

## **2025年度-2026年度职工餐厅食材采购项目**

# 公开招标文件

采购单位名称：国家税务总局准格尔旗税务局

采购代理机构名称：鄂尔多斯市公共资源交易中心准格尔旗分中心

项目编号：**ZYZC-G-H-250095**

2025年11月

# 目录

第一章 投标邀请

第二章 投标人须知

第三章 招标内容与技术要求

第四章 投标人应当提交的资格、资信证明文件

第五章 评标

第六章 合同与验收

第七章 投标文件格式与要求

# 第一章 投标邀请

鄂尔多斯市公共资源交易中心准格尔旗分中心 受 国家税务总局准格尔旗税务局 委托，采用公开招标方式组织采购 2025 年度-2026年度职工餐厅食材采购项目 。欢迎符合资格条件的投标人参加投标。

## 一.项目概述

### 1.名称与编号

项目名称： 2025年度-2026年度职工餐厅食材采购项目

项目编号： ZYZC-G-H-250095

采购计划备案号： MB18443601743477548701

### 2.内容及划分采购包情况

采购包1：

采购包预算金额（元）： 1,140,000.00

采购包最高限价（元）： 1,140,000.00

报价形式： 总价

序号	标的名称	数量	标的金额 （元）	计量 单位	所属行业	是否核 心产品	是否允许 进口产品	是否属于 节能产品	是否属于环境 标志产品
1	局机关和薛家湾地区派出机构食堂食材	1.00	1,140,000.00	年	农、林、牧、渔业	否	否	否	否

采购包2：

采购包预算金额（元）： 130,000.00

采购包最高限价（元）： 130,000.00

报价形式： 总价

序号	标的名称	数量	标的金额 （元）	计量 单位	所属行业	是否核 心产品	是否允许进 口产品	是否属于节 能产品	是否属于环境 标志产品
1	准格尔召镇税务分局食堂食材	1.00	130,000.00	年	农、林、牧、渔业	否	否	否	否

采购包3：

采购包预算金额（元）： 210,000.00

采购包最高限价（元）： 210,000.00

报价形式： 总价

序号	标的名称	数量	标的金额 （元）	计量 单位	所属行业	是否核 心产品	是否允许进 口产品	是否属于节 能产品	是否属于环境 标志产品
1	纳日松镇税务分局食堂食材	1.00	210,000.00	年	农、林、牧、渔业	否	否	否	否

采购包4:

采购包预算金额（元）：90,000.00

采购包最高限价（元）：90,000.00

报价形式：总价

序号	标的名称	数量	标的金额 (元)	计量 单位	所属行业	是否核 心产品	是否允许进 口产品	是否属于节 能产品	是否属于环境 标志产品
1	魏家崙镇税务所 食堂食材	1. 0 0	90,000.0 0	年	农、林、牧 、渔业	否	否	否	否

采购包5:

采购包预算金额（元）：120,000.00

采购包最高限价（元）：120,000.00

报价形式：总价

序号	标的名称	数量	标的金额 (元)	计量 单位	所属行业	是否核 心产品	是否允许进 口产品	是否属于节 能产品	是否属于环境 标志产品
1	大路镇税务所 食堂食材	1. 0 0	120,000. 00	年	农、林、牧 、渔业	否	否	否	否

采购包6:

采购包预算金额（元）：80,000.00

采购包最高限价（元）：80,000.00

报价形式：总价

序号	标的名称	数量	标的金额 (元)	计量 单位	所属行业	是否核 心产品	是否允许 进口产品	是否属于 节能产品	是否属于环境 标志产品
1	龙口镇税务所税务 分局食堂食材	1. 0 0	80,000.0 0	年	农、林、 牧、渔业	否	否	否	否

二.投标人的资格要求

1.投标人应符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件。

2.开标后资格审查时，投标人未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单，相关信用情况通过“信用中国”网站、中国政府采购网等渠道查询。

3.落实政府采购政策需满足的资格要求：如属于专门面向中小企业采购的项目,提供货物、工程或者服务的供应商应符合享受中小企业扶持政策，并提供《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。

4.本项目的特定资格要求：

采购包1：

无

采购包2：

无

采购包3:

无

采购包4:

无

采购包5:

无

采购包6:

无

### 三.获取招标文件的时间、地点、方式

详见招标公告

其他要求:

无

### 四.招标文件售价

本次招标文件的售价为0元人民币。

### 五.提交投标文件截止时间、开标时间和地点

详见招标公告

### 六.联系方式

采购代理机构名称: 鄂尔多斯市公共资源交易中心准格尔旗分中心

地址: 内蒙古自治区鄂尔多斯市准格尔旗大路新区图书馆南楼

邮编: 013100

联系人: 王永强

联系电话: 0477-3864233

采购单位名称: 国家税务总局准格尔旗税务局

地址: 国家税务总局准格尔旗税务局

邮编: 017100

联系人: 孙媛

联系电话: 13113507661

## 第二章 投标人须知

### 一.前附表

序号	条款名称	内容及要求
1	划分采购包情况	共 6 包
2	采购方式	公开招标
3	开标方式	远程开标
4	评标方式	现场网上评标
5	评标方法	采购包1：综合评分法 采购包2：综合评分法 采购包3：综合评分法 采购包4：综合评分法 采购包5：综合评分法 采购包6：综合评分法
6	获取招标文件时间	详见招标公告
7	保证金缴纳截止时间（同投标文件提交截止时间）	详见招标公告
8	电子投标文件递交	加密的电子投标文件1份，电子投标文件在投标截止时间前上传至内蒙古自治区政府采购网--政府采购云平台。技术支持电话：400-0471-010转2键
9	投标文件数量	（1）加密的电子投标文件1份（需在投标截止时间前上传至“内蒙古自治区政府采购网--政府采购云平台”） （2）若现场无法使用系统进行电子开评标的，投标人须开标现场递交非加密电子版投标文件U盘（或光盘）0份。 （3）纸质投标文件（正本）0份；纸质投标文件（副本）0份。
10	中标人确定	甲方按照评审报告推荐的顺序确认中标（成交）供应商。
11	联合体投标	采购包1：不接受 采购包2：不接受 采购包3：不接受 采购包4：不接受 采购包5：不接受 采购包6：不接受
12	采购代理机构代理费用	本项目不收取代理服务费
14	投标保证金	不收取保证金
15	电子投标文件签字、盖章要求	应按照第七章“投标文件格式与要求”，使用单位电子签章（CA）进行签字、加盖公章。 说明：若涉及到授权代表签字的可将文件签字页先进行签字、扫描后导入加密电子投标文件。

17	投标客户端	投标客户端需要投标人登录“内蒙古自治区政府采购网--政府采购云平台”自行下载。下载地址： <a href="https://www.ccgp-neimenggu.gov.cn/gp-auth-center/login?systemRegion=150001&amp;systemRegion=150001">https://www.ccgp-neimenggu.gov.cn/gp-auth-center/login?systemRegion=150001&amp;systemRegion=150001</a>
18	面向中小企业采购	采购包1：不属于专门面向中小企业采购。 采购包2：不属于专门面向中小企业采购。 采购包3：不属于专门面向中小企业采购。 采购包4：不属于专门面向中小企业采购。 采购包5：不属于专门面向中小企业采购。 采购包6：不属于专门面向中小企业采购。
19	有效投标人家数	采购包1：3家 采购包2：3家 采购包3：3家 采购包4：3家 采购包5：3家 采购包6：3家
20	中标供应商数量	采购包1：1名 采购包2：1名 采购包3：1名 采购包4：1名 采购包5：1名 采购包6：1名
21	中标候选供应商数量	采购包1：3名 采购包2：3名 采购包3：3名 采购包4：3名 采购包5：3名 采购包6：3名
22	报价形式	详见第一章，“内容及划分采购包情况”。
23	现场踏勘	采购包1：组织现场踏勘：否 采购包2：组织现场踏勘：否 采购包3：组织现场踏勘：否 采购包4：组织现场踏勘：否 采购包5：组织现场踏勘：否 采购包6：组织现场踏勘：否
24	兼投不兼中规则	本项目可兼投6包，本项目可兼中6包
25	投标有效期	从提交投标（响应）文件的截止之日起 90 日历天
26	其他	无

## 二.投标须知

### 1.投标方式采用网上投标，流程如下：

投标人应当在内蒙古自治区政府采购云平台申请或注册账号，完善信息后，才可进行网上投标操作，办理流程请登录内蒙古自治区政府采购网（<https://www.ccgp-neimenggu.gov.cn>）进行查询。

-投标人登录内蒙古自治区政府采购网页面，点击“政府采购云平台”，输入用户名、密码、验证码完成登录后，点击左侧“交易执行—应标—项目应标”，在未参与项目列表中选择要投标的项目，点击项目的“未参与项目”按钮，进入项目投标信息页面，在右侧选择要投标的采购包，填写“联系人姓名”、“联系人手机号”、“联系人邮箱”等信息点击“确认参与”按钮后，获取所投项目招标文件，并按照招标文件的要求制作、上传电子投标文件。

### 2.投标保证金

#### 2.1投标保证金缴纳（如需缴纳保证金）

本采购项目支持“电子保函”和“虚拟子账户”两种方式收取投标保证金，同时允许投标人按照相关法律法规自主选择以支票、汇票、本票、保函等非现金形式缴纳保证金。

**2.1.1** 投标人选择“电子保函”方式缴纳保证金的，在所投项目下采购包选择电子保函模式，跳转到内蒙古自治区金融服务平台开具电子保函，投标人需要确保在开标之前完成电子保函的开具。

**2.1.2** 投标人选择“虚拟子账户”方式缴纳保证金的，在进行投标信息确认后，应通过“交易执行—应标—项目应标—已参与项目”，选择缴纳银行并获取对应不同采购包的缴纳金额以及虚拟子账号信息，并在开标时间前，缴纳至上述账号中。付款人名称必须为投标单位全称，且与其投标信息一致。

若出现账号缴纳不一致、缴纳金额与投标人须知前附表规定的金额不一致或缴纳时间超过开标时间，将导致保证金缴纳失败。投标人应认真核对账户信息，将投标保证金足额汇入以上账户，并自行承担因汇错投标保证金而产生的一切后果。投标人在转账或电汇的凭证上应按照“项目编号：\*\*\*、采购包：\*\*\*的投标保证金”格式注明，以便核对。

**2.1.3** 投标人选择以支票、汇票、本票、保函等非现金形式缴纳保证金的，投标人将相关证明材料原件扫描添加至投标文件中，同时现场提供证明材料。

**2.1.4** 缴纳保证金时间以保证金到账时间为准，由于投标保证金到账需要一定时间，请投标人在投标截止前及早缴纳。

#### 2.2投标保证金的退还

投标人在投标截止时间前放弃投标的，自所投采购包结果公告发出后5个工作日内退还，但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外。

未中标人投标保证金，自中标通知书发出之日起5个工作日内退还；中标人投标保证金，自政府采购合同签订之日起5个工作日内退还。

**2.3** 有下列情形之一的，投标保证金将不予退还：

- （1）中标后，无正当理由放弃中标资格的；
- （2）中标后，无正当理由不与采购人签订合同的；
- （3）在签订合同时，向采购人提出附加条件的；
- （4）不按照招标文件要求提交履约保证金的；
- （5）在签订合同时，投标人要求修改、补充和撤销投标文件的实质性内容的；
- （6）投标文件中提供虚假材料的；
- （7）与采购人、其他投标人或者采购代理机构恶意串通的；
- （8）投标人在提交投标文件截止时间后，撤回投标文件的；
- （9）法律法规和招标文件规定的其他情形。

### 3.全流程电子化交易

各投标人应当在内蒙古自治区政府采购云平台开展与本项目有关的政府采购活动。

各投标人应当在响应文件开启时间前上传加密的最终版电子响应文件至“内蒙古自治区政府采购网”，未在响应文件开启时间前上传电子响应文件的，视为自动放弃。投标人因系统问题无法上传电子响应文件时，请在工作时间及时拨打联系电话400



-0471-010。

各投标人应当使用数字证书或者政府采购云平台生成的账号密码登录电子交易系统进行系统操作，并对其操作行为和电子签名、电子印章确认的事项承担法律责任。

### 3.1远程不见面方式（投标人无需到现场）

投标人使用“投标客户端”编制、签章、生成加密投标文件，同时生成“备用标书”，投标人自行留存，涉及“加盖公章”的内容应使用单位电子公章完成。

投标人的法定代表人或其授权代表应当按照本项目招标公告载明的时间等要求参加开标，在开标时间前**30**分钟，应当提前登录电子交易系统确认联系人姓名与联系电话。

开标时，投标人应当使用**CA**证书在开始解密后**30**分钟内完成全部已投标采购包的投标文件在线解密，若出现系统异常情况，工作人员可适当延长解密时长。如在开标过程中出现意外情况导致无法继续进行，由代理机构会同采购人决定是否允许投标人导入“备用标书”继续开标。本项目采用电子评标，只对开标环节验证通过的电子投标文件进行评审。投标人在参加开标以前自行对使用电脑的网络环境、驱动安装、客户端安装以及**CA**证书的有效性等进行检测，保证可以正常使用。具体要求请通过“内蒙古自治区政府采购网-政采业务指南”查询相关操作手册。

开标时出现下列情况的，采购人、采购代理机构应当视为投标人不再参与政府采购活动。

- （1）投标人未在规定时间内完成电子投标文件在线解密的；
- （2）**CA**证书无法解密投标文件的；
- （3）投标人自身原因造成电子投标文件未能解密的。

### 3.2现场网上方式（投标人需到现场）

投标人使用“投标客户端”编制、签章、生成加密投标文件，同时生成“备用标书”，由投标人自行刻录、存储，涉及“加盖公章”的内容应使用单位电子公章完成。投标人必须保证电子存储设备能够正常读取“备用标书”，电子存储设备（**U**盘或光盘）表面、外包装上应简要载明项目编号、项目名称、投标单位名称等信息。

投标人的法定代表人或其授权代表应当按照本项目招标公告载明的时间和地点参加开标。开标时，投标人应当使用**CA**证书完成全部已投标采购包的投标文件在线解密。如在开标过程中出现意外情况导致无法继续进行，由代理机构会同采购人决定是否允许投标人导入“备用标书”继续进行。本项目采用电子评标，只对开标环节验证通过的电子投标文件进行评审。

开标时出现下列情况的，采购人、采购代理机构应当视为投标人不再参与政府采购活动。

- （1）**CA**证书无法解密投标文件的；
- （2）投标人未按招标文件要求提供“备用标书”的；
- （3）投标人自身原因造成电子投标文件未能解密的。

4.投标人可以通过“交易执行-应标-项目应标-已参与项目”查看有无本项目信息。

## 三.说明

### 1.总则

本招标文件依据《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》和《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第**87**号）及国家和自治区有关法律、法规、规章制度编制。

投标人应仔细阅读本项目信息公告及招标文件的所有内容（包括澄清或者修改），按照招标文件要求以及格式编制投标文件，并保证其真实性，否则一切后果自负。

本次公开招标项目，是以招标公告的方式邀请非特定的投标人参加投标。

### 2.适用范围

本招标文件仅适用于本次招标公告中所涉及的项目和内容。

### 3.相关费用

投标人应自行承担所有与准备、参加投标有关的费用。不论投标结果如何，采购人或采购代理机构均无义务和责任承担相

关费用。

#### 4.各参与方

4.1“采购人”是指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。本招标文件的采购人特指国家税务总局准格尔旗税务局。

4.2“采购代理机构”是指集中采购机构和集中采购机构以外的采购代理机构。本招标文件的采购代理机构特指鄂尔多斯市公共资源交易中心准格尔旗分中心。

4.3“投标人”是指向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。

4.4“评标委员会”由采购人代表和评审专家组成。

4.5“中标人”是指取得与采购人签订合同资格的投标人。

#### 5.合格的投标人

5.1符合本招标文件规定的资格要求，并按照规定提供相关证明材料。

5.2单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

5.3为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

6.以联合体形式进行政府采购的，应符合以下规定：

6.1联合体各方应签订联合体协议书，明确联合体牵头人和各方权利义务，并作为投标文件组成部分。

6.2联合体各方均应当具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，并在投标文件中提供联合体各方的相关证明材料。

6.3联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。

6.4联合体中有同类资质的投标人按照联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的投标人确定资质等级。

6.5以联合体形式参加政府采购活动的，联合体各方不得再单独参加或者与其他投标人另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动。

6.6联合体各方应当共同与采购人签订采购合同，就采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。

6.7如要求缴纳保证金，以联合体牵头人名义缴纳，对联合体各方均具有约束力。

#### 7.语言文字以及计量单位

7.1所有文件使用的语言文字为简体中文。专用术语使用外文的，应附有简体中文注释，否则视为无效。

7.2所有计量均采用中华人民共和国法定的计量单位。

7.3所有报价一律使用人民币，货币单位：元。

#### 8.现场踏勘

8.1招标文件规定组织踏勘现场的，采购人或者采购代理机构按招标文件规定的时间、地点组织潜在投标人踏勘项目现场。

8.2投标人自行承担踏勘现场发生的责任、风险和自身费用。

8.3采购人在踏勘现场中介绍的资料和数据等，不构成对招标文件的修改或不作为投标人编制投标文件的依据。

#### 9.其他条款

无论中标与否，投标人递交的投标文件均不予退还。

### 四.招标文件的澄清或者修改

采购人或采购代理机构对已发出的招标文件进行必要的澄清或修改的，澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购人或者采购代理机构应当在投标截止时间至少15日前，在“内蒙古自治区政府采购网”上发布更正公告进行通知；不足15日的，采购人或者采购代理机构应当顺延提交投标文件截止时间，更正公告的内容为招标文件的组成部分，投标人应自行上网查询，采购人或采购代理机构不承担投标人未及时关注相关信息的责任。

## 五.投标文件

### 1.投标文件的构成

投标文件应按照招标文件第七章“投标文件格式与要求”进行编写，可以增加附页，并作为投标文件的组成部分。

### 2.投标报价

2.1投标人应按照第三章“招标内容与技术要求”进行报价。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。

2.2投标报价包括本项目采购需求和投入使用、实施的所有费用，如主件、标准附件、备品备件、施工、服务、专用工具、安装、调试、检验、培训、运输、保险、税款等。

2.3投标报价不得有选择性报价和附加条件的报价。

2.4投标文件报价出现前后不一致的，按下列规定修正：

- （1）投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；
- （2）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
- （3）单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表（报价表）的总价为准，并修改单价。
- （4）总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

修正后的报价投标人应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字确认后产生约束力，但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，投标人不确认的，其投标无效。

2.5投标人应在“投标客户端”对【报价部分】进行填写，“投标客户端”软件将自动根据投标人填写信息生成“开标一览表（报价表）”、“分项报价表”，若在响应文件中出现非系统生成的“开标一览表（报价表）”、“分项报价表”，且与“投标客户端”生成的“开标一览表（报价表）”、“分项报价表”信息内容不一致，以“投标客户端”在线填写报价并生成的内容为准。

### 3.投标有效期

3.1投标有效期从提交投标文件的截止之日起算。投标文件中承诺的投标有效期应当不少于招标文件中载明的投标有效期。

3.2出现特殊情况需要延长投标有效期的，采购人以书面形式通知所有投标人延长投标有效期。同意延长投标有效期的投标人少于3个的，招标人应当重新招标。投标人同意延长的，应相应延长其投标保证金的有效期，但不得要求或被允许修改或撤销其投标文件；投标人拒绝延长的，其投标失效，但投标人有权收回其投标保证金。

### 4.投标文件的递交

投标人应当在投标截止时间前递交投标文件，否则视为自动放弃投标。

### 5.投标文件的修改和撤回

投标人在投标截止时间前，可以对所递交的投标文件进行补充、修改或者撤回。投标人应当在投标截止时间前上传加密的最终版电子投标文件至“内蒙古自治区政府采购网-政府采购云平台”。

在提交投标截止时间后，投标人不得补充、修改、替代或者撤回其投标文件。

### 6.样品

采购人、采购代理机构一般不得要求投标人提供样品，仅凭书面方式不能准确描述采购需求或者需要对样品进行主观判断以确认是否满足采购需求等特殊情况除外。

6.1招标文件规定投标人提交样品的，样品属于投标文件的组成部分。样品的生产、运输、安装、保全等一切费用由投标人自理。

6.2开标前，投标人应将样品送达至指定地点，并按要求摆放并做好展示。若需要现场演示的，投标人应提前做好演示准备（包括演示设备）。

6.3采购活动结束后，对于未中标投标人提供的样品，应当及时退还或者经未中标投标人同意后自行处理；对于中标投标人提供的样品，应当按照招标文件的规定进行保管、封存，并作为履约验收的参考。

六.开标、评标、中标公告、中标通知书

1.开标

1.1程序

- (1) 宣布纪律；
- (2) 宣布相关人员；
- (3) 投标人对已提交的加密文件进行解密，由采购人或者采购代理机构工作人员宣布投标人名称、投标价格和招标文件规定需要宣布的其他内容（以开标一览表要求为准）；
- (4) 参加人员对开标结果进行确认；
- (5) 开标结束。

1.2疑义

投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避情形的，应当场提出询问或者回避申请。采购人、采购代理机构对投标人代表提出的询问或者回避申请应当及时处理。

投标人对远程不见面方式过程和开标记录有疑义，应在“政府采购云平台-远程开标大厅”中提出，采购代理机构应及时查看、回复。

1.3备注说明

1.3.1投标人不足3家的，不得开标。

1.3.2开标时,投标人使用CA证书参与投标文件解密，投标人用于解密的CA证书应为生成、加密、上传投标文件的同一CA证书。

2.资格审查

2.1公开招标采购项目开标结束后，采购人或者采购代理机构应当依法对投标人的资格进行审查，以确定投标人是否具备投标资格。

2.2资格审查中有任意一项未通过的，审查结果为未通过，未通过资格审查的投标人按无效投标处理。

2.3信用记录查询

查询渠道：通过“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn))和“中国政府采购网”（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）进行查询；查询截止时点：本项目资格审查时查询；

查询记录：对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单、信用报告进行查询；

采购人或采购代理机构应当按照查询渠道、查询时间节点、查询记录内容进行查询，并存档。对信用记录查询结果中显示被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人作无效投标处理。

资格审查表

一般资格要求

采购包1：

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述
1	具有独立承担民事责任的能力	审查投标人营业执照等证明文件或者身份证明。
2	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	审查投标人提供的具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料。
3	有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	审查投标人提供的依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。
4	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	审查投标人提供的具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料。

5	参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录	审查投标人参加本次投标活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明。
6	信用记录	开标结束后资格审查时，投标人未被列入失信被执行人、税收违法黑名单、政府采购严重违法失信行为记录名单。
7	联合体投标（若有）	符合关于联合体投标的相关规定。

采购包2:

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述
1	具有独立承担民事责任的能力	审查投标人营业执照等证明文件或者身份证明。
2	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	审查投标人提供的具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料。
3	有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	审查投标人提供的依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。
4	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	审查投标人提供的具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料。
5	参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录	审查投标人参加本次投标活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明。
6	信用记录	开标结束后资格审查时，投标人未被列入失信被执行人、税收违法黑名单、政府采购严重违法失信行为记录名单。
7	联合体投标（若有）	符合关于联合体投标的相关规定。

采购包3:

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述
1	具有独立承担民事责任的能力	审查投标人营业执照等证明文件或者身份证明。
2	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	审查投标人提供的具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料。
3	有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	审查投标人提供的依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。
4	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	审查投标人提供的具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料。
5	参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录	审查投标人参加本次投标活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明。
6	信用记录	开标结束后资格审查时，投标人未被列入失信被执行人、税收违法黑名单、政府采购严重违法失信行为记录名单。
7	联合体投标（若有）	符合关于联合体投标的相关规定。

采购包4:

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述
1	具有独立承担民事责任的能力	审查投标人营业执照等证明文件或者身份证明。

2	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	审查投标人提供的具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料。
3	有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	审查投标人提供的依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。
4	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	审查投标人提供的具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料。
5	参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录	审查投标人参加本次投标活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明。
6	信用记录	开标结束后资格审查时，投标人未被列入失信被执行人、税收违法黑名单、政府采购严重违法失信行为记录名单。
7	联合体投标（若有）	符合关于联合体投标的相关规定。

采购包5:

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述
1	具有独立承担民事责任的能力	审查投标人营业执照等证明文件或者身份证明。
2	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	审查投标人提供的具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料。
3	有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	审查投标人提供的依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。
4	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	审查投标人提供的具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料。
5	参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录	审查投标人参加本次投标活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明。
6	信用记录	开标结束后资格审查时，投标人未被列入失信被执行人、税收违法黑名单、政府采购严重违法失信行为记录名单。
7	联合体投标（若有）	符合关于联合体投标的相关规定。

采购包6:

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述
1	具有独立承担民事责任的能力	审查投标人营业执照等证明文件或者身份证明。
2	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	审查投标人提供的具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料。
3	有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	审查投标人提供的依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。
4	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	审查投标人提供的具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料。
5	参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录	审查投标人参加本次投标活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明。
6	信用记录	开标结束后资格审查时，投标人未被列入失信被执行人、税收违法黑名单、政府采购严重违法失信行为记录名单。
7	联合体投标（若有）	符合关于联合体投标的相关规定。

特定资格要求

采购包1:

资格审查要求概况	评审点具体描述
----------	---------

采购包2:

资格审查要求概况	评审点具体描述
----------	---------

采购包3:

资格审查要求概况	评审点具体描述
----------	---------

采购包4:

资格审查要求概况	评审点具体描述
----------	---------

采购包5:

资格审查要求概况	评审点具体描述
----------	---------

采购包6:

资格审查要求概况	评审点具体描述
----------	---------

落实政府采购政策的资格要求

采购包1:

资格审查要求概况	评审点具体描述
----------	---------

采购包2:

资格审查要求概况	评审点具体描述
----------	---------

采购包3:

资格审查要求概况	评审点具体描述
----------	---------

采购包4:

资格审查要求概况	评审点具体描述
----------	---------

采购包5:

资格审查要求概况	评审点具体描述
----------	---------

采购包6:

资格审查要求概况	评审点具体描述
----------	---------

3. 评标

详见第五章

4. 中标公告

中标人确定后，采购代理机构在内蒙古自治区政府采购网上发布中标结果公告，同时将中标结果以公告形式通知未中标的投标人，中标结果公告期为1个工作日。

5. 中标通知书

发布中标结果的同时，中标人可自行登录“内蒙古自治区政府采购网--政府采购云平台”打印中标通知书，中标通知书是合同的组成部分，中标通知书对采购人和中标人具有同等法律效力。

中标通知书发出后，采购人不得违法改变中标结果，中标人无正当理由不得放弃中标。

## 七.询问、质疑与投诉

### 1.询问

投标人对政府采购活动事项有疑问的，可以向采购人或采购代理机构提出询问，采购人或采购代理机构应当在3个工作日内作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。投标人提出的询问超出采购人对采购代理机构委托授权范围的，采购代理机构应当告知其向采购人提出。

### 2.质疑

2.1 投标人认为招标文件、采购过程、中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起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。

投标人在法定质疑期内应当一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。提出质疑的投标人应当是参与所质疑项目采购活动的投标人。

潜在投标人已依法获取其可质疑的招标文件的，可以对该文件提出质疑。对招标文件提出质疑的，应当在获取招标文件或者招标文件公告期限届满之日起7个工作日内提出。

2.2 采购人、采购代理机构应当在收到投标人的书面质疑后7个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑投标人和其他有关投标人，但答复的内容不得涉及商业秘密。

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

2.4 投标人提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：

- （一）投标人的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；
- （二）质疑项目的名称、编号；
- （三）具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；
- （四）事实依据；
- （五）必要的法律依据；
- （六）提出质疑的日期。

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

投标人可以委托代理人进行质疑，代理人提出质疑时应当提交投标人签署的授权委托书。其授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

2.5 投标人提交的质疑函，应按照内蒙古自治区政府采购网中的“质疑函范本”制作。

2.6 接收质疑函的方式。为了使提出的质疑事项在规定时间内得到有效答复、处理，质疑可以由法定代表人或授权代表亲自将质疑函递交至采购人或采购代理机构，也可以通过邮寄、快递等方式提交。质疑函以邮寄、快递方式递交的，以邮寄件上的戳记日期、邮政快递件上的戳记日期和非邮政快递件上的签注日期为质疑提起日期。

接收质疑函的联系部门、联系电话、通讯地址（详见第一章 投标邀请）。

### 3.投诉

3.1 质疑人对采购人、采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出书面答复的，可以在答复期满后15个工作日内向财政部门提起投诉。

投标人投诉的事项不得超出已质疑事项的范围，但基于质疑答复内容提出的投诉事项除外。

3.2 投诉人投诉时，应当提交投诉书和必要的证明材料，并按照被投诉采购人、采购代理机构（以下简称被投诉人）和与投诉事项有关的投标人数量提供投诉书的副本。投诉书应当包括下列内容：

- （一）投诉人和被投诉人的姓名或者名称、通讯地址、邮编、联系人及联系电话；
- （二）质疑和质疑答复情况说明及相关证明材料；
- （三）具体、明确的投诉事项和与投诉事项相关的投诉请求；



（四）事实依据；

（五）法律依据；

（六）提起投诉的日期。

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

**3.3**投诉人提交的投诉书，应严格按照内蒙古自治区政府采购网中的“投诉书范本”制作。

## 第三章 招标内容与技术要求

### 一.项目概况

#### 一、项目概述

##### （一）项目背景

为确保职工餐厅正常运转，保障职工餐厅采购食材、原材料安全可靠，开展职工餐厅食材采购。

##### （二）项目预算

本项目预算总金额为**177**万元，已于**2025年8月7日**经国家税务总局准格尔旗税务局第**25**次党委会研究通过，列支机关公用经费。

本项目分**6**包，预算分别为：

第**1**包：局机关和薛家湾地区派出机构预算金额**114**万元；

第**2**包：准格尔召镇税务分局预算金额**13**万元；

第**3**包：纳日松镇税务分局预算金额**21**万元；

第**4**包：魏家峁镇税务所预算金额**9**万元；

第**5**包：大路镇税务所预算金额**12**万元；

第**6**包：龙口镇税务所预算金额**8**万元；

#### 项目内容

国家税务总局准格尔旗税务局职工餐厅食材采购项目主要采购商品包含：蔬菜类；粮油、干货类；生鲜肉类、冷冻、水产类；水果、禽蛋奶、副食、调料类。

中标供应商在中标后需服从招标人安排，根据招标人的物资货品的消耗需求响应招标人供货计划。招标人如有必要将根据市场的实际情况：针对供货计划、货品价格、货品种类等不局限于以上方面的内容进行任务布置与调整。中标供应商应当为满足招标人的合理实际需求而进行调整，从而更好的完成本次采购任务。合同最终结算依据以实际发生的经采购人确认的实际供货情况为准，款项据实结算。

（1）中标供应商各类食材、食品必须符合《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，不得提供三无产品或假冒伪劣产品。

（2）中标供应商供应的物品应建立食品安全认证体系、食品可追溯性（SC认证）认证机制，以及提供农残检测、甲醛检测等各类检测项目合格证明报告（如猪、牛、羊、鸡、鸭等肉类及其冻品均必须具有检验检疫合格证明，蔬菜类要符合相关食品安全规定，提供蔬菜类农残值检测合格证等），保证食品安全。

（3）中标供应商应配置必要的配送设备设施，具备冷链设备（保鲜库、冷藏库、冷链车、制冰机、保鲜箱）物流能力，保证全程冷链，快速供货。

（4）其它日常用品类需符合国家相关质量要求。

（5）凡因中标供应商所供货物质量问题造成食物中毒等其他严重后果的，如发生食品安全事件，中标供应商必须承担一切经济损失和法律责任。

#### 服务周期

项目服务期为自合同签订之日起**1**年，其中第**1**包：局机关和薛家湾地区派出机构的蔬菜类自合同签订起**10**个月。

### 二.主要商务要求、技术要求

#### 1.主要商务要求

采购包**1**：

序号	参数性质	类型	要求
1		标的提供时间	合同签订之日
2		标的提供地点	准格尔旗
3		合同履约期限	合同签订之日起 <b>1</b> 年，其中蔬菜自合同签订起 <b>10</b> 个月。
4		合同履约地点	准格尔旗
5		验收要求	<p>一、交货质量检验</p> <p><b>1.证照检验（复印件，原件备查）：</b></p> <p>（1）首次配送肉类时须提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《动物防疫条件合格证》、《食品经营许可证》；每次配送肉类时须提供当天该批次的《动物产品检疫合格证》和《畜产品检验证明》。</p> <p>（2）每次配送肉类时提供该批次产品的出厂（库）检验合格证明包括：《动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》。</p> <p>（3）首次配送肉类（含冻肉）、水产类（含冻品）、米面油类、调料类、饮品类时须提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《食品生产许可证》。</p> <p><b>2.实物检验。</b>中标人将食材送至采购人指定地点后，由采购人指定人员对食材质量进行实物检验，初步检验合格后由双方签字确认。</p> <p><b>3.若检验过程中发现食材质量问题，</b>中标人代表须现场进行问题确认。若食材不符合本项目约定的质量要求，采购人将拒绝接收。</p> <p><b>4.采购人</b>将随机抽取食材样本封存并作相关标识记录，中标人配送人员须予以配合确认。样本封存时间不少于<b>48</b>小时，作为中标人所配送的食材的品质依据之一。</p> <p><b>5.凡在交货检验过程中出现食材质量不符而需要退（换）货的食材，</b>中标人须在<b>1</b>小时内更换到位。在更换到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内更换到位，视为中标人逾期配送。</p> <p><b>6. 交货质量检验</b>仅为简单的初步检验，不代表中标人所供食材的最终质量。在质量保证期满之前，若因中标人提供的食材造成食品安全事故的，采购人有权单方面解除合同，中标人须承担由此引起的一切经济及法律责任，并放弃先诉抗辩权。</p> <p>二、交货数量检验</p> <p><b>1.中标人</b>每次配送食材须随货附上一式四联的送货单作为凭证，数量由双方当面清点并签字确认（质量以采购人的实际验货为准）。送货单须详细注明食材品名、品牌、规格、单价、数量。送货单涂改或标记不清的，采购人将拒绝签收。</p> <p><b>2.在采购人</b>签收之前，货物的所有权和风险均属中标人，货物发生遗失、损坏由中标人负责。</p> <p><b>3.凡在交货检验过程中出现食材数量不足而需要补货的食材，</b>中标人须在<b>1</b>小时内补充到位。在补充到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内补充到位，视为中标人逾期配送。</p> <p>三、退（换）货及质量处罚</p>

		<p>1.食材出现以下情况的，中标人须无条件退（换）货：</p> <p>（1）不符合本项目约定的质量要求或采购人的计划要求的。</p> <p>（2）带包装的食材，其包装不整齐、已拆封的。</p> <p>（3）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。</p> <p>（4）交货质量检验合格，但在保质期内出现质量问题的。</p> <p>2.中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》和《中华人民共和国动物检疫法》等相关规定，不得供应以下食材。一经发现，采购人将对该批食材全部退货，中标人须向采购人作出该批食材货款<b>2</b>倍的赔偿（赔偿金在货款中扣除），并有权单方面解除合同，由中标人承担因此产生的一切经济责任及法律责任。</p> <p>（1）《中华人民共和国食品安全法》禁止生产经营的。</p> <p>（2）《中华人民共和国农产品质量安全法》禁止销售的。</p> <p>（3）掺假、掺杂、伪造的。</p> <p>（4）其他不符合食品安全、卫生要求的。</p> <p>四、对不符合质量要求的食材，由采购人提出退（换）货。若中标人对因质量问题被采购人提出退（换）货有争议的，可留样备检，并委托采购人所在地具备资质的第三方机构检测。食材符合质量标准的，检测费用由采购人承担；不符合质量标准的，检测费用由中标人承担。</p>
--	--	--

6		合同支付方式	<p>1、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>2、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>3、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>4、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>5、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>6、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>7、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>8、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>9、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>10、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>11、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>12、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.37%</p>
7		履约保证金	需要缴纳履约保证金：不缴纳

采购包2:

序号	参数性质	类型	要求
1		标的提供时间	合同签订之日
2		标的提供地点	准格尔旗
3		合同履约期限	自合同签订之日起1年
4		合同履约地点	准格尔旗
			<p>一、交货质量检验</p> <p>1.证照检验（复印件，原件备查）：</p> <p>（1）首次配送肉类时须提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《动物防疫条件合格证》、《食品经营许可证》；每次配送肉类时须提供当天该批次的《动物产品检疫合格证》和《畜产品检验证明》。</p> <p>（2）每次配送肉类时提供该批次产品的出厂（库）检验合格证明包括：《动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》。</p> <p>（3）首次配送肉类（含冻肉）、水产类（含冻品）、米面油类、调料类、饮品类时须提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《食品生产许</p>

可证》。

2.实物检验。中标人将食材送至采购人指定地点后，由采购人指定人员对食材质量进行实物检验，初步检验合格后由双方签字确认。

3.若检验过程中发现食材质量问题，中标人代表须现场进行问题确认。若食材不符合本项目约定的质量要求，采购人将拒绝接收。

4.采购人将随机抽取食材样本封存并作相关标识记录，中标人配送人员须予以配合确认。样本封存时间不少于**48**小时，作为中标人所配送的食材的品质依据之一。

5.凡在交货检验过程中出现食材质量不符而需要退（换）货的食材，中标人须在**1**小时内更换到位。在更换到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内更换到位，视为中标人逾期配送。

6. 交货质量检验仅为简单的初步检验，不代表中标人所供食材的最终质量。在质量保证期满之前，若因中标人提供的食材造成食品安全事故的，采购人有权单方面解除合同，中标人须承担由此引起的一切经济及法律责任，并放弃先诉抗辩权。

二、交货数量检验

1.中标人每次配送食材须随货附上一式四联的送货单作为凭证，数量由双方当面清点并签字确认（质量以采购人的实际验货为准）。送货单须详细注明食材品名、品牌、规格、单价、数量。送货单涂改或标记不清的，采购人将拒绝签收。

2.在采购人签收之前，货物的所有权和风险均属中标人，货物发生遗失、损坏由中标人负责。

3.凡在交货检验过程中出现食材数量不足而需要补货的食材，中标人须在**1**小时内补充到位。在补充到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内补充到位，视为中标人逾期配送。

三、退（换）货及质量处罚

1.食材出现以下情况的，中标人须无条件退（换）货：

（1）不符合本项目约定的质量要求或采购人的计划要求的。

（2）带包装的食材，其包装不整齐、已拆封的。

（3）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。

（4）交货质量检验合格，但在保质期内出现质量问题的。

2.中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》和《中华人民共和国动物检疫法》等相关规定，不得供应以下食材。一经发现，采购人将对该批食材全部退货，中标人须向采购人作出该批食材货款**2**倍的赔偿（赔偿金在货款中扣除），并有权单方面解除合同，由中标人承担因此产生的一切经济责任及法律责任。

（1）《中华人民共和国食品安全法》禁止生产经营的。

（2）《中华人民共和国农产品质量安全法》禁止销售的。

（3）掺假、掺杂、伪造的。

（4）其他不符合食品安全、卫生要求的。

			四、对不符合质量要求的食材，由采购人提出退（换）货。若中标人对因质量问题被采购人提出退（换）货有争议的，可留样备检，并委托采购人所在地具备资质的第三方机构检测。食材符合质量标准的，检测费用由采购人承担；不符合质量标准的，检测费用由中标人承担。
6		合同支付方式	<p>1、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>2、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>3、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>4、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>5、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>6、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>7、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>8、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>9、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>10、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>11、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>12、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.37%</p>
7		履约保证金	需要缴纳履约保证金：不缴纳

采购包3:

序号	参数性质	类型	要求
1		标的提供时间	合同签订之日
2		标的提供地点	准格尔旗
3		合同履约期限	自合同签订之日起1年
4		合同履约地点	准格尔旗
			<p>一、交货质量检验</p> <p>1.证照检验（复印件，原件备查）：</p> <p>（1）首次配送肉类时须提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《动物防疫条件合格证》、《食品经营许可证》；每次配送肉类时须提供当天该批次的《动物产品检疫合格证》和《畜产品检验证明》。</p>

(2) 每次配送肉类时提供该批次产品的出厂（库）检验合格证明包括：《动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》。

(3) 首次配送肉类（含冻肉）、水产类（含冻品）、米面油类、调料类、饮品类时须提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《食品生产许可证》。

2.实物检验。中标人将食材送至采购人指定地点后，由采购人指定人员对食材质量进行实物检验，初步检验合格后由双方签字确认。

3.若检验过程中发现食材质量问题，中标人代表须现场进行问题确认。若食材不符合本项目约定的质量要求，采购人将拒绝接收。

4.采购人将随机抽取食材样本封存并作相关标识记录，中标人配送人员须予以配合确认。样本封存时间不少于**48**小时，作为中标人所配送的食材的品质依据之一。

5.凡在交货检验过程中出现食材质量不符而需要退（换）货的食材，中标人须在**1**小时内更换到位。在更换到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内更换到位，视为中标人逾期配送。

6. 交货质量检验仅为简单的初步检验，不代表中标人所供食材的最终质量。在质量保证期满之前，若因中标人提供的食材造成食品安全事故的，采购人有权单方面解除合同，中标人须承担由此引起的一切经济及法律责任，并放弃先诉抗辩权。

二、交货数量检验

1.中标人每次配送食材须随货附上一式四联的送货单作为凭证，数量由双方当面清点并签字确认（质量以采购人的实际验货为准）。送货单须详细注明食材品名、品牌、规格、单价、数量。送货单涂改或标记不清的，采购人将拒绝签收。

2.在采购人签收之前，货物的所有权和风险均属中标人，货物发生遗失、损坏由中标人负责。

3.凡在交货检验过程中出现食材数量不足而需要补货的食材，中标人须在**1**小时内补充到位。在补充到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内补充到位，视为中标人逾期配送。

三、退（换）货及质量处罚

1.食材出现以下情况的，中标人须无条件退（换）货：

(1) 不符合本项目约定的质量要求或采购人的计划要求的。

(2) 带包装的食材，其包装不整齐、已拆封的。

(3) 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。

(4) 交货质量检验合格，但在保质期内出现质量问题的。

2.中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》和《中华人民共和国动物检疫法》等相关规定，不得供应以下食材。一经发现，采购人将对批食材全部退货，中标人须向采购人作出该批食材货款**2**倍的赔偿（赔偿金在货款中扣除），并有权单方面解除合同，由中标人承担因此产生的一切经济责任及法律责任。



		<p>(1) 《中华人民共和国食品安全法》禁止生产经营的。</p> <p>(2) 《中华人民共和国农产品质量安全法》禁止销售的。</p> <p>(3) 掺假、掺杂、伪造的。</p> <p>(4) 其他不符合食品安全、卫生要求的。</p> <p>四、对不符合质量要求的食材，由采购人提出退（换）货。若中标人对因质量问题被采购人提出退（换）货有争议的，可留样备检，并委托采购人所在地具备资质的第三方机构检测。食材符合质量标准的，检测费用由采购人承担；不符合质量标准的，检测费用由中标人承担。</p>
6	合同支付方式	<p>1、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>2、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>3、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>4、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>5、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>6、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>7、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>8、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>9、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>10、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>11、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>12、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.37%</p>
7	履约保证金	需要缴纳履约保证金：不缴纳

采购包4:

序号	参数性质	类型	要求
1		标的提供时间	合同签订之日
2		标的提供地点	准格尔旗
3		合同履约期限	自合同签订之日起1年
4		合同履约地点	准格尔旗
			一、交货质量检验

1.证照检验（复印件，原件备查）：

（1）首次配送肉类时须提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《动物防疫条件合格证》、《食品经营许可证》；每次配送肉类时须提供当天该批次的《动物产品检疫合格证》和《畜产品检验证明》。

（2）每次配送肉类时提供该批次产品的出厂（库）检验合格证明包括：《动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》。

（3）首次配送肉类（含冻肉）、水产类（含冻品）、米面油类、调料类、饮品类时须提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《食品生产许可证》。

2.实物检验。中标人将食材送至采购人指定地点后，由采购人指定人员对食材质量进行实物检验，初步检验合格后由双方签字确认。

3.若检验过程中发现食材质量问题，中标人代表须现场进行问题确认。若食材不符合本项目约定的质量要求，采购人将拒绝接收。

4.采购人将随机抽取食材样本封存并作相关标识记录，中标人配送人员须予以配合确认。样本封存时间不少于48小时，作为中标人所配送的食材的品质依据之一。

5.凡在交货检验过程中出现食材质量不符而需要退（换）货的食材，中标人须在1小时内更换到位。在更换到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内更换到位，视为中标人逾期配送。

6. 交货质量检验仅为简单的初步检验，不代表中标人所供食材的最终质量。在质量保证期满之前，若因中标人提供的食材造成食品安全事故的，采购人有权单方面解除合同，中标人须承担由此引起的一切经济及法律责任，并放弃先诉抗辩权。

二、交货数量检验

1.中标人每次配送食材须随货附上一式四联的送货单作为凭证，数量由双方当面清点并签字确认（质量以采购人的实际验货为准）。送货单须详细注明食材品名、品牌、规格、单价、数量。送货单涂改或标记不清的，采购人将拒绝签收。

2.在采购人签收之前，货物的所有权和风险均属中标人，货物发生遗失、损坏由中标人负责。

3.凡在交货检验过程中出现食材数量不足而需要补货的食材，中标人须在1小时内补充到位。在补充到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内补充到位，视为中标人逾期配送。

三、退（换）货及质量处罚

1.食材出现以下情况的，中标人须无条件退（换）货：

（1）不符合本项目约定的质量要求或采购人的计划要求的。

（2）带包装的食材，其包装不整齐、已拆封的。

（3）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。

（4）交货质量检验合格，但在保质期内出现质量问题的。

2.中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产

			<p>品质量安全法》和《中华人民共和国动物检疫法》等相关规定，不得供应以下食材。一经发现，采购人将对该批食材全部退货，中标人须向采购人作出该批食材货款2倍的赔偿（赔偿金在货款中扣除），并有权单方面解除合同，由中标人承担因此产生的一切经济责任及法律责任。</p> <p>（1）《中华人民共和国食品安全法》禁止生产经营的。</p> <p>（2）《中华人民共和国农产品质量安全法》禁止销售的。</p> <p>（3）掺假、掺杂、伪造的。</p> <p>（4）其他不符合食品安全、卫生要求的。</p> <p>四、对不符合质量要求的食材，由采购人提出退（换）货。若中标人对因质量问题被采购人提出退（换）货有争议的，可留样备检，并委托采购人所在地具备资质的第三方机构检测。食材符合质量标准的，检测费用由采购人承担；不符合质量标准的，检测费用由中标人承担。</p>
6		合同支付方式	<p>1、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>2、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>3、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>4、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>5、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>6、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>7、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>8、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>9、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>10、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>11、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>12、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.37%</p>
7		履约保证金	需要缴纳履约保证金：不缴纳

采购包5:

序号	参数性质	类型	要求
1		标的提供时间	合同签订之日

2		标的提供地点	准格尔旗
3		合同履约期限	自合同签订之日起1年
4		合同履约地点	准格尔旗
5		验收要求	<p>一、交货质量检验</p> <p><b>1.证照检验（复印件，原件备查）：</b></p> <p>（1）首次配送肉类时须提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《动物防疫条件合格证》、《食品经营许可证》；每次配送肉类时须提供当天该批次的《动物产品检疫合格证》和《畜产品检验证明》。</p> <p>（2）每次配送肉类时提供该批次产品的出厂（库）检验合格证明包括：《动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》。</p> <p>（3）首次配送肉类（含冻肉）、水产类（含冻品）、米面油类、调料类、饮品类时须提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《食品生产许可证》。</p> <p><b>2.实物检验。</b>中标人将食材送至采购人指定地点后，由采购人指定人员对食材质量进行实物检验，初步检验合格后由双方签字确认。</p> <p><b>3.若检验过程中发现食材质量问题，</b>中标人代表须现场进行问题确认。若食材不符合本项目约定的质量要求，采购人将拒绝接收。</p> <p><b>4.采购人</b>将随机抽取食材样本封存并作相关标识记录，中标人配送人员须予以配合确认。样本封存时间不少于<b>48</b>小时，作为中标人所配送的食材的品质依据之一。</p> <p><b>5.凡在交货检验过程中出现食材质量不符而需要退（换）货的食材，</b>中标人须在<b>1</b>小时内更换到位。在更换到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内更换到位，视为中标人逾期配送。</p> <p><b>6. 交货质量检验</b>仅为简单的初步检验，不代表中标人所供食材的最终质量。在质量保证期满之前，若因中标人提供的食材造成食品安全事故的，采购人有权单方面解除合同，中标人须承担由此引起的一切经济及法律责任，并放弃先诉抗辩权。</p> <p>二、交货数量检验</p> <p><b>1.中标人</b>每次配送食材须随货附上一式四联的送货单作为凭证，数量由双方当面清点并签字确认（质量以采购人的实际验货为准）。送货单须详细注明食材品名、品牌、规格、单价、数量。送货单涂改或标记不清的，采购人将拒绝签收。</p> <p><b>2.在采购人</b>签收之前，货物的所有权和风险均属中标人，货物发生遗失、损坏由中标人负责。</p> <p><b>3.凡在交货检验过程中出现食材数量不足而需要补货的食材，</b>中标人须在<b>1</b>小时内补充到位。在补充到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内补充到位，视为中标人逾期配送。</p> <p>三、退（换）货及质量处罚</p> <p><b>1.食材</b>出现以下情况的，中标人须无条件退（换）货：</p> <p>（1）不符合本项目约定的质量要求或采购人的计划要求的。</p>

		<p>(2) 带包装的食材，其包装不整齐、已拆封的。</p> <p>(3) 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。</p> <p>(4) 交货质量检验合格，但在保质期内出现质量问题的。</p> <p>2. 中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》和《中华人民共和国动物检疫法》等相关规定，不得供应以下食材。一经发现，采购人将对批食材全部退货，中标人须向采购人作出该批食材货款2倍的赔偿（赔偿金在货款中扣除），并有权单方面解除合同，由中标人承担因此产生的一切经济责任及法律责任。</p> <p>(1) 《中华人民共和国食品安全法》禁止生产经营的。</p> <p>(2) 《中华人民共和国农产品质量安全法》禁止销售的。</p> <p>(3) 掺假、掺杂、伪造的。</p> <p>(4) 其他不符合食品安全、卫生要求的。</p> <p>四、对不符合质量要求的食材，由采购人提出退（换）货。若中标人对因质量问题被采购人提出退（换）货有争议的，可留样备检，并委托采购人所在地具备资质的第三方机构检测。食材符合质量标准的，检测费用由采购人承担；不符合质量标准的，检测费用由中标人承担。</p>
6	合同支付方式	<p>1、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>2、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>3、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>4、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>5、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>6、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>7、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>8、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>9、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>10、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>11、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>12、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.37%</p>

7		履约保证金	需要缴纳履约保证金：不缴纳
---	--	-------	---------------

采购包6:

序号	参数性质	类型	要求
1		标的提供时间	合同签订之日
2		标的提供地点	准格尔旗
3		合同履约期限	自合同签订之日起1年。
4		合同履约地点	准格尔旗
5		验收要求	<p>一、交货质量检验</p> <p>1.证照检验（复印件，原件备查）：</p> <p>（1）首次配送肉类时须提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《动物防疫条件合格证》、《食品经营许可证》；每次配送肉类时须提供当天该批次的《动物产品检疫合格证》和《畜产品检验证明》。</p> <p>（2）每次配送肉类时提供该批次产品的出厂（库）检验合格证明包括：《动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》。</p> <p>（3）首次配送肉类（含冻肉）、水产类（含冻品）、米面油类、调料类、饮品类时须提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《食品生产许可证》。</p> <p>2.实物检验。中标人将食材送至采购人指定地点后，由采购人指定人员对食材质量进行实物检验，初步检验合格后由双方签字确认。</p> <p>3.若检验过程中发现食材质量问题，中标人代表须现场进行问题确认。若食材不符合本项目约定的质量要求，采购人将拒绝接收。</p> <p>4.采购人将随机抽取食材样本封存并作相关标识记录，中标人配送人员须予以配合确认。样本封存时间不少于48小时，作为中标人所配送的食材的品质依据之一。</p> <p>5.凡在交货检验过程中出现食材质量不符而需要退（换）货的食材，中标人须在1小时内更换到位。在更换到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内更换到位，视为中标人逾期配送。</p> <p>6. 交货质量检验仅为简单的初步检验，不代表中标人所供食材的最终质量。在质量保证期满之前，若因中标人提供的食材造成食品安全事故的，采购人有权单方面解除合同，中标人须承担由此引起的一切经济及法律责任，并放弃先诉抗辩权。</p> <p>二、交货数量检验</p> <p>1.中标人每次配送食材须随货附上一式四联的送货单作为凭证，数量由双方当面清点并签字确认（质量以采购人的实际验货为准）。送货单须详细注明食材品名、品牌、规格、单价、数量。送货单涂改或标记不清的，采购人将拒绝签收。</p> <p>2.在采购人签收之前，货物的所有权和风险均属中标人，货物发生遗失、损坏由中标人负责。</p> <p>3.凡在交货检验过程中出现食材数量不足而需要补货的食材，中标人须在1小时内补充到位。在补充到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内补</p>

		<p>充到位，视为中标人逾期配送。</p> <p>三、退（换）货及质量处罚</p> <p>1.食材出现以下情况的，中标人须无条件退（换）货：</p> <p>（1）不符合本项目约定的质量要求或采购人的计划要求的。</p> <p>（2）带包装的食材，其包装不整齐、已拆封的。</p> <p>（3）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。</p> <p>（4）交货质量检验合格，但在保质期内出现质量问题的。</p> <p>2.中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》和《中华人民共和国动物检疫法》等相关规定，不得供应以下食材。一经发现，采购人将对该批食材全部退货，中标人须向采购人作出该批食材货款2倍的赔偿（赔偿金在货款中扣除），并有权单方面解除合同，由中标人承担因此产生的一切经济责任及法律责任。</p> <p>（1）《中华人民共和国食品安全法》禁止生产经营的。</p> <p>（2）《中华人民共和国农产品质量安全法》禁止销售的。</p> <p>（3）掺假、掺杂、伪造的。</p> <p>（4）其他不符合食品安全、卫生要求的。</p> <p>四、对不符合质量要求的食材，由采购人提出退（换）货。若中标人对因质量问题被采购人提出退（换）货有争议的，可留样备检，并委托采购人所在地具备资质的第三方机构检测。食材符合质量标准的，检测费用由采购人承担；不符合质量标准的，检测费用由中标人承担。</p>
--	--	---

6		合同支付方式	<p>1、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>2、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>3、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>4、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>5、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>6、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>7、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>8、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>9、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>10、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>11、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.33%</p> <p>12、次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算，达到付款条件起5日，支付合同总金额的8.37%</p>
7		履约保证金	需要缴纳履约保证金：不缴纳

2.技术标准与要求

采购包1：

标的名称：局机关和薛家湾地区派出机构食堂食材

序号	参数性质	技术参数与性能指标		
		参数性质	序号	具体技术(参数)要求
			1	<p>品质要求</p> <p>一、品类<b>A</b>：畜、禽肉类（含生鲜及冷冻）食材</p> <p>（一）总体要求：</p> <p>1.确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。</p> <p>2.如带包装的食材，需外包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；在有效质保期内，供货时的剩余质保期不得少于标注有效期的 三分之二。</p>



- 3.所有冷冻食品肉体冻实而坚硬，无化冻现象；清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数；冷冻禽肉类食品解冻后净重量不少于**92%**，冷冻畜肉类食品解冻后净重量不少于**95%**，解冻时间为**4**小时以内（室温**20℃**）。
- （二）具体要求，包括但不限于以下内容：
- （1）生鲜畜（猪、牛、羊等）肉类
- 4.来源：经检疫和肉品品质检验合格的**24**小时内屠宰的新鲜肉（肉身必须盖有卫生检疫章），具有由地方政府定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》和《动物检疫合格证明》，具有可追溯性。
- 5.外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准，品质新鲜，无霉烂变质。
- 6.鲜肉：颜色均匀，肌肉呈淡红色或鲜红色（牛肉），脂肪洁白或淡黄色（牛、羊肉）；外表微干或微湿，触摸不粘手，切面有湿润而无黏性，有各种畜肉的特有光泽；肉质紧密，纤维清晰，鲜肉有坚韧性，指压后凹陷立即恢复；具有鲜肉的正常气味，无异味；无泥污、血污，肉边整齐，无碎肉、碎骨；按标准部位分割，精肉无多余脂肪。
- 7.五花肉：肥瘦比例为**3:7**（三线肉）。
- 8.猪蹄：去蹄壳，不带蹄筋，无毛、趾间黑垢，无松香等异味。
- 9.鲜骨：骨管内充满骨髓，质硬，色黄，骨的折断处有光泽，骨髓与骨腔边缘紧密结合。
- （2）冷冻畜（猪、牛、羊等）肉类
- 10.冻猪肉：肌肉有光泽、色红均匀、脂肪洁白、无霉点、肉质紧密、有坚实感、外表及切面微湿润、不粘手、无异味。
- 11.冻牛肉：肌肉红色均匀、有光泽、脂肪白色或微黄、肌肉外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强。
- 12.冻羊肉：肌肉色鲜艳、有光泽、脂肪白色、外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强。
- （3）生鲜禽及冷冻（鸡、鸭、鹅等）肉类
- 13.外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准，品质新鲜，无霉烂变质。
- 14.鲜禽：有头颈，有腿翅，无内脏；喙有光泽、干燥、无黏液；眼球饱满，角膜有光泽；口腔粘膜呈淡玫瑰

				<p>色，有光泽、洁净、无异味；口腔及宰刀口无血污、杂质，无紫斑瘀血；腹内无过多脂肪，腹下刀口整齐、不过长；皮肤有光泽，微干或微湿，紧缩、不粘手；毛孔隆起，无长毛及毛、毛根；肌肉有光泽，呈鲜禽肉正常颜色，稍带微红；脂肪呈淡黄色或黄色；肌肉结实有弹性，指压后凹陷立即恢复，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰红色；有鲜禽肉正常气味，无异味。</p> <p>15.冷冻禽肉：眼球饱满或平坦、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红或灰白色等、肌肉切面有光泽、外表微湿润、不粘手、指压后凹陷恢复、且不能完全恢复。解冻后与鲜禽特征相同。</p> <p>（4）腊(肉)肠类</p> <p>16.有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家SC认证，表面干爽，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。</p> <p>二、品类B：米面油类</p> <p>（一）总体要求：</p> <p>17.确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。</p> <p>（二）具体要求，包括但不限于以下内容：</p> <p>18.米类品质要求:有“SC”标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准(GB1354-86)与国家粮食卫生标准（GB2715-2005）及相关国家最新标准；具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味(霉变)，无虫蛀结块挂丝或杂质异物等，符合国家粮食卫生标准；大米包装规格:50KG/包、30KG/包、15KG/包。</p> <p>19.面粉类品质要求：相关标准符合GB/T1355、GB/T 8607标准，原料要求：谷物加工品的原料应符合国家相关标准，不得使用变质、霉变、发芽、有毒有害物质等不符合卫生要求的原料。生产要求：谷物加工品的生产工艺应符合国家相关标准，生产车间应保持清洁卫生，加工过程中应采取必要的措施防止交叉污染检验要求。谷物加工品的生产企业必须对产品进行质量检验，检验项目包括外观、卫生指标、营养成分等。</p> <p>20.食用油品质要求:所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质变味、过期等现象出现，严</p>
--	--	--	--	---

禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。外包装完好，有SC标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度气味和滋味，不得有沉淀污物。具有固有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

21.淀粉的品质要求：符合GB31637-2016国家标准。

色泽白色或类白色，无疑色。

气味：具有产品应有的气味。

水分：各类淀粉符合标准要求的理化指标。

污染物限量：符合GB2762的规定。

22.禽蛋的品质要求：

中标人提供的禽蛋应符合GB2749国家标准。

色泽：具有禽蛋固有的色泽；

组织形态：蛋壳清洁、无破裂，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明、稀稠分明；

气味：具有货物固有的气味，无异味；

杂质：无杂质，内容物不得有血块及其他组织异物。

23.所有的副食品及烘焙材料必须符合国家卫生标准和质量要求。

标签要求：谷物加工品的标签应标明名称、原材料、生产日期、保质期、储存方法等信息。

包装要求：符合国家相关标准，保证产品的安全和卫生。

三、品类C：水产类（含生鲜及冷冻）食材

（一）总体要求：

24.确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。

25.所有冷冻食品肉体冻实而坚硬，无化冻现象；清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数；冷冻水产类食品解冻后净重量不少于85%，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。

（二）具体要求，包括但不限于以下内容：

26.活鱼类：在水中游动自如，反应敏捷；体色青亮，手摸有黏滑感；鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞；鱼眼睛清亮，角膜透明，皮肤天然色泽明显；无伤残、无畸形、无病害。

27.鲜鱼类：鱼鳃盖紧闭，用手抠时感觉很紧，鳃的色泽鲜艳，鳃上无黏液，呈透明状，无异味；鱼眼澄清透

明，向外凸出，黑白分明；鱼嘴紧闭，口腔清洁无污物；表皮有一层清洁透明的黏液，鳞片完整并紧附在鱼体上，不易脱落，腹内无胀气，腹色正常，质地坚硬，肛门紧缩，呈圆坑状；鱼体坚硬肉实，手感富有弹性，挺而不软，弯度小，用手压之有凹陷，抬手后立即复原，肉的横断面紧密，肋骨与背骨处的鱼肉组织坚实，不离刺；内脏鲜红，肠鳃坚韧有弹性，胆囊完整，腹腔清洁。

28.冻鱼虾类：体表色泽鲜亮，清洁无污物，具有海水鱼虾或淡水鱼虾固有气味；鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层；鳞片完整、不易脱落；眼球饱满，黑白分明，角膜透明；鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气，肛孔白色凹陷；冻得坚实，以硬物敲击能发出清晰的声音，体温为6℃~8℃；解冻后与鲜品特征相同，用刀切开肉质坚实、有弹性，肉不离刺，背骨处无红线，胆囊完整无破裂。

29.虾类不能为死亡后冷冻品。

#### 四、品类D：调料类

##### （一）总体要求：

30.保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《食品安全法》等法规要求及品种相应的国标(行业标准)。糖、味精、酱油、醋、豆制品、生粉等必须具有“QS”生产许可证或“SC”食品生产许可证。

#### 五、品类E：蔬菜类

##### （一）总体要求：

31.中标人提供的必须是新鲜蔬菜，质量应符合国家食品卫生管理相关标准及法规：

（1）农药残留不得超过《食品中农药最大残留限量》

（GB2763）国家标准；

（2）不得提供腐烂变质、黄叶、烂叶及带泥巴的蔬菜；

（3）蔬菜外表不得人为喷洒水分和有过多的虫孔；

（4）不得提供过长的菜头和菜根。

##### （二）具体要求，包括但不限于以下内容：

32.叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、芥菜、空心菜、筒蒿、菜、芹菜等绿叶菜类，属同一品种规格。肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔(菜心除外)，无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花；

- 33.茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属同一品种规格，果实整洁成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤；
- 34.果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。属同一品种规格。形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、无畸形、无异味、无明显机械伤，不带泥土；
- 35.根菜类：萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和根；
- 36.薯芋类：马铃薯、番薯、芋、姜等。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮未变绿；
- 37.葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味；
- 38.豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质；
- 39.食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水(蘑菇允许浸盐水保鲜)，新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味；
- 40.芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。豆芽类禁止使用添加剂催芽浸泡，芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂异味。

**六、品类F：水果类**

**（一）总体要求：**

41.当季各种水果，无虫、无杂质，新鲜、无破损、大小均匀、色泽本样、不得过熟或欠熟。中标人提供的必须是新鲜水果，质量应符合国家食品卫生管理相关标准及法规。

**（二）具体要求，包括但不限于以下内容：**

- 42.农药残留不得超过《食品中农药最大残留限量》（GB2763）国家标准；
- 43.果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄，果实无

萎焉；
44.果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害，无病斑，无腐烂。
45.口感正常，具有水果特有的风味。
七、品类G：干货类
（一）总体要求：
46.确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。
（二）具体要求，包括但不限于以下内容：
47.肉皮：作为干肉皮，要求无论什么部位，体表洁净无毛，白亮无残余肥膘，无虫蛀，干爽，敲击时响声清脆。
48.玉兰片：色泽黄白、洁净、肉厚、纤维少、节较密、体长不超过10-17CM。
49.黄花菜：干燥、有清香味，菜色黄亮，身条长而粗壮，条杆粗细均匀。
50.黑木耳：条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质。
51.银耳：朵大、色洁白、有光泽，无杂质，根小,干度足，完整度高。
52.香菇：分为花菇、厚菇、薄菇和姑丁四类。
53.花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味。
54.厚菇：形状如伞，顶面无花纹，呈黑色并略有光泽，质嫩、肉厚、朵稍大。
55.薄菇：形状扁平、开伞、朵大、肉薄、菌盖表面浅褐色，菌褶白色，菌柄稍高，浅咖啡色，基部稍带红色或红褐色。
56.菇丁：未充分发育的香菇,个小,直径在2CM以下。
57.腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。
58.粉丝：粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。
59.蹄筋：蹄筋体长而圆、粗状、光滑，应呈白色、无杂质、干、硬度高。
60.干贝：粒大完整、黄亮干燥、肉质结饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。

				<p>61.鱿鱼：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚。</p> <p>62.紫菜：卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美。</p> <p>63.鱼肚：体大整齐、肚厚、身干、光洁明亮、无虫蛀。</p> <p><b>八、品类H：饮品类</b></p> <p><b>（一）总体要求：</b></p> <p>64.确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。</p> <p><b>（二）具体要求，包括但不限于以下内容：</b></p> <p><b>65.自制饮品</b></p> <p>（1）原材料要求:选择新鲜、干净、无污染的食品原材料，保证原材料的质量和安全性；</p> <p>（2）卫生要求:在制作自制饮品前，需要进行充分的手部卫生和器具消毒，确保制作过程的卫生安全；</p> <p>（3）添加剂要求:自制饮品的添加剂应符合国家相关法规和标准，不能添加违禁或超标的物质；</p> <p>（4）贮存要求:自制饮品需要在干燥、阴凉、通风的环境中存放，避免阳光直射和高温。</p> <p><b>66.奶制品的品质检验标准</b></p> <p>（1）巴氏杀菌乳：中标人提供的巴氏杀菌乳应符合<b>GB 19645</b>国家标准,要求当天鲜奶并提供全程冷链运输配送。</p> <p>色泽：呈乳白色或微黄色；</p> <p>滋味、气味：具有乳固有的香味，无异味；</p> <p>组织状态：呈均匀一致液体，污凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。</p> <p>（2）发酵乳：中标人提供的发酵乳应符合<b>GB19302</b>国家标准。</p> <p>色泽：色泽均匀一致，呈乳白色或微黄色（风味发酵乳：具有添加成分相符的色泽）；</p> <p>滋味、气味：具有发酵乳特有的滋味、气味（风味发酵乳：具有添加成分相符的滋味和气味）；</p> <p>组织状态：组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。</p> <p>（3）其他奶制品必须符合卫生质量要求及国家相关标准。</p>
--	--	--	--	--

	2	<p><b>食材仓储要求</b></p> <p>1.食材配送前的仓储由中标人负责。</p> <p>2.储存条件须满足食品卫生及安全的相关法定要求，达到国家、行业及地方的食品卫生及安全标准。</p> <p>3.生鲜食材的仓储区，不同品种的食材分区域储存，鲜肉类仓储温度0℃～4℃，冻肉冻品类仓储温度在-18℃以下。</p>
	3	<p><b>食材配送要求</b></p> <p><b>一、采购计划</b></p> <p>1.采购人在每周五17:00前，将下周的肉禽类采购计划以《食材采购计划单》的形式书面通知中标人。采购人的计划单需列明的食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等。</p> <p>2.水产品按要求实时配送，《食材采购计划单》在前日12:00前书面或者电话通知中标人。</p> <p>3.若采购计划存在不清晰、不准确、不及时或有疏漏等情况，中标人有义务及时提醒采购人修正计划单。</p> <p>4.采购人有权视实际情况，要求中标人对配送产品进行粗加工，如食物的去皮、研磨等。中标人按要求进行粗加工的，采购人不需支付加工费。</p> <p>5.中标人在非不可抗力情况下不得拒绝采购人提出的采购计划。合同期限内，中标人无正当理由（包括但不限于核定价格后以价格过低等理由）拒绝采购人的采购计划累计3次的，采购人有权解除本合同。</p> <p><b>二、组织采购</b></p> <p>1.中标人根据计划单所列明的食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等要求组织供应配送，不得擅自更改送货内容，否则采购人有权拒收。</p> <p>2.若因市场流通问题确实需要变更的，中标人须事先征得采购人书面同意后方可执行。</p> <p>★3.中标人配送的食材须向合法经营单位采购，并按国家有关规定查验经营单位的相关证照，如《企业法人营业执照》、《食品经营许可证》。</p> <p>4.所有食材的采购须来源清晰，按国家食品药品监督管理局制定的《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》执行，做到索证无误，并把索证记录表和有关证明提供给采购人。</p> <p>★5.供应链要求：鲜肉类须源于正规肉联厂，家禽类须源于受地方政府相关部门监管的家禽供应场。畜禽冻肉、水产类含冻品、米面油类、调料类、饮品类的生产厂家必须具有相关《食品生产许可证》。</p>



### 三、交货时间、地点

1.中标人须按照采购人的每周计划，于每天在规定的时间内将当天所应供食材送至采购人指定地点（单位食堂）。每天首批食材须在早上**5:30**前送达，若需调整时间，采购人将另行通知。

2.对采购人临时的供货要求，需随订随送，**2**小时内送达相应货物。

3.中标人在非不可抗力情况下逾期配送的，视为违约，采购人有权拒收。出现**2**次逾期配送的，采购人有权暂停该中标人的配送任务安排；出现**3**次逾期配送的，采购人有权单方面解除合同，并由该中标人承担一切经济责任及法律责任。

### 四、配送车辆及人员

1.中标人委派的食材配送车辆须符合国家的有关规定，具备齐全的法定证照，且为食品运送专用车辆。采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶盖，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料；车厢内无不良异味；运输途中严防日晒、雨淋，通风散热适宜。

2.配送车辆须保持清洁卫生，并做好消毒措施，每天做好车辆运输配送、清洁消毒记录，确保食材在配送过程中不受污染。

3.冻肉类食材必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。

★4.中标人委派的配送人员须具有有效的身份及健康证明文件，并事前向采购人备案；配送过程须穿着便于辨认的工作服，佩戴工作证，并配备相应的劳动和卫生等防护用品。

5.中标人须保证委派的配送人员身体健康状况良好，并无条件接受采购人提出的各项健康管理措施。

6.中标人须在获取中标通知书后**5**个工作日内，向采购人作食材配送车辆及人员的登记备案；若服务期内需要变更的，须在事先征得采购人同意的情况下作出变更登记。

7.每次配送食材，中标人使用的车辆及人员须为已登记备案的车辆及人员，若中标人未经采购人同意擅自使用备案清单之外的人员或车辆送货的，视为违规转包或分包。

8.中标人须对配送人员严格管理，对他们的行为负全责

			<p>。配送人员在采购人单位内的一切行为须严格遵守法律法规、安全规范及采购人的各项规章制度等，若配送人员出现损害采购人形象和利益、意外伤亡事故或触犯国家法律等情况的，由中标人承担一切经济责任及法律责任。</p> <p>五、中标人如遇不可抗力情况而不能按食材配送要求执行的，须立即通知采购人，相应的应急处理措施须事先征得采购人同意。</p>
		4	<p><b>食材验收要求</b></p> <p><b>一、交货质量检验</b></p> <p><b>1.证照检验（复印件，原件备查）：</b></p> <p>（1）首次配送肉类时须提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《动物防疫条件合格证》、《食品经营许可证》；每次配送肉类时须提供当天该批次的《动物产品检疫合格证》和《畜产品检验证明》。</p> <p>（2）每次配送肉类时提供该批次产品的出厂（库）检验合格证明包括：《动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》。</p> <p>（3）首次配送肉类（含冻肉）、水产类（含冻品）、米面油类、调料类、饮品类时须提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《食品生产许可证》。</p> <p><b>2.实物检验。</b>中标人将食材送至采购人指定地点后，由采购人指定人员对食材质量进行实物检验，初步检验合格后由双方签字确认。</p> <p><b>3.若检验过程中发现食材质量问题，</b>中标人代表须现场进行问题确认。若食材不符合本项目约定的质量要求，采购人将拒绝接收。</p> <p><b>4.采购人</b>将随机抽取食材样本封存并作相关标识记录，中标人配送人员须予以配合确认。样本封存时间不少于<b>48小时</b>，作为中标人所配送的食材的品质依据之一。</p> <p><b>5.凡在交货检验过程中出现食材质量不符而需要退（换）货的食材，</b>中标人须在<b>1小时</b>内更换到位。在更换到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内更换到位，视为中标人逾期配送。</p> <p><b>6. 交货质量检验</b>仅为简单的初步检验，不代表中标人所供食材的最终质量。在质量保证期满之前，若因中标人提供的食材造成食品安全事故的，采购人有权单方面解除合同，中标人须承担由此引起的一切经济及法律责任，并放弃先诉抗辩权。</p> <p><b>二、交货数量检验</b></p>

		<p>1.中标人每次配送食材须随货附上一式四联的送货单作为凭证，数量由双方当面清点并签字确认（质量以采购人的实际验货为准）。送货单须详细注明食材品名、品牌、规格、单价、数量。送货单涂改或标记不清的，采购人将拒绝签收。</p> <p>2.在采购人签收之前，货物的所有权和风险均属中标人，货物发生遗失、损坏由中标人负责。</p> <p>3.凡在交货检验过程中出现食材数量不足而需要补货的食材，中标人须在<b>1</b>小时内补充到位。在补充到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内补充到位，视为中标人逾期配送。</p> <p><b>三、退（换）货及质量处罚</b></p> <p>1.食材出现以下情况的，中标人须无条件退（换）货：</p> <p>（1）不符合本项目约定的质量要求或采购人的计划要求的。</p> <p>（2）带包装的食材，其包装不整齐、已拆封的。</p> <p>（3）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。</p> <p>（4）交货质量检验合格，但在保质期内出现质量问题的。</p> <p>2.中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》和《中华人民共和国动物检疫法》等相关规定，不得供应以下食材。一经发现，采购人将对该批食材全部退货，中标人须向采购人作出该批食材货款<b>2</b>倍的赔偿（赔偿金在货款中扣除），并有权单方面解除合同，由中标人承担因此产生的一切经济责任及法律责任。</p> <p>（1）《中华人民共和国食品安全法》禁止生产经营的。</p> <p>（2）《中华人民共和国农产品质量安全法》禁止销售的。</p> <p>（3）掺假、掺杂、伪造的。</p> <p>（4）其他不符合食品安全、卫生要求的。</p> <p>四、对不符合质量要求的食材，由采购人提出退（换）货。若中标人对因质量问题被采购人提出退（换）货有争议的，可留样备检，并委托采购人所在地具备资质的第三方机构检测。食材符合质量标准的，检测费用由采购人承担；不符合质量标准的，检测费用由中标人承担。</p>
	5	<p><b>付款方式</b></p> <p>次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算上月货款。</p>

			6	<p><b>监管要求</b></p> <p>1.本项目合同签订前，中标人须向采购人提供《食品安全承诺书》。</p> <p>2.中标人提供的食材及配送服务须服从采购人及其他职能部门的监督、管理。</p> <p>3.中标人应有具体的管理规章制度、针对本项目应制定本项目完善的质量及安全控制方案、采购方案、配送方案及应急管理方案，明确实施团队的组织管理和时间、工作、人员及设备的具体安排，采取有效的控制措施，确保过程合理、规范、安全，保证食材和配送服务的质量。</p> <p>4.当食品药品监督管理局等对采购人的食堂或中标人配送的食材进行检查时，中标人须无条件全力配合。</p> <p>5.中标人须及时向采购人提供自己及货物来源最新的、符合食品安全监督部门要求的全部有效证明材料。</p> <p>6.中标人将本项目转包或分包给他人，或中标人的资质情况在合同期间发生变化而不再符合要求的，采购人均有权单方解除合同，由该中标人承担因此产生的一切经济及法律责任。</p>
说明			打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致响应无效。	

采购包2:

标的名称：准格尔召镇税务分局食堂食材

序号	参数性质	技术参数与性能指标		
		参数性质	序号	具体技术(参数)要求
			1	<p><b>品质要求</b></p> <p><b>一、品类A：畜、禽肉类（含生鲜及冷冻）食材</b></p> <p><b>（一）总体要求：</b></p> <p>1.确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。</p> <p>2.如带包装的食材，需外包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；在有效质保期内，供货时的剩余质保期不得少于标注有效期的 三分之二。</p> <p>3.所有冷冻食品肉体冻实而坚硬，无化冻现象；清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数；冷冻禽肉类食品解冻后净重量不少于<b>92%</b>，冷冻畜肉类食品解冻后净重量不少于<b>95%</b>，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。</p>

				<p>(二) 具体要求，包括但不限于以下内容：</p> <p>(1) 生鲜畜（猪、牛、羊等）肉类</p> <p>4.来源：经检疫和肉品品质检验合格的24小时内屠宰的新鲜肉（肉身必须盖有卫生检疫章），具有由地方政府定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》和《动物检疫合格证明》，具有可追溯性。</p> <p>5.外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准，品质新鲜，无霉烂变质。</p> <p>6.鲜肉：颜色均匀，肌肉呈淡红色或鲜红色（牛肉），脂肪洁白或淡黄色（牛、羊肉）；外表微干或微湿，触摸不粘手，切面有湿润而无黏性，有各种畜肉的特有光泽；肉质紧密，纤维清晰，鲜肉有坚韧性，指压后凹陷立即恢复；具有鲜肉的正常气味，无异味；无泥污、血污，肉边整齐，无碎肉、碎骨；按标准部位分割，精肉无多余脂肪。</p> <p>7.五花肉：肥瘦比例为3:7（三线肉）。</p> <p>8.猪蹄：去蹄壳，不带蹄筋，无毛、趾间黑垢，无松香等异味。</p> <p>9.鲜骨：骨管内充满骨髓，质硬，色黄，骨的折断处有光泽，骨髓与骨腔边缘紧密结合。</p> <p>(2) 冷冻畜（猪、牛、羊等）肉类</p> <p>10.冻猪肉：肌肉有光泽、色红均匀、脂肪洁白、无霉点、肉质紧密、有坚实感、外表及切面微湿润、不粘手、无异味。</p> <p>11.冻牛肉：肌肉红色均匀、有光泽、脂肪白色或微黄、肌肉外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强。</p> <p>12.冻羊肉：肌肉色鲜艳、有光泽、脂肪白色、外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强。</p> <p>(3) 生鲜禽及冷冻（鸡、鸭、鹅等）肉类</p> <p>13.外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准，品质新鲜，无霉烂变质。</p> <p>14.鲜禽：有头颈，有腿翅，无内脏；喙有光泽、干燥、无黏液；眼球饱满，角膜有光泽；口腔粘膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异味；口腔及宰刀口无血污、杂质，无紫斑瘀血；腹内无过多脂肪，腹下刀口整齐、不过长；皮肤有光泽，微干或微湿，紧缩、不粘手；毛孔隆起，无长毛及毛、毛根；肌肉有光泽，呈鲜禽肉正常颜色，稍带微红；脂肪呈淡黄色或黄色；肌肉结实有弹性，指压后凹陷立即恢复，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰</p>
--	--	--	--	---

				<p>瑰红色；有鲜禽肉正常气味，无异味。</p> <p>15.冷冻禽肉：眼球饱满或平坦、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红或灰白色等、肌肉切面有光泽、外表微湿润、不粘手、指压后凹陷恢复、且不能完全恢复。解冻后与鲜禽特征相同。</p> <p>（4）腊(肉)肠类</p> <p>16.有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家SC认证，表面干爽，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。</p> <p>二、品类B：米面油类</p> <p>（一）总体要求：</p> <p>17.确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。</p> <p>（二）具体要求，包括但不限于以下内容：</p> <p>18.米类品质要求:有“SC”标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准(GB1354-86)与国家粮食卫生标准（GB2715-2005)及相关国家最新标准；具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味(霉变)，无虫蛀结块挂丝或杂质异物等，符合国家粮食卫生标准；大米包装规格:50KG/包、30KG/包、15KG/包。</p> <p>19.面粉类品质要求：相关标准符合GB/T1355、GB/T 8607标准，原料要求：谷物加工品的原料应符合国家相关标准，不得使用变质、霉变、发芽、有毒有害物质等不符合卫生要求的原料。生产要求：谷物加工品的生产工艺应符合国家相关标准，生产车间应保持清洁卫生，加工过程中应采取必要的措施防止交叉污染检验要求。谷物加工品的生产企业必须对产品进行质量检验，检验项目包括外观、卫生指标、营养成分等。</p> <p>20.食用油品质要求:所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。外包装完好，有SC标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度气味和滋味，不得有沉淀污物。具有固有的气味和滋味，无</p>
--	--	--	--	--

				<p>焦臭、酸败及其他异味。</p> <p><b>21.淀粉的品质要求：</b>符合<b>GB31637-2016</b>国家标准。</p> <p>色泽白色或类白色，无疑色。</p> <p>气味：具有产品应有的气味。</p> <p>水分：各类淀粉符合标准要求的理化指标。</p> <p>污染物限量：符合<b>GB2762</b>的规定。</p> <p><b>22.禽蛋的品质要求：</b></p> <p>中标人提供的禽蛋应符合<b>GB2749</b>国家标准。</p> <p>色泽：具有禽蛋固有的色泽；</p> <p>组织形态：蛋壳清洁、无破裂，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明、稀稠分明；</p> <p>气味：具有货物固有的气味，无异味；</p> <p>杂质：无杂质，内容物不得有血块及其他组织异物。</p> <p><b>23.所有的副食品及烘焙材料必须符合国家卫生标准和质量要求。</b></p> <p>标签要求：谷物加工品的标签应标明名称、原材料、生产日期、保质期、储存方法等信息。</p> <p>包装要求：符合国家相关标准，保证产品的安全和卫生。</p> <p><b>三、品类C：水产类（含生鲜及冷冻）食材</b></p> <p><b>（一）总体要求：</b></p> <p><b>24.确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。</b></p> <p><b>25.所有冷冻食品肉体冻实而坚硬，无化冻现象；清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数；冷冻水产类食品解冻后净重量不少于85%，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。</b></p> <p><b>（二）具体要求，包括但不限于以下内容：</b></p> <p><b>26.活鱼类：</b>在水中游动自如，反应敏捷；体色青亮，手摸有黏滑感；鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞；鱼眼睛清亮，角膜透明，皮肤天然色泽明显；无伤残、无畸形、无病害。</p> <p><b>27.鲜鱼类：</b>鱼鳃盖紧闭，用手抠时感觉很紧，鳃的色泽鲜艳，鳃上无黏液，呈透明状，无异味；鱼眼澄清透明，向外凸出，黑白分明；鱼嘴紧闭，口腔清洁无污物；表皮有一层清洁透明的黏液，鳞片完整并紧附在鱼体上，不易脱落，腹内无胀气，腹色正常，质地坚硬，肛门紧缩，呈圆坑状；鱼体坚硬肉实，手感富有弹性，挺而不软，弯度小，用手压之有凹陷，抬手后立即复原，</p>
--	--	--	--	--

肉的横断面紧密，肋骨与背骨处的鱼肉组织坚实，不离刺；内脏鲜红，肠鳃坚韧有弹性，胆囊完整，腹腔清洁。

28.冻鱼虾类：体表色泽鲜亮，清洁无污物，具有海水鱼虾或淡水鱼虾固有气味；鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层；鳞片完整、不易脱落；眼球饱满，黑白分明，角膜透明；鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气，肛孔白色凹陷；冻得坚实，以硬物敲击能发出清晰的声音，体温为6℃～8℃；解冻后与鲜品特征相同，用刀切开肉质坚实、有弹性，肉不离刺，背骨处无红线，胆囊完整无破裂。

29.虾类不能为死亡后冷冻品。

**四、品类D：调料类**

**（一）总体要求：**

30.保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《食品安全法》等法规要求及品种相应的国标(行业标准)。糖、味精、酱油、醋、豆制品、生粉等必须具有“QS”生产许可证或“SC”食品生产许可证。

**五、品类E：蔬菜类**

**（一）总体要求：**

31.中标人提供的必须是新鲜蔬菜，质量应符合国家食品卫生管理相关标准及法规：

（1）农药残留不得超过《食品中农药最大残留限量》（GB2763）国家标准；

（2）不得提供腐烂变质、黄叶、烂叶及带泥巴的蔬菜；

（3）蔬菜外表不得人为喷洒水分和有过多的虫孔；

（4）不得提供过长的菜头和菜根。

**（二）具体要求，包括但不限于以下内容：**

32.叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、茼蒿、菜、芹菜等绿叶菜类，属同一品种规格。肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔(菜心除外)，无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶霉，无畸形花；

33.茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属同一品种规格，果实整洁成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤；

34.果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等



				<p>。属同一品种规格。形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、无畸形、无异味、无明显机械伤，不带泥土；</p> <p>35.根菜类：萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和根；</p> <p>36.薯芋类：马铃薯、番薯、芋、姜等。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮未变绿；</p> <p>37.葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味；</p> <p>38.豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质；</p> <p>39.食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水(蘑菇允许浸盐水保鲜)，新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味；</p> <p>40.芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。豆芽类禁止使用添加剂催芽浸泡，芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂异味。</p> <p><b>六、品类F：水果类</b></p> <p><b>（一）总体要求：</b></p> <p>41.当季各种水果，无虫、无杂质，新鲜、无破损、大小均匀、色泽本样、不得过熟或欠熟。中标人提供的必须是新鲜水果，质量应符合国家食品卫生管理相关标准及法规。</p> <p><b>（二）具体要求，包括但不限于以下内容：</b></p> <p>42.农药残留不得超过《食品中农药最大残留限量》（GB2763）国家标准；</p> <p>43.果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄，果实无萎焉；</p> <p>44.果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害，无病斑，无腐烂。</p> <p>45.口感正常，具有水果特有的风味。</p> <p><b>七、品类G：干货类</b></p> <p><b>（一）总体要求：</b></p>
--	--	--	--	--

- 46.确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。
- （二）具体要求，包括但不限于以下内容：
- 47.肉皮：作为干肉皮，要求无论什么部位，体表洁净无毛，白亮无残余肥膘，无虫蛀，干爽，敲击时响声清脆。
- 48.玉兰片：色泽黄白、洁净、肉厚、纤维少、节较密、体长不超过10-17CM。
- 49.黄花菜：干燥、有清香味，菜色黄亮，身条长而粗壮，条杆粗细均匀。
- 50.黑木耳：条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质。
- 51.银耳：朵大、色洁白、有光泽，无杂质，根小,干度足，完整度高。
- 52.香菇：分为花菇、厚菇、薄菇和姑丁四类。
- 53.花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味。
- 54.厚菇：形状如伞，顶面无花纹，呈黑色并略有光泽，质嫩、肉厚、朵稍大。
- 55.薄菇：形状扁平、开伞、朵大、肉薄、菌盖表面浅褐色，菌褶白色，菌柄稍高，浅咖啡色，基部稍带红色或红褐色。
- 56.菇丁：未充分发育的香菇,个小,直径在2CM以下。
- 57.腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。
- 58.粉丝：粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。
- 59.蹄筋：蹄筋体长而圆、粗状、光滑，应呈白色、无杂质、干、硬度高。
- 60.干贝：粒大完整、黄亮干燥、肉质结饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。
- 61、鱿鱼：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚。
- 62.紫菜：卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美。
- 63.鱼肚：体大整齐、肚厚、身干、光洁明亮、无虫蛀。

				<p><b>八、品类H：饮品类</b></p> <p><b>（一）总体要求：</b></p> <p><b>64.</b>确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。</p> <p><b>（二）具体要求，包括但不限于以下内容：</b></p> <p><b>65.</b>自制饮品</p> <p>（1）原材料要求:选择新鲜、干净、无污染的食品原材料，保证原材料的质量和安全性；</p> <p>（2）卫生要求:在制作自制饮品前，需要进行充分的手部卫生和器具消毒，确保制作过程的卫生安全；</p> <p>（3）添加剂要求:自制饮品的添加剂应符合国家相关法规和标准，不能添加违禁或超标的物质；</p> <p>（4）贮存要求:自制饮品需要在干燥、阴凉、通风的环境中存放，避免阳光直射和高温。</p> <p><b>66.</b>奶制品的品质检验标准</p> <p>（1）巴氏杀菌乳：中标人提供的巴氏杀菌乳应符合<b>GB 19645</b>国家标准,要求当天鲜奶并提供全程冷链运输配送。</p> <p>色泽：呈乳白色或微黄色；</p> <p>滋味、气味：具有乳固有的香味，无异味；</p> <p>组织状态：呈均匀一致液体，污凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。</p> <p>（2）发酵乳：中标人提供的发酵乳应符合<b>GB19302</b>国家标准。</p> <p>色泽：色泽均匀一致，呈乳白色或微黄色（风味发酵乳：具有添加成分相符的色泽）；</p> <p>滋味、气味：具有发酵乳特有的滋味、气味（风味发酵乳：具有添加成分相符的滋味和气味）；</p> <p>组织状态：组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。</p> <p>（3）其他奶制品必须符合卫生质量要求及国家相关标准。</p>
--	--	--	--	---

	2	<p><b>食材仓储要求</b></p> <p>1.食材配送前的仓储由中标人负责。</p> <p>2.储存条件须满足食品卫生及安全的相关法定要求，达到国家、行业及地方的食品卫生及安全标准。</p> <p>3.生鲜食材的仓储区，不同品种的食材分区域储存，鲜肉类仓储温度0℃～4℃，冻肉冻品类仓储温度在-18℃以下。</p>
	3	<p><b>食材配送要求</b></p> <p><b>一、采购计划</b></p> <p>1.采购人在每周五17:00前，将下周的肉禽类采购计划以《食材采购计划单》的形式书面通知中标人。采购人的计划单需列明的食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等。</p> <p>2.水产品按要求实时配送，《食材采购计划单》在前日12:00前书面或者电话通知中标人。</p> <p>3.若采购计划存在不清晰、不准确、不及时或有疏漏等情况，中标人有义务及时提醒采购人修正计划单。</p> <p>4.采购人有权视实际情况，要求中标人对配送产品进行粗加工，如食物的去皮、研磨等。中标人按要求进行粗加工的，采购人不需支付加工费。</p> <p>5.中标人在非不可抗力情况下不得拒绝采购人提出的采购计划。合同期限内，中标人无正当理由（包括但不限于核定价格后以价格过低等理由）拒绝采购人的采购计划累计3次的，采购人有权解除本合同。</p> <p><b>二、组织采购</b></p> <p>1.中标人根据计划单所列明的食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等要求组织供应配送，不得擅自更改送货内容，否则采购人有权拒收。</p> <p>2.若因市场流通问题确实需要变更的，中标人须事先征得采购人书面同意后方可执行。</p> <p>★3.中标人配送的食材须向合法经营单位采购，并按国家有关规定查验经营单位的相关证照，如《企业法人营业执照》、《食品经营许可证》。</p> <p>4.所有食材的采购须来源清晰，按国家食品药品监督管理局制定的《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》执行，做到索证无误，并把索证记录表和有关证明提供给采购人。</p> <p>★5.供应链要求：鲜肉类须源于正规肉联厂，家禽类须源于受地方政府相关部门监管的家禽供应场。畜禽冻肉、水产类含冻品、米面油类、调料类、饮品类的生产厂家必须具有相关《食品生产许可证》。</p>

### 三、交货时间、地点

1.中标人须按照采购人的每周计划，于每天在规定的时间内将当天所应供食材送至采购人指定地点（单位食堂）。每天首批食材须在早上**5:30**前送达，若需调整时间，采购人将另行通知。

2.对采购人临时的供货要求，需随订随送，**2**小时内送达相应货物。

3.中标人在非不可抗力情况下逾期配送的，视为违约，采购人有权拒收。出现**2**次逾期配送的，采购人有权暂停该中标人的配送任务安排；出现**3**次逾期配送的，采购人有权单方面解除合同，并由该中标人承担一切经济责任及法律责任。

### 四、配送车辆及人员

1.中标人委派的食材配送车辆须符合国家的有关规定，具备齐全的法定证照，且为食品运送专用车辆。采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶盖，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料；车厢内无不良异味；运输途中严防日晒、雨淋，通风散热适宜。

2.配送车辆须保持清洁卫生，并做好消毒措施，每天做好车辆运输配送、清洁消毒记录，确保食材在配送过程中不受污染。

3.冻肉类食材必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。

★4.中标人委派的配送人员须具有有效的身份及健康证明文件，并事前向采购人备案；配送过程须穿着便于辨认的工作服，佩戴工作证，并配备相应的劳动和卫生等防护用品。

5.中标人须保证委派的配送人员身体健康状况良好，并无条件接受采购人提出的各项健康管理措施。

6.中标人须在获取中标通知书后**5**个工作日内，向采购人作食材配送车辆及人员的登记备案；若服务期内需要变更的，须在事先征得采购人同意的情况下作出变更登记。

7.每次配送食材，中标人使用的车辆及人员须为已登记备案的车辆及人员，若中标人未经采购人同意擅自使用备案清单之外的人员或车辆送货的，视为违规转包或分包。

8.中标人须对配送人员严格管理，对他们的行为负全责

			<p>。配送人员在采购人单位内的一切行为须严格遵守法律法规、安全规范及采购人的各项规章制度等，若配送人员出现损害采购人形象和利益、意外伤亡事故或触犯国家法律等情况的，由中标人承担一切经济责任及法律责任。</p> <p>五、中标人如遇不可抗力情况而不能按食材配送要求执行的，须立即通知采购人，相应的应急处理措施须事先征得采购人同意。</p>
		4	<p><b>食材验收要求</b></p> <p><b>一、交货质量检验</b></p> <p><b>1.证照检验（复印件，原件备查）：</b></p> <p>（1）首次配送肉类时须提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《动物防疫条件合格证》、《食品经营许可证》；每次配送肉类时须提供当天该批次的《动物产品检疫合格证》和《畜产品检验证明》。</p> <p>（2）每次配送肉类时提供该批次产品的出厂（库）检验合格证明包括：《动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》。</p> <p>（3）首次配送肉类（含冻肉）、水产类（含冻品）、米面油类、调料类、饮品类时须提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《食品生产许可证》。</p> <p><b>2.实物检验。</b>中标人将食材送至采购人指定地点后，由采购人指定人员对食材质量进行实物检验，初步检验合格后由双方签字确认。</p> <p><b>3.若检验过程中发现食材质量问题，</b>中标人代表须现场进行问题确认。若食材不符合本项目约定的质量要求，采购人将拒绝接收。</p> <p><b>4.采购人</b>将随机抽取食材样本封存并作相关标识记录，中标人配送人员须予以配合确认。样本封存时间不少于<b>48小时</b>，作为中标人所配送的食材的品质依据之一。</p> <p><b>5.凡在交货检验过程中出现食材质量不符而需要退（换）货的食材，</b>中标人须在<b>1小时</b>内更换到位。在更换到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内更换到位，视为中标人逾期配送。</p> <p><b>6. 交货质量检验</b>仅为简单的初步检验，不代表中标人所供食材的最终质量。在质量保证期满之前，若因中标人提供的食材造成食品安全事故的，采购人有权单方面解除合同，中标人须承担由此引起的一切经济及法律责任，并放弃先诉抗辩权。</p> <p><b>二、交货数量检验</b></p>

				<p>1.中标人每次配送食材须随货附上一式四联的送货单作为凭证，数量由双方当面清点并签字确认（质量以采购人的实际验货为准）。送货单须详细注明食材品名、品牌、规格、单价、数量。送货单涂改或标记不清的，采购人将拒绝签收。</p> <p>2.在采购人签收之前，货物的所有权和风险均属中标人，货物发生遗失、损坏由中标人负责。</p> <p>3.凡在交货检验过程中出现食材数量不足而需要补货的食材，中标人须在1小时内补充到位。在补充到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内补充到位，视为中标人逾期配送。</p> <p><b>三、退（换）货及质量处罚</b></p> <p>1.食材出现以下情况的，中标人须无条件退（换）货：</p> <p>（1）不符合本项目约定的质量要求或采购人的计划要求的。</p> <p>（2）带包装的食材，其包装不整齐、已拆封的。</p> <p>（3）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。</p> <p>（4）交货质量检验合格，但在保质期内出现质量问题的。</p> <p>2.中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》和《中华人民共和国动物检疫法》等相关规定，不得供应以下食材。一经发现，采购人将对该批食材全部退货，中标人须向采购人作出该批食材货款2倍的赔偿（赔偿金在货款中扣除），并有权单方面解除合同，由中标人承担因此产生的一切经济责任及法律责任。</p> <p>（1）《中华人民共和国食品安全法》禁止生产经营的。</p> <p>（2）《中华人民共和国农产品质量安全法》禁止销售的。</p> <p>（3）掺假、掺杂、伪造的。</p> <p>（4）其他不符合食品安全、卫生要求的。</p> <p><b>四、对不符合质量要求的食材，由采购人提出退（换）货。若中标人对因质量问题被采购人提出退（换）货有争议的，可留样备检，并委托采购人所在地具备资质的第三方机构检测。食材符合质量标准的，检测费用由采购人承担；不符合质量标准的，检测费用由中标人承担。</b></p>
--	--	--	--	--

			5	付款方式 次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算上月货款。
			6	监管要求 1.本项目合同签订前，中标人须向采购人提供《食品质量安全承诺书》。 2.中标人提供的食材及配送服务须服从采购人及其他职能部门的监督、管理。 3.中标人应有具体的管理规章制度、针对本项目应制定本项目完善的质量及安全控制方案、采购方案、配送方案及应急管理方案，明确实施团队的组织管理和时间、工作、人员及设备的具体安排，采取有效的控制措施，确保过程合理、规范、安全，保证食材和配送服务的质量。 4.当食品药品监督管理部门等对采购人的食堂或中标人配送的食材进行检查时，中标人须无条件全力配合。 5.中标人须及时向采购人提供自己及货物来源最新的、符合食品安全监督部门要求的全部有效证明材料。 6.中标人将本项目转包或分包给他人，或中标人的资质情况在合同期间发生变化而不再符合要求的，采购人均有权单方解除合同，由该中标人承担因此产生的一切经济及法律责任。
打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致响应无效。				
采购包3：				
标的名称：纳日松镇税务分局食堂食材		说明		

序号	参数性质	技术参数与性能指标		
		参数性质	序号	具体技术(参数)要求
			1	品质要求 一、品类A：畜、禽肉类（含生鲜及冷冻）食材 （一）总体要求： 1.确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。 2.如带包装的食材，需外包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；在有效质保期内，供货时的剩余质保期不得少于标注有效期的 三分之二。 3.所有冷冻食品肉体冻实而坚硬，无化冻现象；清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数；冷冻禽肉类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻畜肉类食品解冻后净重量不少于95%，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。



				<p>(二) 具体要求，包括但不限于以下内容：</p> <p>(1) 生鲜畜（猪、牛、羊等）肉类</p> <p>4.来源：经检疫和肉品品质检验合格的24小时内屠宰的新鲜肉（肉身必须盖有卫生检疫章），具有由地方政府定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》和《动物检疫合格证明》，具有可追溯性。</p> <p>5.外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准，品质新鲜，无霉烂变质。</p> <p>6.鲜肉：颜色均匀，肌肉呈淡红色或鲜红色（牛肉），脂肪洁白或淡黄色（牛、羊肉）；外表微干或微湿，触摸不粘手，切面有湿润而无黏性，有各种畜肉的特有光泽；肉质紧密，纤维清晰，鲜肉有坚韧性，指压后凹陷立即恢复；具有鲜肉的正常气味，无异味；无泥污、血污，肉边整齐，无碎肉、碎骨；按标准部位分割，精肉无多余脂肪。</p> <p>7.五花肉：肥瘦比例为3:7（三线肉）。</p> <p>8.猪蹄：去蹄壳，不带蹄筋，无毛、趾间黑垢，无松香等异味。</p> <p>9.鲜骨：骨管内充满骨髓，质硬，色黄，骨的折断处有光泽，骨髓与骨腔边缘紧密结合。</p> <p>(2) 冷冻畜（猪、牛、羊等）肉类</p> <p>10.冻猪肉：肌肉有光泽、色红均匀、脂肪洁白、无霉点、肉质紧密、有坚实感、外表及切面微湿润、不粘手、无异味。</p> <p>11.冻牛肉：肌肉红色均匀、有光泽、脂肪白色或微黄、肌肉外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强。</p> <p>12.冻羊肉：肌肉色鲜艳、有光泽、脂肪白色、外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强。</p> <p>(3) 生鲜禽及冷冻（鸡、鸭、鹅等）肉类</p> <p>13.外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准，品质新鲜，无霉烂变质。</p> <p>14.鲜禽：有头颈，有腿翅，无内脏；喙有光泽、干燥、无黏液；眼球饱满，角膜有光泽；口腔粘膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异味；口腔及宰刀口无血污、杂质，无紫斑瘀血；腹内无过多脂肪，腹下刀口整齐、不过长；皮肤有光泽，微干或微湿，紧缩、不粘手；毛孔隆起，无长毛及毛、毛根；肌肉有光泽，呈鲜禽肉正常颜色，稍带微红；脂肪呈淡黄色或黄色；肌肉结实有弹性，指压后凹陷立即恢复，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰</p>
--	--	--	--	---

玫瑰红色；有鲜禽肉正常气味，无异味。

15.冷冻禽肉：眼球饱满或平坦、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红或灰白色等、肌肉切面有光泽、外表微湿润、不粘手、指压后凹陷恢复、且不能完全恢复。解冻后与鲜禽特征相同。

（4）腊(肉)肠类

16.有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家SC认证，表面干爽，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。

二、品类B：米面油类

（一）总体要求：

17.确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。

（二）具体要求，包括但不限于以下内容：

18.米类品质要求:有“SC”标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准(GB1354-86)与国家粮食卫生标准（GB2715-2005)及相关国家最新标准；具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味(霉变)，无虫蛀结块挂丝或杂质异物等，符合国家粮食卫生标准；大米包装规格:50KG/包、30KG/包、15KG/包。

19.面粉类品质要求：相关标准符合GB/T1355、GB/T 8607标准，原料要求：谷物加工品的原料应符合国家相关标准，不得使用变质、霉变、发芽、有毒有害物质等不符合卫生要求的原料。生产要求：谷物加工品的生产工艺应符合国家相关标准，生产车间应保持清洁卫生，加工过程中应采取必要的措施防止交叉污染检验要求。谷物加工品的生产企业必须对产品进行质量检验，检验项目包括外观、卫生指标、营养成分等。

20.食用油品质要求:所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。外包装完好，有SC标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度气味和滋味，不得有沉淀污物。具有固有的气味和滋味，无

				<p>焦臭、酸败及其他异味。</p> <p><b>21.淀粉的品质要求：</b>符合GB31637-2016国家标准。</p> <p>色泽白色或类白色，无疑色。</p> <p>气味：具有产品应有的气味。</p> <p>水分：各类淀粉符合标准要求的理化指标。</p> <p>污染物限量：符合GB2762的规定。</p> <p><b>22.禽蛋的品质要求：</b></p> <p>中标人提供的禽蛋应符合GB2749国家标准。</p> <p>色泽：具有禽蛋固有的色泽；</p> <p>组织形态：蛋壳清洁、无破裂，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明、稀稠分明；</p> <p>气味：具有货物固有的气味，无异味；</p> <p>杂质：无杂质，内容物不得有血块及其他组织异物。</p> <p><b>23.所有的副食品及烘焙材料必须符合国家卫生标准和质量要求。</b></p> <p>标签要求：谷物加工品的标签应标明名称、原材料、生产日期、保质期、储存方法等信息。</p> <p>包装要求：符合国家相关标准，保证产品的安全和卫生。</p> <p><b>三、品类C：水产类（含生鲜及冷冻）食材</b></p> <p><b>（一）总体要求：</b></p> <p><b>24.确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。</b></p> <p><b>25.所有冷冻食品肉体冻实而坚硬，无化冻现象；清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数；冷冻水产类食品解冻后净重量不少于85%，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。</b></p> <p><b>（二）具体要求，包括但不限于以下内容：</b></p> <p><b>26.活鱼类：</b>在水中游动自如，反应敏捷；体色青亮，手摸有黏滑感；鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞；鱼眼睛清亮，角膜透明，皮肤天然色泽明显；无伤残、无畸形、无病害。</p> <p><b>27.鲜鱼类：</b>鱼鳃盖紧闭，用手抠时感觉很紧，鳃的色泽鲜艳，鳃上无黏液，呈透明状，无异味；鱼眼澄清透明，向外凸出，黑白分明；鱼嘴紧闭，口腔清洁无污物；表皮有一层清洁透明的黏液，鳞片完整并紧附在鱼体上，不易脱落，腹内无胀气，腹色正常，质地坚硬，肛门紧缩，呈圆坑状；鱼体坚硬肉实，手感富有弹性，挺而不软，弯度小，用手压之有凹陷，抬手后立即复原，</p>
--	--	--	--	---

肉的横断面紧密，肋骨与背骨处的鱼肉组织坚实，不离刺；内脏鲜红，肠鳃坚韧有弹性，胆囊完整，腹腔清洁。

28.冻鱼虾类：体表色泽鲜亮，清洁无污物，具有海水鱼虾或淡水鱼虾固有气味；鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层；鳞片完整、不易脱落；眼球饱满，黑白分明，角膜透明；鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气，肛孔白色凹陷；冻得坚实，以硬物敲击能发出清晰的声音，体温为6℃～8℃；解冻后与鲜品特征相同，用刀切开肉质坚实、有弹性，肉不离刺，背骨处无红线，胆囊完整无破裂。

29.虾类不能为死亡后冷冻品。

#### 四、品类D：调料类

##### （一）总体要求：

30.保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《食品安全法》等法规要求及品种相应的国标(行业标准)。糖、味精、酱油、醋、豆制品、生粉等必须具有“QS”生产许可证或“SC”食品生产许可证。

#### 五、品类E：蔬菜类

##### （一）总体要求：

31.中标人提供的必须是新鲜蔬菜，质量应符合国家食品卫生管理相关标准及法规：

（1）农药残留不得超过《食品中农药最大残留限量》

（GB2763）国家标准；

（2）不得提供腐烂变质、黄叶、烂叶及带泥巴的蔬菜；

（3）蔬菜外表不得人为喷洒水分和有过多的虫孔；

（4）不得提供过长的菜头和菜根。

##### （二）具体要求，包括但不限于以下内容：

32.叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、茼蒿、菜、芹菜等绿叶菜类，属同一品种规格。肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔(菜心除外)，无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶霉，无畸形花；

33.茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属同一品种规格，果实整洁成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤；

34.果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等

				<p>。属同一品种规格。形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、无畸形、无异味、无明显机械伤，不带泥土；</p> <p>35.根菜类：萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和根；</p> <p>36.薯芋类：马铃薯、番薯、芋、姜等。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮未变绿；</p> <p>37.葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味；</p> <p>38.豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质；</p> <p>39.食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水(蘑菇允许浸盐水保鲜)，新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味；</p> <p>40.芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。豆芽类禁止使用添加剂催芽浸泡，芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂异味。</p> <p><b>六、品类F：水果类</b></p> <p><b>（一）总体要求：</b></p> <p>41.当季各种水果，无虫、无杂质，新鲜、无破损、大小均匀、色泽本样、不得过熟或欠熟。中标人提供的必须是新鲜水果，质量应符合国家食品卫生管理相关标准及法规。</p> <p><b>（二）具体要求，包括但不限于以下内容：</b></p> <p>42.农药残留不得超过《食品中农药最大残留限量》（GB2763）国家标准；</p> <p>43.果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄，果实无萎焉；</p> <p>44.果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害，无病斑，无腐烂。</p> <p>45.口感正常，具有水果特有的风味。</p> <p><b>七、品类G：干货类</b></p> <p><b>（一）总体要求：</b></p>
--	--	--	--	--

- 46.确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。
- （二）具体要求，包括但不限于以下内容：
- 47.肉皮：作为干肉皮，要求无论什么部位，体表洁净无毛，白亮无残余肥膘，无虫蛀，干爽，敲击时响声清脆。
- 48.玉兰片：色泽黄白、洁净、肉厚、纤维少、节较密、体长不超过10-17CM。
- 49.黄花菜：干燥、有清香味，菜色黄亮，身条长而粗壮，条杆粗细均匀。
- 50.黑木耳：条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质。
- 51.银耳：朵大、色洁白、有光泽，无杂质，根小,干度足，完整度高。
- 52.香菇：分为花菇、厚菇、薄菇和姑丁四类。
- 53.花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味。
- 54.厚菇：形状如伞，顶面无花纹，呈黑色并略有光泽，质嫩、肉厚、朵稍大。
- 55.薄菇：形状扁平、开伞、朵大、肉薄、菌盖表面浅褐色，菌褶白色，菌柄稍高，浅咖啡色，基部稍带红色或红褐色。
- 56.菇丁：未充分发育的香菇,个小,直径在2CM以下。
- 57.腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。
- 58.粉丝：粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。
- 59.蹄筋：蹄筋体长而圆、粗状、光滑，应呈白色、无杂质、干、硬度高。
- 60.干贝：粒大完整、黄亮干燥、肉质结饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。
- 61、鱿鱼：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚。
- 62.紫菜：卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美。
- 63.鱼肚：体大整齐、肚厚、身干、光洁明亮、无虫蛀。

				<p><b>八、品类H：饮品类</b></p> <p><b>（一）总体要求：</b></p> <p><b>64.</b>确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。</p> <p><b>（二）具体要求，包括但不限于以下内容：</b></p> <p><b>65.</b>自制饮品</p> <p>（1）原材料要求:选择新鲜、干净、无污染的食品原材料，保证原材料的质量和安全性；</p> <p>（2）卫生要求:在制作自制饮品前，需要进行充分的手部卫生和器具消毒，确保制作过程的卫生安全；</p> <p>（3）添加剂要求:自制饮品的添加剂应符合国家相关法规和标准，不能添加违禁或超标的物质；</p> <p>（4）贮存要求:自制饮品需要在干燥、阴凉、通风的环境中存放，避免阳光直射和高温。</p> <p><b>66.</b>奶制品的品质检验标准</p> <p>（1）巴氏杀菌乳：中标人提供的巴氏杀菌乳应符合<b>GB 19645</b>国家标准,要求当天鲜奶并提供全程冷链运输配送。</p> <p>色泽：呈乳白色或微黄色；</p> <p>滋味、气味：具有乳固有的香味，无异味；</p> <p>组织状态：呈均匀一致液体，污凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。</p> <p>（2）发酵乳：中标人提供的发酵乳应符合<b>GB19302</b>国家标准。</p> <p>色泽：色泽均匀一致，呈乳白色或微黄色（风味发酵乳：具有添加成分相符的色泽）；</p> <p>滋味、气味：具有发酵乳特有的滋味、气味（风味发酵乳：具有添加成分相符的滋味和气味）；</p> <p>组织状态：组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。</p> <p>（3）其他奶制品必须符合卫生质量要求及国家相关标准。</p>
--	--	--	--	---

	2	<p><b>食材仓储要求</b></p> <p>1.食材配送前的仓储由中标人负责。</p> <p>2.储存条件须满足食品卫生及安全的相关法定要求，达到国家、行业及地方的食品卫生及安全标准。</p> <p>3.生鲜食材的仓储区，不同品种的食材分区域储存，鲜肉类仓储温度0℃～4℃，冻肉冻品类仓储温度在-18℃以下。</p>
	3	<p><b>食材配送要求</b></p> <p><b>一、采购计划</b></p> <p>1.采购人在每周五17:00前，将下周的肉禽类采购计划以《食材采购计划单》的形式书面通知中标人。采购人的计划单需列明的食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等。</p> <p>2.水产品按要求实时配送，《食材采购计划单》在前日12:00前书面或者电话通知中标人。</p> <p>3.若采购计划存在不清晰、不准确、不及时或有疏漏等情况，中标人有义务及时提醒采购人修正计划单。</p> <p>4.采购人有权视实际情况，要求中标人对配送产品进行粗加工，如食物的去皮、研磨等。中标人按要求进行粗加工的，采购人不需支付加工费。</p> <p>5.中标人在非不可抗力情况下不得拒绝采购人提出的采购计划。合同期限内，中标人无正当理由（包括但不限于核定价格后以价格过低等理由）拒绝采购人的采购计划累计3次的，采购人有权解除本合同。</p> <p><b>二、组织采购</b></p> <p>1.中标人根据计划单所列明的食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等要求组织供应配送，不得擅自更改送货内容，否则采购人有权拒收。</p> <p>2.若因市场流通问题确实需要变更的，中标人须事先征得采购人书面同意后方可执行。</p> <p>★3.中标人配送的食材须向合法经营单位采购，并按国家有关规定查验经营单位的相关证照，如《企业法人营业执照》、《食品经营许可证》。</p> <p>4.所有食材的采购须来源清晰，按国家食品药品监督管理局制定的《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》执行，做到索证无误，并把索证记录表和有关证明提供给采购人。</p> <p>★5.供应链要求：鲜肉类须源于正规肉联厂，家禽类须源于受地方政府相关部门监管的家禽供应场。畜禽冻肉、水产类含冻品、米面油类、调料类、饮品类的生产厂家必须具有相关《食品生产许可证》。</p>



### 三、交货时间、地点

1.中标人须按照采购人的每周计划，于每天在规定的时间内将当天所应供食材送至采购人指定地点（单位食堂）。每天首批食材须在早上**5:30**前送达，若需调整时间，采购人将另行通知。

2.对采购人临时的供货要求，需随订随送，**2**小时内送达相应货物。

3.中标人在非不可抗力情况下逾期配送的，视为违约，采购人有权拒收。出现**2**次逾期配送的，采购人有权暂停该中标人的配送任务安排；出现**3**次逾期配送的，采购人有权单方面解除合同，并由该中标人承担一切经济责任及法律责任。

### 四、配送车辆及人员

1.中标人委派的食材配送车辆须符合国家的有关规定，具备齐全的法定证照，且为食品运送专用车辆。采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶盖，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料；车厢内无不良异味；运输途中严防日晒、雨淋，通风散热适宜。

2.配送车辆须保持清洁卫生，并做好消毒措施，每天做好车辆运输配送、清洁消毒记录，确保食材在配送过程中不受污染。

3.冻肉类食材必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。

★4.中标人委派的配送人员须具有有效的身份及健康证明文件，并事前向采购人备案；配送过程须穿着便于辨认的工作服，佩戴工作证，并配备相应的劳动和卫生等防护用品。

5.中标人须保证委派的配送人员身体健康状况良好，并无条件接受采购人提出的各项健康管理措施。

6.中标人须在获取中标通知书后**5**个工作日内，向采购人作食材配送车辆及人员的登记备案；若服务期内需要变更的，须在事先征得采购人同意的情况下作出变更登记。

7.每次配送食材，中标人使用的车辆及人员须为已登记备案的车辆及人员，若中标人未经采购人同意擅自使用备案清单之外的人员或车辆送货的，视为违规转包或分包。

8.中标人须对配送人员严格管理，对他们的行为负全责

			<p>。配送人员在采购人单位内的一切行为须严格遵守法律法规、安全规范及采购人的各项规章制度等，若配送人员出现损害采购人形象和利益、意外伤亡事故或触犯国家法律等情况的，由中标人承担一切经济责任及法律责任。</p> <p>五、中标人如遇不可抗力情况而不能按食材配送要求执行的，须立即通知采购人，相应的应急处理措施须事先征得采购人同意。</p>
		4	<p><b>食材验收要求</b></p> <p><b>一、交货质量检验</b></p> <p><b>1.证照检验（复印件，原件备查）：</b></p> <p>（1）首次配送肉类时须提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《动物防疫条件合格证》、《食品经营许可证》；每次配送肉类时须提供当天该批次的《动物产品检疫合格证》和《畜产品检验证明》。</p> <p>（2）每次配送肉类时提供该批次产品的出厂（库）检验合格证明包括：《动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》。</p> <p>（3）首次配送肉类（含冻肉）、水产类（含冻品）、米面油类、调料类、饮品类时须提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《食品生产许可证》。</p> <p><b>2.实物检验。</b>中标人将食材送至采购人指定地点后，由采购人指定人员对食材质量进行实物检验，初步检验合格后由双方签字确认。</p> <p><b>3.若检验过程中发现食材质量问题，</b>中标人代表须现场进行问题确认。若食材不符合本项目约定的质量要求，采购人将拒绝接收。</p> <p><b>4.采购人将随机抽取食材样本封存并作相关标识记录，</b>中标人配送人员须予以配合确认。样本封存时间不少于<b>48小时</b>，作为中标人所配送的食材的品质依据之一。</p> <p><b>5.凡在交货检验过程中出现食材质量不符而需要退（换）货的食材，</b>中标人须在<b>1小时</b>内更换到位。在更换到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内更换到位，视为中标人逾期配送。</p> <p><b>6. 交货质量检验仅为简单的初步检验，不代表</b>中标人所供食材的最终质量。在质量保证期满之前，若因中标人提供的食材造成食品安全事故的，采购人有权单方面解除合同，中标人须承担由此引起的一切经济及法律责任，并放弃先诉抗辩权。</p> <p><b>二、交货数量检验</b></p>

1.中标人每次配送食材须随货附上一式四联的送货单作为凭证，数量由双方当面清点并签字确认（质量以采购人的实际验货为准）。送货单须详细注明食材品名、品牌、规格、单价、数量。送货单涂改或标记不清的，采购人将拒绝签收。

2.在采购人签收之前，货物的所有权和风险均属中标人，货物发生遗失、损坏由中标人负责。

3.凡在交货检验过程中出现食材数量不足而需要补货的食材，中标人须在1小时内补充到位。在补充到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内补充到位，视为中标人逾期配送。

### 三、退（换）货及质量处罚

1.食材出现以下情况的，中标人须无条件退（换）货：

（1）不符合本项目约定的质量要求或采购人的计划要求的。

（2）带包装的食材，其包装不整齐、已拆封的。

（3）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。

（4）交货质量检验合格，但在保质期内出现质量问题的。

2.中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》和《中华人民共和国动物检疫法》等相关规定，不得供应以下食材。一经发现，采购人将对该批食材全部退货，中标人须向采购人作出该批食材货款2倍的赔偿（赔偿金在货款中扣除），并有权单方面解除合同，由中标人承担因此产生的一切经济责任及法律责任。

（1）《中华人民共和国食品安全法》禁止生产经营的。

（2）《中华人民共和国农产品质量安全法》禁止销售的。

（3）掺假、掺杂、伪造的。

（4）其他不符合食品安全、卫生要求的。

四、对不符合质量要求的食材，由采购人提出退（换）货。若中标人对因质量问题被采购人提出退（换）货有争议的，可留样备检，并委托采购人所在地具备资质的第三方机构检测。食材符合质量标准的，检测费用由采购人承担；不符合质量标准的，检测费用由中标人承担。

			5	付款方式 次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算上月货款。
			6	监管要求 1.本项目合同签订前，中标人须向采购人提供《食品安全承诺书》。 2.中标人提供的食材及配送服务须服从采购人及其他职能部门的监督、管理。 3.中标人应有具体的管理规章制度、针对本项目应制定本项目完善的质量及安全控制方案、采购方案、配送方案及应急管理方案，明确实施团队的组织管理和时间、工作、人员及设备的具体安排，采取有效的控制措施，确保过程合理、规范、安全，保证食材和配送服务的质量。 4.当食品药品监督管理部门等对采购人的食堂或中标人配送的食材进行检查时，中标人须无条件全力配合。 5.中标人须及时向采购人提供自己及货物来源最新的、符合食品安全监督部门要求的全部有效证明材料。 6.中标人将本项目转包或分包给他人，或中标人的资质情况在合同期间发生变化而不再符合要求的，采购人均
打“★”号条款为实质性条款，若有任		何一条负偏离或不满足则导致响无效。	有权单方解除合同，由该中标人承担因此产生的一切经济及法律责任。	
采购包4：				
标的名称：魏家崾镇税务所食堂食材		说明		

序号	参数性质	技术参数与性能指标		
		参数性质	序号	具体技术(参数)要求
			1	品质要求 一、品类 <b>A</b> ：畜、禽肉类（含生鲜及冷冻）食材 （一）总体要求： 1.确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。 2.如带包装的食材，需外包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；在有效质保期内，供货时的剩余质保期不得少于标注有效期的 三分之二。 3.所有冷冻食品肉体冻实而坚硬，无化冻现象；清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数；冷冻禽肉类食品解冻后净重量不少于 <b>92%</b> ，冷冻畜肉类食品解冻后净重量不少于 <b>95%</b> ，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。

				<p>(二) 具体要求，包括但不限于以下内容：</p> <p>(1) 生鲜畜（猪、牛、羊等）肉类</p> <p>4.来源：经检疫和肉品品质检验合格的24小时内屠宰的新鲜肉（肉身必须盖有卫生检疫章），具有由地方政府定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》和《动物检疫合格证明》，具有可追溯性。</p> <p>5.外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准，品质新鲜，无霉烂变质。</p> <p>6.鲜肉：颜色均匀，肌肉呈淡红色或鲜红色（牛肉），脂肪洁白或淡黄色（牛、羊肉）；外表微干或微湿，触摸不粘手，切面有湿润而无黏性，有各种畜肉的特有光泽；肉质紧密，纤维清晰，鲜肉有坚韧性，指压后凹陷立即恢复；具有鲜肉的正常气味，无异味；无泥污、血污，肉边整齐，无碎肉、碎骨；按标准部位分割，精肉无多余脂肪。</p> <p>7.五花肉：肥瘦比例为3:7（三线肉）。</p> <p>8.猪蹄：去蹄壳，不带蹄筋，无毛、趾间黑垢，无松香等异味。</p> <p>9.鲜骨：骨管内充满骨髓，质硬，色黄，骨的折断处有光泽，骨髓与骨腔边缘紧密结合。</p> <p>(2) 冷冻畜（猪、牛、羊等）肉类</p> <p>10.冻猪肉：肌肉有光泽、色红均匀、脂肪洁白、无霉点、肉质紧密、有坚实感、外表及切面微湿润、不粘手、无异味。</p> <p>11.冻牛肉：肌肉红色均匀、有光泽、脂肪白色或微黄、肌肉外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强。</p> <p>12.冻羊肉：肌肉色鲜艳、有光泽、脂肪白色、外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强。</p> <p>(3) 生鲜禽及冷冻（鸡、鸭、鹅等）肉类</p> <p>13.外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准，品质新鲜，无霉烂变质。</p> <p>14.鲜禽：有头颈，有腿翅，无内脏；喙有光泽、干燥、无黏液；眼球饱满，角膜有光泽；口腔粘膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异味；口腔及宰刀口无血污、杂质，无紫斑瘀血；腹内无过多脂肪，腹下刀口整齐、不过长；皮肤有光泽，微干或微湿，紧缩、不粘手；毛孔隆起，无长毛及毛、毛根；肌肉有光泽，呈鲜禽肉正常颜色，稍带微红；脂肪呈淡黄色或黄色；肌肉结实有弹性，指压后凹陷立即恢复，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰</p>
--	--	--	--	---

				<p>瑰红色；有鲜禽肉正常气味，无异味。</p> <p>15.冷冻禽肉：眼球饱满或平坦、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红或灰白色等、肌肉切面有光泽、外表微湿润、不粘手、指压后凹陷恢复、且不能完全恢复。解冻后与鲜禽特征相同。</p> <p>（4）腊(肉)肠类</p> <p>16.有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家SC认证，表面干爽，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。</p> <p>二、品类B：米面油类</p> <p>（一）总体要求：</p> <p>17.确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。</p> <p>（二）具体要求，包括但不限于以下内容：</p> <p>18.米类品质要求:有“SC”标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准(GB1354-86)与国家粮食卫生标准（GB2715-2005)及相关国家最新标准；具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味(霉变)，无虫蛀结块挂丝或杂质异物等，符合国家粮食卫生标准；大米包装规格:50KG/包、30KG/包、15KG/包。</p> <p>19.面粉类品质要求：相关标准符合GB/T1355、GB/T 8607标准，原料要求：谷物加工品的原料应符合国家相关标准，不得使用变质、霉变、发芽、有毒有害物质等不符合卫生要求的原料。生产要求：谷物加工品的生产工艺应符合国家相关标准，生产车间应保持清洁卫生，加工过程中应采取必要的措施防止交叉污染检验要求。谷物加工品的生产企业必须对产品进行质量检验，检验项目包括外观、卫生指标、营养成分等。</p> <p>20.食用油品质要求:所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。外包装完好，有SC标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度气味和滋味，不得有沉淀污物。具有固有的气味和滋味，无</p>
--	--	--	--	--

				<p>焦臭、酸败及其他异味。</p> <p><b>21.淀粉的品质要求：</b>符合<b>GB31637-2016</b>国家标准。</p> <p>色泽白色或类白色，无疑色。</p> <p>气味：具有产品应有的气味。</p> <p>水分：各类淀粉符合标准要求的理化指标。</p> <p>污染物限量：符合<b>GB2762</b>的规定。</p> <p><b>22.禽蛋的品质要求：</b></p> <p>中标人提供的禽蛋应符合<b>GB2749</b>国家标准。</p> <p>色泽：具有禽蛋固有的色泽；</p> <p>组织形态：蛋壳清洁、无破裂，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明、稀稠分明；</p> <p>气味：具有货物固有的气味，无异味；</p> <p>杂质：无杂质，内容物不得有血块及其他组织异物。</p> <p><b>23.所有的副食品及烘焙材料必须符合国家卫生标准和质量要求。</b></p> <p>标签要求：谷物加工品的标签应标明名称、原材料、生产日期、保质期、储存方法等信息。</p> <p>包装要求：符合国家相关标准，保证产品的安全和卫生。</p> <p><b>三、品类C：水产类（含生鲜及冷冻）食材</b></p> <p><b>（一）总体要求：</b></p> <p><b>24.确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。</b></p> <p><b>25.所有冷冻食品肉体冻实而坚硬，无化冻现象；清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数；冷冻水产类食品解冻后净重量不少于85%，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。</b></p> <p><b>（二）具体要求，包括但不限于以下内容：</b></p> <p><b>26.活鱼类：</b>在水中游动自如，反应敏捷；体色青亮，手摸有黏滑感；鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞；鱼眼睛清亮，角膜透明，皮肤天然色泽明显；无伤残、无畸形、无病害。</p> <p><b>27.鲜鱼类：</b>鱼鳃盖紧闭，用手抠时感觉很紧，鳃的色泽鲜艳，鳃上无黏液，呈透明状，无异味；鱼眼澄清透明，向外凸出，黑白分明；鱼嘴紧闭，口腔清洁无污物；表皮有一层清洁透明的黏液，鳞片完整并紧附在鱼体上，不易脱落，腹内无胀气，腹色正常，质地坚硬，肛门紧缩，呈圆坑状；鱼体坚硬肉实，手感富有弹性，挺而不软，弯度小，用手压之有凹陷，抬手后立即复原，</p>
--	--	--	--	--

肉的横断面紧密，肋骨与背骨处的鱼肉组织坚实，不离刺；内脏鲜红，肠鳃坚韧有弹性，胆囊完整，腹腔清洁。

28.冻鱼虾类：体表色泽鲜亮，清洁无污物，具有海水鱼虾或淡水鱼虾固有气味；鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层；鳞片完整、不易脱落；眼球饱满，黑白分明，角膜透明；鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气，肛孔白色凹陷；冻得坚实，以硬物敲击能发出清晰的声音，体温为6℃～8℃；解冻后与鲜品特征相同，用刀切开肉质坚实、有弹性，肉不离刺，背骨处无红线，胆囊完整无破裂。

29.虾类不能为死亡后冷冻品。

**四、品类D：调料类**

**（一）总体要求：**

30.保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《食品安全法》等法规要求及品种相应的国标(行业标准)。糖、味精、酱油、醋、豆制品、生粉等必须具有“QS”生产许可证或“SC”食品生产许可证。

**五、品类E：蔬菜类**

**（一）总体要求：**

31.中标人提供的必须是新鲜蔬菜，质量应符合国家食品卫生管理相关标准及法规：

（1）农药残留不得超过《食品中农药最大残留限量》（GB2763）国家标准；

（2）不得提供腐烂变质、黄叶、烂叶及带泥巴的蔬菜；

（3）蔬菜外表不得人为喷洒水分和有过多的虫孔；

（4）不得提供过长的菜头和菜根。

**（二）具体要求，包括但不限于以下内容：**

32.叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、茼蒿、菜、芹菜等绿叶菜类，属同一品种规格。肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔(菜心除外)，无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶霉，无畸形花；

33.茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属同一品种规格，果实整洁成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤；

34.果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等



。属同一品种规格。形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、无畸形、无异味、无明显机械伤，不带泥土；

35.根菜类：萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和根；

36.薯芋类：马铃薯、番薯、芋、姜等。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮未变绿；

37.葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味；

38.豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆类类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质；

39.食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水(蘑菇允许浸盐水保鲜)，新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味；

40.芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。豆芽类禁止使用添加剂催芽浸泡，芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂异味。

六、品类F：水果类

（一）总体要求：

41.当季各种水果，无虫、无杂质，新鲜、无破损、大小均匀、色泽本样、不得过熟或欠熟。中标人提供的必须是新鲜水果，质量应符合国家食品卫生管理相关标准及法规。

（二）具体要求，包括但不限于以下内容：

42.农药残留不得超过《食品中农药最大残留限量》（GB2763）国家标准；

43.果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄，果实无萎焉；

44.果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害，无病斑，无腐烂。

45.口感正常，具有水果特有的风味。

七、品类G：干货类

（一）总体要求：

- 46.确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。
- （二）具体要求，包括但不限于以下内容：
- 47.肉皮：作为干肉皮，要求无论什么部位，体表洁净无毛，白亮无残余肥膘，无虫蛀，干爽，敲击时响声清脆。
- 48.玉兰片：色泽黄白、洁净、肉厚、纤维少、节较密、体长不超过10-17CM。
- 49.黄花菜：干燥、有清香味，菜色黄亮，身条长而粗壮，条杆粗细均匀。
- 50.黑木耳：条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质。
- 51.银耳：朵大、色洁白、有光泽，无杂质，根小,干度足，完整度高。
- 52.香菇：分为花菇、厚菇、薄菇和姑丁四类。
- 53.花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味。
- 54.厚菇：形状如伞，顶面无花纹，呈黑色并略有光泽，质嫩、肉厚、朵稍大。
- 55.薄菇：形状扁平、开伞、朵大、肉薄、菌盖表面浅褐色，菌褶白色，菌柄稍高，浅咖啡色，基部稍带红色或红褐色。
- 56.菇丁：未充分发育的香菇,个小,直径在2CM以下。
- 57.腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。
- 58.粉丝：粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。
- 59.蹄筋：蹄筋体长而圆、粗状、光滑，应呈白色、无杂质、干、硬度高。
- 60.干贝：粒大完整、黄亮干燥、肉质结饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。
- 61、鱿鱼：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚。
- 62.紫菜：卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美。
- 63.鱼肚：体大整齐、肚厚、身干、光洁明亮、无虫蛀。

			<p><b>八、品类H：饮品类</b></p> <p><b>（一）总体要求：</b></p> <p><b>64.</b>确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。</p> <p><b>（二）具体要求，包括但不限于以下内容：</b></p> <p><b>65.</b>自制饮品</p> <p>（1）原材料要求:选择新鲜、干净、无污染的食品原材料，保证原材料的质量和安全性；</p> <p>（2）卫生要求:在制作自制饮品前，需要进行充分的手部卫生和器具消毒，确保制作过程的卫生安全；</p> <p>（3）添加剂要求:自制饮品的添加剂应符合国家相关法规和标准，不能添加违禁或超标的物质；</p> <p>（4）贮存要求:自制饮品需要在干燥、阴凉、通风的环境中存放，避免阳光直射和高温。</p> <p><b>66.</b>奶制品的品质检验标准</p> <p>（1）巴氏杀菌乳：中标人提供的巴氏杀菌乳应符合<b>GB 19645</b>国家标准,要求当天鲜奶并提供全程冷链运输配送。</p> <p>色泽：呈乳白色或微黄色；</p> <p>滋味、气味：具有乳固有的香味，无异味；</p> <p>组织状态：呈均匀一致液体，污凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。</p> <p>（2）发酵乳：中标人提供的发酵乳应符合<b>GB19302</b>国家标准。</p> <p>色泽：色泽均匀一致，呈乳白色或微黄色（风味发酵乳：具有添加成分相符的色泽）；</p> <p>滋味、气味：具有发酵乳特有的滋味、气味（风味发酵乳：具有添加成分相符的滋味和气味）；</p> <p>组织状态：组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。</p> <p>（3）其他奶制品必须符合卫生质量要求及国家相关标准。</p>
--	--	--	---

	2	<p><b>食材仓储要求</b></p> <p>1.食材配送前的仓储由中标人负责。</p> <p>2.储存条件须满足食品卫生及安全的相关法定要求，达到国家、行业及地方的食品卫生及安全标准。</p> <p>3.生鲜食材的仓储区，不同品种的食材分区域储存，鲜肉类仓储温度0℃～4℃，冻肉冻品类仓储温度在-18℃以下。</p>
	3	<p><b>食材配送要求</b></p> <p><b>一、采购计划</b></p> <p>1.采购人在每周五17:00前，将下周的肉禽类采购计划以《食材采购计划单》的形式书面通知中标人。采购人的计划单需列明的食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等。</p> <p>2.水产品按要求实时配送，《食材采购计划单》在前日12:00前书面或者电话通知中标人。</p> <p>3.若采购计划存在不清晰、不准确、不及时或有疏漏等情况，中标人有义务及时提醒采购人修正计划单。</p> <p>4.采购人有权视实际情况，要求中标人对配送产品进行粗加工，如食物的去皮、研磨等。中标人按要求进行粗加工的，采购人不需支付加工费。</p> <p>5.中标人在非不可抗力情况下不得拒绝采购人提出的采购计划。合同期限内，中标人无正当理由（包括但不限于核定价格后以价格过低等理由）拒绝采购人的采购计划累计3次的，采购人有权解除本合同。</p> <p><b>二、组织采购</b></p> <p>1.中标人根据计划单所列明的食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等要求组织供应配送，不得擅自更改送货内容，否则采购人有权拒收。</p> <p>2.若因市场流通问题确实需要变更的，中标人须事先征得采购人书面同意后方可执行。</p> <p>★3.中标人配送的食材须向合法经营单位采购，并按国家有关规定查验经营单位的相关证照，如《企业法人营业执照》、《食品经营许可证》。</p> <p>4.所有食材的采购须来源清晰，按国家食品药品监督管理局制定的《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》执行，做到索证无误，并把索证记录表和有关证明提供给采购人。</p> <p>★5.供应链要求：鲜肉类须源于正规肉联厂，家禽类须源于受地方政府相关部门监管的家禽供应场。畜禽冻肉、水产类含冻品、米面油类、调料类、饮品类的生产厂家必须具有相关《食品生产许可证》。</p>

### 三、交货时间、地点

1.中标人须按照采购人的每周计划，于每天在规定的时间内将当天所应供食材送至采购人指定地点（单位食堂）。每天首批食材须在早上**5:30**前送达，若需调整时间，采购人将另行通知。

2.对采购人临时的供货要求，需随订随送，**2**小时内送达相应货物。

3.中标人在非不可抗力情况下逾期配送的，视为违约，采购人有权拒收。出现**2**次逾期配送的，采购人有权暂停该中标人的配送任务安排；出现**3**次逾期配送的，采购人有权单方面解除合同，并由该中标人承担一切经济责任及法律责任。

### 四、配送车辆及人员

1.中标人委派的食材配送车辆须符合国家的有关规定，具备齐全的法定证照，且为食品运送专用车辆。采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶盖，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料；车厢内无不良异味；运输途中严防日晒、雨淋，通风散热适宜。

2.配送车辆须保持清洁卫生，并做好消毒措施，每天做好车辆运输配送、清洁消毒记录，确保食材在配送过程中不受污染。

3.冻肉类食材必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。

★4.中标人委派的配送人员须具有有效的身份及健康证明文件，并事前向采购人备案；配送过程须穿着便于辨认的工作服，佩戴工作证，并配备相应的劳动和卫生等防护用品。

5.中标人须保证委派的配送人员身体健康状况良好，并无条件接受采购人提出的各项健康管理措施。

6.中标人须在获取中标通知书后**5**个工作日内，向采购人作食材配送车辆及人员的登记备案；若服务期内需要变更的，须在事先征得采购人同意的情况下作出变更登记。

7.每次配送食材，中标人使用的车辆及人员须为已登记备案的车辆及人员，若中标人未经采购人同意擅自使用备案清单之外的人员或车辆送货的，视为违规转包或分包。

8.中标人须对配送人员严格管理，对他们的行为负全责

			<p>。配送人员在采购人单位内的一切行为须严格遵守法律法规、安全规范及采购人的各项规章制度等，若配送人员出现损害采购人形象和利益、意外伤亡事故或触犯国家法律等情况的，由中标人承担一切经济责任及法律责任。</p> <p>五、中标人如遇不可抗力情况而不能按食材配送要求执行的，须立即通知采购人，相应的应急处理措施须事先征得采购人同意。</p>
		4	<p><b>食材验收要求</b></p> <p><b>一、交货质量检验</b></p> <p><b>1.证照检验（复印件，原件备查）：</b></p> <p>（1）首次配送肉类时须提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《动物防疫条件合格证》、《食品经营许可证》；每次配送肉类时须提供当天该批次的《动物产品检疫合格证》和《畜产品检验证明》。</p> <p>（2）每次配送肉类时提供该批次产品的出厂（库）检验合格证明包括：《动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》。</p> <p>（3）首次配送肉类（含冻肉）、水产类（含冻品）、米面油类、调料类、饮品类时须提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《食品生产许可证》。</p> <p><b>2.实物检验。</b>中标人将食材送至采购人指定地点后，由采购人指定人员对食材质量进行实物检验，初步检验合格后由双方签字确认。</p> <p><b>3.若检验过程中发现食材质量问题，</b>中标人代表须现场进行问题确认。若食材不符合本项目约定的质量要求，采购人将拒绝接收。</p> <p><b>4.采购人将随机抽取食材样本封存并作相关标识记录，</b>中标人配送人员须予以配合确认。样本封存时间不少于<b>48小时</b>，作为中标人所配送的食材的品质依据之一。</p> <p><b>5.凡在交货检验过程中出现食材质量不符而需要退（换）货的食材，</b>中标人须在<b>1小时</b>内更换到位。在更换到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内更换到位，视为中标人逾期配送。</p> <p><b>6. 交货质量检验仅为简单的初步检验，不代表</b>中标人所供食材的最终质量。在质量保证期满之前，若因中标人提供的食材造成食品安全事故的，采购人有权单方面解除合同，中标人须承担由此引起的一切经济及法律责任，并放弃先诉抗辩权。</p> <p><b>二、交货数量检验</b></p>

				<p>1.中标人每次配送食材须随货附上一式四联的送货单作为凭证，数量由双方当面清点并签字确认（质量以采购人的实际验货为准）。送货单须详细注明食材品名、品牌、规格、单价、数量。送货单涂改或标记不清的，采购人将拒绝签收。</p> <p>2.在采购人签收之前，货物的所有权和风险均属中标人，货物发生遗失、损坏由中标人负责。</p> <p>3.凡在交货检验过程中出现食材数量不足而需要补货的食材，中标人须在1小时内补充到位。在补充到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内补充到位，视为中标人逾期配送。</p> <p><b>三、退（换）货及质量处罚</b></p> <p>1.食材出现以下情况的，中标人须无条件退（换）货：</p> <p>（1）不符合本项目约定的质量要求或采购人的计划要求的。</p> <p>（2）带包装的食材，其包装不整齐、已拆封的。</p> <p>（3）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。</p> <p>（4）交货质量检验合格，但在保质期内出现质量问题的。</p> <p>2.中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》和《中华人民共和国动物检疫法》等相关规定，不得供应以下食材。一经发现，采购人将对该批食材全部退货，中标人须向采购人作出该批食材货款2倍的赔偿（赔偿金在货款中扣除），并有权单方面解除合同，由中标人承担因此产生的一切经济责任及法律责任。</p> <p>（1）《中华人民共和国食品安全法》禁止生产经营的。</p> <p>（2）《中华人民共和国农产品质量安全法》禁止销售的。</p> <p>（3）掺假、掺杂、伪造的。</p> <p>（4）其他不符合食品安全、卫生要求的。</p> <p><b>四、对不符合质量要求的食材，由采购人提出退（换）货。若中标人对因质量问题被采购人提出退（换）货有争议的，可留样备检，并委托采购人所在地具备资质的第三方机构检测。食材符合质量标准的，检测费用由采购人承担；不符合质量标准的，检测费用由中标人承担。</b></p>
--	--	--	--	--

			5	付款方式 次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算上月货款。
			6	监管要求 1.本项目合同签订前，中标人须向采购人提供《食品安全承诺书》。 2.中标人提供的食材及配送服务须服从采购人及其他职能部门的监督、管理。 3.中标人应有具体的管理规章制度、针对本项目应制定本项目完善的质量及安全控制方案、采购方案、配送方案及应急管理方案，明确实施团队的组织管理和时间、工作、人员及设备的具体安排，采取有效的控制措施，确保过程合理、规范、安全，保证食材和配送服务的质量。 4.当食品药品监督管理部门等对采购人的食堂或中标人配送的食材进行检查时，中标人须无条件全力配合。 5.中标人须及时向采购人提供自己及货物来源最新的、符合食品安全监督部门要求的全部有效证明材料。 6.中标人将本项目转包或分包给他人，或中标人的资质情况在合同期间发生变化而不再符合要求的，采购人均有权单方解除合同，由该中标人承担因此产生的一切经济及法律责任。
打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致响应无效。				
采购包5：				
标的名称：大路镇税务所食堂食材		说明		

序号	参数性质	技术参数与性能指标		
		参数性质	序号	具体技术(参数)要求
			1	品质要求 一、品类A：畜、禽肉类（含生鲜及冷冻）食材 （一）总体要求： 1.确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。 2.如带包装的食材，需外包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；在有效质保期内，供货时的剩余质保期不得少于标注有效期的 三分之二。 3.所有冷冻食品肉体冻实而坚硬，无化冻现象；清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数；冷冻禽肉类食品解冻后净重量不少于 <b>92%</b> ，冷冻畜肉类食品解冻后净重量不少于 <b>95%</b> ，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。



				<p>(二) 具体要求，包括但不限于以下内容：</p> <p>(1) 生鲜畜（猪、牛、羊等）肉类</p> <p>4.来源：经检疫和肉品品质检验合格的24小时内屠宰的新鲜肉（肉身必须盖有卫生检疫章），具有由地方政府定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》和《动物检疫合格证明》，具有可追溯性。</p> <p>5.外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准，品质新鲜，无霉烂变质。</p> <p>6.鲜肉：颜色均匀，肌肉呈淡红色或鲜红色（牛肉），脂肪洁白或淡黄色（牛、羊肉）；外表微干或微湿，触摸不粘手，切面有湿润而无黏性，有各种畜肉的特有光泽；肉质紧密，纤维清晰，鲜肉有坚韧性，指压后凹陷立即恢复；具有鲜肉的正常气味，无异味；无泥污、血污，肉边整齐，无碎肉、碎骨；按标准部位分割，精肉无多余脂肪。</p> <p>7.五花肉：肥瘦比例为3:7（三线肉）。</p> <p>8.猪蹄：去蹄壳，不带蹄筋，无毛、趾间黑垢，无松香等异味。</p> <p>9.鲜骨：骨管内充满骨髓，质硬，色黄，骨的折断处有光泽，骨髓与骨腔边缘紧密结合。</p> <p>(2) 冷冻畜（猪、牛、羊等）肉类</p> <p>10.冻猪肉：肌肉有光泽、色红均匀、脂肪洁白、无霉点、肉质紧密、有坚实感、外表及切面微湿润、不粘手、无异味。</p> <p>11.冻牛肉：肌肉红色均匀、有光泽、脂肪白色或微黄、肌肉外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强。</p> <p>12.冻羊肉：肌肉色鲜艳、有光泽、脂肪白色、外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强。</p> <p>(3) 生鲜禽及冷冻（鸡、鸭、鹅等）肉类</p> <p>13.外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准，品质新鲜，无霉烂变质。</p> <p>14.鲜禽：有头颈，有腿翅，无内脏；喙有光泽、干燥、无黏液；眼球饱满，角膜有光泽；口腔粘膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异味；口腔及宰刀口无血污、杂质，无紫斑瘀血；腹内无过多脂肪，腹下刀口整齐、不过长；皮肤有光泽，微干或微湿，紧缩、不粘手；毛孔隆起，无长毛及毛、毛根；肌肉有光泽，呈鲜禽肉正常颜色，稍带微红；脂肪呈淡黄色或黄色；肌肉结实有弹性，指压后凹陷立即恢复，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰</p>
--	--	--	--	---

玫瑰红色；有鲜禽肉正常气味，无异味。

15.冷冻禽肉：眼球饱满或平坦、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红或灰白色等、肌肉切面有光泽、外表微湿润、不粘手、指压后凹陷恢复、且不能完全恢复。解冻后与鲜禽特征相同。

（4）腊(肉)肠类

16.有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家SC认证，表面干爽，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。

二、品类B：米面油类

（一）总体要求：

17.确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。

（二）具体要求，包括但不限于以下内容：

18.米类品质要求:有“SC”标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准(GB1354-86)与国家粮食卫生标准（GB2715-2005)及相关国家最新标准；具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味(霉变)，无虫蛀结块挂丝或杂质异物等，符合国家粮食卫生标准；大米包装规格:50KG/包、30KG/包、15KG/包。

19.面粉类品质要求：相关标准符合GB/T1355、GB/T 8607标准，原料要求：谷物加工品的原料应符合国家相关标准，不得使用变质、霉变、发芽、有毒有害物质等不符合卫生要求的原料。生产要求：谷物加工品的生产工艺应符合国家相关标准，生产车间应保持清洁卫生，加工过程中应采取必要的措施防止交叉污染检验要求。谷物加工品的生产企业必须对产品进行质量检验，检验项目包括外观、卫生指标、营养成分等。

20.食用油品质要求:所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。外包装完好，有SC标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度气味和滋味，不得有沉淀污物。具有固有的气味和滋味，无

				<p>焦臭、酸败及其他异味。</p> <p><b>21.淀粉的品质要求：</b>符合<b>GB31637-2016</b>国家标准。</p> <p>色泽白色或类白色，无疑色。</p> <p>气味：具有产品应有的气味。</p> <p>水分：各类淀粉符合标准要求的理化指标。</p> <p>污染物限量：符合<b>GB2762</b>的规定。</p> <p><b>22.禽蛋的品质要求：</b></p> <p>中标人提供的禽蛋应符合<b>GB2749</b>国家标准。</p> <p>色泽：具有禽蛋固有的色泽；</p> <p>组织形态：蛋壳清洁、无破裂，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明、稀稠分明；</p> <p>气味：具有货物固有的气味，无异味；</p> <p>杂质：无杂质，内容物不得有血块及其他组织异物。</p> <p><b>23.所有的副食品及烘焙材料必须符合国家卫生标准和质量要求。</b></p> <p>标签要求：谷物加工品的标签应标明名称、原材料、生产日期、保质期、储存方法等信息。</p> <p>包装要求：符合国家相关标准，保证产品的安全和卫生。</p> <p><b>三、品类C：水产类（含生鲜及冷冻）食材</b></p> <p><b>（一）总体要求：</b></p> <p><b>24.确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。</b></p> <p><b>25.所有冷冻食品肉体冻实而坚硬，无化冻现象；清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数；冷冻水产类食品解冻后净重量不少于85%，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。</b></p> <p><b>（二）具体要求，包括但不限于以下内容：</b></p> <p><b>26.活鱼类：</b>在水中游动自如，反应敏捷；体色青亮，手摸有黏滑感；鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞；鱼眼睛清亮，角膜透明，皮肤天然色泽明显；无伤残、无畸形、无病害。</p> <p><b>27.鲜鱼类：</b>鱼鳃盖紧闭，用手抠时感觉很紧，鳃的色泽鲜艳，鳃上无黏液，呈透明状，无异味；鱼眼澄清透明，向外凸出，黑白分明；鱼嘴紧闭，口腔清洁无污物；表皮有一层清洁透明的黏液，鳞片完整并紧附在鱼体上，不易脱落，腹内无胀气，腹色正常，质地坚硬，肛门紧缩，呈圆坑状；鱼体坚硬肉实，手感富有弹性，挺而不软，弯度小，用手压之有凹陷，抬手后立即复原，</p>
--	--	--	--	--

肉的横断面紧密，肋骨与背骨处的鱼肉组织坚实，不离刺；内脏鲜红，肠鳃坚韧有弹性，胆囊完整，腹腔清洁。

28.冻鱼虾类：体表色泽鲜亮，清洁无污物，具有海水鱼虾或淡水鱼虾固有气味；鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层；鳞片完整、不易脱落；眼球饱满，黑白分明，角膜透明；鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气，肛孔白色凹陷；冻得坚实，以硬物敲击能发出清晰的声音，体温为6℃～8℃；解冻后与鲜品特征相同，用刀切开肉质坚实、有弹性，肉不离刺，背骨处无红线，胆囊完整无破裂。

29.虾类不能为死亡后冷冻品。

**四、品类D：调料类**

**（一）总体要求：**

30.保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《食品安全法》等法规要求及品种相应的国标(行业标准)。糖、味精、酱油、醋、豆制品、生粉等必须具有“QS”生产许可证或“SC”食品生产许可证。

**五、品类E：蔬菜类**

**（一）总体要求：**

31.中标人提供的必须是新鲜蔬菜，质量应符合国家食品卫生管理相关标准及法规：

（1）农药残留不得超过《食品中农药最大残留限量》（GB2763）国家标准；

（2）不得提供腐烂变质、黄叶、烂叶及带泥巴的蔬菜；

（3）蔬菜外表不得人为喷洒水分和有过多的虫孔；

（4）不得提供过长的菜头和菜根。

**（二）具体要求，包括但不限于以下内容：**

32.叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、茼蒿、菜、芹菜等绿叶菜类，属同一品种规格。肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔(菜心除外)，无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶霉，无畸形花；

33.茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属同一品种规格，果实整洁成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤；

34.果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等

。属同一品种规格。形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、无畸形、无异味、无明显机械伤，不带泥土；

35.根菜类：萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和根；

36.薯芋类：马铃薯、番薯、芋、姜等。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮未变绿；

37.葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味；

38.豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质；

39.食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水(蘑菇允许浸盐水保鲜)，新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味；

40.芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。豆芽类禁止使用添加剂催芽浸泡，芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂异味。

**六、品类F：水果类**

**（一）总体要求：**

41.当季各种水果，无虫、无杂质，新鲜、无破损、大小均匀、色泽本样、不得过熟或欠熟。中标人提供的必须是新鲜水果，质量应符合国家食品卫生管理相关标准及法规。

**（二）具体要求，包括但不限于以下内容：**

42.农药残留不得超过《食品中农药最大残留限量》（GB2763）国家标准；

43.果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄，果实无萎焉；

44.果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害，无病斑，无腐烂。

45.口感正常，具有水果特有的风味。

**七、品类G：干货类**

**（一）总体要求：**

- 46.确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。
- （二）具体要求，包括但不限于以下内容：
- 47.肉皮：作为干肉皮，要求无论什么部位，体表洁净无毛，白亮无残余肥膘，无虫蛀，干爽，敲击时响声清脆。
- 48.玉兰片：色泽黄白、洁净、肉厚、纤维少、节较密、体长不超过10-17CM。
- 49.黄花菜：干燥、有清香味，菜色黄亮，身条长而粗壮，条杆粗细均匀。
- 50.黑木耳：条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质。
- 51.银耳：朵大、色洁白、有光泽，无杂质，根小,干度足，完整度高。
- 52.香菇：分为花菇、厚菇、薄菇和姑丁四类。
- 53.花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味。
- 54.厚菇：形状如伞，顶面无花纹，呈黑色并略有光泽，质嫩、肉厚、朵稍大。
- 55.薄菇：形状扁平、开伞、朵大、肉薄、菌盖表面浅褐色，菌褶白色，菌柄稍高，浅咖啡色，基部稍带红色或红褐色。
- 56.菇丁：未充分发育的香菇,个小,直径在2CM以下。
- 57.腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。
- 58.粉丝：粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。
- 59.蹄筋：蹄筋体长而圆、粗状、光滑，应呈白色、无杂质、干、硬度高。
- 60.干贝：粒大完整、黄亮干燥、肉质结饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。
- 61、鱿鱼：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚。
- 62.紫菜：卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美。
- 63.鱼肚：体大整齐、肚厚、身干、光洁明亮、无虫蛀。

				<p><b>八、品类H：饮品类</b></p> <p><b>（一）总体要求：</b></p> <p><b>64.</b>确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。</p> <p><b>（二）具体要求，包括但不限于以下内容：</b></p> <p><b>65.</b>自制饮品</p> <p>（1）原材料要求:选择新鲜、干净、无污染的食品原材料，保证原材料的质量和安全性；</p> <p>（2）卫生要求:在制作自制饮品前，需要进行充分的手部卫生和器具消毒，确保制作过程的卫生安全；</p> <p>（3）添加剂要求:自制饮品的添加剂应符合国家相关法规和标准，不能添加违禁或超标的物质；</p> <p>（4）贮存要求:自制饮品需要在干燥、阴凉、通风的环境中存放，避免阳光直射和高温。</p> <p><b>66.</b>奶制品的品质检验标准</p> <p>（1）巴氏杀菌乳：中标人提供的巴氏杀菌乳应符合<b>GB 19645</b>国家标准,要求当天鲜奶并提供全程冷链运输配送。</p> <p>色泽：呈乳白色或微黄色；</p> <p>滋味、气味：具有乳固有的香味，无异味；</p> <p>组织状态：呈均匀一致液体，污凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。</p> <p>（2）发酵乳：中标人提供的发酵乳应符合<b>GB19302</b>国家标准。</p> <p>色泽：色泽均匀一致，呈乳白色或微黄色（风味发酵乳：具有添加成分相符的色泽）；</p> <p>滋味、气味：具有发酵乳特有的滋味、气味（风味发酵乳：具有添加成分相符的滋味和气味）；</p> <p>组织状态：组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。</p> <p>（3）其他奶制品必须符合卫生质量要求及国家相关标准。</p>
--	--	--	--	---

	2	<p><b>食材仓储要求</b></p> <p>1.食材配送前的仓储由中标人负责。</p> <p>2.储存条件须满足食品卫生及安全的相关法定要求，达到国家、行业及地方的食品卫生及安全标准。</p> <p>3.生鲜食材的仓储区，不同品种的食材分区域储存，鲜肉类仓储温度0℃～4℃，冻肉冻品类仓储温度在-18℃以下。</p>
	3	<p><b>食材配送要求</b></p> <p><b>一、采购计划</b></p> <p>1.采购人在每周五17:00前，将下周的肉禽类采购计划以《食材采购计划单》的形式书面通知中标人。采购人的计划单需列明的食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等。</p> <p>2.水产品按要求实时配送，《食材采购计划单》在前日12:00前书面或者电话通知中标人。</p> <p>3.若采购计划存在不清晰、不准确、不及时或有疏漏等情况，中标人有义务及时提醒采购人修正计划单。</p> <p>4.采购人有权视实际情况，要求中标人对配送产品进行粗加工，如食物的去皮、研磨等。中标人按要求进行粗加工的，采购人不需支付加工费。</p> <p>5.中标人在非不可抗力情况下不得拒绝采购人提出的采购计划。合同期限内，中标人无正当理由（包括但不限于核定价格后以价格过低等理由）拒绝采购人的采购计划累计3次的，采购人有权解除本合同。</p> <p><b>二、组织采购</b></p> <p>1.中标人根据计划单所列明的食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等要求组织供应配送，不得擅自更改送货内容，否则采购人有权拒收。</p> <p>2.若因市场流通问题确实需要变更的，中标人须事先征得采购人书面同意后方可执行。</p> <p>★3.中标人配送的食材须向合法经营单位采购，并按国家有关规定查验经营单位的相关证照，如《企业法人营业执照》、《食品经营许可证》。</p> <p>4.所有食材的采购须来源清晰，按国家食品药品监督管理局制定的《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》执行，做到索证无误，并把索证记录表和有关证明提供给采购人。</p> <p>★5.供应链要求：鲜肉类须源于正规肉联厂，家禽类须源于受地方政府相关部门监管的家禽供应场。畜禽冻肉、水产类含冻品、米面油类、调料类、饮品类的生产厂家必须具有相关《食品生产许可证》。</p>



### 三、交货时间、地点

1.中标人须按照采购人的每周计划，于每天在规定的时间内将当天所应供食材送至采购人指定地点（单位食堂）。每天首批食材须在早上**5:30**前送达，若需调整时间，采购人将另行通知。

2.对采购人临时的供货要求，需随订随送，**2**小时内送达相应货物。

3.中标人在非不可抗力情况下逾期配送的，视为违约，采购人有权拒收。出现**2**次逾期配送的，采购人有权暂停该中标人的配送任务安排；出现**3**次逾期配送的，采购人有权单方面解除合同，并由该中标人承担一切经济责任及法律责任。

### 四、配送车辆及人员

1.中标人委派的食材配送车辆须符合国家的有关规定，具备齐全的法定证照，且为食品运送专用车辆。采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶盖，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料；车厢内无不良异味；运输途中严防日晒、雨淋，通风散热适宜。

2.配送车辆须保持清洁卫生，并做好消毒措施，每天做好车辆运输配送、清洁消毒记录，确保食材在配送过程中不受污染。

3.冻肉类食材必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。

★4.中标人委派的配送人员须具有有效的身份及健康证明文件，并事前向采购人备案；配送过程须穿着便于辨认的工作服，佩戴工作证，并配备相应的劳动和卫生等防护用品。

5.中标人须保证委派的配送人员身体健康状况良好，并无条件接受采购人提出的各项健康管理措施。

6.中标人须在获取中标通知书后**5**个工作日内，向采购人作食材配送车辆及人员的登记备案；若服务期内需要变更的，须在事先征得采购人同意的情况下作出变更登记。

7.每次配送食材，中标人使用的车辆及人员须为已登记备案的车辆及人员，若中标人未经采购人同意擅自使用备案清单之外的人员或车辆送货的，视为违规转包或分包。

8.中标人须对配送人员严格管理，对他们的行为负全责

			<p>。配送人员在采购人单位内的一切行为须严格遵守法律法规、安全规范及采购人的各项规章制度等，若配送人员出现损害采购人形象和利益、意外伤亡事故或触犯国家法律等情况的，由中标人承担一切经济责任及法律责任。</p> <p>五、中标人如遇不可抗力情况而不能按食材配送要求执行的，须立即通知采购人，相应的应急处理措施须事先征得采购人同意。</p>
		4	<p><b>食材验收要求</b></p> <p><b>一、交货质量检验</b></p> <p><b>1.证照检验（复印件，原件备查）：</b></p> <p>（1）首次配送肉类时须提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《动物防疫条件合格证》、《食品经营许可证》；每次配送肉类时须提供当天该批次的《动物产品检疫合格证》和《畜产品检验证明》。</p> <p>（2）每次配送肉类时提供该批次产品的出厂（库）检验合格证明包括：《动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》。</p> <p>（3）首次配送肉类（含冻肉）、水产类（含冻品）、米面油类、调料类、饮品类时须提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《食品生产许可证》。</p> <p><b>2.实物检验。</b>中标人将食材送至采购人指定地点后，由采购人指定人员对食材质量进行实物检验，初步检验合格后由双方签字确认。</p> <p><b>3.若检验过程中发现食材质量问题，</b>中标人代表须现场进行问题确认。若食材不符合本项目约定的质量要求，采购人将拒绝接收。</p> <p><b>4.采购人将随机抽取食材样本封存并作相关标识记录，</b>中标人配送人员须予以配合确认。样本封存时间不少于<b>48小时</b>，作为中标人所配送的食材的品质依据之一。</p> <p><b>5.凡在交货检验过程中出现食材质量不符而需要退（换）货的食材，</b>中标人须在<b>1小时</b>内更换到位。在更换到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内更换到位，视为中标人逾期配送。</p> <p><b>6. 交货质量检验仅为简单的初步检验，不代表</b>中标人所供食材的最终质量。在质量保证期满之前，若因中标人提供的食材造成食品安全事故的，采购人有权单方面解除合同，中标人须承担由此引起的一切经济及法律责任，并放弃先诉抗辩权。</p> <p><b>二、交货数量检验</b></p>

1.中标人每次配送食材须随货附上一式四联的送货单作为凭证，数量由双方当面清点并签字确认（质量以采购人的实际验货为准）。送货单须详细注明食材品名、品牌、规格、单价、数量。送货单涂改或标记不清的，采购人将拒绝签收。

2.在采购人签收之前，货物的所有权和风险均属中标人，货物发生遗失、损坏由中标人负责。

3.凡在交货检验过程中出现食材数量不足而需要补货的食材，中标人须在1小时内补充到位。在补充到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内补充到位，视为中标人逾期配送。

### 三、退（换）货及质量处罚

1.食材出现以下情况的，中标人须无条件退（换）货：

（1）不符合本项目约定的质量要求或采购人的计划要求的。

（2）带包装的食材，其包装不整齐、已拆封的。

（3）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。

（4）交货质量检验合格，但在保质期内出现质量问题的。

2.中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》和《中华人民共和国动物检疫法》等相关规定，不得供应以下食材。一经发现，采购人将对该批食材全部退货，中标人须向采购人作出该批食材货款2倍的赔偿（赔偿金在货款中扣除），并有权单方面解除合同，由中标人承担因此产生的一切经济责任及法律责任。

（1）《中华人民共和国食品安全法》禁止生产经营的。

（2）《中华人民共和国农产品质量安全法》禁止销售的。

（3）掺假、掺杂、伪造的。

（4）其他不符合食品安全、卫生要求的。

四、对不符合质量要求的食材，由采购人提出退（换）货。若中标人对因质量问题被采购人提出退（换）货有争议的，可留样备检，并委托采购人所在地具备资质的第三方机构检测。食材符合质量标准的，检测费用由采购人承担；不符合质量标准的，检测费用由中标人承担。

			5	<b>付款方式</b> 次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算上月货款。
			6	<b>监管要求</b> 1.本项目合同签订前，中标人须向采购人提供《食品安全承诺书》。 2.中标人提供的食材及配送服务须服从采购人及其他职能部门的监督、管理。 3.中标人应有具体的管理规章制度、针对本项目应制定本项目完善的质量及安全控制方案、采购方案、配送方案及应急管理方案，明确实施团队的组织管理和时间、工作、人员及设备的具体安排，采取有效的控制措施，确保过程合理、规范、安全，保证食材和配送服务的质量。 4.当食品药品监督管理部门等对采购人的食堂或中标人配送的食材进行检查时，中标人须无条件全力配合。 5.中标人须及时向采购人提供自己及货物来源最新的、符合食品安全监督部门要求的全部有效证明材料。 6.中标人将本项目转包或分包给他人，或中标人的资质情况在合同期间发生变化而不再符合要求的，采购人均
打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致				有权单方解除合同，由该中标人承担因此产生的一切经济及法律责任。
采购包6:				
标的名称：龙口镇税务所税务分局食堂食材		说明		

序号	参数性质	技术参数与性能指标		
		参数性质	序号	具体技术(参数)要求
			1	<b>品质要求</b> <b>一、品类A：畜、禽肉类（含生鲜及冷冻）食材</b> <b>（一）总体要求：</b> 1.确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。 2.如带包装的食材，需外包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；在有效质保期内，供货时的剩余质保期不得少于标注有效期的 三分之二。 3.所有冷冻食品肉体冻实而坚硬，无化冻现象；清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数；冷冻禽肉类食品解冻后净重量不少于 <b>92%</b> ，冷冻畜肉类食品解冻后净重量不少于 <b>95%</b> ，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。

				<p>(二) 具体要求，包括但不限于以下内容：</p> <p>(1) 生鲜畜（猪、牛、羊等）肉类</p> <p>4.来源：经检疫和肉品品质检验合格的24小时内屠宰的新鲜肉（肉身必须盖有卫生检疫章），具有由地方政府定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》和《动物检疫合格证明》，具有可追溯性。</p> <p>5.外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准，品质新鲜，无霉烂变质。</p> <p>6.鲜肉：颜色均匀，肌肉呈淡红色或鲜红色（牛肉），脂肪洁白或淡黄色（牛、羊肉）；外表微干或微湿，触摸不粘手，切面有湿润而无黏性，有各种畜肉的特有光泽；肉质紧密，纤维清晰，鲜肉有坚韧性，指压后凹陷立即恢复；具有鲜肉的正常气味，无异味；无泥污、血污，肉边整齐，无碎肉、碎骨；按标准部位分割，精肉无多余脂肪。</p> <p>7.五花肉：肥瘦比例为3:7（三线肉）。</p> <p>8.猪蹄：去蹄壳，不带蹄筋，无毛、趾间黑垢，无松香等异味。</p> <p>9.鲜骨：骨管内充满骨髓，质硬，色黄，骨的折断处有光泽，骨髓与骨腔边缘紧密结合。</p> <p>(2) 冷冻畜（猪、牛、羊等）肉类</p> <p>10.冻猪肉：肌肉有光泽、色红均匀、脂肪洁白、无霉点、肉质紧密、有坚实感、外表及切面微湿润、不粘手、无异味。</p> <p>11.冻牛肉：肌肉红色均匀、有光泽、脂肪白色或微黄、肌肉外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强。</p> <p>12.冻羊肉：肌肉色鲜艳、有光泽、脂肪白色、外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强。</p> <p>(3) 生鲜禽及冷冻（鸡、鸭、鹅等）肉类</p> <p>13.外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准，品质新鲜，无霉烂变质。</p> <p>14.鲜禽：有头颈，有腿翅，无内脏；喙有光泽、干燥、无黏液；眼球饱满，角膜有光泽；口腔粘膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异味；口腔及宰刀口无血污、杂质，无紫斑瘀血；腹内无过多脂肪，腹下刀口整齐、不过长；皮肤有光泽，微干或微湿，紧缩、不粘手；毛孔隆起，无长毛及毛、毛根；肌肉有光泽，呈鲜禽肉正常颜色，稍带微红；脂肪呈淡黄色或黄色；肌肉结实有弹性，指压后凹陷立即恢复，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰</p>
--	--	--	--	---

				<p>瑰红色；有鲜禽肉正常气味，无异味。</p> <p>15.冷冻禽肉：眼球饱满或平坦、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红或灰白色等、肌肉切面有光泽、外表微湿润、不粘手、指压后凹陷恢复、且不能完全恢复。解冻后与鲜禽特征相同。</p> <p>（4）腊(肉)肠类</p> <p>16.有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家SC认证，表面干爽，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。</p> <p>二、品类B：米面油类</p> <p>（一）总体要求：</p> <p>17.确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。</p> <p>（二）具体要求，包括但不限于以下内容：</p> <p>18.米类品质要求:有“SC”标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准(GB1354-86)与国家粮食卫生标准（GB2715-2005)及相关国家最新标准；具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味(霉变)，无虫蛀结块挂丝或杂质异物等，符合国家粮食卫生标准；大米包装规格:50KG/包、30KG/包、15KG/包。</p> <p>19.面粉类品质要求：相关标准符合GB/T1355、GB/T 8607标准，原料要求：谷物加工品的原料应符合国家相关标准，不得使用变质、霉变、发芽、有毒有害物质等不符合卫生要求的原料。生产要求：谷物加工品的生产工艺应符合国家相关标准，生产车间应保持清洁卫生，加工过程中应采取必要的措施防止交叉污染检验要求。谷物加工品的生产企业必须对产品进行质量检验，检验项目包括外观、卫生指标、营养成分等。</p> <p>20.食用油品质要求:所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。外包装完好，有SC标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度气味和滋味，不得有沉淀污物。具有固有的气味和滋味，无</p>
--	--	--	--	--

				<p>焦臭、酸败及其他异味。</p> <p><b>21.淀粉的品质要求：</b>符合<b>GB31637-2016</b>国家标准。</p> <p>色泽白色或类白色，无疑色。</p> <p>气味：具有产品应有的气味。</p> <p>水分：各类淀粉符合标准要求的理化指标。</p> <p>污染物限量：符合<b>GB2762</b>的规定。</p> <p><b>22.禽蛋的品质要求：</b></p> <p>中标人提供的禽蛋应符合<b>GB2749</b>国家标准。</p> <p>色泽：具有禽蛋固有的色泽；</p> <p>组织形态：蛋壳清洁、无破裂，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明、稀稠分明；</p> <p>气味：具有货物固有的气味，无异味；</p> <p>杂质：无杂质，内容物不得有血块及其他组织异物。</p> <p><b>23.所有的副食品及烘焙材料必须符合国家卫生标准和质量要求。</b></p> <p>标签要求：谷物加工品的标签应标明名称、原材料、生产日期、保质期、储存方法等信息。</p> <p>包装要求：符合国家相关标准，保证产品的安全和卫生。</p> <p><b>三、品类C：水产类（含生鲜及冷冻）食材</b></p> <p><b>（一）总体要求：</b></p> <p><b>24.确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。</b></p> <p><b>25.所有冷冻食品肉体冻实而坚硬，无化冻现象；清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数；冷冻水产类食品解冻后净重量不少于85%，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。</b></p> <p><b>（二）具体要求，包括但不限于以下内容：</b></p> <p><b>26.活鱼类：</b>在水中游动自如，反应敏捷；体色青亮，手摸有黏滑感；鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞；鱼眼睛清亮，角膜透明，皮肤天然色泽明显；无伤残、无畸形、无病害。</p> <p><b>27.鲜鱼类：</b>鱼鳃盖紧闭，用手抠时感觉很紧，鳃的色泽鲜艳，鳃上无黏液，呈透明状，无异味；鱼眼澄清透明，向外凸出，黑白分明；鱼嘴紧闭，口腔清洁无污物；表皮有一层清洁透明的黏液，鳞片完整并紧附在鱼体上，不易脱落，腹内无胀气，腹色正常，质地坚硬，肛门紧缩，呈圆坑状；鱼体坚硬肉实，手感富有弹性，挺而不软，弯度小，用手压之有凹陷，抬手后立即复原，</p>
--	--	--	--	--

肉的横断面紧密，肋骨与背骨处的鱼肉组织坚实，不离刺；内脏鲜红，肠鳃坚韧有弹性，胆囊完整，腹腔清洁。

28.冻鱼虾类：体表色泽鲜亮，清洁无污物，具有海水鱼虾或淡水鱼虾固有气味；鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层；鳞片完整、不易脱落；眼球饱满，黑白分明，角膜透明；鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气，肛孔白色凹陷；冻得坚实，以硬物敲击能发出清晰的声音，体温为6℃～8℃；解冻后与鲜品特征相同，用刀切开肉质坚实、有弹性，肉不离刺，背骨处无红线，胆囊完整无破裂。

29.虾类不能为死亡后冷冻品。

**四、品类D：调料类**

**（一）总体要求：**

30.保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《食品安全法》等法规要求及品种相应的国标(行业标准)。糖、味精、酱油、醋、豆制品、生粉等必须具有“QS”生产许可证或“SC”食品生产许可证。

**五、品类E：蔬菜类**

**（一）总体要求：**

31.中标人提供的必须是新鲜蔬菜，质量应符合国家食品卫生管理相关标准及法规：

（1）农药残留不得超过《食品中农药最大残留限量》（GB2763）国家标准；

（2）不得提供腐烂变质、黄叶、烂叶及带泥巴的蔬菜；

（3）蔬菜外表不得人为喷洒水分和有过多的虫孔；

（4）不得提供过长的菜头和菜根。

**（二）具体要求，包括但不限于以下内容：**

32.叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、茼蒿、菜、芹菜等绿叶菜类，属同一品种规格。肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔(菜心除外)，无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶霉，无畸形花；

33.茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属同一品种规格，果实整洁成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤；

34.果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等



。属同一品种规格。形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、无畸形、无异味、无明显机械伤，不带泥土；

35.根菜类：萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和根；

36.薯芋类：马铃薯、番薯、芋、姜等。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮未变绿；

37.葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味；

38.豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质；

39.食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水(蘑菇允许浸盐水保鲜)，新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味；

40.芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。豆芽类禁止使用添加剂催芽浸泡，芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂异味。

**六、品类F：水果类**

**（一）总体要求：**

41.当季各种水果，无虫、无杂质，新鲜、无破损、大小均匀、色泽本样、不得过熟或欠熟。中标人提供的必须是新鲜水果，质量应符合国家食品卫生管理相关标准及法规。

**（二）具体要求，包括但不限于以下内容：**

42.农药残留不得超过《食品中农药最大残留限量》（GB2763）国家标准；

43.果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄，果实无萎焉；

44.果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害，无病斑，无腐烂。

45.口感正常，具有水果特有的风味。

**七、品类G：干货类**

**（一）总体要求：**

- 46.确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。
- （二）具体要求，包括但不限于以下内容：
- 47.肉皮：作为干肉皮，要求无论什么部位，体表洁净无毛，白亮无残余肥膘，无虫蛀，干爽，敲击时响声清脆。
- 48.玉兰片：色泽黄白、洁净、肉厚、纤维少、节较密、体长不超过10-17CM。
- 49.黄花菜：干燥、有清香味，菜色黄亮，身条长而粗壮，条杆粗细均匀。
- 50.黑木耳：条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质。
- 51.银耳：朵大、色洁白、有光泽，无杂质，根小,干度足，完整度高。
- 52.香菇：分为花菇、厚菇、薄菇和姑丁四类。
- 53.花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味。
- 54.厚菇：形状如伞，顶面无花纹，呈黑色并略有光泽，质嫩、肉厚、朵稍大。
- 55.薄菇：形状扁平、开伞、朵大、肉薄、菌盖表面浅褐色，菌褶白色，菌柄稍高，浅咖啡色，基部稍带红色或红褐色。
- 56.菇丁：未充分发育的香菇,个小,直径在2CM以下。
- 57.腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。
- 58.粉丝：粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。
- 59.蹄筋：蹄筋体长而圆、粗状、光滑，应呈白色、无杂质、干、硬度高。
- 60.干贝：粒大完整、黄亮干燥、肉质结饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。
- 61、鱿鱼：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚。
- 62.紫菜：卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美。
- 63.鱼肚：体大整齐、肚厚、身干、光洁明亮、无虫蛀。

			<p><b>八、品类H：饮品类</b></p> <p><b>（一）总体要求：</b></p> <p><b>64.</b>确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。</p> <p><b>（二）具体要求，包括但不限于以下内容：</b></p> <p><b>65.</b>自制饮品</p> <p>（1）原材料要求:选择新鲜、干净、无污染的食品原材料，保证原材料的质量和安全性；</p> <p>（2）卫生要求:在制作自制饮品前，需要进行充分的手部卫生和器具消毒，确保制作过程的卫生安全；</p> <p>（3）添加剂要求:自制饮品的添加剂应符合国家相关法规和标准，不能添加违禁或超标的物质；</p> <p>（4）贮存要求:自制饮品需要在干燥、阴凉、通风的环境中存放，避免阳光直射和高温。</p> <p><b>66.</b>奶制品的品质检验标准</p> <p>（1）巴氏杀菌乳：中标人提供的巴氏杀菌乳应符合<b>GB 19645</b>国家标准,要求当天鲜奶并提供全程冷链运输配送。</p> <p>色泽：呈乳白色或微黄色；</p> <p>滋味、气味：具有乳固有的香味，无异味；</p> <p>组织状态：呈均匀一致液体，污凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。</p> <p>（2）发酵乳：中标人提供的发酵乳应符合<b>GB19302</b>国家标准。</p> <p>色泽：色泽均匀一致，呈乳白色或微黄色（风味发酵乳：具有添加成分相符的色泽）；</p> <p>滋味、气味：具有发酵乳特有的滋味、气味（风味发酵乳：具有添加成分相符的滋味和气味）；</p> <p>组织状态：组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。</p> <p>（3）其他奶制品必须符合卫生质量要求及国家相关标准。</p>
--	--	--	---

	2	<p><b>食材仓储要求</b></p> <p>1.食材配送前的仓储由中标人负责。</p> <p>2.储存条件须满足食品卫生及安全的相关法定要求，达到国家、行业及地方的食品卫生及安全标准。</p> <p>3.生鲜食材的仓储区，不同品种的食材分区域储存，鲜肉类仓储温度0℃～4℃，冻肉冻品类仓储温度在-18℃以下。</p>
	3	<p><b>食材配送要求</b></p> <p><b>一、采购计划</b></p> <p>1.采购人在每周五17:00前，将下周的肉禽类采购计划以《食材采购计划单》的形式书面通知中标人。采购人的计划单需列明的食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等。</p> <p>2.水产品按要求实时配送，《食材采购计划单》在前日12:00前书面或者电话通知中标人。</p> <p>3.若采购计划存在不清晰、不准确、不及时或有疏漏等情况，中标人有义务及时提醒采购人修正计划单。</p> <p>4.采购人有权视实际情况，要求中标人对配送产品进行粗加工，如食物的去皮、研磨等。中标人按要求进行粗加工的，采购人不需支付加工费。</p> <p>5.中标人在非不可抗力情况下不得拒绝采购人提出的采购计划。合同期限内，中标人无正当理由（包括但不限于核定价格后以价格过低等理由）拒绝采购人的采购计划累计3次的，采购人有权解除本合同。</p> <p><b>二、组织采购</b></p> <p>1.中标人根据计划单所列明的食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等要求组织供应配送，不得擅自更改送货内容，否则采购人有权拒收。</p> <p>2.若因市场流通问题确实需要变更的，中标人须事先征得采购人书面同意后方可执行。</p> <p>★3.中标人配送的食材须向合法经营单位采购，并按国家有关规定查验经营单位的相关证照，如《企业法人营业执照》、《食品经营许可证》。</p> <p>4.所有食材的采购须来源清晰，按国家食品药品监督管理局制定的《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》执行，做到索证无误，并把索证记录表和有关证明提供给采购人。</p> <p>★5.供应链要求：鲜肉类须源于正规肉联厂，家禽类须源于受地方政府相关部门监管的家禽供应场。畜禽冻肉、水产类含冻品、米面油类、调料类、饮品类的生产厂家必须具有相关《食品生产许可证》。</p>

### 三、交货时间、地点

1.中标人须按照采购人的每周计划，于每天在规定的时间内将当天所应供食材送至采购人指定地点（单位食堂）。每天首批食材须在早上**5:30**前送达，若需调整时间，采购人将另行通知。

2.对采购人临时的供货要求，需随订随送，**2**小时内送达相应货物。

3.中标人在非不可抗力情况下逾期配送的，视为违约，采购人有权拒收。出现**2**次逾期配送的，采购人有权暂停该中标人的配送任务安排；出现**3**次逾期配送的，采购人有权单方面解除合同，并由该中标人承担一切经济责任及法律责任。

### 四、配送车辆及人员

1.中标人委派的食材配送车辆须符合国家的有关规定，具备齐全的法定证照，且为食品运送专用车辆。采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶盖，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料；车厢内无不良异味；运输途中严防日晒、雨淋，通风散热适宜。

2.配送车辆须保持清洁卫生，并做好消毒措施，每天做好车辆运输配送、清洁消毒记录，确保食材在配送过程中不受污染。

3.冻肉类食材必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。

★4.中标人委派的配送人员须具有有效的身份及健康证明文件，并事前向采购人备案；配送过程须穿着便于辨认的工作服，佩戴工作证，并配备相应的劳动和卫生等防护用品。

5.中标人须保证委派的配送人员身体健康状况良好，并无条件接受采购人提出的各项健康管理措施。

6.中标人须在获取中标通知书后**5**个工作日内，向采购人作食材配送车辆及人员的登记备案；若服务期内需要变更的，须在事先征得采购人同意的情况下作出变更登记。

7.每次配送食材，中标人使用的车辆及人员须为已登记备案的车辆及人员，若中标人未经采购人同意擅自使用备案清单之外的人员或车辆送货的，视为违规转包或分包。

8.中标人须对配送人员严格管理，对他们的行为负全责

			<p>。配送人员在采购人单位内的一切行为须严格遵守法律法规、安全规范及采购人的各项规章制度等，若配送人员出现损害采购人形象和利益、意外伤亡事故或触犯国家法律等情况的，由中标人承担一切经济责任及法律责任。</p> <p>五、中标人如遇不可抗力情况而不能按食材配送要求执行的，须立即通知采购人，相应的应急处理措施须事先征得采购人同意。</p>
		4	<p><b>食材验收要求</b></p> <p><b>一、交货质量检验</b></p> <p><b>1.证照检验（复印件，原件备查）：</b></p> <p>（1）首次配送肉类时须提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《动物防疫条件合格证》、《食品经营许可证》；每次配送肉类时须提供当天该批次的《动物产品检疫合格证》和《畜产品检验证明》。</p> <p>（2）每次配送肉类时提供该批次产品的出厂（库）检验合格证明包括：《动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》。</p> <p>（3）首次配送肉类（含冻肉）、水产类（含冻品）、米面油类、调料类、饮品类时须提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《食品生产许可证》。</p> <p><b>2.实物检验。</b>中标人将食材送至采购人指定地点后，由采购人指定人员对食材质量进行实物检验，初步检验合格后由双方签字确认。</p> <p><b>3.若检验过程中发现食材质量问题，</b>中标人代表须现场进行问题确认。若食材不符合本项目约定的质量要求，采购人将拒绝接收。</p> <p><b>4.采购人将随机抽取食材样本封存并作相关标识记录，</b>中标人配送人员须予以配合确认。样本封存时间不少于<b>48小时</b>，作为中标人所配送的食材的品质依据之一。</p> <p><b>5.凡在交货检验过程中出现食材质量不符而需要退（换）货的食材，</b>中标人须在<b>1小时</b>内更换到位。在更换到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内更换到位，视为中标人逾期配送。</p> <p><b>6. 交货质量检验仅为简单的初步检验，不代表</b>中标人所供食材的最终质量。在质量保证期满之前，若因中标人提供的食材造成食品安全事故的，采购人有权单方面解除合同，中标人须承担由此引起的一切经济及法律责任，并放弃先诉抗辩权。</p> <p><b>二、交货数量检验</b></p>

<p>1.中标人每次配送食材须随货附上一式四联的送货单作为凭证，数量由双方当面清点并签字确认（质量以采购人的实际验货为准）。送货单须详细注明食材品名、品牌、规格、单价、数量。送货单涂改或标记不清的，采购人将拒绝签收。</p> <p>2.在采购人签收之前，货物的所有权和风险均属中标人，货物发生遗失、损坏由中标人负责。</p> <p>3.凡在交货检验过程中出现食材数量不足而需要补货的食材，中标人须在1小时内补充到位。在补充到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内补充到位，视为中标人逾期配送。</p> <p><b>三、退（换）货及质量处罚</b></p> <p>1.食材出现以下情况的，中标人须无条件退（换）货：</p> <p>（1）不符合本项目约定的质量要求或采购人的计划要求的。</p> <p>（2）带包装的食材，其包装不整齐、已拆封的。</p> <p>（3）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。</p> <p>（4）交货质量检验合格，但在保质期内出现质量问题的。</p> <p>2.中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》和《中华人民共和国动物检疫法》等相关规定，不得供应以下食材。一经发现，采购人将对该批食材全部退货，中标人须向采购人作出该批食材货款2倍的赔偿（赔偿金在货款中扣除），并有权单方面解除合同，由中标人承担因此产生的一切经济责任及法律责任。</p> <p>（1）《中华人民共和国食品安全法》禁止生产经营的。</p> <p>（2）《中华人民共和国农产品质量安全法》禁止销售的。</p> <p>（3）掺假、掺杂、伪造的。</p> <p>（4）其他不符合食品安全、卫生要求的。</p> <p><b>四、对不符合质量要求的食材，由采购人提出退（换）货。若中标人对因质量问题被采购人提出退（换）货有争议的，可留样备检，并委托采购人所在地具备资质的第三方机构检测。食材符合质量标准的，检测费用由采购人承担；不符合质量标准的，检测费用由中标人承担。</b></p>
--

			5	<b>付款方式</b> 次月中标人凭《食材采购计划单》据实结算上月货款。
			6	<b>监管要求</b> 1.本项目合同签订前，中标人须向采购人提供《食品质量安全承诺书》。 2.中标人提供的食材及配送服务须服从采购人及其他职能部门的监督、管理。 3.中标人应有具体的管理规章制度、针对本项目应制定本项目完善的质量及安全控制方案、采购方案、配送方案及应急管理方案，明确实施团队的组织管理和时间、工作、人员及设备的具体安排，采取有效的控制措施，确保过程合理、规范、安全，保证食材和配送服务的质量。 4.当食品药品监督管理部门等对采购人的食堂或中标人配送的食材进行检查时，中标人须无条件全力配合。 5.中标人须及时向采购人提供自己及货物来源最新的、符合食品安全监督部门要求的全部有效证明材料。 6.中标人将本项目转包或分包给他人，或中标人的资质情况在合同期间发生变化而不再符合要求的，采购人均有权单方解除合同，由该中标人承担因此产生的一切经济及法律责任。
		打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致响应无效。		
		说明		



## 第四章 投标人应当提交的资格、资信证明文件

投标人应提交证明其有资格参加投标和中标后有能力履行合同的相关文件，并作为其投标文件的一部分，所有文件必须真实可靠、不得伪造，否则将按相关规定予以处罚。

一、法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明。

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；其他组织主要包括合伙企业、非企业专业服务机构、个体工商户、农村承包经营户；自然人是指具有完全民事行为能力、能够承担民事责任和义务的公民。如投标人是企业（包括合伙企业），要提供在市场监督管理部门注册的有效“企业法人营业执照”或“营业执照”；如投标人是事业单位，要提供有效的“事业单位法人证书”；投标人是非企业专业服务机构，如律师事务所、会计师事务所，要提供有效的执业许可证等证明文件；如投标人是个体工商户，要提供有效的“个体工商户营业执照”；如投标人是自然人，要提供有效的自然人身份证明。

分公司不是独立法人，不具备政府采购法第二十二条规定的投标人应当具备独立承担民事责任能力的条件。分公司经总公司授权，可以以分公司的名义参加政府采购活动，但其民事责任由总公司承担。

二、财务状况报告，依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料（详见资格审查表）。

三、具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料。

四、参加政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明。

五、按照招标文件要求，投标人应当提交的其他资格、资信证明文件。

## 第五章 评标

### 一.评标要求

#### 1.评标方法

详见须知前附表

#### 2.评标原则

2.1评标活动遵循客观、公正、审慎的原则，以招标文件和投标文件为评标的基本依据，并按照招标文件规定的评标方法和评标标准进行评标。

2.2具体评标事项由评标委员会负责，并按招标文件规定的办法进行评审。

2.3合格投标人不足三家的，不得评标。

#### 3.评标委员会

由采购人代表和评审专家两部分共5人组成，其中由评审专家库产生的评审专家4人，由采购人派出的采购人代表1人。

3.1评标委员会由采购人代表和评审专家组成，成员人数应当为5人及以上单数，其中评审专家不得少于成员总数的三分之二。

3.2评标委员会成员有下列情形之一的，应当回避：

（1）参加采购活动前3年内,与投标人存在劳动关系,或者担任投标人的董事、监事,或者是投标人的控股股东或实际控制人；

（2）与投标人的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；

（3）与投标人有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

3.3评标委员会负责具体评标事务，并独立履行下列职责：

（1）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；

（2）要求投标人对投标文件有关事项作出澄清或者说明；

（3）对投标文件进行比较和评价；

（4）确定中标候选人名单，以及根据采购人委托直接确定中标人；

（5）向采购人、采购代理机构或者有关部门报告评标中发现的违法行为；

（6）法律法规规定的其他职责。

#### 4.澄清

对于投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应当以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正。

投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

4.1评标委员会不接受投标人主动提出的澄清、说明或补正。

4.2评标委员会对投标人提交的澄清、说明或补正有疑问的，可以要求投标人进一步澄清、说明或补正。

5.有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效：

（1）不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制，包括但不限于不同投标人上传的投标文件项目内部识别码一致的情形；

（2）不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

（3）不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

（4）不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

(5) 不同投标人的投标文件相互混装;

(6) 不同投标人的投标保证金从同一单位或个人的账户转出;

6.有下列情形之一的,属于恶意串通投标,其投标无效,并追究法律责任:

(1) 投标人直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他投标人的相关情况并修改其投标文件;

(2) 投标人按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件;

(3) 投标人之间协商报价、技术方案等投标文件的实质性内容;

(4) 属于同一集团、协会、商会等组织成员的投标人按照该组织要求协同参加政府采购活动;

(5) 投标人之间事先约定由某一特定投标人中标、成交;

(6) 投标人之间商定部分投标人放弃参加政府采购活动或者放弃中标、成交;

(7) 投标人与采购人或者采购代理机构之间、投标人相互之间,为谋求特定投标人中标、成交或者排斥其他投标人的其他串通行为。

7.投标无效的情形

投标人存在下列情况之一的,投标无效:

(1) 未按照招标文件的规定提交投标保证金的;

(2) 投标文件未按招标文件要求签署、盖章的;

(3) 不具备招标文件中规定的资格要求的;

(4) 报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的;

(5) 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的;

(6) 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

8.废标的情形

出现下列情形之一的,应予以废标。

(1) 符合专业条件的投标人或者对招标文件作实质响应的投标人不足3家;或参与竞争的核心产品品牌不足3个的;

(2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的;

(3) 投标人的报价均超过了采购预算的;

(4) 因重大变故,采购任务取消的;

9.定标

评标委员会按照招标文件确定的评标方法、步骤、标准,对投标文件进行评审。评标结束后,评标委员会根据采购人委托直接确定中标人或者由采购人在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人。

## 二.落实政府采购政策

1.节约能源、保护环境

采购的产品属于品目清单范围的,将依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书,对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购,具体按照本招标文件相关要求执行。

2.促进中小企业发展

2.1采购人在政府采购活动中应当通过加强采购需求管理,落实预留采购份额、价格评审优惠、优先采购等措施,提高中小企业在政府采购中的份额,支持中小企业发展。

2.2《政府采购促进中小企业发展管理办法》所称中小企业,是指在中华人民共和国境内依法设立,依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业,但与大企业的负责人为同一人,或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户,在政府采购活动中视同中小企业。

2.3在政府采购活动中,投标人提供的货物、工程或者服务符合下列情形的,享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的中小企业扶持政策:

- (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，投标人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《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的中小企业扶持政策。

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

2.4依照《政府采购促进中小企业发展管理办法》《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》和《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》的规定，凡符合要求的小型、微型企业、监狱企业或残疾人福利性单位，按照以下比例给予相应的价格扣除：

采购包1：

序号	评审内容	适用情形	扣除比例	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位	非联合体或联合体各方均为小微企业	15.00%	<p>1、对小、微企业报价给予相应比例的扣除。</p> <p>2、监狱企业视同小型、微型企业，评审中价格扣除按照小、微企业的扣除比例执行。</p> <p>3、残疾人福利性单位提供本单位制造的货物、承担的工程或服务，或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），视同小型、微型企业，按小微企业的扣除比例执行。</p>	开标一览表 技术偏离表 投标人基本情况表 投标人（供应商）应提交的相关证明 法定代表人授权委托书 分项报价表 项目组成人员一览表 中小企业声明函 监狱企业证明文件 目录 封面 具有独立承担民事责任的能力证明文件 投标人承诺函 主要商务要求承诺书 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 缴纳投标保证金证明材料 其他材料 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 残疾人福利性单位声明函 联合体协议 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 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的书面声明 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 投标人业绩情况表

采购包2：

序号	评审内容	适用情形	扣除比例	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位	非联合体或联合体各方均为小微企业	15.00%	<p>1、对小、微企业报价给予相应比例的扣除。</p> <p>2、监狱企业视同小型、微型企业，评审中价格扣除按照小、微企业的扣除比例执行。</p> <p>3、残疾人福利性单位提供本单位制造的货物、承担的工程或服务，或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），视同小型、微型企业，按小微企业的扣除比例执行。</p>	<p>开标一览表 技术偏离表</p> <p>投标人基本情况表 投标人（供应商）应提交的相关证明 法定代表人授权委托书 分项报价表 项目组成人员一览表 中小企业声明函 监狱企业证明文件 目录 封面 具有独立承担民事责任的能力证明文件 投标人承诺函 主要商务要求承诺书 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 缴纳投标保证金证明材料 其他材料 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 残疾人福利性单位声明函 联合体协议 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 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的书面声明 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 投标人业绩情况表</p>

采购包3:

序号	评审内容	适用情形	扣除比例	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
----	------	------	------	---------	----------------

1	小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位	非联合体或联合体各方均为小微企业	15.00%	<p>1、对小、微企业报价给予相应比例的扣除。</p> <p>2、监狱企业视同小型、微型企业，评审中价格扣除按照小、微企业的扣除比例执行。</p> <p>3、残疾人福利性单位提供本单位制造的货物、承担的工程或服务，或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），视同小型、微型企业，按小微企业的扣除比例执行。</p>	<p>开标一览表 技术偏离表</p> <p>投标人基本情况表 投标人（供应商）应提交的相关证明 法定代表人授权委托书 分项报价表 项目组成人员一览表 中小企业声明函 监狱企业证明文件 目录 封面 具有独立承担民事责任的能力证明文件 投标人承诺函 主要商务要求 承诺书 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 缴纳投标保证金证明材料 其他材料 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 残疾人福利性单位声明函 联合体协议 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 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的书面声明 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 投标人业绩情况表</p>
---	-----------------------	------------------	--------	--	--

采购包4:

序号	评审内容	适用情形	扣除比例	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
----	------	------	------	---------	----------------

1	小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位	非联合体或联合体各方均为小微企业	15.00%	<p>1、对小、微企业报价给予相应比例的扣除。</p> <p>2、监狱企业视同小型、微型企业，评审中价格扣除按照小、微企业的扣除比例执行。</p> <p>3、残疾人福利性单位提供本单位制造的货物、承担的工程或服务，或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），视同小型、微型企业，按小微企业的扣除比例执行。</p>	<p>开标一览表 技术偏离表</p> <p>投标人基本情况表 投标人（供应商）应提交的相关证明 法定代表人授权委托书 分项报价表 项目组成人员一览表 中小企业声明函 监狱企业证明文件 目录 封面 具有独立承担民事责任的能力证明文件 投标人承诺函 主要商务要求 承诺书 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 缴纳投标保证金证明材料 其他材料 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 残疾人福利性单位声明函 联合体协议 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 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的书面声明 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 投标人业绩情况表</p>
---	-----------------------	------------------	--------	--	--

采购包5:

序号	评审内容	适用情形	扣除比例	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
----	------	------	------	---------	----------------

1	小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位	非联合体或联合体各方均为小微企业	15.00%	<p>1、对小、微企业报价给予相应比例的扣除。</p> <p>2、监狱企业视同小型、微型企业，评审中价格扣除按照小、微企业的扣除比例执行。</p> <p>3、残疾人福利性单位提供本单位制造的货物、承担的工程或服务，或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），视同小型、微型企业，按小微企业的扣除比例执行。</p>	<p>开标一览表 技术偏离表</p> <p>投标人基本情况表 投标人（供应商）应提交的相关证明 法定代表人授权委托书 分项报价表 项目组成人员一览表 中小企业声明函 监狱企业证明文件 目录 封面 具有独立承担民事责任的能力证明文件 投标人承诺函 主要商务要求承诺书 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 缴纳投标保证金证明材料 其他材料 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 残疾人福利性单位声明函 联合体协议 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 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的书面声明 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 投标人业绩情况表</p>
---	-----------------------	------------------	--------	--	---

采购包6:

序号	评审内容	适用情形	扣除比例	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
----	------	------	------	---------	----------------



1	小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位	非联合体或联合体各方均为小微企业	15.00%	<p>1、对小、微企业报价给予相应比例的扣除。</p> <p>2、监狱企业视同小型、微型企业，评审中价格扣除按照小、微企业的扣除比例执行。</p> <p>3、残疾人福利性单位提供本单位制造的货物、承担的工程或服务，或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），视同小型、微型企业，按小微企业的扣除比例执行。</p>	<p>开标一览表 技术偏离表</p> <p>投标人基本情况表 投标人（供应商）应提交的相关证明 法定代表人授权委托书 分项报价表 项目组成人员一览表 中小企业声明函 监狱企业证明文件 目录 封面 具有独立承担民事责任的能力证明文件 投标人承诺函 主要商务要求 承诺书 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 缴纳投标保证金证明材料 其他材料 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 残疾人福利性单位声明函 联合体协议 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 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的书面声明 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 投标人业绩情况表</p>
---	-----------------------	------------------	--------	--	--

2.5在政府采购活动中，提供货物、工程或者服务符合享受中小企业扶持政策的，投标人应提供《中小企业声明函》；属于监狱企业的，应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；属于残疾人福利性单位的，应提供《残疾人福利性单位声明函》。投标人应当按照《中小企业声明函》《残疾人福利性单位声明函》规定格式提供（格式附后，不可修改），未按规定提供的，不得享受相关中小企业扶持政策。

投标人应当对提供材料的真实性负责，若有虚假，将追究其法律责任。

三.评标程序

1.符合性审查

1.1依据招标文件的规定，从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否满足招标文件的实质性要求。

1.2符合性审查中有任何一项未通过的，审查结果为未通过。投标人未通过符合性审查的，投标无效。

符合性审查表

采购包1：

序号	符合审查要求概况	评审点具体描述
----	----------	---------

1	投标及保证金缴纳情况	按要求进行网上投标、进行保证金缴纳。（审查汇款凭证）
2	投标报价	投标报价（包括分项报价，投标总报价）只能有一个有效报价且不超过采购预算或最高限价，投标报价不得缺项、漏项。
3	投标文件规范性、符合性	投标文件的签署、盖章、涂改、删除、插字、公章使用等符合招标文件要求；投标文件文件的格式、文字、目录等符合招标文件要求或对投标无实质性影响。
4	主要商务条款	审查投标人出具的“满足主要商务条款的承诺”，且进行盖章。
5	技术部分实质性内容	1.明确所投标的的产品品牌、规格型号或服务内容或工程量； 2.投标文件应当对招标文件提出的要求和条件作出明确响应并满足招标文件全部实质性要求。
6	其他要求	招标文件要求的其他无效投标情形；围标、串标和法律法规规定的其它无效投标条款。

采购包2:

序号	符合审查要求概况	评审点具体描述
1	投标及保证金缴纳情况	按要求进行网上投标、进行保证金缴纳。（审查汇款凭证）
2	投标报价	投标报价（包括分项报价，投标总报价）只能有一个有效报价且不超过采购预算或最高限价，投标报价不得缺项、漏项。
3	投标文件规范性、符合性	投标文件的签署、盖章、涂改、删除、插字、公章使用等符合招标文件要求；投标文件文件的格式、文字、目录等符合招标文件要求或对投标无实质性影响。
4	主要商务条款	审查投标人出具的“满足主要商务条款的承诺”，且进行盖章。
5	技术部分实质性内容	1.明确所投标的的产品品牌、规格型号或服务内容或工程量； 2.投标文件应当对招标文件提出的要求和条件作出明确响应并满足招标文件全部实质性要求。
6	其他要求	招标文件要求的其他无效投标情形；围标、串标和法律法规规定的其它无效投标条款。

采购包3:

序号	符合审查要求概况	评审点具体描述
1	投标及保证金缴纳情况	按要求进行网上投标、进行保证金缴纳。（审查汇款凭证）
2	投标报价	投标报价（包括分项报价，投标总报价）只能有一个有效报价且不超过采购预算或最高限价，投标报价不得缺项、漏项。
3	投标文件规范性、符合性	投标文件的签署、盖章、涂改、删除、插字、公章使用等符合招标文件要求；投标文件文件的格式、文字、目录等符合招标文件要求或对投标无实质性影响。

4	主要商务条款	审查投标人出具的“满足主要商务条款的承诺书”，且进行盖章。
5	技术部分实质性内容	1.明确所投标的的产品品牌、规格型号或服务内容或工程量； 2.投标文件应当对招标文件提出的要求和条件作出明确响应并满足招标文件全部实质性要求。
6	其他要求	招标文件要求的其他无效投标情形；围标、串标和法律法规规定的其它无效投标条款。

采购包4：

序号	符合审查要求概况	评审点具体描述
1	投标及保证金缴纳情况	按要求进行网上投标、进行保证金缴纳。（审查汇款凭证）
2	投标报价	投标报价（包括分项报价，投标总报价）只能有一个有效报价且不超过采购预算或最高限价，投标报价不得缺项、漏项。
3	投标文件规范性、符合性	投标文件的签署、盖章、涂改、删除、插字、公章使用等符合招标文件要求；投标文件文件的格式、文字、目录等符合招标文件要求或对投标无实质性影响。
4	主要商务条款	审查投标人出具的“满足主要商务条款的承诺书”，且进行盖章。
5	技术部分实质性内容	1.明确所投标的的产品品牌、规格型号或服务内容或工程量； 2.投标文件应当对招标文件提出的要求和条件作出明确响应并满足招标文件全部实质性要求。
6	其他要求	招标文件要求的其他无效投标情形；围标、串标和法律法规规定的其它无效投标条款。

采购包5：

序号	符合审查要求概况	评审点具体描述
1	投标及保证金缴纳情况	按要求进行网上投标、进行保证金缴纳。（审查汇款凭证）
2	投标报价	投标报价（包括分项报价，投标总报价）只能有一个有效报价且不超过采购预算或最高限价，投标报价不得缺项、漏项。
3	投标文件规范性、符合性	投标文件的签署、盖章、涂改、删除、插字、公章使用等符合招标文件要求；投标文件文件的格式、文字、目录等符合招标文件要求或对投标无实质性影响。
4	主要商务条款	审查投标人出具的“满足主要商务条款的承诺书”，且进行盖章。
5	技术部分实质性内容	1.明确所投标的的产品品牌、规格型号或服务内容或工程量； 2.投标文件应当对招标文件提出的要求和条件作出明确响应并满足招标文件全部实质性要求。
6	其他要求	招标文件要求的其他无效投标情形；围标、串标和法律法规规定的其它无效投标条款。

采购包6:

序号	符合审查要求概况	评审点具体描述
1	投标及保证金缴纳情况	按要求进行网上投标、进行保证金缴纳。（审查汇款凭证）
2	投标报价	投标报价（包括分项报价，投标总报价）只能有一个有效报价且不超过采购预算或最高限价，投标报价不得缺项、漏项。
3	投标文件规范性、符合性	投标文件的签署、盖章、涂改、删除、插字、公章使用等符合招标文件要求；投标文件文件的格式、文字、目录等符合招标文件要求或对投标无实质性影响。
4	主要商务条款	审查投标人出具的“满足主要商务条款的承诺书”，且进行盖章。
5	技术部分实质性内容	1.明确所投标的的产品品牌、规格型号或服务内容或工程量； 2.投标文件应当对招标文件提出的要求和条件作出明确响应并满足招标文件全部实质性要求。
6	其他要求	招标文件要求的其他无效投标情形；围标、串标和法律法规规定的其它无效投标条款。

2.投标报价审查

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

3.政府采购政策功能落实

对于小型、微型企业、监狱企业或残疾人福利性单位给予价格扣除。

4.相同品牌审查

采用最低评标价法的采购项目，提供相同品牌产品的不同投标人参加同一合同项下投标的，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标；报价相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个参加评标的投标人，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他投标无效。

使用综合评分法的采购项目，提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

多家投标人提供的核心产品品牌相同的，按上述规定处理。

5.详细评审

采购包1:

采购包1:

评审内容	评审标准
分值构成	技术部分65.00分 商务部分5.00分 报价得分30.00分

评审因素分类	评审内容	具体标准和要求	分值	客观/主观	关联投标（响应）文件格式文件
	管理规章制度	根据供应商的食材采购管理制度、储存管理制度、档案管理制度等进行打分：以上每一项内容详尽阐述，各阶段工作划分明确衔接紧密，合理高效，制度明确具体，逻辑结构清晰，针对性强，内容详尽，制度先进且程序规范、措施有合理性得5分；上述3项内容每有一项内容虽阐述但内容中未包含具体制度实施细节及措施，得3分；每有一项内容阐述不详细且不贴合项目制度实际情况脱离了实际情况，不利于采购人实施，得1分；每一项未提供不得分。本项最高得15分。	15.0000	主观	封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）应提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函

供货及配送方案	根据供应商的供货方案（食材配送标准、食材分拣方案、配送实施方案、装卸验收方案等）、提供不合格产品无条件退回并及时更换方案、提供供货进度保证措施方案、具备足够的库存能力措施方案等进行打分： 以上每一项内容详尽阐述，各阶段工作划分明确衔接紧密，合理高效，方案明确具体，逻辑结构清晰，针对性强，内容详尽，保障措施先进且程序规范、措施有合理性得5分；上述内容每有一项内容虽阐述但内容中未包含具体实施细节及措施，得3分；每有一项内容阐述不详细且不贴合项目实际情况脱离了实际情况，不利于采购人实施，得1分；每一项未提供不得分。 本项最高得20分。	20.0000	主观	封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）应提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函
---------	---	---------	----	--

<p>技术评审</p>	<p>质量及安全控制方案</p>	<p>根据供应商提供的服务及质量安全承诺、质量及安全管理内容、质量及安全保障措施进行打分： 以上每一项内容详尽阐述，各阶段工作划分明确衔接紧密，合理高效，方案明确具体，逻辑结构清晰，针对性强，内容详尽，保障措施先进且程序规范、措施有合理性得<b>5</b>分；上述<b>3</b>项内容每有一项内容虽阐述但内容中未包含具体实施细节及措施，得<b>3</b>分；每有一项内容阐述不详细且不贴合项目实际情况脱离了实际情况，不利于采购人实施，得<b>1</b>分；每一项未提供不得分。 本项最高得<b>15</b>分。</p>	<p>15.0000</p>	<p>主观</p>	<p>封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）应提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函</p>
-------------	------------------	--	----------------	-----------	--

	应急预案	<p>针对食品安全风险、供应链中断风险、突发公共卫生事件等因素，供应商需提供应急预案，对应急预案中的应急组织架构及职责、应急事故预防及预警措施、应急响应及处置进行打分： 以上每一项内容详尽阐述，各阶段工作划分明确衔接紧密，合理高效，方案明确具体，逻辑结构清晰，针对性强，内容详尽，保障措施先进且程序规范、措施有合理性得<b>5分</b>；以上每一项内容每有一项内容虽阐述但内容中未包含具体实施细节及措施，得<b>3分</b>；每有一项内容阐述不详细且不贴合项目实际情况脱离了实际情况，不利于采购人实施，得<b>1分</b>；每一项未提供不得分。 本项最高得<b>15分</b>。</p>	<b>15.0000</b>	主观	<p>封面</p> <p>目录</p> <p>具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函</p> <p>具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料</p> <p>其他材料</p> <p>技术偏离表</p> <p>项目组成人员一览表</p> <p>联合体协议</p> <p>中小企业声明函</p> <p>投标人承诺函</p> <p>缴纳投标保证金证明材料</p> <p>投标人（供应商）提交的相关证明</p> <p>依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料</p> <p>具有独立承担民事责任的能力证明文件</p> <p>主要商务要求承诺书</p> <p>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的书面声明</p> <p>投标人业绩情况表</p> <p>投标人基本情况表</p> <p>项目实施方案、质量保证及售后服务承诺</p> <p>法定代表人授权委托书</p> <p>监狱企业证明文件</p> <p>残疾人福利性单位声明函</p>
--	------	---	----------------	----	--



商务评审	企业业绩	<p>供应商近三年（2022年10月至今）具有类似业绩，每提供一份得2.5分，最高5分。注：合同原件扫描件并加盖单位公章，合同关键页至少包括合同首页、合同金额所在页、签字盖章页，认定时间以合同签订时间为准。</p>	5.0000	客观	<p>封面</p> <p>目录</p> <p>具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函</p> <p>具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料</p> <p>其他材料</p> <p>技术偏离表</p> <p>项目组成人员一览表</p> <p>联合体协议</p> <p>中小企业声明函</p> <p>投标人承诺函</p> <p>缴纳投标保证金证明材料</p> <p>投标人（供应商）应提交的相关证明</p> <p>依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料</p> <p>具有独立承担民事责任的能力证明文件</p> <p>主要商务要求承诺书</p> <p>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的书面声明</p> <p>投标人业绩情况表</p> <p>投标人基本情况表</p> <p>项目实施方案、质量保证及售后服务承诺书</p> <p>法定代表人授权委托书</p> <p>监狱企业证明文件</p> <p>残疾人福利性单位声明函</p>
------	------	---	--------	----	--

价格分	价格分	<p>F1指价格项评审因素得分=（评标基准价/投标报价）×100×价格项评审因素所占的权重（注：满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价。）最低报价不是中标的唯一依据。因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。</p>	30.0000	客观	<p>开标一览表 分项报价表 封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）应提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函</p>
-----	-----	---	---------	----	--

价格扣除

序号	价格扣除评审内容	适用情形	扣除比例 (C1)	具体标准和要求	关联投标（响应）文 件格式文件
----	----------	------	--------------	---------	--------------------

1	小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位	非联合体或联合体各方均为小微企业	15.00%	<p>1、对小、微企业报价给予相应比例的扣除。2、监狱企业视同小型、微型企业，评审中价格扣除按照小、微企业的扣除比例执行。3、残疾人福利性单位提供本单位制造的货物、承担的工程或服务，或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），视同小型、微型企业，按小微企业的扣除比例执行。</p>	开标一览表 分项报价表 封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）应提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函
---	-----------------------	------------------	--------	--	--

采购包2:

采购包2:

评审内容		评审标准			
分值构成		技术部分65.00分 商务部分5.00分 报价得分30.00分			
评审因素 分类	评审内容	具体标准和要求	分值	客观/主观	关联投标（响应）文 件格式文件

	管理规章制度	根据供应商的食材采购管理制度、储存管理制度、档案管理制度等进行打分： 以上每一项内容详尽阐述，各阶段工作划分明确衔接紧密，合理高效，制度明确具体，逻辑结构清晰，针对性强，内容详尽，制度先进且程序规范、措施有合理性得5分；上述3项内容每有一项内容虽阐述但内容中未包含具体制度实施细节及措施，得3分；每有一项内容阐述不详细且不贴合项目制度实际情况脱离了实际情况，不利于采购人实施，得1分；每一项未提供不得分。 本项最高得15分。	15.0000	主观	封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）应提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函

<p>供货及配送方案</p>	<p>根据供应商的供货方案（食材配送标准、食材分拣方案、配送实施方案、装卸验收方案等）、提供不合格产品无条件退回并及时更换方案、提供供货进度保证措施方案、具备足够的库存能力措施方案等进行打分： 以上每一项内容详尽阐述，各阶段工作划分明确衔接紧密，合理高效，方案明确具体，逻辑结构清晰，针对性强，内容详尽，保障措施先进且程序规范、措施有合理性得<b>5</b>分；上述内容每有一项内容虽阐述但内容中未包含具体实施细节及措施，得<b>3</b>分；每有一项内容阐述不详细且不贴合项目实际情况脱离了实际情况，不利于采购人实施，得<b>1</b>分；每一项未提供不得分。 本项最高得<b>20</b>分。</p>	<p>20.0000</p>	<p>主观</p>	<p>封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）应提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函</p>
----------------	--	----------------	-----------	--

质量及安全控制方案	<p>根据供应商提供的服务及质量安全承诺、质量及安全管理内容、质量及安全保障措施进行打分： 以上每一项内容详尽阐述，各阶段工作划分明确衔接紧密，合理高效，方案明确具体，逻辑结构清晰，针对性强，内容详尽，保障措施先进且程序规范、措施有合理性得<b>5</b>分；上述<b>3</b>项内容每有一项内容虽阐述但内容中未包含具体实施细节及措施，得<b>3</b>分；每有一项内容阐述不详细且不贴合项目实际情况脱离了实际情况，不利于采购人实施，得<b>1</b>分；每一项未提供不得分。 本项最高得<b>15</b>分。</p>	15.0000	主观	封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）应提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函
-----------	--	---------	----	--



	应急预案	针对食品安全风险、供应链中断风险、突发公共卫生事件等因素，供应商需提供应急预案，对应急预案中的应急组织架构及职责、应急事故预防及预警措施、应急响应及处置进行打分： 以上每一项内容详尽阐述，各阶段工作划分明确衔接紧密，合理高效，方案明确具体，逻辑结构清晰，针对性强，内容详尽，保障措施先进且程序规范、措施有合理性得 <b>5</b> 分；以上每一项内容每有一项内容虽阐述但内容中未包含具体实施细节及措施，得 <b>3</b> 分；每有一项内容阐述不详细且不贴合项目实际情况脱离了实际情况，不利于采购人实施，得 <b>1</b> 分；每一项未提供不得分。 本项最高得 <b>15</b> 分。	15.0000	主观	封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函

商务评审	企业业绩	<p>供应商近三年（2022年10月至今）具有类似业绩，每提供一份得2.5分，最高5分。注：合同原件扫描件并加盖单位公章，合同关键页至少包括合同首页、合同金额所在页、签字盖章页，认定时间以合同签订时间为准。</p>	5.0000	客观	<p>封面</p> <p>目录</p> <p>具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函</p> <p>具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料</p> <p>其他材料</p> <p>技术偏离表</p> <p>项目组成人员一览表</p> <p>联合体协议</p> <p>中小企业声明函</p> <p>投标人承诺函</p> <p>缴纳投标保证金证明材料</p> <p>投标人（供应商）应提交的相关证明</p> <p>依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料</p> <p>具有独立承担民事责任的能力证明文件</p> <p>主要商务要求承诺书</p> <p>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的书面声明</p> <p>投标人业绩情况表</p> <p>投标人基本情况表</p> <p>项目实施方案、质量保证及售后服务承诺书</p> <p>法定代表人授权委托书</p> <p>监狱企业证明文件</p> <p>残疾人福利性单位声明函</p>
------	------	---	--------	----	--

价格分	价格分	<p>F1指价格项评审因素得分=（评标基准价/投标报价）×100×价格项评审因素所占的权重（注：满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价。）最低报价不是中标的唯一依据。因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。</p>	30.0000	客观	开标一览表 分项报价表 封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）应提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函
-----	-----	---	---------	----	--

价格扣除

序号	价格扣除评审内容	适用情形	扣除比例 (C1)	具体标准和要求	关联投标（响应）文 件格式文件
----	----------	------	--------------	---------	--------------------

1	小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位	非联合体或联合体各方均为小微企业	15.00%	<p>1、对小、微企业报价给予相应比例的扣除。2、监狱企业视同小型、微型企业，评审中价格扣除按照小、微企业的扣除比例执行。3、残疾人福利性单位提供本单位制造的货物、承担的工程或服务，或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），视同小型、微型企业，按小微企业的扣除比例执行。</p>	开标一览表 分项报价表 封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）应提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函
---	-----------------------	------------------	--------	--	--

采购包3:

采购包3:

评审内容		评审标准			
分值构成		技术部分65.00分 商务部分5.00分 报价得分30.00分			
评审因素 分类	评审内容	具体标准和要求	分值	客观/主观	关联投标（响应）文 件格式文件

	管理规章制度	根据供应商的食材采购管理制度、储存管理制度、档案管理制度等进行打分： 以上每一项内容详尽阐述，各阶段工作划分明确衔接紧密，合理高效，制度明确具体，逻辑结构清晰，针对性强，内容详尽，制度先进且程序规范、措施有合理性得5分；上述3项内容每有一项内容虽阐述但内容中未包含具体制度实施细节及措施，得3分；每有一项内容阐述不详细且不贴合项目制度实际情况脱离了实际情况，不利于采购人实施，得1分；每一项未提供不得分。 本项最高得15分。	15.0000	主观	封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）应提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函

<p>技术评审</p>	<p>供货及配送方案</p>	<p>根据供应商的供货方案（食材配送标准、食材分拣方案、配送实施方案、装卸验收方案等）、提供不合格产品无条件退回并及时更换方案、提供供货进度保证措施方案、具备足够的库存能力措施方案等进行打分： 以上每一项内容详尽阐述，各阶段工作划分明确衔接紧密，合理高效，方案明确具体，逻辑结构清晰，针对性强，内容详尽，保障措施先进且程序规范、措施有合理性得<b>5</b>分；上述内容每有一项内容虽阐述但内容中未包含具体实施细节及措施，得<b>3</b>分；每有一项内容阐述不详细且不贴合项目实际情况脱离了实际情况，不利于采购人实施，得<b>1</b>分；每一项未提供不得分。 本项最高得<b>20</b>分。</p>	<p>20.0000</p>	<p>主观</p>	<p>封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）应提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函</p>
-------------	----------------	--	----------------	-----------	--



质量及安全控制方案	<p>根据供应商提供的服务及质量安全承诺、质量及安全管理内容、质量及安全保障措施进行打分： 以上每一项内容详尽阐述，各阶段工作计划明确衔接紧密，合理高效，方案明确具体，逻辑结构清晰，针对性强，内容详尽，保障措施先进且程序规范、措施有合理性得5分；上述3项内容每有一项内容虽阐述但内容中未包含具体实施细节及措施，得3分；每有一项内容阐述不详细且不贴合项目实际情况脱离了实际情况，不利于采购人实施，得1分；每一项未提供不得分。 本项最高得15分。</p>	15.0000	主观	<p>封面</p> <p>目录</p> <p>具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函</p> <p>具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料</p> <p>其他材料</p> <p>技术偏离表</p> <p>项目组成人员一览表</p> <p>联合体协议</p> <p>中小企业声明函</p> <p>投标人承诺函</p> <p>缴纳投标保证金证明材料</p> <p>投标人（供应商）应提交的相关证明</p> <p>依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料</p> <p>具有独立承担民事责任的能力证明文件</p> <p>主要商务要求承诺书</p> <p>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的书面声明</p> <p>投标人业绩情况表</p> <p>投标人基本情况表</p> <p>项目实施方案、质量保证及售后服务承诺</p> <p>法定代表人授权委托书</p> <p>监狱企业证明文件</p> <p>残疾人福利性单位声明函</p>
-----------	---	---------	----	---

	应急预案	<p>针对食品安全风险、供应链中断风险、突发公共卫生事件等因素，供应商需提供应急预案，对应急预案中的应急组织架构及职责、应急事故预防及预警措施、应急响应及处置进行打分： 以上每一项内容详尽阐述，各阶段工作划分明确衔接紧密，合理高效，方案明确具体，逻辑结构清晰，针对性强，内容详尽，保障措施先进且程序规范、措施有合理性得<b>5分</b>；以上每一项内容每有一项内容虽阐述但内容中未包含具体实施细节及措施，得<b>3分</b>；每有一项内容阐述不详细且不贴合项目实际情况脱离了实际情况，不利于采购人实施，得<b>1分</b>；每一项未提供不得分。 本项最高得<b>15分</b>。</p>	15.0000	主观	<p>封面</p> <p>目录</p> <p>具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函</p> <p>具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料</p> <p>其他材料</p> <p>技术偏离表</p> <p>项目组成人员一览表</p> <p>联合体协议</p> <p>中小企业声明函</p> <p>投标人承诺函</p> <p>缴纳投标保证金证明材料</p> <p>投标人（供应商）提交的相关证明</p> <p>依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料</p> <p>具有独立承担民事责任的能力证明文件</p> <p>主要商务要求承诺书</p> <p>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的书面声明</p> <p>投标人业绩情况表</p> <p>投标人基本情况表</p> <p>项目实施方案、质量保证及售后服务承诺</p> <p>法定代表人授权委托书</p> <p>监狱企业证明文件</p> <p>残疾人福利性单位声明函</p>

商务评审	企业业绩	<p>供应商近三年（2022年10月至今）具有类似业绩，每提供一份得2.5分，最高5分。注：合同原件扫描件并加盖单位公章，合同关键页至少包括合同首页、合同金额所在页、签字盖章页，认定时间以合同签订时间为准。</p>	5.0000	客观	<p>封面</p> <p>目录</p> <p>具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函</p> <p>具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料</p> <p>其他材料</p> <p>技术偏离表</p> <p>项目组成人员一览表</p> <p>联合体协议</p> <p>中小企业声明函</p> <p>投标人承诺函</p> <p>缴纳投标保证金证明材料</p> <p>投标人（供应商）应提交的相关证明</p> <p>依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料</p> <p>具有独立承担民事责任的能力证明文件</p> <p>主要商务要求承诺书</p> <p>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的书面声明</p> <p>投标人业绩情况表</p> <p>投标人基本情况表</p> <p>项目实施方案、质量保证及售后服务承诺书</p> <p>法定代表人授权委托书</p> <p>监狱企业证明文件</p> <p>残疾人福利性单位声明函</p>
------	------	---	--------	----	--

价格分	价格分	<p>F1指价格项评审因素得分=（评标基准价/投标报价）×100×价格项评审因素所占的权重（注：满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价。）最低报价不是中标的唯一依据。因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。</p>	30.0000	客观	<p>开标一览表 分项报价表 封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）应提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函</p>
-----	-----	---	---------	----	--

价格扣除

序号	价格扣除评审内容	适用情形	扣除比例 (C1)	具体标准和要求	关联投标（响应）文 件格式文件
----	----------	------	--------------	---------	--------------------

1	小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位	非联合体或联合体各方均为小微企业	15.00%	<p>1、对小、微企业报价给予相应比例的扣除。2、监狱企业视同小型、微型企业，评审中价格扣除按照小、微企业的扣除比例执行。3、残疾人福利性单位提供本单位制造的货物、承担的工程或服务，或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），视同小型、微型企业，按小微企业的扣除比例执行。</p>	开标一览表 分项报价表 封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）应提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函
---	-----------------------	------------------	--------	--	--

采购包4:

采购包4:

评审内容		评审标准			
分值构成		技术部分65.00分 商务部分5.00分 报价得分30.00分			
评审因素 分类	评审内容	具体标准和要求	分值	客观/主观	关联投标（响应）文 件格式文件

	管理规章制度	根据供应商的食材采购管理制度、储存管理制度、档案管理制度等进行打分： 以上每一项内容详尽阐述，各阶段工作划分明确衔接紧密，合理高效，制度明确具体，逻辑结构清晰，针对性强，内容详尽，制度先进且程序规范、措施有合理性得5分；上述3项内容每有一项内容虽阐述但内容中未包含具体制度实施细节及措施，得3分；每有一项内容阐述不详细且不贴合项目制度实际情况脱离了实际情况，不利于采购人实施，得1分；每一项未提供不得分。 本项最高得15分。	15.0000	主观	封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）应提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函



	<p>供货及配送方案</p>	<p>根据供应商的供货方案（食材配送标准、食材分拣方案、配送实施方案、装卸验收方案等）、提供不合格产品无条件退回并及时更换方案、提供供货进度保证措施方案、具备足够的库存能力措施方案等进行打分： 以上每一项内容详尽阐述，各阶段工作划分明确衔接紧密，合理高效，方案明确具体，逻辑结构清晰，针对性强，内容详尽，保障措施先进且程序规范、措施有合理性得<b>5</b>分；上述内容每有一项内容虽阐述但内容中未包含具体实施细节及措施，得<b>3</b>分；每有一项内容阐述不详细且不贴合项目实际情况脱离了实际情况，不利于采购人实施，得<b>1</b>分；每一项未提供不得分。 本项最高得<b>20</b>分。</p>	<p>20.0000</p>	<p>主观</p>	<p>封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）应提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函</p>
--	----------------	--	----------------	-----------	--

质量及安全控制方案	<p>根据供应商提供的服务及质量安全承诺、质量及安全管理内容、质量及安全保障措施进行打分： 以上每一项内容详尽阐述，各阶段工作划分明确衔接紧密，合理高效，方案明确具体，逻辑结构清晰，针对性强，内容详尽，保障措施先进且程序规范、措施有合理性得5分；上述3项内容每有一项内容虽阐述但内容中未包含具体实施细节及措施，得3分；每有一项内容阐述不详细且不贴合项目实际情况脱离了实际情况，不利于采购人实施，得1分；每一项未提供不得分。 本项最高得15分。</p>	15.0000	主观	封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）应提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函
-----------	---	---------	----	--

	应急预案	<p>针对食品安全风险、供应链中断风险、突发公共卫生事件等因素，供应商需提供应急预案，对应急预案中的应急组织架构及职责、应急事故预防及预警措施、应急响应及处置进行打分： 以上每一项内容详尽阐述，各阶段工作划分明确衔接紧密，合理高效，方案明确具体，逻辑结构清晰，针对性强，内容详尽，保障措施先进且程序规范、措施有合理性得<b>5分</b>；以上每一项内容每有一项内容虽阐述但内容中未包含具体实施细节及措施，得<b>3分</b>；每有一项内容阐述不详细且不贴合项目实际情况脱离了实际情况，不利于采购人实施，得<b>1分</b>；每一项未提供不得分。 本项最高得<b>15分</b>。</p>	15.0000	主观	<p>封面</p> <p>目录</p> <p>具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函</p> <p>具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料</p> <p>其他材料</p> <p>技术偏离表</p> <p>项目组成人员一览表</p> <p>联合体协议</p> <p>中小企业声明函</p> <p>投标人承诺函</p> <p>缴纳投标保证金证明材料</p> <p>投标人（供应商）提交的相关证明</p> <p>依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料</p> <p>具有独立承担民事责任的能力证明文件</p> <p>主要商务要求承诺书</p> <p>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的书面声明</p> <p>投标人业绩情况表</p> <p>投标人基本情况表</p> <p>项目实施方案、质量保证及售后服务承诺</p> <p>法定代表人授权委托书</p> <p>监狱企业证明文件</p> <p>残疾人福利性单位声明函</p>

商务评审	企业业绩	<p>供应商近三年（2022年10月至今）具有类似业绩，每提供一份得2.5分，最高5分。注：合同原件扫描件并加盖单位公章，合同关键页至少包括合同首页、合同金额所在页、签字盖章页，认定时间以合同签订时间为准。</p>	5.0000	客观	<p>封面</p> <p>目录</p> <p>具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函</p> <p>具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料</p> <p>其他材料</p> <p>技术偏离表</p> <p>项目组成人员一览表</p> <p>联合体协议</p> <p>中小企业声明函</p> <p>投标人承诺函</p> <p>缴纳投标保证金证明材料</p> <p>投标人（供应商）应提交的相关证明</p> <p>依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料</p> <p>具有独立承担民事责任的能力证明文件</p> <p>主要商务要求承诺书</p> <p>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的书面声明</p> <p>投标人业绩情况表</p> <p>投标人基本情况表</p> <p>项目实施方案、质量保证及售后服务承诺</p> <p>法定代表人授权委托书</p> <p>监狱企业证明文件</p> <p>残疾人福利性单位声明函</p>
------	------	---	--------	----	---

价格分	价格分	<p>F1指价格项评审因素得分=（评标基准价/投标报价）×100×价格项评审因素所占的权重（注：满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价。）最低报价不是中标的唯一依据。因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。</p>	30.0000	客观	<p>开标一览表 分项报价表 封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）应提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函</p>
-----	-----	---	---------	----	--

价格扣除

序号	价格扣除评审内容	适用情形	扣除比例 (C1)	具体标准和要求	关联投标（响应）文 件格式文件
----	----------	------	--------------	---------	--------------------

1	小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位	非联合体或联合体各方均为小微企业	15.00%	<p>1、对小、微企业报价给予相应比例的扣除。2、监狱企业视同小型、微型企业，评审中价格扣除按照小、微企业的扣除比例执行。3、残疾人福利性单位提供本单位制造的货物、承担的工程或服务，或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），视同小型、微型企业，按小微企业的扣除比例执行。</p>	开标一览表 分项报价表 封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）应提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函
---	-----------------------	------------------	--------	--	--

采购包5:

采购包5:

评审内容		评审标准			
分值构成		技术部分65.00分 商务部分5.00分 报价得分30.00分			
评审因素 分类	评审内容	具体标准和要求	分值	客观/主观	关联投标（响应）文 件格式文件



	管理规章制度	根据供应商的食材采购管理制度、储存管理制度、档案管理制度等进行打分： 以上每一项内容详尽阐述，各阶段工作划分明确衔接紧密，合理高效，制度明确具体，逻辑结构清晰，针对性强，内容详尽，制度先进且程序规范、措施有合理性得5分；上述3项内容每有一项内容虽阐述但内容中未包含具体制度实施细节及措施，得3分；每有一项内容阐述不详细且不贴合项目制度实际情况脱离了实际情况，不利于采购人实施，得1分；每一项未提供不得分。 本项最高得15分。	15.0000	主观	封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）应提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函

<p>供货及配送方案</p>	<p>根据供应商的供货方案（食材配送标准、食材分拣方案、配送实施方案、装卸验收方案等）、提供不合格产品无条件退回并及时更换方案、提供供货进度保证措施方案、具备足够的库存能力措施方案等进行打分： 以上每一项内容详尽阐述，各阶段工作划分明确衔接紧密，合理高效，方案明确具体，逻辑结构清晰，针对性强，内容详尽，保障措施先进且程序规范、措施有合理性得<b>5</b>分；上述内容每有一项内容虽阐述但内容中未包含具体实施细节及措施，得<b>3</b>分；每有一项内容阐述不详细且不贴合项目实际情况脱离了实际情况，不利于采购人实施，得<b>1</b>分；每一项未提供不得分。 本项最高得<b>20</b>分。</p>	<p>20.0000</p>	<p>主观</p>	<p>封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）应提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函</p>
----------------	--	----------------	-----------	--

质量及安全控制方案	<p>根据供应商提供的服务及质量安全承诺、质量及安全管理内容、质量及安全保障措施进行打分： 以上每一项内容详尽阐述，各阶段工作计划明确衔接紧密，合理高效，方案明确具体，逻辑结构清晰，针对性强，内容详尽，保障措施先进且程序规范、措施有合理性得5分；上述3项内容每有一项内容虽阐述但内容中未包含具体实施细节及措施，得3分；每有一项内容阐述不详细且不贴合项目实际情况脱离了实际情况，不利于采购人实施，得1分；每一项未提供不得分。 本项最高得15分。</p>	15.0000	主观	封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）应提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函
-----------	---	---------	----	--

	应急预案	针对食品安全风险、供应链中断风险、突发公共卫生事件等因素，供应商需提供应急预案，对应急预案中的应急组织架构及职责、应急事故预防及预警措施、应急响应及处置进行打分： 以上每一项内容详尽阐述，各阶段工作划分明确衔接紧密，合理高效，方案明确具体，逻辑结构清晰，针对性强，内容详尽，保障措施先进且程序规范、措施有合理性得 <b>5</b> 分；以上每一项内容每有一项内容虽阐述但内容中未包含具体实施细节及措施，得 <b>3</b> 分；每有一项内容阐述不详细且不贴合项目实际情况脱离了实际情况，不利于采购人实施，得 <b>1</b> 分；每一项未提供不得分。 本项最高得 <b>15</b> 分。	15.0000	主观	封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）应提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函

商务评审	企业业绩	<p>供应商近三年（2022年10月至今）具有类似业绩，每提供一份得2.5分，最高5分。注：合同原件扫描件并加盖单位公章，合同关键页至少包括合同首页、合同金额所在页、签字盖章页，认定时间以合同签订时间为准。</p>	5.0000	客观	<p>封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）应提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函</p>
------	------	---	--------	----	--

价格分	价格分	<p>F1指价格项评审因素得分=（评标基准价/投标报价）×100×价格项评审因素所占的权重（注：满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价。）最低报价不是中标的唯一依据。因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。</p>	30.0000	客观	<p>开标一览表 分项报价表 封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）应提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函</p>
-----	-----	---	---------	----	--

价格扣除

序号	价格扣除评审内容	适用情形	扣除比例 (C1)	具体标准和要求	关联投标（响应）文 件格式文件
----	----------	------	--------------	---------	--------------------

1	小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位	非联合体或联合体各方均为小微企业	15.00%	<p>1、对小、微企业报价给予相应比例的扣除。2、监狱企业视同小型、微型企业，评审中价格扣除按照小、微企业的扣除比例执行。3、残疾人福利性单位提供本单位制造的货物、承担的工程或服务，或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），视同小型、微型企业，按小微企业的扣除比例执行。</p>	开标一览表 分项报价表 封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）应提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函
---	-----------------------	------------------	--------	--	--

采购包6:



采购包6:

评审内容		评审标准			
分值构成		技术部分65.00分 商务部分5.00分 报价得分30.00分			
评审因素 分类	评审内容	具体标准和要求	分值	客观/主观	关联投标（响应）文 件格式文件

	管理规章制度	根据供应商的食材采购管理制度、储存管理制度、档案管理制度等进行打分： 以上每一项内容详尽阐述，各阶段工作划分明确衔接紧密，合理高效，制度明确具体，逻辑结构清晰，针对性强，内容详尽，制度先进且程序规范、措施有合理性得5分；上述3项内容每有一项内容虽阐述但内容中未包含具体制度实施细节及措施，得3分；每有一项内容阐述不详细且不贴合项目制度实际情况脱离了实际情况，不利于采购人实施，得1分；每一项未提供不得分。 本项最高得15分。	15.0000	主观	封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）应提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函

<p>技术评审</p>	<p>供货及配送方案</p>	<p>根据供应商的供货方案（食材配送标准、食材分拣方案、配送实施方案、装卸验收方案等）、提供不合格产品无条件退回并及时更换方案、提供供货进度保证措施方案、具备足够的库存能力措施方案等进行打分： 以上每一项内容详尽阐述，各阶段工作划分明确衔接紧密，合理高效，方案明确具体，逻辑结构清晰，针对性强，内容详尽，保障措施先进且程序规范、措施有合理性得<b>5</b>分；上述内容每有一项内容虽阐述但内容中未包含具体实施细节及措施，得<b>3</b>分；每有一项内容阐述不详细且不贴合项目实际情况脱离了实际情况，不利于采购人实施，得<b>1</b>分；每一项未提供不得分。 本项最高得<b>20</b>分。</p>	<p>20.0000</p>	<p>主观</p>	<p>封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）应提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函</p>
-------------	----------------	--	----------------	-----------	--

质量及安全控制方案	<p>根据供应商提供的服务及质量安全承诺、质量及安全管理内容、质量及安全保障措施进行打分： 以上每一项内容详尽阐述，各阶段工作计划明确衔接紧密，合理高效，方案明确具体，逻辑结构清晰，针对性强，内容详尽，保障措施先进且程序规范、措施有合理性得5分；上述3项内容每有一项内容虽阐述但内容中未包含具体实施细节及措施，得3分；每有一项内容阐述不详细且不贴合项目实际情况脱离了实际情况，不利于采购人实施，得1分；每一项未提供不得分。 本项最高得15分。</p>	15.0000	主观	封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）应提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函
-----------	---	---------	----	--

	应急预案	<p>针对食品安全风险、供应链中断风险、突发公共卫生事件等因素，供应商需提供应急预案，对应急预案中的应急组织架构及职责、应急事故预防及预警措施、应急响应及处置进行打分： 以上每一项内容详尽阐述，各阶段工作划分明确衔接紧密，合理高效，方案明确具体，逻辑结构清晰，针对性强，内容详尽，保障措施先进且程序规范、措施有合理性得<b>5分</b>；以上每一项内容每有一项内容虽阐述但内容中未包含具体实施细节及措施，得<b>3分</b>；每有一项内容阐述不详细且不贴合项目实际情况脱离了实际情况，不利于采购人实施，得<b>1分</b>；每一项未提供不得分。 本项最高得<b>15分</b>。</p>	15.0000	主观	<p>封面</p> <p>目录</p> <p>具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函</p> <p>具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料</p> <p>其他材料</p> <p>技术偏离表</p> <p>项目组成人员一览表</p> <p>联合体协议</p> <p>中小企业声明函</p> <p>投标人承诺函</p> <p>缴纳投标保证金证明材料</p> <p>投标人（供应商）提交的相关证明</p> <p>依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料</p> <p>具有独立承担民事责任的能力证明文件</p> <p>主要商务要求承诺书</p> <p>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的书面声明</p> <p>投标人业绩情况表</p> <p>投标人基本情况表</p> <p>项目实施方案、质量保证及售后服务承诺</p> <p>法定代表人授权委托书</p> <p>监狱企业证明文件</p> <p>残疾人福利性单位声明函</p>

商务评审	企业业绩	<p>供应商近三年（2022年10月至今）具有类似业绩，每提供一份得2.5分，最高5分。注：合同原件扫描件并加盖单位公章，合同关键页至少包括合同首页、合同金额所在页、签字盖章页，认定时间以合同签订时间为准。</p>	5.0000	客观	<p>封面</p> <p>目录</p> <p>具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函</p> <p>具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料</p> <p>其他材料</p> <p>技术偏离表</p> <p>项目组成人员一览表</p> <p>联合体协议</p> <p>中小企业声明函</p> <p>投标人承诺函</p> <p>缴纳投标保证金证明材料</p> <p>投标人（供应商）应提交的相关证明</p> <p>依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料</p> <p>具有独立承担民事责任的能力证明文件</p> <p>主要商务要求承诺书</p> <p>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的书面声明</p> <p>投标人业绩情况表</p> <p>投标人基本情况表</p> <p>项目实施方案、质量保证及售后服务承诺书</p> <p>法定代表人授权委托书</p> <p>监狱企业证明文件</p> <p>残疾人福利性单位声明函</p>
------	------	---	--------	----	--

价格分	价格分	<p>F1指价格项评审因素得分=（评标基准价/投标报价）×100×价格项评审因素所占的权重（注：满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价。）最低报价不是中标的唯一依据。因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。</p>	30.0000	客观	<p>开标一览表 分项报价表 封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）应提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函</p>
-----	-----	---	---------	----	--

价格扣除

序号	价格扣除评审内容	适用情形	扣除比例 (C1)	具体标准和要求	关联投标（响应）文 件格式文件
----	----------	------	--------------	---------	--------------------



1	小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位	非联合体或联合体各方均为小微企业	15.00%	<p>1、对小、微企业报价给予相应比例的扣除。2、监狱企业视同小型、微型企业，评审中价格扣除按照小、微企业的扣除比例执行。3、残疾人福利性单位提供本单位制造的货物、承担的工程或服务，或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），视同小型、微型企业，按小微企业的扣除比例执行。</p>	开标一览表 分项报价表 封面 目录 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料 其他材料 技术偏离表 项目组成人员一览表 联合体协议 中小企业声明函 投标人承诺函 缴纳投标保证金证明材料 投标人（供应商）应提交的相关证明 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料 具有独立承担民事责任的能力证明文件 主要商务要求承诺书 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的书面声明 投标人业绩情况表 投标人基本情况表 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺 法定代表人授权委托书 监狱企业证明文件 残疾人福利性单位声明函
---	-----------------------	------------------	--------	--	--

6.汇总、排序

最低评标价法：评标结果按投标报价由低到高顺序排列。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投标报价最低的投标人为排名第一的中标候选人。

综合评分法：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。

#### 7.确定中标人

采购人或者评标委员会按照中标候选人名单顺序确定中标人。中标候选人并列的，按采购人授权评标委员会按照评审原则直接确定中标（成交）人。规定的方式确定中标人。招标文件未规定的，采取随机抽取的方式确定。

## 第六章 合同与验收

### 一.合同

#### 1.合同要求

**1.1**采购人应当自中标（成交）通知书发出之日起**30**日内，按照招标（磋商、谈判）文件或询价通知书和中标（成交）供应商投标（响应）文件的规定，与中标（成交）供应商签订书面合同。所签订的合同不得对招标（磋商、谈判）文件或询价通知书确定的事项作实质性修改。采购人、供应商不得提出任何不合理的要求作为签订合同的条件。

**1.2**政府采购合同应当包括采购人与中标（成交）供应商的名称和住所、标的、数量、质量、价款或者报酬、履行期限及地点和方式、验收要求、违约责任、解决争议的方法等内容。

**1.3**采购人与中标（成交）供应商应当根据合同的约定依法履行合同义务。政府采购合同的履行、违约责任和解决争议的方法等适用《中华人民共和国民法典》。政府采购合同的双方当事人不得擅自变更、中止或者终止合同。

**1.4**采购人应当自政府采购合同签订之日起**2**个工作日内，将政府采购合同在内蒙古自治区政府采购网（<https://www.ccgp-neimenggu.gov.cn/>）公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

**1.5**采购人应当自政府采购合同签订之日起**7**个工作日内，将合同副本向同级财政部门 and 有关部门备案。

2.合同内容及格式

政府采购合同

(货物类合同参考文本)

合同编号:

甲方:\*\*\* (填写采购单位名称)

地址:\*\*\* (填写详细地址)

乙方:\*\*\* (填写中标、成交供应商名称)

地址:\*\*\* (填写详细地址)

根据《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》《中华人民共和国民法典》等相关法律法规、规范性文件以及 \_\_\_\_\_ 项目(填写项目名称) \_\_\_\_\_ (填写政府采购项目编号)的中标(成交)结果、招标(磋商、谈判)文件或询价通知书、投标(响应)文件等文件的相关内容,甲乙双方经平等协商,就如下合同条款达成一致意见。

一、甲方向乙方采购的货物基本情况

(一)根据招标(磋商、谈判)文件或询价通知书及中标(成交)结果公告,甲方所采购的货物、服务(如有)基本情况如下: \_\_\_\_\_。

(二)货物名称、数量、规格型号、生产厂家、品牌、单价、与货物相关的服务等详细内容,见合同附件-货物清单。

二、乙方交付货物的时间及地点

(一)交付时间: \_\_\_\_\_

(二)交付地点: \_\_\_\_\_ (填写详细地址)

(三)交付货物的名称及数量: \_\_\_\_\_

(四)乙方交付货物代表及联系电话: \_\_\_\_\_ (填写姓名和联系电话)

(五)甲方接收货物代表及联系电话: \_\_\_\_\_ (填写姓名和联系电话)

注:货物为多批次交付的,应详细列明每批次交付的内容、数量、交付时间、交付地点等。

三、乙方交付货物的质量

(一)乙方交付的货物应同时满足:1.符合国家法律法规和规范性文件对货物的质量要求;2.符合甲方招标(磋商、谈判)文件或询价通知书对货物的质量要求;3.符合乙方在投标(响应)文件中或磋商、谈判过程中对货物质量作出的书面承诺、声明或保证。上述质量要求作为甲方对乙方货物质量的验收依据。

(二)乙方应根据国家法律法规和规范性文件的规定、招标(磋商、谈判)文件或询价通知书的相关要求、投标(响应)文件及乙方承诺、声明或保证,向甲方提供相应的货物质量证明文件。

四、乙方交付货物的包装及标识

(一)乙方交付货物的包装和标识应同时满足:1.符合国家法律法规和规范性文件对产品包装及标识的要求;2.符合甲方招标(磋商、谈判)文件或询价通知书对货物包装及标识的要求;3.符合乙方在投标(响应)文件中对货物包装及标识作出的承诺、声明或保证;4.符合绿色环保、运输及安全性等要求。

(二)货物的包装费用由乙方承担。

五、货物的运输要求

(一)运输方式及运输线路: \_\_\_\_\_。

(二)运输、保险及其他相关费用由乙方承担。

六、甲方对货物的验收

(一)乙方将货物送达至甲方指定的地点,应及时通知甲方。在甲方收到到货通知并在货物到达指定地点后 \_\_\_\_\_ 日

内，由甲乙双方及第三方（如有）对货物的数量、规格型号、生产厂家、品牌、外观进行验收，在条件允许的情况下，可以同步对货物质量进行初步验收，甲乙双方应签署书面验收记录，作为本项目的履行文件留存。

（二）在甲方收到货物\_\_\_\_\_日内，如发现质量问题，甲方应在\_\_\_\_\_日内向乙方提出书面异议，甲方逾期提出的，视为乙方所交付的货物质量符合合同的约定。乙方在收到甲方关于质量问题的书面异议后，应当在\_\_\_\_\_日内负责解决处理。

（三）乙方提交的货物数量、规格型号及质量不符合本合同要求的，甲方应在验收记录中作出明确记载，保留相关的证据，并有权拒绝接受货物，解除合同且不承担任何法律责任。

## 七、合同金额

在乙方提供完全符合合同要求的货物的前提下，本合同总金额为\_\_\_\_\_元（小写）\_\_\_\_\_（大写）

## 八、付款时间、金额及条件

（一）付款时间及付款金额：\_\_\_\_\_

（二）付款条件：\_\_\_\_\_

（三）乙方账户信息

乙方名称：\_\_\_\_\_

开户银行：\_\_\_\_\_

银行账号：\_\_\_\_\_

## 九、货物质量保证及售后服务

招标（磋商、谈判）文件或询价通知书对货物质量保证期及售后服务作出明确要求的，适用招标（磋商、谈判）文件或询价通知书对保证期和售后服务的规定，如乙方在投标（响应）文件及磋商、谈判过程中对货物质量保证期和售后服务作出更优的承诺、声明或保证的，适用乙方的承诺、声明或保证。

## 十、知识产权

乙方保证其提供的货物的全部及部分，均不存在任何侵犯第三方知识产权的情形。否则，乙方应向甲方承担违约责任及赔偿由此给甲方造成的名誉及经济损失。

## 十一、违约条款

（一）甲方没有正当理由逾期支付合同款项的，每延期一日，甲方应按照逾期支付金额\_\_\_\_\_的\_\_\_\_\_承担违约责任。延期达到\_\_\_\_\_日，乙方有权解除合同，并要求甲方赔偿由此造成的经济损失。

（二）甲方存在其他违反本合同的行为，应承担相应的违约责任（注：可以根据情况进行细化）；违约金不足以赔偿乙方损失的，乙方有权要求甲方赔偿由此造成的经济损失。

（三）乙方逾期交付货物的，每延期一日，乙方应按照合同总金额的\_\_\_\_\_承担违约责任。延期达到\_\_\_\_\_日，甲方有权解除合同，拒付延期部分货物的相应货款，并要求乙方赔偿甲方的经济损失。

（四）乙方交付的货物不符合质量约定或乙方未履行相应的质量保证责任及售后服务义务、或存在侵权行为的，甲方有权退货，并要求乙方支付合同总金额\_\_\_\_\_%的违约金，违约金不足以赔偿甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

（五）乙方在参与本项目采购活动过程中，如存在提供虚假承诺、证明、串通投标等违法违规行为，除承担相应的行政责任外，甲方有权解除合同，并要求乙方承担合同总金额\_\_\_\_\_%的违约金，违约金不足以赔偿甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

（六）乙方存在其他违反本合同的行为，应承担相应的违约责任（注：可以根据情况进行细化）；违约金不足以赔偿甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

## 十二、不可抗力

因不可抗力致使一方不能及时或完全履行合同的，应及时通知另一方，双方互不承担责任，并在\_\_\_\_\_天内提供有关不可抗力的相关证明。合同未履行部分是否继续履行、如何履行等问题，双方协商解决。

## 十三、争议的解决方式

合同发生纠纷时，双方应协商解决，协商不成，可以采用下列方式解决：

（一）提交\_\_\_\_\_仲裁委员会仲裁。

（二）向\_\_\_\_\_人民法院起诉。

#### 十四、合同保存

合同文本一式\_\_\_\_\_份，采购单位、中标（成交）供应商、采购代理机构、\_\_\_\_\_各执一份。合同文本保存期限为从采购结束之日起至少保存十五年。

#### 十五、合同附件

本合同所附下列文件是构成本合同不可分割的组成部分，其内容与本合同具有同等的法律效力：

- 1、货物清单（双方应盖章确认）
- 2、乙方出具的报价单（函）
- 3、中标（成交）结果公告及中标（成交）通知书
- 4、甲方招标（磋商、谈判）文件或询价通知书
- 5、乙方投标（响应）文件
- 6、甲乙双方商定的其他文件

#### 十六、双方约定的其他条款

\_\_\_\_\_。

十七、本合同未尽事宜，由双方另行签订补充协议，补充协议是本合同的组成部分。

十八、本合同由甲乙双方盖章生效。

甲方名称：（章）

甲方法定代表人或负责人：（签字）

年 月 日

乙方名称：（章）

乙方法定代表人或负责人：（签字）

年 月 日

# 政府采购合同

## （服务类合同参考文本）

合同编号：

甲方：\*\*\*（填写采购单位名称）

地址：\*\*\*（填写详细地址）

乙方：\*\*\*（填写中标、成交供应商名称）

地址：\*\*\*（填写详细地址）

甲乙双方根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》《中华人民共和国民法典》等相关法律法规、规范性文件以及\_\_\_\_\_项目（填写项目名称）\_\_\_\_\_（填写政府采购项目编号）的中标（成交）结果、招标（磋商、谈判）文件、投标（响应）文件等文件的相关内容，经平等自愿协商一致，就如下合同条款达成一致意见。

### 一、乙方向甲方提供的服务内容

（一）根据招标（磋商、谈判）文件及中标（成交）结果公告，乙方向甲方提供的服务、货物（如有）内容如下：\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_。

（二）服务项目名称、服务具体内容、服务方式、服务要求、服务成果及与之相关的货物等详细内容，见合同附件—服务清单。

### 二、乙方服务成果的交付时间、地点

（一）服务期限：\_\_\_\_\_

（二）服务成果的交付时间和交付要求（如有）：\_\_\_\_\_

（三）服务地点：\_\_\_\_\_（填写详细地址）

（四）乙方代表及联系电话：\_\_\_\_\_（填写姓名和联系电话）

（五）甲方代表及联系电话：\_\_\_\_\_（填写姓名和联系电话）

注：服务成果分阶段交付的，应分别列明各阶段的交付时间、交付内容。

### 三、乙方提供服务成果的质量

（一）乙方提供的服务应同时满足：**1.**符合国家法律法规和规范性文件对服务质量的要求；**2.**符合甲方招标（磋商、谈判）文件对服务的质量要求；**3.**符合乙方在投标（响应）文件中或磋商、谈判过程中对服务质量作出的书面承诺、声明或保证。上述质量要求作为甲方对乙方服务质量的验收依据。

（二）乙方应根据国家法律法规和规范性文件的规定、招标（磋商、谈判）文件的相关要求、投标（响应）文件及乙方承诺、声明或保证，向甲方提供相应的服务质量证明文件。

### 四、乙方服务成果的交付方式及载体

乙方交付服务成果方式及载体应符合国家法律法规和规范性文件的要求，并符合甲方招标（磋商、谈判）文件的要求、乙方在投标（响应）文件中对服务成果交付方式及载体作出的承诺。

### 五、甲方对乙方服务的监督

甲方对乙方提供的服务有权进行监督，当乙方服务质量、服务内容不符合约定时，甲方有权要求乙方及时整改，对乙方拒不改正或整改不到位的，甲方有权随时解除合同，并根据具体情况扣除部分或全部服务费用。

### 六、合同金额

在乙方提供完全符合合同要求的服务的前提下，本合同总金额为\_\_\_\_\_元（小写）\_\_\_\_\_（大写）。

### 七、付款时间及条件

（一）付款时间：\_\_\_\_\_

(二) 付款条件: \_\_\_\_\_

(三) 乙方账户信息

乙方名称: \_\_\_\_\_

开户银行: \_\_\_\_\_

银行账号: \_\_\_\_\_

#### 八、知识产权

乙方应保证其提供的服务及服务成果的全部及部分, 均不存在侵犯第三方知识产权的情形, 其服务成果的所有权由甲方享有。否则, 乙方应向甲方承担违约责任及赔偿由此给甲方造成的名誉及经济损失。

#### 九、违约条款

(一) 甲方没有正当理由逾期支付合同款项的, 每延期一日, 甲方应按照逾期支付金额\_\_\_\_\_的\_\_\_\_\_承担违约责任。延期达到\_\_\_\_\_日, 乙方有权解除合同, 并要求甲方赔偿由此造成的经济损失。

(二) 甲方存在其他违反本合同的行为, 应承担相应的违约责任(注: 可以根据情况进行细化); 违约金不足以赔偿乙方损失的, 乙方有权要求甲方赔偿由此造成的经济损失。

(三) 乙方逾期提供服务成果的, 每延期一日, 乙方应按照合同总金额的\_\_\_\_\_承担违约责任。延期达到\_\_\_\_\_日, 甲方有权解除合同, 拒付延期部分的相应服务款项, 并要求乙方赔偿甲方的经济损失。

(四) 乙方交付的服务不符合质量要求, 或其服务成果存在侵权行为的, 甲方有权解除合同, 并要求乙方支付合同总金额\_\_\_\_\_ %的违约金, 违约金不足以赔偿甲方损失的, 甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

(五) 乙方在参与本项目采购活动过程中, 如存在提供虚假承诺、证明、串通投标等违法违规行为, 除承担相应的行政责任外, 甲方有权解除合同, 并要求乙方承担合同总金额\_\_\_\_\_ %的违约金, 违约金不足以赔偿甲方损失的, 甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

(六) 乙方存在其他违反本合同的行为, 应承担相应的违约责任(注: 可以根据情况进行细化); 违约金不足以赔偿甲方损失的, 甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

#### 十、不可抗力

因不可抗力致使一方不能及时或完全履行合同的, 应及时通知另一方, 双方互不承担责任, 并在\_\_\_\_\_天内提供有关不可抗力的相关证明。合同未履行部分是否继续履行、如何履行等问题, 由双方协商解决。

#### 十一、争议的解决方式

合同发生纠纷时, 双方应协商解决, 协商不成, 可以采用下列方式解决:

(一) 提交\_\_\_\_\_仲裁委员会仲裁。

(二) 向\_\_\_\_\_人民法院起诉。

#### 十二、合同保存

合同文本一式\_\_\_\_\_份, 采购单位、中标(成交)供应商、采购代理机构、\_\_\_\_\_各执一份。合同文本保存期限为从采购结束之日起至少保存十五年。

#### 十三、合同附件

本合同所附下列文件是构成本合同不可分割的部分, 与本合同具有同等法律效力:

- 1、服务清单(双方应盖章确认)
- 2、乙方出具的报价单(函)
- 3、中标(成交)结果公告及中标(成交)通知书
- 4、甲方招标(磋商、谈判)文件
- 5、乙方投标(响应)文件
- 6、甲乙双方商定的其他文件

#### 十四、双方约定的其他事宜



\_\_\_\_\_。  
十五、合同未尽事宜，双方另行签订补充协议，补充协议是合同的组成部分。

十六、本合同由甲乙双方盖章生效。

甲方名称：（章）

甲方法定代表人或负责人：（签字）

年 月 日

乙方名称：（章）

乙方法定代表人或负责人：（签字）

年 月 日

# 政府采购合同

(工程类合同参考文本)

合同编号:

甲方:\*\*\* (填写采购单位名称)

地址:\*\*\* (填写详细地址)

乙方:\*\*\* (填写中标、成交供应商名称)

地址:\*\*\* (填写详细地址)

根据《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》《中华人民共和国民法典》等相关法律法规、规范性文件以及\_\_\_\_\_项目(填写项目名称)\_\_\_\_\_填写政府采购项目编号)的成交结果、磋商(谈判)文件、响应文件等文件的相关内容,甲乙双方经平等协商,就如下合同条款达成一致意见。

## 一、工程项目的的基本情况

(一)根据磋商(谈判)文件及成交结果公告,乙方向甲方提供的工程项目及设施设备(如有)、服务(如有)基本情况如下:\_\_\_\_\_。

(二)工程项目的名称、建设地点、工程技术规范及要求、工程量等具体内容,乙方提供的材料及设备名称、规格型号、品牌、单价、产地以及与工程、材料、设施设备相关的服务等详细内容,见合同附件一工程清单

## 二、工程建设计划及相应的工期要求

\_\_\_\_\_。

注:如工程建设分阶段,应详细列明各阶段工程建设内容及工期要求。

## 三、工程质量要求

(一)乙方建设工程应同时满足:1.符合国家法律法规和规范性文件对工程的质量要求;2.符合甲方磋商(谈判)文件对工程的质量要求;3.符合乙方在响应文件中或磋商、谈判过程中对工程质量作出的书面承诺、声明或保证。上述工程质量要求作为甲方对乙方工程质量的验收依据

(二)乙方应根据国家法律法规和规范性文件的规定、磋商(谈判)文件的相关要求、响应文件及乙方承诺、声明或保证,向甲方提供相应的工程质量满足要求的证明文件。

## 四、对工程验收的约定

(一)甲乙双方对工程建设过程中的各阶段验收、总验收及乙方提供的材料设备验收的条件和时间约定如下:

\_\_\_\_\_。

注:根据项目具体情况填写。

(二)如乙方未通过甲方组织的各阶段验收,甲方有权要求乙方在限定期限内整改,如整改不合格,甲方有权追究乙方违约责任,解除合同并要求乙方赔偿经济损失。

## 五、合同金额

在乙方提供完全符合合同要求的工程、材料、设施设备、服务的前提下,本合同总金额为\_\_\_\_\_元(小写)\_\_\_\_\_ (大写)。

## 六、付款时间及条件

(一)付款时间:\_\_\_\_\_

(二)付款条件:\_\_\_\_\_

(三)乙方账户信息

乙方名称:\_\_\_\_\_

开户银行：\_\_\_\_\_

银行账号：\_\_\_\_\_

#### 七、甲方对乙方工程的监督

甲方及甲方委派的代表有权对乙方工程、材料及设施设备、服务等质量及管理进行监督，当乙方工程质量、材料及设施设备、服务内容不符合约定时，甲方及授权代表有权要求乙方及时整改，对乙方拒不改正或整改不到位的，甲方有权随时解除合同，并根据具体情况扣除部分或全部工程费用。

#### 八、质量保证及售后服务

磋商（谈判）文件对工程质量保证期、材料设施设备质保期和售后、服务质量作出明确要求的，适用磋商（谈判）文件对工程质量保证期及材料设施设备质保期和售后、服务质量的规定，如乙方在响应文件及磋商（谈判）过程中对工程质量保证期及设施设备质保期和售后、服务质量作出更优的承诺、声明或保证的，适用乙方的承诺、声明或保证。

#### 九、违约条款

（一）甲方没有正当理由逾期支付合同款项的，每延期一日，甲方应按照逾期支付金额\_\_\_\_\_的\_\_\_\_\_承担违约责任。延期达到\_\_\_\_\_日，乙方有权解除合同，并要求甲方赔偿由此造成的经济损失。

（二）甲方存在其他违反本合同的行为，应承担相应的违约责任（注：可以根据情况进行细化）；违约金不足以赔偿乙方损失的，乙方有权要求甲方赔偿由此造成的经济损失。

（三）乙方逾期交付工程的，每延期一日，乙方应按照合同总金额的\_\_\_\_\_承担违约责任。延期达到\_\_\_\_\_日，甲方有权解除合同，拒付延期部分的相应工程款，并要求乙方赔偿甲方经济损失。

（四）乙方交付的工程及设施设备、服务质量不符合质量规定或乙方未履行相应的工程质量保证期及设施设备质保期和售后、服务义务的，甲方有权拒付相应的工程款，并要求乙方支付合同总金额\_\_\_\_\_%的违约金。违约金不足以赔偿损失的，甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

（五）乙方在参与本项目采购活动过程中，如存在提供虚假承诺、证明、串通投标等违法违规行为，除承担相应的行政责任外，甲方有权解除合同，并要求乙方承担合同总金额\_\_\_\_\_%的违约金，违约金不足以赔偿甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

（六）乙方存在其他违反本合同的行为，应承担相应的违约责任（可以根据情况进行细化）；违约金不足以赔偿甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

#### 十、不可抗力条款

因不可抗力致使一方不能及时或完全履行合同的，应及时通知另一方，双方互不承担责任，并在\_\_\_\_\_天内提供有关不可抗力相关证明。合同未履行部分是否继续履行、如何履行等问题，由双方协商解决。

#### 十一、争议的解决方式

合同发生纠纷时，双方应协商解决，协商不成，可以采用下列方式\_\_\_\_\_解决：

（一）提交\_\_\_\_\_仲裁委员会仲裁。

（二）向\_\_\_\_\_人民法院起诉。

#### 十二、合同保存

合同文本一式\_\_\_\_\_份，采购单位、中标（成交）供应商、采购代理机构、\_\_\_\_\_各执一份。合同文本保存期限为从采购结束之日起至少保存十五年。

#### 十三、合同附件

本合同所附下列文件是构成本合同不可分割的部分，与本合同具有同等法律效力：

- 1.工程清单（双方应盖章确认）
- 2.乙方出具的报价单（函）
- 3.成交结果公告及成交通知书
- 4.甲方磋商（谈判）文件

5.乙方响应文件

6.甲乙双方商定的其他文件

十四、双方约定的其他事宜

\_\_\_\_\_。

十五、本合同未尽事宜，双方另行签订补充协议，补充协议是合同的组成部分。

十六、本合同由甲乙双方盖章生效。

甲方名称：（章）

甲方法定代表人或负责人：（签字）

年 月 日

乙方名称：（章）

乙方法定代表人或负责人：（签字）

年 月 日

## 二.验收

严格按照采购合同开展履约验收。采购人或者采购代理机构应当成立验收小组，按照采购合同的约定对投标人履约情况进行验收。验收时，应当按照采购合同的约定对每一项技术、服务、安全标准的履约情况进行确认。验收结束后，应当出具验收书（参考格式附后），列明各项标准的验收情况及项目总体评价，由验收双方共同签署。验收结果应当与采购合同约定的资金支付及履约保证金返还条件挂钩。履约验收的各项资料应当存档备查。

## 政府采购货物履约验收书

（参考格式）

项目名称	
项目编号	
采购人	
使用人	
供应商	
验收依据	<p>1.政府采购合同（合同名称及编号）</p> <p>2.中标（成交）公告或中标（成交）通知书</p> <p>3.招标（磋商、谈判）文件或询价通知书</p> <p>4.投标（响应）文件</p> <p>5.供应商的承诺、声明或保证（如有）</p> <p>注：验收依据可根据项目具体情况适当增加</p>
供应商对履约情况的总结及提供的相关证明材料	<p>注：供应商根据采购合同的约定，对履约情况（包括但不限于采购合同中约定的货物数量、货物规格型号、生产厂家、交货时间、交货地点、验收情况、货物质量、售后服务等）进行总结，并提供相应的履约证明材料作为附件。</p>
采购人（使用人）对履约情况的确认	<p>注：采购人或使用人根据采购合同约定，对供应商履约情况进行逐一确认。</p>
验收人员名单及组成	<p>1. 采购人代表：</p> <p>2. 采购代理机构代表：</p> <p>3. 第三方专业机构代表及专家：</p> <p>4. 其他供应商代表：</p>
验收评价及结论	<p>评价：</p> <p>结论：<input type="checkbox"/>通过 <input type="checkbox"/>不通过，具体说明：</p>
验收人员签字	年 月 日
采购人确认意见（注：采购人委托代理机构验收时适用）	<p><input type="checkbox"/>同意验收结论。</p> <p><input type="checkbox"/>不同意验收结论。具体说明：</p> <p>年 月 日</p>
备注	

采购人代表签字：

年 月 日

供应商代表签字：

年 月 日

# 政府采购服务履约验收书

(参考格式)

项目名称	
项目编号	
采购人	
使用人	
供应商	
验收依据	<p>1.政府采购合同（合同名称及编号）</p> <p>2.中标（成交）公告或中标（成交）通知书</p> <p>3.招标（磋商、谈判）文件或询价通知书</p> <p>4.投标（响应）文件</p> <p>5.供应商的承诺、声明或保证（如有）</p> <p>注：验收依据可根据项目具体情况适当增加</p>
供应商对履约情况的总结及提供的相关证明材料	<p>注：供应商根据采购合同的约定，对履约情况（包括但不限于采购合同中约定的服务内容、服务要求、服务质量、人员配置、服务成果、服务成果的交付等）进行总结，并提供相应的履约证明材料作为附件。</p>
采购人（使用人）对履约情况的确认	<p>注：采购人或使用人根据采购合同约定，对供应商履约情况进行逐一确认。</p>
验收人员名单及组成	<p>1. 采购人代表：</p> <p>2. 采购代理机构代表：</p> <p>3. 第三方专业机构代表及专家：</p> <p>4. 其他供应商代表：</p>
验收评价及结论	<p>评价：</p> <p>结论：<input type="checkbox"/>通过 <input type="checkbox"/>不通过，具体说明：</p>
验收人员签字	年 月 日
采购人确认意见（注：采购人委托代理机构验收时适用）	<p><input type="checkbox"/>同意验收结论。</p> <p><input type="checkbox"/>不同意验收结论。具体说明：</p> <p>年 月 日</p>
备注	

采购人代表签字：

年 月 日

供应商代表签字：

年 月 日

# 政府采购工程履约验收书

(参考格式)

项目名称	
项目编号	
采购人	
使用人	
供应商	
验收依据	1.政府采购合同（合同名称及编号） 2.成交公告及成交通知书 3.磋商、谈判文件 4.响应文件 5.供应商的承诺及保证（如有） 6.国家关于工程建设的相关法律法规及规范性文件 注：验收依据可根据项目具体情况适当增加
供应商对履约情况的总结及提供的相关证明材料	注：供应商根据采购合同的约定，对履约情况（包括但不限于采购合同中约定的工程内容、工程质量、工程进度、工程各阶段验收、安全管理、材料及设施设备等进行总结，并提供相应的履约证明材料作为附件。
采购人（使用人）对履约情况的确认	注：采购人或使用人根据采购合同约定，对供应商履约情况进行逐一确认。
验收人员名单及组成	1. 采购人代表： 2. 采购代理机构代表： 3. 第三方专业机构代表及专家： 4. 其他供应商代表：
验收评价及结论	评价： 结论： <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过，具体说明：
验收人员签字	年 月 日
采购人确认意见（注：采购人委托代理机构验收时适用）	<input type="checkbox"/> 同意验收结论。 <input type="checkbox"/> 不同意验收结论。具体说明： 年 月 日
备注	

采购人代表签字：

年 月 日

供应商代表签字：

年 月 日



## 第七章 响应文件格式与要求

### 采购包1:

#### 通用分册:

详见附件: 封面

详见附件: 目录

详见附件: 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函

详见附件: 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料

详见附件: 其他材料

详见附件: 技术偏离表

详见附件: 项目组成人员一览表

详见附件: 联合体协议

详见附件: 中小企业声明函

详见附件: 投标人承诺函

详见附件: 缴纳投标保证金证明材料

详见附件: 投标人(供应商)应提交的相关证明

详见附件: 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料

详见附件: 具有独立承担民事责任的能力证明文件

详见附件: 主要商务要求承诺书

详见附件: 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的书面声明

详见附件: 投标人业绩情况表

详见附件: 投标人基本情况表

详见附件: 项目实施方案、质量保证及售后服务承诺

详见附件: 法定代表人授权委托书

详见附件: 监狱企业证明文件

详见附件: 残疾人福利性单位声明函

#### 报价分册:

详见附件: 开标一览表

详见附件: 分项报价表

### 采购包2:

#### 通用分册:

详见附件: 封面

详见附件: 目录

详见附件: 具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函

详见附件: 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料

详见附件: 其他材料

详见附件: 技术偏离表

详见附件: 项目组成人员一览表

详见附件: 联合体协议

详见附件: 中小企业声明函

详见附件：投标人承诺函  
详见附件：缴纳投标保证金证明材料  
详见附件：投标人（供应商）应提交的相关证明  
详见附件：依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料  
详见附件：具有独立承担民事责任的能力证明文件  
详见附件：主要商务要求承诺书  
详见附件：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的书面声明  
详见附件：投标人业绩情况表  
详见附件：投标人基本情况表  
详见附件：项目实施方案、质量保证及售后服务承诺  
详见附件：法定代表人授权委托书  
详见附件：监狱企业证明文件  
详见附件：残疾人福利性单位声明函

报价分册：

详见附件：开标一览表  
详见附件：分项报价表

采购包3：

通用分册：

详见附件：封面  
详见附件：目录  
详见附件：具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函  
详见附件：具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料  
详见附件：其他材料  
详见附件：技术偏离表  
详见附件：项目组成人员一览表  
详见附件：联合体协议  
详见附件：中小企业声明函  
详见附件：投标人承诺函  
详见附件：缴纳投标保证金证明材料  
详见附件：投标人（供应商）应提交的相关证明  
详见附件：依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料  
详见附件：具有独立承担民事责任的能力证明文件  
详见附件：主要商务要求承诺书  
详见附件：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的书面声明  
详见附件：投标人业绩情况表  
详见附件：投标人基本情况表  
详见附件：项目实施方案、质量保证及售后服务承诺  
详见附件：法定代表人授权委托书  
详见附件：监狱企业证明文件  
详见附件：残疾人福利性单位声明函

报价分册：

详见附件：开标一览表

详见附件：分项报价表

采购包4：

通用分册：

详见附件：封面

详见附件：目录

详见附件：具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函

详见附件：具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料

详见附件：其他材料

详见附件：技术偏离表

详见附件：项目组成人员一览表

详见附件：联合体协议

详见附件：中小企业声明函

详见附件：投标人承诺函

详见附件：缴纳投标保证金证明材料

详见附件：投标人（供应商）应提交的相关证明

详见附件：依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料

详见附件：具有独立承担民事责任的能力证明文件

详见附件：主要商务要求承诺书

详见附件：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的书面声明

详见附件：投标人业绩情况表

详见附件：投标人基本情况表

详见附件：项目实施方案、质量保证及售后服务承诺

详见附件：法定代表人授权委托书

详见附件：监狱企业证明文件

详见附件：残疾人福利性单位声明函

报价分册：

详见附件：开标一览表

详见附件：分项报价表

采购包5：

通用分册：

详见附件：封面

详见附件：目录

详见附件：具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函

详见附件：具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料

详见附件：其他材料

详见附件：技术偏离表

详见附件：项目组成人员一览表

详见附件：联合体协议

详见附件：中小企业声明函

详见附件：投标人承诺函  
详见附件：缴纳投标保证金证明材料  
详见附件：投标人（供应商）应提交的相关证明  
详见附件：依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料  
详见附件：具有独立承担民事责任的能力证明文件  
详见附件：主要商务要求承诺书  
详见附件：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的书面声明  
详见附件：投标人业绩情况表  
详见附件：投标人基本情况表  
详见附件：项目实施方案、质量保证及售后服务承诺  
详见附件：法定代表人授权委托书  
详见附件：监狱企业证明文件  
详见附件：残疾人福利性单位声明函

报价分册：

详见附件：开标一览表  
详见附件：分项报价表

采购包6：

通用分册：

详见附件：封面  
详见附件：目录  
详见附件：具备履行合同所必需设备和专业技术能力的声明函  
详见附件：具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料  
详见附件：其他材料  
详见附件：技术偏离表  
详见附件：项目组成人员一览表  
详见附件：联合体协议  
详见附件：中小企业声明函  
详见附件：投标人承诺函  
详见附件：缴纳投标保证金证明材料  
详见附件：投标人（供应商）应提交的相关证明  
详见附件：依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的相关材料  
详见附件：具有独立承担民事责任的能力证明文件  
详见附件：主要商务要求承诺书  
详见附件：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的书面声明  
详见附件：投标人业绩情况表  
详见附件：投标人基本情况表  
详见附件：项目实施方案、质量保证及售后服务承诺  
详见附件：法定代表人授权委托书  
详见附件：监狱企业证明文件  
详见附件：残疾人福利性单位声明函

报价分册：

详见附件：开标一览表

详见附件：分项报价表