**阿克苏市中小学大宗食材统一配送服务项目**

**招** **标** **文** **件**

**项目编号：2025-C-01**

**采购人：阿克苏市教育局**

**采购代理机构：阿克苏疆山项目管理有限公司**

**日** **期：2025年01月**

**目** **录**

[第一章 招标公告](#bookmark1)

[第二章 供应商须知](#bookmark2)

[第三章 评标办法](#bookmark3)

[第四章 合同条款](#bookmark4)

[第五章 采购需求及技术要求](#bookmark5)

[第六章 投标文件格式](#bookmark6)

1. **招标公告**

**阿克苏市中小学大宗食材统一配送服务项目**

**公开招标公告**

|  |
| --- |
| 项目概况  阿克苏市中小学大宗食材统一配送服务项目招标项目的潜在供应商应在政采云平台线上获取招标文件，并于2025年02月13日11:00（北京时间）前递交投标文件。 |

**一、项目基本情况**

项目编号：2025-C-01

项目名称：阿克苏市中小学大宗食材统一配送服务项目

采购方式：公开招标

预算金额（元）：47405117.20

最高限价（元）：/

采购需求：

标项一

   标项名称:阿克苏市中小学大宗食材统一配送服务项目（一标段）

   数量:1

   预算金额（元）:13558242.20

单位：项

   简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：采购蔬菜、米面油、奶制品、调料、副食品、肉、鸡蛋、水果等食材（详见招标文件）

   备注：/

标项二

标项名称:阿克苏市中小学大宗食材统一配送服务项目（二标段）

 数量:1

   预算金额（元）:12677375.00

单位：项

   简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：采购蔬菜、米面油、奶制品、调料、副食品、肉、鸡蛋、水果等食材（详见招标文件）

标项三

标项名称:阿克苏市中小学大宗食材统一配送服务项目（三标段）

 数量:1

   预算金额（元）:12117500.00

单位：项

  简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：采购蔬菜、米面油、奶制品、调料、副食品、肉、鸡蛋、水果等食材（详见招标文件）

标项四

标项名称:阿克苏市中小学大宗食材统一配送服务项目（四标段）

 数量:1

   预算金额（元）:9052000.00

单位：项

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：采购蔬菜、米面油、奶制品、调料、副食品、肉、鸡蛋、水果等食材（详见招标文件）

合同履约期限：标项 1、2、3、4，自合同签订之日起至2025年8月20日。

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1、2、3、4：（1）《新疆维吾尔自治区政府采购促进中小企业发展管理实施办法》（新财规〔2021〕6号）；（2）《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）；（3）《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。

3.本项目的特定资格要求：

### 【标项1、2、3、4】

具备有效的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》

**三、获取招标文件**

时间：2025年01月24日至2025年02月07日，每天上午10:00至14:00，下午15:30至19:30（北京时间，法定节假日除外）

地点：政采云平台线上

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），或者点击采购公告底部潜在供应商“获取采购文件”，页面跳转后登陆，直接获取采购文件。

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02月13日11:00（北京时间）

投标地点：请登录政采云投标客户端投标

开标时间：2025年02月13日11:00（北京时间）

开标地点：供应商登录政采云平台https://www.zcygov.cn/，进入“项目采购-开标评标-右边选择对应项目点击“进入项目”进入开标大厅。

**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、本次公告在新疆政府采购网发布；

2、请供应商随时关注本项目的变更、答疑、澄清文件；

3、本项目实行电子招投标，供应商须登录政采云平台申请获取招标文件，并通过政采云电子投标客户端制作投标文件，同时自行承担与投标有关的一切费用；

4、各供应商应在开标前确保成为新疆维吾尔自治区政府采购网正式注册入库供应商，并完成CA数字证书申领。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；

5、供应商可前往新疆政府采购网（http://www.ccgp-xinjiang.gov.cn/）下载专区，下载政采云电子投标客户端，安装完成后，可通过账号密码或CA登录客户端进行投标文件制作。在使用政采云电子投标客户端时，建议使用WIN7及以上操作系统。如有问题可拨打政采云客户服务热线95763进行咨询；

 6、本项目采用不见面开标，供应商须在投标截止时间前通过CA在政采云平台上传加密的电子投标文件。

 7、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），开标时请使用制作加密电子投标文件的CA锁进行解密及报价确认。本项目投标文件解密时间定为30分钟，如因自身原因导致无法正常解密，后果由供应商自行承担。

特别提示：

1、采购限额标准以上，200万元以下的货物和服务采购项目、400万元以下的工程采购项目，适宜由中小企业提供的，采购人应当专门面向中小企业采购。

2、超过200万元的货物和服务采购项目，预留该部分采购项目预算总额的30%以上专门面向中小企业采购，其中预留给小微企业的比例不低于60%。

3、超过400万元的工程采购项目中适宜由中小企业提供的，预留该部分采购项目预算总额的40%以上专门面向中小企业采购，其中预留给小微企业的比例不低于60%。

4、对于未预留份额专门面向中小企业的采购项目，以及预留份额项目中的非预留部分采购包，采购人、采购代理机构应当对符合规定的小微企业报价给予10%~20%（工程项目为3%~5%）的扣除，用扣除后的价格参加评审。适用招标投标法的政府采购工程建设项目，采用综合评估法但未采用低价优先法计算价格分的，评标时应当在采用原报价进行评分的基础上增加其价格得分的3%~5%作为其价格分。

5、接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的，采购人、采购代理机构应当对联合体或者大中型企业的报价给予4%~6%（工程项目为1%~2%）的扣除，用扣除后的价格参加评审。适用招标投标法的政府采购工程建设项目，采用综合评估法但未采用低价优先法计算价格分的，评标时应当在采用原报价进行评分的基础上增加其价格得分的1%~2%作为其价格分。

**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：阿克苏市教育局

地 址：阿克苏市北京路67号（综合办公区）

联系方式：18309976089

2.采购代理机构信息

名 称：阿克苏疆山项目管理有限公司

地 址：阿克苏市采荷路1号云山悦府12号楼2单元202室

联系方式：18399561515

3.项目联系方式

项目联系人：刘辉

电 话：18399561515

**第二章** **供应商须知**

**供应商须知前附表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **条款名称** | **内** **容** **规** **定** |
| 1 | **项目名称** | 项目名称：阿克苏市中小学大宗食材统一配送服务项目  标项名称：标项一：阿克苏市中小学大宗食材统一配送服务项目（一标段）  标项二：阿克苏市中小学大宗食材统一配送服务项目（二标段）  标项三：阿克苏市中小学大宗食材统一配送服务项目（三标段）  标项四：阿克苏市中小学大宗食材统一配送服务项目（四标段） |
| 2 | **项目编号** | 2025-C-01 |
| 3 | **采购人** | 名 称：阿克苏市教育局  地 址：新疆阿克苏市北京路 67 号（综合办公区）阿克苏市教育局  联系人：杨凯  电 话：18309976089 |
| 4 | **代理机构** | 名 称：阿克苏疆山项目管理有限公司  地 址：阿克苏市采荷路1号云山悦府12号楼2单元202室  联系人：刘辉  联系电话：18399561515 |
| 5 | **采购内容** | 采购蔬菜、米面油、奶制品、调料、副食品、肉、鸡蛋、水果等食材（详见招标文件）  **一标段（18个学校）：**十一中、十四小学、十四中、纺城一中、柯柯牙学校、依尔玛中学、第三中学、第四中学、第五中学、第七中学、第八中学、第十中学、阿克苏市第二十中学、良种场、依干其乡中学、依干其乡中心小学、依干其乡科克巴什小学、依干其乡（巴格其）国语小学  **二标段（19个学校）：**拜什吐格曼乡中学、拜什吐格曼乡中心小学、拜什吐格曼乡阿扎提小学、拜什吐格曼乡英吾斯坦小学、拜什吐格曼乡阔那艾日克小学、拜什吐格曼乡艾尼瓦提小学、拜什吐格曼乡尤喀克栏杆小学、拜什吐格曼乡托万克栏杆小学、喀拉塔勒镇中学、喀拉塔勒镇中心小学、喀拉塔勒镇中心小学寄宿制校区、喀拉塔勒镇托吾尔其村小学、喀拉塔勒镇乔纳克村小学、喀拉塔勒镇萨提村小学、喀拉塔勒镇阿勒迪尔村小学、喀拉塔勒镇尤喀克博孜其村小学、喀拉塔勒镇阿克艾日克村小学、喀拉塔勒镇多斯库里村小学、喀拉塔勒镇却日库木村小学  **三标段（13个学校）：**阿依库勒镇中学、阿依库勒镇中心小学、阿依库勒镇中心小学西校区、1大队阿依库勒镇墩买里小学、3大队阿依库勒镇沙克沙克小学、4大队阿依库勒镇托万买里小学、5大队阿依库勒镇协和里小学、7大队阿依库勒镇恰其小学、11大队阿依库勒镇托万克提根小学、13大队阿依库勒镇逸夫小学、16大队阿依库勒镇沙依力克小学、17大队阿依库勒镇阿克提坎小学、19大队阿依库勒镇皇宫小学  **四标段（11个学校）：**托普鲁克乡中学、托普鲁克乡蚕种场小学、托普鲁克乡中心小学、托普鲁克乡托普鲁克村小学、托普鲁克乡喀什贝希村小学、库木巴什乡中学、库木巴什乡中心小学、库木巴什乡阿克艾日克小学、库木巴什乡阔什艾日克小学、库木巴什乡阿热买里小学、库木巴什乡塔哈其小学 |
| 6 | **服务期限** | 自合同签订之日起至2025年8月20日。 |
| 7 | 报价方式 | 本项目预算价为47405117.20元，其中标项一：13558242.20元、标项二：12677375.00元、标项三：12117500.00元、标项四：9052000.00元。  **注：本项目以固定下浮率招标。**  **1.禽、肉、蛋、米、面、油、乳制品类下浮率：9%**  **2.蔬菜、调料类下浮率：8.8%**  **3.水果类下浮率：10%**  **投标人无需报价，需响应以上下浮率，不得随意改动。（未响应固定报价按无效投标处理）** |
| 8 | **项目类别** | 本项目所属行业批发业。 |
| 9 | **供应商资格、能力、信誉及其它** **要求（标项一、标项二、标项三、标项四）** | **1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定**；  （1）具有独立承担民事责任的能力（若供应商是企业（包括合伙企业）应提供有效的营业执照；若供应商是事业单位应提供有效的事业单位法人证书；若供应商是非企业机构的，应提供有效的“执业许可证”、“登记证书”等证明文件；若供应商是个体工商户应提供个体工商户营业执照；若供应商是自然人应提供自然人身份证明）；  （2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供2023年经审计的财务报告，新成立公司不足一年的提供成立至今的财务报表（包括资产负债表、利润表、现金流量表）；  （3）提供近期依法缴纳税收的证明；（供应商应提供2024年任意一个月的完税证明①若投标人某月税收为零申报，须提供当月加盖税务局公章的无欠税证明或“国家税务总局电子税务局”的申报结果查询截图。②完税证明中“税种”非养老保险、医疗保险、失业保险、工伤保险和生育保险。③依法免税的供应商应提供相应证明文件证明其依法免税。）；  （4）提供2024年1月至今任意一个月缴纳社会保险的凭据（专用收据或社会保险缴纳清单，供应商为其他组织或自然人的，也需要按此项规定提供缴纳税收的凭据和缴纳社会保险的凭据。如供应商的社会保险为委托第三方代缴，还需同时提供供应商与第三方服务机构签署的服务合同（合同中应明确写明第三方为供应商代缴其社会保险））加盖单位公章；  （5）法定代表人参加应上传法定代表人身份证明和本人身份证；委托代理人参加应上传法定代表人身份证明、授权委托书、本人身份证；  （6）供应商如在“信用中国”网站、中国政府采购网被列入严重违法失信行为记录名单的（尚在处罚期内的），将拒绝其参加本次政府采购活动（开标现场由代理机构查询）; （7）有效的中小企业声明函。 **2.落实政府采购政策需满足的资格要求：**（1）《新疆维吾尔自治区政府采购促进中小企业发展管理实施办法》（新财规〔2021〕6号）；（2）《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）；（3）《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。  **3.本项目的特定资格要求：**  须具备有效的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》。  **4.本项目不接受联合体参加。**  **注：供应商提交的所有证明文件及材料必须清晰、准确、真实**。 |
| 10 | **资格审查方式** | 资格后审 |
| 11 | **投标语言** | 中文 |
| 12 | **投标有效期** | 90日历天；（从投标截止之日算起） |
| 13 | **采购方式** | 公开招标 |
| 14 | **评标办法** | 综合评分法 |
| 15 | **评标委员会的组建** | 评标委员会构成：评标委员会由7人评审专家组成。（其中：专家5人，采购人代表2人）  评标专家确定方式：从政府采购评审专家库中随机抽取 |
| 16 | **是否授权评标委员会确定中标供应商** | □是  ☑否，推荐的成交候选人数：3人 |
| 17 | **现场踏勘、标前** **答疑会** | ☑自行踏勘  □统一组织  联系人：  联系电话：  踏勘时间：  踏勘地点： |
| 18 | **投标供应商对招标文件提出质疑的时间** | 潜在供应商已依法获取其可质疑的招标文件的，可以对该文件提出质疑。对招标文件提出质疑的，应当在获取招标文件或者招标文件公告期限届满之日起7个工作日内提出。 |
| 19 | **构成招标文件的其他文件** | 招标文件的澄清、修改书及有关补充通知为招标文件的有效组成部分。 |
| 20 | **分包（转让）** | 不允许。 |
| 21 | **联合投标** | 本项目不接受联合体投标。 |
| 22 | **是否退还投标文件** | 否 |
| 23 | **投标保证金**  **（标项一、标项二、标项三、标项四）** | 1、投标保证金的递交截止时间：2025年02月13日11：00时（北京时间）  投标保证金：100000元（壹拾万元整）  投标保证金提交方式：投标保证金应当以支票（需背书人盖章并写明支付密码）、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。  开户名称：阿克苏疆山项目管理有限公司  开户行：中国建设银行股份有限公司阿克苏北大街支行  账号：65050169605100000309  行号：105891000097  备注：“标项名称”及“项目编号”投标保证金  2、采用电子保函形式应按以下要求办理：  （1）电子保函按照“一标项一保函”的原则。  （2）电子保函须在招标文件规定的投标截止时间前办理完成。  投标人以保函形式缴纳投标保证金的，应通过“新疆政采购信用融资服务服务平台”，购买电子投标保函所支付的费用应从投标人企业基本账户转出，同时将电子投标保单作为电子投标文件组成部分在投标时一并提交。  （备注：如采用电子保函形式缴纳的，在投标截止日之前须从新疆政府采购信用融资服务服务平台中确认是否生效。） |
| 24 | **《投标文件》的编制要求** | 具体详见供应商须知投标文件的组成及编制要求。 |
| 25 | **《投标文件》递交份数、时间及地点** | **1.投标文件电子版要求：按照本采购文件“第六章 投标文件格式”编写（第六章未附格式的，由供应商自行拟定），不可涂改并在规定加盖公章处加盖电子公章，否则投标文件按无效响应处理。**  **2.投标文件电子版密封方式：电子投标文件通过平台有效 CA 加密后在“政采云”平台投送。（操作方式见公告要求“ 电子投标文件制作与投送教程”）**  **3.（1）份数：本项目采用电子招投标，开标现场无需提供纸质版投标文件，中标候选人在中标公示期满后提交三份纸质版投标文件给代理机构存档。**  **特别提示：中标候选人提交的纸质版《投标文件》文字内容与开标时电子投标书应完全一致。**  **（2）政采云投标文件递交截止时间：2025年02月13日11：00（北京时间）**  **（3）递交地点：政采云网上不见面开标系统** |
| 26 | **开标时间及地点** | **开标时间：2025年02月13日11：00（北京时间）**  **开标地点：政采云网上不见面开标系统** |
| 27 | **履约保证金** | ☑ 不需要  □ 需要（履约保证金的金额：成交合同金额的10%（履约保证金须以金融机构、担保机构出具的保函非现金形式提交） |
| 28 | **是否允许采购进口产品** | ☑ 不允许  □ 允许 |
| 29 | **开标程序** | 1.在招标文件确定的投标文件提交截止时间停止接受投标文件。开标会主持人确定供应商数量是否符合开标要求（要求所有投标人提前一小时准备好开标相关资料，调试好电脑设备。）；  2.本项目采用“政采云不见面 ”开标，供应商须在投标截止时间前登录政采云平台 <http://www.zcygov.cn/>进行签到。  3.主持人宣布开标会开始，宣布开标纪律；  4.宣布主持人、开标人、唱标人、记录人、监督人等工作人员姓名；  5.解密：法定代表人或授权委托人须全程在线准时参加开标活动进行文件解密、异议、质疑及澄清等。  6 .参与“政采云不见面”开标的各供应商，请在互联网网络环境较好的电脑端登录政采云不见面开标大厅参与开标；不要在电脑进行下载、安装等工作，认真耐心等待指令并及时操作，并保持手机畅通；因供应商网络环境或硬件配备不达标等原因，影响开标的，造成的后果由供应商自行承担。  7.开标结束。  采购代理机构应当对上述开标过程做好记录，存档备查。 |
| 30 | **中标成交结果公告** | 成交结果公告在新疆政府采购网予以公告。 |
| 31 | **相关费用** | 代理服务费：参照发改价格〔2002〕1980号文件，收取代理服务费，由中标（成交）人向采购代理机构交纳代理服务费。 |
| 32 | **落实政府采购政策** | 支持中小企业发展，《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46 号）：  ☑本项目专门面向中小企业采购，供应商为中小企业，不再执行价格评审优惠政策。  □非专门面向中小企业采购，给与符合规定的小微企业、监狱企业或残疾人福利性单位的其报价扣除10%后参与评审。  **注：（监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业）。**  1、采购限额标准以上，200万元以下的货物和服务采购项目、400万元以下的工程采购项目，适宜由中小企业提供的，采购人应当专门面向中小企业采购。  2、超过200万元的货物和服务采购项目，预留该部分采购项目预算总额的30%以上专门面向中小企业采购，其中预留给小微企业的比例不低于60%。  3、超过400万元的工程采购项目中适宜由中小企业提供的，预留该部分采购项目预算总额的40%以上专门面向中小企业采购，其中预留给小微企业的比例不低于60%。  4、对于未预留份额专门面向中小企业的采购项目，以及预留份额项目中的非预留部分采购包，采购人、采购代理机构应当对符合规定的小微企业报价给予10%~20%（工程项目为3%~5%）的扣除，用扣除后的价格参加评审。适用招标投标法的政府采购工程建设项目，采用综合评估法但未采用低价优先法计算价格分的，评标时应当在采用原报价进行评分的基础上增加其价格得分的3%~5%作为其价格分。  5、接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的，采购人、采购代理机构应当对联合体或者大中型企业的报价给予4%~6%（工程项目为1%~2%）的扣除，用扣除后的价格参加评审。适用招标投标法的政府采购工程建设项目，采用综合评估法但未采用低价优先法计算价格分的，评标时应当在采用原报价进行评分的基础上增加其价格得分的1%~2%作为其价格分。 |
| 32 | **补充内容** | 1.电子投标文件使用“新疆维吾尔自治区全流程电子招投标项目管理系统--供应商客户端”制作完成，生成电子加密标书（.jmbs）上传至政采云平台。  2.备份标书：供应商根据自身情况自愿制作备份标书（.bfbs）,备份标书在开标时，因开标系统原因解密不成功时方可上传备份 标书。其他因供应商制作标书失误问题，数字证书（CA锁）问题导致不能现场解密的情况不允许上传备份文件。  3.供应商制作电子投标书加密文件应与开标现场解密时的数字证书（CA锁）同为一把，若因数字证书（CA锁）不是同一把锁导致现场解密失败的，供应商自行承担后果。  4.数字证书办理：供应商须自行办理政采云数字证书（CA锁）联系方式：政采云热线：95763  5.供应商应认真学习关于开展自治区政府采购“不见面开标系统”网络培训的通知，制作电子投标书。 |
| 33 | **多标段投标原则** | **允许潜在投标人根据各自需要自由选择标段（整个项目四个标段）进行响应，经评审若同一投标人在两个及以上标段排名均为第一名时，由评审小组在线询标（10分钟内回复），只允许该投标人选择其中一个标段进行中标，其所放弃的标段顺延下一名中标，以此类推。（兼投不兼中）** |

**一、总则**

**1.适用法律、法规**

1.1.本招标文件是依据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》《政府采购货物和服务招标投标管理办法》等有关法律、法规、规章和规范性文件的规定，根据本招标项目的特点和需要编制的。

**2.资金**

2.1.本项目实施资金来源为财政资金，计划用于支付本次采购后所签订的合同项下的款项。

**3.释义**

3.1.“采购人、买方、甲方”指阿克苏市教育局；

3.2.采购代理机构：指为本次招标项目提供招投标服务组织工作的机构，即阿克苏疆山项目管理有限公司；

3.3.供应商：指按照招标文件要求投标并向采购人或采购代理机构提交投标文件的法人或者其它组织；

3.4.法人：包括企业法人、机关法人、事业单位法人和社会团体法人；

3.5.其他组织：包括合伙企业、非企业专业服务机构、个体工商户、农村承包经营户；

3.6.自然人：指《中华人民共和国民法通则》或《民法总则》规定的具有完全民事行为能力、能够承担民事责任和义务的中国公民。

3.7.成交供应商、卖方：指依法确定成交资格并授予合同的供应商；

3.8.货物：系指供应商按招标文件要求，向采购人提供的各种形态和种类的物品，包括原材料、设备、产品(包括软件)及相关的备品备件、工具、手册及其它技术资料和材料。

3.9.服务：系指招标文件规定供应商须承担的安装、调试、技术协助、校准、培训以及其它类似的义务。

3.10.偏离：是指投标文件对招标文件的偏离，即不满足、或不响应招标文件的要求。偏离分为对招标文件的实质性要求条款偏离和对招标文件的一般商务和技术条款（参数）偏离。

3.11.实质性条款：除法律、法规和规章规定外，招标文件中用“拒绝”、“不接受”、“无效”、“不得”、“未响应”、“废标 ”等文字规定或标注“★”符号的条款为实质性要求条款，对其中任何一条的偏离，在评审时将其视为无效投标。未用上述文字规定或符号标注的条款为非实质性要求条款(即一般条款)。

3.12.日期、天数、时间：未有特别说明时，均为公历日（天）及北京时间。

**4.★供应商资格条件**

详见供应商须知前附表；

4.1.符合招标文件中规定的其他特定资格要求；

4.2.供应商须在中国大陆境内有合法的注册登记，符合政府采购法规规定的必备条件，于本文件指定时效内均能满足投标资格及相关重要要求。

4.3.属于国内制造商供应商须满足：在中国大陆合法注册的生产经营性企业，符合行业的生产专业技术条件、标准和履约供应能力，能独立承担主体设备或核心技术的设计与生产安装，具备品质检测技术和手段，具有完善持续可靠和最便利的售后服务保障。国外制造商须在中国大陆设有合法注册的直辖专属机构。

4.4.属于经销代理资格性质的供应商须满足：合法有效的经营范围，符合投标准入资格和专业技术条件，遵从制造商或其驻中国大陆有授权资格的直辖专属机构所核定的业务范围和供货渠道，能独立承担项目实施与交付验收的一切责任义务，具有完善持续可靠和最便利的售后服务保障。

4.5.中小企业须符合财库〔2020〕46号文关于中型、小型、微型企业的要求，且在政府采购活动中，供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受中小企业扶持政策：

(1)在货物采购项目中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标；

(2)在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；

(3)在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。在货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受中小企业扶持政策。

4.6.根据《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）的有关规定，监狱企业视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等政府采购促进中小企业发展的政府采购政策。向监狱企业采购的金额，计入面向中小企业采购的统计数据。监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局，戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件。

4.7.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），在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。向残疾人福利性单位采购的金额，计入面向中小企业采购的统计数据。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。符合条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时，应当提供《残疾人福利性单位声明函》，并对声明的真实性负责。

4.8.知识产权与保密事项：(1)所有涉及知识产权的产品及设计，供应商必须确保采购人拥有其合法的、不受限制的无偿使用权，并免受任何侵权诉讼或索偿，否则，由此产生的一切经济损失和法律责任由供应商承担。(2)由采购人向供应商提供的用户需求书、图纸、样品、模型、模件和所有其他资料，供应商获得后，应对其保密。除非采购人同意，供应商不得向第三方透露或将其用于本次投标以外的任何用途。开标后，若采购人有要求，供应商须归还采购人认为需保密的文件和资料，并销毁所有应的备份文件及资料。

4.9.供应商参加投标不得存在下列情形之一：

（1）与采购人或采购代理机构存在隶属关系或者其他利害关系；

（2）法定代表人或者负责人为同一人或者存在控股、管理关系的两个以上供应商，不得参加同一政府采购项目同（包段）的投标；

（3）自然人与参与本项目投标的法人或其他组织存在隶属关系或者其他利害关系。

4.10.供应商领取了招标文件并非意味着完全满足了合格供应商的条件，一切均以评标委员会审核的结果为准。

4.11.不接受联合体投标。

**5.授权委托**

5.1.供应商代表不是供应商的法定代表人或其他组织负责人，应持有授权委托书，并附法定代表人或负责人身份证明。

5.2.自然人参与本项目投标时不得再委托其他自然人进行投标，且持自然人身份证明投标。

5.3.法定代表人或其他组织负责人出席开标仪式或者直接办理投标相关事宜者无须提供授权委托书，但须提供法定代表人或其他组织负责人身份证明。

**6.投标费用**

供应商应承担所有与准备和参加投标有关的费用。不论投标的结果如何，采购代理机构和采购人在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

**二、招标文件**

**7.招标文件组成**

7.1.招标文件共分六章，其内容如下：

第一章 招标公告

第二章 投标须知

第三章 评标办法

第四章 合同条款

第五章 采购需求及技术参数

第六章 投标文件格式

7.2.对招标文件所作的澄清、修改，构成招标文件的组成部分。

7.3.供应商应仔细阅读招标文件的全部内容，按照招标文件要求编制投标文件。任何对招标文件的忽略或误解不能作为投标文件存在缺陷或瑕疵的理由，其风险由供应商自行承担。

**8.招标文件的澄清、修改**

8.1.任何要求对招标文件进行澄清的供应商，均应以书面形式通知采购代理机构。采购代理机构联系方式见“投标须知前附表”。采购代理机构对其招标公告自发布之日起七个工作日内收到的对招标文件的澄清要求，如认为有必要，将以书面形式予以答复，同时将书面答复发给每个领取招标文件的供应商(答复中不包括问题的来源)，否则将视为所有供应商已详细阅读招标文件并能够响应招标文件实质性要求。

8.2.投标截止期前十五（15）天，无论出于何种原因，采购代理机构可主动地或在解答供应商提出的澄清问题时对招标文件进行修改，招标文件的修改书将构成招标文件的一部分。

8.3.招标文件的修改将以书面形式通知所有领取招标文件的供应商，并对其具有约束力。供应商在收到上述通知后，应立即以传真形式向采购代理机构予以确认；在规定时间内未收到回复确认的，将视为默认接受。

8.4.为使供应商准备投标时有充分时间对招标文件的修改部分进行研究，采购人可自行决定是否延长投标截止日期和推迟开标时间。

8.5.供应商投标文件内出现组价、开标阶段报价或投标文件内前后报价出现不一致，使得评审工作无法继续者，评标委员会可以要求该供应商做出书面澄清，供应商拒不履行评标委员会澄清要求的将视为无效投标；投标文件其他应予修正范围和标准以《政府采购货物和服务招标投标管理办法》第五十九条执行。

**三、投标文件的组成及编制**

**9.投标文件的组成**

9.1.投标文件由内容如下组成：

报价文件部分：

**注：本项目以固定下浮率招标。**

**1.禽、肉、蛋、米、面、油、乳制品类下浮率：9%**

**2.蔬菜、调料类下浮率：8.8%**

**3.水果类下浮率：10%**

**投标人无需报价，需响应以上价格。**

商务技术文件部分：

**10.编制原则**

10.1.供应商应在认真阅读招标文件所有内容的基础上，按照招标文件的要求编制完整的投标文件。★招标文件中对投标文件格式有要求的，应按格式逐项填写内容，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。投标文件中留有空项的，将被视为不完整响应的投标文件，其投标将有可能被视为无效投标。

10.2.供应商必须保证投标文件所提供的全部资料真实可靠，并接受评标委员会对其中任何资料进一步审查的要求。

10.3.投标文件须对招标文件中的内容做出实质性和完整的响应，否则其投标将被视为无效投标。

10.4.投标文件的编制及相关参数、证明材料、认证或报告等投标文件组成部分均应为简体中文版或中英文双语版否则在评审时将不予认可。

11.★**投标文件编制要求（本项目采用电子招投标，开标现场无需提供纸质版投标文件， 中标候选人中标公示期满后提交三份纸质版投标文件给代理机构存档。纸质版标书邮寄地址及收件人：阿克苏市采荷路1号云山悦府12号楼2单元202室，联系人：刘辉，联系电话：18399561515。），供应商应按照所投标项分别编制投标文件。**

11.1.投标文件应按照“投标文件格式”的要求以A4版面统一编制。

11.2.供应商投报多个（标包）段的，须对每个（标包）段分别制作投标文件并报价。

11.3.对于有特定格式要求的，不允许改动其内容，否则，其投标无效。

11.4.投标文件的制作，应使用简体中文（包括供应商对其投标文件进行支持的第三方证明文件，如审计报告、产品说明书、检验报告、评估报告等，均须采用简体中文进行编制或提交）。

11.5.投标文件应该用计算机打印，并加注页码，用不可拆卸的无线胶装方式整册装订牢固。

11.6.任何行间插字、涂改和增删，须由供应商法定代表人（或其他组织负责人，或自然人直接签字）或其授权委托书在旁边签字、盖章后方为有效；否则其内容将不被认可，涉及资格认定的未进行签字盖章的行间插字、涂改和增删均不予认可，并一同视为无效投标。

11.7.投标文件商务文件部分与技术文件部分原则上应采用一本进行装订提交；如因文本过厚无法一本装订的，供应商必须在投标文件封面连续注明“上册”、“下册”或“上册”、“中册”、“下册”。

11.8.《投标文件》应根据《招标文件》的要求编制，签署、盖章和内容应完整，如有遗漏或与《招标文件》要求不否的将被视为无效投标。

**12.★投标报价**

12.1.供应商应按招标文件规定的供货及服务要求、责任范围和合同条件，响应固定下浮率。

12.2.供应商应按投标报价一览表和分项价格表的内容和格式要求填写各项货物及服务的分项价格和总价。投标总价中不得包含招标文件要求以外的内容，否则，在评审时不予核减。投标总价中也不得缺漏招标文件所要求的内容，否则，在评审时将其视为无效投标。

12.3.本项目以固定下浮率招标。

1.禽、肉、蛋、米、面、油、乳制品类下浮率：9%

2.蔬菜、调料类下浮率：8.8%

3.水果类下浮率：10%

投标人无需报价，需响应以上价格，未响应，在评审时将其视为无效投标。

12.4.投标报价范围及说明：

报价：包括完成采购内容中全部服务等全过程的全部费用。

12.5.支持中小企业发展，《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）。

1、采购限额标准以上，200万元以下的货物和服务采购项目、400万元以下的工程采购项目，适宜由中小企业提供的，采购人应当专门面向中小企业采购。

2、超过200万元的货物和服务采购项目，预留该部分采购项目预算总额的30%以上专门面向中小企业采购，其中预留给小微企业的比例不低于60%。

3、超过400万元的工程采购项目中适宜由中小企业提供的，预留该部分采购项目预算总额的40%以上专门面向中小企业采购，其中预留给小微企业的比例不低于60%。

4、对于未预留份额专门面向中小企业的采购项目，以及预留份额项目中的非预留部分采购包，采购人、采购代理机构应当对符合规定的小微企业报价给予10%~20%（工程项目为3%~5%）的扣除，用扣除后的价格参加评审。适用招标投标法的政府采购工程建设项目，采用综合评估法但未采用低价优先法计算价格分的，评标时应当在采用原报价进行评分的基础上增加其价格得分的3%~5%作为其价格分。

5、接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的，采购人、采购代理机构应当对联合体或者大中型企业的报价给予4%~6%（工程项目为1%~2%）的扣除，用扣除后的价格参加评审。适用招标投标法的政府采购工程建设项目，采用综合评估法但未采用低价优先法计算价格分的，评标时应当在采用原报价进行评分的基础上增加其价格得分的1%~2%作为其价格分。

12.6.不符合下列要求的除外：

（1）不符合招标文件规定格式要求提供声明函的。

（2）不符合（财库〔2020〕46号）文件的规定企业的产品价格不予扣除。

（3）不符合招标文件规定格式要求并未提供“残疾人福利性单位声明函”声明函及证明材料的。

（4）不符合财政部、民政部、中国残疾人联合会发布的《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》规定的不予扣除。

（5）不符合《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库〔2020〕46 号）和《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（2015）68 号）的规定的不予扣除。

（6）不符合《国务院办公厅关于建立政府强制采购节能产品制度的通知》--国办发[2007]51号规定的不予扣除。

（7）不符合《国务院办公厅关于建立政府强制采购节能产品制度的通知》（国办发〔2007〕51号），投标产品为计算机、打印机、空调、照明产品、 电视机、电热水器、显示器、便器、水嘴等九大类政府强制采购的产品，必须为国家财政部、环境保护部、国家发改委等有关部门发布的《环境标志产品政府采购清单》和《节能产品政府采购清单》中的产品的不予扣除。

**13.备选方案**

13.1.备选方案是指在本招标文件已明确的货物（设备）或服务的基本要求，如货物（设备）或服务的用途、用意、服务基本需求等；但供应商应标的货物（设备）或服务分部分项内容优于招标文件基本要求的，不在备选方案之列。

13.2.本采购项目不接受备选方案投标。

14.★供应商的资格证明文件

供应商应提交满足资格条件要求的证明文件，该证明文件作为投标文件的一部分。

**15.★投标保证金**

15.1.投标保证金金额及缴纳方式详见“投标须知前附表”。

15.2.供应商须将凭证附在投标文件内，证明其具有投标资格。

15.3.未中标供应商的保证金应当在中标通知书发出后5个工作日内退还，成交供应商的保证金应当在采购合同签订后5个工作日内退还。有下列情形之一的，保证金不予退还：

（1）供应商在提交投标文件截止时间后撤回投标文件的；

（2）供应商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，成交供应商不与采购人签订合同的；

（4）供应商与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；

（5）招标文件规定的其他情形。

**16.★投标有效期**

16.1.投标有效期为90天（从响应截止之日算起），在此期间投标文件对供应商具有法律约束力，以保证采购人有足够的时间完成评审、定标以及签订合同。投标有效期从规定的投标文件递交截止之日起计算供应商须在投标文件中做出响应。投标有效期无响应或不足的，在评审时将其视为无效投标。

16.2.特殊情况需延长投标有效期的，采购代理机构可于投标有效期届满之前，要求供应商同意延长有效期，采购代理机构的要求与供应商的答复均应为书面形式。供应商拒绝延长的，其投标在原投标有效期期届满后将不再有效，但有权收回其投标保证金；供应商同意延长的，应相应延长其投标保证金的有效期，但不允许修改或撤回投标文件。

**17.★投标文件份数和签署、盖章**

17.1.供应商应按“投标须知前附表”规定的份数提交《投标文件》，否则视为无效投标。

17.2.投标文件电子版要求：按照本招标文件“第六章投标文件格式”编写（第六章未附格式的，由供应商自行拟定），不可涂改并在规定加盖公章处加盖电子公章，否则投标文件按无效响应处理。

17.3.投标文件电子版密封方式：电子投标文件通过平台有效CA加密后在“政采云”平台投送。（操作方式见公告要求“电子投标文件制作与投送教程”）

17.4.本项目采用电子招投标，开标现场无需提供纸质版投标文件，成交供应商在中标公示期 满后提交三份纸质版投标文件给代理机构存档。特别提示：成交供应商提交的纸质版《投标文件》文字内容与开标时电子投标书应完全一致。

17.5.除供应商对错误处须修改外，全套《投标文件》应无涂改或行间插字和增删。如有修改，修改处应由供应商加盖投标单位的印章或由《投标文件》签字人签字或盖章。字迹潦草、表达不清或可能导致非唯一理解的磋商投标文件可能视为无效投标。

17.6《投标文件》应根据《招标文件》的要求签署及盖章，内容应完整详细，如有遗漏，将被视为无效投标。

17.7.未按招标文件要求签署盖章的投标文件视为无效投标。

**四、投标文件的密封标记和递交**

18.★投标文件的密封和标记

18.1.电子投标文件使用“新疆维吾尔自治区全流程电子招投标项目管理系统--供应商客户端”制作完成，生成电子加密标书（.jmbs）上传至政采云平台。

18.2.备份标书：供应商根据自身情况自愿制作备份标书（.bfbs）,备份标书在开标时，因开标系统原因解密不成功时方可上传备份标书。其他因供应商制作标书失误问题，数字证书（CA锁）问题导致不能现场解密的情况不允许上传备份文件。

18.3.供应商制作电子投标书加密文件应与开标现场解密时的数字证书（CA锁）同为一把，若因数字证书（CA锁）不是同一把锁导致现场解密失败的，供应商自行承担后果。

**19.投标文件的递交**

19.1.供应商应按按本须知前附表所规定的地点，于递交截止时间前递交投标文件。

19.2.投标截止时间为《招标文件》“供应商须知前附表”中规定时间，逾期送达的《投标文件》采购代理机构和采购人概不接受。

19.3.到投标截止时间止，采购人收到的投标文件少于3个的，采购人将依法重新组织招标。

**五、开标、评标、定标**

**20.开标**

（1）开标时，投标文件中出现下列情况，修正原则为：

A、大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

B、单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以投标报价一览表的总价为准，并修改单价；

C、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；D、投标文件正本与副本不一致的，以正本为准；

E、多处内容交叉不符的，以评标委员会评审结果为准；

F、文字与图表不符的，以文字为准。同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。按上述修正错误的原则及方法调整或修正投标文件的报价和内容，供应商同意后，调整后的报价和内容对供应商起约束作用。如果供应商不接受修正后的报价和内容，则其投标无效。

（2）公开开标后，直到向中标的供应商授予合同为止，凡审查、澄清、评价和比较投 标的有关资料及被授标意见等内容，评标委员会成员均不得向供应商及与评标无关的其他人透露。

**21.评标委员会**

为确保评标工作公开、公平、公正，依法成立评标委员会。评标委员会由7人评审专家组成。（其中：专家5人，采购人代表2人）专家名单从政府采购评审专家库中随机抽取，评标委员会成员应当遵守并履行下列责任和义务：

A、要严格遵守政府采购相关法律制度，依法履行各自职责，公正、客观、审慎地组织和参与评审工作；

B、审查、评价投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求；

C、要求供应商对投标文件有关事项作出澄清或说明；

D、按招标文件规定的评审方法和标准，对投标文件进行比较和评价；对供应商的客观评分项的评分应当一致；

E、要依法独立评审，按照招标文件的要求和评标标准进行评标，推荐中标候选人名单，对评审意见承担个人责任；

F、对需要共同认定的事项存在争议的，按照少数服从多数的原则做出结论。持不同意见的评审委员会成员应当在评审报告上签署不同意见并说明理由，否则视为同意；

G、对评审情况以及在评审过程中获悉的国家秘密、商业秘密负有保密责任；

H、向采购人、代理机构或者有关部门报告评标中发现的违法行为；

I、配合采购人、代理机构答复供应商提出的质疑；

J、配合处理投诉工作；

招标文件及法律法律规定的其他评标委员会须履行的义务。

**22.评审**

22.1.评标委员会按照“评标办法”规定的评审标准对投标文件进行评审。

**23.无效投标的情形**

23.1.供应商法定代表人（或其他组织负责人，或自然人）或授权代理人未参加开标会议的；

23.2.供应商未按招标文件要求提供法人（（或其他组织负责人，或自然人））身份证复印件，被授权人身份证复印件和法人授权委托书等证明文件和资料的，或提供的证件不齐或无效；

23.3.《投标文件》未按照《招标文件》规定要求签署、盖章或提交的投标文件份数不全的；

23.4.投标文件未按照招标文件规定的格式填写，或者填写的内容不全，或者辨认不清产生歧义，或者涂改处未加盖供应商公章及法人或法人授权委托人的印章或签字的；

23.5.《投标文件》不符合《招标文件》规定格式的；

23.6.投标总报价超出项目采购预算的。

23.7.应交未交投标保证金或不能提供有效缴纳凭证的；

23.8.不具备招标文件中规定资格要求或资格证明文件不全或是虚假的；

23.9.投标有效期不符合《招标文件》要求的；

23.10.不能按评标委员会要求提供相应证件原件或提供的原件与投标文件复印件不一致，且存在伪造行为的；

23.11.本项目以固定下浮率招标。

1.禽、肉、蛋、米、面、油、乳制品类下浮率：9%

2.蔬菜、调料类下浮率：8.8%

3.水果类下浮率：10%

投标人无需报价，需响应以上价格。

23.12.评审专家中有2/3认定供应商投标价格有恶意报价行为的；

23.13.《投标文件》含有采购人不能接受的条件或声明的；

23.14.在评标过程中，如果供应商试图在投标审查、澄清、比较及授予合同方面向采购人施加任何影响的；

23.15.供应商以他人名义投标、串通投标、以行贿手段谋取中标或者以弄虚作假等方式投标的；

23.16.经核实两个或两个以上供应商的投标文件有雷同或有抄袭行为的；

23.17.违反《中华人民共和国政府采购法》的投标；

23.18.招标文件中已明确无效投标的其他条款。

**24.定标**

**允许潜在投标人根据各自需要自由选择标段（整个项目四个标段）进行响应，经评审若同一投标人在两个及以上标段排名均为第一名时，由评审小组在线询标（10分钟内回复），只允许该投标人选择其中一个标段进行中标，其所放弃的标段顺延下一名中标，以此类推。（兼投不兼中）**

**六、质疑**

**25.供应商质疑**

25.1.供应商对政府采购活动事项有疑问的，可以向采购人或采购代理机构提出询问。采购人或采购代理机构收到质疑函后7个工作日内作出答复。本次招标供应商如对招标文件或招投标过程进行质疑，供应商须一次性提出针对同一采购程序环节的所有质疑内容，多次质疑将不予受理。

25.2.供应商若认为招标文件、采购过程和中标结果使自己的权益受到损害，应当在下列时间内以书面形式向采购人或采购代理机构提出：

（1）关于招标文件的质疑，应在在获取采购文件之日起七个工作日内提出。

（2）关于招标过程的质疑，应在招标程序环节结束之日起七个工作日内提出。

（3）关于中标结果的质疑，应在中标结果信息发布后七个工作日内提出。

25.3.供应商提出质疑的，应提供质疑书原件。采购人或采购代理机构应当向质疑供应商签收回执。

25.4.质疑书应当包括下列内容：

（1）供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；

（2）质疑项目的名称、编号；

（3）具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；

（4）事实依据；

（5）必要的法律依据；

（6）提出质疑的日期。

25.5.质疑书应当由供应商法定代表人（或其他组织负责人，或自然人）或其授权委托人签 字并加盖供应商单位章，质疑书由授权委托人签字的应附供应商授权委托书（自然人除外）。

25.6.采购人或采购代理机构将在签收回执之日起七个工作日内作出书面答复，并以书面形式通知质疑供应商和其他有关的供应商。

25.7.供应商对采购人或采购代理机构的答复不满意，或采购人或采购代理机构未在规定的期限作出答复的，可在答复期满后十五个工作日内，按政府采购相关法律法规规章的规定及程序，向同级财政部门提出投诉。

25.8. 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：

25.9.质疑函接收方式：质疑函以书面形式递交或者电子邮件的方式发送。

质疑函接收：阿克苏疆山项目管理有限公司，地址：阿克苏市采荷路1号云山悦府12号楼2单元202室，联系人：刘辉，联系电话：18399561515，电子邮箱：474729554@qq.com。

**七、签订合同**

**26.招标代理服务费**

26.1.**招标代理服务费收取标准：按照发改价格〔2002〕1980号文件，收取代理服务费，由中标（成交）人向采购代理机构交纳代理服务费。**

26.2.费用缴纳可采用电汇、转支（公户）的方式支付，在领取《中标通知书》前一次性支付给采购代理机构。

**27.中标通知书**

27.1.采购代理机构将电话通知成交供应商缴纳招标代理服务费。

27.2.未按规定缴纳招标代理服务费的成交供应商，则视为自动放弃成交资格。

27.3.在规定的投标有效期内，采购代理机构将以书面形式向成交供应商发出《中标通知书》。

27.4.中标通知书对采购人和成交供应商具有同等法律效力。

27.5.中标通知书是成交供应商签订合同的依据，是合同必不可少的一个组成部分。

27.6.成交供应商未按照招标文件要求与采购人签订采购采购合同或放弃中标资格的，按照《中华人民共和国政府采购法实施条例》第四十九条规定执行。

**28.签订合同**

28.1.采购人与成交供应商应当在中标通知书发出之日起30日内，按照招标文件确定的合同文本以及采购标的、规格型号、采购金额、采购数量、技术和服务要求等事项签订政府采购合同。

28.2.采购人不得向成交供应商提出超出招标文件以外的任何要求作为签订合同的条件，不得与成交供应商订立背离招标文件确定的合同文本以及采购标的、规格型号、采购金额、采购数量、技术和服务要求等实质性内容的协议。

28.3.除不可抗力等因素外，中标通知书发出后，采购人改变成交结果，或者成交供应商拒绝签订政府采购合同的，应当承担相应的法律责任。

28.4.成交供应商拒绝签订政府采购合同的，采购人可以按照《政府采购非招标采购人式管理办法》第三十六条第二款、第四十九条第二款规定的原则确定其他供应商作为成交供应商并 签订政府采购合同，也可以重新开展采购活动。拒绝签订政府采购合同的成交供应商不得参加对该项目重新开展的采购活动。

28.5.采购人或者采购代理机构应当自采购合同签订之日起七个工作日内，按照有关规定将采购合同副本报同级人民政府财政部门备案。

28.6.分包履行合同（本项目不允许分包）

28.7.如招标文件同意分包，经采购人同意，成交供应商可以依法采取分包方式履行合同。政府采购合同分包履行的，成交供应商就采购项目和分包项目向采购人负责，分包供应商就分包项目承担责任。

**29.政府采购合同履行中合同标的的追加**

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

**30.废标条款**

30.1.出现下列情形之一的，采购人或者采购代理机构应当终止采购活动，发布项目终止公告并说明原因，重新开展采购活动：

（1）因情况变化，不再符合规定的公开招标采购方式适用情形的；

（2）出现影响采购公正的违法、违规行为的；

（3）在采购过程中符合竞争要求的供应商或者报价未超过采购预算的供应商不足 3 家

的。有效供应商不足三家的，除采购任务取消外，可废标后重新组织采购；也可比照财政部《货物和服务招标投标管理办法》第43条规定，经政府采购管理部门同意，所有评委（监委）签字认可，书面通知供应商当场改作竞争性谈判或单一来源方式采购。

**31.履约保证金（详见供应商须知前附表）**

31.1.在接到中标通知书30个日历天内，中标的供应商应按合同规定向采购人提交履约保证金。

31.2.如果成交供应商的履约保证金是以银行保函的形式提供，则该银行保函应由在中国注册的银行开具。

31.3.如果成交供应商不与采购人签订合同并提交履约保证金，或者在签订合同时向采购人提出附加条件或者更改合同实质性内容的，采购人则有权没收该供应商的投标保证金，并视为其放弃中标资格；给采购人的损失超过投标保证金数额的，成交供应商应对超过部分予以赔偿。

**32.采购任务取消**

32.1.在采购活动中因重大变故，采购任务取消的，采购人或者采购代理机构应当终止采购活动，通知所有参加采购活动的供应商，并将项目实施情况和采购任务取消原因报送本级财政部门。

**33.其他**

33.1.本招标文件如与网上发布的招标公告、更正公告等有差异的部分，以网上发布的为准。

33.2.供应商成功投标并不意味着其满足供应商资格，具体评判标准以本文件和评标委员会评审为依据。

**第三章** **评标办法**

**评标办法（综合评分法）正文部分**

**（一）评标方式**

1、通过初步审查的供应商为合格的供应商。

2、本次评标采用综合评分法。根据《中华人民共和国政府采购法》、《政府采购评审专家管理办法》等相关规定的标准和补充规定等法律法规和有关实施办法。评标委员会将对各投标单位的投标文件，能否最大限度的满足招标文件中规定的各项要求和评价标准进行评审和比较。

3、综合评分法采取百分制的量化评审；由评标委员会成员依据评审标准独立打分。

**（二）评标计算规则**

**注：本项目以固定下浮率招标。**

**1.禽、肉、蛋、米、面、油、乳制品类下浮率：9%**

**2.蔬菜、调料类下浮率：8.8%**

**3.水果类下浮率：10%**

**投标人无需报价，需响应以上价格。**

附表一

**初步评审标准（标项一、标项二、标项三、标项四）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **评审内容** | | **评审**  **意见** | |
| **通过** | **不通过** |
| 资 格 性 审 查 | 1 | 具有独立承担民事责任的能力（若供应商是企业（包括合伙企业）应提供有效的营业执照；若供应商是事业单位应提供有效的事业单位法人证书；若供应商是非企业机构的，应提供有效的“执业许可证”、“登记证书”等证明文件；若供应商是个体工商户应提供个体工商户营业执照；若供应商是自然人应提供自然人身份证明）; |  |  |
| 2 | 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供2023年经审计的财务报告，新成立公司不足一年的提供成立至今的财务报表（包括资产负债表、利润表、现金流量表）； |  |  |
| 3 | 提供近期依法缴纳税收的证明；（供应商应提供2024年任意一个月的完税证明①若投标人某月税收为零申报，须提供当月加盖税务局公章的无欠税证明或“国家税务总局电子税务局”的申报结果查询截图。②完税证明中“税种”非养老保险、医疗保险、失业保险、工伤保险和生育保险。③依法免税的供应商应提供相应证明文件证明其依法免税。）; |  |  |
| 4 | 提供2024年1月至今任意一个月缴纳社会保险的凭据（专用收据或社会保险缴纳清单，供应商为其他组织或自然人的，也需要按此项规定提供缴纳税收的凭据和缴纳社会保险的凭据。如供应商的社会保险为委托第三方代缴，还需同时提供供应商与第三方服务机构签署的服务合同（合同中应明确写明第三方为供应商代缴其社会保险）加盖单位公章; |  |  |
| 5 | 法定代表人参加应提供法定代表人身份证明和本人身份证；委托代理人参加应提供法定代表人身份证明、授权委托书、本人身份证; |  |  |
| 6 | 供应商如在“信用中国”网站、中国政府采购网被列入严重违法失信行为记录名单的（尚在处罚期内的），将拒绝其参加本次政府采购活动。此次招标项目不接受联合体投标;（开标现场由代理机构查询） |  |  |
| 7 | 须具备有效的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》。 |  |  |
| 8 | 有效的中小企业声明函。 |  |  |
| 符 合 性 审 查 | 商务审查标准 | | | |
| 1 | 应有法人代表或授权代表签署意见的文件、证明等，未经本人签署的；应加盖公章的证照、函件，而未加盖公章的;投标文件未按招标文件要求签署、盖章的; |  |  |
| 2 | 对于有特定格式要求的，不允许改动其内容; |  |  |
| 3 | 是否响应招标文件要求的服务期限时间; |  |  |
| 4 | 按照招标文件要求缴纳投标保证金的; |  |  |
| 技术审查标准 | | | |
| 5 | 投标文件是否对招标文件中的内容做出实质性和完整的响应，是否做出错误响应; |  |  |
| 6 | 不符合法律、法规和招标文件中规定的其他要求的; |  |  |
| 报价审查标准 | | | |
| 7 | 投标人是否响应固定下浮率; |  |  |
| 8 | 投标人对每种货物及服务只允许有一个报价，不接受选择性报价。 |  |  |
|  | 结论：是否通过评审 | | | |

附表二

**评分标准和评分细则（标项一、标项二、标项三、标项四）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **考核项目** | **分数** | **评分标准** |
| 1 | 报价 | 0分 | 注：本项目以固定下浮率招标。  1.禽、肉、蛋、米、面、油、乳制品类下浮率：9%  2.蔬菜、调料类下浮率：8.8%  3.水果类下浮率：10%  **投标人无需报价，需响应以上下浮率，不得随意改动。（未响应固定报价按无效投标处理）** |
| 2 | 配送车辆 | 15分 | 本项目配送车辆需为冷藏车，非冷藏车辆不得分。需提供冷藏车辆行驶证及商业保险单（有效期内）车辆必须符合食品卫生要求。  1.自有冷藏车辆拥有5辆的得5分（低于5辆不得分），再此基础上自有冷藏车每增加1辆得1分，最多加5分。（提供车辆行驶证，车辆所有人为投标公司）本项满分10分。  2.租赁冷藏车每辆得0.5分，租赁车辆，需提供租赁合同、付款记录及发票。租赁车辆未提供上述材料或材料不全的不得分）。本项满分5分。 |
| 3 | 项目人员配置 | 10分 | 提供本项目人员、团队投入方案（包括但不限于项目负责人、采购员、仓管员、配送员等，注明姓名、年龄、提供有效的健康证、）缴纳社保人员低于10人不得分，等于10人得 5 分，在此基础每增加一人加1分，本项满分10分。（须提供本单位人员2024年12月-2025年1月的社保证明，投标人成立不足2 个月的，提供成立以来在本单位人员社保缴纳凭证，未提供不得分）。 |
| 4 | 农残检测方案 | 6分 | 1.为确保食材农产品中农药残留量符合国家相关标准和要求，每季度对食材进行检测，保障师生的饮食安全。投标人针对本项目农残检测提供实施方案，本项0-4分。  2.投标人有自有农残检测设备的得2分，无自有农残检测设备的不得分，本项2分。（投标人需提供设备现场照片和购买发票，未提供不得分。） |
| 5 | 企业经营场所 | 35分 | 投标人须具备独立且集中的实体配送中心，其中米面油调料、蔬菜水果蛋、禽肉类、乳制品等各类食材库房均在该实体配送中心内，避免交叉污染每种类型的食材库房独立。  一、库房集中管理  1.各类食材库房相邻且集中在同一建筑内得8分。  2.各类食材库房在同一市场或同一仓储中心的得5分。  3.各类食材库房在不同的地点市场，不同的仓储中心相对分散的得3分。  （投标人需提供现场实景照片及详细具体地点、门牌。投标人提供的资料模糊或无法认定具体地点的不得分）  二、分拣配送  投标人须拥有独立的分拣配送站专门用于食材配送的得2分，无分拣配送站不得分。（投标人需提供现场实景照片及详细具体地点。投标人提供的资料模糊或无法认定具体地点的不得分）  三、面积  1.食材库总面积在≥3000平方米（含）以上得15分；  食材库总面积在≥2000平方米（含）以上得10分；  食材库总面积在≥1000平方米（含）以上得5分；  食材库总面积＜1000平方米以下不得分。   1. 其中包含的冷藏、冷库面100平方米得1分，每增加100平方米加1分，满分10分；   注：  【投标人须提供实体配送中心的房屋、厂房或库房的租赁证明 或自有产权证明材料；租赁企业需提供付款记录及发票；（投标人需提供现场实景照片及详细具体地点。投标人提供的资料模糊或无法认定具体地点的不得分）】  投标人不得提供虚假资料，其相关法律后果由投标人承担，采购人不定期现场检查。 |
| 6 | 业绩 | 3分 | 投标人提供类似每个业绩 1.5 分，最高得 3 分。（须提供清晰业绩合同和中标通知书，否则不予计算业绩） |
| 7 | 服务承诺 | 2.5分 | 承诺有良好的职业道德，遵守法律、服从管理、态度良好、不得与甲方发生口角，自觉接受监督服务承诺，本项0-2.5分，未提供不得分。 |
| 8 | 质辆控制制度 | 3分 | 有完善、可操作的复核和管理制度，生产及配送体系建立健全，各专业、各阶段控制措施具体、可行、针对性强，本项0-3分，未提供不得分； |
| 9 | 经营管理方案 | 3分 | 项目管理实施人员组织架构方案：针对本项目拟投入专职 人员，根据其职能不同搭建合理的组织架构、分工合理、职责明确，制定实施方案，本项0-3分，未提供不得分。 |
| 3分 | 配送方案：根据投标投标人的整体配送方案对比：包括配送路线方案、配送车辆安排方案、配送人员工作职责方案、 配送的信息化监控方案等相关方案，本项0-3分，未提供不得分。 |
| 3分 | 食品安全事故应急预案：投标人针对发生食品安全事故的应急预案，有清晰表明事故的责任权利义务、着重提出应急处理预案、善后处理的方法和措施等内容，且所提供的应急方案供应方案，本项0-3分，未提供不得分。 |
| 3分 | 配送中心作业流程：根据投标人提供的配送中心作业流程及质量控制是否规范、严格、专业化程度、符合食品安全标准等进行综合评分本项0-3分，未提供不得分 。 |
| 10 | 企业承诺 | 4.5分 | 投标文件针对本项目提供：  1.质量保证承诺，所有提供给学校的食材是否均符合国家相关质量标准和食品安全要求，确保无农药残留超标，无添加剂滥用，无过期变质等情况。  2.服务保障承诺，供货及时、周到的服务，确保学校食堂的食材供应稳定、充足。  3.合规经营承诺，遵守国家相关法律法规和行业标准，合法合规经营，不从事任何违法违规的商业行为。  以上内容每项0-1.5分，未提供不得分。 |
| 11 | 售后服务 | 3分 | 售后服务优惠，是否提供完善的售后服务，包括退换货、质量投诉处理等，确保学校在使用食材过程中无后顾之忧。  以上内容每项0-3分，未提供不得分。 |
| 12 | 货源保障 | 3分 | 投标人需提供所投商品的货源保障方案、进货渠道正规合法，本项0-3分，未提供不得分。 |
| 13 | 特殊情况应急方案 | 3分 | 特殊情况应急方案应包括但不限于：自然灾害、公共卫生事件、停水停电、遇货源短缺应急、零星增补供应保障情况的应对措施，确保在突发情况下食材能够保质、保量、准时送到。  本项内容0-3分，未提供不得分。 |

**合同**

**（一）签订合同**

1.中标人应自中标通知书发出后30日内与采购人签定合同。同时，阿克苏疆山项目管理有限公司对合同内容进行审查，如发现与采购结果和投标承诺内容不一致的，应予以纠正。

2.招标文件、投标文件及评标过程中形成的有关澄清、修改文件的书面文件均作为签订合同依据，作为合同的附件，具有同等法律效力。

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

**（二）**法律责任

1.供应商有下列情形之一的，处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由工商行政管理机关吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任：

（一）提供虚假材料谋取中标、成交的；

（二）采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的；

（三）与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；

（四）向采购人、采购代理机构行贿或者提供其他不正当利益的；

（五）在招标采购过程中与采购人进行协商谈判的；

（六）拒绝有关部门监督检查或者提供虚假情况的。

供应商有前款第（一）至（五）项情形之一的，中标、成交无效。

2.供应商有下列情形之一的，依照政府采购法第七十七条第一款的规定追究法律责任：

（一）向评标委员会、竞争性谈判小组或者询价小组成员行贿或者提供其他不正当利益；

（二）中标或者成交后无正当理由拒不与采购人签订政府采购合同；

（三）未按照招标文件确定的事项签订政府采购合同；

（四）将政府采购合同转包；

（五）提供假冒伪劣产品；

（六）擅自变更、中止或者终止政府采购合同。

供应商有前款第一项规定情形的，中标、成交无效。

3.供应商捏造事实、提供虚假材料或者以非法手段取得证明材料进行投诉的，由财政部门列入不良行为记录名单，禁止其1至3年内参加政府采购活动。

4.有下列情形之一的，属于恶意串通，对供应商依照政府采购法第七十七条第一款的规定追究法律责任：

（一）供应商直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他供应商的相关情况并修改其投标文件或者投标文件；

（二）供应商按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件或者投标文件；

（三）供应商之间协商报价、技术方案等投标文件或者投标文件的实质性内容；

（四）属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同参加政府采购活动；

（五）供应商之间事先约定由某一特定供应商中标、成交；

（六）供应商之间商定部分供应商放弃参加政府采购活动或者放弃中标、成交；

（七）供应商与采购人或者采购代理机构之间、供应商相互之间，为谋求特定供应商中标、成交或者排斥其他供应商的其他串通行为。

1. **合同条款**

中小学食堂食材采购合同参考模板

***（本合同仅供参考，具体条款以双方签订合同为准）***

甲方（学校方）：

统一社会信用代码：

乙方（供货方）：

统一社会信用代码：

依据《中华人民共和国民法典》《招投标文件》《中标通知书》及其他法律、法规、规章规定，遵循平等、自愿、公平和诚实信用原则，经甲乙双方协商一致，就学校食堂采购食材事宜，签订本合同，食材具体质量要求详见附件《学校大宗食材原（辅）料技术及质量要求表》。

一、合同期限

供货服务期 年，即： 年 月 日至 年 月 日止；合同一年一签，即： 年 月 日至 年 月 日止。如采用招投标方式确定管理服务对象的，则本合同期限与招投标文件保持一致。

服务期内，国家、自治区如发布新的规定，按照国家、自治区新的规定执行。

二、合同金额、食材供应的品种及单价

（一）预计年采购金额为 万元（本合同具体金额：学校按照国家和自治区有关规定采购贫困地区农副产品之外的实际发生采购金额，最终以实际配送数量和范围进行结算）。

（二）本次招标实行定点采购的食堂原（辅）材料为以下项目：大米、面粉、食用油、调味品、肉、禽蛋、蔬菜、豆制品、水果等食品。

三、交货地点、时间、数量及验收

（一）交货地点：乙方根据配送范围内学校具体要求将产品送至指定地方即配送目标学校内，原则上送至学校食堂。

（二）数量：以甲乙双方签字确认后的配送验收单为准。

（三）验收：

1.在收到配送货物的现场，由甲方指定负责人按照确定的订货清单验收。

2.如甲方对产品的质量、数量、等级、包装有异议的，应在验收时向乙方提出。

3.甲乙双方验收合格后，应在配送验收清单上签字确认。

4.对不符合质量的品种，甲方有权退货和要求乙方换货，乙方应及时处理、解决，不得影响学校为学生供餐。

四、结算及付款方式

（一）甲乙双方应在月底完成当月供货有关情况核对工作。

（二）乙方应于次月第一周，向甲方提供上月货款的正规发票，甲方经核实无异议后，在收到发票 个工作日内将上月采购款支付给乙方。

（三）付款方式：公对公银行转账或公对个人（农户）银行转账。

（四）其他结算方式：

（五）合同期满或中途解除合同，双方应当按照本合同的约定进行对账和结算，确定未结算的价款，甲方在确定价款后 内，一次性结算乙方的所有款项。

五、履约保证金

（一）乙方在签订合同后    个工作日内，向甲方提供履约保证金或银行开具的履约保函。其中履约保证金、保函金额    万元，期限     年。如超期未提供保函原件，将视为乙方无故单方解除合同，因此造成甲方损失的，乙方应当予以赔偿。

（二）保证金用于以下用途：

1.因食材原因导致食品安全事故时，用于第一时间救治师生，乙方需无条件配合甲方启用履约保证金；

2.因乙方原因不能履约，导致学校、师生经济损失的，甲方有权单方面启用履约保证金予以赔付。

（三）当保证金不足时，乙方应当在 个工作日内补足保证金。

（四）当合同履行期满，甲方应当 个工作日内，将保证金返还给乙方。

六、食材质量要求

（一）食材标准：必须符合国家有关食品安全标准，乙方须提供所供食材的检测合格报告。没有国家标准的，必须符合行业标准，既没有国家标准和行业标准的应确保食材的新鲜、健康。

（二）食材质量：乙方在承包采购服务期间要严把质量关，明确进货渠道，建立台账，杜绝“三无”产品、劣质原料进校园。乙方提供甲方所需食材同时随货附带加盖相应货物生产厂家资质（若乙方为经销商则应提供厂家资质及经销商资质）、质量承诺保证书等说明材料及检验、检疫报告、台账记录及其他甲方要求提供的证明文件。供应的食材要适合实际操作，减少边角余料，合理节约，降低成本，杜绝浪费。如出现质量问题，乙方应无条件退货或换货。

（三）外包装应符合食品安全规定。

七、供应方式

为确保供餐质量，有效降低采购成本，学校（点）食堂实行食品原料采购“统一采购、统一配送”。以乙方为主体全面负责学生食品供应安全，负责学校食品原材料与副食品的采购与配送及食材检验，做好相关自检记录，并按食品安全要求和财务要求向学校提供相关票证。

八、配送要求

（一）由各学校根据实际情况制定用餐食谱，乙方按学校提供的食谱进行配送。

（二）确定食谱后通知学校提前 天把周需求量提交给乙方，乙方按学校要求进行配送。

（三）乙方按照学校提供的购货申请单内容和要求进行配送，具体的配送时间根据各个学校的实际情况确定，并随货开据食品原料配送单。

（四）学校食品管理员查验食品原料，校领导审核无误后，分别在食品配送单上签名确认，学校根据配送单做好台账及公示工作。

（五）每月底乙方据实开具税务发票直接与学校结算。

（六）原料的接收查验。乙方必须按照学校选定的中标品牌供应食品原料，必须确保食品原料的质量。乙方配送食品原料时，必须向采购学校提供产品检验检测相关报告、生产厂家的出厂抽检报告及产品检验合格证或每批次动物检疫合格证明等国家规定的其它有效证明材料。

（七）食品储存。配备必要的食品原料储藏保鲜设施，配备良好的通风、防潮、防鼠、防虫、防蝇、防霉变等设施并能正常使用；食品原料储藏应当分类、分架、离地安全管理，遵循先进先出的原则摆放，不同区域应有明显标识，建立健全进出库管理制度，并落实双人管理；乙方须免费指导学校建立符合食品安全标准的储藏仓库。

（八）应急保障。乙方须自备应急车辆一台或多台。当运输车辆在配送途中出现故障时，可迅速补上；乙方须随时关注天气预报，特殊天气情况下，应提前准备雨衣、电筒、发电机等。提前检查车辆等设备是否正常运转。应加派人手，积极做好配送准备。

（九）其他要求： 。

九、包装和运输

（一）包装与保护：乙方所提供的食品在装卸、运输和仓储过程中应有足够的包装保护，防止食品受潮、被腐蚀以及其他不可预见的损坏。贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输。

（二）由乙方负责完成食品运输过程中的全部工作内容，并安全送达到甲方或者各学校指定交货地点。 。

十、食材验收

（一）学校指定专人按国家相关标准进行验收，不符合相关标准的食材乙方应及时调换，并不得影响甲方及学校的正常工作。

（二）送货单一式四联，经学校食堂管理员、主管及乙方库房、送货人签字后各自留存（白联：乙方财务，红联：乙方与学校对账，蓝联和黄联给学校食堂和学校财务各一份）作为结算依据。

（三） 。

十一、甲方权利义务

（一）按时向乙方下达次日或次周订单，以便乙方提前安排准备；

（二）依据订单和供货清单进行清点验收，对不符合学校订单的食材，有权退回乙方，由此产生的损失由乙方承担；

（三）依据订单和供货清单进行称重验收，重量以学校称重数据为准；

（四）双方需在供货清单上签字确认；

（五）乙方提供发票信息与实际发生信息一致时，不得拖延支付费用；

（六）学校监督小组或膳食委员会等监督管理机构不定期对乙方经营的食材品质及来源进行检查；

（七）定期检查库存食材，对临近保质期的食材进行管理监督，设置临期食材专柜或在相对集中区域陈列使用；

（八） 。

十二、乙方权利义务

（一）应严格按照《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》等有关食品安全规定，保质、保量为甲方供应所需食材。

（二）需向甲方提供营业执照、账户及开户行信息、供应食材质量合格证明、从业人员健康证明、税务登记证、食品的检验报告、食品安全管理体系认证证书、食材来源证明、安全应急预案等有关资料；

（三）与甲方核对供应食材信息无误后，需向甲方提供合规的发票；

（四）按照订单约定准时将食材运送到指定地点，配合甲方做好验收并在供货清单上签字确认；

（五）自行承担食材从开始运输至经甲方检验合格前的一切损毁、变质风险；

（六）严格按照甲方订单中的品类、规格、质量及数量进行配送，验收时甲方若发现食材质量不达标、重量不足或出现漏货等情况，乙方应按照甲方的要求立即更换及补货；

（七）工作人员出入校园应遵守学校规章制度；

（八） 。

十三、合同解除

（一）双方协商一致可以解除本合同；

（二）在合同期内，由于发生不可抗力，致使合同不能履行的，甲、乙双方的任何一方有权提出终止合同。由此发生的经济损失，甲、乙双方各自承担。

（三）乙方未按合同约定时间供货的，每延迟一次按延迟供货金额 %支付违约金，如发生 次延迟供货，甲方有权解除合同。

（四）合同期内，如果因乙方原因不能履约的，应提前 日通知甲方终止合同；如乙方未及时书面通知甲方终止合同而给甲方造成损失的，除乙方应向甲方支付已经履行合同总价款\_\_\_ %违约金外，还应赔偿甲方临时采购增加的费用以及其他损失。如果乙方拒绝支付违约金和赔偿金的，甲方有权在乙方已供原材料款项中扣除。

（五）如乙方所提供的食材经甲方进行抽检不合格的，该批次产品一律无条件退回。如果两次发现抽查不合格的，甲方有权终止合同，乙方应承担违约责任，向甲方支付已经履约总价款 %的违约金。

（六）如甲、乙双方中有一方不接受调整价格，可提出终止合同，不属于违约行为。如终止合同，乙方仍需按照上一个周期的价格为甲方供货一个月，如因乙方无法供货给甲方造成损失，则视为违约行为，损失优先从履约保证金中扣除，不足部分由乙方补足。

十四、违约责任

（一）食品供应造成师生食物中毒（一般食品安全事故及以上等级的）或其他食源性疾病等重大安全事故的，经检测是乙方配送食品原材料原因的，甲方有权单方解除本合同，乙方应当向甲方支付已供货总金额 %的违约金。

（二）乙方工作没有达到甲方或学校要求的，甲方有权向乙方提出工作整改，提高服务水平。甲方三次催告后乙方仍不予整改的，甲方有权单方解除合同，乙方应承担给甲方造成的一切损失（包括但不限于鉴定费、差旅费、诉讼费、律师费等）。

（三）若乙方已做到供货及时，保质保量，诚信经营，甲方无正当理由不能在合同期内随意取消乙方的供货权。

（四）除本合同对违约责任有明确约定外，任何一方不履行合同或履行合同不符合约定的均视为违约。届时，违约方除应向守约方支付已供货总金额 %的惩罚性违约金外，还应赔偿由此给守约方造成的所有损失。同时，违约方未按守约方的要求纠正违约行为或虽经纠正但仍不符合合同约定的，守约方有权单方面解除合同，由此产生的责任均由违约方承担。

十五、争议解决

因本合同相关事项发生的纠纷，可由双方协商解决，协商不成，可按以下第 种方式解决：

（一）向 仲裁委员会申请仲裁。

（二）依法向 人民法院起诉。

在诉讼或仲裁期间，本合同不涉及争议的条款仍然有效，双方应继续履行。因争议解决产生的诉讼费、保全费、保全、保险费、律师费、鉴定费、评估费、公证费、差旅费、公告费、邮寄送达费等所有成本由违约方承担。

十六、合同签订时间、地点、份数及生效

（一）合同签订时间： 年 月 日。

（二）合同签订地点： 。

（三）合同份数：合同一式 份，甲方 份，乙方 份，由甲方向当地教育行政部门备案 份。

（四）本合同经双方法定代表人签字并加盖公章后生效。

十七、其它约定

（一）合同签订后 日内向属地教育行政部门备案。

（二）在履行本合同过程中涉及对中标资金和本合同内容修改或补充的，须经当地财政部门审批，并签订书面补充协议报教育行政部门和市场监管部门备案，方可作为主合同不可分割的一部分。

（三）本合同所有附件、采购文件、投标文件、中标通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。本合同应实质性响应招标要求，优于或满足招投标文件，如有降低要求或不满足等不一致情况，以招投标文件为准。

（四）本合同如有未尽事宜，由甲乙双方协商解决。达成一致后签订补充协议，补充协议的约定原则上不能与本合同及中标通知书的核心内容相抵触，否则不具有法律效力。

十八、合同生效

本合同自甲乙双方法定代表人签章并加盖单位公章（加盖骑缝章）后生效。

甲方（公章）： 乙方（公章）：

账户： 账户：

开户行： 开户行：

纳税人识别号： 纳税人识别号：

地址： 地址：

联系人： 联系人：

联系电话： 联系电话：

法人（签字）： 法人（签字）：

注意事项：本合同条款未尽事宜，由甲乙双方以补充合同约定，原则上不能超越和违背采购文件、投标文件及投标有关承诺的范围及内容。

1. **采购需求及技术要求**

### **（标项一、标项二、标项三、标项四）**

**货物具体要求**

**大米、粮油、面粉类采购参考清单**

**(此表仅供参考，包括但不仅限于以下品种，可根据采购人需要增减品种)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序 号** | **产品 名称** | **产品图片** | **产品 规格** | **重量** | **储存 要求** | **感观** | **验货标准** | **供货资质** | **备注** |
| 1 | 二级 精米 |  | 袋装 | 25kg | 常温 | 符合应有品种的色泽，呈透明、半透明或白色，有光泽，具有新鲜米的特有香气，无异味。 | 入场日期不得超过生产日期 30% | 营业执照、出厂合格证、生产商资质 |  |
| 2 | 三级 精米 |  | 袋装 | 25kg | 常温 | 符合应有品种的色泽，呈透明、半透明或白 色，无异味。 | 入场日期不得超过生产日期30% | 营业执照、出厂合格证、生产商资质 |  |
| 3 | 特一 面粉 |  | 袋装 | 25kg | 常温 | 面粉呈白色或微黄色，不发暗、无杂色，具有面粉固有的清香味。 | 入场日期不得超过生产日期30% | 营业执照、出厂合格证、生产商资质 |  |
| 4 | 特二 面粉 |  | 袋装 | 25kg | 常温 | 面粉呈白色或微黄色，不发暗、无杂色，具有面粉固有的清香味。 | 入场日期不得超过生产日期30% | 营业执照、出厂合格证、生产商资质 |  |
| 5 | 标准 面粉 |  | 袋装 | 25kg | 常温 | 面粉呈白色或微黄色，不发暗、无杂色，具有面粉固有的清香味。 | 入场日期不得超过生产日期30% | 营业执照、出厂合格证、生产商资质 |  |
| 6 | 菜籽油 |  | 桶装 | 2L | 常温 | 呈黄色至棕色，清澈透明，无沉淀物或有微量沉淀物。 | 入场日期不得超过生产日期30% | 营业执照、出厂合格证、生产商资质 |  |
| 7 | 糕点 |  | 真空装 | 45g/ 个 | 常温 | 以面粉或米粉、糖、油脂、蛋、乳品等为主要原料，配以各种辅料、馅料和调味料，初制成型，再经蒸、烤、炸、炒等方式加工制成。 | 当天配送到  校的糕点应  是前一天加工的，符合食品添加剂使用卫生标  准。 | 营业执照、出厂合格证、生产商资质 |  |
| 8 | 奶 |  | 袋装 | 180克 |  |  |  | 营业执照、出厂合格证、生产商资质 |  |

**1. 大 米**

**1. 1大米品种要求：**

国标一级，质量达到 GB/T 1354-2018 标准，拥有 SC 食品质量安全认证，须袋装。米质颗粒饱满，有清香味，无麸皮等杂质，严禁提供陈化米。

1.2大米质量标准

1)米类执行标准： GB 1354-2009 (本标准中的真菌毒素限量指标被GB 2761-2011 食品安全国家标准食品中真菌毒素限量中的相应指标代替。本标准中的4.3.3农药最大残留限量部分被GB 2763-2012 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量中相应指标替代)标准一等梗米，不含添加剂。

2 ) 有“QS”标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合米类执行标准。

3)具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味(霉变),无虫蛀结块挂丝或杂质异等，符合国家粮食卫生标准。

1.3包装

包装应符合GB/T 17109的规定和卫生要求则包装袋应坚固结实.封口或者缝口应严密。

1.4标签

1)包装大米的标签标识应符合GB7718的规定。

2)标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

3)应按规定的名称和等级标注。

1.5储存

袋装产品应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内不得与有毒有害物质或水分较高的物质混存。

1.6 运输

应使用符合卫生要求的运输工具和容器运送大米产品，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。

2. 面粉

质量标准： 国标一级，质量达到 GB/T 1355-2021 标准，拥有 SC 食品质量安全认证，须袋装。干净无害，无异味、异物、结块、杂质或霉点。严禁提供陈旧面粉。

1.1包装

包装应符合LS/T 3702和 GB/T 17109的规定要求。标注的净含量应为最大允许水分状况下的质量。包装环境应清洁。

包装材料应符合包装技术要求，不应与内装物发生物理和化学作用，应符合食品卫生法规定。封口应牢固、不得破损泄漏。袋面须有企业标准、生产日期和产地等信息。

1.2运输

运输器具应清洁干燥、无污染，并有防尘、防雨雪设施。

1.3贮存

袋装产品应放在清洁、干燥、通风、无污染的专用库房中。

包装物件应码放距地面、墙壁20cm 以上，注意防虫、防鼠、防潮。

1.4小麦粉保质期：最低为六个月。

1. **食用油**

**菜籽油、胡麻油、玉米油、花生油、大豆油**

1.1基本要求：外包装完好，有QS 标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味；

1.2食用油生产企业的资质证明(首次供应时提供):《企业法人营业执照》、《食品流通许可证》或《食品经营许可证》、《全国工业产品生产许可证》

1.3气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味；

1.4加热试验(280℃)油色不得变深，无析出物；

1.5不得混有其他食用油或非食用油；

1.6卫生标准和动植物检疫项目，按照国家规定执行；

1.7执行标准

1)油类执行标准：

卫生指标：

按 GB 2716GB 2760和国家有关标准规定执行

2)油类质量要求：

质量达到 GB1536-2004 标准，国标三级及以上，并拥 SC食品质量安全认证，非转基因食用菜籽油、调和油。菜籽油具有菜籽原油的固有气味和滋味，无异味。检验合格，塑化剂不能超标。调和油须无异味。检验合格，塑化剂不能超标。

要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产，还是用压榨法生产的)和是否用转基因油料生产，不许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺人高价位植物油中进行销售，牟取暴利， 一经查处，中标人将承担全部责任。

**豆制品采购要求：**

感官指标

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 类别 | 品种 | 项 目 | | | |
| 色泽 | 气味 | 形态 | 质地 |
| 盒装内酯豆腐 | 白色或乳白色 | 略有豆香 | 持水性好，刀切后不坍、不裂 | 滑爽不粗，无涩味 |
| 石膏豆腐 | 乳白色 | 有豆香，不酸 | 揭布后，不脱皮，不坍，切口光亮 持水性好 | 滑爽不粗，无石膏脚 |
| 豆腐干(香干) | 淡黄色或黄色 | 有豆香 | 块形整齐，厚薄均匀 | 密实，有韧性 |
| 薄百页 | 淡黄色 | 有豆香 | 方形薄张，无白边、白头、花洞厚 薄均匀 | 有韧性，稍有拉力 |
| 豆腐衣 | 金黄色 | 有油香 | 薄膜状 | 稍有韧性 |

## 符合相关食品安全国家标准。

1. 调味品类产品，供应商需提供 3 个以上（含 3 个）品牌供采购学校自主选择。

**4、蔬菜类采购参考清单(此表仅供参考，包括但不仅限于以下品种，可根据季节变化增减品种)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **品名** | **优质质量形态** | **规格型号** | **照片** | **劣质质量形态** | **照片** | |
| 小白菜 | 梗白色、较嫩较  短，叶子淡绿色，  整棵菜水分充足，  无根。 | 长 15cm， |  | 有黄叶、枯萎、虫蛀洞或小虫，腐烂、压伤，散水太多 |  | |
| 油菜 | 梗短粗、呈淡绿色  或白色，叶子厚、  肥大，无花蕾，水  分充足 | 长度 8-13cm |  | 有黄叶、枯萎，  虫蛀洞或小虫，  有花蕾、腐烂、  压伤， |  | |
| 韭菜 | 叶较宽、挺直，翠  绿色，根部洁白，  软嫩且有香味，根 株均匀。（细叶韭， 多在南方栽培。叶片 狭小而长，色深绿，  纤维较多，富有香  味） | 根株均匀， 长度 20CM 以内 |  | 有泥土，黄叶或 叶上有斑、枯 萎、干尖，腐 烂。 |  | |
| 西芹 | 叶茎宽厚、颜色深 绿，新鲜肥嫩，根 部绿白色，，茎长 30cm-45cm | 长度为 ：  35—45cm |  | 有黄叶、梗伤、 水锈、腐烂、断 裂、枯萎 |  | |
| 菠菜 | 颜色碧绿、鲜嫩， 叶子大，挺直，根 桃红、无主茎且叶 柄无红色，棵株适 当 | 长度：20- 32cm，叶片 直径不得超 过 10cm（以 最大叶片 计） |  | 有黄叶、枯叶、 干尖，腐烂、虫 眼、断裂。 |  | |
| 生菜 | 颜色鲜艳淡绿，叶 子水分充足、脆嫩 薄、可竖起、棵株 挺直。 | 18-32cm， 直径 1.5cm— 3cm |  | 叶子发黄、有褐 色边或褐斑，干 软，有烂根、脱 叶。 |  | |
| 空心菜 | 叶薄小、翠绿，有 光泽，棵株挺直， 梗细嫩脆、淡绿 色、，无黄斑、茎 部不太长。 | 长度 30cm- 40cm |  | 叶子大、黄叶、烂 叶或叶斑，有花 蕾、虫洞、腐烂， 棵株软，梗粗老。 |  | |
| 芥蓝 | 颜色墨绿、叶有白 霜、挺直，梗 皮有 光泽、绿色、粗 长，断面绿白色、 湿润。 | 长度 10- 15CM |  | 叶枯萎、有花 蕾、压伤，断面 黄色、锈色、腐 烂或干涩。 |  | |
| 小葱 | 叶翠绿、饱满充 气、均匀细长，鳞 茎洁白、挺直，香 味浓郁 | 去根后：长 度 20-40cm、 直径 0.3cm- 0.7cm |  | 有黄叶、烂叶、 干尖、叶斑，有 毛根、泥土，枯 萎，茎弯曲或浸 水过多。 |  | |
| 香菜 | 翠嫩、挺直、根部 无泥，香气重、水 分充足。 | 长度：20- 30cm |  | 有黄叶、腐烂、 泥土、发蔫 |  | |
| 青椒 | 长形或萝卜状，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。 | 长度大于 10cm，直 径：3-6.5cm |  | 腐烂、干尖、表面 无光泽、有皱纹， 断裂、干软、凹 陷，有泥土。 |  | |
| 尖椒 | 细长圆锥状，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 | 长度（去  柄）10-15CM |  | 腐烂、干尖、表  面无光泽、有皱  纹，断裂、干  软、划痕。 |  | |
| 西红柿 | 颜色大红、粉红或黄色，光泽亮艳，个大圆整，饱满有弹性，至少八成熟，肉厚籽少、味甜中带酸 | 直径：5cm-  8cm |  | 腐烂、压伤，过  软或较硬，表皮  有斑点或破裂，  畸形果。 |  | |
| 大白菜 | 外叶淡绿色、奶黄色，帮白，内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵完整、包心坚实紧密，根部断面洁白完整。 | 长度 20cm- 30cm、直径 15cm-25cm |  | 空心、烂心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋水浸、裂缝，老帮黄叶、外叶萎蔫，包心松，有泥土。 |  | |
| 大葱 | 葱叶为管状、绿色、葱白长、紧实、挺直，无根，长约50 厘米。 | 葱白长不低于 20cm ,直径 1-2cm |  | 花皮，枯萎、霉 叶黄叶，有泥 土，葱白松空、 弯曲。 |  | |
| 茄子 | 色正（紫、绿、白）、形正（棒形、卵形、灯泡形），表面光滑有 色泽，有弹性不 软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。 | 形态大小均匀一致 |  | 表皮有皱，压伤、虫蛀、烂斑，籽肉分离，太软。 |  | |
| 莴笋 | 笋形粗壮、条直、 均匀，叶绿色，茎 皮光泽、绿或淡绿 色，断面碧绿，嫩 叶少。 | 度为：25-50cm，直径为：4-7cm 除去叶子部分长度至少大于20 cm； |  | 压伤、裂纹、水锈斑，空心、厚皮，黄叶、毛根、有泥土，有花蕾。 |  | |
| 蒜苔 | 颜色深绿，梗 细  滑、有光泽、挺  直，鲜嫩，指甲掐  之易断。 | 长度: 32-45cm |  | 颜色黄绿，梗  粗、表面有皱  纹、老、掐之不  断，薹尖干黄。 |  | |
| 菜花（花椰菜） | 花蕾颜色洁白或乳白、细密紧实不散，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。 | 直径为：  12—20cm |  | 花蕾发黄、有黑 斑及污点、粗而 松，表面发干， 压伤、刀伤、虫 害，主茎长。 |  | |
| 西兰花 | 花蕾颜色深绿、细密紧实，球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。 | 直径 12-18 厘 米，花朵下方最低分叉处离底部不超过2cm。 |  | 花蕾有烂斑、污点、粗而松，表面发干，压伤、刀伤、虫害，主茎长。 |  | |
| 黄瓜 | 颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，顶花带刺，用手去搓会有刺痛感，有光泽，肉脆甜、瓤小子少。 | 长度≥ 20cm，直径 3-4cm |  | 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。 |  | |
| 冬瓜 | 皮青翠、有白霜，肉洁白，厚嫩、紧密，膛少，有一定硬度。 | 直径在 20cm 以上，单个重 量不少于 8.0 公斤 |  | 压伤、烂斑、较软，肉有空隙、水分少、发糠。 |  | |
| 丝瓜 | 有棱和无棱两种， 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。 | 25—40cm， 直径 2—3cm |  | 颜色泛黄、皮粗 糙，弯曲、伤 疤、烂斑、黄 斑，肉松软或 空。 |  | |
| 苦瓜 | 颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀， 一定硬度，瓤黄白，子小，味苦。 | 新鲜无腐烂，凹凸明显，条直明显 |  | 腐烂、压伤、刀伤、磨损，有虫洞、斑点，颜色发黄、甚至发红，瓜身软。 |  | |
| 南瓜 | 颜色金黄色或橙红色，瓜形周正，肉金黄、紧密、粉甜，表面硬实 |  |  | 斑疤、破裂、虫 洞、烂斑、软 烂，畸形。 |  | |
| 豇豆 | 颜色青绿、有光泽，豆荚细长、均匀、挺直、饱满，有花蒂，有弹性，折之易断。 | 长度：30-45cm |  | 虫洞、黄斑、烂 斑，粗细不均， 豆荚松软、有中 空，折之不断、 盘丝较韧。 |  | |
| 毛豆 | 颜色淡绿、表面有黄色的绒毛，豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色、完整，有清香。 | 大小均匀一致 |  | 受潮、虫洞、软烂，颜色发黄发黑，豆粒小而瘪，有异味。 |  |
| 豌豆 | 颜色青绿单一、有光泽，豆料大、均匀完整，较嫩 |  |  | 颜色杂、大小不 均匀，碎粒、烂 粒、霉粒、杂 质。 |  |
| 四季豆 | 颜色翠绿色、表面有细绒毛，豆荚细长均匀、水分充足、饱满，有韧性、能弯曲，指甲 掐后有痕，容易断,无老筋 | 长度：20- 25CM |  | 有虫洞、斑点水 锈腐烂萎蔫，纤 维明显、盘丝粗 韧、豆荚粗壮。 |  |
| 黄豆芽 | 豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹 | 节长度为：15-25cm；直径为：6—9cm |  | 发黄、发黑、干燥，豆壳多，断芽、烂头、烂尾。 |  |
| 绿豆芽 | 略呈黄色，不太粗，水分适中，无异味，5---6cm 的长度为佳 | 节长度为： 15-20cm；直径为：5-7cm |  | 颜色发白，豆粒发蓝，芽茎粗壮，水分较多，有化肥的味道 |  |
| 土豆 | 颜色为淡黄色或奶白色，个大形正、大小整齐，表皮光滑，体硬不软、饱满。 | 新土豆每个重量 0.3-0.8斤陈土豆每个重量0.4-0.8 斤 |  | 发芽、青斑、萎蔫、腐烂，坑眼多，有毛根、泥土、糙皮；畸形。 |  |
| 洋葱 | 鳞片颜色粉白或紫白、鳞片肥厚、完整无损、抱合紧密，球茎干度适中，有一定的硬度。 | 直径 7-10cm |  | 腐烂、干枯、过  软、裂开、发  芽、发乌、有泥  土。 |  |
| 红薯 | 颜色粉红或淡黄色，依品种而定。个大形正、大小整齐，表皮无伤，体硬不软、饱满。 | 长度 12—30  厘米，直径 6—10 厘米， 长条形 |  | 腐烂、破皮、坑 眼多、畸形、泥 土、发软等 |  |
| 生姜 | 颜色淡黄，表皮完 整，姜体硬脆、肥 大，有辛香味。 | 无伤烂，无病虫害，块完整，大小均匀，泥少，无太多白筋 |  | 烂斑、干硬、碰 伤、毛根、泥 土。 |  |
| 蒜头 | 颜色白色或紫色，  蒜皮干燥，蒜瓣结  实，有硬度。 |  |  | 发芽、散瓣、烂  瓣、瘪瓣、虫  孔、须根。 |  |
| 胡萝卜 | 颜色红色或橘黄色，表面光滑、条直匀称、粗壮、硬实不软，内质甜脆、中心柱细小。 | 重量至少0.2kg |  | 表皮皱缩，刀伤、形裂、体软、褐斑，肉质薄、发糠，泥土。 |  |
| 青萝卜 | 颜色青绿、皮薄且较细，肉质紧密、形体完整，水分大，分量重 |  |  | 糠心、裂开、刀 伤、泥土多，局 部腐烂。 |  |
| 白萝卜 | 颜色为洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、分量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。 | 长度：20- 35CM；直 径:5.5-7CM |  | 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。 |  |
| 藕 | 表皮颜色白中微 黄，藕节肥大、无 叉，水分充足，肉 洁白、脆嫩。 | 节长度为： 15-25cm；直 径为：6— 9cm |  | 有外伤、断裂、 褐色斑、干萎， 颜色发黄。 |  |
| 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  萎、菌盖脱落、  柄粗长、颜色发  黄。 |  |
| 芹菜 | 叶翠绿、无主茎、分支少，根细，茎挺直、脆，芹香味浓，水分充足。 | 直径：0.3-1.2cm 以靠近根部茎两测收紧处开始测） |  | 茎粗、叶黄，分支多 |  |
| 山药 | 表皮呈淡黄、肉色，带有小须，横切面肉质洁白，味甘粉足，个大质坚。 | 长度30cm 以上；直径为：3cm 以上 |  | 粗细不均，有斑点、有硬伤，须毛较少，泥土较多，横切面肉质发黄 |  |
| 水萝卜 | 颜色鲜红、皮薄且较细，肉质紧密，形体完整，水分大，分量重。 |  |  | 糠心、断裂，有虫洞、畸形，泥土多 |  |
| 角瓜 | 果实呈圆筒形，果形较小，果面平滑皮薄、肉厚、汁 | 长度：18—30cm，直径：3—5cm |  | 大小不均，尾部  茎折断，表面无  光泽，有外伤 |  |
| 杭椒 | 果羊角形，长13 厘米左右，横径约1.4厘米。青熟果淡绿色，微辣，老熟果红色。果面略皱，果顶渐尖，稍弯。 | 长度（cm）：7-14,直径（cm）1-2 |  | 大小不均、手感较软、发蔫、无光泽，个体弯曲度大 |  |
| 杏鲍菇 | 表面有丝状光泽，平滑、干燥、细纤维状，成熟后呈波浪状或深裂；菌肉白色，具有杏仁味，无乳汁分泌； | 长度为：13—20cm；直径为：3-5cm |  | 形体不完整，无光泽，菌肉有黑斑点，用手捏，发黏，无弹性 |  |
| 口蘑 | 实体伞状，白色，菌肉白色，较厚。菌褶白色，稠密，菌柄粗壮，白色，内实，基部稍膨大 | 直径为：3-5cm |  | 腐烂，形状不完整，发黏，味道发酸、发臭. |  |
| 平菇 | 形状整齐不缺边，  颜色正常，质地肥  厚，无杂味，菌伞  的边缘向内卷曲 | 叶片 3-5cm  肥厚新鲜，  根茎小，有  蘑菇香味 |  | 伞形不完整，缺边，发黏、变味 |  | |
| 甘蓝 | 形状球形或扁球形、饱满、紧实。大小均匀、无硬伤、绿叶完整。 | 直径为：  12—20cm |  | 黄叶、烂叶、有 外伤，大小不 均，重量较轻。 |  | |
| 鸡蛋 | 鸡蛋新鲜，无破损，无霉斑，无臭味 | 单重 55-60g |  | 蛋黄不见或略见阴影，有霉味、酸味，臭味等不良气味 |  | |

1.蔬菜类要求

(1)属季节问题，若出现品种不能满足招标人需求的情况，可与招标人协商调换相应类别的品种(按叶菜、瓜菜等进行分类)。

(2)蔬菜类应保持较好的色泽和新鲜度，利用率达到95%。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。蔬菜应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象。禁止采购超过保质期限的食品。(附《蔬菜感官质量要求》)《蔬菜感官质量要求》

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 类别 | 包含品种 | 质量要求 |
| 叶菜类 | 白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜。 | 肉质鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心、焦边、腐烂等现象  无抽薹(菜心除外)；结球的叶菜应结球紧实；菠菜和本地芹菜可带根。花椰菜、青花菜属于同一品种，形状正常，肉质致密、新鲜，不带叶柄，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；花椰菜花球洁白，无毛花，青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色，无紫花、无枯蕾现象。 |
| 茄果类 | 番茄、茄子、甜椒、辣椒等 | 色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味病虫害和明显机械损伤。 |
| 瓜类 | 黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜佛手瓜等。 | 形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜，无明显机械伤。 |
| 根菜类 | 萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁甘蓝等。 | 皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密。新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫害斑，不带泥沙，不带茎叶、须根。 |
| 薯芋类 | 马铃薯、薯蓣、芋、姜、豆薯 等 。 | 色泽一致，不带泥沙，不带茎叶、须根，无机械和病虫害斑，无腐烂、干瘪。马铃薯皮不能变绿色。 |
| 葱蒜类 | 大葱、分葱、四季葱等 | 允许葱和大蒜的青蒜保留干净须根，去老叶，韭菜去根去老叶，蒜头、洋葱要去枯叶；可食部分质地细嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。 |
| 豆类 | 豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等。 | 形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。食荚类：豆荚新鲜幼嫩，均匀。食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。 |
| 水生类 | 茭白、藕、荸荠、慈菇、菱角等。 | 属同一品种规格，肉质鲜嫩，成熟度适中，无泥土、杂质、机械伤，不干瘪，不腐烂霉变，茭白不黑心。 |
| 多年生类 | 竹笋、黄花菜、芦笋等。 | 属同一品种规格，幼嫩，无病虫害斑，无明显机械伤。黄花菜鲜花不能直接煮食。 |
| 芽苗类 | 绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等。 | 芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。 |

2.蔬菜包装与标志要求：

(1)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；

(2)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。

3.食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。蔬菜来源应当于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。

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.对蔬菜生产商的管理要求：菜地配有专用的农药喷洒用具及其他农用器具；蔬菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。

6.对蔬菜生产商环境要求：菜地周围需设有隔离网、隔离带或其他有效的隔离措施，确保不受临近农田施肥和用药污染；菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、医院以及污水排放管道等污染源。

7.对蔬菜生产商水源要求：菜地应有清洁无污染的灌溉水源；灌溉水井设有防护设施。灌溉水源需经检测验证符合规定要求，并一年内在蔬菜种植过程对水源进行2次监测。

8.农药要求：种植使用的农药必须符合食品安全管理部门的规定，严禁使用违禁药物；农药的采购、保管、发放、使用必须建立记录；蔬菜生产使用农药的间隔期必须符合行业规定，并且采收前供应商应从种植地取样检测农残项目，合格后方可供应。

9. 蔬菜卫生质量要求：供货方应提供有关食品农产品的《承诺达标合格证》；含水量符合国家标准，蔬菜水果，叶类菜要求新鲜，无黄叶；茄果类无空心，黑心，无黄斑，内部变稀等；企业须对蔬菜和水果进行抽样农残检测，凡是超标的蔬菜水果品种严禁配送。

★ 10.投标人需承诺所供蔬菜符合上述质量要求及农药残留不超过国家限量标准，若不符合，愿意接受退货处理并承担违约责任。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 指标(mg/kg) | 项 目 | 指标(mg/kg) |
| 甲胺磷 | 不得检出 | 汞(以Hg计) | ≤0.01 |
| 甲拌磷 | 不得检出 | 铅(以Pb计) | ≤0.2 |
| 氧化乐果 | 不得检出 | 砷(以As计) | ≤0.5 |
| 甲基对硫磷 | 不得检出 | 氟(以F计) | ≤0.5 |
| 呋喃丹 | 不得检出 | 百菌清 | ≤1.0 |
| 亚硝酸盐(以NaNO.计) | ≤4 | 多菌灵 | ≤0.5 |
| 硝酸盐(以NaNO,计) | 瓜果类≤600； 叶菜根茎类≤1200 |  |  |

11.包装要求：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **干货调料、烘焙类** | | | | |
| 序号 | 类别 | 品名 | 单位 | 质量要求 |
| 1 | 干货调料类 | 细粉条 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 2 | 干货调料类 | 蕨根粉400g | 袋 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 3 | 干货调料类 | 龙口粉丝200g | 袋 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 4 | 干货调料类 | 花生米 | 公斤 | 表皮微红色、果肉洁白、有光泽，颗粒呈椭圆形、均匀完整、粒大，手感干燥、硬而坚实 |
| 5 | 干货调料类 | 泡野山椒2kg | 袋 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 6 | 干货调料类 | 蒸鱼豉油450ml | 瓶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 7 | 干货调料类 | 泡打粉500g | 袋 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 8 | 干货调料类 | 老抽1.9L | 瓶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 9 | 干货调料类 | 十三香45g | 盒 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 10 | 干货调料类 | 盐巴500g | 袋 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 11 | 干货调料类 | 味精908g | 袋 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 12 | 干货调料类 | 400g火锅底料 | 袋 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 13 | 干货调料类 | 香油400ml | 瓶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 14 | 干货调料类 | 麻辣鱼3.6kg | 桶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 15 | 干货调料类 | 黄酒500ml | 瓶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 16 | 干货调料类 | 风味豆豉280g | 瓶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 17 | 干货调料类 | 酱油500ml | 瓶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 18 | 干货调料类 | 油条膨松剂250g | 袋 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 19 | 干货调料类 | 香醋4.5L | 桶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 20 | 干货调料类 | 料酒500ml | 瓶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 21 | 干货调料类 | 小苏打200g | 袋 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 22 | 干货调料类 | 花椒油220ml | 瓶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 23 | 干货调料类 | 西红柿酱4.5L | 桶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 24 | 干货调料类 | 酵母500g | 袋 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 25 | 干货调料类 | 烧烤酱1㎏ | 桶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 26 | 干货调料类 | 白砂糖 | 公斤 | 颜色雪白晶莹、为透明的方形小晶体、有光泽，颗粒大小均匀整齐、松散干燥，有糖的甜味 |
| 27 | 干货调料类 | 冰糖 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 28 | 干货调料类 | 白胡椒粉 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 29 | 干货调料类 | 胡椒粉 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 30 | 干货调料类 | 花椒 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 31 | 干货调料类 | 花椒面 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 32 | 干货调料类 | 孜然粉 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 33 | 干货调料类 | 淀粉 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 34 | 干货调料类 | 草菇 | 公斤 | 顶部颜色为鼠灰色，根部为乳白色，蛋或卵圆形、饱满，菌膜未破、湿度适中 |
| 35 | 干货调料类 | 茴香 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 36 | 干货调料类 | 肉蔻 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 37 | 干货调料类 | 桂皮 | 公斤 | 皮面表灰、腹面棕色且有光泽，呈板状或筒状，断面平整、厚薄均匀，手感干燥松脆易断，香味浓郁 |
| 38 | 干货调料类 | 辣子段 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 39 | 干货调料类 | 辣皮子 | 公斤 |  |
| 40 | 干货调料类 | 生粉 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 41 | 干货调料类 | 八角 | 公斤 | 颜色棕红色、鲜艳、有光泽，颗粒呈八角形、大而均匀完整、饱满干裂，手感干燥、香味浓郁 |
| 42 | 干货调料类 | 山奈 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 43 | 干货调料类 | 草果 | 公斤 | 颜色黄白，表面粗糙，颗粒呈椭圆形，粒大均匀，手感硬而紧实、干燥 |
| 44 | 干货调料类 | 干线椒 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 45 | 干货调料类 | 鸡精1kg | 袋 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 46 | 干货调料类 | 麻辣油220ml | 瓶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 47 | 干货调料类 | 生抽1.9L | 瓶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 48 | 干货调料类 | 蚝油大桶6公斤 | 桶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 49 | 干货调料类 | 大桶白醋4.5L | 桶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 50 | 干货调料类 | 啤酒 | 瓶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 51 | 干货调料类 | 砂仁 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 52 | 干货调料类 | 黑芝麻 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 53 | 干货调料类 | 剁椒酱2公斤 | 罐 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 54 | 干货调料类 | 米酒900克 | 罐 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 55 | 干货调料类 | 海米 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 56 | 干货调料类 | 良姜 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 57 | 干货调料类 | 黄豆酱2公斤 | 桶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 58 | 干货调料类 | 姜黄 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 59 | 干货调料类 | 白芷 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 60 | 干货调料类 | 白扣 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 61 | 干货调料类 | 辛夷 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 62 | 干货调料类 | 辣鲜露448g | 瓶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 63 | 干货调料类 | 干香菇 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 64 | 干货调料类 | 糯米 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 65 | 干货调料类 | 小米 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 66 | 干货调料类 | 黑米 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 67 | 干货调料类 | 红豆 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 68 | 干货调料类 | 豆沙 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 69 | 干货调料类 | 面包粉 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 70 | 干货调料类 | 玉米面 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 71 | 干货调料类 | 青花椒 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 72 | 干货调料类 | 蜂蜜 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 73 | 干货调料类 | 核桃仁 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 74 | 干货调料类 | 葡萄干 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 75 | 干货调料类 | 白芝麻 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 76 | 干货调料类 | 甘蔗红糖 | 袋 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 77 | 干货调料类 | 绿豆 | 公斤 | 颜色深绿、有光泽，豆粒呈椭圆形、种脐有凹陷，颗粒均匀较小，手感硬而紧实、干燥,员工餐可以用便宜的 |
| 78 | 干货调料类 | 辣椒面 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 79 | 干货调料类 | 酸萝卜老鸭汤 | 袋 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 80 | 干货调料类 | 辣椒酱2.8公斤 | 桶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 81 | 干货调料类 | 红油豆瓣酱6公斤 | 桶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 82 | 干货调料类 | 芝麻酱5公斤 | 桶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 83 | 干货调料类 | 香豆粉 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 84 | 干货调料类 | 黄豆 | 公斤 | 颜色淡黄、色泽单一、有光泽，豆粒呈圆形、颗粒大、均匀完整，手感硬而紧实、干燥 |
| 85 | 干货调料类 | 玉米糁 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 86 | 干货调料类 | 凉拌汁 | 瓶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 87 | 干货调料类 | 凉拌红油 | 瓶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 88 | 干货调料类 | 麻辣香油 | 瓶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 89 | 干货调料类 | 椒麻鸡调料 | 包 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 90 | 干货调料类 | 香辣酱205g | 瓶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 91 | 干货调料类 | 排骨酱250g | 瓶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 92 | 干货调料类 | 海鲜酱250g | 瓶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 93 | 干货调料类 | 鸡汁520g | 瓶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 94 | 干货调料类 | 泡椒2kg | 袋 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 95 | 干货调料类 | 干海带丝 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 96 | 干货调料类 | 红枣片 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 97 | 干货调料类 | 黄辣椒酱700g | 瓶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 101 | 干货调料类 | 干墨鱼 | kg | 体干、体形完整,光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚 |
| 102 | 干货调料类 | 冰糖粒 | kg | 单晶冰糖粒 |
| 103 | 干货调料类 | 紫菜 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 104 | 干货调料类 | 干鱿鱼 | kg | 体干、体形完整,光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚 |
| 105 | 干货调料类 | 白莲子 | kg | 颜色雪白晶莹，颗粒大小均匀整齐，有光泽，手感硬而紧实、干燥 |
| 106 | 干货调料类 | 芸豆 | kg | 颜色紫红色、白色或白底带紫色花纹，表面光滑、有光泽，颗粒呈扁椭圆，饱满、完整、干燥 |
| 107 | 干货调料类 | 薏米 | kg | 颜色灰白，呈绿豆形，颗粒小而半圆，中间有脐，手感干爽、口感粉质、软糯 |
| 108 | 干货调料类 | 笋干 | kg | 颜色淡黄色、有光泽，形状为扁平三角形，笋身短、宽、薄，笋根薄小密匀，手感干脆易断、肉质纤维细嫩 |
| 109 | 干货调料类 | 松子肉 | kg | 颜色褐白，表面有白霜，粒大均匀，果仁饱满，有特殊的松香味 |
| 110 | 干货调料类 | 白胡椒粒 | kg | 表面灰白色或淡黄白色，平滑，颗粒球形，颗粒均匀较小 |
| 111 | 干货调料类 | 辣子酱4Kg | 瓶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 112 | 干货调料类 | 党参 | kg | 颜色灰黄色，呈类圆柱形，根部突起、顶部“狮子盘头”，条根均匀肥大、粗实皮紧、皱纹多，口味甘 |
| 113 | 干货调料类 | 红枣 | kg | 颜色鲜红或深红，有光泽，颗粒皱纹少、纹沟浅，大小均匀、干燥结实、有弹性，枣肉淡黄、肥黄、肥厚 |
| 114 | 干货调料类 | 枸杞 | kg | 颜色鲜红色或黄红色、表面皱缩，粒大肉厚、柔韧滋润，手感干爽，口味甜酸 |
| 115 | 烘焙原料 | 油纸 | 包 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 116 | 烘焙原料 | 锡纸 | 盒 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 117 | 烘焙原料 | 裱花袋 | 包 | 符合国家标准 |
| 118 | 烘焙原料 | 防烫手套 | 双 | 高温耐热，难燃的材料 |
| 119 | 烘焙原料 | 花生粒 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 120 | 烘焙原料 | 动物奶油 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 121 | 烘焙原料 | 低筋面粉 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 122 | 烘焙原料 | 蛋糕粉 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 123 | 烘焙原料 | 面包预拌粉 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 124 | 烘焙原料 | 高筋面粉 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 125 | 烘焙原料 | 中筋面粉 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 126 | 烘焙原料 | 黑米粉 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 127 | 烘焙原料 | 吐司粉 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 128 | 烘焙原料 | 可可粉 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 129 | 烘焙原料 | 玉米油 | 桶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 130 | 烘焙原料 | 红糖 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 131 |  | 糖粉 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 132 | 烘焙原料 | 无盐黄油 | 块 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 133 | 烘焙原料 | 动物淡奶油 | 瓶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 134 | 烘焙原料 | 耐高糖酵母 | 袋 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 135 | 烘焙原料 | 麦芽糖 | 瓶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 136 | 烘焙原料 | 蜂蜜 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 137 | 烘焙原料 | 木糖醇 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 138 | 烘焙原料 | 奶油奶酪 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 139 | 烘焙原料 | 无铝泡打粉 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 140 | 烘焙原料 | 糖霜 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 141 | 烘焙原料 | 炼乳 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 142 | 烘焙原料 | 蔓越莓 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 143 | 烘焙原料 | 椰蓉 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 144 | 烘焙原料 | 杏仁片 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 145 | 烘焙原料 | 沙拉酱 | 袋 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 146 | 烘焙原料 | 蛋黄酱 | 袋 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 147 | 烘焙原料 | 肉松 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 148 | 烘焙原料 | 全脂奶粉 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 149 | 烘焙原料 | 马苏里拉芝士 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 150 | 烘焙原料 | 柠檬汁 | 瓶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 151 | 烘焙原料 | 糯米粉 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 152 | 烘焙原料 | 马斯卡彭芝士 | 公斤 | 符合预包装食品国家标的合格产品。 |
| 153 | 烘焙原料 | 绵白糖 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 154 | 烘焙原料 | 吉利丁片+ | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 155 | 烘焙原料 | 全麦粉 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 156 | 烘焙原料 | 玉米糖浆 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |

1.符合相关食品安全国家标准。

2.调味品类产品，供应商需提供3个以上（含3个）品牌供采购学校自主选择。

**肉类要求**

1.★鲜牛羊肉要求：鲜切肉，无血水、血污、牛羊肉肉色浅红，肉质坚而细，富有弹性应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规屠宰厂，供货时须提交屠宰厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件(原件供货时备查),鲜肉确保每日新鲜、无异味，并根据学校的要求切割成大块、丝和片。

**禽类要求**

新鲜光禽：光禽是指经宰杀去毛以后的鸡、鸭、鹅等禽类，质量好坏，是否新鲜，主要根据以下几方面来判别：

1.喙有光泽、干燥、无粘液；

2.口腔：新鲜的光禽口腔粘膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异味；

3. 新鲜的光禽眼睛明亮，充满整个眼窝；

4.皮肤：新鲜的光禽皮肤上毛孔隆起，表面干燥而紧缩，呈乳白色或淡黄色，稍带微红，无异味；

5.脂肪：新鲜的光禽脂肪呈淡黄色或黄色，有光泽，无异味；

6.肌肉：新鲜光禽肌肉结实，有弹性，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰红色。变质的光禽肌肉松驰，湿润发粘，色变暗红，有明显腐败气味。

7.质量达到GB/T37108-2018 标准，农残不超标，并可溯源。有产地证明、检疫合格证的无公害产品，包装成一板（箱）或整件配送。要求外壳完好、新鲜，大小均匀，无破损、霉变、病斑、陈腐味。

**冻禽类**：

1.冻鸡腿排腿/解冻后外表微湿润、不粘手、肉质有光泽、有弹性无异味。

2.冻鸡胸肉板冻/解冻后外表微湿润、不粘手、肉质有光泽、有弹性无异味。

3.冻鸡中翅单冻，40-50克/个/解冻后外表微湿润、不粘手、肉质有光泽、有弹性无异味。

4.冻鸡骨架400克以上/个/解冻后外表微湿润、不粘手、肉质有光泽、有弹性无异味。

5.冻鸭子单只包装/解冻后外表微湿润、不粘手、肉质有光泽、有弹性无异味。

**鲜鱼要求**：

1.鱼体健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。无添加孔雀石绿、无汽油味残留。

2. 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于92%,冷冻肉类食品解冻后净重量不少于95%,冷冻水产类食品解冻后净重量不少于85%,解冻时间为4小时以内(室温20℃)。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有“QS”生产许可标识。

3.根据批次随机抽检，以解冻后食材的公斤数量进行计算，就是以食材的净重计价。甲方认定重量不足或质保期不足的，不予入库，不予结算。

4.所有冻货检验检疫手续必须齐全，一经确定冻货厂家后不得随意更换其他品牌冻货厂家，如更换供货厂家，则必须提供新供货厂家的冻货检验检疫手续。

**鸡蛋采购要求**

|  |  |
| --- | --- |
| **项目** | **指标** |
| 色泽 | 具有禽蛋固有的色泽 |
| 气味 | 具有产品固有的气味，无异味 |
| 组织形态 | 蛋壳清洁、无破裂、打开后蛋壳凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明，稀稠分明 |
| 杂质 | 无杂质，内容不得有血块及其他鸡组织异物 |

**服务要求:**

1、产品质量要求符合国家相关行业标准，产品储藏条件必须符合国家规范标准，必须是正规渠道的合格产品。

2、配送产品的剩余保质期不短于产品保质期的三分之一，不得出现腐败变质、污染异常等现象。

3、产品内外包装不能有破损。食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者(或)经销者的名称，地址和联系方式、生产日期和保质期，储存条件，食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。

4、产品不能掺杂、掺假、以次充好及冒牌产品。其中，主食每年送四次权威结构检测，并提供原粮检测报告。

5、供货商每批次提供的产品的数量、包装要求、送货时间及送货地点以我单位通知为准。

6、供货商接到我单位每批次送货通知后，应当在指定时间内将货物送到招标人指定的地点。

7、供货商应建立不定期回访制度，虚心听取招标人对质量及服务方面的的意见，做好售后服务工作。针对我单位反馈的问题，应及时给出解决方案。

8、合同履行期间内，我单位将不定期核查中标人履约情况。如发现中标人存在质量、价格、材质等弄虚作假，中标后转包，配送不及时或售后服务不到位等违反合同规定的情况，我单位根据清退机制、相关管理规定和合同约定条款采取警告、处罚乃至终止合同等措施。

9、中标人不得中标后转包，不得中标后降低物资质量和配送服务。

10、中标后，投标人具体配送的物资品种、质量、数量等，以招标人的具体需求为准。由于实际采购物资的不确定性以及合同期价格评定制度，招标人不能保证投标人的实际供应品种、数量及金额等。

11、在协议供货期内，包装类产品因货源不足导致无法供应的，须提前3日向我单位报备，协议期内产品变更数量不得超出中标品种的30%。

12、供货期间内我单位将安排专人对每日所送食材检验，如发现食材质量、重量、品牌有问题，我单位将不予接收，供货商必须按我单位要求完成更换，当天将已更换好的食材配送至我单位。

13、我单位将不定期对市场价格进行摸底，并根据市场价格进行对比和调整。

**1.投标货物的选型及报价要求：**

**本项目以固定下浮率招标。**

**1.禽、肉、蛋、米、面、油、乳制品类下浮率：9%**

**2.蔬菜、调料类下浮率：8.8%**

**3.水果类下浮率：10%**

**投标人无需报价，需响应以上下浮率。**

1)采购人提前以电话或邮箱方式向中标人下订单，订单内容包括名称、规格、数量等。

2)中标人须在接到采购人订单安采购人要求将采购人所订购的货物送至采购人指定地点。3)中标人应当根据采购人实际情况，按与采购人的约定，在规定的时间内将预定的货物数量送到指定地点。除客观不可抗力外，中标人不得推迟送货。如确需延迟送货的，中标人应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人同意，由于中标人拖沓造成采购人利益受损的，采购人有权要求中标人赔偿。供货期内中标人若出现3次延迟送货或配送的货物有质量问题，经采购人书面提出整改通知，但情况没有改善的，采购人有权取消中标人供货资格，终止供货合同。

2.在合同执行过程中,中标人响应的投标下浮率不得调整。

1）本次采购清单未涉及但实际供货中发生的货物，按照实际供货时的市场平均价格为基数下浮。

2）采购人针对①采购清单未涉及但实际供货中发生的货物；

②阿克苏市商品信息发布表中无采购清单中要求的商品价格信息的，进行市场询价，若发现投标人的供货价格高于当时市场价格30%，责令投标人整改，发现两次以上则视为未按规定履行合同内容，将终止合同，并上报财政部门按照不诚信履约等相关政府采购法律法规处理。

3.在供货执行有效期内，投标人所投产品应当有一定的备货量，以保证正常供货。

**4.服务要求：**

1)中标人应当根据采购人实际情况，按与采购人的约定，在规定的时间内将预定的货物数量送到指定地点。除客观不可抗力外，中标人不得推迟送货。如确须延迟送货的，中标人应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人同意，由于中标人拖沓造成采购人利益受损的，采购人有权要求中标人赔偿。

2）供货期内中标人若出现3次延迟送货或配送的货物有质量问题，经采购人书面提出整改通知，但情况没有改善的，采购人有权取消中标人供货资格，终止供货合同。

3)投标人须准时送货到采购人指定地点。

4)每次送货，中标人须委派一名专门负责人，负责货物的运输、过秤，并协助采购人验收货品，货品的品种和重量以采购人验收的结果为准，最终双方在验收清单上签字确认。

5)在采购人签收之前，货物的所有权和风险属于中标人，货物发生遗失、损坏由中标人负责。

6)中标人须严格按照各采购人的指令配送商品的数量，不得随意增减数量，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经采购人同意后方可改变。

7)中标人不能按核定的供货价交付中标商品、不能提供与其承诺相符的服务或中标人存在违反招标文件和合同的行为，并且不予纠正的，将取消其供货资格。此项下违约责任包括但不限于下列各项：

①中标人在收到采购人订货要求后，在承诺的供货时间内不能供货的；

②中标人未能提供承诺的服务的。

8)中标商品在保质期出现损坏的，中标人应承诺提供替换服务，因替换货物产生的费用由中标人负责。

9)中标人的送货单必须详细注明商品的品牌、型号、单价、数量、送货单不得涂改。标记不清的，采购人将拒绝签收。结算期末中标人还应提供送货清单供采购人结算。

10)中标人指定的送货专员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，送货专员在采购人单位活动必须严格遵守采购人单位各项规章制度，不得出现有损采购人形象和利益的行为。

11)中标人应严格遵守《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定，一经发现供应不符合相关规定的货物，除全部退货外，将取消供货单位的供货资格，供货单位一并承担由此造成的经济责任和法律责任。

5.技术服务人员及售后服务队伍要求

1）中标人需有稳定、专业的服务团队，须指派1名项目负责人全程跟踪管理本项目，与采购人保持良好的的沟通。项目负责人应有丰富的类似项目经验、有良好的服务态度及沟通能力。

2）原则上项目负责人不得随意更换（除离职、生病等不可抗力外），如确需更换应提前3个工作日书面通知采购人，征得采购人同意后方可更换，而且更换后的人员水平不得低于原人员。

提供售后服务电话和24小时服务热线。

**退出情形**

供应者出现以下情形之一的，应退出学校大宗食材供应：

1.供应的食材发生重大食品安全事故。

2.将部分或全部食材供应工作分包或转包。

3.以缺货、亏本等原因(不可抗力因素除外)拒不供货的或擅自供应食材库外的食材。

4.向学校提供假冒伪劣食材，擅自更换中标品种、降低供货品级，以物换物、以次充好。

5.供货中存在无理取闹、胡搅蛮缠、捏造事实及恶意投诉举报行为。

6.存在向学校食堂从业人员含厨师、验收人员、保管员、会计及其他管理者行贿行为的或与上述人员勾结，出现以次充好、虚报数量、虚开发票等行为。

7.存在串标、围标、恶意低价竞标、恶意哄抬价格等违规行为。

8.一年之内违反《食品安全法》行为被处以两次及以上责令改正、警告或较重罚款或责令停产停业的、吊销许可证或构成犯罪移送司法机构。

9.拒绝、阻挠有关部门检查或暴力抗法。

10.伪造或故意破坏现场的，转移、隐匿、伪造、销毁有关证据资料。

11.供应商或法定代表人被列入失信名单。

（二）退出程序

第八条 学校大宗食材集中供应者的退出应遵循以下程序：

1.学校发现供应者存在退出情形，收集相关证据。

2.学校向供应者发出书面通知，说明退出原因。

3.供应者在规定期限内进行申辩，如申辩理由不成立，学校做出退出决定。

4.学校与供应者解除合同，并按照相关法律法规处理善后事宜。

**本项目确定中标人后，招标人将联合有关部门对中标人的投标文件内容进行核查、现场踏勘如：社保、场地、车辆等，投标人不得提供虚假材料，若发现投标人的投标文件于实际不符或虚假资料将取消中标人资格并上报，严格按照相关法律法规处理。（请各投标人提供不提交虚假资料应标的承诺函）**

**第六章** **投标文件格式**

（项目名称）

（标项名称）

（项目编号）

**投** **标** **文** **件**

供应商： （盖单位章）

法定代表人或其委托代理人： （签字或盖章）

年 月 日

**注：投标单位的投标文件需分标段制作**

**目录**

**1.投标函**

**2.投标报价一览表**

**3.法定代表人身份证明**

**4.法定代表人授权委托书**

**5.供应商基本情况**

**6.近三年无重大违法记录声明**

**7.具有履行合同所必须的设备和专业技术能力的承诺函**

**8.提供单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动的书面声明（格式自拟）**

**9.拟投入本项目管理、服务、其他人员情况表**

**10.保证金缴存证明（符合招标文件要求）**

**11.方案**

**12.其它证明材料**

**13.声明函**

**（报价文件）**

**1.** **投标函**

致： (采购人)：

根据贵方为 （项目名称、标项名称、项目编号）的要求，签字代表 （姓名、 职务）经正式授权并代表供应商 （供应商名称、地址）提交下述投标文件并在此声明，所递交的投标文件内容完整、真实。在此，签字代表承诺如下：

1、我方在详细阅读招标文件各项要求，根据对应采购内容及采购要求规定愿以投标报价（下浮率）：**1.禽、肉、蛋、米、面、油、乳制品类下浮率：9%、2.蔬菜、调料类下浮率：8.8%、3.水果类下浮率：10%**完成本项目全部相关服务。

2、我方将按招标文件的规定履行合同责任和义务。

3、我方已详细审查全部招标文件，我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权力。

4、若我方取得中标资格，愿以本项目招标文件规定，向采购代理机构缴纳招标代理服务费。

5、我方同意提供贵方可能要求的与其投标有关的一切数据或资料。

6、 （供应商认为需要的其他补充说明）。

7、与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址： 邮编： 电话： 传真：

供应商名称(盖公章)：

法定代表人或其授权的代理人（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

**2.投标报价一览表（分项价格表）**

项目名称： 标项名称： 项目编号：

|  |  |
| --- | --- |
| 投标报价响应（下浮率%） | **1.禽、肉、蛋、米、面、油、乳制品类下浮率：9%**  **2.蔬菜、调料类下浮率：8.8%**  **3.水果类下浮率：10%** |
| 服务期限 |  |
| 项目负责人及联系方式 |  |
| 备注 |  |

供应商名称（盖公章） ： \_

法定代表人或其授权委托人（签字或盖章）： \_

日期： 年 月 日

**说明：**

**1、请严格按此“投标报价一览表** **”格式填写，供应商报价时应详细阅读招标文件报价要求并自行考虑市场风险以及价格合理性。**

**2、投标报价一览表中投标总报价应与投标函一致。**

**3.商务和技术偏差表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 招标文件章节及条款号 | 投标文件章节及条款号 | 偏差说明 |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |
| 5 |  |  |  |
| …… |  |  |  |

投标人保证：除上商务和技术偏差表列出的偏差外，投标人响应招标文件的全部要求。

**（商务技术文件）**

|  |
| --- |
| 附法人身份证复印件正面 |

**4.法定代表人身份证明**

供应商名称：

供应商类型：

地 址：

营业期限：

成立时间：

姓名： 性别：

年龄： 职务：

系 （供应商名称） 的法定代表人。

特此证明。

|  |
| --- |
| 附法人身份证复印件反面 |

供应商名称(公章)：

供应商法人或授权代表（签字或盖章）：

日 期： 年 月 日

**5.法定代表人授权委托书**

本授权委托书声明：我 （姓名）系（供应商名称）的法定代表人，现授 权委托 （供应商名称）的 （姓名）为我公司代理人，以本公司的名义参加（采购人）的 （项目名称、标项名称、项目编号） 项目的投标活动。代理人签署的投标文件和参加整个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。

|  |  |
| --- | --- |
| 附法人身份证复印件正面 | 附法人身份证复印件背面 |
| 附委托人身份证复印件正面 | 附委托人身份证复印件背面 |

供应商名称(公章)：

供应商法人（签字或盖章）：

法定代表人身份证号：

委托人签字：

委托人身份证号：

日 期： 年 月 日

注：若公司法人前来参加投标的供应商，可以不提供此项证明文件。

**6、供应商基本情况**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **供应商名称** |  | | | |
| **注册地址** |  | | | |
| **联系方式** | **联系人** |  | **电话** |  |
| **传真** |  | **电子邮箱** |  |
| **法定代表人**  **（或负责人）** | **姓名** |  | **电话** |  |
| **统一社会信用代码** |  | | **员工总人数** |  |
| **类型** |  | **其中** | **基本账户开户银** **行** |  |
| **注册资本** |  |
| **成立日期** |  |
| **营业期限** |  | **基本账户银行账** **号** |  |
| **登记机关** |  |
| **经营范围** |  | | | |

**注：本表后应附企业法人营业执照等资格审查所需相关材料。**

**（供应商可根据本表自行编制）**

**7.近三年无重大违法记录声明**

**致采购人、采购代理机构：**

我公司在参加本次政府采购活动前，做出以下郑重声明：

一、参加本次政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。

二、在本次政府采购活动前三年内，我公司在信用中国、 中国政府采购网平台及国家企业信用查询系统中，无任何重大违法记录。

若发现我方上述声明与事实不符，愿按照政府采购相关规定接受相关处罚。

特此声明。

供应商名称(公章)：

供应商法人或授权代表（签字或盖章）：

日 期： 年 月 日

**8.具有履行合同所必须的设备和专业技术能力的承诺函**

**致采购人、采购代理机构：**

我公司仔细阅读了贵方关于 （项目名称、标项名称、项目编号） 的招标文件，在完全理解本项目 招标的技术要求、商务条款及其他内容后，决定参与该项目的投标活动。并承诺，我公司具有履行合同所必须的设备和专业技术能力。如我方中标，我公司将提供足够的设备和专业技术能力保证本合同履行。

本公司对上述承诺的真实性负责。如有虚假，我公司同意按我方合同违约处理，并依法承担相应法律责任。

供应商名称(公章)：

供应商法人或授权代表（签字或盖章）：

日 期： 年 月 日

**9.提供单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动的书面声明**

**（格式自拟）**

**10、拟投入本项目管理、服务、其他人员情况表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 类别 | 姓名 | 联系方  式 | 职称或  职务 | 常住地 | 资格证明 | | | |
| 证书名称 | 级别 | 证号 | 专业 |
| 管 理 人 员 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 服 务 人 员 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 其 他 人 员 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

后附相关证书扫描件

供应商名称（盖公章） ： \_

法定代表人或其授权委托人(签字或盖章)： \_

日期： 年 月 日

**11.保证金缴存证明（符合招标文件要求）**

**12.方案**

供应商结合详细评分标准表自附（格式自拟）

**13.其它证明材料**

供应商根据评标办法认为对其参与评审有利的其它证明材料（格式自拟）。

**不提交虚假资料应标的承诺函（格式自拟）。**

**14.声明函**

**中小企业声明函**

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库﹝2020﹞46 号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称、标项名称）采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. （标的名称） ，属于（ ）行业；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员 人，营业收入为 万元，资产总额为 万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. （标的名称） ，属于（ ）行业；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员 人，营业收入为 万元，资产总额为 万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

……

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日 期：

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。

（二）残疾人福利性单位声明函

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

本单位对上述声明的真实性负责 。如有虚假，将依法承担相应责任。

供应商名称（盖公章）：

法定代表人或其授权委托人(签字)：

年 月 日

说明：填写本声明函时应详细阅读《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），供应商不满足此要求则无须提供，一旦提供将视为满足其要求，如有虚假，将 依法承担相应责任。

（三）监狱企业声明函

本单位郑重声明 ，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 ，本单位为符合条件的监狱单位 ，且本单位参加 单位的 项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务）。

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。

供应商：（盖章） \_

法定代表人或其授权委托人(签字或盖章)： \_

年 月 日

**说明**：填写本声明函时应详细阅读《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），供应商不满足此要求则无须提供，一旦提供将视为满足其要求，如有虚假，将依法承担相应责任。

1. **项目招标代理协议书**

**项目招标代理协议书**

甲 方（委托单位）： 阿克苏市教育局

乙 方（招标机构）： 阿克苏疆山项目管理有限公司

委 托 时 间： 2025年01月17日

委 托 事 项：新疆阿克苏市教育局 （甲方）对 阿克苏市中小学大宗食材统一配送服务项目 （项目名称）按照 公开招标 方式进行采购，由 阿克苏疆山项目管理有限公司为本项目代理方。甲乙双方经协商一致，达成如下协议：

**一、总则**

1. 双方根据国家法律规定建立委托代理关系，双方严格遵守和执行国家各项方针政策和有关法律、法规和条例规定。

2. 双方严格按照《中华人民共和国政府采购法》及其实施条例的规定实施本次招标。

3. 双方本着密切配合、分工协作、保证质量、按期完成的原则，共同做好本项目的招标工作。

**二、委托范围**

甲方委托乙方代理招标的具体内容为：**一标段（18个学校）**：十一中、十四小学、十四中、纺城一中、柯柯牙学校、依尔玛中学、第三中学、第四中学、第五中学、第七中学、第八中学、第十中学、阿克苏市第二十中学、良种场、依干其乡中学、依干其乡中心小学、依干其乡科克巴什小学、依干其乡（巴格其）国语小学；

**二标段（19个学校）**：拜什吐格曼乡中学、拜什吐格曼乡中心小学、拜什吐格曼乡阿扎提小学、拜什吐格曼乡英吾斯坦小学、拜什吐格曼乡阔那艾日克小学、拜什吐格曼乡艾尼瓦提小学、拜什吐格曼乡尤喀克栏杆小学、拜什吐格曼乡托万克栏杆小学、喀拉塔勒镇中学、喀拉塔勒镇中心小学、喀拉塔勒镇中心小学寄宿制校区、喀拉塔勒镇托吾尔其村小学、喀拉塔勒镇乔纳克村小学、喀拉塔勒镇萨提村小学、喀拉塔勒镇阿勒迪尔村小学、喀拉塔勒镇尤喀克博孜其村小学、喀拉塔勒镇阿克艾日克村小学、喀拉塔勒镇多斯库里村小学、喀拉塔勒镇却日库木村小学；

**三标段（13个学校）：**阿依库勒镇中学、阿依库勒镇中心小学、阿依库勒镇中心小学西校区、1大队阿依库勒镇墩买里小学、3大队阿依库勒镇沙克沙克小学、4大队阿依库勒镇托万买里小学、5大队阿依库勒镇协和里小学、7大队阿依库勒镇恰其小学、11大队阿依库勒镇托万克提根小学、13大队阿依库勒镇逸夫小学、16大队阿依库勒镇沙依力克小学、17大队阿依库勒镇阿克提坎小学、19大队阿依库勒镇皇宫小学 ；

**四标段（11个学校）**：托普鲁克乡中学、托普鲁克乡蚕种场小学、托普鲁克乡中心小学、托普鲁克乡托普鲁克村小学、托普鲁克乡喀什贝希村小学、库木巴什乡中学、库木巴什乡中心小学、库木巴什乡阿克艾日克小学、库木巴什乡阔什艾日克小学、库木巴什乡阿热买里小学、库木巴什乡塔哈其小学，采购肉、菜、牛奶、鸡蛋、米面粮油、调味品等物资。（详见招标文件）。

项目投资额：总投资额47405117.20元，其中一标段：13558242.20元，二标段：12677375.00元，三标段：12117500.00元，四标段：9052000.00元。

**三、招标代理服务费**

**招标代理服务费的支付，采用以下第 （2） 方式。**

（1）由委托人支付。

（2）与采购人约定，由成交供应商支付。 按照发改价格〔2002〕1980号文件，收取代理服务费，由中标（成交）人向采购代理机构交纳代理服务费。

**四、双方责任**

1. 甲方的责任

(1) 甲方法人代表委派一名负责人，作为甲方项目的负责人，全权代表甲方与乙方联席和处理招标过程中的有关事宜。在签署本协议时，甲方向乙方递交法人代表授权书。

(2) 甲方负责向有关部门办理项目审批手续。甲方负责向乙方提供委托招标项目的背景情况、项目批准文件（复印件）和项目招标所必须的技术资料，如委托设备招标时，必须有设备的详细清单、技术参数、安装调试及使用要求、合同特殊条款等资料，并与乙方一起就招标所需进行调研。

(3) 甲方负责向乙方提供招标项目所需资金落实情况的证明。

(4) 甲乙双方共同负责招标文件的编制工作。乙方对编制招标文件负总责，但在编制过程中甲乙双方必须紧密分工合作。对招标文件中的商务部分，以乙方为主，甲方协助；技术部分，以甲方为主，乙方协助。如甲方确无编制招标文件技术标书的条件，可由乙方编制，但甲方必须向乙方按时提供技术标书所需的完整的技术资料和要求。

甲方协助乙方进行有关招标文件的澄清、答疑和修改工作。

编制好的招标文件，必须经双方签字认可后方为有效，才可对外发售。

(5) 甲乙双方共同组织为项目招标必须进行的技术交流活动。

(6) 参加开标会。

(7) 协助乙方组建评标委员会。代表甲方推荐专家和评标委员会成员名单。对乙方筹组的评标委员会成员和拟聘的专家名单进行确认。

(8) 根据乙方提供的评标报告和中标候选人，确定成交供应商。

(9) 根据乙方发出的中标通知书，与成交供应商签订合同。

(10) 对评标内容保密，并监督招标全过程。

(11) 招标代理费由 中标方支付 。

2. 乙方的责任

（1）乙方负责组成专项工作组，承办此次招标。按照甲方的委托，精心组织本项目的招标工作，并向甲方通报招标计划和进度，保证招标计划的顺利实施。乙方负责指定一名项目经理，代表乙方联席和处理招标过程中的有关具体事宜，接受和签收甲方提供的招标所需背景情况、资料、目标、数据及具体要求等。与甲方一起就招标所需进行调研。

（2）甲乙双方共同负责招标文件的编制工作。在甲方的协助下，乙方对编制招标文件负总责。乙方负责对全部招标文件的综合编制、汇总、审核、印刷、装订、发售和解释工作。如果是国际招标，还须负责招标文件的英文翻译本，负责招标文件向有关审批部门的送审等工作。但在编制过程中甲乙双方必须紧密分工合作，对招标文件中的商务部分，以乙方为主，甲方协助；技术部分，以甲方为主，乙方协助。如甲方确无编制招标文件技术标书的条件，经甲方提出，可由乙方编制，但甲方必须向乙方法按时提供技术标书所需的完整的技术资料和有关技术使用要求等方面的材料。乙方汇总编制好的招标文件，需经甲方签字认可后方为有效，才能对外发售。

（3）乙方负责刊登招标公告或发送投标邀请书。

（4）乙方负责组建评标委员会，与甲方共同研究确定评标委员会的人员组成。对经双方确认的评标委员会成员和评标专家的邀请与聘任工作，由乙方负责。

（5）乙方根据实际需要，负责联席公证机关，对开标过程进行监督与公证。

（6）乙方负责与甲方协商拟定评标标准和评标办法（方案），供评标委员会选用。

（7）乙方负责与甲方协商确定开标程序，负责组织开标大会。

（8）乙方负责组织评标委员会进行评标，负责安排评标活动的有关事宜。乙方根据评标委员会提出的书面评标报告，向甲方推荐中标候选人，由甲方确定成交供应商；或依照甲方的要求，授权评标委员会直接确定成交供应商。乙方负责整理编写评标报告，经甲方同意签字盖章后，联名报送有关行政主管部门审查，以最终确定成交供应商。

（9）乙方负责向成交供应商发出《中标通知书》并通知中标方与甲方洽谈签订合同。

（10）乙方负责向未成交供应商发出《未中标通知书》。

（11）乙方负责在政府采购网上发布中标结果公告。

（12）对评标内容保密。

**五、有关经费问题**

1.乙方承担招标过程中所发生的各项费用。

2.招标代理服务费由成交供应商支付。

3.招标文件收入归乙方所有。

4. 采购代理机构中选通知已发出或甲乙双方签订委托协议后，由于甲方原因停止招标的，甲方应给予乙方一定的费用补偿，具体金额为 / 。（不得低于乙方的前期投入成本）

5. 乙方发出招标文件后，由于有效供应商不构成竞争或其他原因而需要重新组织招标的，招标服务费应在原有基础上增补 / ，具体金额由双方协商决定。

**六、其他**

1. 本协议书一式肆份，甲、乙双方各执贰份，由法定代表人或法人授权代表签字（盖章）后生效。

2. 未尽事宜，由双方协商解决。

3. 本协议执行期间，如遇国家颁布新的法律或规定与本协议相矛盾，以国家法律规定为准。

4.本协议对双方均具有法律效力。如执行中发生争议，双方可协商解决，也可以依法向人民法院提起

5、合同订立

合同订立地点：阿克苏市教育局

6、合同生效

本合同双方约定 签字盖章 后生效。

委托人(盖章)： 受托人(盖章)：

法定代表人 法定代表人

或授权委托人(签字或盖章〕： 或授权委托人(签字或盖章)：

邮政编码： 邮政编号：843000

联系电话： 联系电话：