**伊宁市教育系统农村学前幼儿伙食补助、义务教育段营养餐、寄宿生生活补助所需大宗食材项目**

**招 标 文 件**

 **编号： XJJCYNCG20210927-01号**

**项目名称:伊宁市教育系统农村学前幼儿伙食补助、义务教育段营养餐、寄宿生生活补助所需大宗食材项目 （一标段）**

**招标人： 伊宁市教育局（盖单位章）**

**招标代理机构：新疆锦创工程项目管理有限公司（盖单位章）**

**日 期：2021年10月**

目 录

[第一部份 投标须知 2](#_Toc387335281)

[第二部分 招标说明](#_Toc387335282) 5

**[第一章 总则 6](#_Toc387335283)**

**[第二章 招标文件 7](#_Toc387335284)**

[第三部分 投标说明 7](#_Toc387335285)

**[第一章 对投标人的资质要求 7](#_Toc387335286)**

**[第二章 投标文件的编写 8](#_Toc387335287)**

**[第三章 投标文件的递交 16](#_Toc387335288)**

**[第四章 评标委员会 17](#_Toc387335289)**

**[第五章 开　标 18](#_Toc387335290)**

**[第六章 评　标 18](#_Toc387335291)**

**[第七章 定　标 21](#_Toc387335292)**

**[第八章 授予合同 22](#_Toc387335293)**

[第四部分 合同部分 2](#_Toc387335294)1

[第五部分 供货要求 2](#_Toc387335295)4

[第六部分 附　件 2](#_Toc387335299)6

[第七部分 评分标准 4](#_Toc387335299)6

**第一部份 投标须知**

| **序号** | **名称** | **内容** |
| --- | --- | --- |
| 1 | 项目编号 |  XJJCYNCG20210927-01 |
| 2 | 项目名称 | 伊宁市教育系统农村学前幼儿伙食补助、义务教育段营养餐、寄宿生生活补助所需大宗食材项目（一标段） |
| 3 | 招标代理机构 | 单位名称：新疆锦创工程项目管理有限公司单位地址：伊宁市 邮编：835000联系人：热依扎 殷闯 联系电话：18709998971 0999-782511 |
| 4 | 招标内容 | 米、面、油、调料、糕点等 |
| 5 | 投标资格 | ★（一）必须符合《政府采购法》第二十二条规定；须有相应的经营范围和供货及配送能力；★（1）在中华人民共和国境内注册，具有独立法人资格，投标供应商供需提供年审三证合一的营业执照原件（营业执照需包含本次所报标段的经营范围）、《食品卫生许可证》原件或《食品生产经营许可证》原件；★（2）投标供应商应具有履行合同的专业、技术资格能力，并在伊犁地区有固定经营场所（需提供房产证明或房屋租赁合同等证明材料）；具有采购、仓储、冷藏（冻）、配送的经营能力，需提供配送车辆、人员、仓储库房等书面证明材料原件；（配送人员必须持有健康证，配送车辆车辆及人员应当固定、未经采购人确认不得随意更换，提供车辆信息证明材料、人员政审、健康证及相关承诺）；★（3）所提供的米、面、油及预包装食品必须是正规厂家生产并符合国家相关标准的产品；肉、禽、蛋需有相关检验检疫证明，蔬菜瓜果达到无农残标准。（4）投标供应商具有良好的商业信誉，并提供近三年内所承担过类似或同类项目的业绩；在历年的同类项目中未出现过任何食品质量问题（提供合同及网络中标公示截图）。★（5）有良好的商业信誉和业绩，依法纳税，三年内在经营活动中没有违法、违规等不良记录；税务部门出具的年度依法纳税凭证明资料；会计师事务所出具的年度财务审计报告证明资料或银行出具的资信证明资料；★（6）投标人须提供在“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）网站上未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单以及政府采购严重违法失信行为记录名单的网页打印件（网页打印件须自招标文件发布之日起至首次提交投标文件截止时间内从上述网站中打印）并加盖公章； （7）有良好的企业信誉、完善的售后服务体系及供货能力；（8）企业3A体系认证书；（9）本次招标不接受联合体投标。 |
| 6 | 响应性有效期 | 60日 |
| 7 | 评标方法 | 综合评分法 |
| 8 | 是否接受联合体投标 | 不接受 |
| 9 | 投标保证金 | 壹拾叁万元整 |
| 10 | 投标文件份数及开标一览表 | 投标文件：正本一份、副本三份（电子光盘或U盘三份）开标一览表（单独密封） |
| 11 | 开标时间及投标文件递交截止时间 | 2021年10月21日16:00分（京时）； |
| 12 | 投标文件递交及开标地点 | 伊宁市政务服务中心五楼（伊宁市广东路中原国际）； |
| 13 | 投标文件密封 | 1、投标人必须按招标文件按规定制作投标文件，**正副本可以密封在同一投标文件袋中**。密封袋封口处加盖单位公章，并注明“开标时启封”字样。**注：投标人需提供投标文件正本电子光盘或U盘三份，并将电子光盘与投标文件正副本一起封存在投标文件密封袋中。**2、 投标人必须将“开标一览表”**单独密封**提交，并在信封上标明“开标一览表”的字样。**不单独提交**开标一览表**，其投标将被拒绝。**3、投标文件袋和《开标一览表》袋上应写明：采购人：伊宁市教育局项目名称：伊宁市教育局学前双语幼儿园伙食补助、农村义务教育阶段寄宿生生活补助伙食所需大宗食材采购项目（一标段）项目编号： **XJJCYNCG20210927-01号**投标单位名称： （投标文件）备注：注明“开标时才能启封”字样等。 |
| 14 | 招标代理服务费 | 根据国家计委《招标代理服务收费管理暂行办法》（计价格[2011]534号）所规定标准由中标企业向招标代理机构支付。 |
| 15 | 付款方式及币种 | 1、付款币种本次招标所述的项目资金均以人民币支付。2、付款方式：付款方式依据最终合同执行；备注：最终付款方式以和甲方单位签订合同为主。 |
| 16 | 相关账号 | 投标保证金的形式： 转账支票、电汇、企业网银账户名：新疆锦创工程项目管理有限公司开户行：新疆伊犁农村商业银行股份有限公司达达木图支行帐 号：8120 2101 2010 1088 44318 注：汇款单上需注明投标人名称、金额 |
| 17 | 质量保证 |  1)货品的等级、质量须符合国家质检部门及卫生部门的相关规定，并提供相关该批（次）货品的有效的卫生质量合格证或检验结果评价报告书等证明材料。若采购人发现中标所供货品不符合卫生规定的，采购人有权拒收。若所供货品由于质量问题导致发生食物中毒事故的，采购人有权向中标人追究法律责任，并赔偿采购人的一切损失。 2）保证蔬菜、水果等的质量及新鲜程度，不得出现过熟或者不熟的产品，每一个批次的果蔬产品中质量及新鲜程度达到90%以上，所提供的米、面、油及预包装食品必须是正规厂家生产并符合国家相关标准的产品；肉、禽、蛋需有相关检验检疫证明，蔬菜瓜果达到无农残标准。 3）若采购人发现中标人所供货物出现严重质量问题，一个月内累计达到两次的，采购人有权解除合同。**详见验收标准；** |
| 18 | 交货日期 | 按甲方要求供货。 |
| 19 | 交货地点 | 甲方单位指定地点 |
| 20 | 中标条件 | 第一中标候选人为中标人。 |
| **投标人代表开标会（提供资料）** | 1. **法人身份证或法人授权委托书原件；2、授权代表身份证原件；3、企业营业执照副本原件；4、银行开户许可证原件；5、《食品卫生许可证》原件或《食品生产经营许可证》原件；6、资产负债表加盖公章；7、经营场地证明文件；8、“信用中国”、“中国政府采购网”及“国家企业信用信息公开系统”、“企业及法人涉诉案件（中国裁判文书网）”网页查询无不良结果； 9、投标保证金收据原件；（以上证书开标时候需提供原件备查)；10、相关产品质量检验检测合格证；11、税务部门出具的2020年度依法纳税凭证明资料；会计师事务所出具的2019年度财务审计报告证明资料或银行出具的资信证明资料；12、[学校食堂食品安全责任险](https://www.so.com/s?ie=utf-8&q=%E5%AD%A6%E6%A0%A1%E9%A3%9F%E5%A0%82%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AE%89%E5%85%A8%E8%B4%A3%E4%BB%BB%E4%BF%9D%E9%99%A9%E5%88%B6%E5%BA%A6&src=inline-recommend_qanchor_ci&psid=0dd39088a27e79830e6893a0e09f4947&fr=hao_360so_a1004" \t "https://www.so.com/_blank)(含每位在校生及老师)落保承诺；**
 |
| **备注** | **招标文件中部分加“加粗、加下划线、废标、无效标、投标被拒绝字样的条款，为招标的实质性要求和条件，着重提醒各投标人注意，并认真查看招标文件中的每一个条款及要求，因误读招标文件而造成的后果，招标人概不负责。备注：其中米、面、油、调料、糕点类确因市场价格波动较大、实际发生额会有价格变动因素且有小幅调整，细则详见招标文件商务报价部分。** |

**第二部分 招标说明**

**第一章 总则**

**1. 投标资格**

1.1必须符合《政府采购法》第二十二条规定；须有相应的经营范围和供货及配送能力；

★1.2在中华人民共和国境内注册，具有独立法人资格，投标供应商供需提供年审三证合一的营业执照原件（营业执照需包含本次所报标段的经营范围）、《食品卫生许可证》原件或《食品生产经营许可证》原件；

★1.3投标供应商应具有履行合同的专业、技术资格能力，并在伊犁地区有固定经营场所（需提供房产证明或房屋租赁合同等证明材料）；具有采购、仓储、冷藏（冻）、配送的经营能力，需提供配送车辆、人员、仓储库房等书面证明材料原件；（配送人员必须持有健康证，配送车辆车辆及人员应当固定、未经采购人确认不得随意更换，提供车辆信息证明材料、人员政审、健康证及相关承诺）；

★1.4所提供的米、面、油及预包装食品必须是正规厂家生产并符合国家相关标准的产品；肉、禽、蛋需有相关检验检疫证明，蔬菜瓜果达到无农残标准。

1.5投标供应商具有良好的商业信誉，并提供近三年内所承担过类似或同类项目的业绩；在历年的同类项目中未出现过任何食品质量问题（提供合同及网络中标公示截图）。

★1.6有良好的商业信誉和业绩，依法纳税，三年内在经营活动中没有违法、违规等不良记录；税务部门出具的年度依法纳税凭证明资料；会计师事务所出具的年度财务审计报告证明资料或银行出具的资信证明资料；

★1.7投标人须提供在“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）网站上未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单以及政府采购严重违法失信行为记录名单的网页打印件（网页打印件须自招标文件发布之日起至首次提交投标文件截止时间内从上述网站中打印）并加盖公章；

1.8有良好的企业信誉、完善的售后服务体系及供货能力；

1.9企业3A体系认证书；

1.10本次招标不接受联合体投标。

**2.下列术语和缩写的定义为：**

2.1 “采购人”系指伊宁市教育局。

2.2 “招标代理机构”系指新疆锦创工程项目管理有限公司。

2.3 “招标方”系指采购人和招标代理机构的统称。

2.4 “投标人”系指有资格的供应商（制造商、代理商）及投标表现人。

2.5 “中标方” 系指经评标委员会评定后得分最高并由评标委员会推荐的投标人。

2.6 “货物”、“产品”指本招标文件中第四部分所述所有货物及相关服务。

2.7 “服务”系指招标文件中规定投标人须承担的质保、技术协助、培训及其他类似的责任。

2.8 “响应”系指投标人根据招标代理机构发布的招标文件，编制投标文件并按规定投标的行为。

2.9 “标段（包）”系指一个完整独立的投标项目。

**3. 投标费用**

3.1 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。

3.2 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。

**第二章 招标文件**

**4. 招标文件说明**

4.1 招标文件组成如下：

第一部分 投标须知

第二部分 招标说明

第三部分 投标说明

第四部分 合同部分

第五部分 供货要求

第六部分 附件（范本格式）

第七部分 评分标准

4.2 投标人应详细阅读招标文件的全部内容。如果投标人未按照招标文件要求提交全部资料或者投标文件没有对招标文件在各方面的要求做出实质性响应，将导致其投标被拒绝。

**5. 招标文件的澄清**

5.1　投标人对招标文件如有疑点，可在投标截止期的　15日前　按招标文件中载明的地址以书面形式（包括信函、电报或传真，不包括电子邮件，下同）通知招标方要求澄清。招标方将视情况确定采用适当方式予以澄清。招标方认为有必要时，可将澄清内容（包括原提出问题，但不包括问题的来源）分发给所有投标人。

**6. 招标文件的修改或补充**

6.1　在投标截止期 15日前 内的任何时间，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。

6.2　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时间，并将此变更通知所有的投标人。

6.3　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。

6.4　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时间，并将此变更通知所有的投标人。

6.5　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。

**第三章 招标项目内容**

根据国家自治区财政厅、教育厅印发《自治区农村学前三年免费双语教育经费保障机制管理办法》的通知（新财政{2017}19号）文件精神及自治区财政厅、教育厅关于修订《新疆维吾尔自治区城乡义务教育“两免一补”资金管理办法》的通知（新财规{2010}10号），现结合我市农村义务教育学校和学前幼儿园布局实际，拟对本教育系统所辖学校、幼儿园引进有能力实现大宗食材和半成品配送及加工热食、熟食服务的优 质食品配送企业，实现优质、高效、安全、放心的学生配送目标。目前，已开餐的学 校 70 所，其中幼儿园 64 所，特教 2 所、中小学 4 所,详见后附清单。（具体享受学前三年免费教育幼儿和义务教育学生补助政策的学生数量依据当年伊宁市教育局确定的数量为准）。

标段名称：伊宁市教育系统农村学前幼儿伙食补助、义务教育段营养餐、寄宿生生活补助所需大宗食材项目一标段

原材（辅）料要求及标准 本项目不允许供应商对采购项目内容分包或转包，所有食材不得含有转基因成分。

本标段实行采购的食堂原（辅）材料为以下项目：鲜牛羊肉、禽类、水产类、蔬 菜、水果、蛋、坚果、盐、调味品、鲜切面、大米、面粉、食用油、调料、干果类、 奶制品、糕点等卫生健康适合学生品种。

（2）各类食品的具体要求：

1)大米必须符合 GB1354-2009《大米》标准，取得食品生产许可证，具有产品检 验报告，在保质期内，并拥有“SC”食品质量安全认证；采购大米须是优质精品大米 或本地产优质一级大米，且严格按国家标准生产，有生产日期、合格证，并有国家质 量检验和卫生检疫报告。

2）菜籽油必须符合 GB1535-2003 标准，取得食品生产许可证，具有产品检验报 告，在保质期内，并拥有“SC”食品质量安全认证；采购菜籽油须是压榨油、非转基 因一级菜籽油，感官较好，无添加任何杂质，除菜籽香味外，无其他怪味，加热后无 刺鼻、呛人气味、无泡沫或允许有少量泡沫，并达到国家有关质量标准。在伊宁市当 地的冬天不得出现“结冻”即“果冻状” 现象。

3）面粉必须符合 GB1355.86 标准，取得食品生产许可证，具有产品检验报告， 在保质期内，并拥有“SC”食品质量安全认证；

4）学校食品副食品、蔬菜、蛋、糕点、生粉豆制品、半成品、调味品（食盐、 味精、酱油、醋等）等必须取得食品生产许可证，具有产品检验报告，在保质期内， 并拥有“SC”食品质量安全认证；蔬菜类必须保证新鲜，无农药残留，且符合食品卫 生安全法要求。公司须提供质检报告，市相关部门进行随机抽检，市教育局有权委托 第三方进行检测；禽肉、禽蛋、鱼类必须保证新鲜，无兽药残留，符合食品卫生安全 法要求，市相关部门进行随机抽检，市教育局有权委托第三方进行检测。

5）牛羊肉、禽类必须来自定点屠宰企业，胴体上盖有检疫章和肉品检验章，出 具有检疫证和肉品品质检验合格证。

**三、食材来源：** 食材的供给尽量当地化，当地食材的供应量须达到所有食材量的 60%或以上。

**四、所有食材必须建立完善溯源信息库，** 公司必须保证每一个批次食材能够追溯销售流程。

**五、采购预算价：**

本项目预算资金为￥:2625.3万 元（按享受伊宁市教育系统义务教育寄宿生生活补助、学生营养改善计划及学前三年免费双语教 育经费（伙食费）的实际学生人数拨付测算，但不得高于上级拨付总资金。）

**六、资金情况**

1.资金来源：按上级专项资金及市级配套资金。

2.资金结算：按月结算。由学校每月通过核算质量及数量后，将情况报送伊宁市教育局，由伊宁市教育局按相关管理办法将资金直接打入中标企业账户。

3、米、面、油、调料、糕点、牛奶、肉、蛋、水产类价格不得超过经信委的[生活必 需品市场周报价表]的 95%，经信委[生活必需品市场周报价表]以外的米、面、油、 调料、糕点、牛奶不得超过询价价格的 95%； 3、蔬菜、水果的价格不得超过经信委的[生活必需品市场周报价表]的 70%，经信委 [生活必需品市场周报价表]以外的菜、蔬菜、水果不得超过询价格的 70%，市场价由教育局组织市发改委、市场监督管理局、学校人员及中标供应商每两周询价一次。 4、本项目以公开招标的方式对 2伊宁市教育系统农村学前幼儿伙食补助、义务教育段营养餐、寄宿生生活补助所需大宗食材项目（原辅材料）进行采购，应最 大限度的减少流通环节，建立安全、稳定、可溯源的学校食堂供货渠道。

1. **配送模式** 将目前全市中小学幼儿园实施的**“分散采购大宗食材（原辅材料）模式”**改革为“集中统一配送模式”，建立安全、稳定、可溯源的学校食堂供货渠道。

**“食材配送”**：是指由大宗食材配送企业采购、仓储、运输等工作，配送企 业负责整个流程的食品安全管控、检测、报告、危机处理、应急建设等各环节。 学校食堂的食材安全由配送企业负责。

**八、配送企业的选定** 按照“严格审查、严格准入、严格监管”的原则选定配送企业，对配送企业应高标准严要求，确保选择有实力、有经验的配送企业进行配送服务。配送企业必须配足 配齐工作人员、运输工具和仓储能力，应具备大宗食材配送的现代化管理规范。食品 原材料必须保证质量安全无害，必须遵守《中华人民共和国产品质量法》、《中华人 民共和国消费者权益保护法》、《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国 计量法》等相关法律、法规的规定，达到有关要求。

**九、供货商要求**

1.供应商需按学校分布点对各校、各幼儿园进行定点配送食品原（辅）材料。中学、小学、乡村小学（含教学点）和幼儿园的生鲜食品材料配送按**每日定点、定时、 定量**方式配送。

2.供应商必须自备食品安全检测的检验设备。

3.供应商配送食品材料须经过包装，食品包装必须具有保鲜功能，必须有固定的 食品原材（辅）料和货物存放地点，达到食品安全存放相关要求。

4.本次招标中标供应商应对本项目食材安全进行全权负责，对学校食堂食品卫生 安全负主体责任，供应商应制定配送食品安全、食品卫生相关制度和管理办法、食品安全工作考核办法和食品安全事故责任追究制度以及食品安全事故处理（置）应急预 案。采购人只对供应商进行食品安全的监管、验收。

5.采购人有权对供应商配送的肉类、蔬菜类食材和配送的食材不定期进行第三方 检验。

6.供应商生产和购买的原材料来源，采购人可随时进行监督。

7.仓库必须达到食品卫生、安全存放要求，厂房的进出口区域、食品加工区域、 食品储存区域等功能区须安装监控设备，以实现随时质量监控和食品溯源。

1. **投标说明**

**第一章 对投标人的资质要求**

**1、开标会的资质要求、开标时间及地点**

1.1、本项目开标的时间、地点已在投标人须知前附表列清。

1.2、招标人将邀请所有投标人派代表参加开标会，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，具体要求如下：

**1、法人身份证或法人授权委托书原件；2、授权代表身份证原件；3、企业营业执照副本原件；4、银行开户许可证原件；5、《食品卫生许可证》原件或《食品生产经营许可证》原件；6、资产负债表加盖公章；7、经营场地证明文件；8、“信用中国”、“中国政府采购网”及“国家企业信用信息公开系统”、“企业及法人涉诉案件（中国裁判文书网）”网页查询无不良结果； 9、投标保证金收据原件；（以上证书开标时候需提供原件备查)；10、相关产品质量检验检测合格证、11税务部门出具的2020年度依法纳税凭证明资料；会计师事务所出具的2019年度财务审计报告证明资料或银行出具的资信证明资料,12、[学校食堂食品安全责任险](https://www.so.com/s?ie=utf-8&q=%E5%AD%A6%E6%A0%A1%E9%A3%9F%E5%A0%82%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AE%89%E5%85%A8%E8%B4%A3%E4%BB%BB%E4%BF%9D%E9%99%A9%E5%88%B6%E5%BA%A6&src=inline-recommend_qanchor_ci&psid=0dd39088a27e79830e6893a0e09f4947&fr=hao_360so_a1004" \t "https://www.so.com/_blank)(含每位在校生及老师)落保承诺；说明：其中（1）-（12）项为投标时资格审查的必备条件，以上资料必须单独提交，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；**

1.3 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**，要求提供原件的必须提供原件，以备开标时招标人代表及监督组对原件核对（有特别说明的除外）。

1.4　所有资格证明文件必须满足招标文件的要求，否则其投标将视为无效。

**第二章 投标文件的编写**

**2. 要求**

2.1 投标人应详细阅读招标文件中的条款、规范、表示、条件和格式等所有内容，按招标文件的要求份数提供投标文件，并保证所提供全部材料的真实性，使其投标对招标文件做出实质性响应。否则，其投标视为无效。

**3. 投标文件语言和度量单位**

3.1 投标文件及投标人和招标方就招标、投标交换的文件和往来信件，须以中文书写。

3.2 除在招标文件的技术规格中另有规定外，计量单位应使用中华人民共和国法定计量单位。

**4. 投标文件的组成**

4.1　投标人编写的投标文件应包括下列内容：

（1）开标一览表；

（2）投标资格证明文件；

（3）所投设备的相关技术证明资料；

（4）招标文件中所要求的采购货物需求及技术规格、合同特殊条款中要求提交的文件、资料等。

**4.2 投标人应按下列顺序排列、装订投标文件：**

| **序号** | **编制文件名称** | **正本** | **副本** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 封面 |  |  | 格式自定（正本或副本、投标项目信息、投标单位信息等） |
| 2 | 目录 |  |  | 格式自定并注明页码 |
| 3 | 投标人营业执照副本 | 复印件 | 复印件 |  |
| 4 | 银行开户许可证 | 复印件 | 复印件 |  |
| 5 | 食品流通许可证 | 复印件 | 复印件 |  |
| 6 | 税务登记证副本 | 复印件 | 复印件 |  |
| 7 | 经营场地证明文件 | 复印件 | 复印件 |  |
| 8 | 投标保证金缴纳凭证 | 复印件 | 复印件 | 电汇凭证或收据等 |
| 9 | 投标函 | 原件 | 复印件 | （附件一） |
| 10 | 法人授权委托书 | 原件 | 复印件 | （附件二） |
| 11 | 资格声明函 | 原件 | 复印件 | （附件三） |
| 12 | 企业产品质量承诺书 | 原件 | 复印件 | （附件四） |
| 13 | 开标一览表 | 原件 | 复印件 | 原件需密封后单独提交。（附件五） |
| 14 | 投标人入选基本信息表 | 原件 | 复印件 | （附件六） |
| 15 | 相关单位的食品质量检测报告 | 复印件 | 复印件 |  |
| 16 | 近三年销售业绩表 | 复印件 | 复印件 | 请提供中标通知书或合同或协议的复印件加盖公章，并附评价表。 |
| 17 | 所提供产品的相关信息 | 原件 | 复印件 | （附件七） |
| 18 | 诚信投标承诺书 | 原件 | 复印件 | （附件八） |
| 19 | 配送服务体系 | 原件 | 复印件 | （附件九） |
| 20 | 食品质量管理制度 | 原件 | 复印件 |  |
| 21 | 货源保障能力 | 原件 | 复印件 | （附件十） |
| 22 | 招标文件中要求提交的和投标人认为需要提供的其它说明和资料 | 原件 | 复印件 | 格式自定 |
| **备注** | **1、正本必须逐页加盖公章****2、投标人需提供投标文件正本电子光盘或U盘三份，光盘或U盘与投标文件正副本一起封存在投标文件密封袋中。（光盘封面请载明项目编号、项目名称、投标人名称）。** |

4.1.1投标人的服务承诺应按不低于招标文件中要求的服务标准做出响应。

**4.1.2投标文件正本中所提供资料需加盖公章，副本为正本的复印件，正、副本不一致时，以正本为准。**

**4.1.3投标人应严格按招标文件的格式及附件和提纲内容向招标公司提交投标文件，否则视为不响应招标文件要求，其投标将被拒绝。如招标文件没有提供格式的，投标人可自行设置。**

4.2 开标一览表

提交开标一览表是为了便于开标时唱标，投标人必须按本招标文件所附的格式填写，签字并加盖公章，开标时，如投标文件中开标一览表内容与投标文件中明细表内容不一致的，以单独提交的开标一览表为准，开标一览表中小写和大写不符，以大写为准。

4.3 投标人须提交证明拟供货物和服务符合招标文件规定的文件资料，作为投标文件的一部分。

4.4 产品资料和检测报告所作为验收产品实物的依据。

4.5 没有按要求提供资料或提供资料不完全的，将被视为对招标文件没有做出实质性满足，其风险由投标人自行承担。

4.6 如果投标人提供的服务及货物不是投标人自己生产或拥有的，则必须得到技术拥有者或货物制造商向招标人提供该种货物/服务的正式授权。

4.7 领取了招标文件的投标人应认真阅读招标文件的所有内容，按照招标文件的要求编制投标文件，投标文件正本中所提供资料需加盖公章。

4.8投标人提供的产品必须是正规厂家生产的高质量产品，不能提供劣质三无产品（无厂址,无商标,无合格证）。

**4.9. 投标文件格式**

5.　投标人应按招标文件提供的范本格式认真填写投标文件、开标一览表。

5.1投标人应将投标文件按规定的顺序编排、并应编制目录、逐页标注连续页码，**必须采用胶装**，不得采用活页装订（否则视为无效标处理）。

**6. 投标报价**

6.1 投标人应在投标报价表中标明其提供的所有货物及其相关工作范围内所有费用的总价，招标方不接受任何有选择性的报价。

1）所有根据合同或其它原因应由投标人支付的税款和其它应交纳的费用都要包括在投标人提交的投标价格中；

2）应包含副食品运至最终目的地的运输、伴随货物服务的其他所有费用 。

 6.2投标人对每个副食品材料只允许有一个报价，且在合同执行期间是固定不变的 ，不得以任何理由予以修改。对投标报价具有选择性的投标文件将作为非响应性投标予以拒绝。

6.3 投标报价时应注意包括下列几项费用：

（1）包含供应商的运输费用；

（2）包含供应商提供副食品货物的各种税费；

**6.4评标委员会发现投标人的报价明显低于其他投标报价，或者在设有标底时明显低于标底15%，使得其投标报价可能低于其个别成本的，应当要求该投标人作出书面说明并提供相应的证明材料。投标人不能合理说明或者不能提供相应证明材料的，由评标委员会认定该投标人以低于成本报价竞标，其投标视为无效标处理。**

**7. 投标报价的货币单位**

7.1　投标报价单位为人民币。各项价格必须清楚、准确、详细。

**8. 投标有效期**

8.1　投标文件从开标之日起，投标有效期为 六十 天（如不满足将导致废标）。

8.2　在特殊情况下，招标方可与投标人协商延长投标文件的有效期。

**9. 投标文件的签署规定**

9.1　投标文件的页面必须用印刷体打印。

9.2　投标文件应清楚工整，一般不准修改。个别非实质性修改之处应由投标人的被授权人或法人代表签章。

9.3　投标文件应由法人代表或法人授权代表在规定的签章处逐一签署或加

盖单位公章，投标文件方为有效。

9.4　所有投标函必须提交正本一套和副本　**叁**　套（如不满足将导致废标），并在封面右上角上标记“正本”或“副本”。

9.5 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。

9.6 电报、电话、传真、电子邮件等形式的投标概不接受。

**10. 投标保证金**

10.1 招标方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。

10.2　投标保证金可采取银行汇票、本地转帐支票等形式缴纳，其有效期应不低于投标有效期。

10.3 投标人应提交投标保证金，并于投标截止时间前2小时即**2021年10月21日14 时00分**向新疆锦创工程项目管理有限公司送达。如是本地转账支票需于投标截止期三日前向新疆锦创工程项目管理有限公司送达，如投标保证金为汇款形式的，**（汇款时汇款单填写内容须备注投标企业名称及项目名称及项目编号）**须在开标前汇到新疆锦创工程项目管理有限公司指定的帐户。

投标保证金缴纳期限：开标时间及投标文件递交截止时间前缴纳完毕，逾期不予受理。

**投标保证金可直接交入：**

**投标保证金的形式： 转账支票、电汇、企业网银**

**账户名：新疆锦创工程项目管理有限公司**

**开户行：新疆伊犁农村商业银行北京路支行**

**帐 号：812040212010104189688**

**注：供应商的投标保证金成功缴纳后，供应商须到新疆锦创工程项目管理有限公司财务室更换保证金收据。凡在规定时间内保证金未进账的供应商，将无法进入资格审查环节。**

10.4　未中标的投标人的投标保证金，将在中标通知书发出后五个工作日内无息退还。

10.5 中标方的投标保证金，将在领取中标通知书，缴纳履约保证金并签订合同后无息退还。

10.6 未按规定提交投标保证金的投标，将被视为投标无效。

10.7 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) 投标人在投标截止期后，投标有效期内撤回投标；

(2) 中标方未按投标人须知规定缴纳招标代理费；

(3) 以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假，骗取中标；

(4) 打架斗殴，扰乱标场秩序；

(5) 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。

**第三章 投标文件的递交**

**11. 投标文件的标记**

11.1　任何不完整或不满足招标文件要求的投标文件将被拒绝。

11.2　由于不可抗拒原因或无法控制的事件而导致的丢失或损坏投标包装体内的投标文件时，招标方将不负责任。

**12. 投标截止时间**

12.1 投标文件的递交不得迟于招标文件规定的截止时间，以密封形式递交至新疆锦创工程项目管理有限公司指定开标地点。

12.2　所有投标文件不论派人送交还是通过邮寄的方式递交，都必须在招标方规定的投标截止时间之前送达招标文件指定地点，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。

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

**13. 投标文件的修改和撤销**

13.1　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。该通知须有投标人的法人代表或其委托代理人的签字，并得到招标方的确认。

13.2 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。

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

13.4 投标人不得在开标后至投标有效期期满前撤销投标文件，否则招标方将不予退还其投标保证金。

13.5　发生下列情况之一的投标文件被视为无效：

(1) 投标截止时间以后送达的投标文件；

(2) 由于包装不妥，在送交途中严重破损或失散的投标文件；

(3) 以电讯形式投标的投标文件；

(4) 与招标文件有重大偏离的投标文件；

 (5) 未按规定交纳投标保证金；

(6) 出现影响采购公正的违法违规行为；

(7) 评标委员会认为其他不合理情况的。

**第四章 评标委员会**

**14. 评标委员会**

14.1 招标方将根据《中华人民共和国政府采购法》，依法组建本次招标的评标委员会，负责本次招标的评标活动。评标委员会负责向招标方推荐一至三名中标候选人，并标明排列顺序。

14.2　评标委员会人选于开标前确定。评标委员会成员名单在中标结果确定前保密。

14.3 评标委员会构成：5人以上的单数，其中招标人代表/人（限招标人在职人员，且应当具备评标专家相应的或者类似的条件），及有关技术、经济等方面的专家组成。

14.4 按前款规定，评标委员会的成员，由招标方从专家库采取随机抽取的方式确定。对于技术复杂、专业性要求较高或者国家有特殊要求的招标项目，采取随机抽取的方式抽取的专家不能满足评标工作需要时，将采取直接确定的方式选定评标委员会的人选。

14.5　评标专家的条件和回避规定。

14.5.1　评标专家应符合下列条件：

（1） 熟悉有关政府采购和招标投标的法律法规；

（2） 在相关专业领域工作满八年并具有高级职称或者同等专业水平；

（3） 具有与招标项目相关的实践经验；

（4） 能够认真、公正、诚实、廉洁的履行职责。

14.5.2 有下列情形之一的，不得担任评标委员会成员：

（1） 与投标人或者投标人主要负责人有近亲关系的；

（2） 与项目主管部门或者行政监督部门的人员有近亲关系的；

（3） 与投标人有经济利益关系，可能影响对投标公正评审的；

（4） 曾因在招标、评标以及其他与招标投标有关活动中从事违法行为而受过行政处罚或刑事处罚的。

评标委员会成员有前款规定情形之一的，应当主动提出回避。

14.6 评标委员会成员应当熟悉并认真研究招标文件，至少应了解和熟悉以下内容：

（1） 招标目的；

（2） 招标项目的范围、性质；

（3） 招标文件中规定的主要技术要求、标准和商务条款；

（4） 招标文件规定的评标标准、评标方法和在评标过程中应考虑的相关因素。

14.7 招标方应当向评标委员会提供评标所需的重要信息和数据。

14.8 评标委员会应当根据招标文件规定的评标标准和方法，对投标文件进行系统地评审和比较。招标文件中没有规定的标准和方法不得作为评标的依据。

14.9 评标委员会成员应当客观、公正地履行职责，遵守职业道德，并对所提出的评审意见承担个人责任。评标委员会成员不得与任何投标人或者与招标结果有利害关系的人员进行私下接触，不得收受投标人、中介人或其他有利害关系人的财物或好处。

14.10 评标委员会成员和与本次评标活动有关的工作人员，不得透露对投标文件的评审和比较、中标候选人的推荐情况以及与评标有关的其他情况。

14.11　与评标活动有关的工作人员，是指评标委员会成员以外的、因参与评标监督工作或者事务性工作而知悉有关评标情况的所有人员。

**第五章 开　标**

**15. 开标**

15.1　本次招标按招标文件的投标须知中规定的时间和地点进行公开开标，允许投标人的法人代表或其授权人参加开标会。

15.2　开标时将检查所有投标文件的密封情况，并在确认无误后拆封投标文件进行唱标。唱标以投标人单独提交的“开标一览表”的内容为准，并对唱标内容作以记录。

15.3　开标和唱标的顺序，按照递交投标文件的先后顺序依次进行。

15.4　评标原则以招标文件的规定为准，并在开标会议上予以宣布。

**第六章 评　标**

**16. 评标依据**

16.1　评标的依据为招标文件。

**17. 投标文件的澄清**

17.1　为有助于对投标文件进行审查、评估和比较，评标委员会将对认为需要（不是每一个）的投标人进行询标，请投标人澄清其投标内容，投标人有责任按照招标方通知的时间、地点指派专人进行答疑和澄清。询标时投标人代表应作书面记录，并对答疑和澄清的内容做出书面答复。

17.2　答疑和澄清的内容应是书面的，但不得对投标的价格、技术指标和参数等内容进行实质性修改。澄清文件须由投标人法人代表或其授权代表签字和（或）加盖投标人公章，并作为投标文件的组成部分。

**18. 对投标文件的评估和比较**

18.1　对实质性响应的投标文件进行评估和比较。

**19. 评标过程的保密**

19.1 开标后，凡是属于审查、澄清、评价和比较的有关资料等，评标委员会成员或参与评标的有关工作人员均不得向投标人或其他无关的人员透露，违者给予警告、取消担任评标委员会成员的资格，不得再参加任何投标项目的评标。

19.2 投标人在评标过程中，所进行的试图影响评标结果的不符合《中华人民共和国政府采购法》及本次招标有关规定的活动，将被取消中标资格。

**20. 初步评审**

20.1 投标文件响应程度初步审查

由评标委员会成员对参加公开招标企业的投标文件进行响应程度初步审查，审查内容见下表：投标文件响应程度初步审查表

1.资格性审查

|  |  |
| --- | --- |
| 评审内容 | 投标企业名称 |
| 1 | 2 | 3 | **…** |
| 1 | 是否具备有效的营业执照副本，与原件一致 |  |  |  |  |
| 2 | 是否具备有效的税务登记本副本，与原件一致 |  |  |  |  |
| 3 | 是否具备有效的组织机构代码证副本，与原件一致 |  |  |  |  |
| 4 | 银行开户许可证原件； |  |  |  |  |
| 5 | 是否有投标保证金缴纳凭证（缴费时间是否在符合招标文件要求截止时间前） |  |  |  |  |
| 结论：是否通过评审 |  |  |  |  |

2.符合性审查

|  |  |
| --- | --- |
| 评审内容 | 投标企业名称 |
| 1 | 2 | 3 | **…** |
| 1 | 是否提供资格声明函； |  |  |  |  |
| 2 | 投标函是否有单位盖章及法定代表人或法定代表人授权的代理人签字或盖章的； |  |  |  |  |
| 3 | 是否提供法人授权委托书的 |  |  |  |  |
| 4 | 是否按规定提交投标文件份数，正本1份 副本3份； |  |  |  |  |
| 5 | 是否按规定的格式填写，内容不全或关键字迹模糊、无法辨认的； |  |  |  |  |
| 6 | 投标文件是否按照招标文件要求编写、装订； |  |  |  |  |
| 7 | 是否响应甲方的应急供货 |  |  |  |  |
| 8 | 是否只有一个有效报价，未提交选择性报价。 |  |  |  |  |
| 9 | 是否有不符合招标文件中规定的其他实质性要求； |  |  |  |  |
| 10 | 投标人是否有违反招标投标纪律的。 |  |  |  |  |
| 结论：是否通过评审 |  |  |  |  |

投标文件响应程度初步审查通过的投标企业，进入下一步详细评审阶段，未通过投标文件响应程度初步审查的企业，其投标作为无效标，不进入后期评审阶段。

20.2 评标委员会可以以书面方式要求投标人对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作必要的澄清、说明或补正。澄清、说明或补正应以书面方式进行,且不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

**采购内容需分别报价，米、面、油、调料、糕点类以唱标一览表下浮率为准，（米、面、油根据潜在投标人报价与市场零售价上下浮动5%以上的（含5%），根据伊宁市市场零售价做相应调整）**。

20.3 在评标过程中，评标委员会发现投标人的报价明显低于其他投标报价15%，使得其投标报价可能低于其个别成本的，应当要求该投标人做出书面说明并提供相关证明材料。投标人不能合理说明或者不能提供相关证明材料的，评标委员会认定该投标人以低于成本报价竞标，其投标应作废标处理。

 20.4　**最低投标报价，不作为中标的依据。**

20.5　招标方不接受不符合国家有关部门相关规定的投标报价或优惠方案。

20.6　在评标过程中，评标委员会发现投标人以他人名义投标、串通投标、以行贿手段谋取中标或者以其他弄虚作假方式投标的，该投标人的投标应作废标处理。

20.7 投标人的资格条件不符合国家有关规定和招标文件要求的，或者拒不按照要求对投标文件进行澄清、说明或补正的，评标委员会可以否决其投标。

20.8 评标委员会应当审查每一投标文件是否对招标文件提出的所有实质性要求和条件做出响应。未能在实质上响应的投标，应作废标处理。

20.9　投标人不得误导、干扰招标方的评标活动，否则将废除其投标。

20.10　评标委员会应当根据招标文件，审查并逐项列出投标文件的全部投标偏差。投标偏差分为重大偏差和细微偏差。

20.11 下列情况属于重大偏差：

（1） 没有按照招标文件要求提供投标保证金的；

（2） 投标文件没有投标人授权代表签字和加盖公章的；

（3） 投标文件中附有招标方不能接受的条件的；

（4） 不符合招标文件中规定的其他实质性要求的。

投标文件有上述情形之一的，为未能对招标文件做出实质性响应的投标，并作无效投标处理。

20.12 细微偏差是指投标实质上响应了招标文件要求，但在个别地方存在漏项或者提供了不完整的技术信息和数据等情况，并且补正这些遗漏或不完整不会对其他投标人造成不公平的结果。细微偏差不影响投标文件的有效性。

评标委员会应当要求存在细小偏差的投标人在评标结束前以书面形式予以补正。拒绝补正的，在详细评审时可以对细微偏差作不利于该投标人的量化。

20.13 对投标文件响应性的审查：

（1） 开标后，评标委员会将组织对投标文件进行审查，检查投标文件是否完整，是否出现计算性错误，投标文件正本是否满足招标文件的格式要求；

（2） 在对投标文件进行详细评估之前，评标委员会将依据投标人提供的资格证明文件审查投标人的财务和技术能力。如果确定投标人无能力履行合同，其投标将被拒绝；

（3） 评标委员会将确定每一投标人是否对招标文件的要求做出了实质性响应，而没有重大偏离。实质性响应的投标是指符合招标文件的所有条款、条件和规定且没有重大偏离和保留的投标。重大偏离或保留系指影响到招标文件规定的服务范围和质量，或限制了招标人的权力和投标人义务的规定，而纠正这些偏离将影响到其他提交实质性响应的投标人的公平竞争地位；

（4） 评标委员会判断投标文件的响应性仅基于投标文件本身而不靠外部证据；

（5） 评标委员会将拒绝被确定为非实质性响应的投标。投标人不能通过修正或撤消不符合之处而使其投标成为实质性响应的投标。

**21. 详细评审**

21.1 经初步评审合格的投标文件，评标委员会应当根据招标文件确定的评标标准和方法，对其技术和商务部分作进一步的评审和比较。

21.2 在评审过程中，为了有助于对投标文件进行审查、评估和比较，招标方有权向投标人质疑，请投标人澄清投标内容。投标人有责任按照招标方通知的时间、地点指派专人进行答疑和澄清。评标委员会可能要求投标人就投标文件中的内容进行答辩，招标方将以书面形式通知投标人，投标人应按要求进行答辩。

21.3 采用　综合评分法　衡量投标文件是否最大限度地满足招标文件中规定的各项综合评分标准。

21.4 根据综合评分法完成评标后，评标委员会应当拟定一份书面评标报告提交招标方。评标报告应当载明投标人的投标项目、所作的任何修正、对商务偏差的调整、对技术偏差的调整、对各评审因素的评估以及对每一投标的最终评审结果。

**第七章 定　标**

**22. 定标标准**

22.1　合同将授予被确定为实质性响应招标文件要求，经评定认为具备履行合同能力、报价合理、技术和商务条件都符合招标文件要求的、且各项综合评价标准即综合得分前3名的企业。招标人确定中标候选人的原则：招标人应当确定总分排名第一名为中标候选人。排名第一名的候选人放弃中标、因不可抗力不能履行合同、或者被查实存在影响中标结果的违法行为等情形，不符合中标条件的，招标人可以按照评标委员会提出的中标候选人名单排序依次确定其他中标候选人为中标人，也可以重新招标

22.2　**最低投标价不作为被授予合同的保证。**

**23. 接受和拒绝任何或所有投标的权力**

23.1　为维护国家利益，招标方在授予合同之前仍有选择或拒绝任何全部投标的权力。

**24. 中标通知书**

24.1 评标结束七个工作日内，招标方将以书面形式发出《中标通知书》，但发出时间不超过投标有效期，《中标通知书》一经发出即发生法律效力。

24.2 《中标通知书》将作为签订合同的依据。

24.3 中标方在领取《中标通知书》时，必须按招标文件规定向招标代理机构缴纳招标代理服务费。

**第八章 授予合同**

**25. 签订合同**

25.1 中标方收到招标方的《中标通知书》后三十日内，按照招标文件和中标方投标文件中的约定与采购人签订书面合同，所签订的合同不得对招标文件和中标方的投标文件作实质性修改。

25.2 **由于采购人的特殊性，在接到任务通知或响应上级各项指示等特殊原因，需要终止合同的，甲方有权单方终止合同，乙方无条件接受。**

25.3 如中标方拒签合同，则按违约处理。招标方将不予退还其履约保证金。

25.4 招标文件、中标方的投标文件及其澄清文件等，均为签订经济合同的依据。

25.5 不允许中标方将中标项目分包或转交他人承担。

25.6 采购人应扣除配送企业（中标方）首月货款的 5%，作为履约保证金， 若乙方违反合同约定，保证金不予退还。若乙方未出现违约情况，合同到期后，由甲 方全额无息退还乙方的履约保证金。

八、退出与预警机制 为加强配送企业的规范管理，明确配送企业的责任，确保食材供应和食品安全及

资金安全，特制定配送企业退出机制。

（一）配送企业在合同执行期间，若要中止合同，实行退出制度，由相关部门全 面负责处理退出事件；

（二）在合同期间，配送企业必须严格按照合同经营管理。合同上必须写明承包 期限，承包期满后，同等条件下，乙方有优先承包权，如乙方放弃，则自动退出。

（三）按照市教育主管部门与企业的合同约定，配送企业在供货期间因其自身原 因，凡出现下列情况之一者，则进行预警，配送企业须做出立即整改，直至符合规定 和要求，达不到法律法规的要求，则甲方有权终止合同：

1.违反食品安全法律法规，被食品药品监管部门吊销或注销餐饮服务许可证的； 违反相关法律法规，被登记机关吊销营业执照的。

2.发生重大食品安全事故的，应追究相关当事人的法律责任。

3.食品药品监管部门日常监督检查中发现存在采购加工《食品安全法》禁止生 产经营的食品、使用非食用物质及滥用食品添加剂、降低食品安全保障条件等食品 安全问题，经要求配送企业整改仍达不到要求的。

4.如配送期间存在双方克扣、减量、延时、质量不符合采购人要求且不整改等行 为，引起学生罢餐等群体事件的。

5.在学校、幼儿园组织的检测评估中，一学年内多次不合格的。

6.配送企业在合同期内随意中途停止营业或不正常营业，不按合同约定范围经营 或有转包分包行为，经书面警告预警无效的。

（四）在各级各部门的检查评估中，被检查存在的问题应在规定期限内完成整 改，被处罚的款项由配送企业负责。

（五）配送企业违反《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国劳动 法》、《中华人民共和国环境保护法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》 等国家有关法律法规，给学校及师生造成伤害和损失的，由配送企业负相关法律及全 部经济责任。

（六）若因国家政策变动等不可抗力导致教育主管部门不能履行协议，协议终止，教育主管部门不承担任何责任。

**第四部分 合同部分**

# 合同条款及格式

甲方：

乙方：（成交人／供应方 ）

根据 《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国合同法》、标公司采购文件的要求，经双方协商 ，本着平等互利和诚实信用的原则 ，一致同意签订本合同如下。

1.项目名称

项目名称：伊宁市学前幼儿伙食补助、农村义务教育阶段寄宿生生活补助伙食所需大宗食材项目。

项目编号 ：**XJJCYNCG20210927-01号**

 2.基本情况

 2.1采购单位：伊宁市教育局

 2.2项目实施地点：伊宁市各义务教育学校、幼儿园

 2.3服务内容

 1）本项目为伊宁市教育局食品供应供应商资格选定。中标人须在服务期限内向采购人供应食材。

 2）中标人按甲方需求供应所需食材，且必须响应甲方的应急需求。

 3）招标文件规定或买卖方双方协商约定。买卖双方可通过传真或电话预约确定每次交货时间和具体品种数量，预约应在交货前一日进行，米、面、油、调料、糕点类根据采购人的市场及超市调查，供货价格按报价执行（主要参考伊宁市农贸市场零售价及超市的价格及最终报价），其他食材以签订合同为准。

 4）中标人须在接到采购人订单之日后，将采购人所订购的货物按采购人的要求送至采购人指定的时间、地点。如果采购人临时改变订购的货物种类、规格、数量等，中标人须在接到通知后按甲方要求将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。

 5）所供副食品符合国家食品质量检验检疫标准和食品安全标准，履行商家所提供的售后承诺书；卖方确保提供货物质量优良、数量充足，对于质量数量不能满足买方需求的货物，按照买方规定时限予以更换。卖方确保提供货物符合国家有关质量标准规定；卖方按买方需求及预约时间交货；卖方必须确保服务质量，送货应及时快捷；中标人在每一次送货时，要将相关的卫生检验报告随同交到采购人指定的负责人手中。

 6）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 。

7）在配送货物过程中，如中标人出现任何安全问题，由中标人自行承担，与采购人无任何关系。

8） 卖方所供的货物必须符合国家现行食品质量检验检疫标准和食品安全标准、质量优良、数量充足、无过期、无污染、无腐烂变质的物资。如因卖方供应货物质量问题造成买方用餐人员中毒或产生疾病的，卖方承担由此引起的一切医疗费用和法律责任。

2.4 货品的质量要求及责任承担

 1)货品的等级、质量须符合国家质检部门及卫生部门的相关规定，并提供相关该批（次）货品的有效的卫生质量合格证或检验结果评价报告书等证明材料。若采购人发现中标所供货品不符合卫生规定的，采购人有权拒收，索赔参照本合同第六条执行。若所供货品由于质量问题导致发生食物中毒事故的，采购人有权向中标人追究刑事法律责任，并赔偿采购人的一切损失。

2） 若采购人发现中标人所供货物出现严重质量问题，一个月内累计达到两次的，采购人有权解除合同。

2.5食材要求

2.5.1包含种类

米、面、油、调料、糕点类等

2.5.2供货方式

中标人须在接到采购人订单后三个小时内供应完毕。

2.5.3价格裁定

米、面、油、调料、糕点类以伊犁地区及伊宁市菜市场零售价格为基准下浮XX%作为供应价，其他类别按合同价执行，（米、面、油根据潜在投标人报价与市场零售价上下浮动5%以上的（含5%），根据伊宁市相应零售价做调整）。

2.5.4供应及验收要求

详见验收图表。

2.5.5运输方式：货运

2.5.6供货地点：以学校提供为准。

2.5.7供应要求

2.5.7.1.伊宁市超市进行随机抽选，购物小票中产生的询价费用由供应商进行支付；供应食品质量要与询价中的副食品规格、质量、品牌相符。如存在超市店庆等情况，甲方随机抽选伊宁市其他大型超市，进行询价。

2.5.7.2.违法经营和超范围经营所引起的一切后果，由供应单位自行承担，给甲方造成的损在履约保证金中扣除，当履约保证金扣完后，自动解除合同。

2.5.7.3.严格按照《国家食品质量安全法》相关要求，验收由甲方逐品种、逐数量，核对质量规格，验收中存在（品种、数质量、品牌、规格）不合格的产品，供应方须在2小时内进行整改，如供应单位发生整改不及时或不进行整改的行为，造成的一切损失由供应单位承担，对甲方损失的所有费用在供应单位的履约保障金中扣除，当履约保证金扣完后，自动解除合同。

2.5.7.4.供应单位提供的食品因质量问题危害到甲方人员健康安全，供应单位因承担一切责任，赔偿一切损失，同时扣除所有履约保障金，自动解除合同。

2.5.7.5.应急保障供应：甲方遇有突发事件，供应单位要保证在2小时内按照甲方提出的要求将食品送指定地点，所产生的费用由供应单位自行承担。

2.5.7.6供应单位供应的食品存在销售假冒伪劣、过期变质、“三无”副食品、掺杂注水、农药残留超标或销售添加和滥用食品添加剂的副食品，成份不合格副食品、不能证明其合法来源及国家明令禁止销售的副食品，存在上述行为，扣除所有履约保障金，自动解除合同。

 3.合同期限

合同履行期：以实际签订合同日期为准。

 4.付款方式

 分期付款，具体以实际情况为准。由中标单位按月提供本县税务局正式发票，发票后附送货清单，清单上填写规范，字迹清晰必须由送货人签字加盖送货单位公章、验收货品人员（两人以上）签收人员签字。

 5. 违约责任

5.1、乙方未能按照约定提供服务，甲方有权要求乙方限期整改，逾期未整改且严重违约的，甲方有权提前解除合同。造成甲方经济损失的，乙方应给予甲方经济赔偿。

5.1.1卖方应按照双方约定的时间交货，如果卖方在履行合同过程中，遇到不能按时交货的情况，应及时将不能按时交货的理由和由此造成的延误时间通知买方。买方在收到通知后，如果同意，可酌情延长交货时间。否则，视为卖方违约，卖方应向买方偿付违约金。违约金按未履约金额的10％收取。

5.1.2如果卖方向买方提供了符合国家相关产品标准和合同规定的货物而买方在货物全部验收完毕并按月将发票递交买方；一周内不能付款的，应将不能付款的理由及时告知卖方。

5.1.3供应期间，如发生下列行为之一的，履约保证金没收上缴：

A、雇佣员工在供应时有违纪、违法行为的；

B、副食品有严重质量问题造成不良后果者；

C、服务质量测评连续3次达不到良好者；

D、与甲方发生纠纷造成不良影响者;

E、串供达到1次以上者；

F、对采购有效票据管理不严，造成丢失者或者给他人使用者；

5.2供应商有以下行为，经调查属实的 ，采购人立即解除相关供应合同 ：

5.2.1弄虚作假，提供虚假材料取得中标供应资格的；

5.2.2中标供应项目有未经买方事先书面同意，卖方不得部分或全部转让或分包其应履行的合同项下的义务的 ；

5.2.3经营情况发生重大变更 ，已经不具备承接中标供应项目能力的；

5.2.4无正当理由拒绝履行合同向采购人供货的；

5.2.5有行贿、给回扣等不正当竞争行为的；

5.2.6因所供货物质量原因导采购人发生食品安全事故的； ；

5.2.7所供应货物存在故意假冒伪劣行为的 ；

6、索赔

根据合同规定的质量、数量、规格等要求，如果卖方对买方提出的索赔和差异负有责任，卖方应按照买方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

（1）卖方同意退货，并按合同规定的同种货币将货款退还给买方，并承担由此发生的一切损失和费用，包括运费、装卸费以及为保护退回货物所需的其它必要费用。

（2）用符合规格、质量和性能要求的货物来更换有缺陷的部分，卖方应承担一切费用和风险。

（3）如果在买方发出索赔通知后2天内，卖方未作答复，上述索赔应视为已被卖方接受。

7、费用

（1）卖方需向买方缴纳合同价款5%的履约保证金，合同期满后，如采购方无任何违约行为，履约保证金将如数退还。

（2）根据国家现行税法的规定，对采购方征收的与本合同有关的一切税费由采购方负担。

8、仲裁

（1）买卖双方应通过友好协商，解决在执行合同中发生的或与本合同有关的争端。如果经协商不能达成协议时，任何一方均可提交仲裁。

（2）合同争端的仲裁由买方上级机关或当地的仲裁机构仲裁。

（3）仲裁裁决应为最终裁决，并对双方具有约束力。

（4）除仲裁机构另有裁决外，仲裁费应由败诉方承担。

9、违约终止合同

在采取任何补救违约的措施未能实现的情况下，即在卖方收到买方发出的违约通知后2天内，或经买方书面确认的更长时间内仍未能纠正以下任何一种违约行为，买方可向卖方发出违约通知，终止全部或部分合同。

（1）卖方未能在合同规定的期限内或买方同意延长的期限内提供全部或部分货物。

（2）卖方供应价格超出最高限价时拒不调价。

（3）卖方无力继续执行合同时，须于停止供货5日前告知买方。

（4）卖方所供应的货物经调查满意度不能达到98%，采购方有权终止合同或转让给其他卖方。

（5）卖方与买方所属人员产生任何经济往来。

（6）卖方未履行保密协议，造成失泄密。

10、合同生效及其它

（1）本合同应在双方签字盖章后开始生效。

（2）本合同一式四份，其中买方财务部门、卖方、采购方、需求方各持有一份，具有同等法律效力。

（3）如需修改或补充合同内容，经协商，买卖双方应签署书面修改或补充协议，该协议将作为本合同的一个组成部分。

11、其他条款

所有经一方或双方签署确认的文件 （包括会议纪要、补充协议、往来信函）、采购文 件和响应承诺文件、合同附件及 《中标通知书》 均为本合同不可分割的有效组成部 分，与本合同具有同等的法律效力和履约义务 ，其生效日期为签字盖章确认之日期。

卖方在供应过程中，必须按要求，对伙食单位进行分类编号，不得向其他任何部门或个人提供编号、单位番号和单位性质等有关内容，不得在营区拍照或询问有关情况；同时，要积极配合做好政治审核工作。如因违反上述条款而造成要承担的一切法律责任，均由供应商承担。

如买方单位利用保鲜（保温）库，需批量采购部分副食品时，优先通过卖方进行采购，价格可以和卖方进行相关谈判，按双方协商价为准。

双方价格调整确定后，供应商必须严格按协商价供应，不得因价格原因拒供，如有拒供行为将取消供应资格并没收保证金，招标方将另行确定其他供应商供应。

如因卖方供应的货物质量问题造成买方用餐人员中毒或产生疾病，卖方承担由此引起的一切医疗费用和法律责任。

 甲方 （盖章）： 乙方 （盖章〉：

法人代表或授权代理人 （签字）： 法人代表或授权代理人 （签字〉：

地址： 地址：

电话： 电话：

 传真： 传真：

开户名称： 开户名称：

银行帐号： 银行帐号：

开 户 行： 开 户 行：

 日期： 年 月 日 日期： 年 月 日

附注：1.本合同所有附件均在签订合同时编制，确立依据为采购文件和乙方的投标文件及相关确认文件、 项目重要内容 （如：要求说明等〉 可作为附件 。

**第五部分 供货要求**

一、货物总体质量要求

1、货物包装应完好无破漏，可视的内容物无腐败霉变或影响使用的变型，不存在危及人身、财产安全的不合理危险。

2、货物应当具备其应当具备的使用性能，应当符合国家或行业标准。

3、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》 (GB 7718） 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、贮存条件、食品 生产许可证编号、产品标准代号等内容。

4、有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二 。

5、必须响应采购人的应急供货需求。

二、部分货物质量要求 。

1、供货商提供的面粉、大米及清油必须是伊犁地区范围内的加工企业生产的产品。

 2、大米面粉及清油：均系绿色食品，有HACCP/ISO9001质量体系认证。

 3、大米、面粉、清油的技术参数详见附件。

4、提供以上调味品必须是三证齐全的正规生产厂家。

5、调料：符合预包装食品国家标准的合格产品。

6、蔬菜水果品质检验主要是鉴别其新鲜度，品种的优越性，可从含水量、形态、色泽、提供的蔬菜类食品原料必须保证符合卫生要求，严禁转基因蔬菜、有毒有害的蔬菜产品或腐败变质、生虫、污秽不洁等不符合卫生要求的蔬菜等方面来检验。

7、禽蛋及肉类提供的蛋类和肉类食品原料必须具备伊宁市动检部门动物检疫证明，严禁有毒有害或腐败变质、生虫、污秽不洁等不符合卫生要求的蛋类和肉类。

食材规格及品质要求

**大米技术参数(315 一级米)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **检测项目** | **单位** | **标准要求** |
| 1 | 加工精度 | / | 对照标准样品检验留皮程度 |
| 2 | 色泽、气味 | / | 无异常色泽和气味 |
| 3 | 碎米 | 总量 | % | ≤7.5 |
| 其中小碎米 | % | ≤0.5 |
| 4 | 不完善粒 | % | ≤3.0 |
| 5 | 杂志最大限度 | 总量 | % | ≤0.25 |
| 糠粉 | % | ≤0.15 |
| 矿物质 | % | ≤0.02 |
| 带壳稗粒 | 粒/kg | ≤3 |
| 稻谷粒 | 粒/kg | ≤4 |
| 6 | 水分 | % | ≤15.5 |
| 7 | 黄粒米 | % | ≤1.0 |
| 8 | 互混 | % | ≤5.0 |
| 9 | 总砷（以 As 计） | mg/kg | ≤0.2 |
| 10 | 总汞（以 Hg 计） | mg/kg | ≤0.02 |
| 11 | 铅（以 Pb 计） | mg/kg | ≤0.2 |
| 12 | 镉（以 Cd 计） | mg/kg | ≤0.2 |
| 13 | 铬（以 Cr 计） | mg/kg | ≤1.0 |
| 14 | 六六六 | mg/kg | ≤0.05 |
| 15 | 滴滴涕 | mg/kg | ≤0.05 |
| 16 | 马拉硫磷 | mg/kg | ≤0.1 |
| 17 | 甲基嘧啶磷 | mg/kg | ≤1 |
| 18 | 稻丰散 | mg/kg | ≤0.05 |
| 19 | 敌稗 | mg/kg | ≤2 |
| 20 | 溴氰菊酯 | Mg/kg | ≤0.5 |
| 21 | 磷化铝 | Mg/kg | ≤0.05 |
| 22 | 苯并【a】芘 | Ug/kg | ≤5.0 |
| 23 | 黄曲霉毒素 B1 | Ug/kg | ≤0.03 |
| 24 | 赭曲霉毒素 | Ug/kg | ≤5.0 |
| 25 | 多菌灵 | Mg/kg | ≤2 |

**小麦粉技术参数**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **样品名称** | **小麦粉** | **商标** | **/** |
| 型号规格 | 25kg/袋 | 等级/类别 | 特制一等及以上 |
| 样品数量 | 2.5kg | 生产批号 |  |
| 序号 | 检测项目 | 单位 | 标准要求 |
| 1 | 气味、口味 | / | 正常 |
| 2 | 加工精度 | / | 按实物标准样品对照检验粉色麸星 |
| 3 | 灰分（以干物计） | % | ≤0.70 |
| 4 | 粗细度 | % | 全部通过 CB30 号筛，留存 CB36 号 |
| 5 | 面筋质（以湿基计） | % | ≤26.0 |
| 6 | 含砂量 | % | ≤0.02 |
| 7 | 磁性金属物 | g/kg | ≤0.003 |
| 8 | 水分 | % | ≤14.0 |
| 9 | 脂肪酸值（以湿基计） | mg/100g | ≤80 |
| 10 | 黄曲霉毒素 B | Ug/kg | ≤5.0 |

**食用油技术参数**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **产品名称** | **菜籽油或调和油** | **型号规格** | **≥5L/桶 压榨** |
| 序号 | 检验项目 | 单位 | 技术要求 |
| 1 | 过氧化值 | Mmol/kg | ≤5.0 |
| 2 | 溶剂残留量 | Mg/kg | 不得检出（检出值小于10mg/kg 时，视为未检出） |
| 3 | 酸值（koh） | Mg/g | ≤0.20 |
| 4 | 烟点 | ℃ | 215 |
| 5 | 冷冻试验（0℃储藏 5.5h | / | 澄清，透明 |

**碘盐技术参数**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **检测项目** | **单位** | **标准要求** |
| 1 | 白度 | 度 | ≥75 |
| 2 | 粒度 | % | （0.15mm-0.85m）≥80 |
| 3 | 氯化钠 | % | ≥99.1 |
| 4 | 水分 | % | ≤0.3 |
| 5 | 水不溶物 | % | ≤0.05 |
| 6 | 总砷 | Mg/kg | ≤0.5 |
| 7 | 铅 | Mg/kg | ≤2.0 |
| 8 | 镉 | Mg/kg | ≤0.5 |
| 9 | 总汞 | Mg/kg | ≤0.1 |
| 10 | 亚铁氰化钾 | Mg/kg | ＜0.3 |
| 11 | 碘酸钾（以 I-计） | Mg/kg | 21-39 |
| 12 | 感观 | 白色、无可见外来杂物、味咸、无苦涩味、无异味 |

**香醋技术参数**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **产品名称** | **香醋（酿造食醋）** | **商标** |  |
| 型号规格 | 383ml/袋 | 等级/类别 | 固态发酵 |
| 序号 | 检测项目 | 单位 | 标准要求 |
| 1 | 色泽 | / | 琥铂色或棕红色 |
| 2 | 香气 | / | 具有固态发酵食醋特有的香气 |
| 3 | 滋味 | / | 酸味柔和、回味绵长、无异味 |
| 4 | 体态 | / | 澄清 |
| 5 | 总酸（以乙酸计） | g/100ml | ≥3.50 |
| 6 | 不挥发酸（以乳酸计） | g/100g | ≥0.50 |
| 7 | 可溶性无盐固形物 | g/100ml | ≥1.00 |
| 8 | 游离矿酸 | / | 不得检出 |
| 9 | 总砷（以 As 计） | Mg/L | ≤0.5 |
| 10 | 铅（Pb） | Mg/L | ≤1 |
| 11 | 黄曲霉毒素 B | Ug/L | ≤5.0 |
| 12 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | g/kg | ≤1.0 |
| 13 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | g/kg | ≤1.0 |
| 14 | 菌落总数 | Ctu/ml | ≤10000 |
| 15 | 大肠菌群 | MPN/100ml | ≤3 |
| 16 | 沙门氏菌 | /25ml | 不得检出 |
| 17 | 金黄色葡萄球菌 | /25ml | 不得检出 |
| 18 | 志贺氏菌 | /25ml | 不得检出 |
| 19 | 金含量偏差 | % | ≥-3 |
| 20 | 平均金含量 | ml | ≥383 |

**酱油技术参数**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **产品名称** | **酱油（酿造酱油）** | **商标** |  |
| 型号规格 | 383ml/袋 | 等级/类别 | 高盐稀态三级 |
| 序号 | 检测项目 | 单位 | 标准要求 |
| 1 | 色泽 | / | 红褐色或浅红褐色 |
| 2 | 香气 | / | 有酱香及甜香气 |
| 3 | 滋味 | / | 鲜咸适口 |
| 4 | 体态 | / | 澄清 |
| 5 | 可溶性无盐固形物 | g/100ml | ≥8.00 |
| 6 | 全氮（以氮计） | g/100ml | ≥0.70 |
| 7 | 氨基酸态氮(以氮计) | g/100ml | ≥0.40 |
| 8 | 铵盐 | g/100ml | 铵盐的含量不得超过氨基酸态氮含量的 30% |
| 9 | 总酸（以乳酸计） | g/100ml | ≤2.5 |
| 10 | 总砷（以 As 计） | Mg/L | ≤0.5 |
| 11 | 铅（Pb） | Mg/L | ≤1 |
| 12 | 黄曲霉毒素 B | Ug/L | ≤5.0 |
| 13 | 苯甲酸及其氨钠盐（以苯甲酸计） | g/kg | ≤1.0 |
| 14 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | g/kg | ≤1.0 |
| 15 | 菌落总数 | Cfu/ml | ≤30000 |
| 16 | 人肠菌群 | MPN/100ml | ≤20 |
| 17 | 金黄色葡萄球菌 | /25ml | 不得检出 |
| 18 | 志贺氏菌 | /25ml | 不得检出 |
| 19 | 沙门氏菌 | /25ml | 不得检出 |
| 20 | 金含量偏差 | % | ≥-3 |
| 21 | 平均净含量 | Ml | ≥383 |

**米、面、粮油类供货验收标准**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 当天配送到 | 营业执照、 出厂合格 证、生产商 资质 |  |
| 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、 | 校的糕点应是前一天加 工的，符合 食品添加剂 使用卫生标 |
| 炒等方式加工制成。 | 准。 |
| 8 | 学生奶 |  | 袋装 | 180 |  |  |  | 营业执照、 |  |
| 出厂合格 |
| 克 | 证、生产商 |
| 资质 |

|  |
| --- |
| **调味品供货标准** |
| **序号** | 原料名称 | **产品图片** | **产地/ 品种** | **产品规 格** | **重量** | **储存 要求** | **感观** | **验货标准** | **供货资质** | **产地** | **备注** |
| 1 | 盐 |  |  | 箱装 |  | 常温 | 包装袋要牢固、防潮、整洁，无漏 气、无破损，呈白色细晶体，无可 见杂质 | 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 | 味精 |  |  | 袋装 |  | 常温 | 包装袋要牢固、防潮、整洁，无漏 气、无破损，呈白色细晶体，无可 见杂质。 | 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 | 鸡精 |  |  | 袋装 |  | 常温 | 包装要牢固、防潮、整洁，无漏 气，呈淡黄色颗粒状，无可见杂 质。 | 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 | 白糖 |  |  | 袋装 |  | 常温 | 色泽要洁白、光亮，颗粒大小整齐 一致，无任何粘结现象，不应有任 何特殊气味，不应有任何夹杂物。 | 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 |  | / |
| 5 | 料酒 |  |  | 箱装 |  | 常温 | 包装要牢固、防潮、整洁，瓶底无 | 入场日期不得超 | 营业执照、出厂合格 |  | / |
| 杂质，无沉淀。 | 过生产日期 30% | 证、生产商资质 |
| 6 | 发酵粉 |  |  | 箱装 |  | 常温 | 包装要牢固，色洁白，颗粒均匀， | 入场日期不得超 | 营业执照、出厂合格 |  | / |
| 手感滑爽，干燥无杂质。 | 过生产日期 30% | 证、生产商资质 |
| 7 | 十三香 |  |  | 箱装 |  | 常温 | 包装要牢固，淡褐色，颗粒均匀， | 入场日期不得超 | 营业执照、出厂合格 |  | / |
| 手感滑爽，干燥无杂质。 | 过生产日期 30% | 证、生产商资质 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 8 | 苏打 |  |  | 箱装 |  | 常温 | 包装要牢固，色洁白，颗粒均匀， | 入场日期不得超 | 营业执照、出厂合格 |  | / |
| 手感滑爽，干燥无杂质。 | 过生产日期 30% | 证、生产商资质 |
| 9 | 食用碱 |  |  | 箱装 |  | 常温 | 包装要牢固，色洁白，颗粒均匀， | 入场日期不得超 | 营业执照、出厂合格 |  | / |
| 手感滑爽，干燥无杂质。 | 过生产日期 30% | 证、生产商资质 |
| 10 | 嫩肉粉 |  |  | 箱装 |  | 常温 | 包装要牢固，色洁白，颗粒均匀， | 入场日期不得超 | 营业执照、出厂合格 |  | / |
| 手感滑爽，干燥无杂质。 | 过生产日期 30% | 证、生产商资质 |
| 11 | 泡打粉 |  |  | 箱装 |  | 常温 | 包装要牢固，色洁白，颗粒均匀， | 入场日期不得超 | 营业执照、出厂合格 |  | / |
| 手感滑爽，干燥无杂质。 | 过生产日期 30% | 证、生产商资质 |
| 12 | 淀粉 |  |  | 袋装 |  | 常温 | 包装要牢固，色洁白，颗粒均匀， | 入场日期不得超 | 营业执照、出厂合格 |  | / |
| 手感滑爽，干燥无杂质。 | 过生产日期 30% | 证、生产商资质 |
| 13 | 生粉 |  |  | 袋装 |  | 常温 | 包装要牢固，色洁白，颗粒均匀， | 入场日期不得超 | 营业执照、出厂合格 |  | / |
| 手感滑爽，干燥无杂质。 | 过生产日期 30% | 证、生产商资质 |
| 14 | 酱油 |  |  | 箱装 |  | 常温 | 有正常的色泽红褐色，不混浊，不 沉淀无霉花浮膜，外包装无漏无 污。 | 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 |  | / |
| 15 | 醋 |  |  | 箱装 |  | 常温 | 无悬浮物及沉淀物，无霉花浮膜， | 入场日期不得超 | 营业执照、出厂合格 |  | / |
| 外包装无漏无污。 | 过生产日期 30% | 证、生产商资质 |
| 16 | 西红柿酱 |  |  | 箱装 |  | 常温 | 外包桶无污物，无渗漏，无鼓盖现 | 入场日期不得超 | 营业执照、出厂合格 |  | / |
| 象，无变质发霉现象 | 过生产日期 30% | 证、生产商资质 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 17 | 豆瓣酱 |  |  | 箱装 |  | 常温 | 外包装无污物，无渗漏，胖听或鼓 | 入场日期不得超 | 营业执照、出厂合格 |  | / |
| 盖现象，无变质发霉现象 | 过生产日期 30% | 证、生产商资质 |
| 18 | 甜面酱 |  |  | 箱装 |  | 常温 | 外包装无污物，无渗漏，无胀袋或 | 入场日期不得超 | 营业执照、出厂合格 |  | / |
| 鼓盖现象，无变质发霉现象 | 过生产日期 30% | 证、生产商资质 |
| 19 | 花生米 |  |  | 散称 |  | 常温 | 包装要牢固、防潮，无腐败变质， | 入场日期不得超 | 营业执照、出厂合格 |  | / |
| 颗粒饱满 | 过生产日期 30% | 证、生产商资质 |
| 20 | 绿豆 |  |  | 袋装 |  | 常温 | 包装物污染，表面黄绿色或墨绿 | 入场日期不得超 | 营业执照、出厂合格 |  | / |
| 色，内无杂质，颗粒饱满。 | 过生产日期 30% | 证、生产商资质 |
| 21 | 冰糖 |  |  | 袋装 |  | 常温 | 晶面干燥、洁白、光滑，有光泽、 | 入场日期不得超 | 营业执照、出厂合格 |  | / |
| 呈半透明体，味甜，无异味。 | 过生产日期 30% | 证、生产商资质 |
| 22 | 朝天椒 |  |  | 散装 |  | 常温 | 包装要牢固、防潮、无腐败变质。 | 入场日期不得超 | 营业执照、出厂合格 |  | / |
| 红色或紫色。 | 过生产日期 30% | 证、生产商资质 |
| 23 | 香油 |  |  | 箱装 |  | 常温 | 呈黄色至棕色，清澈透明，无沉淀 | 入场日期不得超 | 营业执照、出厂合格 |  | / |
| 物或有微量沉淀物。 | 过生产日期 30% | 证、生产商资质 |
| 24 | 花椒粒 |  |  | 散装 |  | 常温 | 色鲜红，睁眼，麻味足，香味大， 身干，无长枝，无霉坏，含籽不超 5% | 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 |  | / |
| 25 | 粗辣椒面 |  |  | 散装 |  | 常温 | 颗粒均匀，无杂质，干燥无结块， | 入场日期不得超 | 营业执照、出厂合格 |  | / |
| 具有固有的颜色和气味滋味 | 过生产日期 30% | 证、生产商资质 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 26 | 花椒面 |  |  | 散装 |  | 常温 | 颗粒均匀，无杂质，干燥无结块， 具有固有的颜色和气味滋味 | 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 |  | / |
| 27 | 八角 |  |  | 散装 |  | 常温 | 色泽棕红鲜艳有光，朵大均匀呈八 角形，干燥饱满干裂， | 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 |  | / |
| 28 | 孜然粉 |  |  | 散装 |  | 常温 | 包装要牢固，淡淡褐色褐色，颗粒 均匀，手感滑爽，干燥无杂质。 | 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 |  | / |
| 29 | 香叶 |  |  | 散装 |  | 常温 | 包装要牢固、防潮、整洁，无漏 气、无破损，叶片完整。 | 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 |  | / |
| 30 | 桂皮 |  |  | 散装 |  | 常温 | 皮青灰透淡棕，腹面棕色，表面有 细纹，背面有光泽，质坚实，身份 干，味清香。 | 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 |  | / |
| 31 | 细辣椒面 |  |  | 散装 |  | 常温 | 颗粒均匀，无杂质，干燥无结块， | 入场日期不得超 | 营业执照、出厂合格 |  | / |
| 具有固有的颜色和气味滋味 | 过生产日期 30% | 证、生产商资质 |
| 32 | 陈皮 |  |  | 散装 |  | 常温 | 表面橙红或红黄，有无数凹入的油 点对光照视清晰，内面黄白色，质 稍硬面脆易折断。 | 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 |  | / |
| 33 | 香豆粉 |  |  | 散装 |  | 常温 | 颗粒均匀，无杂质，干燥无结块， | 入场日期不得超 | 营业执照、出厂合格 |  | / |
| 具有固有的颜色和气味滋味 | 过生产日期 30% | 证、生产商资质 |
| 34 | 小茴香 |  |  | 散装 |  | 常温 | 身干粒饱满均匀，气味香郁，浓 | 入场日期不得超 | 营业执照、出厂合格 |  | / |
| 烈，色灰绿无杂质 | 过生产日期 30% | 证、生产商资质 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 35 | 干木耳 |  |  | 散装 |  | 常温 | 包装要牢固、体内无杂质，碎块， | 入场日期不得超 | 营业执照、出厂合格 |  | / |
| 过生产日期 30% | 证、生产商资质 |
| 36 | 粉条 |  |  | 散装 |  | 常温 | 包装要牢固、防潮、粉条细长，白 | 入场日期不得超 | 营业执照、出厂合格 |  | / |
| 净，丝条均匀在整齐。 | 过生产日期 30% | 证、生产商资质 |
| 37 | 干香菇 |  |  | 散装 |  | 常温 | 包装要牢固、无虫蛀，无霉烂，无 | 入场日期不得超 | 营业执照、出厂合格 |  | / |
| 杂质，具有该产品相应的色泽。 | 过生产日期 30% | 证、生产商资质 |
| 38 | 白胡椒面 |  |  | 散装 |  | 常温 | 包装要牢固，颗粒均匀，干燥无杂 | 入场日期不得超 | 营业执照、出厂合格 |  | / |
| 质。 | 过生产日期 30% | 证、生产商资质 |
| 39 | 红豆腐 |  |  | 箱装 |  | 常温 | 外包装无污物，无渗漏，胖听或鼓 | 入场日期不得超 | 营业执照、出厂合格 |  | / |
| 盖现象，无变质发霉现象 | 过生产日期 30% | 证、生产商资质 |
| 40 | 姜粉 |  |  | 袋装 |  | 常温 | 包装要牢固，色淡黄，颗粒均匀， | 入场日期不得超 | 营业执照、出厂合格 |  | / |
| 手感滑爽，干燥无杂质。 | 过生产日期 30% | 证、生产商资质 |
| 41 | 辣鲜露 |  |  | 箱装 |  | 常温 | 外包装无污物，无渗漏，胖听或鼓 | 入场日期不得超 | 营业执照、出厂合格 |  | / |
| 盖现象，无变质发霉现象 | 过生产日期 30% | 证、生产商资质 |
| 42 | 耗油 |  |  | 箱装 |  | 常温 | 红褐至棕褐色，有一定光泽，稀糊 | 入场日期不得超 | 营业执照、出厂合格 |  | / |
| 状，液体，无渣粒。 | 过生产日期 30% | 证、生产商资质 |
| 43 | 丁香 |  |  | 散装 |  | 常温 | 红棕色或棕褐色，上部有四枚三角 状萼片，十字状分开，质坚实，富 油性，气芳香，味辛辣。 | 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 |  | / |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 44 | 豆豉 |  |  | 袋装 |  | 常温 | 外包装无污物，无渗漏，胖听或鼓 盖现象，无变质发霉现象 | 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 |  | / |
| 45 | 老干妈 |  |  | 箱装 |  | 常温 | 外包装无污物，无渗漏，胖听或鼓 盖现象，无变质发霉现象 | 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 |  | / |
| 46 | 芝麻酱 |  |  | 箱装 |  | 常温 | 外包装无污物，无渗漏，胖听或鼓 盖现象，无变质发霉现象 | 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 |  | / |
| 47 | 博湖辣酱 |  |  | 箱装 |  | 常温 | 外包装无污物，无渗漏，胖听或鼓 盖现象，无变质发霉现象 | 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 |  | / |
| 48 | 麻辣 香 锅料 |  |  | 箱装 |  | 常温 | 料包包装牢固、防潮、整洁，无漏 气、无破损、胀气等现象。 | 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 |  | / |
| 49 | 秋霞 火 锅料 |  |  | 箱装 |  | 常温 | 料包包装牢固、防潮、整洁，无漏 气、无破损、胀气等现象。 | 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 |  | / |
| 50 | 雪莲 辣 椒丝 |  |  | 箱装 |  | 常温 | 外包装无污物，无渗漏，胖听或鼓 盖现象，无变质发霉现象 | 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 |  | / |
| 51 | 油辣子 |  |  | 箱装 |  | 常温 | 外包装无污物，无渗漏，胖听或鼓 盖现象，无变质发霉现象 | 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 |  | / |
| 52 | 糖蒜 |  |  | 散装 |  | 常温 | 包装要牢固、防潮、整洁，无漏 气、无破损、无腐败变质无腐败变 质现象。 | 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 |  | / |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 53 | 桶泡椒 |  |  | 桶装 |  | 常温 | 包装要牢固、防潮、整洁，无漏 气、无破损、无腐败变质现象。 | 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 |  | / |
| 54 | 酸菜 |  |  | 箱装 |  | 常温 | 包装要牢固、防潮、整洁，无漏 气、无破损、无腐败变质现象。 | 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 |  | / |
| 55 | 榨菜 |  |  | 箱装 |  | 常温 | 包装要牢固、防潮、整洁，无漏 气、无破损、无腐败变质现象。 | 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 |  | / |
| 56 | 咸菜 |  |  | 箱装 |  | 常温 | 包装要牢固、防潮、整洁，无漏 气、无破损、无腐败变质现象。 | 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 |  | / |

注： **1、中标企业必须为本标段涉及食材供应的幼儿及学生购买不低于10 元/生食品安全保险，保险服务期与合同有效期一致。**

**2、 投标报价包含运费、装卸费、配送、缺陷召回、食品责任保险费、食品检验费、税费等一切与本次项目相关的费用；**

**第六部分 附　件**

**（附件一）投 标 函**

致：

根据贵方为 （采购项目名称） 项目招标的 项目编号 ，签字代表 （姓名、职务） 经正式授权并代表投标人 （投标供应商名称、地址） 对此项目进行投标。据此函，签字代表宣布并同意如下：

1. 所附报价表中规定的应提交和交付的货物和服务投标下浮率为 %（用数字表示的下浮率）。

**市场价由教育局组织市发改委、市场监督管理局、学校人员及中标供应商每两周询价一次。**

2、我方同意在本项目招标文件中规定的开标日起 六十日内 遵守本投标文件中的承诺且在此期限期满之前均具有约束力。

3、我方承诺已经具备《中华人民共和国政府采购法》中规定的参加政府采购活动的供应商应当具备的条件：

4、提供投标须知规定的全部投标文件，包括投标文件正本一份，副本叁份。

5、按招标文件要求提供和交付的货物和服务的投标报价详见投标报价表。

6、保证忠实地执行双方所签订的合同，并承担合同规定的责任和义务。

7、保证遵守招标文件的规定，遵照招标文件的要求，承担完成本次采购 项目的所有工作。

8、如果在开标后规定的投标有效期内撤回投标，我方的投标保证金可被贵方没收。

9、我方完全理解最低报价或任何单项因素的最优不是中标的唯一条件。

10、我方愿意向贵方提供任何与本项投标有关的数据、情况和技术资料。若贵方需要，我方愿意提供我方作出的一切承诺的证明材料。

11、我方已详细审核全部投标文件，包括“修改投标文件”（如有的话）、参考资料及有关附件，确认无误。

12、我方承诺接受招标文件中第四部分—合同部分的全部条款且无任何异议。

13、我方将严格遵守《中华人民共和国政府采购法》的有关规定，若有下列情形之一的，将被处以采购金额5‰以上10‰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：

1. 提供虚假材料谋取中标、成交的；
2. 采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的；
3. 与采购人、其它供应商或者采购代理机构恶意串通的；
4. 向采购人、采购代理机构行贿或者提供其他不正当利益的；
5. 未经采购代理机构同意，在采购过程中与采购人进行协商谈判的；
6. 拒绝有关部门监督检查或提供虚假情况的。

**14、我方将严格执行相关关于[学校食堂食品安全责任险](https://www.so.com/s?ie=utf-8&q=%E5%AD%A6%E6%A0%A1%E9%A3%9F%E5%A0%82%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AE%89%E5%85%A8%E8%B4%A3%E4%BB%BB%E4%BF%9D%E9%99%A9%E5%88%B6%E5%BA%A6&src=inline-recommend_qanchor_ci&psid=0dd39088a27e79830e6893a0e09f4947&fr=hao_360so_a1004" \t "https://www.so.com/_blank)(含每位在校生及老师)。**

15、若我方中标，愿意按有关规定及招标文件要求缴纳代理机构服务费。

投标人：（法人印章）

法定代表人或委托代理人：（签字或签章）

年 月 日

**（附件二）法人代表授权委托书（单独提交）**

本授权声明：注册于中华人民共和国的 （投标供应商名称、住址） 的法人代表 （法定代表人姓名、职务） 代表本公司授权在下面签字的 （被授权人的姓名、职务） 为本公司的合法代理人，就此次 项目名称 项目，招标编号为 项目编号 的投标及合同的执行、完成和保修，以本公司名义处理一切与之有关的事务。

本授权书于 年 月 日签字生效，特此声明。

法人签字或盖章：

代理（被授权人）签字或盖章：

见证人签字或盖章：

职务：

供应商名称：

授权日期：20　 年　　月　　日

投标供应商法定代表人 （或法定代表人授权代表） 签字： 投标供应商名称 （签章） ：

日期： 年 月 日

**注：参加开标会议的投标人的法定代表人或其委托代理人应携带本人身份证（原件并附复印件），委托代理人还应携带《法人代表授权委托书》，以证明其身份。**

**（附件三）关于资格的声明函**

致：

关于贵方20　年　月　日第 项目编号 招标公告关于“采购项目名称”的招标项目，本签字人愿意参加投标，并有能力提供 采购项目名称 项目中的招标货物及相关服务，并保证所提交的所有文件和说明是真实和准确的。

投标人：　投标供应商名称 　签字人姓名、职务：

地址：　　　　　　　　　　　　　授权签署本资格文件人：授权人姓名

传真：

邮编：　　　　　　　　　　　　　电话：

投标供应商法定代表人 （或法定代表人授权代表） 签字： 投标供应商名称 （签章） ：

日期： 年 月 日

**（附件四）企业产品质量承诺书**

致 ：

 （格式自拟）

 .

投标供应商法定代表人 （或法定代表人授权代表） 签字：

 投标供应商名称 （签章） ：

日期： 年 月 日

**（附件五）开标一览表**

采购项目名称： 　　　　　 招标文件编号：

供货产品：

供货期限：按实际签订合同执行

投标报价： 下浮率： % （按以伊宁市市场零售价格为基准下浮XX%作为供应价。报下浮率。所报价格包含所有费用（包括运输、人工、税费等）

是否响应采购人的应急要求：

投标供应商法定代表人 （或法定代表人授权代表） 签字： 投标供应商名称 （签章） ：

日期： 年 月 日

**（附件六）投标人入选基本信息表**

|  |
| --- |
| **伊宁市教育局投标人入选基本信息表** |
| 采购项目名称 |   |
| 申请人名称 |  |  |
| 评选类型 | 招标评选 |
| 经营范围 |  |  | 法定代表人 |  |  |
| 组织机构代码 |  |  | 代码有效期 |  |  |
| 企业资质证书编号 |  |  | 资质等级 |  |  |
| 税务登记证编号 |  |  |   |  |  |
| 开户行名称 |  |  | 开户行账号 |  |  |
| 联系地址 |  |  | 邮政编码 |  |  |
| **投入项目人员基本信息** |
| 投入人员情况 | 投入人员 | 职称 | 联系电话 | 承担项目 | 备注 |
| 项目主要负责人 |  |  |  |  |  |
| 项目主要参与人1 |  |  |  |  |  |
| 项目主要参与人2 |  |  |  |  |  |
| 申请单位（签章） | 审核意见 |
|  年 月 日 |  年 月 日 |

备注：后附项目法人、项目负责人及主要参与人员的健康证。

**（附件七）提供产品的相关信息**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **规格** | **备注** |
| **1** |  |  |  |
| **2** |  |  |  |
| **3** |  |  |  |
| **4** |  |  |  |
| **…………** |  |  |  |

**备注：1.可自行根据产品增加表格。**

 **2.后附相关检验报告。**

投标供应商法定代表人 （或法定代表人授权代表） 签字： 投标供应商名称 （签章） ：

日期： 年 月 日

##### **（附件八）诚信投标承诺书**

为维护政府采购市场秩序 ，本投标人在参加本次采购活动中 郑重作出如下承诺：

 一、严格遵循公开 、公平、公正和诚实信用的原则参与本次政府采购活动 。

1. 本投标文件中所提供的全部材料都是真实、有效和合法的。

三、不采取不正当的手段诋毁、排挤其他供应商 。

四、不与采购人、其他供应商或者采购代理机构串通投标 ，损害国家利益、社会公共利益或者他人的合法权益。

五、不向采购人、采购代理机构工作人员及评标委员会成员行贿或以提供其他不正当利益的方式牟取中标资格 。

六、不以伪造、变造投标资质材料或以其他方式 弄虚作假 ，骗取中标资格 。

七、不进行虚假 、恶意投诉或以其他方式扰乱政府采购市场秩序 。

八、积极配合各级财政部门调查处理投诉事项 ，如实反映情况，提供真实材料 。 本投标人若违反上述承诺 ，愿意承担法律责任 ，并接受各级财政部门及其他有关监管部门依 法作出的处罚。

投标供应商法定代表人 （或法定代表人授权代表） 签字： 投标供应商名称 （签章） ：

日期： 年 月 日

**（附件九）配送服务体系**

供应商名称： 项目编号：

 投标人必须包含但不限于以下内容 ：

1. 关于服务热线电话，专人服务 ，专人跟踪情况及相关服务内容的承诺 ：

2. 投标人响应采购人应急服务的承诺及应急保障方案：

3. 服务本项目 的人员数量及相关情况：

4. 配送时所提供的产品等级、规格、种类及新鲜度：

5. 不合格产品的更换方案等；

6. 投标人认为货物配送方案中必须考虑的其他因素。

投标供应商法定代表人 （或法定代表人授权代表） 签字： 投标供应商名称 （签章） ：

日期： 年 月 日

**（附件十）货源保障能力**

供应商名称： 项目编号：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 商品名称 | 生产商／代理商 | 营销合同复印件 |
| 1 |  |  | 详见投标文件 页 |
| 2 |  |  | 详见投标文件一一页 |
| 3 |  |  | 详见投标文件 页 |
| 4 |  |  | 详见投标文件一一页 |
| ．． |  |  | 详见投标文件 页 |

备注：请各投标人将与生产商／代理商签订的营销合同 附在本格式后。

投标供应商法定代表人 （或法定代表人授权代表） 签字： 投标供应商名称 （签章） ：

日期： 年 月 日

**十一、项目实施服务方案**

**（格式自拟）**

（一）服务工作目标，管理方案；

（二）对采购人需求的响应程度；

（三）组织机构（机构设立方案）；

（四）整体运作流程；

（五）质量保证体系及措施；

（六）配送方案及特殊情况应急方案；

（七）出现产品质量问题退换货承诺

（八）工作人员配置、管理；

（九）其它承诺或说明；

（十）提出合理化建议等；

（十一）其它。 注：1.组织机构要求提供机构设置方框图，如管理层的设置；主要管理人员的人数和

职责；各部门的设置、职责和拟安排的人数。

2.工作人员管理及培训包括：工作纪律、行为规范、仪容仪表规范、服务用语 规范、人事管理、奖惩机制等；工作考核、评估等。

**（后附设备购置发票或购置协议、租赁合同等证明材料）**

**十二、投标人配送仓储库房或冷库设计效果图或实景照片**

注：设计图纸可以采用 A3 纸

###### 十三、食材安全事故处理（置）应急预案

**（格式自拟）**

**十四、食材配送安全管理制度及配送人员培训方案**

**（格式自拟）**

###### **十五、**食材要求偏离表

|  |  |
| --- | --- |
| **招标参数** | **投标参数** |
| **品名** | **质量形态** | **规格质保** | **照片** | **质量形态** | **规格质保** | **偏离** | **说明** |
| 精米 | 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 | 袋装 25kg 入场日期不得超过 生产日期 30% |  |  |  |  |  |
| 面粉 | 面粉呈白色或微黄色，不 | 袋装 25kg |  |  |  |  |  |
| 发暗、无杂色，具有面粉 | 入场日期不得超过 |
| 固有的清香味。 | 生产日期 30% |
| 菜籽油 | 呈黄色至棕色，清澈透 | 桶装≥5L |  |  |  |  |  |
| 明，无沉淀物或有微量沉 | 入场日期不得超过 |
| 淀物。 | 生产日期 30% |
| 糕点 | 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。 | 45g/个 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。 |  |  |  |  |  |
| 牛奶 | 组织状态为液体，不沾 滑，无絮状，有天然乳香 味 | 入场日期不得超过 生产日期 30% |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **招标参数** | **投标参数** |
| **品名** | **质量形态** | **规格质保** | **照片** | **质量形态** | **规格质保** | **偏离** | **说明** |
| 精米 | 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 | 袋装 25kg 入场日期不得超过 生产日期 30% |  |  |  |  |  |
| 面粉 | 面粉呈白色或微黄色，不 | 袋装 25kg |  |  |  |  |  |
| 发暗、无杂色，具有面粉 | 入场日期不得超过 |
| 固有的清香味。 | 生产日期 30% |
| 菜籽油 | 呈黄色至棕色，清澈透 | 桶装≥5L |  |  |  |  |  |
| 明，无沉淀物或有微量沉 | 入场日期不得超过 |
| 淀物。 | 生产日期 30% |
| 糕点 | 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。 | 45g/个 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。 |  |  |  |  |  |
| 牛奶 | 组织状态为液体，不沾 滑，无絮状，有天然乳香 味 | 入场日期不得超过 生产日期 30% |  |  |  |  |  |
| 盐 | 包装袋要牢固、防 | 入场日期不得超过 |  |  |  |  |  |
| 潮、整洁，无漏气、 |
| 无破损，呈白色细晶 | 生产日期 30% |
| 体，无可见杂质 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 味精 | 包装袋要牢固、防 潮、整洁，无漏气、 无破损，呈白色细晶 体，无可见杂质。 | 入场日期不得 超过生产日期 30% |  |  |  |  |  |
| 鸡精 | 包装要牢固、防潮、 整洁，无漏气，呈淡 黄色颗粒状，无可见 杂质。 | 入场日期不得 超过生产日期 30% |  |  |  |  |  |
| 白糖 | 色泽要洁白、光亮， | 入场日期不得 |  |  |  |  |  |
| 颗粒大小整齐一致， |
| 无任何粘结现象，不 | 超过生产日期 |
| 应有任何特殊气味， | 30% |
| 不应有任何夹杂物。 |
| 料酒 | 包装要牢固、防潮、 | 入场日期不得 |  |  |  |  |  |
| 整洁，瓶底无杂质， | 超过生产日期 |
| 无沉淀。 | 30% |
| 发酵粉 | 包装要牢固，色洁 | 入场日期不得 |  |  |  |  |  |
| 白，颗粒均匀，手感 | 超过生产日期 |
| 滑爽，干燥无杂质。 | 30% |
| 十三香 | 包装要牢固，淡褐 | 入场日期不得 |  |  |  |  |  |
| 色，颗粒均匀，手感 | 超过生产日期 |
| 滑爽，干燥无杂质。 | 30% |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 苏打 | 包装要牢固，色洁 | 入场日期不得 |  |  |  |  |  |
| 白，颗粒均匀，手感 | 超过生产日期 |
| 滑爽，干燥无杂质。 | 30% |
| 食用碱 | 包装要牢固，色洁 | 入场日期不得 |  |  |  |  |  |
| 白，颗粒均匀，手感 | 超过生产日期 |
| 滑爽，干燥无杂质。 | 30% |
| 嫩肉粉 | 包装要牢固，色洁 | 入场日期不得 |  |  |  |  |  |
| 白，颗粒均匀，手感 | 超过生产日期 |
| 滑爽，干燥无杂质。 | 30% |
| 泡打粉 | 包装要牢固，色洁 | 入场日期不得 |  |  |  |  |  |
| 白，颗粒均匀，手感 | 超过生产日期 |
| 滑爽，干燥无杂质。 | 30% |
| 淀粉 | 包装要牢固，色洁 | 入场日期不得 |  |  |  |  |  |
| 白，颗粒均匀，手感 | 超过生产日期 |
| 滑爽，干燥无杂质。 | 30% |
| 生粉 | 包装要牢固，色洁 | 入场日期不得 |  |  |  |  |  |
| 白，颗粒均匀，手感 | 超过生产日期 |
| 滑爽，干燥无杂质。 | 30% |
| 酱油 | 有正常的色泽红褐 色，不混浊，不沉淀 无霉花浮膜，外包装 无漏无污。 | 入场日期不得 超过生产日期 30% |  |  |  |  |  |
| 醋 | 无悬浮物及沉淀物， | 入场日期不得 |  |  |  |  |  |
| 无霉花浮膜，外包装 | 超过生产日期 |
| 无漏无污。 | 30% |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 西红柿酱 | 外包桶无污物，无渗 | 入场日期不得 |  |  |  |  |  |
| 漏，无鼓盖现象，无 | 超过生产日期 |
| 变质发霉现象 | 30% |
| 豆瓣酱 | 外包装无污物，无渗 | 入场日期不得 |  |  |  |  |  |
| 漏，胖听或鼓盖现 | 超过生产日期 |
| 象，无变质发霉现象 | 30% |
| 甜面酱 | 外包装无污物，无渗 | 入场日期不得 |  |  |  |  |  |
| 漏，无胀袋或鼓盖现 | 超过生产日期 |
| 象，无变质发霉现象 | 30% |
| 花生米 | 包装要牢固、防潮， | 入场日期不得 |  |  |  |  |  |
| 无腐败变质，颗粒饱 | 超过生产日期 |
| 满 | 30% |
| 绿豆 | 包装物污染，表面黄 | 入场日期不得 |  |  |  |  |  |
| 绿色或墨绿色，内无 | 超过生产日期 |
| 杂质，颗粒饱满。 | 30% |
| 冰糖 | 晶面干燥、洁白、光滑，有光泽、呈半透 明体，味甜，无异 味。 | 入场日期不得 超过生产日期 30% |  |  |  |  |  |
| 朝天椒 | 包装要牢固、防潮、 | 入场日期不得 |  |  |  |  |  |
| 无腐败变质。红色或 | 超过生产日期 |
| 紫色。 | 30% |
| 香油 | 呈黄色至棕色，清澈 | 入场日期不得 |  |  |  |  |  |
| 透明，无沉淀物或有 | 超过生产日期 |
| 微量沉淀物。 | 30% |
| 花椒粒 | 色鲜红，睁眼，麻味足，香味大，身干， 无长枝，无霉坏，含 籽不超 5% | 入场日期不得 超过生产日期 30% |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 粗辣椒面 | 颗粒均匀，无杂质， | 入场日期不得 |  |  |  |  |  |
| 干燥无结块，具有固 | 超过生产日期 |
| 有的颜色和气味滋味 | 30% |
| 花椒面 | 颗粒均匀，无杂质， | 入场日期不得 |  |  |  |  |  |
| 干燥无结块，具有固 | 超过生产日期 |
| 有的颜色和气味滋味 | 30% |
| 八角 | 色泽棕红鲜艳有光， | 入场日期不得 |  |  |  |  |  |
| 朵大均匀呈八角形， | 超过生产日期 |
| 干燥饱满干裂， | 30% |
| 孜然粉 | 包装要牢固，淡淡褐色褐色，颗粒均匀， 手感滑爽，干燥无杂 质。 | 入场日期不得 超过生产日期 30% |  |  |  |  |  |
| 香叶 | 包装要牢固、防潮、 | 入场日期不得 |  |  |  |  |  |
| 整洁，无漏气、无破 | 超过生产日期 |
| 损，叶片完整。 | 30% |
| 桂皮 | 皮青灰透淡棕，腹面 | 入场日期不得 |  |  |  |  |  |
| 棕色，表面有细纹， |
| 背面有光泽，质坚 | 超过生产日期 |
| 实，身份干，味清 | 30% |
| 香。 |
| 细辣椒面 | 颗粒均匀，无杂质， | 入场日期不得 |  |  |  |  |  |
| 干燥无结块，具有固 | 超过生产日期 |
| 有的颜色和气味滋味 | 30% |
| 陈皮 | 表面橙红或红黄，有 | 入场日期不得 |  |  |  |  |  |
| 无数凹入的油点对光 |
| 照视清晰，内面黄白 | 超过生产日期 |
| 色，质稍硬面脆易折 | 30% |
| 断。 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 香豆粉 | 颗粒均匀，无杂质， | 入场日期不得 |  |  |  |  |  |
| 干燥无结块，具有固 | 超过生产日期 |
| 有的颜色和气味滋味 | 30% |
| 小茴香 | 身干粒饱满均匀，气 | 入场日期不得 |  |  |  |  |  |
| 味香郁，浓烈，色灰 | 超过生产日期 |
| 绿无杂质 | 30% |
| 干木耳 | 包装要牢固、体内无 杂质，碎块， | 入场日期不得超过生产日期 30% |  |  |  |  |  |
| 粉条 | 包装要牢固、防潮、 | 入场日期不得 |  |  |  |  |  |
| 粉条细长，白净，丝 | 超过生产日期 |
| 条均匀在整齐。 | 30% |
| 干香菇 | 包装要牢固、无虫蛀，无霉烂，无杂 质，具有该产品相应 的色泽。 | 入场日期不得 超过生产日期 30% |  |  |  |  |  |
| 白胡椒面 | 包装要牢固，颗粒均 匀，干燥无杂质。 | 入场日期不得超过生产日期 30% |  |  |  |  |  |
| 红豆腐 | 外包装无污物，无渗 | 入场日期不得 |  |  |  |  |  |
| 漏，胖听或鼓盖现 | 超过生产日期 |
| 象，无变质发霉现象 | 30% |
| 姜粉 | 包装要牢固，色淡 | 入场日期不得 |  |  |  |  |  |
| 黄，颗粒均匀，手感 | 超过生产日期 |
| 滑爽，干燥无杂质。 | 30% |
| 辣鲜露 | 外包装无污物，无渗 | 入场日期不得 |  |  |  |  |  |
| 漏，胖听或鼓盖现 | 超过生产日期 |
| 象，无变质发霉现象 | 30% |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 耗油 | 红褐至棕褐色，有一定光泽，稀糊状，液 体，无渣粒。 | 入场日期不得超过生产日期 30% |  |  |  |  |  |
| 丁香 | 红棕色或棕褐色，上部有四枚三角状萼 片，十字状分开，质 坚实，富油性，气芳 香，味辛辣。 | 入场日期不得 超过生产日期 30% |  |  |  |  |  |
| 豆豉 | 外包装无污物，无渗漏，胖听或鼓盖现 象，无变质发霉现象 | 入场日期不得超过生产日期 30% |  |  |  |  |  |
| 老干妈 | 外包装无污物，无渗漏，胖听或鼓盖现 象，无变质发霉现象 | 入场日期不得超过生产日期 30% |  |  |  |  |  |
| 芝麻酱 | 外包装无污物，无渗漏，胖听或鼓盖现 象，无变质发霉现象 | 入场日期不得超过生产日期 30% |  |  |  |  |  |
| 博湖辣酱 | 外包装无污物，无渗漏，胖听或鼓盖现 象，无变质发霉现象 | 入场日期不得超过生产日期 30% |  |  |  |  |  |
| 麻辣 香 锅料 | 料包包装牢固、防潮、整洁，无漏气、 无破损、胀气等现 象。 | 入场日期不得 超过生产日期 30% |  |  |  |  |  |
| 秋霞 火 锅料 | 料包包装牢固、防潮、整洁，无漏气、 无破损、胀气等现 象。 | 入场日期不得 超过生产日期 30% |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 雪莲 辣 椒丝 | 外包装无污物，无渗漏，胖听或鼓盖现 象，无变质发霉现象 | 入场日期不得超过生产日期 30% |  |  |  |  |  |
| 油辣子 | 外包装无污物，无渗 漏，胖听或鼓盖现 象，无变质发霉现象 | 入场日期不得 超过生产日期 30% |  |  |  |  |  |
| 糖蒜 | 包装要牢固、防潮、整洁，无漏气、无破 损、无腐败变质无腐 败变质现象。 | 入场日期不得 超过生产日期 30% |  |  |  |  |  |
| 桶泡椒 | 包装要牢固、防潮、整洁，无漏气、无破 损、无腐败变质现 象。 | 入场日期不得 超过生产日期 30% |  |  |  |  |  |
| 酸菜 | 包装要牢固、防潮、整洁，无漏气、无破 损、无腐败变质现 象。 | 入场日期不得 超过生产日期 30% |  |  |  |  |  |
| 榨菜 | 包装要牢固、防潮、整洁，无漏气、无破 损、无腐败变质现 象。 | 入场日期不得 超过生产日期 30% |  |  |  |  |  |
| 咸菜 | 包装要牢固、防潮、整洁，无漏气、无破 损、无腐败变质现 象。 | 入场日期不得 超过生产日期 30% |  |  |  |  |  |

**大米、面粉、清油理化指标偏离表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **招标规格/要 求** | **招标实际参数/要求** | **投标实际参数/要求** | **是否偏离（无偏离/ 正偏离/负偏离）** | **偏离简述** |
| 1 | 大米 | 加工精度：符合一等品要求；**碎米总量：**≤ 35.0%；**不完善粒：**≤6.0%；**小碎米：**≤2.5%；**糠粉：**≤0.20%；**水份：**≤14.0%；**矿物****质：**≤0.02%；**六六六：**≤0.05mg/kg；**稻谷 粒：**≤16 粒/kg；**镉：**≤0.2mg/kg |  |  |  |
| 2 | 食用油 | 食用油品种必须色泽好，透明度高，无浑浊， 无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味 正常，无酸臭异味。严格执行国家质量标准及 卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒 素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标 准范围内（原粮及成品粮色泽、气味必须正 常。霉变粒不得超过 2％。真菌毒素：黄曲霉 毒素 B1 （5μg/kg～20μg/kg）、脱氧雪腐镰 刀菌烯醇（≤1000μg/kg）、玉米赤霉烯酮（≤60μg/kg）、赭曲霉毒素 A（5μg/kg）。 重金属污染物：铅（≤0.2mg/kg）、镉(0.1 mg/kg～0.2 mg/kg)、汞（0.02 mg/kg）、无 机砷（0.1 mg/kg～0.2 mg/kg）。农药：对磷 化物、马拉硫磷等 140 余种农药规定了最大残 留限量。 |  |  |  |
| 3 | 面粉 | 一等粉及其以上，全部通过 CB30 号筛，留存 CB36 号 筛的不超过 10.0%；**灰分（以干物计）：**≤0.85**/%； 面筋质：（以湿重计）**≥25.0**/%；含砂量：**≤0.02； **磁性金属物：**≤0.003**/（g/kg)；水分：**13.5± 0.5**/%；脂肪酸值：（以湿基计）**≤80 |  |  |  |

1. **评分标准**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **评分项目** | **分值** | **评分标准** |
| 报价 | 30 分 | 投标人的价格分按以下公式计算：投标人报价得分＝(评标基准价/投标报价)×价格权值×100注：1、评标基准价指满足招标文件要求且投标报价最低（下浮率最高）的投标报价；得分取两位小数点，第三位四舍五入； 2、超出采购预算的投标报价为无效报价；3、如投标人的报价均为无效报价，且采购人不能接受的将重新招标。 |
| **评价指标** | **评价分项** | **分值** | **评分细则** |
| **服务方案**  | 实施方案 | 10分 | 投标文件中本项目的组织实施方案横向比较进行评分（包 括：食品的加工制作、运输、装卸、派发及善后处理等方 案） |
| 服务承诺质量评价 | 5 分 | 投标人在本项目实施全过程中的卫生安全保障计划、措施及 不合格货物退换方案的承诺 |
| 5 分 | 货源可靠性保障程度（如：提供可靠机构供货、商品相关检 验报告，货品品牌和口碑情况等） |
| 5 分 | 服务快捷方便、货源供应渠道链简洁、清晰可靠、配送时间短， |
| 5 分 | 投标人快速响应采购人服务要求、沟通联系渠道的可行性及优越性 注：须提供服务机构有关注册、登记证明材料的复印件（加 盖单位公章）及原件核对，否则不得分。 |
| 10分 | 货源保障能力（与所有投标商品生产商或代理商签订营销合同；与80%或以上投标商品生产商或代理商签订的营销合同；与80%以下投标商品生产商或代理商签订的营销合同的，本项以上必须另附营销合同）。 |
| **企业综合实力** | 服务业绩 | 10分 | （1）以投标人名义承接过学校、幼儿园、医院、政府机关，每项得2分，满分10分；（须提供以上业绩的对应合同或中标通知书复印件） |
| 仓储能力 | 5分 | 须在伊犁地区有专门的副食品仓储库1、配送点或加工配送中心或冷鲜库所；2、投标人须提供配送点或加工配送中心的房屋、厂房或库房的租赁协议复印件或自有产权证明材料复印件；具有冷鲜库的须提供冷鲜库施工合同或购置合同等有效权属证明材料。 |
| 食品质量管理制度 | 6分 | 符合食品服务行业需求的组织架构，组织架构各岗位人员资历评价，企业各类证件齐全有效的，各类副食品仓储、管理、配送人员必须持健康证的 |
| 6 分 | 设备设施配置，仓储设备设施，卫生设施的情况。 |
| 3分 | 服务网点数量：投标人在伊宁市辖区内的服务网点数量，每 1个网点为 1 分，满分为3分。  |

**1、投标人最终得分等于技术评审部分与投标报价部分二者得分之和。**

**2、评标委员会按照投标人最终得分由高到低顺序确定出各投标人排名顺序**