溯源方案出具溯源报告的** |
|  | 卫生防控措施不落实的 |
|  | 食材质量类 | 没有按照采购清单明确要求的品种、品牌、规格、等级进行配送的 |
|  | 以次充好、以假充真等手段配送食材的 |
|  | 配送食材与样品存在较大差距的 |
|  | 配送食材与采价食材存在较大差距的 |
|  | 配送预包装食材剩余保质期少于保质期(有效期)三分之二的（另有约定的除外） |
|  | 服务质量类 | 配送食材数量超过采购清单数量±5%的 |
|  | 因配送数量不足，影响伙食加工的 |
|  | 因配送食材存在质量问题，被采购人要求退货、换货的 |
|  | 结算中存在虚报、瞒报食材重量、下浮比例、基准价格、结算金额的 |
|  | 肉类、冻品、冷藏品未全程冷链输送的 |
|  | 配送车辆未定期消毒杀菌的 |
|  | 配送人员没有健康证的 |
|  | 拣货车间、配送车辆卫生脏乱差的 |
|  | 因中标人原因给采购人造成负面社会影响，或负面舆论的 |
|  | 因中标人原因被政府监管部门、采购人业务监管部门查处通报的 |
|  | 未按国家规定为服务人员缴纳社会保险的 |
|  | 中标人擅自调整服务人员的、重新指派人员低于原服务人员标准的 |
|  | 接单不及时、沟通不回应、采价不及时的 |
|  | 采购明细对账单未按采购人要求定制，未履行对账、结算承诺，对账不及时的 |
|  | 配送效率类 | 无正当理由，不按合同规定时间提供服务的 |
|  | 无正当理由，应急采购超出合同规定时间和约定时限的，未履行应急保障承诺的 |
|  | 因延误配送时间影响使用单位正常使用的 |
|  | 服务态度类 | 无正当理由拒绝配送采购人指定食材的 |
|  | 被采购人要求退货、换货、补货后，无正当理由拒不履行承诺的 |
|  | 与采购人或伙食加工方验货人员发生口角、产生冲突的 |
|  | 通过给予采购人或伙食加工方管理人员回扣或变相给予回扣等方式谋取不当利益的 |
|  | 发生质量纠纷时，拒不履行检测义务的 |
|  | 其他 | 属于履约保证金执行条款规定情形的 |
|  | **不履行中标人投标文件中其他承诺事项的** |
|  | 其它违反法律、法规的行为 |

**（二）违约处罚**

中标人在监管中心食堂食材定点配送服务期间，有上述情形之一者，经查证属实的，可对中标单位作如下处理（酌情进行单项处罚或并处）：

1. 按照采购人要求，进行退货、换货、补货；
2. 对不符合验收标准，存在质量问题的食材，可视情予以没收；
3. 对不符合验收标准，存在质量问题的食材，进行退货、换货、补货的，可以实物方式按照投标承诺“换（退、补）一赔二”或“换（退、补）一赔一”进行赔偿，已送达的同批次食材的货款一律不予支付；
4. 对采购人、伙食加工方、食堂服务对象造成经济损失的，优先从货款中扣除赔偿；
5. 视情节轻重，处500至2000元罚款，直接从货款中扣除；
6. 视情节轻重，根据履约保证金约定条款，没收其部分至全部履约保证金；
7. 视情节轻重，采购人可单方面终止合同，取消其配送资格；
8. 情节恶劣造成严重负面影响的，采购人将其不诚信行为上报至金华市政府采购管理办公室列入“黑名单”管理。

**（三）中标人因违约、违规被终止合同的，采购人将重新组织招标。**

**（四）中标人对前期服务商延续服务期间的服务费支付责任（如需要）**

★为使金华市看守所本项目服务工作不致中断，在本次招标确定的中标人进场服务之前，上一年度的服务商（以下简称“前期服务商”）仍须为采购方延续提供相关服务，延续服务期间为：上一年度合同截止之日起至本项目中标服务商签订合同并进场服务之日止。延续服务期间的费用由本项目中标人与前期服务商自行据实结算。中标人与前期服务商就延续服务期间的服务费结清之前，采购方有权拒付或暂缓支付给中标人全部或部分服务价款

**十、预留采购份额用于采购贫困地区农副产品的约定**

为落实政府采购政策支持脱贫攻坚工作的需要，**采购人可在本项目预算金额的15%限额（即“预留采购份额”）**内要求中标供应商在脱贫地区农副产品网络销售平台和政采云平台乡村振兴馆832专区采购脱贫地区农副产品,也可由采购人在该预留采购份额内自行在上述平台购买，具体份额数值、品类由采购人确定。

**十一、★付款方式**

1、合同款按月结算，合同生效以及具备实施条件后七个工作日内，采购人向中标人支付按预算金额40%计取的合同预付款（签订合同时，中标人明确表示无需预付款或者主动要求降低预付款比例的，采购单位可不适用此条款）。

（1）合同货款结算：由中标人凭产品配送验收单、采购明细对账单、基准价、合同复印件、中标通知书及正式的税务发票等结算凭证，在次月10日前向采购人申请对账、结算（承诺优于该约定时间的，考核时从其承诺）。

（2）结算额度：每月31日前产生的货款在次月结清，结算日定为每月31日。每月结算的款项将于次月（遇有节假日或特殊情况顺延）前结清，**同时，上一月的预付余额款转作下一月的预付款。**在年底或年初因财政预算尚未下达所产生的资金拨付不及时，有可能影响货款的及时结算，应属正常情况。

**（3）合同价款的结算方式：每月结算价=实际供货品类数量×结算基准价×（1-中标下浮率）。结算价包括商品价款，包装、运输、搬运、贮存、调换费用，管理费，人工费（包括加工费、分割费、去皮、去叶、去壳费等），保险，税金，利润等一切费用，即中标人按采购人要求将食材送达指定库房内的包干价。**

（4）中标下浮率按照中标人针对不同食材分别填报的下浮率执行，食材的分类标准以招标文件要求执行。

**2、**在脱贫地区农副产品网络销售平台和政采云平台乡村振兴馆832专区采购的脱贫地区农副产品，产品质量必须符合采购人招标文件相关要求，由中标供应商代为采购时，中标供应商应提供采购相关票据及证明文件，采购人根据合规票据按审核确认的实际采购金额向中标供应商进行结算。

**十二、验收要求、标准**

1、项目服务期满后，中标供应商提交验收申请，采购人在收到验收申请后30日内组织验收。

2、验收标准：符合项目服务本身的要求、相关国家或行业标准、招标文件的各项要求以及中标人承诺的其它指标。

3、由采购人成立验收小组，按照采购合同的约定对供应商履约情况进行验收。验收时，按照采购合同的约定对每一项技术、服务、安全标准的履约情况进行确认。验收结束后，应当出具验收书，列明各项标准的验收情况及项目总体评价，由验收双方共同签署。

4、本项目须符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》及与项目相关的国家或行业标准。

**十三、履约保证金**

**中标人在签订合同后，需向采购人提供合同总金额1%的履约保证金，投标人需以支票、汇票、本票或者金融机构、保险公司、担保机构出具的保函/保险（可在政采云平台购买，咨询热线95763）等非现金形式提交。履约保证金（或履约保函）在验收合格后退还。**

**为支持和促进中小企业发展，进一步发挥政府采购政策功能，浙江省财政厅出台浙财采监〔2020〕3 号文件，企业若有购买保险/保函或者融资意向，可登录政采云平台融资服务（https://jinrong.zcygov.cn/），查看相应融资政策文件及各相关服务方案。**

1.中标人应按招标文件确定的履约保证金的金额，向采购人指定账户交纳履约保证金，否则将取消投标人的中标资格。

2.中标人将本项目转让给他人，或者在投标书中未说明，且未经采购人同意，将中标项目分包给他人的，采购人可依法没收其履约保证金。

3.中标人在履行采购合同期间，违反有关法律法规的规定及合同约定的条款，损害了采购人利益的，可依法没收其履约保证金。

4.因中标人原因，引起公共性食品卫生安全危机的，采购人可依法没收其履约保证金。

5.中标人因违约责任被取消合同后，采购人可确定排名下一位的中标候选人为中标人。替补中标人履约保证及责任同上。

6.履约保证金用于担保因中标人原因造成的违约责任，按以下条款执行：

**① 配送：占40%，因严重违反上述“违约情形的认定”中“食品安全类、食品质量类”所列情况的，发现第一次扣罚2000元，第二次扣罚5000元，第三次扣罚10000元。累计有三次以上履约保证金扣罚记录的，采购人将单方面终止合同。**

**特别规定：发现提供食材为转基因食品或以转基因原料加工的，食材溯源来自污染区（水、海）域第一次发现扣罚10000元，第二次发现直接解除合同并没收履约保证金。**

**② 供货：占40%，因严重违反上述“违约情形的认定”中“服务质量类、配送效率类、服务态度类”，发生一次扣罚2000元，第二次扣罚5000元，第三次扣罚10000元。累计有三次以上履约保证金扣罚记录的，采购人将单方面终止合同。**

**③ 廉政：20%，中标人不得以任何形式向与采购人或使用单位采购相关人员赠送各种礼品、礼券或现金，一经查实采购人可扣除全部履约保证金，并有权单方面解除合同。情节严重者将移交相关执法部门处理。**

7.履约保证金在中标人按合同约定提供服务至服务期满，且服务已达到招标文件与合同约定的要求及中标人投标文件的承诺，予以无息退还。

**第四部分** **评标办法**

**评标办法前附表**

## **一、商务技术分**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评审标准** | **分值** | **属性** |
| 一 | **资信分（5）** | | |
| 1 | **项目业绩：**  投标人2023年以来（以合同签订时间为准）具备的同类项目业绩，每提供一个合同得0.5分，最高得1分。  **证明材料：提供合同扫描件（同一采购单位不重复计算）。** | 1 | 客观分 |
| 2 | **企业认证：**  供应商具有有效期内的质量管理体系认证证书、环境认证体系认证证书、职业健康管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书、HACCP认证证书。每提供一个证书得1分，最高得4分。  **证明材料：证书扫描件和全国认证认可信息公告服务平台的截图。** | 4 | 客观分 |
| **二** | **技术分（65）** | | |
| 3 | **需求分析：** ①结合自身经验，对本项目服务的重点、难点进行逐一分析，并提出详细的应对措施。满足得2分，部分满足得1分，不满足不得分。  ②对本项目的服务目标、服务需求及必要性进行分析。满足得2分，部分满足得1分，不满足不得分。  ③承接本项目的有利条件和优势说明，包括但不限于市场竞争力分析，技术支撑力分析等。满足得2分，部分满足得1分，不满足不得分。 | 6 | 主观分 |
| 4 | **配送服务方案：**  具有完善的配送服务方案，从下单配货、分拣包装、装车配送、售后等具有清晰的流程方案及措施，形成全流程闭环管理。方案有欠缺的，每处扣0.5分，扣完为止。每个流程满足得2分，部分满足得1分，不满足不得分。本项最高得8分。 | 8 | 主观分 |
| 5 | **供货渠道、供货方式、供货时间保证措施及承诺情况：**  能够分品类明确货源渠道，且货源渠道合法正规，信誉佳、资质好，供货品种、数量、质量有保障的，分拣、运输控制得当，供货时间有保证  1.方案整体框架清晰，阐述内容主次分明，内容提供完整，方案可操作性、可行性强的得3分  2.方案整体框架较清晰，阐述内容主次较为分明，内容提供较完整，方案具有一定的可操作性、可行性较强的得2分；  3.方案整体框架不够清晰，阐述内容主次不分，内容有欠缺，方案可操作性、可行性差的得1分；  4.未提供相关内容阐述的不得分。 | 3 | 主观分 |
| 6 | **食品质量安全保证措施及承诺情况：**  1、有食品质量安全检测方案，且科学合理、可行性强，能够涵盖当前大部分主要食品质量安全检测项目（要求与检测中心（检测室）相匹配），并承诺能够提供检测报告的（出具目前在运行的同类项目的检测报告），根据涵盖项目和检测报告详细程度综合评定，方案整体框架清晰，阐述内容主次分明，内容提供完整且相匹配的得3分，有欠缺或者不合理或者资料提供不全或者缺漏或者阐述不清的每处扣1分，累计扣完本项分值为止。  2、有食材溯源方案，针对不同品类食材，具有多种溯源方法措施，且科学合理、可行性强，能够涵盖当前大部分主要食品类别，并能提供溯源情况报告的（出具目前在运行的同类项目的溯源报告），根据涵盖项目和检测报告详细程度综合评定，方案措施整体框架清晰，阐述内容主次分明，内容提供完整的得3分，有欠缺或者不合理或者资料提供不全或者缺漏或者阐述不清的每处扣1分，累计扣完本项分值为止。 | 6 | 主观分 |
| 7 | **应急保障方案：**  制定紧急配送预案，退换货预案等应急保障方案，应急保障方案科学合理，切实可行的得3分；方案基本完善的得2分；方案针对性差或者较不合理的得1分；方案不合理的不得分。 | 3 | 主观分 |
| 8 | **紧急配送，退货、换货响应时限承诺：**  紧急配送时限优于采购人要求**（40分钟）**，在30分钟内完成紧急采购任务的，得1分；  退货、换货完成时限优于采购人要求**（1.5小时），**在1小时15分钟内送达的得1分。  **证明材料：提供承诺函，不提供不得分。** | 2 | 客观分 |
| 9 | **投标人承诺所提供的产品品质担保情况：**  承诺所供产品出现质量问题按换一赔二的得5分；承诺产品出现质量问题按换一赔一的得2分；投标人未明确承诺的不得分。  **证明材料：提供承诺函，不提供不得分。** | 5 | 客观分 |
| 10 | **项目接单、对账、结算工作方案情况：**  中标人应当设置专人采价、接单、对账、结算等流程，形成工作方案，明确职责分工，作出承诺。  1、方案合理、针对性强的得3分；  2、方案有欠缺，合理程度、针对性一般的得2分；  3、方案不合理、不完整的得1分。  4、未提供相关内容阐述的不得分。 | 3 | 主观分 |
| 11 | **投标人自有专职检测员：**  检验人员具有大专及以上学历的得1分。  **证明材料：提供近三个月内任意一个月在投标单位的社保证明及学历证明扫描件。** | 1 | 客观分 |
| 12 | **人员团队：**  投标人指派到采购方的服务人员岗位配备中具有驾驶员、采购员、分拣员、仓管员、配送员、专职售后服务人员等岗位，且持有健康证（有效期内）的每人得0.5分，最高得3分。  **证明材料：提供近三个月内任意一个月在投标单位的社保证明及健康证扫描件。（同一人员不重复得分）** | 3 | 客观分 |
| 13 | **检测设备：**  投标人具有食品安全检测设备情况（肉类水分快速测定仪、瘦肉精检测仪、农药残留检测仪、智能化胶体金判读仪、新鲜程度快速检测仪、新鲜程度快速检测仪、生物荧光检测仪、重金属检测仪等相关设备），每一项得0.5分，最高3分。  **证明材料：设备照片、使用照片及对应设备购置发票扫描件。** | 3 | 客观分 |
| 14 | **投标人投保食品安全责任险：**  在500万（含）-1000万元（不含）的得1分；1000万元（含）-2000万元（不含）之间的得2分；2000万元（含）以上的得3分。  **证明材料：提供食品安全责任险保单扫描件，开标日在投保有效期内的，不提供不得分。** | 3 | 客观分 |
| 15 | **投标人的肉类分割、货品分拣加工场地情况（主要考评操作环境、安全设施配置等）：**  一、主要安全设施设备齐全，有完善的监控设备、消防设备、除四害设备及其他设备的，每项得0.5分，最高得3分。  **证明材料：主要设施设备提供实景照片。** | 3 | 客观分 |
| 二、固定经营场所总体情况：  固定经营场所内部场所环境、地理位置、周边环境。  1、仓储能力强、设施配置齐全、针对项目所在地配送便利的得3分。  2、仓储能力一般、设施配置不够齐全、针对项目所在地配送比较便利的得2分。  3、仓储能力一般、设施配置不够齐全、针对项目所在地配送不便利的得1分。  **证明材料：提供固定经营场所房屋产权证或房屋租赁合同复印件以及平面示意图、交通示意图、周边区域图，未按要求提供均不得分。** | 3 | 主观分 |
| 三、肉类分割、货品分拣加工场地：  分拣场地区域划分合理合规，整洁、干净的，得3分；  分拣场地区域划分不合理，或现场凌乱、不够干净卫生，得1分；  未进行区域划分或无相关分拣加工场地的不得分。  **证明材料：分拣场地须提供经营活动实景照片（工作中、营业中），否则不得分。** | 3 | 主观分 |
| 16 | **冷链输送能力情况：**  投标人自有或租赁冷藏式配送车辆，具备冷链运输能力的，每辆得0.6分，最高得3分。  **证明材料：自有车辆提供行驶证扫描件，行驶证的车辆所有人与投标人名称不一致的不予计分；租赁车辆需提供租赁合同及行驶证扫描件，行驶证车辆所有人与出租方不一致的不予计分。** | 3 | 客观分 |
| 17 | 投标人承诺提供冷藏库、冷冻库相关设施的得2分。 **证明材料：提供承诺函。** | 2 | 客观分 |
| 18 | **专用设施设备情况：**  1.投标人有自动流水净菜设备计1分。  2.投标人自有检测室或与第三方检测机构签署固定合作协议（合同约定时间不少于2年）得1分。  3.投标人配送中心有独立留样室的得1分。  4.投标人配送中心专业检测设备设施情况：  具有农药残留快检系列，兽药快检系列，非法食品添加剂快检系列，重金属快检系列，食品细菌、微生物快检系列，亚硝酸盐、吊白块检测、二氧化硫检测等检测设备的，注水肉快速检测仪的，每个类别加0.2分，最多2分。  **注：未提供实景照片或实景照片与明细表不对应的不计分，未提供设备购置发票等证明材料的均不得分，第三方合作需提供合作协议。** | 5 | 客观分 |

 \***备注：**供应商编制响应文件（商务技术文件部分）时，建议按此目录（序号和内容）提供评审标准相应的商务技术资料。

## 价格分（30分）

1.价格分采用低价优先法计算。本项目的投标报价内容为下浮率。其中各分项报价的下浮率数值最大者为最低报价，反之下浮率数值最小者为最高报价。本项目以满足招标文件要求且投标报价最低价者定为评标基准价，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：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 食材类别 | 权重分值 | 计算公式 | 最高限价（即报价“下浮率”） |
| 1 | 肉类 | 7.00 | [评标基准价÷投标报价]×权重分值 | 下浮率应**≥** 20% |
| 2 | 蔬菜类 | 6.00 | [评标基准价÷投标报价]×权重分值 | 下浮率应**≥** 38% |
| 3 | 禽蛋类 | 1.00 | [评标基准价÷投标报价]×权重分值 | 下浮率应**≥** 20% |
| 4 | 水产类 | 4.00 | [评标基准价÷投标报价]×权重分值 | 下浮率应**≥** 25% |
| 5 | 水果类 | 0.50 | [评标基准价÷投标报价]×权重分值 | 下浮率应**≥** 25% |
| 6 | 粮油类 | 3.00 | [评标基准价÷投标报价]×权重分值 | 下浮率应**≥** 18% |
| 7 | 干货类 | 2.00 | [评标基准价÷投标报价]×权重分值 | 下浮率应**≥** 20% |
| 8 | 冻品类 | 3.00 | [评标基准价÷投标报价]×权重分值 | 下浮率应**≥** 25% |
| 9 | 调料类、添加剂类 | 1.00 | [评标基准价÷投标报价]×权重分值 | 下浮率应**≥** 18% |
| 10 | 牛奶、饮料及其他预包装零食类 | 0.50 | [评标基准价÷投标报价]×权重分值 | 下浮率应**≥** 10% |
| 11 | 豆制品类、早餐辅料类 | 1.00 | [评标基准价÷投标报价]×权重分值 | 下浮率应**≥** 22% |
| 12 | 腌制类、熟食类、卤制类 | 0.50 | [评标基准价÷投标报价]×权重分值 | 下浮率应**≥** 25% |
| 13 | 水发类、咸菜类 | 0.50 | [评标基准价÷投标报价]×权重分值 | 下浮率应**≥** 20% |
| 价格分合计 | | 30分 | l+2+3+4+5+6+7+8+9+10+11+12+13=价格得分 | |
| **评标基准价、投标价格=(1-下浮率）** | | | | |

2、价格评审过程中，评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响服务质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。在有效投标人数满足法定人数的前提下，评标委员会依次确定满足招标文件要求且投标价格最低的有效投标报价为评标基准价。

3、投标人的投标报价超过招标人设定的最高限价（详见上表“最高限价”）的，按投标无效处理。

**4、本项目为专门面向中小企业采购的项目，不再执行价格评审优惠的扶持政策。**

## 

**一、评标方法**

**1.本项目采用综合评分法。**综合评分法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。

**二、评标标准**

**2.评标标准：**见评标办法前附表。

**三、评标程序**

**3.1符合性审查。**评标委员会应当对符合资格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。不满足招标文件的实质性要求的，投标无效。

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

**3.3汇总商务技术得分。**评标委员会各成员应当独立对每个投标人的商务和技术文件进行评价，并汇总商务技术得分情况。

**3.4报价评审。**

3.4.1投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

3.4.1.1投标文件中开标一览表(报价表)内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表(报价表)为准;

3.4.1.2大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准;

3.4.1.3单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价;

3.4.1.4总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

3.4.1.5同时出现两种以上不一致的，按照3.4.1规定的顺序修正。修正后的报价按照财政部第87号令《政府采购货物和服务招标投标管理办法》第五十一条第二款的规定经投标人确认后产生约束力。

3.4.2投标文件出现不是唯一的、有选择性投标报价的，投标无效。

3.4.3投标报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的，投标无效。

3.4.4评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料;投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

3.4.5对于未预留份额专门面向中小企业的采购服务项目，以及预留份额采购服务项目中的非预留部分标项，对小型和微型企业的投标报价给予10%的扣除，用扣除后的价格参与评审。接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购服务项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的，对联合体或者大中型企业的报价给予4%的扣除，用扣除后的价格参加评审。组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。

**3.5排序与推荐。**采用综合评分法的，评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。

多家投标人提供相同品牌产品（单一产品采购项目中的该产品或者非单一产品采购项目的核心产品）且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

**3.6编写评标报告。**评标委员会根据全体评标成员签字的原始评标记录和评标结果编写评标报告。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。

**四、评标中的其他事项**

**4.1投标人澄清、说明或者补正。**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需要投标人作出必要的澄清、说明或者补正的，评标委员会和投标人通过电子交易平台交换数据电文，投标人提交使用电子签名的相关数据电文或通过平台上传加盖公章的扫描件。给予投标人提交澄清、说明或补正的时间不得少于半小时，投标人已经明确表示澄清说明或补正完毕的除外。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。

**4.2投标无效。**有下列情形之一的，投标无效：

4.2.1投标人不具备招标文件中规定的资格要求的（投标人未提供有效的资格文件的，视为投标人不具备招标文件中规定的资格要求）；

4.2.2投标文件未按照招标文件要求签署、盖章的；

4.2.3采购人拟采购的产品属于政府强制采购的节能产品品目清单范围的，投标人相应的投标产品未获得国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的；

4.2.4投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

4.2.5投标文件中承诺的投标有效期少于招标文件中载明的投标有效期的；

4.2.6投标文件出现不是唯一的、有选择性投标报价的;

4.2.7投标报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价或折扣范围的;

4.2.8报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，未能按要求提供书面说明或者提交相关证明材料，不能证明其报价合理性的;

4.2.9投标人对根据修正原则修正后的报价不确认的；

4.2.10投标人提供虚假材料投标的；

4.2.11投标人有恶意串通、妨碍其他投标人的竞争行为、损害采购人或者其他投标人的合法权益情形的；

4.2.12投标人仅提交备份投标文件，未在电子交易平台传输递交投标文件的，投标无效；

## 4.2.13 投标文件不满足招标文件的其它实质性要求的；

4.2.14法律、法规、规章（适用本市的）及省级以上规范性文件（适用本市的）规定的其他无效情形。

**5.废标。**根据《中华人民共和国政府采购法》第三十六条之规定，在采购中，出现下列情形之一的，应予废标：

5.1符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足3家的；

5.2出现影响采购公正的违法、违规行为的；

5.3投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；

5.4因重大变故，采购任务取消的。

废标后，采购代理机构应当将废标理由通知所有投标人。

**6.修改招标文件，重新组织采购活动。**评标委员会发现招标文件存在歧义、重大缺陷导致评标工作无法进行，或者招标文件内容违反国家有关强制性规定的，将停止评标工作，并与采购人、采购代理机构沟通并作书面记录。采购人、采购代理机构确认后，将修改招标文件，重新组织采购活动。

**7.重新开展采购。**有政府采购法第七十一条、第七十二条规定的违法行为之一，影响或者可能影响中标结果的，依照下列规定处理：

7.1未确定中标供应商的，终止本次采购活动，重新开展采购活动。

7.2已确定中标供应商但尚未签订采购合同的，中标结果无效，从合格的中标候选人中另行确定中标供应商；没有合格的中标候选人的，重新开展采购活动。

7.3采购合同已签订但尚未履行的，撤销合同，从合格的中标候选人中另行确定中标供应商；没有合格的中标候选人的，重新开展采购活动。

7.4采购合同已经履行，给采购人、供应商造成损失的，由责任人承担赔偿责任。

7.5采购当事人有其他违反政府采购法或者政府采购法实施条例等法律法规规定的行为，经改正后仍然影响或者可能影响中标结果或者依法被认定为中标无效的，依照7.1-7.4规定处理。

**第五部分 拟签订的合同文本**

**（以甲、乙双方签订的正式合同为准）**

**甲方指本招标文件的招标人；**

**乙方指本招标文件的中标人；**

项目名称：

项目编号：

甲方：

乙方：

甲、乙双方根据 公开招标采购的结果，签署本合同。

**一、服务内容：** 。

**二、合同金额及结算方式**

**2.1 合同金额：**

**2.2 结算方式：**

**三、服务要求：按招标文件及投标承诺执行。**

**四、甲方可对乙方配送的食材质量及服务质量进行分值考核。如乙方存在违约情形的，甲方可扣除其履约保证金；如考核不合格，甲方可单方面撤销其合同。**

**五、转包或分包**

5.1 供应商不得向他人转让中标项目，也不得将中标项目肢解后分别向他人转让。也不得将中标项目的部分非主体、非关键性工作分包给他人完成。

**六、合同履行时间、履行方式及履行地点**

6.1 履行时间： 。

6.2 履行方式： 。

6.3 履行地点： 。

**七、款项支付**

7.1 付款方式： 。

**八、税**

8.1 本合同执行中相关的一切税费均由供方负担。

**九、质量保证服务**

9.1 乙方应按采购文件规定向甲方提供服务。

9.2 乙方提供的服务达不到要求者，根据实际情况，经双方协商，可按以下办法处理：

（1）重做：由乙方承担所发生的全部费用。

（2）贬值处理：由甲乙双方合议定价。

（3）解除合同。

9.3在履约保证期内，乙方应对出现的质量及安全问题负责处理解决并承担一切费用。

**十、违约责任**

10.1 甲方无正当理由拒绝接受服务的，甲方向乙方偿付合同款项5%作为违约金。

10.2 甲方无故逾期验收和办理款项支付手续的,甲方应按逾期付款总额每日万分之五向乙方支付违约金。

10.3 乙方逾期提供服务的，每日向甲方支付千分之六违约金。逾期超过约定日期10个工作日不能交货的，甲方可解除本合同。乙方因逾期交货或因其他违约行为导致甲方解除合同的，乙方应向甲方支付合同总值5%的违约金，如造成甲方损失超过违约金的，超出部分由乙方继续承担赔偿责任。

**十一、不可抗力事件处理**

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

11.2 不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

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

**十二、仲裁**

12.1 双方在执行合同中所发生的一切争议，应通过协商解决。如协商不成，可向金华市仲裁委员会申请仲裁。

**十三、合同生效及其他**

13.1 合同经双方法定代表人或授权委托代理人签字并加盖单位公章后生效。

13.2 招标文件、乙方投标文件、补充文件为本合同的有效组成部分。

13.3 合同执行中涉及采购内容修改或补充的，须经甲方相关部门审批，并签订书面补充协议，方可作为主合同不可分割的一部分。

13.4 本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

13.5 本合同一式六份，甲乙双方各执二份，代理机构二份。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 甲方单位名称（章）：  单位地址：  法定代表人：  委托代理人：  电 话：  开户银行：  帐 号：  邮政编码： | 乙方单位名称（章）：  单位地址：  法定代表人：  委托代理人：  电 话：  开户银行：  帐 号：  邮政编码： | 采购代理机构意见：  年 月 日 |

**注：此合同样本仅作参考，招标人、中标人可根据采购项目的实际情况进行修改。**

**第六部分 应提交的有关格式范例**

**资格文件部分**

**目录**

（1）符合参加采购活动应当具备的一般条件的承诺函……………（页码）

（2）联合协议………………………………………………………………（页码）

（3）落实政府采购政策需满足的资格要求………………………………（页码）

（4）本项目的特定资格要求………………………………………………（页码）

**一、 符合参加采购活动应当具备的一般条件的承诺函**

（采购人）、（采购代理机构）：

我方参与（项目名称）【招标编号：（采购编号）】采购活动，郑重承诺：

（一）具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款规定的条件：

1、具有独立承担民事责任的能力；

2、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

3、具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

4、有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

5、参加采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

6、具有法律、行政法规规定的其他条件。

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

（三）不存在以下情况：

1、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参加同一合同项下的采购活动的；

2、为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务后再参加该采购项目的其他采购活动的。

投标人名称(电子签名)：

日期： 年 月 日

**二、联合协议（如果有）**

**[以联合体形式投标的，提供联合协议（附件5）；本项目不接受联合体投标或者投标人不以联合体形式投标的，则不需要提供）]**

**三、落实政府采购政策需满足的资格要求**

（根据招标公告落实政府采购政策需满足的资格要求选择提供相应的材料；未要求的，无需提供）

**A**.专门面向中小企业，服务全部由符合政策要求的中小企业（或小微企业）承接的，提供相应的中小企业声明函（附件7）。

**B.**要求以联合体形式参加的，提供联合协议（附件5）和中小企业声明函（附件7），联合协议中中小企业合同金额应当达到招标公告载明的比例；如果供应商本身提供所有标的均由中小企业承接的，并相应达到了前述比例要求，视同符合了资格条件，无需再与其他中小企业组成联合体参加采购活动，无需提供联合协议。

**C、**要求合同分包的，提供分包意向协议（附件6）和中小企业声明函（附件7），分包意向协议中中小企业合同金额应当达到招标公告载明的比例；如果供应商本身提供所有标的均由中小企业承接的，并相应达到了前述比例要求，视同符合了资格条件，无需再向中小企业分包，无需提供分包意向协议。

**四、本项目的特定资格要求**

（根据招标公告本项目的特定资格要求提供相应的材料；未要求的，无需提供）

**商务技术文件部分**

**目录**

（1）投标函…………………………………………………………………………………（页码）（2）授权委托书或法定代表人（单位负责人、自然人本人）身份证明………（页码）

（3）分包意向协议…………………………………………………………………………（页码）

（4）符合性审查资料………………………………………………………………………（页码）

（5）评标标准相应的商务技术资料……………………………………………………（页码）（6）投标标的清单……………………………………………………………………（页码）（7）商务技术偏离表………………………………………………………………………（页码）

（8）供应商廉洁自律承诺书……………………………………………………………（页码）

**一、投标函**

（采购人）、（采购代理机构）：

我方参加你方组织的（项目名称）【招标编号：（采购编号）】招标的有关活动，并对此项目进行投标。为此：

1、我方承诺投标有效期从提交投标文件的截止之日起 天（不少于90天），本投标文件在投标有效期满之前均具有约束力。

2、我方的投标文件包括以下内容：

2.1资格文件：

2.1.1承诺函；

2.1.2联合协议（如果有)；

2.1.3落实政府采购政策需满足的资格要求（如果有）；

2.1.4本项目的特定资格要求（如果有)。

2.2 商务技术文件：

2.2.1投标函；

2.2.2授权委托书或法定代表人（单位负责人）身份证明；

2.2.3分包意向协议（如果有)；

2.2.4符合性审查资料；

2.2.5评标标准相应的商务技术资料；

2.2.6投标标的清单；

2.2.7商务技术偏离表；

2.2.8政府采购供应商廉洁自律承诺书；

2.3报价文件

2.3.1开标一览表（报价表）；

2.3.2中小企业声明函（如果有）。

3、我方承诺除商务技术偏离表列出的偏离外，我方响应招标文件的全部要求。

4、如我方中标，我方承诺：

4.1在收到中标通知书后，在中标通知书规定的期限内与你方签订合同；

4.2在签订合同时不向你方提出附加条件；

4.3按照招标文件要求提交履约保证金；

4.4在合同约定的期限内完成合同规定的全部义务。

5、其他补充说明: 。

投标人名称（电子签名）：

日期： 年 月 日

注：按本格式和要求提供。

**二、授权委托书或法定代表人（单位负责人、自然人本人）身份证明**

**授权委托书（适用于非联合体投标）**

（采购人）、（采购代理机构）：

现委托 （姓名）为我方代理人（身份证号码： ，手机： ），以我方名义处理（项目名称）【招标编号：（采购编号）】政府采购投标的一切事项，其法律后果由我方承担。

委托期限：自 年 月 日起至 年 月 日止。

特此告知。

投标人名称(电子签名)：

签发日期： 年 月 日

**授权委托书（适用于联合体投标）**

（采购人）、（采购代理机构）：

现委托 （姓名）为我方代理人（身份证号码： ，手机： ），以我方名义处理（项目名称）【招标编号：（采购编号）】政府采购投标的一切事项，其法律后果由我方承担。

委托期限：自 年 月 日起至 年 月 日止。

特此告知。

联合体成员名称(电子签名/公章)：

联合体成员名称(电子签名/公章)：

……

日期： 年 月 日

**法定代表人、单位负责人或自然人本人的身份证明（适用于法定代表人、单位负责人或者自然人本人代表投标人参加投标）**

身份证件扫描件：

|  |
| --- |
| 正面： 反面： |

投标人名称(电子签名)：

日期： 年 月 日

**三、分包意向协议（如果有）**

[**中标后以分包方式履行合同的，提供分包意向协议(附件6)；采购人不同意分包或者投标人中标后不以分包方式履行合同的，则不需要提供。**]

**四、符合性审查资料**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **实质性要求** | **需要提供的符合性审查资料** | **投标文件中的**  **页码位置** |
| 1 | 投标文件按照招标文件要求签署、盖章。 | 需要使用电子签名或者签字盖章的投标文件的组成部分 | 见投标文件  第 页 |
| 2 | 投标文件中承诺的投标有效期不少于招标文件中载明的投标有效期。 | 投标函 | 见投标文件第 页 |
| 3 | 投标文件满足招标文件的其它实质性要求。 | 招标文件其它实质性要求相应的材料（“★” 系指实质性要求条款，招标文件无其它实质性要求的，无需提供） | 见投标文件第 页 |

注：按本格式和要求提供。

**五、评标标准相应的商务技术资料**

**（按招标文件第四部分评标办法前附表中“投标文件中评标标准相应的商务技术资料目录”提供资料。）**

**六、投标标的清单**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **服务范围** | **服务要求** | **服务时间** | **服务标准** | **备注（如果有）** |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| …… |  |  |  |  |  |  |

注：按本格式和要求提供。

**七、商务技术偏离表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **招标文件章节及具体内容** | **投标文件章节及具体内容** | **偏离说明** |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| …… |  |  |  |

投标人保证：除商务技术偏离表列出的偏离外，投标人响应招标文件的全部要求

注：按本格式和要求提供。

**八、供应商廉洁自律承诺书**

（采购人）、（采购代理机构）：

我单位响应你单位项目招标要求参加投标。在这次投标过程中和中标后，我们将严格遵守国家法律法规要求，并郑重承诺：

一、不向项目有关人员及部门赠送礼金礼物、有价证券、回扣以及中介费、介绍费、咨询费等好处费；

二、不为项目有关人员及部门报销应由你方单位或个人支付的费用；

三、不向项目有关人员及部门提供有可能影响公正的宴请和健身娱乐等活动；

四、不为项目有关人员及部门出国（境）、旅游等提供方便；

五、不为项目有关人员个人装修住房、婚丧嫁娶、配偶子女工作安排等提供

好处；

六、严格遵守《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国招标投标

法》《中华人民共和国民法典》等法律法规，诚实守信，合法经营，坚决抵制各种违法违纪行为。

如违反上述承诺，你单位有权立即取消我单位投标、中标或在建项目的建设资格，有权拒绝我单位在一定时期内进入你单位进行项目建设或其他经营活动，并通报市财政局。由此引起的相应损失均由我单位承担。

投标人名称（电子签名）：

日期： 年 月 日

注：按本格式和要求提供。

**报价文件部分**

**目录**

（1）开标一览表（报价表）………………………………………………………（页码）

（2）中小企业声明函………………………………………………………………（页码）

一、开标一览表（报价表）

（采购人）、（采购代理机构）：

按你方招标文件要求，我们，本投标文件签字方，谨此向你方发出要约如下：如你方接受本投标，我方承诺按照如下开标一览表（报价表）的价格完成（项目名称）【招标编号：（采购编号）】的实施。

**开标一览表（报价表）(单位均为人民币元)**

| **项目名称** | **投标报价（下浮率%）** |
| --- | --- |
| XXX | 大写： 。  小写： % |

**注：**

1、投标人需按本表格式填写**，否则视为投标文件含有采购人不能接受的附加条件，投标无效；**。

2、有关本项目实施所涉及的一切费用均计入报价。**采购人将以合同形式有偿取得货物或服务，不接受投标人给予的赠品、回扣或者与采购无关的其他商品、服务**，**不得出现“0元”“免费赠送”等形式的无偿报价，否则视为投标文件含有采购人不能接受的附加条件，投标无效；采购内容未包含在《开标一览表（报价表）》名称栏中，投标人不能作出合理解释的，视为投标文件含有采购人不能接受的附加条件的，投标无效。**

3、符合招标文件中列明的可享受中小企业扶持政策的投标人，请填写中小企业声明函。注：投标人提供的中小企业声明函内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标、成交，依照《中华人民共和国政府采购法》等国家有关规定追究相应责任。

二、中小企业声明函（如果有）

**[招标公告落实政府采购政策需满足的资格要求为“无”即本项目或标项未预留份额专门面向中小企业时，符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的小微企业拟享受价格扣除政策的，需提供中小企业声明函（附件7）。]**

# 附件

**附件1：**

**残疾人福利性单位声明函**

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人名称（电子签名）：

日 期：

**附件2：质疑函范本及制作说明**

**质疑函范本**

一、质疑供应商基本信息

质疑供应商：

地址： 邮编：

联系人： 联系电话：

授权代表：

联系电话：

地址： 邮编：

二、质疑项目基本情况

质疑项目的名称：

质疑项目的编号： 包号：

采购人名称：

采购文件获取日期：

三、质疑事项具体内容

质疑事项1：

事实依据：

法律依据：

质疑事项2

……

四、与质疑事项相关的质疑请求

请求：

签字(签章)： 公章：

日期：

**质疑函制作说明：**

1.供应商提出质疑时，应提交质疑函和必要的证明材料。

2.质疑供应商若委托代理人进行质疑的，质疑函应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由质疑供应商签署的授权委托书。授权委托书应载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

3.质疑供应商若对项目的某一分包进行质疑，质疑函中应列明具体分包号。

4.质疑函的质疑事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。

5.质疑函的质疑请求应与质疑事项相关。

6.质疑供应商为自然人的，质疑函应由本人签字；质疑供应商为法人或者其他组织的，质疑函应由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

**附件3：投诉书范本及制作说明**

**投诉书范本**

一、投诉相关主体基本情况

投诉人：

地 址： 邮编：

法定代表人/主要负责人：

联系电话：

授权代表： 联系电话：

地 址： 邮编：

被投诉人1：

地 址： 邮编：

联系人： 联系电话：

被投诉人2

……

相关供应商：

地 址： 邮编：

联系人： 联系电话：

二、投诉项目基本情况

采购项目名称：

采购项目编号： 包号：

采购人名称：

代理机构名称：

采购文件公告:是/否 公告期限：

采购结果公告:是/否 公告期限：

三、质疑基本情况

投诉人于 年 月 日,向 提出质疑，质疑事项为：

采购人/代理机构于 年 月 日,就质疑事项作出了答复/没有在法定期限内作出答复。

四、投诉事项具体内容

投诉事项 1：

事实依据：

法律依据：

投诉事项2

……

五、与投诉事项相关的投诉请求

请求：

签字(签章)： 公章：

日期：

**投诉书制作说明：**

1.投诉人提起投诉时，应当提交投诉书和必要的证明材料，并按照被投诉人和与投诉事项有关的供应商数量提供投诉书副本。

2.投诉人若委托代理人进行投诉的，投诉书应按照要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由投诉人签署的授权委托书。授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

3.投诉人若对项目的某一分包进行投诉，投诉书应列明具体分包号。

4.投诉书应简要列明质疑事项，质疑函、质疑答复等作为附件材料提供。

5.投诉书的投诉事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。

6.投诉书的投诉请求应与投诉事项相关。

7.投诉人为自然人的，投诉书应当由本人签字；投诉人为法人或者其他组织的，投诉书应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

**附件4：业务专用章使用说明函**

（采购人）、（采购代理机构）：

我方 (投标人全称)是中华人民共和国依法登记注册的合法企业，在参加你方组织的（项目名称）【招标编号：（采购编号）】投标活动中作如下说明：我方所使用的“XX专用章”与法定名称章具有同等的法律效力，对使用“XX专用章”的行为予以完全承认，并愿意承担相应责任。

特此说明。

投标单位（法定名称章）：

日期： 年 月 日

**附：**

投标单位法定名称章（印模） 投标单位“XX专用章”（印模）

**附件5：联合协议**

**（以联合体形式投标的，提供联合协议；本项目不接受联合体投标或者投标人不以联合体形式投标的，则不需要提供）**

（联合体所有成员名称）自愿组成一个联合体，以一个投标人的身份参加（项目名称）【招标编号：（采购编号）】投标。

一、各方一致决定，（某联合体成员名称）为联合体牵头人，代表所有联合体成员负责投标和合同实施阶段的主办、协调工作。

二、所有联合体成员各方签署授权书，授权书载明的授权代表根据招标文件规定及投标内容而对采购人、采购代理机构所作的任何合法承诺，包括书面澄清及相应等均对联合投标各方产生约束力。

三、本次联合投标中，分工如下：

（联合体成员1）承担的工作和义务为： ；

（联合体成员2）承担的工作和义务为： ；

……

四、联合体成员中小企业合同份额。

1、（联合体成员X,……）提供的服务由小微企业承接，其合同份额占到合同总金额 %以上。**（****未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目，以及预留份额中的非预留部分采购包，接受联合体投标的，联合协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的，对联合体报价按评标标准确定的比例给予扣除。供应商拟享受以上价格扣除政策的，填写有关内容。）**

2、中小企业合同金额达到 %，小微企业合同金额达到 %。**（要求以联合体形式参加的项目或采购包，供应商按招标文件第一部分招标公告申请人的资格要求中规定的联合协议中中小企业、小微企业合同金额应当达到的比例要求填写。）**

五、如果中标，联合体各成员方共同与采购人签订合同，并就采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。

六、有关本次联合投标的其他事宜：

1、联合体各方不再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加同一合同项下的采购活动。

2、联合体中有同类资质的各方按照联合体分工承担相同工作的，按照资质等级较低的供应商确定资质等级。

3、本协议提交采购人、采购代理机构后，联合体各方不得以任何形式对上述内容进行修改或撤销。

联合体成员名称(电子签名/公章)：

联合体成员名称(电子签名/公章)：

……

日期： 年 月 日

注：按本格式和要求提供。

**附件6：分包意向协议**

（**中标后以分包方式履行合同的，提供分包意向协议；采购人不同意分包或者投标人中标后不以分包方式履行合同的，则不需要提供。**）

（投标人名称）若成为（项目名称）【招标编号：（采购编号）】的中标供应商，将依法采取分包方式履行合同。（投标人名称）与（所有分包供应商名称）达成分包意向协议。

一、分包标的及数量

（投标人名称）将 XX工作内容 分包给（分包供应商1名称），（分包供应商2名称），具备承担XX工作内容相应资质条件且不得再次分包；

## ……

二、分包供应商中小企业合同份额

1、（分包供应商X,……）提供的服务全部由小微企业承接，其合同份额占到合同总金额 %以上。**（未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目，以及预留份额中的非预留部分采购包，允许分包的，分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的，对大中型企业的报价按评标标准确定的比例给予扣除。供应商拟享受以上价格扣除政策的，填写有关内容。）**

2、中小企业合同金额达到 %，小微企业合同金额达到 %。**（要求合同分包形式参加的项目或采购包，供应商按招标文件第一部分招标公告申请人的资格要求中规定的分包意向协议中中小企业、小微企业合同金额应当达到的比例要求填写。）**

三、分包工作履行期限、地点、方式

四、质量

五、价款或者报酬

六、违约责任

七、争议解决的办法

八、其他

中小企业合同金额达到 %，小微企业合同金额达到 % 。 投标人名称(电子签名)：

分包供应商名称(电子签名/公章)：

……

日期： 年 月 日

注：按本格式和要求提供。

**附件7：中小企业声明函**

**中小企业声明函（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 杭州市消防救援支队 的 金华市监管中心食堂食材配送服务单位选定项目 采购活动，服务全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业（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. 金华市监管中心食堂食材配送服务单位选定项目，属于 批发业 ；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。

投标人名称（电子签名）：

日 期：

**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。**

注：

1、填写要求：①“标的名称”、“采购文件中明确的所属行业”依据招标文件第二部分投标人须知前附表中“采购标的及其对应的中小企业划分标准所属行业”的指引逐一填写，不得缺漏；②从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报；③中型企业、小型企业、微型企业等3种企业类型，结合以上数据，依据《中小企业划型标准规定》（工信部联企业〔2011〕300号）确定；④投标人提供的《中小企业声明函》与实际情况不符的或者未按以上要求填写的，中小企业声明函无效，不享受中小企业扶持政策。声明内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标、成交的，依法承担法律责任。

2、符合《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）规定的条件并提供《残疾人福利性单位声明函》（附件1）的残疾人福利性单位视同小型、微型企业；根据《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）的规定，投标人提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业证明文件的，视同为小型和微型企业。