



阿克苏地区维吾尔医医院职工食堂 食材采购项目

招 标 文 件



项目编号：分 2024-01-51

采 购 人：新疆维吾尔自治区阿克苏地区维吾尔
医医院

代理机构：新疆卓环项目管理有限公司

日 期：二 0 二 四 年 三 月





招标文件

项目名称:阿克苏地区维吾尔医医院职工食堂食材采购项目

采购人(公章):新疆维吾尔自治区阿克苏地区维吾尔医医院

法定代表人或委托代理人(签字或盖章):

联系人:何周杰

电话:18399710624



采购代理机构(公章):新疆卓环项目管理有限公司

法定代表人(签字或盖章):

联系人:张建伟

电话:15292348006

联系地址:阿克苏市凤泉河畔西区3号楼2504室

日期:2024年3月



目 录

| | |
|---------------------|--------|
| 第一章 招标公告 | - 1 - |
| 第二章 投标人须知 | - 5 - |
| 第三章 评标办法 | - 27 - |
| 第四章 合同条款 | - 29 - |
| 第五章 采购需求及技术参数 | - 34 - |
| 第六章 投标文件格式 | - 34 - |

第一章 招标公告

项目概况

阿克苏地区维吾尔医医院职工食堂食材采购项目的潜在投标人应在政采云平台获取（下载）采购文件，并于2024年3月26日16时00分（北京时间）前提交投标文件。

一、项目基本情况

项目编号：分2024-01-51

项目名称：阿克苏地区维吾尔医医院职工食堂食材采购项目

预算金额：4000元

最高限价：1000元，1000元，1000元，，1000元

采购需求：

标项一：

标项名称：阿克苏地区维吾尔医医院职工食堂食材采购项目（一包）

数量：1

预算金额（元）：1000元

单位：项

简要规格描述：（一包：速食品、饮品、一次性用品、粮油类）的供应、运输、及售后服务，详见采购文件及清单。

合同履行期限：自甲乙双方合同签订起至2024年12月31日止。

标项二：

标项名称：阿克苏地区维吾尔医医院职工食堂食材采购项目（二包）

数量：1

预算金额（元）：1000元

单位：项

简要规格描述：（二包：水果、蔬菜、干货调料类）的供应、运输、及售后服务，详见采购文件及清单。

合同履行期限：自甲乙双方合同签订起至2024年12月31日止。

标项三：

标项名称：阿克苏地区维吾尔医医院职工食堂食材采购项目（三包）

数量：1

预算金额（元）：1000 元

单位：项

简要规格描述：（三包：肉、蛋、冻货类）的供应、运输、及售后服务，详见采购文件及清单。

合同履行期限：自甲乙双方合同签订起至 2024 年 12 月 31 日止。

标项四：

标项名称：阿克苏地区维吾尔医医院职工食堂食材采购项目（四包）

数量：1

预算金额（元）：1000 元

单位：项

简要规格描述：（四包：蛋糕、糕点、奶油类）的供应、运输、及售后服务，详见采购文件及清单。

合同履行期限：自甲乙双方合同签订起至 2024 年 12 月 31 日止。

本项目不接受联合体。

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：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。请根据要求单独上传《中小企业声明函》。（监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业）

（1）财政部、工业和信息化部关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知（财库〔2020〕46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）《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》（国发

办[2007]51号)；

(4) 《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：

具有有效期内的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》；

三、获取招标文件

时间：2024年3月4日至2024年3月11日，每天上午00:00至12:00，下午12:00至23:29（北京时间，法定节假日除外）

地点：政采云平台（<http://www.zcygov.cn/>）

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

四、投标文件提交

截止时间：2024年3月26日16时00分（北京时间）

地点：政采云平台 <http://www.zcygov.cn/>

五、投标文件开启

时间：2024年3月26日16时00分（北京时间）

地点：政采云平台 <http://www.zcygov.cn/>

六、公告期限

自本公告发布之日起5个工作日。

七、其他补充事宜

1、本公告在新疆政府采购网发布。

2、请各投标人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，投标人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、各投标人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、投标人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，投标人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、投标人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。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，后果由投标人自行承担。

八、对本次招标提出询问，请按以下方式联系。

1. 采购人信息

名称：新疆维吾尔自治区阿克苏地区维吾尔医医院

地址：阿克苏市西城区虹桥路 50 号

联系方式：18399710624

2. 采购代理机构信息

名称：新疆卓环项目管理有限公司

地址：阿克苏市凤泉河畔西区 3 号楼 2504 室

联系方式：15292348006

3. 项目联系方式

项目联系人：张建伟

电话：15292348006

第二章 投标人须知

投标人须知前附表

| 序号 | 条款名称 | 内 容 规 定 |
|----|------|---|
| 1 | 项目名称 | 标项一：阿克苏地区维吾尔医医院职工食堂食材采购项目（一包） 标项二：阿克苏地区维吾尔医医院职工食堂食材采购项目（二包） 标项三：阿克苏地区维吾尔医医院职工食堂食材采购项目（三包） 标项四：阿克苏地区维吾尔医医院职工食堂食材采购项目（四包） |
| 2 | 项目编号 | 标项一：分 2024-01-51-01 标项二：分 2024-01-51-02 标项三：分 2024-01-51-03 标项四：分 2024-01-51-04 |
| 3 | 招标人 | 名 称：新疆维吾尔自治区阿克苏地区维吾尔医医院 地 址：阿克苏市西城区虹桥路 50 号 联系人：何周杰 电 话：18399710624 |
| 4 | 代理机构 | 名 称：新疆卓环项目管理有限公司 地 址：阿克苏市凤泉河畔西区 3 号楼 2504 室 联系人：张建伟 联系电话：15292348006 邮箱：451817613@qq.com |
| 5 | 招标内容 | （一包：速食品、饮品、一次性用品、粮油类）的供应、运输、及售后服务； （二包：水果、蔬菜、干货调料类）的供应、运输、及售后服务； （三包：肉、蛋、冻货类）的供应、运输、及售后服务； （四包：蛋糕、糕点、奶油类）的供应、运输、及售后服务。详见采购文件及清单。 |
| 6 | 服务期限 | 自甲乙双方合同签订起至 2024 年 12 月 31 日止。 |
| 7 | 报价方式 | 1. 投标商根据对自己生产、代理或有权经销的产品按照招标需求的分类与要求进行下浮率报价，下浮率基数按照阿克苏市人民政府网-政务公开-重点领域-阿克苏市商品信息发布表（2024.02.26）为基数下浮。对于阿克苏市商品信息发布表（2024.02.26）中无采购清单中要求的商品价格信息的，按照市场价格为基数下浮。 2. 投标人按照采购需求清单逐一报出每个产品的下浮率，最终计 |

| | | |
|---|------------------|---|
| | | 算出综合下浮率。 |
| 8 | 项目类别 | 本项目属于餐饮业。 |
| 9 | 投标人资格、能力、信誉及其它要求 | <p>标项一、标项二、标项三、标项四：</p> <p>1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；</p> <p>（1）具有有效经年检的三证合一营业执照原件（若供应商是企业（包括合伙企业）应提供营业执照；若供应商是事业单位应提供事业单位法人证书；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）；</p> <p>（2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供近一年（2022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；或提供开户银行出具的资信证明；或提供财政部门认可的政府采购专业担保机构出具的投标担保函）；</p> <p>（3）提供近期依法缴纳税收的证明；（出具完税证明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。）；</p> <p>（4）提供近期的依法缴纳社会保险的凭据（专用收据或社会保险缴纳清单。注：依法不需要缴纳社会保险资金的供应商应提供相应证明文件证明其依法不需要缴纳社会保险资金）；</p> <p>（5）提供参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（承诺函原件）；</p> <p>（6）凡拟参加本次招标项目的投标人，如在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）、“国家企业信用信息公示系统（http://www.gsxt.gov.cn）”被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的（尚在处罚期内的），被列入经营异常名录的企业，将拒绝其参加本次政府采购活动；</p> <p>（7）法定代表人参加的需提供法定代表人身份证明及身份证原件扫描件，授权委托人参加的需提供附有法定代表人身份证明的授权委托书及被委托人身份证原件扫描件；</p> <p>（8）企业负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动。</p> <p>2、落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目专门面向中小企</p> |

| | | |
|----|-------------------|---|
| | | <p>业采购，供应商为中小企业，不再执行价格评审优惠政策。请根据要求单独上传《中小企业声明函》。（监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业）</p> <p>（1）财政部、工业和信息化部关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知（财库〔2020〕46号）；</p> <p>（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）；</p> <p>（3）《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）；</p> <p>（4）《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；</p> <p>3、本项目的特定资格要求： 具有有效期内的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》；</p> <p>4、本项目不接受联合体参加。</p> <p>注：投标人提交的所有证明文件及材料必须清晰、准确、真实。</p> |
| 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 5 人及以上单数评审专家组成。 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投标人 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否，推荐的成交候选人数：3 人 |
| 17 | 现场踏勘、标前答疑会 | <input checked="" type="checkbox"/> 自行踏勘 <input type="checkbox"/> 统一组织 联系人： 联系电话： 踏勘时间： 踏勘地点： |
| 18 | 招标投标人对招标文件提出质疑的时间 | 投标人下载招标文件之日起 7 个工作日内，以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑。 |

| | | |
|----|------------------|--|
| 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 | 本项目无须缴纳投标保证金。 |
| 24 | 《投标文件》的编制要求 | 具体详见投标人须中知投标文件的组成及编制要求，投标人投报多个（标包）段的，须对每个（标包）段分别制作投标文件并报价。 |
| 25 | 《投标文件》递交份数、时间及地点 | <p>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。</p> <p>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”）</p> <p>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，中标单位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。</p> <p>特别提示：中标单位提交的纸质版《投标文件》文字内容与开标时电子投标书应完全一致。</p> <p>（2）政采云投标文件递交截止时间：2024年3月26日16时00分（北京时间）</p> <p>（3）递交地点：政采云网上不见面开标系统</p> |
| 26 | 开标时间及地点 | <p>开标时间：2024年3月26日16时00分（北京时间）</p> <p>开标地点：政采云网上不见面开标系统</p> |
| 27 | 履约保证金 | <p><input checked="" type="checkbox"/> 不需要</p> <p><input type="checkbox"/> 需要，履约保证金的金额：成交合同金额的10%（履约保证金须以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交）</p> |
| 28 | 开标程序 | <p>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。</p> <p>开标会主持人确定投标人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。）；</p> |

| | | |
|----|----------|---|
| | | <p>2. 本项目采用“政采云不见面”开标，投标人须在投标截止时间前登录政采云平台 http://www.zcygov.cn/ 进行签到。</p> <p>3. 主持人宣布开标会开始，宣布开标纪律；</p> <p>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；</p> <p>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。</p> <p>6. 参与“政采云不见面”开标的各投标人，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；因投标人网络环境或硬件配备不达标等原因，影响开标的，造成的后果由投标人自行承担。</p> <p>7. 开标结束。</p> <p>招标代理机构应当对上述开标过程做好记录，存档备查。</p> |
| 29 | 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，公告期不少于1个工作日。 |
| 30 | 相关费用 | <p>1. 代理服务费：参照原国家发展计划委员会文件（计价格[2002]1980号文）和（发改办价格[2003]857号文件）计取，由中标（成交）人向采购代理机构交纳代理服务费。</p> <p>2. 中标（成交）人在开标完成后向公证机关交纳公证费。</p> |
| 31 | 落实政府采购政策 | <p>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）：</p> <p>1. 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。请根据要求单独上传《中小企业声明函》。（监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业）</p> <p>2. 超过200万元的货物和服务采购项目、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%。</p> <p>3. 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6%~10%）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</p> |

| | | |
|----|------|--|
| | | <p>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 6%~10% 作为其价格分。</p> <p>4. 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 40%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 2%~4%）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 2%~4%作为其价格分。</p> |
| 36 | 补充内容 | <p>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。</p> <p>2. 备份标书：投标人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。其他因投标人制作标书失误问题，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。</p> <p>3. 投标人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，投标人自行承担后果。</p> <p>4. 数字证书办理：投标人须自行办理政采云数字证书（CA 锁）联系方式：政采云热线：95763</p> <p>5. 投标人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。</p> |

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自筹资金，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. “招标人、买方、甲方”指新疆维吾尔自治区阿克苏地区维吾尔医医院；
- 3.2. 招标代理机构：指为本次招标项目提供招投标服务组织工作的机构，即新疆卓环项目管理有限公司；
- 3.3. 投标人：指按照招标文件要求投标并向招标人或招标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. 中标人、卖方：指依法确定成交资格并授予合同的投标人；
- 3.8. 货物：系指投标人按招标文件要求，向招标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 and 材料。
- 3.9. 服务：系指招标文件规定投标人须承担的安装、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. ★投标人资格条件

详见投标人须知前附表；

- 4.1. 符合招标文件中规定的其他特定资格要求；
- 4.2. 投标人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. 属于国内制造商投标人须满足：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投标人须满足：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) 由采购人向投标人提供的用户需求书、图纸、样品、模型、模件和所有其他资料, 投标人获得后, 应对其保密。除非采购人同意, 投标人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, 投标人须归还采购人认为需保密的文件和资料, 并销毁所有相应的备份文件及资料。

4.9. 投标人参加投标不得存在下列情形之一:

- (1) 与招标人或招标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投标人, 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. 投标人领取了招标文件并非意味着完全满足了合格投标人的条件, 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. 授权委托书

5.1. 投标人代表不是投标人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

投标人应承担所有与准备和参加投标有关的费用。不论投标的结果如何, 招标代理机构和招标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. 投标人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，其风险由投标人自行承担。

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投标人，均应以书面形式通知招标代理机构。招标代理机构联系方式见“投标须知前附表”。招标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投标人(答复中不包括问题的来源)，否则将视为所有投标人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，招标代理机构可主动地或在解答投标人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投标人，并对其具有约束力。投标人在收到上述通知后，应立即以传真形式向招标代理机构予以确认；在规定时间内未收到回复确认的，将视为默认接受。
- 8.4. 为使投标人准备投标时有充分时间对招标文件的修改部分进行研究，招标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. 投标人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投标人做出书面澄清，投标人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：

商务技术文件部分：

10. 编制原则

- 10.1. 投标人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. 投标人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，所有投标单位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。纸质版标书邮寄地址及收件人：阿克苏市凤泉河畔西区3号楼2504室，联系人：张建伟，联系电话：15292348006。），投标人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. 投标人投报多个（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（包括投标人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，任何使用塑料夹条、订书针装订或打孔装订的均按无效投标文件处理。
 - 11.6. 任何行间插字、涂改和增删，须由投标人法定代表人（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, 投标人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》要求不符的将被视为无效投标。

12. ★投标报价

12.1. 投标人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, 以人民币进行报价。

12.2. 投标人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. 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, 否则, 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): 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。请根据要求单独上传《中小企业声明函》。(监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业)

1、超过 200 万元的货物和服务采购项目、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 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%。

2、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 6%~10%) 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6%~10%作为其价格分。

3、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40%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2%~4%）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2%~4%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；但投标人应标的货物（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. ★投标人的资格证明文件

投标人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. 投标人须将汇转凭证装订在投标文件内，证明其具有投标资格。

15.3. 未中标投标人的保证金应当在中标通知书发出后5个工作日内退还，中标人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) 投标人在提交投标文件截止时间后撤回投标文件的；
- (2) 投标人在投标文件中提供虚假材料的；
- (3) 除因不可抗力或招标文件认可的情形以外，中标人不与招标人签订合同的；
- (4) 投标人与招标人、其他投标人或者招标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，在此期间投标文件对投标人具有法律约束力，以保证招标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。投标有效期不足的，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，招标代理机构可于投标有效期届满之前，要求投标人同意延长有效期，招标代理机构的要求与投标人的答复均应为书面形式。投标人拒绝延长的，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；投标人同意延长的，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. 投标人应按“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，中标单位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：中标单位提交的纸质版《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：投标人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。其他因投标人制作标书失误问题，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. 投标人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，投标人自行承担后果。

19. 投标文件的递交

- 19.1. 投标人应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》招标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，投标人同意后，调整后的报价和内容对投标人起约束作用。如果投标人不接受修正后的报价和内容，则其投标无效。

(2) 公开开标后，直到向中标的投标人授予合同为止，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投标人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5人以上单数评审专家组成，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、要求投标人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；对投标人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、向招标人、代理机构或者有关部门报告评标中发现的违法行为；

I、配合招标人、代理机构答复投标人提出的质疑；

J、配合处理投诉工作；

招标文件及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. 投标人法定代表人（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. 投标人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，或者涂改处未加盖投标人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. 投标人的投标报价是可变动价格的，或包含了价格调整要求的，或投标报价中提供两个（含两个）以上的报价且未声明哪个有效的（招标文件规定提交备选投标方案的除外）；

23.12. 评审专家中有 2/3 认定投标人投标价格有恶意报价行为的；

23.13. 《投标文件》含有招标人不能接受的条件或声明的；

23.14. 在评标过程中，如果投标人试图在投标审查、澄清、比较及授予合同方面向招标人施加任何影响的；

23.15. 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弄虚作假等方式投标的；

23.16. 经核实两个或两个以上投标人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

定标及确定中标人的原则：投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人即中标人。得分相同的，选择最低报价的投标人为排名第一的中标候选人即中标人。

六、质疑

25. 投标人质疑

25.1. 投标人对政府采购活动事项有疑问的，可以向招标人或招标代理机构提出询问。招标人或招标代理机构收到质疑函后7个工作日内作出答复。本次招标投标人如对招标文件或招投标过程进行质疑，投标人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. 投标人若认为招标文件、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招标人或招标代理机构提出：

(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. 投标人提出质疑的，应提供质疑书原件。招标人或招标代理机构应当向质疑投标人签收回执。

25.4. 质疑书应当包括下列内容：

(1) 投标人的姓名或者名称、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. 质疑书应当由投标人法定代表人（或其他组织负责人，或自然人）或其授权委托人签字并加盖投标人单位章，质疑书由授权委托人签字的应附投标人授权委托书（自然人除外）。

25.6. 招标人或招标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投标人和其他有关的投标人。

25.7. 投标人对招标人或招标代理机构的答复不满意，或招标人或招标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：新疆卓环项目管理有限公司，地址：阿克苏市凤泉河畔西区3号楼2504室，联系人：张建伟，联系电话：15292348006，电子邮箱：451817613@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：参照原国家发展计划委员会文件(计价格[2002]1980号文)和(发改办价格[2003]857号文件)计取，由中标(成交)人向采购代理机构交纳代理服务费；(本项目代理服务费与采购人签订协议按照人民币：14000元收取，各中标(成交)人均摊。)

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》前一次性支付给招标代理机构。

27. 中标通知书

27.1. 招标代理机构将电话通知中标人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中标人，则视为自动放弃成交资格。

27.3. 在规定的投标有效期内，招标代理机构将以书面形式向中标人发出《中标通知书》。

27.4. 中标通知书对招标人和中标人具有同等法律效力。

27.5. 中标通知书是中标人签订合同的依据，是合同必不可少的一个组成部分。

27.6. 中标人未按照招标文件要求与招标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. 招标人与中标人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. 招标人不得向中标人提出超出招标文件以外的任何要求作为签订合同的条件，不得与中标人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，招标人改变成交结果，或者中标人拒绝签

订政府采购合同的，应当承担相应的法律责任。

28.4. 中标人拒绝签订政府采购合同的，招标人可以按照《政府采购非招标采购方式管理办法》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投标人作为中标人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中标人不得参加对该项目重新开展的采购活动。

28.5. 招标人或者招标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，经招标人同意，中标人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，中标人就采购项目和分包项目向招标人负责，分包投标人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，招标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，可以与中标人协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的百分之十。

30. 废标条款

30.1. 出现下列情形之一的，招标人或者招标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投标人或者报价未超过采购预算的投标人不足 3 家的。

有效投标人不足三家的，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，书面通知投标人当场改作竞争性谈判或单一来源方式采购。

31. 履约保证金（详见投标人须知前附表）

31.1. 在接到中标通知书 30 个日历天内，中标的投标人应按合同规定向招标人提交履约保证金。

31.2. 如果中标人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. 如果中标人不与招标人签订合同并提交履约保证金，或者在签订合同时向招标人提出附加条件或者更改合同实质性内容的，招标人则有权没收该投标人的投标保证金，并视为其放弃中标资格；给招标人的损失超过投标保证金数额的，中标人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，招标人或者招标代理机构应当终止采购活动，通知所有参加采购活动的投标人，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. 投标人成功投标并不意味着其满足投标人资格，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、通过初步审查的投标人为合格的投标人。

2、本次评标采用综合评分法。根据《中华人民共和国招标投标法》、《中华人民共和国政府采购法》、《评标委员会和评标方法暂行规定》所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

报价得分 = $[(1 - \text{评标基准价}) / (1 - \text{综合投标下浮率})] \times \text{价格权重} \times 100$ 。

基准价=经评委会一致认定满足采购文件要求且下浮率最高的综合投标下浮率为评标基准价，其价格得分计 30 分

评标时，评标委员会各成员应当独立对每个投标人的投标文件进行评价，并汇总每个投标人的得分，评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。

标项一、标项二、标项三、标项四：初步评审标准

| 项目 | 评审内容 | | 评审意见 | |
|-------|------|---|------|---|
| | | | 是 | 否 |
| 资格性审查 | 1 | 是否具有有效经年检的三证合一营业执照原件扫描件（若供应商是企业（包括合伙企业）应提供营业执照；若供应商是事业单位应提供事业单位法人证书；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 | 是否具有有效期内的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》； | | |
| | 3 | 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供近一年（2022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；或提供开户银行出具的资信证明；或提供财政部门认可的政府采购专业担保机构出具的投标担保函）； | | |
| | 4 | 是否提供近期的依法缴纳社会保险的凭据（专用收据或社会保险缴纳清单。注：依法不需要缴纳社会保险资金的供应商应提供相应证明文件证明其依法不需要缴纳社会保险资金）； | | |
| | 5 | 是否提供近期依法缴纳税收的证明；（出具完税证明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。）； | | |
| | 6 | 是否提供法定代表人身份证明或法定代表人授权委托书及受托人身份证原件； | | |
| | 7 | 是否提供信用中国、中国政府采购网、国家企业信用信息公示系统的查询结果； | | |
| | 8 | 是否提供参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（承诺函原件）； | | |
| | 9 | 是否提供《中小企业声明函》 | | |
| 符合性审查 | 1 | 投标单位名称是否与营业执照一致； | | |
| | 2 | 投标范围是否符合招标文件规定； | | |
| | 3 | 投标文件签署、盖章是否符合招标文件要求； | | |
| | 4 | 投标文件格式是否符合“投标文件格式”的要求，提交数量符合招标文件要求； | | |
| | 5 | 服务期是否符合招标文件规定； | | |
| | 6 | 投标报价是否按照招标文件规定的要求报价； | | |

| | | | | |
|-----------|---|------------------|--|--|
| | 7 | 投标有效期是否符合招标文件规定； | | |
| 结论：是否通过评审 | | | | |

附表二

标项一、标项二、标项三、标项四：详细评分标准表

| 评审因素 | | 评分细则 | 分值 |
|---------------|--------|--|-----|
| 报价部分 (30分) | 报价 | <p>报价得分=[(1-评标基准价)/(1-综合投标下浮率)]×价格权重×100。</p> <p>注：以经评委会一致认定满足采购文件要求且下浮率最高的综合投标下浮率为评标基准价，其价格得分计30分。</p> | 30分 |
| 商务部分 (24分) | 配送车辆 | <p>根据投标人针对本项目拟投入的运输车辆评分，每配备一辆具备冷链配送功能的运输车得2分，每配备一辆厢式货车得1分，最高10分。</p> <p>注：1. 投标人自有车辆应提供《机动车行驶证》；行驶证中所有人须为投标人名称，否则无效。</p> <p>2. 投标人租赁车辆的应提供租赁合同、《机动车行驶证》，否则无效。</p> | 10 |
| | 人员配备 | <p>投标人针对本项目拟投入的固定专职的配送人员，配送人员不少于3人(含)得2分，每增加1人加1分，最高8分。(需提供人员劳务合同及社保缴纳证明作为评分依据)</p> | 8 |
| | 仓储条件 | <p>投标人提供自有或租赁的仓库/冷库的得2分，没有仓库/冷库的则不得分。(需提供仓库/冷库的房产证或租赁合同证明材料)：</p> | 2 |
| | 货源保障能力 | <p>投标人自有或合作的能满足本项目食材供应的超市、实体零售门店或生产基地的得4分。</p> <p>注：①自有的需提供门店或生产基地清单列表，内容包括但不限于门店和基地的名称、电话、地址、面积等；须提供门店或生产基地自有产权证明或租赁合同扫描件；须提供门店或生产基地实地拍摄图片；</p> <p>②与上述门店或生产基地所有者建立长期合作关系的，除了提供①的所有材料，还须提供有效的合作协议扫描件。</p> | 4 |

| | | | |
|---------------|-----------|--|-----|
| | 配送方案 | <p>根据投标人提供配送方案比较评审：</p> <p>①配送到食堂的详细时间计划方案；0-3分</p> <p>②配送车辆人员安排及配置；0-3分</p> <p>③配送安全措施方案和安全教育；0-3分</p> <p>④食材运输途中保质保鲜措施；0-3分</p> | 12分 |
| | 食品安全与追溯能力 | <p>根据投标人提供的食品安全（质量）方案比较评审：</p> <p>①食材安全管理追溯制度；0-2分</p> <p>②食材质量控制管理制度；0-2分</p> <p>③食材配送管理制度；0-1分</p> <p>④食材采购制度；0-1分</p> <p>⑤食材台账登记制度；0-1分</p> <p>⑥从业人员晨检制度；0-1分</p> <p>⑦仓库管理制度；0-1分</p> <p>⑧配送点、车辆及工具消毒保洁防疫制度；0-1分</p> <p>⑨财务管理制度等内容进行评审；0-1分</p> <p>⑩索证索票制度；0-1分</p> | 12分 |
| 技术部分 (46分) | 应急预案 | <p>根据投标人针对紧急事件处理应急预案比较评审：</p> <p>①食材发生安全问题的召回应急；0-3分</p> <p>②遇突发安全事件应急；0-3分</p> <p>③遇货源短缺应急；0-3分</p> <p>④遇自然灾害或恶劣天气等情况；0-3分</p> | 12分 |
| | 服务响应 | <p>根据投标人提供针对本项目的售后服务响应综合评审：</p> <p>①售后服务网点及应急服务联系方式；0-4分</p> <p>②售后服务人员在满足采购需求的基础上增加一名得1分，最高得3分。</p> <p>③供应商承诺对采购人临时改变订购的货物种类、规格、数量等在接到通知后的60分钟内将货物送达的得1分；30分钟内将货物送达的得3分；</p> | 10分 |

第四章 合同条款

甲方（需求方）：_____

乙方（供应商）：_____

甲、乙双方根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》《国务院关于加强食品等产品质量监督管理的特别规定》等规定，遵循平等、自愿、公平和诚实信用的原则，进一步明确供需双方的义务，特拟定下列条款甲乙双方必须共同遵守。

一、配送范围和时间。

1、乙方为甲方提供_____类食材的配送服务，每次供货品种、质量和数量以甲方下达的订购单为准。

2、甲方向乙方下达订购单，负责通知乙方送货上门。乙方必须在每天早上10点30分前送到甲方指定地点。

3、合作期限：自_____年_____月_____日起至_____年_____月_____日止。

二、质量保证及食品卫生安全及责任

1、乙方配送的食材应符合有关卫生部门标准，保质保量不得有腐烂、过期、变质物质食品。

2、凡有质量问题，乙方必须包退包换，且必须在甲方规定时间内将退补送到甲方指定地点，如果影响甲方供餐，乙方应承担造成的损失。

3、乙方供应给甲方的肉食品，必须符合国家及地方肉食品的安全管理，需将产品检疫合格证明提交给甲方，如果违反相关法律法规之规定，一切后果由乙方负责。

4、如乙方配送食材导致甲方供餐区域内人员食物中毒等严重事故时，经卫生防疫部门鉴定属实，结果证明由乙方造成，乙方应承担一切经济责任和法律责任。

三、数量明确

1、乙方应保证供货数量准确、货物数量以甲方验货为准，如有短缺问题，乙方应在甲方人员规定时间内补齐数量，保证甲方供餐正常进行。

2、乙方每次的送货清单，经甲方指定人员验货后签字为准。甲、乙双方各执一份。以作为结算时的依据。

四、订货方式。

1、甲方需提前一日(每天下午 7:30)，将次日所需食材品种、数量、规格提供给乙方，乙方负责安排采购配送。

2、乙方所送货物应当按照甲方采购单所需的数量、规格、品牌 供应。如乙方未按照甲方采购标准供应的货物，甲方有权拒收。

五、报价方式

1、乙方根据市场行情单价，作为每天食材供应的价格依据。

2、如果因国家政策或自然灾害，导致部分品种价格的上涨幅度过大，乙方在无力承担的情况下，应当以书面形式通知甲方，经双方协商一致后调整供货价格。否则，甲方不承担任何涨价费用。

六、结算方式

1、甲方付款方式为 _____天结算一次。

2、甲方财务付款计划支付乙方货款，乙方提供以下材料：①合同；②乙方开具的正式发票；③货物收货清单（双方签字）给甲方。

七、合同违约责任

1、若乙方未按合同条款的要求执行，甲方有权终止合同。

2、规定时间内，甲方未将货款支付给乙方，乙方有权终止供货，并终止合同。

3、乙方交付的货物不符合质量要求的，甲方有权拒收，并及时通知乙方；发生甲方拒收或者提出质量异议的情况下，乙方应在____日内另行向甲方补足货物；质量问题严重的，甲方有权解除合同。因不符合要求质量给甲方造成损失的，乙方应承担赔偿责任。

4、一方无正当理由中止履行或单方变更、解除合同的，应赔偿由此给对方造成的损失。

八、其他

1、本合同未尽事宜，双方以补充协议的方式共同协商解决，补充协议与本合同具有同等的法律效力。

2、此合同一式伍份，甲执肆份、乙方执壹份，双方签字盖章后生效，具有同等法律效力。

3、合同双方在履行合同过程中发生争议的，双方应协商解决，协商不成时，可向合同履行地人们法院提起诉讼。

4、附件

1)、乙方有效身份证复印件

2)、乙方营业执照复印件

3)、乙方提供国家或地方颁发的相关证照复印件

| | |
|--|---|
| <p>招标人（公章）：</p> <p>地址：</p> <p>电 话：</p> <p>传 真：</p> <p>邮 编：</p> <p>法定代表人或委托代理人：</p> <p>签字日期： 年 月 日</p> <p>开户行：</p> <p>账号：</p> | <p>乙方（公章）：</p> <p>地址：</p> <p>电话：</p> <p>邮编：</p> <p>法定代表人或委托代理人：</p> <p>签字日期： 年 月 日</p> <p>开户行：</p> <p>账号：</p> |
|--|---|

注：本合同格式仅作为参考文本，合同签订双方可根据项目的具体要求进行修订。

第五章 采购需求及技术要求

一、项目概况

| 包号 | 品目 |
|----|------------------|
| 一包 | 速食品、饮品、一次性用品、粮油类 |
| 二包 | 水果、蔬菜、干货调料类 |
| 三包 | 肉、蛋、冻货类 |
| 四包 | 蛋糕、糕点、奶油类 |

二、采购清单

一包：速食品、饮品、一次性用品、粮油类

| 序号 | 名称 | 单位 | 质量要求 |
|----|-------|-------|---------------------------|
| 1 | 桶装方便面 | 箱/12桶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 2 | 浓缩酸奶 | 箱/12袋 | 袋/180g,符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 3 | 原味酸奶 | 箱/12瓶 | 瓶/230g,符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 4 | 纯牛奶 | 箱/20袋 | 袋/200ml,符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 5 | 酸辣粉丝 | 箱/12桶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 6 | 红油面皮 | 箱/12桶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 7 | 干拌面 | 箱/12桶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 8 | 自煮火锅 | 箱/18盒 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 9 | 绿茶 | 箱/18瓶 | 瓶/500ml,符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 10 | 冰红茶 | 箱/18瓶 | 瓶/500ml,符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 11 | 雪碧 | 箱/24瓶 | 瓶/500ml,符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 12 | 可乐 | 箱/24瓶 | 瓶/500ml,符合预包装食品国家标准的合格产品。 |

| | | | |
|----|----------------|------------------|--|
| 13 | 功能饮料 | 箱/24 瓶 | 瓶/250ml,符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 14 | 椰子汁 | 箱/24 瓶 | 瓶/245ml,符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 15 | 果粒果汁 | 箱/15 罐 | 罐/490ml 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 16 | 果粒橙 | 箱/12 罐 | 瓶/450ml 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 17 | 矿泉水 | 膜装/15 瓶 398ml | 瓶/398ml 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 18 | 矿泉水 | 提/15 瓶 | 瓶/550ml 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 19 | 矿泉水 | 桶/5.5L | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 20 | 矿泉水 | 桶/9L | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 21 | 酸奶(大碗) | 筐/30 碗 | 碗/400g 酸奶的外观应均匀细腻,无明显的沉淀和分层现象,乳酸菌的培养应达到标准要求,不能有有害菌群的污染,酸奶的口感应丰满,自然酸味适中,不应有酸涩或异味。 |
| 22 | 汤圆 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 23 | 月饼 | 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品 |
| 24 | 木柄多功能削皮刀 | 个 | 符合国家标准 |
| 25 | 黑垃圾袋 60*93 | 公斤 | 符合国家标准 |
| 26 | 黑垃圾袋 90*110 | 公斤 | 符合国家标准 |
| 27 | 黑垃圾袋 32*52 | 公斤 | 符合国家标准 |
| 28 | 洗洁精 | 箱/4 桶 | 桶/5 公斤,符合国家标准 |
| 29 | 500ml 圆餐盒 | 箱/450 套 | 热塑性材料制作的一次性餐饮具,符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |
| 30 | 1250ml 圆餐盒 | 箱/200 套 | 热塑性材料制作的一次性餐饮具,符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |
| 31 | 828ml 两格方餐盒 | 箱/150 套 | 热塑性材料制作的一次性餐饮具,符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |
| 32 | 一次性纸杯 | 箱/40 包 | 包/50 个, ≥55mm*40mm*57mm 热塑性材料制作的一次性餐饮具,符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |

| | | | |
|----|----------------------|----------|--|
| 33 | 一次性筷子 (竹制) | 包/55 双 | 长度 \geq 21.5cm, 符合国家标准《GB/T 19790.1-2005》 |
| 34 | 一次性勺子 s103 | 箱/50 包 | 包/50 个, 热塑性材料制作的一次性餐饮具, 符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |
| 35 | 一次性豆浆吸 管 | 箱/40 包 | 包/450 根, \geq 18cm,热塑性材料制作的一次性餐饮具, 符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |
| 36 | 油条筷子 | 双 | \geq 60cm,符合国家标准《GB/T 19790.1-2005》 |
| 37 | 饮料杯(杯+ 盖)500ml | 箱/1000 套 | 热塑性材料制作的一次性餐饮具, 符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |
| 38 | 保鲜膜 | 卷/300 米 | 宽度 \geq 50cm,热塑性材料制作的一次性餐饮具, 符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |
| 39 | 木柄炒菜勺 | 个 | 符合国家标准 |
| 40 | 擦丝器 | 个 | 符合国家标准 |
| 41 | 捣蒜器 | 个 | 符合国家标准 |
| 42 | 手动打蛋器 | 个 | 符合国家标准 |
| 43 | 样品盒(6 格) | 个 | 符合国家标准 |
| 44 | 塑料三角器面 点刮板 | 个 | 符合国家标准 |
| 45 | 餐饮专用餐巾 纸 | 件/140 包 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 46 | 1000ml 方餐 盒 | 箱/300 套 | 热塑性材料制作的一次性餐饮具, 符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |
| 47 | 一次性打包盆 (3500ml) | 箱/90 套 | 热塑性材料制作的一次性餐饮具, 符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |
| 48 | 一次性打包盆 (500ml) | 箱/300 套 | 热塑性材料制作的一次性餐饮具, 符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |
| 49 | 一次性打包盆 (4800ml) | 箱/60 套 | 热塑性材料制作的一次性餐饮具, 符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |
| 50 | 注塑四格方餐 盒 | 箱/150 套 | \geq 19.5cm*16.5cm 热塑性材料制作的一次性餐饮具, 符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |
| 51 | 美式 1000ml 方餐盒 | 箱/150 套 | 热塑性材料制作的一次性餐饮具, 符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |
| 52 | 300ml 小圆碗 (1*450) | 箱/450 套 | 热塑性材料制作的一次性餐饮具, 符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |
| 53 | 500ml 方餐盒 (1*300) | 箱/300 套 | 热塑性材料制作的一次性餐饮具, 符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |

| | | | |
|----|-----------------|------------|--|
| 54 | 皮围裙 | 条 | 符合国家标准 |
| 55 | 油污净 | 瓶/400ml | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 56 | 烧碱 | 袋/25kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 57 | 蛋糕用标龙袋 | 包 | 符合国家标准 |
| 58 | 蛋糕用裱花袋 | 包 | 符合国家标准 |
| 59 | 点火枪 | 个 | 符合国家标准 |
| 60 | p4 连体酱料盒 | 箱/1000 套 | 热塑性材料制作的一次性餐饮具，符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |
| 61 | 粘鼠板(通用) | 张 | 符合国家标准 |
| 62 | 17#打包袋 | 公斤 | 热塑性材料制作的一次性餐饮具，符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |
| 63 | 20#加厚打包袋 | 公斤 | 热塑性材料制作的一次性餐饮具，符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |
| 64 | 25#加厚打包袋 | 公斤 | 热塑性材料制作的一次性餐饮具，符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |
| 65 | 28#加厚打包袋 | 公斤 | 热塑性材料制作的一次性餐饮具，符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |
| 66 | 32#加厚打包袋 | 公斤 | 热塑性材料制作的一次性餐饮具，符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |
| 67 | 40#加厚打包袋 | 公斤 | 热塑性材料制作的一次性餐饮具，符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |
| 68 | 48#加厚打包袋 | 公斤 | 热塑性材料制作的一次性餐饮具，符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |
| 69 | 一次性豆浆杯 500ml | 箱/2000 个 | 热塑性材料制作的一次性餐饮具，符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |
| 70 | 封口膜(通用) | 卷/封 3000 杯 | 热塑性材料制作的一次性餐饮具，符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |
| 71 | 注塑五格方餐盒 | 箱/150 套 | 热塑性材料制作的一次性餐饮具，符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |
| 72 | 三连体餐盒 | 箱/400 套 | 热塑性材料制作的一次性餐饮具，符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |
| 73 | 650ml 方餐盒 | 箱/300 套 | 热塑性材料制作的一次性餐饮具，符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |
| 74 | 750ml 方餐盒 | 箱/300 套 | 热塑性材料制作的一次性餐饮具，符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |
| 75 | 625ml 圆餐盒 | 箱/300 套 | 热塑性材料制作的一次性餐饮具，符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |

| | | | |
|----|------------|---------|--|
| 76 | 1000ml 圆餐盒 | 箱/300 套 | 热塑性材料制作的一次性餐饮具，符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |
| 77 | 750ml 圆餐盒 | 箱/300 套 | 热塑性材料制作的一次性餐饮具，符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |
| 78 | 三格圆餐盒 | 箱/150 套 | 热塑性材料制作的一次性餐饮具，符合国家标准《GB 18006.1-2009》 |
| 79 | 大米 | 袋 | (优质大米) 规格为 25 公斤装/袋、10 公斤/袋、5 公斤/袋 |
| 80 | 面粉 | 袋 | (特一级面粉) 规格为 25 公斤装/袋、10 公斤/袋、5 公斤/袋 |
| 81 | 菜籽油 | 桶 | (一级菜籽油) 规格为 5 升/桶 |
| 82 | 胡麻籽油 | 桶 | (一级胡麻油) 规格为 5 升/桶 |

二包：蔬菜、水果、干货调料

| 序号 | 名称 | 单位 | 质量要求 |
|----|-----|----|--|
| 1 | 小白菜 | kg | 梗白色,较嫩较短,叶子淡绿色,整棵菜水份充足,无根. |
| 2 | 芹菜 | kg | 叶茎宽厚,颜色深绿,新鲜肥嫩,爽口无渣 |
| 3 | 青菜 | kg | 梗白色或浅绿色,较嫩,叶子深绿色,整棵菜水份充足,无根. |
| 4 | 韭菜 | kg | 叶较宽,挺直、翠绿色,根部洁白,软嫩且有韭菜味,根株均匀,长 20 厘米以内无泥土、杂物、黄叶、斑、枯萎、无尖、腐烂、无蜗牛。 |
| 5 | 菜秧 | kg | 梗较细较嫩,叶子细长,淡绿色,棵小似鸡毛,水份充足。 |
| 6 | 黄瓜 | kg | 颜色青绿,瓜身细短、条直均匀瓜把小,顶花带刺,有白霜或光泽,无压伤、腐烂、断裂色黄、皮皱、肉白或空心 |
| 7 | 油菜 | kg | 梗短粗,呈淡绿色或白色,叶子厚肥大,主茎无花蕾.水份充足,无根. |
| 8 | 大白菜 | kg | 外叶淡绿色、奶黄色、帮白内叶乳白色,叶新鲜光泽,棵株大完整,包心坚实紧密无发芽,根部断面洁白完整、无空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心松、泥土 |
| 9 | 土豆 | kg | 颜色为淡黄色或奶白色,个大形正,表皮光滑,体硬不软,饱满,无发芽、青斑、萎蔫、腐烂、坑眼多、毛根、泥土、糙皮 |
| 10 | 青椒 | kg | 长形或萝卜形,颜色碧绿,有光泽,饱满有一定硬度及弹性,无腐烂、虫眼、干尖、皱纹、 |

| | | | |
|----|-----|----|--|
| | | | 断裂、干软、泥土 |
| 11 | 红椒 | kg | 颜色红艳，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度及弹性，无腐烂、干尖、皱纹、断裂、干软、泥土 |
| 12 | 西红柿 | kg | 颜色大红、粉红或黄色，光泽亮艳，个大圆整饱满有弹性，肉厚籽少，无腐烂、压伤、过软、过硬、斑点、畸形 |
| 13 | 韭黄 | kg | 叶肥挺，稍弯曲，色泽淡黄，香味浓郁，长 20 厘米以内。 |
| 14 | 香芹 | kg | 又旱芹，叶翠绿，无主茎分枝少，根细，茎挺直，脆，芹菜香味，水份充足，长约 30 厘米。 |
| 15 | 水芹 | kg | 叶嫩绿或黄绿，茎、根部呈白色，茎细软，中间空、水份充足，有清香味，长约 30 厘米。 |
| 16 | 花菜 | kg | 花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白，无黑斑、污点、花蕾发黄、粗且松、表面发干、压伤、刀伤、虫害、主茎和长 |
| 17 | 生菜 | kg | 颜色鲜艳，淡绿，叶子水份充足，脆嫩薄、可竖起，棵株挺直。 |
| 18 | 空心菜 | kg | 叶薄小翠绿，有光泽，棵株挺直，梗细嫩脆、淡绿色易折断，棵株约 15 厘米。 |
| 19 | 西洋菜 | kg | 颜色淡绿或深绿，茎细脆嫩，易折断，水份充足，棵株挺直。 |
| 20 | 麦菜 | kg | 叶淡绿、肥厚，嫩脆，无主茎，叶株挺直、水份充足，根部的切面嫩绿色，稍有苦涩味。 |
| 21 | 芥菜 | kg | 叶大而薄、深绿色、柄嫩绿脆，无主茎，叶株挺直，水份充足。 |
| 22 | 苋菜 | kg | 有红绿两种，叶子为绿色或红色，叶大薄软，有光泽，茎细短、光滑嫩脆，棵株挺直，水份充足。 |
| 23 | 莲花白 | kg | 外叶淡绿色，内叶淡黄色，叶肥厚脆嫩，棵株大完整，包心坚实紧密无发芽，要部断面洁白完整，无黄叶、虫蛀、萎蔫、雨淋水浸、包心松散 |
| 24 | 潺菜 | kg | 颜色碧绿、叶厚实，有光泽，梗细短、光滑嫩绿，掐之易断。 |
| 25 | 绿豆芽 | kg | 豆芽挺直，芽身短而粗，无根，芽色洁白晶莹，无发黄、发黑、断芽、烂头、烂尾、豆壳多 |
| 26 | 黄豆芽 | kg | 豆芽挺直，芽身短而粗，无根，芽色白中带黄，无发黄、发黑、发青、断芽、烂头、烂尾、豆壳多 |

| | | | |
|----|-----|----|--|
| 27 | 菜苾 | kg | 颜色碧绿、梗脆嫩，掐之易断，有花蕾或无花蕾，棵株挺直，水分充足。 |
| 28 | 芥兰 | kg | 颜色墨绿，叶短少，有白霜，挺直，梗皮有光泽、绿色、粗长、断面绿白色、湿润， |
| 29 | 小葱 | kg | 叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长15-30厘米。 |
| 30 | 白萝卜 | kg | 颜色洁白发亮，表面光滑、细腻，形体完整，底部切面洁白水大，肉嫩脆，无糠心、空心、灰心、断裂、压伤、虫洞、毛根、糙皮、泥土、黄斑、褐斑 |
| 31 | 胡葱 | kg | 叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长15-30厘米。 |
| 32 | 青蒜 | kg | 叶翠绿、薄嫩、挺直，蒜茎洁白，水份充足，外表无水。 |
| 33 | 西葫芦 | kg | 颜色淡绿色，有光泽，有一定硬度无弹性，皮薄肉洁白鲜嫩，瓜形周正，无断裂、划伤、软烂、干皱、畸形 |
| 34 | 香菜 | kg | 脆弱多汁，不分枝或有少数分枝。鲜绿色，柔嫩多汁，稍有光泽，具有香菜特有的香味，无黄叶、梗伤、水锈、腐烂、断裂、枯萎 |
| 35 | 西椒 | kg | 柿形或灯笼形，较大，颜色碧绿、有光泽、表面光滑饱满有一定硬度各弹性，肉厚少籽，味道香甜。 |
| 36 | 辣椒 | kg | 细长圆锥形、颜色黄绿或碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉薄籽多、辣味重。 |
| 37 | 蕃茄 | kg | 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。 |
| 38 | 苞菜 | kg | 外叶淡绿色、，内叶淡黄色，叶肥厚脆嫩，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。 |
| 39 | 大蒜 | kg | 表面光洁，无杂质，散落鳞片，蒜瓣大小均匀，干燥度较高，无软烂现象 |
| 40 | 大葱 | kg | 葱叶为管状、浅绿色，，葱白长、紧实、挺直，无根、长约50厘米。 |
| 41 | 茄子 | kg | 色正（青、紫、白）形正（棒形、卵形、灯泡形），表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。 |
| 42 | 蒿笋 | kg | 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。 |
| 43 | 长豇豆 | kg | 豇豆果实颜色翠绿，果身细长、条直均匀， |

| | | | |
|----|-----|----|--|
| 44 | 蒜苔 | kg | 颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断。 |
| 45 | 西兰花 | kg | 花蕾颜色深绿、功密紧实不散，球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。 |
| 46 | 冬瓜 | kg | 皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。 |
| 47 | 丝瓜 | kg | 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。 |
| 48 | 苦瓜 | kg | 颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓢黄白，子小、味苦。 |
| 49 | 菠菜 | kg | 根圆锥状，带红色，较少为白色。茎直立，中空，脆弱多汁，不分枝或有少数分枝。叶戟形至卵形，鲜绿色，柔嫩多汁，稍有光泽，全缘或有少数牙齿状裂片 |
| 50 | 毛瓜 | kg | 颜色翠绿色有光泽，有细绒毛，皮薄嫩，肉洁白子小、形正，有一定硬度。 |
| 51 | 南瓜 | kg | 颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜，表面硬实。 |
| 52 | 蒲瓜 | kg | 颜色淡绿色、有光泽，表面光滑平整、有白色绒毛，有一定硬度无弹性，皮薄肉洁白鲜嫩，瓜形周正。 |
| 53 | 佛手瓜 | kg | 颜色浅绿色，佛手形，有一定硬度，皮脆硬，肉晶莹透明，瓜形正。 |
| 54 | 角瓜 | kg | 颜色黄绿色、表皮光滑有花纹和棱边，皮薄肉嫩，瓢小子少，有一定硬度，尾蒂有毛刺。 |
| 55 | 生姜 | kg | 根茎呈不规则块状，略扁，具指状分枝，长4-18cm，厚1-3cm。表面黄褐色或灰棕色，有环节，分枝顶端有茎或芽。质脆，易折断，断面浅黄色，内皮层环纹明显，维管束散在。气香，特异味辛辣。 |
| 56 | 新豆 | kg | 颜色淡绿有光泽，豆荚细长、均匀、挺直、饱满、有花蒂，有弹性，折之易断。 |
| 57 | 毛豆 | kg | 颜色青绿、表面有黄色绒毛，豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色、完整、有清香。 |
| 58 | 青豆 | kg | 颜色青绿单一、有光泽，豆粒大，均匀完整，较嫩。 |
| 59 | 四季豆 | kg | 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，指甲掐之后有痕，断之容易。 |
| 60 | 荷兰豆 | kg | 颜色嫩绿有光泽，豆荚挺直，折之易断，筋丝 |

| | | | |
|----|-----|----|--|
| | | | 不明显，豆粒小而无。 |
| 61 | 洋葱 | kg | 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，有一定硬度。 |
| 62 | 红薯 | kg | 颜色粉红或淡黄色，依品种而定，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满。 |
| 63 | 蒜头 | kg | 颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。 |
| 64 | 胡萝卜 | kg | 颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实不软、肉质甜脆、中心柱细小。 |
| 65 | 青萝卜 | kg | 颜色青绿，皮薄且较细，肉质紧密，形体完整，水分大份量重。 |
| 66 | 芋头 | kg | 颜色为红褐色，表皮粗糙，个体方面军中，断面肉质洁白，且有紫色斑点，不硬心。 |
| 67 | 莲藕 | kg | 表皮颜色白中带黄，藕节肥大，无叉，水分充足，肉洁白脆嫩，藕节一般为3-4节。 |
| 68 | 茭白 | kg | 叶颜色青绿，完整，茎粗壮、肉肥厚较嫩，颜色洁白或淡黄色，折之易断。 |
| 69 | 冬笋 | kg | 笋壳淡黄色，有光泽、完整清洁，壳肉紧帖、饱满，肉质洁白较嫩，根小。 |
| 70 | 竹笋 | kg | 笋壳淡黄色，有光泽，笋体粗壮、充实、饱满，肉质洁白较嫩，水分多。 |
| 71 | 茨前 | kg | 外包膜颜色淡黄、顶端尖芽淡黄色，形大饱满、洁净、肉乳白细腻。 |
| 72 | 香菇 | kg | 菌盖颜色褐色、有光泽、菌耀为淡米色或乳白色，菌身完整无损，不湿，菌盖大、有弹性、柄短小，香味浓、重量轻。 |
| 73 | 平菇 | kg | 菌为洁白色或浅黑色，菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短。 |
| 74 | 草菇 | kg | 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。 |
| 75 | 金针菇 | kg | 菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色，菌身细短，挺直。 |
| 76 | 豆腐 | kg | 豆腐颜色洁白，有光泽，板豆腐外形完整，厚薄一致，结构紧密，富有弹性，刀品光亮，有豆香味 |
| 77 | 凉粉 | kg | 颜色为淡绿色或洁白色，晶莹透亮，厚薄一致，富有弹性，入口清凉滑嫩 |
| 78 | 香干 | kg | 颜色正、外表完好、厚薄均匀、质地紧密、韧性好，香味浓郁 |
| 79 | 千张 | kg | 颜色淡黄、有光泽薄而韧性足，光洁完整、有豆香味 |

| | | | |
|----|------|----|---|
| 80 | 素鸡 | kg | 颜色洁白，表面干燥光滑，外形完整、结构紧密、有弹性、不碎，有轻微碱味。 |
| 81 | 油面筋 | kg | 颜色金黄色、光亮，形状有方、三角等，外形完整、松空脆轻，油香味浓。 |
| 82 | 苞菜 | kg | 外叶淡绿色、内叶淡黄色，叶肥厚硬脆，棵株大、完整、包心坚实紧密，根部断面洁白完整。 |
| 83 | 莴笋 | kg | 笋形粗壮，条直均匀，叶绿色，茎皮光泽，断面碧绿，叶少，无压伤、裂纹、水锈斑、空心、黄叶、毛根、泥土 |
| 84 | 海鲜菇 | kg | 颜色洁白，菌肉肥厚，菇体结实。 |
| 85 | 香蕉 | kg | 中间颜色黄色、两端青绿色或全部黄色且有梅花点有光亮，果形长而弯曲、月牙形，菱角不明显、果身圆满，有弹性 |
| 86 | 红富士 | kg | 颜色浅红、淡黄色为底，有光泽，果形扁圆、个大、呈橘形，手感结实、饱满。 |
| 87 | 红蛇果 | kg | 果实圆锥形，顶大底小，果皮呈霞红色，带有深色条纹，表面光泽， |
| 88 | 花牛苹果 | kg | 果实圆锥形，全面鲜红或浓红，色泽艳丽，色相偏红或条红色，果实着色度90—100% |
| 89 | 火龙果 | kg | 果面火红有光泽，叶片青，果实坚实。无腐烂，无软塌，无皱缩，大小均匀。 |
| 90 | 水晶梨 | kg | 颜色浅黄白，表皮光滑、有细小果点，果体饱满微软、有晶莹之感，果形整齐均匀、无挤压痕、无机械伤。 |
| 91 | 香梨 | kg | 颜色黄色、有红晕，果体为倒卵形、较小、带长果柄，表面光滑、微软 |
| 92 | 鸭梨 | kg | 果实外形美观，梨梗部突起，状似鸭头，果实中大（一般单果重175克，最大者400克），无挤压痕 |
| 93 | 龙眼 | kg | 果色棕黄，果粒均匀，果身较为平滑有光泽，果肉不粘手，易剥落韧性；无霉烂，无黑斑。 |
| 94 | 沙糖桔 | kg | 沙糖桔果实扁圆形，顶部有瘤状突起，蒂脐端凹陷，色泽橙黄，裹壁薄，易剥离，无压伤、腐烂 |
| 95 | 蜜桔 | kg | 颜色橙黄色、有光泽、果身扁圆形、较大，表皮凹凸不平、果体松软，无压伤、腐烂 |
| 96 | 橙子 | kg | 大小均匀，皮光滑并有光泽，手感重，无机械损伤。难剥离，果汁多，味可口无萎蔫。 |
| 97 | 圣女果 | kg | 果实直径约1~3厘米，颜色鲜艳，果面光滑，大小均匀，无腐烂 |
| 98 | 草莓 | kg | 色泽鲜红，水灵，无烂斑，无病虫及其它伤害，大小均匀，蒂部有青色。 |

| | | | |
|-----|-----|----|--|
| 99 | 木瓜 | kg | 颜色黄色略带绿色，果体表面有少量的纯棱条、椭圆形，一头较尖、似子弹的形状，手感结实，果皮较薄，果肉呈橙红色 |
| 100 | 甜瓜 | kg | 外形完整良好，新鲜洁净，果身坚实，果面无裂痕、腐烂、水分、病虫害、药害，大小均匀。 |
| 101 | 哈密瓜 | kg | 外皮呈长椭圆形，呈浅绿色至黄色，结实，果把新鲜，网纹稠密者为上品，无裂痕，无压伤 |
| 102 | 葡萄 | kg | 颜色黑紫色、果粒大且圆、结实饱满，果粒表面有霜，果梗青绿且与果粒边接牢固，整串籽紧凑 |
| 103 | 红提 | kg | 红色或紫红色，果粒圆形或卵圆形，果柄长，与果实结合紧密，不易裂口；果刷粗大，着生极牢固，耐拉力极强，不脱粒 |
| 104 | 青提 | kg | 颜色浅绿色、果粒大且均匀、结实饱满、呈圆形或椭圆形，果粒表面有霜，果梗青绿且与果粒连接牢固，整串提子紧凑。 |
| 105 | 水蜜桃 | kg | 颜色鲜艳、黄底红晕，个大形正、均匀整齐，表面有细小的绒毛，果体微软、皮薄易剥皮。无挤压伤。 |
| 106 | 桃 | kg | 呈球形，表面裹着一层短短的绒毛，青里泛白，果体硬、不易剥皮，无挤压伤 |
| 107 | 油桃 | kg | 颜色黄底泛红或橙黄、有光泽，大小均匀，形状如小桃，果体较硬或微软，无压伤。 |
| 108 | 蟠桃 | kg | 形状扁圆，顶部凹陷形成一个小窝，其果皮呈深黄色或红色，顶部有一片红晕，无压伤和刺伤 |
| 109 | 芒果 | kg | 颜色黄色或黄绿色，表面光滑、有光泽，果体呈腰形，有芒果香味，手感微软、坚实。无机械伤，以近蒂头处感觉硬实、富有弹性者为佳；过硬或过软者都不应选择 |
| 110 | 西梅 | kg | 表皮呈深紫色，有光泽，附白霜。果肉呈琥珀色。 |
| 111 | 柠檬 | kg | 色泽浅黄，果实椭圆或圆形，大小均匀，顶端有乳头状突起，肉汁极酸并有浓香，无任何机械损伤，单个 30g 以上 |
| 112 | 黑布林 | kg | 色泽紫黑，皮光滑有光泽，个形整齐均匀、无破皮、无皱皮、无皱缩、无压痕、不软塌，具有本品种应有色泽，单个 50g 以上 |
| 113 | 特小凤 | kg | 果型整齐，果皮极薄，皮色暗绿，底子青，黑条斑，肉色晶黄；果皮韧度差 |
| 114 | 西瓜 | kg | 颜色墨绿、淡绿、白绿、或浓绿、淡绿相间的蛇状花纹或不规则花纹、有光泽、与地面接触 |

| | | | |
|-----|-----|----|---|
| | | | 处为黄色，球或椭圆状、形周正，无瓜蒂、瓜脐小，瓜声清脆、重量较轻、瓜身坚实，果柄与果顶相交部分不发霉 |
| 115 | 樱桃 | kg | 颜色粉红或鲜红色，花蒂带白色，果体呈圆珠状，饱满色深、粒大均匀、有晶莹透明之感，无腐烂 |
| 116 | 猕猴桃 | kg | 颜色为黄绿色或咖啡色、表面有棕色的绒毛，形状均匀小整齐、横切面为椭圆形，果身较硬或稍有柔软。 |
| 117 | 菠萝 | kg | 外形完整良好，新鲜洁净，无异常味或滋味。果身坚实，无潮湿溢汁、溢胶；无霜害，无日晒，无腐烂，无药害及其它伤害。 |
| 118 | 榴莲 | kg | 色泽金黄或青中带黄，无霉斑，无黑斑，无生虫，无裂口，无腐烂软塌，无损伤，果形饱满。 |
| 119 | 山竹 | kg | 果柄及果柄叶呈青色，果面色泽深有光泽，果身微软，不坚硬；无汁液外渗，无病虫害及其它伤害，大小均匀。 |
| 120 | 荔枝 | kg | 果皮鲜红，稍带紫色；果肉透明、爽口、甜度适中，无裂果，无腐烂，无病虫害，无药害及其它伤害，大小均匀。 |
| 121 | 枇杷 | kg | 果实橙黄，新鲜洁净，无异常味或滋味，有一定硬度，无裂果，无腐烂，无药害及其它伤害。 |
| 122 | 蜜柚 | kg | 颜色黄色或青黄色，表皮粗糙，果体颈部较短、似梨状，果身较硬、有弹性、分量重、无外伤、挤压。 |
| 123 | 冬枣 | kg | 实圆形或扁圆形，呈赭红色，平均单果重 17.5g，最大单果重 35 g，枣核呈纺锤形，无腐烂、外伤 |
| 124 | 李子 | kg | 颜色淡红或紫红色，表面有白霜、圆形个小、均匀整齐，果体微软、有弹性 |
| 125 | 莲雾 | kg | 果皮有一层自然带光泽果腊，颜色有乳白、青绿、粉红、深红暗紫等，果皮光亮、外型饱满、颜色深红、底部平整。这样果肉才会扎实、甜度高 |
| 126 | 释迦 | kg | 果实硕大，成熟果呈淡绿黄色，外表被以多角形软疣突起，单果重 350 克左右。 |
| 127 | 茂谷柑 | kg | 果实扁圆形，果型整齐、果皮光滑、橙黄色，单果重 150—200 克 |
| 128 | 杨桃 | kg | 颜色呈翠绿鹅黄色，果大且呈五条棱脊特别厚身，其果皮则呈金黄色，硬度高 |
| 129 | 车厘子 | kg | 外表呈暗红色，果实硕大、坚实而多汁，果肉略带粉华润泽，果肉细腻 |

| | | | |
|-----|---------------|---------|--|
| 130 | 雪莲果 | kg | 根块完整，无断裂，表皮干净，带土少，大小均匀 |
| 131 | 杨梅 | kg | 果实紫红色，有光亮，果形为圆球形或扁圆形，大小均匀，果肉致密，（新鲜无变色） |
| 132 | 芝麻 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 133 | 盐 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 134 | 白糖 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 135 | 发酵粉 | 包/500g | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 136 | 辣椒酱 | 桶/2.8kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 137 | 酱油 | 瓶/500ml | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 138 | 黑醋 | 桶/4.5L | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 139 | 白醋 | 桶/4.5L | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 140 | 孜然粉 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 141 | 大盘鸡调料 | 袋/250g | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 142 | 鸡精 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 143 | 味精 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 156 | 八角香叶 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 157 | 辣皮子 | kg | 外表鲜红色或红棕色，有光泽。 |
| 158 | 粉条 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 159 | 豌豆 | kg | 无病虫损伤、无腐烂、异味，无干瘪、及泥沙。 |
| 160 | 米粉 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 161 | 宽粉 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 162 | 花椒 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 163 | 花生 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 164 | 细粉条 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 165 | 蕨根粉 400g | 袋 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 166 | 粉丝 200g | 袋 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 167 | 泡野山椒 2kg | 袋 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 168 | 蒸鱼豉油 450ml | 瓶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |

| | | | |
|-----|-----------------|---------|---------------------------|
| 169 | 百打粉 500g | 袋 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 170 | 老抽 1.9L | 瓶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 171 | 十三香 45g | 盒 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 172 | 加碘精制 盐巴 500g | 袋 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 173 | 味精 908g | 袋 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 174 | 火锅底料 | 袋/400g | 袋/400g, 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 175 | 小磨香油 | 瓶/400ml | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 176 | 麻辣鱼 | 桶/3.6kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 177 | 黄酒 | 瓶/500ml | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 178 | 风味豆豉 | 瓶/280g | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 179 | 油条膨松 剂 | 袋/250g | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 180 | 香醋 | 桶/4.5L | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 181 | 料酒 | 瓶/500ml | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 182 | 小苏打 | 袋/200g | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 183 | 花椒油 | 瓶/220ml | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 184 | 西红柿酱 | 桶/4.5L | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 185 | 酵母 | 袋/500g | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 186 | 烧烤酱 | 桶/1 kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 187 | 冰糖 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 188 | 白胡椒粉 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 189 | 胡椒粉 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 190 | 花椒面 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 191 | 淀粉 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 192 | 茴香 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 193 | 肉蔻 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 194 | 辣子段 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 195 | 生粉 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |

| | | | |
|-----|--------|---------|-------------------|
| 196 | 山奈 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 197 | 干线椒 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 198 | 黑米面 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 199 | 砂仁 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 200 | 海米 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 201 | 麻辣油 | 瓶/220ml | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 202 | 良姜 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 203 | 生抽 | 瓶/1.9L | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 204 | 蚝油大桶 | 桶/6公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 205 | 大桶白醋 | 桶/4.5L | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 206 | 啤酒 | 瓶/550ml | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 207 | 姜黄 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 208 | 白芷 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 209 | 剁椒酱 | 罐/2公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 210 | 米酒 | 罐/900克 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 211 | 白扣 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 212 | 辛夷 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 213 | 黄豆酱 | 桶/2公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 214 | 干香菇 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 215 | 糯米 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 216 | 小米 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 217 | 黑米 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 218 | 辣鲜露 | 瓶/448g | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 225 | 辣椒面 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 226 | 香豆粉 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 227 | 甘蔗红糖 | 袋/500g | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 228 | 油纸 | 包/100张 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 229 | 玉米糝 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 230 | 酸萝卜老鸭汤 | 袋/250g | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |

| | | | |
|-----|-------|---------|---|
| 231 | 红油豆瓣酱 | 桶/6 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 232 | 芝麻酱 | 桶/5 公斤 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 233 | 凉拌汁 | 瓶/500ml | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 234 | 凉拌红油 | 瓶/500ml | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 235 | 椒麻鸡调料 | 包/250g | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 236 | 香辣酱 | 瓶/205g | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 237 | 排骨酱 | 瓶/250g | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 238 | 海鲜酱 | 瓶/250g | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 239 | 鸡汁 | 瓶/520g | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 240 | 泡椒 | 袋/2kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 241 | 干海带丝 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 242 | 红枣片 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 243 | 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 |
| 244 | 黑木耳 | kg | 正面颜色乌黑、背面灰白色、有光泽，朵形呈片状、大而完整、均匀、肉质厚实 |
| 245 | 银耳 | kg | 颜色雪白、呈半透明状、有光泽、根部微黄，朵形呈菊花形、大而瓣厚，手感干燥、肉质软糯、细腻 |
| 246 | 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 |
| 247 | 腐竹 | kg | 颜色淡黄油润、有光泽，条干细长均匀、干燥脆硬、质地细腻，弹性好、韧性好，香味浓郁 |
| 248 | 八角 | kg | 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 |
| 249 | 花椒子 | kg | 颜色深红色、鲜艳，颗粒球形、大而均匀、籽少，手感干燥、香味浓郁、麻味足 |
| 250 | 桂皮 | kg | 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 |
| 251 | 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 |
| 252 | 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 |
|-----|------|----|--|
| 253 | 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 |
| 254 | 当归 | kg | 颜色黄棕色或深褐色、表面有皱纹，略呈圆柱形，根大而圆、油润、气味浓郁 |
| 255 | 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 |
| 256 | 淮山 | kg | 颜色黄白、表面光滑、有霜粉，呈长板条状，厚薄均匀、质地脆硬、易断，口感粉质、软糯 |
| 257 | 绿豆 | kg | 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 |
| 258 | 黄豆 | kg | 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 |
| 259 | 云豆 | 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 |
| 260 | 花生米 | kg | 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 |
| 261 | 白砂糖 | kg | 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 |
| 262 | 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 |
| 263 | 小茴香 | kg | 表面黄绿色或淡黄色，有光泽，表面光滑 |
| 264 | 草果 | kg | 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 |
| 265 | 籽然 | kg | 颜色微绿，有光泽，表面光滑 |
| 266 | 香叶 | kg | 呈灰绿状，以体无霉斑，香气浓郁 |
| 267 | 甘草 | kg | 表面红棕色或灰棕色，气微，味甜而特殊，手感干燥 |
| 268 | 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 |
| 269 | 干鱿鱼 | kg | 体干、体形完整，光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚 |
| 270 | 陈皮 | kg | 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，气香味辛苦 |
| 271 | 豆寇 | kg | 卵圆或椭圆形，表面灰棕色或灰黄色，全体有浅色纵行沟纹及不规则网状沟纹，质坚，断面 |

| | | | |
|-----|-------|----|------------------------------|
| | | | 显示棕黄色相杂的大理石花纹，富油性气味芳香 |
| 272 | 粉状香辛料 | kg | 颗粒均匀，无杂质，干燥无结块，具有固有的颜色和气味滋味 |
| 273 | 干墨鱼 | kg | 体干、体形完整，光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚 |
| 274 | 海带 | kg | 叶片肥厚，宽约15-18厘米，无黄叶黄边，烹饪后呈墨绿色 |
| 275 | 红干椒 | kg | 颜色鲜红，大小一致，无籽，手感干燥 |
| 276 | 黄干椒 | kg | 颜色鲜黄，大小一致，无籽，手感干燥 |
| 277 | 冰糖粒 | kg | 单晶冰糖粒，18斤每件 |
| 278 | 厥根粉 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 279 | 紫菜 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |

三包：肉、蛋、冻货类

| 序号 | 名称 | 单位 | 质量要求 |
|----|-------|----|---|
| 1 | 蛋鸡（鲜） | kg | 新鲜，不得供应产蛋淘汰鸡，必须为新鲜的处理干净的净鸡，冷藏车配送，均为当天屠宰、每一批有质检报告。 |
| 2 | 牛肉 | kg | 经检验检疫合格的新鲜本地公牛肉（去除内脏、油、尾巴、剔骨），腿肉和肚腩搭配，冷藏车配送，均为当天屠宰、每一批有质检报告。 |
| 3 | 羊肉 | kg | 经检验检疫合格的新鲜羊肉（去除内脏、留肝留肾脏），20公斤以下，冷藏车配送，均为当天屠宰、每一批有质检报告。 |
| 4 | 鸡蛋 | kg | 鲜鸡蛋≥60克，蛋体有光泽、干净无污染、新生产7天内的，每批次鸡蛋供应时应要求无公害、新鲜无破损、大小均匀，送货时间按合同约定的执行。必须提供本地当日的动物检疫合格证明。 |
| 5 | 草鱼 | kg | 经检验检疫合格的新鲜本地鱼肉（去除内脏），冷藏车配送，均为当天屠宰、每一批有质检报告。 |
| 6 | 琵琶腿 | kg | 无残羽，无血水，血污，无残骨，无伤斑，溃烂炎症，允许有少量红斑，无多余皮和脂肪。按部位分割，周遍修整齐，形如琵琶。 |
| 7 | 鸡翅根 | kg | 无残羽，无黄衣，无伤斑和溃烂，无血水，允许有少数红斑点。 |

| | | | |
|----|-------|----|---|
| 8 | 鸡翅尖 | kg | 无残羽，无黄衣，无伤斑和溃烂，无血水，允许有少数红斑点。 |
| 9 | 鸡脯肉 | kg | 无残羽，无血水，血污，无残骨，伤斑，溃烂，炎症，允许有少量红斑，无多余脂肪呈白色带有玫瑰色或红色，大胸重量大于 120G，无小胸夹杂。 |
| 10 | 鸭腿 | kg | 无残羽，无黄衣，无伤斑和溃烂，无血水，允许有少数红斑点。 |
| 11 | 带鱼 | kg | 液层，天然色泽显明而不浑浊，眼球不突出，透明重复冰冻的鱼鳞呈暗色，解冻后有光泽，有一层清洁透明的黏液，鳞片完整，不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼同有的气味，眼球饱满凸出，角膜透明，腮鲜红，清晰，腹部坚实，无涨气，裂的现象，肛孔白色凹陷，肉质结实，有弹性，骨肉不分离。 |
| 12 | 熟对虾 | kg | 虾体完整，体壳头连一体，体硬直有弹性，气味正常。要求每 500g 数量为 70-90 只，大小均匀。 |
| 13 | 牛腩 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 14 | 鸡爪（冻） | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 15 | 牛骨头 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 16 | 羊油 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 17 | 皮蛋 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 18 | 牛头肉 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 19 | 牛排 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 20 | 毛肚 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 21 | 鹌鹑蛋 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 22 | 饺子（冻） | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |

| | | | |
|----|--------------|----|-------------------|
| 23 | 羊肉馄饨 (散称) | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 24 | 净膛白条鸡 (鲜) | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 25 | 鸡肉肠 400g | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 26 | 鸡排腿 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 27 | 鸡胸肉 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 28 | 白条鸭(冻) | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 29 | 脆皮肠/亲 亲肠 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 30 | 燕饺 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 31 | 牛肉丸 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 32 | 蟹排 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 33 | 鸡小腿 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 34 | 鸡中翅 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 35 | 青虾 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 36 | 红虾 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 37 | 虾尾 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 38 | 大青虾 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 39 | 鲑鱼 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |

| | | | |
|----|--------|----|-------------------|
| 40 | 芝麻球 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 41 | 巴沙鱼 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 42 | 烤肠 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 43 | 小黄鱼 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 44 | (鲜)牛腱肉 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 45 | 培根 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 46 | 鸽子 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 47 | (冻)兔子 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 48 | 带鱼(大) | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 49 | (冻)鹅 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 50 | 妙脆鸡腿 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 51 | 小河虾 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 52 | 海蛭肉 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 53 | 扇贝肉 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 54 | 小酥肉 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 55 | 蛤蜊肉 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 56 | 牛肉粉条包子 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |

| | | | |
|----|--------|----|---|
| 57 | 荠菜鸡蛋包子 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 58 | 糖糕 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 59 | 卷饼 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 60 | 荷叶饼 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 61 | 墨鱼仔 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 62 | 鱿鱼圈 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 63 | 小虾仁 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 64 | 玉米粒 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 65 | 鸡米花 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 66 | 茄盒 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 67 | 炸肉丸 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 68 | 藕盒 | kg | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 69 | 鲜牛奶 | kg | 新鲜无变质，奶品纯正，符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 70 | 冻牛肉 | kg | 经检验检疫合格的本地公牛肉（去除内脏、油、尾巴、剔骨），腿肉和肚腩搭配，冷藏车配送，具有质检报告。 |
| 71 | 冻羊肉 | kg | 经检验检疫合格的羊肉（去除内脏、留肝留肾脏），20 公斤以下，冷藏车配送，具有质检报告。 |

四包：蛋糕、糕点、奶油类

| 序号 | 名称 | 单位 | 质量要求 |
|----|-----|------------|-------------------|
| 1 | 榴莲饼 | 144 粒×50g/ | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |

| | | 箱 | |
|----|-------------------|-----------------|-------------------|
| 2 | 菠萝蜜饼 | 144 粒×50g/ 箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 3 | 芝士饼 | 144 粒×50g/ 箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 4 | 榴莲冰皮月饼 | 6 粒×60g/盒 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 5 | 蛋糕油 | 10kg/桶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 6 | 25kg 专用蛋糕 胚预拌粉 | 25kg/袋 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 7 | 25kg 专用蛋糕 胚预拌粉 | 5kg×4 袋/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 8 | 红丝绒蛋糕预 拌粉 | 5kg×4 袋/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 9 | 乳酪蛋糕预拌 粉 | 5kg×4 袋/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 10 | 巧克力蛋糕预 拌粉 | 5kg×4 袋/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 11 | 蛋糕预拌粉(牛 奶) | 5kg×4 袋/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 12 | 蛋糕预拌粉(海 苔味) | 5kg×4 袋/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 13 | 浓缩全麦预拌 粉 | 5kg×4 袋/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 14 | 浓缩杂粮面包 预拌粉 | 5kg×4 袋/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 15 | 泡芙预拌粉 | 5kg×4 袋/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 16 | 紫薯蛋糕预拌 粉 | 5kg×4 袋/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 17 | 拉丝面包预拌 粉 | 5kg×4 袋/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 18 | 奇异果蛋糕预 拌粉 | 5kg×4 袋/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 19 | 香橙菜籽预拌 粉 | 5kg×4 袋/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 20 | 免蒸雪媚娘预 拌粉 | 5kg×4 袋/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 21 | 0 蔗糖蛋糕预拌 粉 | 5kg×4 袋/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 22 | 燕麦蛋糕预拌 | 5kg×4 袋/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |

| | 粉 | | |
|----|---------------|-----------|-------------------|
| 23 | 薄荷抹茶蛋糕预拌粉 | 5kg×4袋/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 24 | 麻薯预拌粉 | 5kg×4袋/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 25 | 玫瑰红丝绒预拌粉 | 5kg×4袋/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 26 | 法式卡仕达预拌粉(牛奶味) | 1kg×10袋/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 27 | 法式卡仕达预拌粉(酸奶味) | 1kg×10袋/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 28 | 法式卡仕达预拌粉(芒果味) | 1kg×10袋/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 29 | 0蔗糖卡仕达预拌粉 | 1kg×10袋/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 30 | 黑谷物调试粉 | 1kg×10袋/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 31 | 意式提拉米苏慕斯粉 | 1kg×10袋/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 32 | D型榴莲酥 | 200个/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 33 | 蛋黄酥 | 320个/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 34 | 台式软酥老婆饼 | 210个/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 35 | 玫瑰鲜花饼 | 208个/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 36 | 207葡式蛋挞皮 | 300个/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 37 | 台式软酥红豆饼 | 210个/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 38 | 台式软酥紫薯饼 | 210个/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 39 | 草莓味甜甜圈 | 75个/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 40 | 蓝莓味甜甜圈 | 75个/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 41 | 号角专用拿破仑酥皮 | 150个/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 42 | 105g菠萝包 | 96个/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 43 | 80g菠萝包 | 96个/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |

| | | | |
|----|--------------|-----------------|-------------------|
| 44 | 精研日式面包粉 | 25kg/袋 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 45 | B 面包粉 | 25kg/袋 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 46 | 600 面包粉 | 25kg/袋 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 47 | 300 糕点粉 | 25kg/袋 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 48 | 乳脂发酵奶油 | 10kg/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 49 | 烘焙奶油（冷藏） | 10kg/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 50 | 多用途烘焙奶油（冷藏） | 10kg/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 51 | 牛奶液态酥油 | 5kg×4 桶/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 52 | 酥油（铁桶） | 15kg/桶 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 53 | 乳脂黄油（冷藏） | 10kg/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 54 | 芝麻海苔肉松 | 1kg×16 袋/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 55 | 蟹黄肉松 | 1kg×10 袋/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 56 | 辣味 1A 肉丝 | 1kg×15 袋/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 57 | 牛肉味肉松 | 2.5kg×6 袋/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 58 | 黑森林蛋糕 | 10 盒/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 59 | 提拉米苏蛋糕 | 10 盒/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 60 | 草莓甜心蛋糕 | 10 盒/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 61 | 鲜橙蛋糕 | 10 盒/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 62 | 抹茶芝士蛋糕 | 10 盒/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 63 | 芒果流心蛋糕 | 10 盒/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 64 | 红颜（盐）知己蛋糕 | 10 盒/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 65 | 5 粒马卡龙（清甜少女） | 5 粒×5 小盒×10 盒/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 66 | 5 粒马卡龙（经典永恒） | 5 粒×5 小盒×10 盒/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |

| | | | |
|----|---------------------|------------|-------------------|
| 67 | 双层芝士（抹茶） | 6个/盒×10盒/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 68 | 双层芝士（巧克力） | 6个/盒×10盒/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 69 | 双层芝士（玫瑰） | 6个/盒×10盒/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 70 | 迷你彩虹蛋糕 | 4个/盒×10盒/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 71 | 半熟芝士（奥巧升级版） | 3粒/盒×6盒/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 72 | 半熟芝士（原味升级版） | 3粒/盒×6盒/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 73 | 海盐奥巧咸奶油蛋糕 | 6块/盒×10盒/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 74 | 火山红丝绒咸奶油蛋糕 | 6块/盒×10盒/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 75 | 榛仁生巧慕斯蛋糕 | 6块/盒×10盒/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 76 | 奶香白桃慕斯蛋糕 | 6块/盒×10盒/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 77 | 芒果千层（升级版） | 10盒/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 78 | 榴莲千层（升级版） | 10盒/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 79 | 无水酥油 | 15kg/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 80 | 黄奶油 | 15kg/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 81 | 夹心白奶油 | 15kg/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 82 | 液态酥油 | 10L×2桶/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 83 | 起酥油 | 15kg/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 84 | 黄奶油 | 15kg/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 85 | 白奶油 | 15kg/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 86 | 不沾3cm低边烤盘 | 个 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 87 | 镀铝烤盘（1000系列不沾5cm深边） | 个 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |

| | | | |
|-----|-------------|-------------|-------------------|
| 88 | 6寸活动蛋糕不沾模具 | 个 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 89 | 8寸活动蛋糕不沾模具 | 个 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 90 | 10寸活动蛋糕不沾模具 | 个 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 91 | 12寸活动蛋糕不沾模具 | 个 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 92 | 14寸活动蛋糕不沾模具 | 个 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 93 | 450g 吐司盒+盖 | 个 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 94 | 1000g 吐司盒+盖 | 个 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 95 | 1200g 吐司盒+盖 | 个 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 96 | 奶油芝士 | 240g×24 盒/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 97 | | 2kg×5 盒/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 98 | 精制奶油芝士 | 2kg×5 盒/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 99 | 5片芝士片 | 83g×36 袋/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 100 | 40片奶酪芝士片 | 460g×24 袋/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 101 | 80片奶酪芝士片 | 984g×8 袋/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 102 | 奶酪芝士碎 | 125g×80 袋/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 103 | | 450g×24 袋/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 104 | | 3kg×4 袋/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 105 | 奶酪酱 | 1kg×8 袋/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 106 | 法式奶酪酱 | 1kg×8 袋/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 107 | 乳酸菌酸奶酱 | 1kg×6 袋/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 108 | 芝士奶酪酱 | 1kg×6 袋/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 109 | 巧克力夹心酱 | 1kg×6 袋/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |

| | | | |
|-----|------------|-------------|-------------------|
| 110 | 蓝莓果馅 | 5kg×4 桶/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 111 | 草莓果肉馅(颗粒) | 5kg×4 桶/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 112 | 芒果肉馅(颗粒) | 5kg×4 桶/件 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 113 | 牛乳奶油 | 907g×12 支/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 114 | 乳脂奶油 | 907g×12 支/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 115 | 海盐芝士奶油 | 907g×12 支/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 116 | 植脂奶油 | 1kg×12 支/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 117 | 乳脂奶油 | 1kg×12 支/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 118 | 蓝莓果馅 | 3kg×4 桶/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 119 | 蔓越莓果馅 | 3kg×4 桶/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 120 | 芒果果馅 | 3kg×4 桶/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 121 | 菠萝果馅 | 3kg×4 桶/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 122 | 草莓果馅 | 3kg×4 桶/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 123 | 柑橘果馅 | 3kg×4 桶/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 124 | 桃肉果馅 | 3kg×4 桶/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 125 | 樱桃果馅 | 3kg×4 桶/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 126 | 玉荔起司馅 | 3kg×4 桶/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 127 | 黑、白巧克力 | 1kg×10 块/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 128 | 芒果果溶 | 1kg×8 盒/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 129 | 草莓果溶 | 1kg×8 盒/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 130 | 树莓果溶(覆盆子) | 1kg×8 盒/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 131 | 蓝莓果溶 | 1kg×8 盒/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 132 | 日式乳酸菌奶油夹心酱 | 1kg×6 袋/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |

| | | | |
|-----|--------------------------|-----------|-------------------|
| 133 | 提拉米苏奶油夹心酱 | 1kg×6 袋/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 134 | 香草奶油夹心酱 | 1kg×6 袋/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 135 | 芝士奶油夹心酱 | 1kg×6 袋/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 136 | 牛奶味奶油夹心酱 | 1kg×6 袋/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 137 | 白桃奶油夹心酱 | 1kg×6 袋/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |
| 138 | 草莓、香橙、哈密瓜、原味、蓝莓、巧克力、柠檬果膏 | 3kg×4 桶/箱 | 符合预包装食品国家标准的合格产品。 |

三、商务条件

1. 服务期限：自甲乙双方合同签订起至 2024 年 12 月 31 日止。
2. 服务地点：阿克苏地区维吾尔医医院二楼职工食堂
3. 付款方式：按照医院付款计划支付。

四、技术要求

1. 投标货物的选型及报价要求：

投标商根据对自己生产、代理或有权经销的产品按照招标需求的分类与要求进行下浮率报价，下浮率基数按照阿克苏市人民政府网-政务公开-重点领域-阿克苏市商品信息发布表（2024. 02. 26）为基数下浮。对于阿克苏市商品信息发布表（2024. 02. 26）中无采购清单中要求的商品价格信息的，按照市场价格为基数下浮。

2. 在合同执行过程中，中标供应商承诺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价格为基数下浮。（但超出清单需求的不可超过 10 个品类）

2) 采购人每月针对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（最新）中无采购清单中要求的商品价格信息的进行市场询价，若发现供应商的供货价格远远高于当时市场价格，责令供应商整改，发现两次以上则有权单方面解除合同，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，供应商所投产品应当有一定的备货量，以保证正常供货。

4. 质量及包装要求：

1)、标准：本项目所指的货物及服务应符合招标文件的所述的标准；如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准；如果中华人民共和国没有相关标准的，则采用货物来源国适用的官方标准。这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。

2)、中标人应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的货物必须是满足招标文件要求。保证合同货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）、检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，必须使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的三分二。

3)、货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。

4)、采购人发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，中标人必须无条件退货或更换商品。

5)、中标人保证所提供的大米、面粉、食用油、蔬菜、水果多样性和季节性，以保证新鲜感。每次送交的所有货品都要注明来源。否则，采购人有权退货，中标人必须在 2 小时内予以退换补货。

6)、中标人应能够配合采购人及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证等。

7)、中标人提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，一经发现，除按采购人要求无条件退货或换货外，还将受到如下处罚：

① 中标人提供假冒伪劣、过期、变质食品的，要求无条件退货或换货外，被处以当次供应食品货款 2 倍的罚款，罚款由供货结算款内扣除。

② 中标人提供的食品，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为中标人提供之食品问题，中标人除需负担全数之医药费外，采购人还有权

取消中标人供货资格，终止中标人供货合同，中标人同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃申诉抗辩权。

5. 服务要求：

1)、采购人提前一天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之日的第二天 10:30 前将采购人所订购的货物送至采购人指定地点。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的 90 分钟内将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。

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。供货期内出现上述情况的，则按 1000 元/次处以罚款，罚款由供货结算款内扣除；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，终止中标人供货合同。

4)、★投标人须承诺如中标后将准时送货到采购人指定地点。（投标时提供承诺函）

5)、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。

6)、★为确保本项目顺利完成，中标供应商必须承诺：本公司承诺在中标后所投入的人员为本公司人员，并与投标文件提供的人员一致，如服务期内采购人发现投入人员与投标文件不一致，视为提供虚假材料应标，采购人有权单方面终止采购合同，并将供应商虚假应标的相关问题报送监管部门，供应商针对此点提供书面承诺。

7)、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。

8)、★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。

9)、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。

10)、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。

11)、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。

12)、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,不得做出有损采购人形象和利益的事情。

13)、中标人应严格遵守《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定,一经发现供应以下食品,除全部退货外,将取消供货单位的供货资格,供货单位并承担由此造成的经济责任和法律责任:

6. 结算及付款方式:

1)、中标人货款按月度进行结算。在办理付款手续之前双方须对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计,并核实无误。

2)、每月结算时,中标人应按照送货当日签订的验收清单计量,结合送货当日阿克苏市人民政府网发布的阿克苏市商品信息价格为基数乘以投标下浮率计算金额;清单中未涉及到的货物结算以市场价格为基数乘以投标下浮率计算金

额。

3)、采购人每月针对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(2024.02.26)中无采购清单中要求的商品价格信息的进行市场询价，若发现供应商的供货价格远远高于当时市场价格，责令供应商整改，发现两次以上则有权单方面解除合同，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。

4)、采购人收到中标人收货凭证复印件和有效等额发票后，15个工作日内办理支付手续；(具体付款时间以医院财务支付为准)

4)、中标人凭以下有效文件与采购人结算：

①合同；

②中标人开具的正式发票；

③货物收货清单(双方签字)；

④中标通知书。

因采购人财务付款申请需流转审核，采购人在前款规定的付款时间为医院财务部门提出办理财务支付申请手续的时间(不含部门审核的时间)，在规定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已经按期支付。成交供应商不能因此主张采购人违反合同约定，不能因此主张解除合同。(以提供承诺函响应该条款，格式由供应商自拟。)

7.项目履约保证金：无

8、主要商品供货要求：

1)、如中标人不能按时、保质、保量供货，由采购人自行采购的，中标人须承担采购人由此造成的经济损失和接受违约处罚。

2)、抽查货品时提供本批次产品的出厂(库)检验合格证明(随车同行)：

9.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。

3) 提供售后服务电话和 24 小时服务热线。

第六章 投标文件格式

(项目名称)

(项目编号)

投 标 文 件

投标人：_____ (盖单位章)

法定代表人或其委托代理人：_____ (签字)

年 月 日

目录

1. 投标函
2. 投标报价一览表
3. 分项报价明细表
4. 法定代表人身份证明
5. 法定代表人授权委托书
6. 投标人基本情况
7. 近三年无重大违法记录声明
8. 具有履行合同所必须的设备和专业技术能力的承诺函
9. 近三年已完成或在执行类似项目一览表
10. 商务条款偏离表
11. 拟投入本项目管理、服务、其他人员情况表
12. 技术方案
13. 其它证明材料
14. 声明函

(报价文件)

1. 投标函

致：_____ (招标人)：

根据贵方为_____ (项目名称、项目编号) 的要求，签字代表 _____ (姓名、职务) 经正式授权并代表投标人_____ (投标人名称、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综合投标下浮率：小写：_____ % (大写：_____) 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、本投标有效期为自招标文件规定的提交投标文件截止之日起_____ 日历天。在投标有效期内我方同意遵守本投标文件中的承诺且在此期限期满之前投标文件对我方具有法律约束力。

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

6、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。

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：_____

投标人名称(盖公章)：_____

法定代表人或其授权的代理人(签字)：_____

日期：_____年_____月_____日

2. 投标报价一览表

项目名称：_____

项目编号：_____

| | |
|------------|----------|
| 综合投标下浮率（%） | 小写：_____ |
| | 大写：_____ |
| 服务期限 | _____ |
| 项目负责人及联系方式 | |
| 备注 | |

投标人名称（盖公章）：_____

法定代表人或其授权委托人(签字)：_____

日期：_____年_____月_____日

说明：

- 1、请严格按此“投标报价一览表”格式填写，投标人报价时应仔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、合价之和即为投标总报价，合价依据为分项价格表计算得出。
- 3、投标报价一览表中投标总报价应与投标函一致。

3. 分项报价明细表

项目名称：

项目编号：

| 序号 | 产品名称 | 品牌 | 规格型号 | 单位 | 数量 | 市场单价 (元) | 下浮率(%) | 备注 |
|-----------------|------|----|------|----|----|-------------|--------|----|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| 综合投标下浮率%(算术平均值) | | | | | | | | |

(此表可延长)

注：综合投标下浮率为全部投标产品下浮率的算数平均值。

投标人名称（盖公章）：_____

法定代表人或其授权委托人(签字)：_____

日期：_____年_____月_____日

(商务技术文件)

4. 法定代表人身份证明

投标人名称: _____

投标人类型: _____

地 址: _____

营业期限: _____

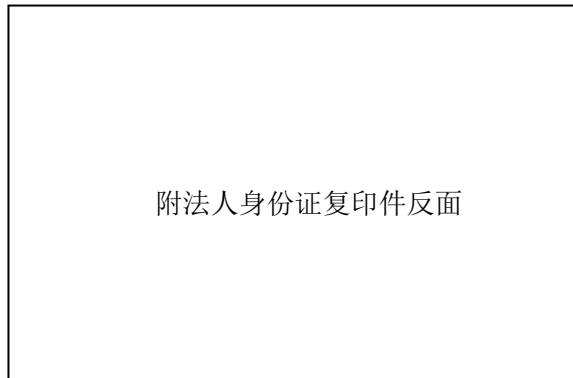
成立时间: _____

姓名: _____ 性别: _____

年龄: _____ 职务: _____

系 _____ (投标人名称) _____ 的法定代表人。

特此证明。



投标人名称(公章): _____

投标人法人或授权代表签字: _____

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_____（投标人名称）的法定代表人，现授权委托_____（投标人名称）的_____（姓名）为我公司代理人，以本公司的名义参加_____（招标人）的_____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：_____

代理人无转委托。特此委托。

附法人身份证复印件正面

附法人身份证复印件反面

附委托人身份证复印件正面

附委托人身份证复印件反面

投标人名称(公章)：_____

投标人法人签字：_____

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投标人，可以不提供此项证明文件。

6、投标人基本情况

| | | | | |
|-----------------|-----|----|----------|--|
| 投标人名称 | | | | |
| 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的复印件。（投标人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。

投标人名称(公章)： _____

投标人法人或授权代表签字： _____

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(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。

投标人名称(公章)：_____

投标人法人或授权代表签字：_____

日期：____年__月__日

9. 近三年已完成或在执行类似项目一览表

投标人名称：

| 序号 | 项目名称 | 项目内容 (类似项目) | 合同金额 (万元) | 已结算金额 (万元) | 完成日期 | 业主名称、联系人及电话 |
|----|------|----------------|--------------|---------------|------|-------------|
| 1 | | | | | | |
| 2 | | | | | | |
| 3 | | | | | | |
| 4 | | | | | | |
| 5 | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

- 注：1. 投标人应如实列出以上情况，如有隐瞒，一经查实将导致其投标申请被视为无效投标。
 2. 对于已完项目，投标人应提供收到的中标通知书或双方签订的合同。
 3. 此表后附中标通知书或服务合同扫描件。

10、商务条款偏离表

| 序号 | 招标文件的 商务条款 | 投标文件的 商务条款 | 正偏离/负偏离/ 不偏离 | 说明 |
|-------|---------------|---------------|-----------------|----|
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

注：1、应与文件要求逐条对应填写。

2、本表如填写不完，可以续页。

3、商务条款偏离表若有一项出现负偏离的，视为不响应招标文件实质性要求。

投标人名称（盖公章）：_____

法定代表人或其授权委托人(签字)：_____

日期：_____年_____月_____日

11、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

投标人名称（盖公章）：_____

法定代表人或其授权委托人（签字）：_____

日期：_____年_____月_____日

12. 服务方案

(自行拟项目服务方案格式)

13. 其它证明材料

投标人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）。

14. 声明函

(本项目所属行业：餐饮业)

(一) 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)采购活动,工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业(或者:服务全部由符合政策要求的中小企业承接)。相关企业(含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业)的具体情况如下:

1. (标的名称),属于(采购文件中明确的所属行业);承建(承接)企业为(企业名称),从业人员__人,营业收入为__万元,资产总额为__万元,属于(中型企业、小型企业、微型企业);

2. (标的名称),属于(采购文件中明确的所属行业);承建(承接)企业为(企业名称),从业人员__人,营业收入为__万元,资产总额为__万元,属于(中型企业、小型企业、微型企业);

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假,将依法承担相应责任。

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

(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。

投标人：（盖章）_____

法定代表人或其授权委托人（签字）：_____

_____年__月__日

说明：填写本声明函时应仔细阅读《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），投标人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。

投标人：（盖章）_____

法定代表人或其授权委托人(签字)：_____

_____年__月__日

说明：填写本声明函时应仔细阅读《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），投标人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。