**招标文件**

**项目编号：XSY-2023-Z-011**

**项目名称：2023年市公安局机关驻地食堂原材料供应商项目**

**招 标 人：乌鲁木齐市公安局**

**联 系 人：李鹏**

**联系电话：0991-4918295**

**招标代理机构：新疆星圣源招标代理有限公司**

**法定代表人：俞果**

**联 系 人：杨霞**

**联系电话：17590029819**

**地 址：新疆乌鲁木齐市沙依巴克区奇台路658号德汇万达E2写字楼1703-02号**

**目 录**

**[第一章 招标公告 1](#_Toc8148)**

**[第二章 投标人须知前附表 5](#_Toc32271)**

**[第三章 投标人须知 9](#_Toc12619)**

**[第四章 合同 1](#_Toc1557)9**

**[第五章 项目要求及说明](#_Toc5996) 27**

**[第六章 评标标准及办法 4](#_Toc18961)1**

**[第七章 投标文件格式 4](#_Toc28443)9**

**第一章** **招标公告**

项目概况

2023年市公安局机关驻地食堂原材料供应商项目的潜在投标人应在政采云平台https://www.zcygov.cn/在线申请获取磋商文件（进入“项目采购”应用，在获取采购文件菜单中选择项目，申请免费获取采购文件）。

**一、项目基本情况**

项目编号：XSY-2023-Z-011

项目名称：2023年市公安局机关驻地食堂原材料供应商项目

采购方式：公开招标

预算金额（元）：5300000

最高限价（元）：5300000

标项名称:

标项一：300万元

简要规格描述：牛羊肉，水产品，冻货。

标项二：120万元

简要规格描述：蔬菜、水果。

标项三：60万元

简要规格描述：副食品、调料。

标项四：50万元

简要规格描述：粮油。

合同履约期限：一年

本项目（否）接受联合体投标。

**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；

2.落实政府采购政策需满足的资格要求：

标项一至标项四：供应商为中小企业/小微企业,本项目专门面向中小企业采购，大型企业不允许参加此次项目投标。供应商应根据工信部等部委发布的《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），自行确认企业类型。本次采购项目所属行业为“第四项 批发业”，符合要求的供应商须提供《中小企业声明函》。监狱企业、残疾人福利性单位，视同为小型和微型企业，须提供《声明函》。 ,供应商应为监狱企业,供应商应为残疾人福利企业

3.本项目的特定资格要求：  
（1）在中华人民共和国境内注册，有能力提供本项目全部货物及服务能力的投标人,未在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）等渠道列入失信被执行人、税收违法黑名单、政府采购严重违法失信行为记录名单；  
（2）单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动。除单一来源采购项目外，为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目的其他采购活动；

（3）投标供应商须具备有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。

（4）所提供的肉类产品提供《动物检疫合格证》、水果蔬菜提供《农药残留检测合格证》。

**三、获取招标文件**

时间：2023年03月10日至2023年03月17日，每天上午10:30至13:30，下午15:30至18:30（北京时间，法定节假日除外）

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

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

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：2023年 03月31日11:00（北京时间）

投标地点：新疆政府采购网政采云平台（www.zcygov.cn）

开标时间：2023年03月31日 11:00（北京时间）

开标地点：新疆政府采购网政采云平台（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.上述预算金额均为一年预算金额。  
2.本项目实行网上投标，采用投标文件电子标书；  
3.各供应商在开标前应确保成为新疆政府采购网正式注册入库供应商，并完成CA数字证书（符合国密标准）申领。因未注册入库、未办理CA数字证书等原因造成无法投标或投标失败等后果由供应商自行承担。有意向参与电子开评标的供应商，可访问新疆数字证书认证中心官方网站（https://www.xjca.com.cn/）或下载“新疆政务通”APP自行申领。如需咨询，请联系新疆CA服务热线0991-2819290；  
4.供应商在完成政采云电子交易客户端下载、安装后，可通过账号密码或CA登录客户端进行投标文件的制作。在使用政采云投标客户端时，建议使用WIN7及以上操作系统。客户端请至新疆政府采购网（http://www.ccgp-xinjiang.gov.cn/）下载专区查看，如遇问题可拨打政采云客户服务热线95763进行咨询。如因供应商自身原因导致在规定时间内无法正常解密的（如：浏览器故障、未安装相关驱动、网络故障、加密CA与解密CA不一致等），采购中心/代理机构不予异常处理，视为供应商自动弃标；  
5.供应商应当在投标截止时间前,将生成的“电子加密投标文件”上传递交至“政府采购云平台”,投标截止时间以后上传递交的投标文件将被“政府采购云平台”拒收；  
6.供应商在开标前须提前配置好电脑浏览器（建议使用360浏览器或谷歌浏览器）,开标时登录政采云平台，在“项目采购-开标评标”功能中，使用制作加密投标文件电子标书的CA锁进行解密及报价确认。本项目投标文件的解密时间定为30分钟内,若供应商在规定时间内因自身原因导致无法正常解密,后果由供应商自行承担。  
7、供应商登录政采云平台，在开标时间后30分钟内用“项目采购-开标评标”功能进行解密投标文件。若供应商在规定时间内未按时解密的，视为无效投标。解密与加密投标文件须使用同一个 CA。

**七、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：乌鲁木齐市公安局

地 址：乌鲁木齐市水磨沟区南湖东路29号

联系方式：0991-4918295

2.采购代理机构信息

名 称：新疆星圣源招标代理有限公司

3.项目联系方式

项目联系人：杨霞

电 话：0991-5803779

**第二章 投标人须知前附表**

|  |  |
| --- | --- |
| **序号** | **内 容** |
| 1 | 项目名称：2023年市公安局机关驻地食堂原材料供应商项目  项目编号：XSY-2023-Z-011 |
| 2 | 采购单位：乌鲁木齐市公安局  联 系 人：李鹏  联系电话：0991-4918295 |
| 3 | 招标代理机构：新疆星圣源招标代理有限公司  联 系 人：杨霞  联系电话：17590029819 |
| 4 | 采购内容：2023年市公安局机关驻地食堂原材料供应商项目  预算金额：  标项一：300万元  简要规格描述：牛羊肉，水产品，冻货。  标项二：120万元  简要规格描述：蔬菜、水果。  标项三：60万元  简要规格描述：副食品、调料。  标项四：50万元  简要规格描述：粮油。 |
| 5 | 配送地点（处）：采购人指定地点。 |
| 6 | 交货期：详见招标文件“**第五章 货物需求及技术规格要求**” |
| 7 | 付款方式：甲乙双方合同中约定为准。 |
| 8 | 合约履行期限：一年 |
| 9 | 采购方式：公开招标 |
| 10 | 投标报价：**参照北园春市场网站（http://www.beiyuanchun.com/）中间价基础上下浮，下浮率（%）保留小数点后两位。**  **投标人所填报报价为已包含本项目采购时所发生的的所有费用，不再计取其他任何费用。** |
| 11 | 投标有效期：90天（如不满足将导致废标） |
| 12 | 质量要求：满足本项目招标文件第五章的**货物需求及技术规格要求** |
| 13 | 评标办法：综合评分法 |
| 14 | 1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；  2.落实政府采购政策需满足的资格要求：  标项一至标项四：供应商为中小企业/小微企业,本项目专门面向中小企业采购，大型企业不允许参加此次项目投标。供应商应根据工信部等部委发布的《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），自行确认企业类型。本次采购项目所属行业为“第四项 批发业”，符合要求的供应商须提供《中小企业声明函》。监狱企业、残疾人福利性单位，视同为小型和微型企业，须提供《声明函》。 ,供应商应为监狱企业,供应商应为残疾人福利企业  3.本项目的特定资格要求： （1）在中华人民共和国境内注册，有能力提供本项目全部货物及服务能力的投标人,未在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）等渠道列入失信被执行人、税收违法黑名单、政府采购严重违法失信行为记录名单； （2）单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动。除单一来源采购项目外，为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目的其他采购活动；  （3）投标供应商须具备有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。  （4）所提供的肉类产品提供《动物检疫合格证》、水果蔬菜提供《农药残留检测合格证》。  注：开标时须携带营业执照、法人授权委托书、法人身份证复印件及授权委托人身份证（法人须提供法定代表人身份证明书）、及缴纳保证金银行转账回执单复印件并与投标文件中所提供的相一致，证件不全将导致投标无效 。 |
| 15 | 投标保证金数额：  标项一：20000元  标项二：12000元  标项三：6000元  标项四：5000元  开户名称：新疆星圣源招标代理有限公司  开户银行：乌鲁木齐银行黄河支行  帐 号：0000020080110031013587  请于2023年03月31日10：00之前（以到账时间为准，各投标人需考虑资金在途时间）以公司的基本账户一次性汇入指定账户，不接受现金、支票、个人汇款。如超过本时间未打入，过期一律不受理，造成的后果自负。开标现场持投标保证金汇款凭证复印件（加盖公章），标书内放置汇款凭证复印件，否则按废标处理。汇款单上必须备注项目编号、包号（若有）项目简称。投标保证金于截止日之前确认到账，若投标人未按照上述规定缴纳保证金,投标文件将被拒绝评审。  **例：XSY-2023-Z-011项目保证金** |
| 16 | 投标有效期：投标截止时间后90天。 |
| 17 | 投标截止时间：2023年03月31日11时00分（北京时间）  投标文件递交至：新疆政府采购网政采云平台（www.zcygov.cn） |
| 18 | **开标时间：2023年03月31日11时00分（北京时间）**  **开标地点：新疆政府采购网政采云平台（www.zcygov.cn）** |
| 19 | 投标文件份数：正本：1份，副本：4份（投标文件一律不退）。  除上述文件外，还须密封递交投标文件电子文档1份。供应商必须制作“电子版U盘”并单独密封提交。电子版U盘必须是正本扫描件，并制作成与正本完全一致PDF格式文本及Word文档两个格式。并在密封袋上标明“电子版U盘”字样。不按要求提交电子版U盘，其投标无效。 |
| 20 | 折扣率（报价）填报说明：   1. 本项目为货物类招标，应根据项目的实际需要整体报价，报价应包含合同期限内服务及其他相关工作的所有费用，总价包干方式报价。 2. 投标人在基准价的基础上报统一且唯一的投标折扣率，折扣率在0%-100%范围内取值，若报价超出此范围则投标无效。 3. 合同执行期内，不论中标供应商供应货物的来源何地均按中标折扣率结算，中标折扣率合同期内不作调整。   4、当月结算价：各类产品货款＝∑（当月对应品种的基准价×中标折扣×当月实际供货量）。 |
| 21 | 采购清单：以单位每日实际需求为最终内容 |
| 22 | 从业人员：从业人员健康证需达到5人 |
| 23 | 配送车辆：配送车辆不少于3辆 |
| 24 | **本项目招标代理费参照《招标代理服务收费管理暂行办法》计价格[2002]1980号文和发改价格[2011]534号服务费标准收费。** |

**第三章 投标人须知**

一、**适用范围**

1、本招标文件仅适用于本次招标活动。

**2、投标资格**

(1).应当符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定和《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十七条规定；

(2).投标人必须具备统一社会信用代码营业执照副本（经营范围符合本次采购要求）、银行基本户开户许可证；

(3).提供法人授权委托书、法人身份证复印件及授权委托人身份证；

(4).被授权委托人在本单位缴纳的社保证明（近三个月）；

(5).无重大违法记录声明；提供未被“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）、新疆政府采购网（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（网页截图加盖公章） ；

(6).供应商须具备食品生产许可证或食品经营许可证；（需提供《食品经营许可证》或《食品生产许可证》以上所列证照必须是通过年检的有效证件，如证件处于年审阶段，投标人应提供年审受理回执复印件，并承诺中标签订合同时提供通过年审的证件）

**3、定义**

下列术语和缩写的定义为：

3.1 “招标人”系指乌鲁木齐市公安局。

3.2 “招标代理机构”系指新疆星圣源招标代理有限公司。

3.3 “投标人”系指向招标人提交投标文件的供应商。

3.4 “服务”系指合同规定入围单位须提供合同货物、承担的运输、装卸、仓储保管、售后服务等其他类似的义务。

3.5 “乙方”系指提供合同货物和服务的经济实体。

3.6 “甲方”系指采购货物及要求提供服务的单位。

4、**投标费用**

4.1 无论投标结果如何，凡参与招标、投标活动有关的所有费用将由投标人自行承担。

4.2 投标人被视为熟悉本招标项目的各种情况以及与履行合同有关的一切情况。

5、**招标文件的构成**

招标文件由下述部分组成：

[第一章 招标公告](#_Toc8148)

[第二章 投标人须知前附表](#_Toc32271)

[第三章 投标人须知](#_Toc12619)

[第四章 合同](#_Toc1557)

[第五章 货物需求及技术规格要求](#_Toc5996)

[第六章 评标标准及办法](#_Toc18961)

[第七章 投标文件格式](#_Toc28443)

6、**招标文件的澄清**

6.1 投标人对招标文件如有异议，按招标文件第二章投标人须知前附表中载明的方式递交。

**7、招标文件的修改或补充**

7.1 在投标截止期十日前的任何时间，招标方可主动或依据投标人要求澄清的问题而修改或补充招标文件，并以书面形式或网上公告通知所有投标人，投标人在收到该通知后应立即以电报或传真的形式予以确认。

7.2 为使投标人在准备投标时有适当的时间考虑投标文件的修改，招标方有权决定推迟投标截止时间和开标日期，并将此变更通知所有的投标人。

7.3 招标文件的修改和补充文件将构成招标文件的一部分，并且对投标人具有优先约束力。

**二、对投标人的资质要求**

8、**投标资质**

8.1 投标人必须提交能够证明其具有履行本招标项目合同能力的资质证明文件，作为投标文件的一部分,参加开标会的投标人请携带以下证件：

(1). 投标人必须具备统一社会信用代码营业执照副本（经营范围符合本次采购要求）；

(2). 提供法人授权委托书、法人身份证复印件及授权委托人身份证；

说明：以上证件为投标时资格审查的必备条件，必须单独提交，开标会议时提交给监督人员查验。如果缺项则视为对招标文件资格审查内容的不响应，投标将被拒绝。

8.2 所有资格证明文件，在正本中资格证明文件的复印件须加盖公章，以备开标时与原件核对（有特别说明的除外），副本中可为复印件。

8.3 所有资格证明文件必须满足招标文件的要求，否则将视为无效标。

8.4 投标人在投标中违反国家有关法律法规的强制性规定的，其投标按无效标处理。

**三、投标文件的编写**

**9、投标文件编写要求**

投标人应仔细阅读招标文件，了解招标文件的要求，按招标文件的要求提供投标文件，并保证所提供的全部资料的真实性，以确保其投标对招标文件做出实质性的响应，否则，其投标将被拒绝。

**10、投标文件语言和度量单位**

10.1 投标人的投标文件以及投标人与招标代理机构就有关招标活动的所有来往函电和文件均应使用中文。如果投标文件或与投标有关的其它文件、信件及来往函电以其他语言书写，投标人应将其译成中文。

10.2 投标文件中所使用的计量单位除招标文件中有特殊规定外，一律使用法定计量单位。

**11、投标文件的组成**

11.1 投标人应按下列顺序排列和装订投标文件：

（1）投标函

（2）法定代表人身份证明书

（3）法定代表人授权委托书

（4）投标报价一览表

（5）企业综合实力

（6）商务条款偏离表

（7）项目服务方案

（8）配送能力及仓储

（9）人员配备情况

（10）服务承诺

（11）投标保证金汇款凭证

（12）其他证明材料

说明：未按要求提供者在评标打分时涉及到的项目不得分。

**12、投标文件格式**

12.1 投标人应按招标文件的范本格式中提供的投标文件格式认真填写投标文件、投标报价一览表。如投标文件中提供的各类表格样式不适，投标人可另行设计表格形式，力求清楚、准确。

**13、投标报价的货币单位**

13.1投标报价：**参照北园春市场网站（http://www.beiyuanchun.com/）中间价基础上下浮，下浮率（%）保留小数点后两位。（如，15.00%）。**

13.2 投标报价为最终报价，所有报价均以到达现场（招标文件规定的地点）的全部费用（含税金）包括运输费。投标人不得以任何理由要求再追加任何费用。

13.3 投标文件中的报价只允许一个最终报价，招标人不接受任何有选择性的投标报价。

**14、服务计划**

投标人可以针对本次招标项目的实际需求拟定完善的服务计划。

**15、投标有效期**

15.1 投标文件从开标之日起，投标有效期为 90 日历日（如不满足将导致废标）。

15.2 在特殊情况下，招标人可与投标人协商延长投标文件的有效期。

**16、投标保证金**

16.1 招标人因投标人的违规行为而受到损害时将不予退还投标人的投标保证金，将其作为所受损害的补偿。

16.2 投标人应根据投标人须知前附表第 13 条规定的金额与形式提交投标保证金。

16.3 未入围的投标人的投标保证金，将在入围通知书发出后五个工作日内无息退还。

16.4 入围方的投标保证金，将在领取入围通知书，签订合同后无息退还。

16.5 未按规定提交投标保证金的投标，将被视为投标无效。

16.6 下列任何情况发生时，投标保证金将不予退还，转为违约金：

（1）投标人在提交投标文件截止时间后撤回投标文件的；

（2）投标人在投标文件中提供虚假材料的；

（3）除因不可抗力或招标文件认可的情形以外，入围供应商不与采购人签订合同的；

（4）投标人与采购人、其他投标人或者采购代理机构恶意串通的；

（5）招标规定的其他情形；

（6）打架斗殴，扰乱开标现场正常秩序；

（7）本招标文件中或《政府采购货物和服务招标投标管理办法》第七十五条规定的其他不予退还投标保证金的情形。

上述不予退还投标保证金的情况并给招标代理机构造成损失的，还要承担赔偿责任。

1. **投标文件的签署及装订**

**17、投标文件签署**

（1）法定代表人或委托代理人必须按招标文件的规定在投标文件（正本、副本及各附件）上签字并加盖投标人单位公章，不得使用其它形式如带有“专用章”等字样的印章，否则投标将被视为无效。如投标人对投标文件进行了修改，则须由投标人的法定代表人或授权代理人在修改的每一页上签字并加盖公章。

（2）任何行间插字、涂改和增删，必须由投标人的法定代表人或委托代理人签字并加盖公章后才有效。

（3）投标文件的页面必须用印刷体打印，且必须采用胶装形式装订成册，不得采用活页夹形式。

（4）投标文件的正本与副本应当完全一致。当正本和副本之间出现差异时，以正本为准。

（5）电报、电话、传真、电子邮件等形式的投标概不接受。

**18、投标文件的装订**

（1）投标人必须将投标文件（一份正本、四份副本）中的有关文件按投标文件格式规定顺序排列装订成册，并在首页编制“投标文件目录”。

（2）在每一份投标文件上要注明“正本”或“副本”字样。投标人应保证投标文件正本与副本的内容严格一致，如果正本与副本不一致，以正本为准。

（3）投标文件正本和副本用A4幅面的纸张打印，投标文件的“副本”可以是“正本”的复印件。

（4）投标文件应严格按照招标文件的要求提交，并按规定的统一格式逐项填写，不准有空项；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。投标文件未按规定提交或留有空项，将被视为不完整响应的投标文件，其投标将被拒绝。

（5）因投标文件字迹潦草、模糊或表达不清所引起的不利后果由投标人承担。

**五、投标文件的递交**

**19、投标文件的密封与标记**

19.1 投标人必须将投标文件文件正、副本密封在一起，在密封件的封面上标明项目名称、项目编号、投标包号、投标人名称、地址、法定代表人、联系人、联系电话) 年 月 日 时 分（即开标时间）前不得开封等。

**19.2 为方便招标时的开标和唱标，投标人须将投标文件正本中的投标报价一览表单独密封一份，并在信封上标明“投标报价一览表”字样（装订在投标文件正本中的投标报价一览表与单独密封的“投标报价一览表”必须保持一致）。**

19.3 如果投标人未按上述要求对投标文件密封及加写标记，招标代理机构对文件的误投或过早启封概不负责。对由此造成提前开封的投标文件，招标代理机构有权予以拒绝，并退回供应商。

19.4 由于不可抗拒的原因或无法控制的事件而导致丢失或损坏投标包装体内的投标文件，招标人将不负责任。

**20、投标截止时间**

20.1 投标文件的递交截止日期为招标文件所规定的时间。投标文件以密封形式递交至投标须知前附表规定的开标地点，在此之后送达的任何投标文件一律不予接收。

20.2 所有投标文件不论派人送交还是通过邮寄的方式递交，都必须在招标人规定的投标截止时间之前送达招标文件指定的地点，在此之后送达的投标文件，为无效投标，投标文件将一律被拒绝。

20.3 出现因招标文件的修改而推迟投标截止时间的情况时，投标人则须按招标人的书面修改通知重新规定的投标时间递交。

**21、投标文件的修改和撤销**

21.1 投标人在递交投标文件后，可在规定的投标截止时间之前，对其投标文件以书面通知的形式进行修改或撤消。该通知须有投标代理人的签字，并得到招标人的确认。

21.2 投标人对投标文件修改的书面材料或撤消通知应按招标文件要求进行密封、标注和递交，并注明“修改投标文件”或“撤消投标”字样，修改或撤销的内容须按招标文件的要求签署、盖章，并作为投标文件的组成部分。

21.3 对投标文件修改的书面材料应于投标截止日前送达招标人，投标截止时间以后不得修改投标文件。

21.4 投标人不得在开标后至投标有效期期满前撤销投标文件。否则招标人将没收其投标保证金。

**六、开标**

**22、开标**

22.1 招标代理机构在“投标人须知前附表”规定的时间和地点开标，届时请监督人和投标人代表参加并签到。

22.2开标程序

（1）开标由招标人或其委托的招标代理机构主持；

（2）宣读会场纪律

（3）由投标人推选的代表检查各投标单位在投标文件提交截止时间前收到的投标文件密封情况，并当众宣布检查结果；

（4）由监督人对各投标人的有效证件进行审查并宣布结果（证件齐全的投标人为合格的投标人）。

（5）由工作人员按照递交投标文件的逆顺序当众拆封，宣读投标人的名称、投标价格、供货期限、质量等级以及招标人认为适宜的其它细节。开标时未宣读和记录的投标价格在评标时将不予考虑。

**23、无效的投标文件**

开标时，投标文件出现下列情形之一的，应当作为无效投标文件，不得进入评标：

（1）投标文件未按照招标文件的要求予以密封的；

（2）投标文件未按规定时间送达的；

（3）投标人未按照招标文件要求缴纳投标保证金的；

（4）按本文件规定的有效证件不齐全的投标人的投标文件。

**七、投标文件的审查、评估和比较**

**24、评标**

24.1 招标人根据招标项目的特点，组建评标委员会并选定评标委员会组长。

24.2 结合本次项目招标特点，采取综合评估法进行评标。

24.3 评标的依据为招标文件和投标文件。

24.4 评标过程的保密性。开标后，直到授予投标人合同止，凡是属于审查、澄清、评价和比较的有关资料以及授标建议等均不得向投标人或其他无关的人员透露。

24.5 投标人在评标过程中所进行的力图影响评标结果、有悖于招标规则的活动，可能导致取消其入围资格。

**25、对投标文件的初步审查和响应性确定**

25.1 开标后招标人将审查投标文件的完整性、计算结果的准确性以及保证金提交、文件签署情况。在审查时，如单价与总价有出入，则以单价为准，修正总价；大写与小写有出入，以大写金额为准。若投标人拒绝接受上述修正，其投标将可能被拒绝。

25.2 在对投标文件进行详细评估之前，评标委员会将审查每一份投标文件是否对招标文件的要求做出了实质性的响应。实质性响应的投标文件应该是与招标文件的全部条款、条件相符，而没有重大偏离。

25.3 招标人判断投标文件的响应性是基于投标文件本身而不靠外部证据。

25.4 招标人将拒绝被定为非响应性的投标，投标人不能通过修正或撤消不符之处而使其投标成为响应性投标。

25.5 招标人将允许投标中有微小的不正规、不一致或不规则，而该微小之处不致构成重大偏离。

**26、投标文件的澄清**

26.1 评标委员会在评标过程中有权随时请投标人就投标文件中含义不明确、对同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容加以澄清或答疑。

26.2 投标人对要求澄清的问题应以书面形式明确答复，并应有法人授权代表的签署。

26.3 投标人的澄清文件是投标文件的组成部分，并取代投标文件中被澄清的部分。

26.4 投标文件的澄清不得改变投标的实质内容。

26.5 如果投标人在投标文件中未对招标文件中的条款或参数要求提出偏离意见或澄清，将视同投标人同意招标文件的全部或部分要求。

**27.定标**

27.1 评标委员会根据投标人资格审查情况，投标书的资信内容及开标结果，考虑质量、价格、服务等综合因素按得分高低顺序推荐不少于三名中标候选人，经招标领导小组审核后确认中标单位。

**28、中标标准**

28.1 资格文件审查完整无缺。

28.2 已缴纳投标保证金。

28.3 报价合理，承诺条件优惠。

28.4 有较强的实力和良好的社会信誉，能提供完善的服务。

28.5 投标文件与招标文件无重大偏离；

28.6其他。

**29、中标通知**

29.1 招标人根据定标结果，在投标有效期届满前，以书面形式向中标单位发出中标通知书。

29.2 招标代理机构将中标结果及时通知未中标单位并于5日内退还投标保证金。无需解释未中标原因。

**30、拒绝某些或所有投标的权力**

30.1招标人有权在定标之前拒绝任何有不正当行为或扰乱正常招标工作的投标人，由此对投标人造成的损失不负任何责任，同时对此无需做任何解释。

**31**、**保密**

31.1 有关投标文件的审查、澄清、评估、比较以及有关授予合同的意向的一切情况不得透露给投标人或与上述评标工作无关的人员。

31.2 招标人和招标代理机构对未入围单位不做任何书面解释。

**八、授予合同**

**32、合同签订**

32.1 中标单位确定后，招标人和中标单位应当自中标通知书发出之日起 30 日之内签订合同。

32.2 中标通知书对招标人和中标单位具有法律约束力。中标通知书发出后，招标人改变中标结果或者中标单位无故放弃中标的，应当承担法律责任。

32.3 招标人与中标单位应按照招标文件和中标单位的投标文件订立书面合同，并签订保密协议。

32.4 合同的组成

下列文件均为合同不可分割部分：

（1）供货合同；

（2）合同条款；

（3）中标通知书；

（4）乙方中标的投标文件；

（5）招标文件；

（6）评标答疑记录。

**33、招标代理费**

招标代理服务费由中标单位支付。

**34、其它**

本招标文件是根据《中华人民共和国招标投标法》、《中华人民共和国政府采购法》的规定编制的，解释权属招标代理机构。

**第四章 合同**

**政府采购合同**

合同编号：

**政府采购合同**

**第一部分 合同书**

项目名称：

甲方：

乙方：

签订地：

签订日期： 年 月 日

年 月 日， （采购人名称） 以 （政府采购方式） 对 （同前页项目名称） 项目进行了采购。经 （相关评定主体名称） 评定， （中标供应商名称）为该项目中标供应商。现于中标通知书发出之日起三十日内，按照采购文件确定的事项签订本合同。

根据《中华人民共和国合同法》、《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规之规定，按照平等、自愿、公平和诚实信用的原则，经 （采购人名称） (以下简称：甲方)和 （中标供应商名称） (以下简称：乙方)协商一致，约定以下合同条款，以兹共同遵守、全面履行。

**1.1 合同组成部分**

下列文件为本合同的组成部分，并构成一个整体，需综合解释、相互补充。如果下列文件内容出现不一致的情形，那么在保证按照采购文件确定的事项的前提下，组成本合同的多个文件的优先适用顺序如下：

1.1.1 本合同及其补充合同、变更协议；

1.1.2 中标通知书；

1.1.3 投标文件（含澄清或者说明文件）；

1.1.4 招标文件（含澄清或者修改文件）；

1.1.5 其他相关采购文件。

**1.2 货物**

1.2.1 货物名称： ；

1.2.2 货物数量： ；

1.2.3 货物质量：　　　　　　　　　 　 。

**1.3 价款**

本合同总价为：￥ 元（大写： 元人民币）。

分项价格：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 分项名称 | 分项价格 |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 总价 | |  |

**1.4 付款方式和发票开具方式**

1.4.1 付款方式： ；

1.4.2 发票开具方式： 。

**1.5 货物交付期限、地点和方式**

1.5.1 交付期限： ；

1.5.2 交付地点： ；

1.5.3 交付方式：　　　　　　　　　 　 。

**1.6 违约责任**

1.6.1 除不可抗力外，如果乙方没有按照本合同约定的期限、地点和方式交付货物，那么甲方可要求乙方支付违约金，违约金按每迟延交付货物一日的应交付而未交付货物价格的 %计算，最高限额为本合同总价的 %；迟延交付货物的违约金计算数额达到前述最高限额之日起，甲方有权在要求乙方支付违约金的同时，书面通知乙方解除本合同；

1.6.2 除不可抗力外，如果甲方没有按照本合同约定的付款方式付款，那么乙方可要求甲方支付违约金，违约金按每迟延付款一日的应付而未付款的 %计算，最高限额为本合同总价的 %；迟延付款的违约金计算数额达到前述最高限额之日起，乙方有权在要求甲方支付违约金的同时，书面通知甲方解除本合同；

1.6.3 除不可抗力外，任何一方未能履行本合同约定的其他主要义务，经催告后在合理期限内仍未履行的，或者任何一方有其他违约行为致使不能实现合同目的的，或者任何一方有腐败行为（即：提供或给予或接受或索取任何财物或其他好处或者采取其他不正当手段影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为）或者欺诈行为（即：以谎报事实或者隐瞒真相的方法来影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为）的，对方当事人可以书面通知违约方解除本合同；

1.6.4 任何一方按照前述约定要求违约方支付违约金的同时，仍有权要求违约方继续履行合同、采取补救措施，并有权按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失；任何一方按照前述约定要求解除本合同的同时，仍有权要求违约方支付违约金和按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失；且守约方行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式；

1.6.5 除前述约定外，除不可抗力外，任何一方未能履行本合同约定的义务，对方当事人均有权要求继续履行、采取补救措施或者赔偿损失等，且对方当事人行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式；

1.6.6 如果出现政府采购监督管理部门在处理投诉事项期间，书面通知甲方暂停采购活动的情形，或者询问或质疑事项可能影响中标结果的，导致甲方中止履行合同的情形，均不视为甲方违约。

**1.7 合同争议的解决**

本合同履行过程中发生的任何争议，双方当事人均可通过和解或者调解解决；不愿和解、调解或者和解、调解不成的，可以选择下列第 种方式解决：

1.7.1 将争议提交 仲裁委员会依申请仲裁时其现行有效的仲裁规则裁决；

1.7.2 向 （被告住所地、合同履行地、合同签订地、原告住所地、标的物所在地等与争议有实际联系的地点中选出的人民法院名称） 人民法院起诉。

**1.8 合同生效**

本合同自双方当事人盖章或者签字时生效。

**1.9** 合同具体内容由甲乙双方协商确定，协商不成，以甲方为主。

**甲方**：  **乙方**：

统一社会信用代码： 统一社会信用代码或身份证号码：

住所： 住所：

法定代表人或 法定代表人

授权代表（签字）： 或授权代表（签字）:

联系人： 联系人：

约定送达地址： 约定送达地址：

邮政编码： 邮政编码：

电话: 电话:

传真: 传真:

电子邮箱： 电子邮箱：

开户银行： 开户银行：

开户名称： 开户名称：

开户账号： 开户账号：

**第二部分 合同一般条款**

**2.1 定义**

本合同中的下列词语应按以下内容进行解释：

2.1.1 “合同”系指采购人和中标供应商签订的载明双方当事人所达成的协议，并包括所有的附件、附录和构成合同的其他文件。

2.1.2 “合同价”系指根据合同约定，中标供应商在完全履行合同义务后，采购人应支付给中标供应商的价格。

2.1.3 “货物”系指中标供应商根据合同约定应向采购人交付的一切各种形态和种类的物品，包括原材料、燃料、设备、机械、仪表、备件、计算机软件、产品等，并包括工具、手册等其他相关资料。

2.1.4 “甲方”系指与中标供应商签署合同的采购人；采购人委托采购代理机构代表其与乙方签订合同的，采购人的授权委托书作为合同附件。

2.1.5 “乙方”系指根据合同约定交付货物的中标供应商；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政府采购的，联合体各方均应为乙方或者与乙方相同地位的合同当事人，并就合同约定的事项对甲方承担连带责任。

2.1.6 “现场”系指合同约定货物将要运至或者安装的地点。

**2.2 技术规范**

货物所应遵守的技术规范应与采购文件规定的技术规范和技术规范附件(如果有的话)及其技术规范偏差表(如果被甲方接受的话)相一致；如果采购文件中没有技术规范的相应说明，那么应以国家有关部门最新颁布的相应标准和规范为准。

**2.3 知识产权**

2.3.1 乙方应保证甲方在使用该货物或其任何一部分时不受任何第三方提出的侵犯其著作权、商标权、专利权等知识产权方面的起诉；如果任何第三方提出侵权指控，那么乙方须与该第三方交涉并承担由此发生的一切责任、费用和赔偿；

2.3.2具有知识产权的计算机软件等货物的知识产权归属，详见***合同专用条款***。

**2.4 包装和装运**

2.4.1除***合同专用条款***另有约定外,乙方交付的全部货物,均应采用本行业通用的方式进行包装，没有通用方式的，应当采取足以保护货物的包装方式，且该包装应符合国家有关包装的法律、法规的规定。如有必要，包装应适用于远距离运输、防潮、防震、防锈和防粗暴装卸，确保货物安全无损地运抵现场。由于包装不善所引起的货物锈蚀、损坏和损失等一切风险均由乙方承担。

2.4.2 装运货物的要求和通知，详见***合同专用条款***。

**2.5 履约检查和问题反馈**

2.5.1甲方有权在其认为必要时，对乙方是否能够按照合同约定交付货物进行履约检查，以确保乙方所交付的货物能够依约满足甲方之项目需求，但不得因履约检查妨碍乙方的正常工作，乙方应予积极配合；

2.5.2 合同履行期间，甲方有权将履行过程中出现的问题反馈给乙方，双方当事人应以书面形式约定需要完善和改进的内容。

**2.6 结算方式和付款条件**

详见***合同专用条款***。

**2.7 技术资料和保密义务**

2.7.1 乙方有权依据合同约定和项目需要，向甲方了解有关情况，调阅有关资料等，甲方应予积极配合；

2.7.2 乙方有义务妥善保管和保护由甲方提供的前款信息和资料等；

2.7.3 除非依照法律规定或者对方当事人的书面同意，任何一方均应保证不向任何第三方提供或披露有关合同的或者履行合同过程中知悉的对方当事人任何未公开的信息和资料，包括但不限于技术情报、技术资料、商业秘密和商业信息等，并采取一切合理和必要措施和方式防止任何第三方接触到对方当事人的上述保密信息和资料。

**2.8 质量保证**

2.8.1 乙方应建立和完善履行合同的内部质量保证体系，并提供相关内部规章制度给甲方，以便甲方进行监督检查；

2.8.2 乙方应保证履行合同的人员数量和素质、软件和硬件设备的配置、场地、环境和设施等满足全面履行合同的要求，并应接受甲方的监督检查。

**2.9 货物的风险负担**

货物或者在途货物或者交付给第一承运人后的货物毁损、灭失的风险负担详见***合同专用条款***。

**2.10 延迟交货**

在合同履行过程中，如果乙方遇到不能按时交付货物的情况，应及时以书面形式将不能按时交付货物的理由、预期延误时间通知甲方；甲方收到乙方通知后，认为其理由正当的，可以书面形式酌情同意乙方可以延长交货的具体时间。

**2.11 合同变更**

2.11.1双方当事人协商一致，可以签订书面补充合同的形式变更合同，但不得违背采购文件确定的事项，且如果系追加与合同标的相同的货物的，那么所有补充合同的采购金额不得超过原合同价的10%；

2.11.2 合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当以书面形式变更合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

**2.12 合同转让和分包**

合同的权利义务依法不得转让，但经甲方同意，乙方可以依法采取分包方式履行合同，即：依法可以将合同项下的部分非主体、非关键性工作分包给他人完成，接受分包的人应当具备相应的资格条件，并不得再次分包，且乙方应就分包项目向甲方负责，并与分包供应商就分包项目向甲方承担连带责任。

**2.13 不可抗力**

2.13.1如果任何一方遭遇法律规定的不可抗力，致使合同履行受阻时，履行合同的期限应予延长，延长的期限应相当于不可抗力所影响的时间；

2.13.2 因不可抗力致使不能实现合同目的的，当事人可以解除合同；

2.13.3 因不可抗力致使合同有变更必要的，双方当事人应在***合同专用条款***约定时间内以书面形式变更合同；

2.13.4受不可抗力影响的一方在不可抗力发生后，应在***合同专用条款***约定时间内以书面形式通知对方当事人，并在***合同专用条款***约定时间内，将有关部门出具的证明文件送达对方当事人。

**2.14 税费**

与合同有关的一切税费，均按照中华人民共和国法律的相关规定。

**2.15 乙方破产**

如果乙方破产导致合同无法履行时，甲方可以书面形式通知乙方终止合同且不给予乙方任何补偿和赔偿，但合同的终止不损害或不影响甲方已经采取或将要采取的任何要求乙方支付违约金、赔偿损失等的行动或补救措施的权利。

**2.16 合同中止、终止**

2.16.1 双方当事人不得擅自中止或者终止合同；

2.16.2合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当中止或者终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

**2.17 检验和验收**

2.17.1货物交付前，乙方应对货物的质量、数量等方面进行详细、全面的检验，并向甲方出具证明货物符合合同约定的文件；货物交付时，乙方在***合同专用条款***约定时间内组织验收，并可依法邀请相关方参加，验收应出具验收书。

2.17.2合同期满或者履行完毕后，甲方有权组织（包括依法邀请国家认可的质量检测机构参加）对乙方履约的验收，即：按照合同约定的技术、服务、安全标准，组织对每一项技术、服务、安全标准的履约情况的验收，并出具验收书。

2.17.3 检验和验收标准、程序等具体内容以及前述验收书的效力详见***合同专用条款****。*

**2.18 通知和送达**

2.18.1 任何一方因履行合同而以合同第一部分尾部所列明的 发出的所有通知、文件、材料，均视为已向对方当事人送达；任何一方变更上述送达方式或者地址的，应于 个工作日内书面通知对方当事人，在对方当事人收到有关变更通知之前，变更前的约定送达方式或者地址仍视为有效。

2.18.2以当面交付方式送达的，交付之时视为送达；以电子邮件方式送达的，发出电子邮件之时视为送达；以传真方式送达的，发出传真之时视为送达；以邮寄方式送达的，邮件挂号寄出或者交邮之日之次日视为送达。

**2.19 计量单位**

除技术规范中另有规定外,合同的计量单位均使用国家法定计量单位。

**2.20 合同使用的文字和适用的法律**

2.20.1 合同使用汉语书就、变更和解释；

2.20.2 合同适用中华人民共和国法律。

**2.21 履约保证金**

2.21.1 采购文件要求乙方提交履约保证金的，乙方应按***合同专用条款***约定的方式，以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式，提交不超过合同价10%的履约保证金；

2.21.2 履约保证金在***合同专用条款***约定期间内或者货物质量保证期内不予退还或者应完全有效，前述约定期间届满或者货物质量保证期届满之日起 个工作日内，甲方应将履约保证金退还乙方；

2.21.3 如果乙方不履行合同，履约保证金不予退还；如果乙方未能按合同约定全面履行义务，那么甲方有权从履约保证金中取得补偿或赔偿，同时不影响甲方要求乙方承担合同约定的超过履约保证金的违约责任的权利。

**2.22 合同份数**

合同份数按***合同专用条款***规定，每份均具有同等法律效力。

**第三部分 合同专用条款**

本部分是对前两部分的补充和修改，如果前两部分和本部分的约定不一致，应以本部分的约定为准。本部分的条款号应与前两部分的条款号保持对应；与前两部分无对应关系的内容可另行编制条款号。

|  |  |
| --- | --- |
| **条款号** | **约定内容** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

（此合同仅供参）

1. **项目要求及说明**
2. **项目概况**

标项一：牛羊肉，水产品，冻货。 预算金额：300万

标项二：蔬菜、水果。 预算金额：120万

标项三：副食品、调料。 预算金额：60万

标项四：粮油。 预算金额：50万

1. **采购需求及技术要求**

**（一）采购需求**

标项一：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **名称** | **牛羊肉** | **水产品** | **冻货** | **备注** |
| **配送地点（处）** | 采购人指定地点 | | | |
| **配送次数** | 一周2-3次 | | | 按单位实际需求尽可能科学配送 |
| **配送车辆、时间** | 配送车辆：不少于3辆 配送时间：约定配送日11:30前送达 | | | 供应商自有配送车辆;约定配送日11:30前送达 |
| **合同期限** | 一年 | 一年 | 一年 | / |
| **优惠率** | / | / | / | 不低于北园春市场中间价基础上优惠率可参与招标 |
| **品质要求** | 本地牛羊肉，干净、新鲜、无异味 | 干净、新鲜、无异味 | 无异味、无霉烂变质 | / |
| **提供服务要求** | 因特殊原因能保证供货，不允许转包，开具正规发票。 | | | |
| **说明** | 参照北园春网站（http://www.beiyuanchun.com/）供货当日公布的中间价为基准，报下浮率。北园春网站上查询不到价格的商品，参照好家乡超市、七一超市同类商品的价格（不得高于好家乡超市、七一超市的同类商品价格）为基准，报下浮率。且最终报价均为到货价（此价格包括物品储藏、运输、搬运装卸、税费等一切相关费用）。 结算方式：以实际供货量和下浮率进行结算。 | | | |

标项二：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **名称** | **蔬菜** | **水果** | **备注** |
| **配送地点（处）** | 采购人指定地点 | | |
| **配送次数** | 一周2-3次 | | 按单位实际需求尽可能科学配送 |
| **配送车辆、时间** | 配送车辆：不少于3辆 配送时间：约定配送日11:30前送达 | | 供应商自有配送车辆;约定配送日11:30前送达 |
| **合同期限** | 一年 | 一年 | / |
| **优惠率** | / | / | 不低于北园春市场中间价基础上优惠率可参与招标 |
| **品质要求** | 每日新鲜，菜品质量优 | 每日新鲜，水果质量优 | / |
| **提供服务要求** | 因特殊原因能保证供货，不允许转包，开具正规发票。 | | |
| **说明** | 参照北园春网站（http://www.beiyuanchun.com/）供货当日公布的中间价为基准，报下浮率。北园春网站上查询不到价格的商品，参照好家乡超市、七一超市同类商品的价格（不得高于好家乡超市、七一超市的同类商品价格）为基准，报下浮率。且最终报价均为到货价（此价格包括物品储藏、运输、搬运装卸、税费等一切相关费用）。 结算方式：以实际供货量和下浮率进行结算。 | | |

标项三：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **名称** | **副食品调料** | **备注** |
| **配送地点（处）** | 采购人指定地点 | |
| **配送次数** | 一周2-3次 | 按单位实际需求尽可能科学配送 |
| **配送车辆、时间** | 配送车辆：不少于3辆 配送时间：约定配送日11:30前送达 | 供应商自有配送车辆;约定配送日11:30前送达 |
| **合同期限** | 一年 | / |
| **优惠率** | / | 不低于北园春市场中间价基础上优惠率可参与招标 |
| **品质要求** | 包装无破损，无变质，无异味 | / |
| **提供服务要求** | 因特殊原因能保证供货，不允许转包，开具正规发票。 | |
| **说明** | 参照北园春网站（http://www.beiyuanchun.com/）供货当日公布的中间价为基准，报下浮率。北园春网站上查询不到价格的商品，参照好家乡超市、七一超市同类商品的价格（不得高于好家乡超市、七一超市的同类商品价格）为基准，报下浮率。且最终报价均为到货价（此价格包括物品储藏、运输、搬运装卸、税费等一切相关费用）。 结算方式：以实际供货量和下浮率进行结算。 | |

标项四：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **名称** | **粮油** | **备注** |
| **配送地点（处）** | 采购人指定地点 | |
| **配送次数** | 一周2-3次 | 按单位实际需求尽可能科学配送 |
| **配送车辆、时间** | 配送车辆：不少于3辆 配送时间：约定配送日11:30前送达 | 供应商自有配送车辆;约定配送日11:30前送达 |
| **合同期限** | 一年 | / |
| **优惠率** | / | 不低于北园春市场中间价基础上优惠率可参与招标 |
| **品质要求** | 包装无破损，无变质，无异味 | / |
| **提供服务要求** | 因特殊原因能保证供货，不允许转包，开具正规发票。 | |
| **说明** | 参照北园春网站（http://www.beiyuanchun.com/）供货当日公布的中间价为基准，报下浮率。北园春网站上查询不到价格的商品，参照好家乡超市、七一超市同类商品的价格（不得高于好家乡超市、七一超市的同类商品价格）为基准，报下浮率。且最终报价均为到货价（此价格包括物品储藏、运输、搬运装卸、税费等一切相关费用）。 结算方式：以实际供货量和下浮率进行结算。 | |

1. **技术要求**

**1.牛羊肉**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **品种名称** | **规格** |
| 1 | 新鲜牛羊肉 | 本地新鲜牛羊肉，当天宰杀，肉质鲜嫩，牛羊肉要求呈均匀深红色、具有光泽、脂肪乳白色或微黄无异味、触摸时不粘手、指压后的凹陷能立即恢复，牛羊骨头要求肉不能太少，附产品质量监督检验报告，必须有兽医检疫花、品质检验花和肉品合格证。如购买整只羊，货到现场后按要求进行分割。严格执行动物检疫，每一批次有验讫印章，随货附动物产品检疫合格证明。羊肉多为宰杀好的全羊，牛肉多为牛后腿肉，少为牛腩。 |

1. **水产品**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **品种名称** | **规格** |
| 1 | 水产品 | 新鲜的水产品。 |

1. **冻货**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序 号** | **品 名** | **规 格** | **单 位** |
| 1 | 牛肉 | 散称 | 1kg |
| 2 | 羊肉 | 散称 | 1kg |
| 3 | 整鸡 | 散称 | 1kg |
| 4 | 鸡翅 | 散称 | 1kg |
| 5 | 鸡腿 | 散称 | 1kg |
| 6 | 鸡脯肉 | 散称 | 1kg |
| 7 | 带鱼 | 散称 | 1kg |
| 8 | 乔尔顿 | 散称 | 1kg |
| 9 | 青虾 | 散称 | 1kg |
| 10 | 黄花鱼 | 散称 | 1kg |
| 11 | 巴沙鱼 | 散称 | 1kg |
| 12 | 鲟鱼 | 散称 | 1kg |
| 13 | 五道黑 | 散称 | 1kg |

1. **蔬菜**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 技术要求 | 不达标形态 |
| 1 | 大土豆 | 颜色淡黄或奶白，个大形正、每个4两以上，大小整齐，表皮光滑，体硬不软，饱满。 | 发芽、育斑、婆蔫、腐烂、坑眼多、有毛根、泥土、糙皮。 |
| 2 | 小土豆(洗） | 颜色为淡黄色或奶由色，大小均匀，表皮光滑，体硬不软、饱满。 | 坑眼多，发芽、发青，有疤眼。 |
| 3 | 茄子 | 型直长、紫色，表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。 | 表皮有皱，压伤、虫蛀、烂斑、籽肉分离，太软。 |
| 4 | 冬瓜 | 吊瓜，皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，瓤小，有一定硬度。表皮平整光滑、无外伤腐烂。 | 压伤、烂斑、较软，肉有空隙，水份少，发糠。 |
| 5 | 黄瓜 | 颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，表皮有光泽，肉脆甜、瓤小籽少。 | 颜色黄，皮皱，有大肚或瘦尖，弯曲，有压伤、腐烂、断裂，肉白或有空心。 |
| 6 | 西胡瓜 | 颜色青绿色、表皮光滑，大小适中、皮薄肉嫩，瓤小子少，有一定硬度，尾蒂有毛刺。 | 表皮粗糙、烂斑、划伤、软烂。 |
| 7 | 苦瓜 | 颜色淡绿色或白色、有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓤黄白，子小、味苦。 | 腐烂、压伤、刀伤、磨损，有虫洞，斑点，颜色发黄、甚至发红，瓜身软。 |
| 8 | 韭黄 | 大韭菜，叶肥挺，稍弯曲，色泽淡黄,香味浓郁,长20厘米以内。 | 有泥土、黄叶，干软，有断裂，腐烂。 |
| 9 | 韭菜 | 叶较宽，挺直,翠绿色，根部洁白，软嫩且有韭菜味，根株均匀，长20厘米以内。 | 有泥土，黄叶或叶上有斑，枯萎,无尖,腐烂。 |
| 10 | 老姜  (洗） | 颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味。 | 烂斑、千硬、碰伤、毛根、泥土多。 |
| 11 | 小青椒 | 细长圆锥形、颜色黄绿或碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉薄籽多、辣味重。 | 腐烂、千尖、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、划痕。 |
| 12 | 洋葱 红皮 | 鳞片颜色粉白或紫白，鱗片肥厚，完整无损，抱合紧密，球茎干度适中，有一定硬度。 | 腐烂、干枯、过软、裂幵、发芽、发乌、有泥土。 |
| 13 | 香葱 | 叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长15-30厘米。 | 有黄叶、烂叶、干尖、叶斑。有毛根、泥土，枯萎，茎弯曲或浸水过多。 |
| 14 | 大葱 | 葱叶为管状、浅绿色，，葱白长、紧实、挺直，无根、长约50厘米。 | 分葱、花皮、枯萎、霉叶、黄叶，有泥土、葱甶松空、弯曲。 |
| 15 | 蒜薹 | 颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断。 | 颜色黄绿，梗粗，表面有皱纹。老掐之不断，梗尖干黄。 |
| 16 | 蒜苗  香蒜苗 | 叶翠绿、薄嫩、挺直，蒜茎洁白，水份充足，外表无水。 | 有黄叶、千尖、烂梢，有根、泥土。 |
| 17 | 番茄 | 颜色大红、粉红或黄色、光泽亮艳，个大圆整，大小规整、饱满有弹性，至少八成熟，肉厚籽少，味甜中带酸。 | 腐烂、压伤、过软或过硬，表皮有斑点或崎形果。 |
| 18 | 青椒 薄皮 | 个大、直长、薄皮，颜色碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。 | 腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、凹陷，有泥土。 |
| 19 | 甜椒 | 颜色红艳，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度及弹性，无腐烂、千尖、皱纹、断裂、干软、泥土，长度不低于8厘米，宽不低于3厘米，表面无虫眼。 | 个小、腐烂、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、压伤划痕。 |
| 20 | 藕 | 表皮颜色白中带黄，藕节肥大，无叉，水分充足，肉洁白脆嫩，耦节3-4节。 | 有外伤、断裂、腐烂、有褐色斑，干蒌颜色发黄。 |
| 21 | 仔姜 | 颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味。 | 烂斑、干硬、碰伤、毛根、泥土多。 |
| 22 | 花菜 | 中号，花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿，紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白。 | 花蕾发黄，有黑斑及污点，粗且松，表面发千，压伤，刀伤，虫害，主莲长。 |
| 23 | 西芹 | 叶茎宽厚，颜色深绿，新鲜肥嫩，无腐烂变质。 | 有黄叶、梗伤，水秀，腐烂，断裂，枯萎。 |
| 24 | 豌豆尖 | 新鲜、清秀 | 有黄叶，枯萎，小虫,腐烂，压伤。 |
| 25 | 小白菜 | 梗甶色，较嫩较短，叶子淡绿色,整棵菜水份充足，无根。 | 有黄叶，枯萎,虫蛀洞或小虫，腐烂,压伤，散水太多。 |
| 26 | 嫩豌豆 | 新鲜、青绿、无发黄 |  |
| 27 | 嫩玉米 | 无腐烂变质、无异味。 |  |
| 28 | 大白菜 | 外叶淡绿色、奶黄色、帮白内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁由  兀觉。 |  |
| 29 | 芹菜 | 叶嫩绿或黄绿，茎、根部呈白色，茎细软，中间空、水份充足，有清香味，长约30厘米。 | 有泥土、烂叶、黄叶、根苹变黄、有锈斑、黄斑、断裂、腐烂、杂草。 |
| 30 | 香菜 | 翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水份充足。 | 黄叶、腐烂、泥土、发蔫。 |
| 31 | 西兰花 | 花蕾颜色深绿、紧实不散，球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。 | 花蕾有烂斑，污点、粗且松，表面发千，压伤、刀伤、主茎长。 |
| 32 | 平菇 | 中号，菌为洁白色或浅黑色，菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短。 | 发霉、潮湿、粘手、水浸、杂质、菌盖边缘裂开,盖柄脱离，颜色发黄有黄斑。 |
| 33 | 金针菇 | 菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色，菌身细短，挺直。 | 腐烂、潮湿、枯蒌、菌盖脱落，柄粗长，颜色发黄。 |
| 34 | 鸡菇 | 不能发霉、变质，中号。 |  |
| 35 | 香菇 | 中号，菌盖颜色褐色、有光泽、菌耀为淡米色或乳甶色，菌身完整无损，不湿，菌盖大、有弹性、柄短小，香味浓、重量轻。 | 腐烂、破损、潮湿、粘手，菌身不完整，颜色暗淡，发黑，味淡或异味。 |
| 36 | 茶树菇 | 菌盖暗棕色至茶褐色，菌帽较整齐，无异味 | 有霉变、虫蛀 |
| 37 | 杏鲍菇 | 菇形完整、周正、无残缺、菌柄无明显残缺、弯曲。 | 有霉烂、虫蛀 |
| 38 | 蘑菇 | 菇形完整、周正、无残缺、菌柄无明显残缺。 | 有霉烂、虫蛀 |
| 39 | 豇豆 | 大小均匀、挺直、细长、脆嫩、有光泽、折断为实心、无空心、无虫洞，颜色为浅绿色。 | 空心、虫洞多、压伤、腐坏。 |
| 40 | 空心菜 | 叶薄小翠绿，有光泽，棵株挺直，梗细嫩脆、淡绿色易折断，棵株约15厘米。 | 叶子大、黄叶、烂叶和锈斑，有花蕾、虫洞、腐烂，棵株软，梗粗老，节上有自色支头。 |
| 41 | 地瓜 | 无腐烂、泥土。 | 有裂痕、空心炸头、杂质、虫蛀、霉变 |
| 42 | 韭菜花 | 新鲜、嫩 | 韭叶有腐烂 |
| 43 | 青豆 | 颜色青绿单一、有光泽，豆粒大，均匀完整，较嫩。 | 颜色杂，大小不均匀，碎粒、烂粒、霉粒、杂质。 |
| 44 | 胡萝卜 | 颜色红色（可橘黄色），表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实不软、肉质甜脆、中心柱细小。 | 表皮争缩.刀伤、幵裂、体软、褐斑，肉质薄、发糠、泥土多。 |
| 45 | 佛手瓜 | 颜色浅绿色，佛手形，有一定硬度，皮脆硬，肉晶莹透明，瓜形正。 | 表皮擦伤，干皱、烂斑。 |
| 46 | 老南瓜 | 颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜，表面硬实。 | 斑疤、破裂、虫洞、料斑、软烂、畸形。 |
| 47 | 生菜 | 大莴，颜色鲜艳，淡绿，叶子水份充足，脆嫩薄、可竖起，棵株挺直。 | 叶子发黄，有褐色边或褐斑，干软，卷曲，脱叶。 |
| 48 | 白萝卜 | 颜色洁自光亮，表面光滑、细腻，形体完整、份量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。 | 糠心、花心、灰心、断裂、压伤、虫洞、毛根、糙皮、泥土多，表面有黄斑或褐斑。 |
| 49 | 红心萝  卜 | 颜色青白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、份量重，底部切面洁田，水分大，肉嫩脆、味甜适中。 | 糠心、花心、灰心、断裂、压伤、虫洞、毛根、糙皮、泥土多，表面有黄斑或褐斑。 |
| 50 | 玉米棒 | 以实际市场定价购买样品为标准。 |  |
| 51 | 山药 | 呈圆柱形，条均挺直，光滑圆润，两头平齐。内外均匀为白色。质坚实，粉性足。味淡。长15cm以上，直径2.3cm以上。 | 有裂痕、空心、炸头、杂质、虫蛀、霉变。长不足15cm以上，直径不足2.3cm以上。 |
| 52 | 小米椒 | 以实际市场定价购买样品为标准。 |  |
| 53 | 红薯 | 颜色粉红或淡黄色，依品种而定，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满。 | 腐烂、破皮、坑眼多、崎形、泥土多发软。 |
| 54 | 瓠子瓜 | 颜色淡绿色、有光泽，表面光滑平整、有白色绒毛，有-一定硬度无弹性，皮薄肉洁白鲜嫩，瓜形周正。 | 断裂、划伤、软烂、千皱、畸形，颜色发黄。 |
| 55 | 菜心 | 颜色碧绿、梗脆嫩，掐之易断，有花蘅或无花蕾，棵株挺直，水分充足。 | 有叶班、虫洞、枯萎，梗粗老，或开花过多。 |
| 56 | 菠菜 | 颜色碧绿，平嫩，叶子大、挺直，根桃红，无主茎且无柄无红色，棵株适当。 | 有泥土，带穗，抽茎和黄叶，枯叶，千尖，腐烂和虫眼。 |
| 57 | 红油菜 | 梗短粗，呈淡绿色或白色，叶子厚肥大,主茎无花蕾.水份充足。 | 有黄叶，枯蒌，小虫，腐烂’压伤’散水太多。 |
| 58 | 莲白 | 外叶淡绿色，内叶淡黄色，叶肥厚脆嫩.棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁&完整。 | 包心松散有黄叶、虫蛀,蒌蔫、雨淋水浸。 |
| 59 | 折耳根(无叶) | 以实际市场定价购买样品为标准。 |  |
| 60 | 香芋 | 块根呈球状，直径2-7.5厘米，表皮黄褐色，肉白色。 |  |
| 61 | 丝瓜 | 皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、子小。 | 颜色泛黄、皮粗糙，弯曲、不均，伤疤、烂斑、黄斑，较软有弹性，肉松软或空。 |
| 62 | 马齿览 | 新鲜、嫩、无黄叶、无虫眼^ |  |
| 63 | 娃娃菜 | 外叶淡绿色、奶黄色、帮白内叶乳自色，叶新鲜光泽，大小均匀，完整，包心坚实紧密，根部断面洁自兒整 | 空心、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、老帮黄叶、外叶蒌蔫，包心松，有泥土。 |
| 备注 | | 1.未列明的菜品，需符合副食品供货要求中的基本质量要求。  2.因蔬菜各品种单个数量多的特殊性，蔬菜质量的评定不以每批次中极个别产品来进行评定，以各品种的综合质量进行评定。 | |

1. **水果**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | | 技术要求 |
| 梨类 | 鸭梨  酥梨  沙梨  啤梨  香梨 | 果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄：果面  新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害：重身结实，味道爽甜。 |
| 苹果类 | 青苹果  秦冠  加力果  红富士  华盛顿 | 具有本品种特有的外形，大小均匀，果面光滑有光泽,具有本品种应有的自然色泽;无斑点或极少果锈，不起皱，无裂口，无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑；果身重，硬朗：口感汁液饱满，无苦涩味，无木栓化组织。 |
| 柑类 | 蜜柑  广柑  芦柑 | 果实大近似球形，无异状突起瘤、无病虫害所呈现的绿斑、黑斑，无霉烂，无机械伤，果面清新洁净，大小均匀，果实无萎蔫，色泽自然。 |
| 桔类 | 红桔  蜜桔  砂糖橘 | 果实小而扁，大小均匀，果面新鲜光洁无裂口，无机械伤，无病斑及腐烂现象，果蒂完整平齐，易剥落，桔络少。 |
| 橙类 | 进口橙  脐橙  锦橙 | 大小均匀，皮光滑并有光泽，手感重，尤机械损伤。难剥离，果汁多，味可口无萎蔫。 |
| 柚类 | 沙田柚  红心柚 | 果实大，圆形或梨形，果皮厚达难剥离，酸甜合适，大小均匀。 |
| 蕉类 | 国产香蕉  精选芭蕉  皇帝蕉 | 果实丰满.果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀;色泽自然、光亮:皮色青黄，果面光滑。无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤：果肉稍硬：果皮可剥或易剥。 |
| 葡萄类 | 国产葡萄  青提  红提  黑提 | 具有本品种应有的外形、色泽，大小均匀，果形端正，果粒面完好，皮上无斑痕，果珠饱满，大小均匀；轻提果穗技梗，微微抖动，果实不抖落或抖落极少。 |
| 桃类 | 杨桃  毛桃  水蜜桃  蟠桃 | 具有本品种应有的外形及色泽，大小均匀、果形端正、果面无不正常斑点，无裂口及其他机械损伤，无腐烂，无病虫害，无药害，无破皮。 |
| 布朗 | 黑布朗  红布朗 | 皮光滑有光泽，个形整齐均匀、无破皮、无皱皮、无皱缩、无压痕、不软埸，具有本品种应有色泽。 |
| 西瓜 | 黑美人  小凤瓜  有籽瓜  无籽瓜 | 具有本品种应有形状，大小均匀、果色淸新光亮、条纹淸晰、果皮无伤痕、无水份腐烂、无干，无虫眼、无病斑、果柄茸毛脱落、脐部凹陷、水份大、甜度高、切开鲜艳光泽，无筋，无异味及黑瓤。 |
| 香瓜 | 外形完整良好，新鲜洁净，果身坚实，果面无裂痕、腐烂、水分、病虫害、药害1大小均匀。 | |
| 白兰瓜 | 外形端正，大小均匀，绿色全部消退，阳面呈白色，着地处呈鲜黄，瓜面光滑细腻，手弹微有弹性，无任何损伤。 | |
| 板栗 | 果粒个大、均匀、饱满，手捏时坚实不塌痕，皮色呈红、褐等到色，具有光泽。果面无虫蛀，无风干，无腐烂，无破损、无裂嘴。 | |
| 榴莲 | 色泽金黄或青中带黄，无霉斑，无黑斑’无生虫，无裂口，无腐烂软塌，无损伤，果形饱满。 | |
| 芒果 | 具有本品种应有的外形，大小均匀，外表光滑，有-定硬度，果实结实，无黑斑，无灰斑，无冻害。 | |
| 山竹 | 果柄及果柄叶呈青色，果面色泽深有光泽，果身微软，不坚硬：无汁液外渗，无病虫害及其它伤害，大小均匀。 | |
| 火龙果 | 果面火红有光泽，叶片宵，果实坚实。无腐烂，无软塌，无皱缩，大小均匀。 | |
| 草莓 | 色泽鲜红，水灵，无烂斑，无病虫及其它伤害，大小均匀，蒂部有青色。 | |
| 人参果 | 果身白或带柴色，有光泽，手感光滑硬朗，无虫蛀，无黑斑凹陷，无蒌缩，大小均匀。 | |
| 番石榴 | 果形、色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，无药害及其它伤，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味或滋味。 | |
| 红枣 | 具有本品种应有的特征，大枣鲜红或深柴，小枣红中带黄，有光泽，果面清洁，无霉烂，无病虫，无破损，手捏手感紧实，不粘，无霉味，无酒味，无腐败味，无苦味。 | |
| 核桃 | 果实个大，壳薄，大小均匀，果壳色明洁净、光滑，果壳无虫孔，无病疤，无破损，无霉斑，果仁饱满，味香甜，无异味，无酸败味。 | |
| 荔枝 | 果皮鲜红，稍带柴色；果肉透明、爽口、甜度适中，无裂果，无腐烂，无病虫害，无药害及其它伤害，大小均匀。 | |
| 菠萝 | 外形完整良好，新鲜洁净，无异常味或滋味。果身坚实，无潮湿溢汁、溢胶；无霜害，无日烧，无腐烂，无药害及其它伤軎。 | |
| 柠檬 | 色泽浅黄，果实椭圆或圆形，大小均匀，顶端有乳头状突起，肉汁极酸并有浓香，无任何机械损伤。 | |
| 枇杷 | 果实橙黄，新鲜洁净，无异常味或滋味，有一定硬度，无裂果，无腐烂，无药害及其它伤害。 | |
| 椰子 | 果实重，果面无异常外部水分，无破裂，以只为单位。 | |
| 桂圆 | 果色棕黄，果粒均匀，果身较为平滑有光泽，果肉不粘手，易剥落韧性；无霉烂，无黑斑。 | |
| 备注 | 1.未列明的水果，需符合食品供货要求中的基本质量要求。  2.因水果各品种单个数量多的特殊性，水果质量的评定不以每批次中极个别产品来进行评定，以各品种的综合质量进行评定。 | |

1. **副食品调料**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **品种名称** | **单位** | **克重** |
| 1 | 蒸鱼豉油 | 12瓶/件 | 450克 |
| 2 | 榨菜 | 100包/件 | 70克 |
| 3 | 八角 | kg | \* |
| 4 | 米粉 | kg | \* |
| 5 | 皮蛋 | 个 | \* |
| 6 | 粉条 | 件 | \* |
| 7 | 甜面酱 | 12瓶/件 | 500克 |
| 8 | 白芷 | kg | \* |
| 9 | 水面筋 | kg | \* |
| 10 | 东古酱油 | 12瓶/件 | 500克 |
| 11 | 咸鸭蛋 | 个 | \* |
| 12 | 雪莲辣椒丝 | 24瓶/件 | 280克 |
| 13 | 老干妈 | 24瓶/件 | 280克 |
| 14 | 白胡椒粉 | kg | \* |
| 15 | 花椒粉 | kg | \* |
| 16 | 豆腐皮 | kg | \* |
| 17 | 海带丝 | 件 | \* |
| 18 | 面筋 | kg | \* |
| 19 | 孜然粉 | kg | \* |
| 20 | 味极鲜 | 6瓶/件 | 750克 |
| 21 | 豆瓣酱 | 8瓶/件 | 1kg |
| 22 | 伊例家酱油 | 6瓶/件 | 2.8kg |
| 23 | 紫菜 | 28包/件 | 100克 |
| 24 | 碱面子 | kg | \* |
| 25 | 花生酱（现磨） | kg | \* |
| 26 | 芝麻酱（现磨） | kg | \* |
| 27 | 白芝麻 | kg | \* |
| 28 | 黑芝麻 | kg | \* |
| 29 | 核桃仁 | kg | \* |
| 30 | 黑葡萄干 | kg | \* |
| 31 | 绿葡萄干 | kg | \* |
| 32 | 玉米粒 | 瓶 | 400克 |
| 33 | 芥末粉 | kg | \* |
| 34 | 辣面子（现磨） | kg | \* |
| 35 | 酸菜 | kg | \* |
| 36 | 美极鲜 | 6瓶/件 | 800毫升 |
| 37 | 麻辣鱼料 | 40袋/件 | 150克 |
| 38 | 玉米面 | 袋 | 25kg |
| 39 | 花生米 | 件 | 18.3kg |
| 40 | 宽粉 | kg | \* |
| 41 | 青花椒粒 | kg | \* |
| 42 | 红花椒粒 | kg | \* |
| 43 | 粉块 | kg | \* |
| 44 | 大干辣皮子 | kg | \* |
| 45 | 糯米 | kg | \* |
| 46 | 花椒油 | 12瓶/件 | 400克 |
| 47 | 千叶豆腐 | 30包/件 | 400克 |
| 48 | 藤椒油 | 12瓶/件 | 400克 |
| 49 | 辣椒段 | 件 | 2.3kg |
| 50 | 白醋 | 12瓶/件 | 500克 |
| 51 | 挂面 | 16把/件 | 1kg |
| 52 | 腐竹 | 10包/件 | 600克 |
| 53 | 茄汁黄豆酱 | 48瓶/件 | 184克 |
| 54 | 番茄酱 | 3桶/件 | 4.5kg |
| 55 | 泡菜 | kg | \* |
| 56 | 海米 | kg | \* |
| 57 | 黑米 | 件 | 25kg |
| 58 | 油豆腐皮 | kg | \* |
| 59 | 鸡精 | 10袋/件 | 1kg |
| 60 | 香辣酱 | 12瓶/件 | 500克 |
| 61 | 七一腐乳 | 16瓶/件 | 700克 |
| 62 | 枸杞子 | kg | \* |
| 63 | 香豆粉 | kg | \* |
| 64 | 红豆腐 | 30瓶/件 | 340克 |
| 65 | 醋 | 4桶/件 | 4.5kg |
| 66 | 生粉 | 袋 | 25kg |
| 67 | 盐 | 40袋/件 | 500克 |
| 68 | 小米 | 件 | 25kg |
| 69 | 玉米珍子 | 件 | 25kg |
| 70 | 白砂糖 | 件 | 50kg |
| 71 | 草果 | kg | \* |
| 72 | 松花蛋 | 个 | \* |
| 73 | 玉米淀粉 | 件 | 25kg |
| 74 | 醪糟 | 24瓶/件 | 400克 |
| 75 | 美味鲜 | 6瓶/件 | 760克 |
| 76 | 燕麦片 | 件 | 20kg |
| 77 | 十三香 | 10合/件 | 45克 |
| 78 | 青红丝 | kg | \* |
| 79 | 蛋糕纸 | 卷 | \* |
| 80 | 泡打粉 | 桶 | \* |
| 81 | 发酵粉 | 20袋/件 | 450克 |
| 82 | 黑米面 | 件 | 25kg |
| 83 | 黑蜂蜜 | 12瓶/件 | 1kg |
| 84 | 黄豆 | kg | \* |
| 85 | 耗油 | 4瓶/件 | 2.27kg |
| 86 | 红烧酱油 | 12瓶/件 | 500克 |
| 87 | 桂皮 | kg | \* |
| 88 | 豆沙馅 | 20袋/件 | 300克 |
| 89 | 虾皮 | kg | \* |
| 90 | 香干 | kg | \* |
| 91 | 蕨根粉 | 袋 | 400克 |
| 92 | 料酒 | 12瓶/件 | 500克 |

1. **粮油**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **品种名称** | **规格** |
| 1 | 粮油 | 包装无破损，无变质，无异味 |

**\*所供食品包括但不限于以上所列，所有食品质量必须符合国家行业标准。**

**三、根据本项目的其他要求**

1、项目的交货期和交货地点：

中标企业必须在签订合同按甲方要求必须在限定时间交货，如逾期交付，7天之内则每日按合同总额1％的标准向采购单位支付违约金、超过七天按中标金额30%扣除违约金，并赔偿由此给采购单位造成的全部损失及后果。

2、交货地点为：甲方指定地点。

3、售后服务：

（1）投标人须在当地具备健全的配送网点，如货物发生问题后，须在4小时内到达现场进行处理，24小时内解决问题。

（2）投标人须提供当地终端供应网点明细以便监督（包括电话、地址、店名、联系人）

（3）货物到达现场后，供应商应在使用单位人员在场情况下当面共同清点、检查，作出检查记录，双方签字确认。

（4）货物验收时，供应商向采购人提供货物的验收报告、合格证、厂家资格证件等相关文件。

（5）供应商提供的货物未达到招标文件规定要求，且对采购人造成损失的，由供应商承担一切责任，并赔偿所造成的损失。

4、应急保障方案：

（1）应急保障方案，自然灾害等情况，需第一时间保障到位车辆通行证，保障食品及时派送要求。

（2）针对本项目服务要求的服务方案。（服务方案、货物售后、响应时间和技术支持情况）

（3）食品安全突发事件应急处置方案。

5、配送方案（配送人员、车辆）及验收方案

（1）配送车辆明细（需保障配送车辆达到3辆以上）。

（2）车辆及行驶证照片。

（3）配送人员明细及健康证明材料。

（4）配送点说明材料。

6、相关的规章制度：投标人需提供从业人员健康管理制度和培训管理制度、食品安全管理员制度、食品安全自检自查与报告制度、食品经营过程与控制制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、进货查验和查验记录制度、食品储存管理制度、废弃物处置制度.

7、业绩资料

（1）提供近三年经营业绩表。

（2）投标产品渠道的证明材料。

**四、质量要求**

（一）所供货物应保持较好的外观和质量等级，严格遵守《动物检疫法》和《食物卫生法》等相关规定。符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉联厂，供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），鲜肉确保每日新鲜、无异味。

（二）食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。蔬菜来源应当是受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。

（三）各项货物基本要求

1.肉类基本要求：

（1）所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉联厂，供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），鲜肉确保每日新鲜，交货时干净、新鲜、无异味。

（2）所有货物规格符合甲方提交的日采购计划中明确的具体需求。

2.产品配送要求：

(1)送货方式：每次根据甲方电话通知或其它方式通知提出的订购品种、数量后，按时运送物品到指定地点，乙方随货提供注明有货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，作为甲方入库验收之凭证。

(2)交货地点：采购人指定地点。

(3)包装与标志要求。包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。标志：每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

(4)运输要求。运输工具应清洁卫生无污染：食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

(5)数量方面要求：保证配送品种斤两的准确性，以甲方的验货数量为准，乙方每次随货送上一式两份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。

**五、保密条款**

乙方在实施服务供货期间，不得将服务处所的实际人数及服务地点泄露给其他企业或者个人，乙方必须指派相对固定的人员完成货物配送服务，并需将配送人员的详细资料报甲方备案，货物配送人员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。如需要更换配送人员，必须事先通知甲方并将其个人资料送甲方审批，审批合格者才能予以变更。

**注：上述种类及主要要求未涉及的，由招标人及中标单位在合同中约定或根据供货期间的实际情况进行调整。**

**第六章 评标标准及办法**

**一、评标方法和标准**

本项目将按照招标文件第一章投标人须知中“五 开标及评标”、“六 确定中标”及本章的规定评标。

注：1.根据《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库[2011]181号）、《财政部 司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）和《三部门联合发布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，对满足价格扣除条件且在投标文件中提交了《投标人企业类型声明函》或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的投标人，其投标报价扣除6-10%后参与评审。

2.投标人所投产品如被列入财政部与国家主管部门颁发的节能产品目录或环境标志产品目录或无线局域网产品目录，应提供相关证明，在评标时予以优先采购，具体优惠措施为：投标商所投产品应优先选择《财政部国家发展改革委关于调整公布第二十四期节能产品政府采购清单的通知》（财库〔2018〕73号）、《财政部 环境保护部关于调整公布第二十二期环境标志产品政府采购清单的通知》（财库〔2018〕70号）目录内的产品（须提供节能、环保认证证书复印件加盖公章）。**综合评分加0.5分。**

3.对创新产品或创新性企业的优惠措施为：**综合评分加0.5分。**

4.同品牌处理办法：

则：**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。**

6.中标候选人并列式时的处理方式：

则：**优先选择报价较低的投标供应商。**

**二、评标委员会**

招标机构将按照《中华人民共和国招标投标法》及有关规定并在招标领导小组的领导下组建评标委员会，其成员由技术、经济等方面的专家、招标人代表组成。评标委员会依法根据招标文件的规定对投标文件进行评审、质疑、评价和比较，向招标人推荐中标候选人。

**资格性审查**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评审内容 | 供应商 | | |
| 供应商1 | 供应商2 | 供应商3 |
| 1 | 投标人必须具备统一社会信用代码营业执照副本（经营范围符合本次采购要求）、银行基本户开户许可证； |  |  |  |
| 2 | 提供法人授权委托书、法人身份证复印件及授权委托人身份证； |  |  |  |
| 3 | 被授权委托人在本单位缴纳的社保证明（近三个月）； |  |  |  |
| 4 | 无重大违法记录声明；提供未被“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）、新疆政府采购网（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（网页截图加盖公章） ； |  |  |  |
| 5 | 供应商须具备食品生产许可证或食品经营许可证、（需提供《食品经营许可证》或《食品生产许可证》以上所列证照必须是通过年检的有效证件，如证件处于年审阶段，投标人应提供年审受理回执复印件，并承诺中标签订合同时提供通过年审的证件） |  |  |  |
| 6 | 投标保证金汇款凭证复印件加盖公章 |  |  |  |
| 7 | 结论 |  |  |  |

**备注：1.如果投标文件中有一项未通过上述审查标准，评标委员会将认定整个投标文件未响应招标文件而予以废标处理。**

2.表中所述分项评审结果分两种：（1）合格用“√”表示；（2）不合格用“×”表示。

**符合性审查**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目编号：XSY-2023-Z-011** | | **开标时间：** | **2023年3月31日** | |
| 序号 | 项目 | 供应商1 | 供应商2 | 供应商3 |
| 是否合格 | 是否合格 | 是否合格 |
| 1 | 按招标文件的规定提交投标保证金的 |  |  |  |
| 2 | 投标文件按招标文件的要求签署、盖章的 |  |  |  |
| 3 | 投标有效期满足招标文件要求 |  |  |  |
| 4 | 报价不超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的 |  |  |  |
| 5 | 按规定的格式填写，内容没有出现关键字迹模糊、无法辨认的 |  |  |  |
| 6 | 不属于法律、法规和招标文件中规定的其他无效投标情形的 |  |  |  |
| 7 | 交货及完成期限满足招标文件规定的 |  |  |  |
| 8 | 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的. |  |  |  |
| 评审结果 | |  |  |  |
| **“√”表示合格；“×”表示不合格，一项不合格结果为不合格，如不合格，请在结果中写明原因。** | | | | |

**备注：为方便评标专家的比对，请投标企业在技术规格偏离表中对所投产品进行详细描述。**

**投标文件详细评审表**

**商务技术部分（总分的70%）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评审项目** | **分值** | **评审内容** |
| **1** | 同类项目经验 | 8 | 供应商提供近3年（2020年2月1日至今）每提供一个类似项目业绩得2分。  须提供合同关键页（金额页、内容页、盖章页、日期页等，合同未能体现金额的提供合同期内实际开具的发票扫描件且完整清晰及具有电子二维码）或（如中标（成交）通知书）扫描件，否则不得分。  注：未提供或内容模糊不清的，其业绩不予认定。 |
| 2 | 配送车辆 | 6 | 根据供应商拟用于本项目的配送车辆（其中至少包含1辆冷藏车）：配送车辆不少于3辆，每增加1辆加2分，满分6分；  评分认定标准：（1）提供机动车行驶证及车辆登记证（配送车辆如为租赁的，须提供租赁合同）（2）提供车辆照片且与行驶证一致。  注：以上两项任意一项未提供、提供不全或上述材料不清晰不完整无法辨识的本项不得分。 |
| 3 | 配送人员 | 6 | 供应商拟投入本项目的配送人员，5人及以上得6分，3-4人得4分，1-2人得2分，1人以下不得分，未提供或者证明资料不全不得分。  必须提供以上人员的身份证、健康证、劳动合同或者2022年4月至今连续3个月的社保缴纳证明材料。 |
| 4 | 仓储能力 | 5 | 供应商在项目实施地点的仓储能力，且配备仓库具备冷藏、冷冻条件得5分，否则不得分。自有仓库须提供产权证明，如是租赁仓储，则提供租赁合同复印件，不提供不得分。 |
| 5 | 货物配送方案 | 9 | 货物配送方案：  （1）供应商对货物的运输的具体方案；内容包括：①针对运输服务方案、正确处理、完美解决问题的方式；②具有完善的运输组织模式；③针对项目运输方案实施提出措施建议，确保项目顺利实践；  全部提供得3分，每缺一项扣1分（每有一项表述混乱或不完善扣0.5分）  （2）供应商对货物配送的具体方案；内容包括：①出入库管理②货物交接③配送时间安排  全部提供得3分，每缺一项扣1分（每有一项表述混乱或不完善扣0.5分）  （3）供应商对货物装卸的具体方案；  内容包括：①货物装卸流程②货物装卸工具③装卸管理  全部提供得3分，每缺一项扣1分（每有一项表述混乱或不完善扣0.5分） |
| 6 | 安全质量 | 10 | 针对质量安全控制的操作流程、下游控制流程以及安全控制的安全举措。  （1）仓储安全管理  内容包括：①具有仓储卫生管理制度②配置仓储安全设施（包括但不限于温度测量、湿度测量、挡鼠板、备用电机等，须提供照片相关证明材料）  全部提供得2分，每缺一项扣1分（每有一项表述混乱或不完善扣0.5分）  （2）安全生产管理人员  至少配备1名安全生产管理人员且须具备身份证、健康证、劳动合同或者2022年4月至今连续3个月的社保证明，满足得2.5分，未提供或资料不全不得分。  （3）安全质量管理制度  内容包括：①具有完善的安全法规②具有完善的安全制度③具有完善的安全标准  全部提供得3分，每缺一项扣1分（每有一项表述混乱或不完善扣0.5分）  （4）进货渠道  内容包括：①具有正规的进货渠道②品种具有多样性、货源充足、产品质量具有优质性  全部提供得2.5分，每缺一项扣1分（每有一项表述混乱或不完善扣0.5分） |
| 7 | 服务管控 | 6 | （1）供应商按项目理解制定详细服务方案，如每个环节合理安排专职人员推进各项工作有序开展，保证项目按计划交付的基本承诺内容，包括不限于：订单、退换、报账。  须提供整个环节的流程图，完全满足得1.5分，每缺一项扣0.5分；  （2）供应商须提供时间节点计划得1.5分，否则不得分；  （3）供应商须提供每个环节服务人员的操作流程，提供环节操作流程得1.5分，否则不得分；  （4）供应商至少配备1人负责协调退换货工作以及报账，须提供人员的劳动合同或者2022年4月至今连续3个月的社保证明，满足得1.5分，否则不得分。 |
| 8 | 特殊情况应急方案 | 6 | 应急采购措施方案包括在自然灾害、公共卫生事件、停水停电、零星增补供应保障情况。  全部提供得6分，每缺一项扣1.5分（每有一项表述混乱或不完善扣0.5分） |
| 9 | 售后服务 | 8 | 根据供应商售后服务方案和管理水平和服务响应时间。  （1）售后服务方案  内容包括：①针对服务中出现产品各项问题的解决办法②项目售后服务组织措施；  全部提供得4分，每缺一项扣2分（每有一项表述混乱或不完善扣0.5分）  （2）管理水平  针对本项目至少配备3名管理人员，须提供人员的身份证、健康证、劳动合同（或者2022年4月至今连续3个月的社保证明）全部满足得2分，未提供或者证明资料不全不得分。  （3）售后服务响应  内容包括：①具有售后服务机构②设立售后服务专线（联系人及联系电话）  注：须提供相关证明材料、营业执照、联系人及联系电话；  全部提供得2分，每缺一项扣1分（每有一项表述混乱或不完善扣0.5分） |
| 10 | 服务承诺 | 2 | 供应商承诺，内容为优先提供乌鲁木齐市本地原材料。得2分，未提供不得分。 |
| 11 | 规章制度 | 4 | 投标人需提供从业人员健康管理制度和培训管理制度、食品安全管理员制度、食品安全自检自查与报告制度、食品经营过程与控制制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、进货查验和查验记录制度、食品储存管理制度、废弃物处置制度.  全部提供得4分，每缺一项扣0.5分（每有一项表述不清楚的不得分） |

**经济部分（总分的30%）**

| **序号** | **评审项目** | **分值（分）** | **评分标准** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 投标报价 | 30 | 综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分30分，其投标报价得分=(评标基准价／投标报价)×价格权值×100 |
| 经济分合计 | | 30分 |  |

备注：

1、投标单位应在认真理解本招标文件和项目有关情况后，做出需自己 负责的按上述内容对投标人进行评审。

2、技术、商务部分权重70%；投标投标报价部分权重30%

3、投标人最终得分等于技术、商务部分、报价二者得分之和。

4、评标委员会按照投标人最终得分由高到底顺序确定出各投标人排名顺序

以上为评分标准：

评审完毕，评标委员会根据汇总各投标企业的综合得分，按照得分高低进行排序，推荐前三名作为中标候选人。如果两投标人的得分相同，投标报价下浮率大者排在前。

**说明：评委对各投标人技术和商务量化打分时，技术和商务合计最高得分与最低得分相差20%以上时，应当做出合理的解释说明，否则不予计分。**

**第七章 投标文件格式**

正本

**2023年市公安局机关驻地食堂原材料供应商项目**

项目编号：

投标单位（盖章）：

法定代表或委托代理人（签字或盖章）：

单位地址：

联 系 人：

联系电话：

日 期：

目 录

（1）投标函

（2）法定代表人身份证明书

（3）法定代表人授权委托书

（4）投标报价一览表

（5）企业综合实力

（6）商务条款偏离表

（7）项目实施方案

（8）配送能力及仓储

（9）人员配备情况

（10）售后服务承诺

（11）投标保证金汇款凭证

（12）其他证明材料

**1、投 标 函**

致：

我们收到你们的 （项目名称）招标文件，经认真研究，我们决定参加投标。

1. 按照招标文件中的一切要求，提供招标的货物及服务。

2、如果我们的投标函被接受，我们将履行招标文件中规定的每一项义务和要求，按期、按质、按量完成交货。

3、我们同意按招标文件的规定，本投标函的有效期为开标后 天。

4、我们愿意提供招标人在招标文件中要求的所有资料。

5、我们认为你们有选择或拒绝任何投标者入围的权力。我们理解，最低报价不是入围的唯一条件。

6、我们愿按合同法履行自己的全部责任。

7、该项投标在开标后的全过程中保持有效，不作任何更改和变动。

8、我们同意按招标文件规定，缴纳 元的投标保证金。

9、我方声明：我单位所递交的投标文件（包括有关资料、澄清）真实可信、不存在弄虚作假行为。

10、其它说明 。

11、所有有关本标书的函电，请按下列地址联系：

投标单位： （盖章）

法定代表人或委托代理人（签字或盖章）：

地址：

电话：

传真：

邮政编码：

联系人：

年 月 日

**2、法定代表人身份证明书**

投标人名称：

单位性质：

地 址：

成立时间：

经营期限：

姓 名： 性 别：

年 龄： 职 务：

系 （投标人名称）的法定代表人。

特此证明。

附：法定代表人身份证复印件

投标单位： （盖章）

法定代表人： （签字盖章）

日期： 年 月 日

**3、法定代表人授权委托书**

本授权委托书声明：我 （姓名）系 （投标人名称）的法定代表人，现授权委托 （投标人名称）的 （姓名）为我公司代理人，以本公司的名义参加 （招标人）的 招标项目的投标活动。代理人签署的投标文件和参加整个工程招标投标活动中所签署的一切文件和处理与之有关的一切事物，我均予以承认。

代理人： 性别： 年龄：

单 位： 部门： 职务：

代理人无转委权。特此委托。

附：代理人身份证复印件

投标单位： （盖章）

法定代表人或委托代理人：

（签字或盖章）

日期： 年 月 日

**4、投标报价一览表**

|  |  |
| --- | --- |
| 项目名称 |  |
| 项目编号 |  |
| 标项名称 |  |
| 投标报价  （下浮率%） | % |
| 服务期限 |  |
| 备注 | 投标报价**参照北园春市场网站（http://www.beiyuanchun.com/）中间价基础上下浮，**下浮率（%）保留小数点后两位。（如，15.00%） |

投标单位： （盖章）

法定代表人或授权代表（签字或盖章）：

填写日期： 年 月 日

**注：投标一览表单独密封，投标文件中也必须提供。**

**5、企业综合实力**

**5.1 投标人基本情况表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 投标人全称 |  | | |
| 经营范围 |  | | |
| 法定代表人姓名 |  | 职 务 |  |
| 地址 |  | 邮政编码 |  |
| 电 话 |  | 传 真 |  |
| 成 立 日 期 |  | 员工人数 |  |
| 单位组织机构简介： | | | |

附：营业执照副本、有效期内的食品生产许可证或食品经营许可证或食品流通许可证等材料的复印件。

投标单位： （盖章）

法定代表人或授权代表（签字盖章）：

填写日期： 年 月 日

**5.2 企业规模及管理水平（格式自拟）**

**5.3 项目类似业绩表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项 目 名 称 | 产 品 | 数 量 | 地 区 | 备 注 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

备注：提供近三年（2020年2月1日至今）类似业绩（提供合同或中标通知书）复印件。

投标单位： （盖章）

法定代表人或委托代理人：（签字或盖章）

填写日期： 年 月 日

**5.4 财务状况（2020年财务报表或基本存款银行出具的资信证明）**

**6、商务条款偏离表**

项目名称：

项目编号：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 一般商务条款要求 | 是否  响应 | 偏离  说明 |
| 1 | 完全理解并接受合同条款要求 |  |  |
| 2 | 完全理解并接受对合格投标人、合格的产品的要求 |  |  |
| 3 | 完全理解并接受对投标人的各项须知、规约要求和责任义务 |  |  |
| 4 | 所提供的肉类产品均可提供近期由市级以上质检部门出具的检测报告，其他产品有单位自检或其他检测机构的检测报告。 |  |  |
| 5 | 投标有效期：自递交投标文件起不少于90天。 |  |  |
| 6 | 报价内容均涵盖报价要求之一切费用和伴随服务。 |  |  |
| 7 | 同意按照本项目要求交付相关款项和组织货款结算 |  |  |
| 8 | 同意采购机构或其监督机构以任何形式对我方投标文件内容的真实性和有效性进行审查 |  |  |
| 9 | 其他商务条款偏离说明： |  |  |

注:若有偏离,请将具体偏离条款在“偏离”一栏中详细说明;若无偏离,请在“偏离说明”一栏中标注“无”字样。

投标单位： （盖章）

法定代表人或委托代理人（签字或盖章）

填写日期： 年 月 日

**7、项目实施方案**

**8.1 服务方案**

**8.2 服务承诺**

**8.3 应急预案**

**8、配送能力及仓储**

**9、人员配备情况**

投标人名称：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓 名 | 年龄 | 性别 | 学 历 | 职称 | 在本项目拟任职务 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**注：投标申请人需随此表附上所有从业人员健康证的复印件。**

投标单位： （盖章）

法定代表人或授权委托人：

（签字或盖章）

填写日期： 年 月 日

**10、售后服务承诺（格式自拟）**

**11、投标保证金汇款凭证**

**12、其他证明材料（格式自拟）**