

泰州市政府采购

公 开

招 标 文 件

(全流程电子化不见面开标)

项目编号：JSZC-321200-XCZX-G2024-0009

项目名称：泰州市体育运动学校食材采购项目

采购单位：泰州市体育运动学校

招标代理：泰州湘诚建设咨询有限公司

2024年12月

总 目 录

第一章	投标邀请	3
第二章	投标人须知	7
第三章	合同文本	18
第四章	采购需求	26
第五章	评标方法与评标标准	36
第六章	投标文件格式	41

第一章 投标邀请

受[泰州市体育运动学校]的委托，泰州湘诚建设咨询有限公司就[泰州市体育运动学校食材采购项目]（项目编号 JSZC-321200-XCZX-G2024-0009）进行公开招标采购，欢迎符合条件的供应商前来投标。

项目概况

泰州市体育运动学校食材采购项目招标项目的潜在投标人可在“苏采云”政府采购一体化平台”自行免费下载招标文件，并于 2024 年 12 月 30 日 9 点 00 分（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

项目编号：JSZC-321200-XCZX-G2024-0009

项目名称：泰州市体育运动学校食材采购项目

项目预算：600 万元

采购方式：公开招标

采购人：泰州市体育运动学校

采购需求：对食堂所需食材采用“统一供货、定点配送”的模式。货物品种包括大米、面粉、食用油、调味品、干货、蛋类、奶制品、蔬菜类、水果类、水产类、冷冻食品、家禽类、新鲜肉类等。（详见项目技术参数和相关说明及采购需求）

标段划分：本次采购共分为 5 个标段，详见下表：

标段号	标段名称	预算金额
一标段	新鲜肉类，具体详见招标文件	200 万元
二标段	冷冻食品类，具体详见招标文件	110 万元
三标段	蔬菜、水果等，具体详见招标文件	130 万元
四标段	水产类、家禽蛋类、豆制品类、奶制品类，具体详见招标文件	90 万元
五标段	大米、面粉、食用油、调味品、干货等，具体详见招标文件	70 万元

注：1. 本次招标预算为上一年度用量，下一年度根据竞赛训练需要，实际情况或与总预算有偏差，货物用量以实际采购为准。

2. 本项目共分为五个标段，投标人须针对每一标段中的所有内容进行投标，不

允许将同一标段拆分投标。投标人可同时报名参加五个标段的投标，但最多只能中两个标段。开标评标按一~五标段的顺序依次进行，在前面已被两个标段推荐为中标候选人的，参与下一标段的评标，但不再被推荐为中标候选人。

3. 若投标人对本项目的多个标段进行投标时，投标文件必须按标段分别编制并分别上传提交。

供货地点及就餐人数：泰州市体育运动学校食堂（泰州市海陵区春晖路198号），就餐人数约400人；泰州市柔道学校（海陵区鲍九路18号）约100人；泰州市水上运动中心（兴化市陈堡草荡阜兴泰支线）约100人；就餐人数均以实际为准。

合同履行时限：合同签订之日起一年。

本项目不接受联合体投标。

二、申请人的资格要求：

（一）满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定：

1. 具有独立承担民事责任的能力；
2. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
3. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
4. 具备履行合同所必需的设备和专业技术能力；
5. 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。

（二）落实政府采购政策需满足的资格要求：

本项目不专门面向中小微企业，但对符合条件的小型 and 微型企业、残疾人福利单位、监狱企业给予10%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

（三）本项目的特定资格要求：

1. 投标人具有食品生产许可证或食品经营许可证；

（四）参加本次采购活动的投标人不得存在下述情形（此项在投标文件中无需提供证明材料）：

1. 不同投标人的单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的。
2. 除单一来源采购项目外，为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的。

3. 被“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的，以及存在其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的信用记录的。

三、获取招标文件

1. 时间：自招标文件公告发布之日起 5 个工作日。

2. 方式：在“江苏政府采购网”自行免费下载招标文件。

供应商如确定参加投标，可自行下载招标文件及有关资料，按照招标文件规定进行注册、领取 CA 和办理电子签章（请至泰州市高港区泰州大道 388 号（中国医药城会展交易中心 W3 馆西南角）公共资源交易大厅 6 号窗口办理，电话：0523-81568158，17327800634），根据《“苏采云”系统供应商操作手册 <http://www.ccgp-jiangsu.gov.cn/jiangsu/zlxz/ee/ee3a4bc5a3454aa2b0d9312230633ce9.html>》规定，在“苏采云”（<http://jszfcg.jsczt.cn/jszc/login>）中按要求制作、上传电子响应文件（技术支持电话：0523-87633965、0523-86897512；客服 QQ：709339244、1195486789）。有关本次招标的事项若存在变动或修改，敬请及时关注“江苏政府采购网”发布的更正公告。

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

1. 2024 年 12 月 30 日 9 点 00 分（北京时间）

2. 地点：“苏采云”政府采购交易系统网上开标大厅。

五、公告期限

招标公告及招标文件公告期限为自本公告发布之日起 5 个工作日。

六、其他补充事宜

无

七、本次招标联系方式

1. 采购人信息

名称：泰州市体育运动学校

地址：泰州市海陵区春晖路 198 号

联系人：耿先生

联系方式：0523-86236817

2. 采购代理机构信息

名称：泰州湘诚建设咨询有限公司

地址：泰州市鼓楼南路 99 号华润置地星座 10 号楼 1919 室

联系人：赵琼

联系方式：0523-86860568、18115939599

八、其他

1. 根据省财政厅《关于更换全省政府采购交易系统 CA 数字证书和电子签章的通知》（苏财购〔2023〕101 号），“苏采云”政府采购交易系统（以下简称苏采云系统）的 CA 数字证书、电子签章已更换为江苏省电子政务证书认证中心 CA 和方正国际软件（北京）有限公司电子签章。如果投标人通过苏采云系统参与政府采购项目，需要更换 CA 数字证书和电子签章。具体办理指南和操作手册见链接：

<http://www.ccgp-jiangsu.gov.cn/jiangsu/zlxz/ee/ee3a4bc5a3454aa2b0d9312230633ce9.html>

领取 CA 和办理电子签章（请至泰州市高港区泰州大道 388 号（原中国医药城会展交易中心 W3 馆西南角）公共资源交易中心一楼大厅 6 号窗口办理，具体联系方式见《苏采云系统供应商操作手册》（以下简称《操作手册》））、进行注册并按《操作手册》要求制作、上传电子投标文件。

2. 有关本次招标的事项若存在变动或修改，敬请及时关注采购人在“江苏政府采购网”发布的更正公告。

3. 本次招标不收取投标保证金。

第二章 投标人须知

一、总则

1、招标方式

1.1 本次招标采取公开招标方式，本招标文件仅适用于招标公告中所述项目。

2、合格的投标人

2.1 满足招标公告中供应商的资格要求的规定。

2.2 满足本文件实质性要求和条件的规定。

3、适用法律

3.1 本次招标及由此产生的合同受中华人民共和国有关的法律法规制约和保护。

4、投标费用

4.1 投标人应自行承担所有与参加投标有关费用，无论投标过程中的做法和结果如何，采购人和采购代理机构在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

4.2 本项目招标代理费由中标人支付，招标代理费按苏政采协[2024]20号文件收费标准计取。

5、招标文件的约束力

5.1 投标人一旦参加本项目采购活动，即被认为接受了本招标文件的规定和约束。

二、招标文件

6、招标文件构成

6.1 招标文件由以下部分组成：

- (1) 投标邀请
- (2) 投标人须知
- (3) 合同文本
- (4) 采购需求
- (5) 评标方法与评标标准
- (6) 投标文件格式

请仔细检查招标文件是否齐全，如有缺漏请立即与采购代理机构联系解决。

6.2 投标人应认真阅读招标文件中所有的事项、格式、条款和规范等要求。按招标文件要求和规定编制投标文件，并保证所提供的全部资料的真实性，以使其投

标文件对招标文件作出实质性响应，否则其风险由投标人自行承担。

7、招标文件的澄清

7.1 任何要求对招标文件进行澄清的投标人，应在投标截止期十日前按招标公告中的通讯地址，以书面形式通知采购人。

8、招标文件的修改

8.1 在投标截止时间前，采购人可以对招标文件进行修改。

8.2 采购人有权按照法定的要求推迟投标截止日期和开标日期。

8.3 招标文件的修改将在江苏政府采购网公布，补充文件将作为招标文件的组成部分，并对投标人具有约束力。

三、投标文件的编制

9、投标文件的语言及度量衡单位

9.1 投标人提交的投标文件以及投标人与采购人就有关投标的所有来往通知、函件和文件均应使用**简体中文**。

9.2 除技术性能另有规定外，投标文件所使用的度量衡单位，均须采用国家法定计量单位。

10、投标文件构成

10.1 投标人编写的投标文件应包括资格证明文件、符合性证明文件、投标分项报价表、技术要求响应及偏离表、商务要求响应及偏离表、其他证明文件、投标函、开标一览表等部分。

10.2 如标书制作工具中的格式和内容与“江苏政府采购网”发布的招标文件不一致，请以“江苏政府采购网”发布的招标文件为准。

11、证明投标人及投标标的符合招标文件规定的文件

11.1 投标人应按照法律、法规、规章和规范性文件以及招标文件要求提交证明文件，证明其及投标标的符合招标文件规定。

11.2 招标文件对证明文件无明确形式要求的，证明文件可以以文字资料、图纸和数据等形式提交。

12、投标分项报价表

12.1 投标人应按照招标文件规定格式填报投标分项报价表。

12.2 投标货币。投标文件中的单价和总价无特殊规定的采用人民币报价，以元为单位标注。招标文件中另有规定的按规定执行。

13、技术要求响应及偏离表、商务要求响应及偏离表

13.1 投标人需对招标文件中的技术要求与商务要求逐项作出响应或偏离，并说明原因。

13.2 投标人可在投标文件中提供认为需要的其他技术文件或说明。

14、投标函和开标一览表

14.1 投标人应按照招标文件中提供的格式完整、正确填写投标函、开标一览表。

14.2 对于采用货币报价的项目，开标一览表中的投标总报价应与投标分项报价表中的投标总报价一致，如不一致，不作为无效投标处理，但评标时按开标一览表中的价格为准。

14.3 本项目为固定费率合同，采用固定费率方式结算。开标一览表中的投标报价总价对招投标双方不构成约束，以投标报价与预算价计算出的费率对招投标双方构成约束，费率=（投标报价/预算价）×100%。

最高限价：各标段预算价×85%；

报价依据：以投标截止时间前“泰州市发展和改革委员会价格信息栏-价比三家（农贸市场）”公布的最新一期平均单价为报价依据；其中粮油报价以投标截止时间前“泰州市发展和改革委员会价格信息栏-价比三家（粮油店）”公布的最新一期平均单价为报价依据。如“泰州市发展和改革委员会价格信息栏-价比三家（农贸市场）、（粮油店）”没有的食品价格，按照投标截止时间前“泰州市发展和改革委员会价格信息栏-价比三家（大型超市）”公布的最新一期平均单价为报价依据；“泰州市发展和改革委员会价格信息栏-价比三家（农贸市场）、（粮油店）、（大型超市）”均没有的食材，按投标截止时间前“大润发、文峰、世纪联华”等大型超市实体店公布的最新一期平均单价为结算依据。

15、投标有效期

15.1 投标有效期为采购人规定的开标之日后六十（60）天。投标有效期比规定短的将被视为未实质性响应招标文件而予以拒绝。

16、投标有效期的延长

16.1 在特殊情况下，采购人于原投标有效期满之前，可向投标人提出延长投标有效期的要求。这种要求与答复均应采用书面形式。投标人可以拒绝采购人的这一要求而放弃投标。同意延长投标有效期的投标人既不能要求也不允许修改其投标

文件，同时受投标有效期约束的所有权利与义务均延长至新的有效期。

四、投标文件的递交

17、投标文件的递交

17.1 电子投标文件的递交

投标人应当按照《操作手册》规定，在投标截止时间前制作并上传电子投标文件。

18、投标截止时间

18.1 投标人上传电子投标文件的时间不得迟于招标公告中规定的投标截止时间。

投标人应充分考虑到网络环境、网络带宽等风险因素，如因投标人自身原因造成的电子投标文件上传不成功的按照本招标文件第二章第 26.1.2 条规定作无效投标处理。

18.2 采购人可以按照规定，通过修改招标文件酌情延长投标截止时间，在此情况下，投标人的所有权利和义务以及投标人受制的截止时间均应以延长后新的截止时间为准。

19、投标文件的拒收

19.1 采购人拒绝接收在其规定的投标截止时间后上传的任何投标文件。

20、投标文件的撤回和修改

20.1 投标文件的撤回

21.1.1 电子投标文件的撤回

投标人可在投标截止时间前，撤回其电子投标文件，具体操作方法见《操作手册》。

21.1.2 投标人撤回电子投标文件，则视为其不再参与本项目投标活动。

20.2 投标文件的修改

20.2.1 投标人可在投标截止时间前，对其电子投标文件进行修改，具体操作方法见《操作手册》。

20.2.2 在投标截止时间之后，投标人不得对其电子投标文件作任何修改。

20.3 在投标截止时间至招标文件中规定的投标有效期满之间的这段时间内，投标人不得撤回其投标。

五、开标与评标

21、开标

21.1 采购人将在招标公告中规定的时间和地点组织公开开标。投标人应当按照《操作手册》规定，参加开标活动和在苏采云系统规定的时间内对投标文件进行解密。

21.2 开标仪式由采购人组织。苏采云系统将自动对项目进行开标，并宣布各投标人名称和投标价格。

21.3 投标人在开标过程中涉及的投标文件解密、开标结果确认等工作，应严格按照《操作手册》规定执行。

21.4 投标人如果对开标过程和开标记录有疑义，应当根据《操作手册》规定提出，如苏采云系统中《开标记录表》宣布后 5 分钟内未提出的，视同认可开标结果。

22、评标委员会

22.1 开标后，采购人将立即组织评标委员会（以下简称评委会）进行评标。

22.2 评委会由采购人代表和有关技术、经济等方面的专家组成，且人员构成符合政府采购有关规定。

22.3 评委会独立工作，负责评审所有投标文件并确定中标候选人。

23、评标过程的保密与公正

23.1 凡是与审查、澄清、评价和比较投标的有关资料以及授标建议等，采购人、评委、采购代理机构均不得向投标人或与评标无关的其他人员透露。

23.2 在评标过程中，投标人不得以任何行为影响评标过程，否则其投标文件将被作为无效投标文件。

23.3 采购人和评标委员会不向未中标的投标人解释未中标原因，也不公布评标过程中的相关细节。

23.4 采用综合评分法的项目，未中标的投标人可于中标结果公告期限届满之日起通过苏采云系统查看自己的评审得分及排序情况。

24、投标文件的澄清

24.1 评标期间，评委会对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，有权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。

评标委员会并非对每个投标人都做澄清要求。

24.2 需要供应商进行澄清、说明和补正的，评委会将通过苏采云系统向供应商发出“澄清要求函”，接到“澄清要求函”的投标人应当按照要求在苏采云系统中提交“澄清响应函”并加盖 CA 电子公章。澄清、说明和补正的内容作为投标文件的补充部分，具体操作方式见《操作手册》。

24.3 接到评委会澄清、说明和补正要求的投标人如未按规定作出澄清、说明和补正，其风险由投标人自行承担。

25、对投标文件的初审

25.1 投标文件初审分为资格审查和符合性审查。

25.1.1 资格审查：依据法律法规和招标文件的规定，由采购人对投标文件中的资格证明文件进行审查。资格审查的结论，采购人以书面形式向评委会进行反馈。

采购人在进行资格性审查的同时，将在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）查询投标人的信用记录，以确定投标人是否具备投标资格，查询结果留存并归档。

接受联合体的项目，两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购活动的，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。

25.1.2 符合性审查：依据招标文件的规定，由评委会对投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应。

25.1.3 未通过资格审查或符合性审查的投标人，采购人将在苏采云系统中告知未通过资格审查或符合性审查的原因，评标结束后，采购人将不再告知未通过资格审查和符合性审查的原因。

25.2 在详细评标之前，评委会将首先审查每份投标文件是否实质性地响应了招标文件的要求。实质性响应的投标应该是与招标文件要求的全部条款、条件和规格相符，没有重大偏离或保留的投标。

所谓重大偏离或保留是指与招标文件规定的实质性要求存在负偏离，或者在实质上与招标文件不一致，并且限制了合同中买方的权利或投标人的义务，纠正这些偏离或保留将会对其他实质性响应要求的投标人的竞争地位产生不公正的影响。重

大偏离的认定需经过评委会以少数服从多数的原则作出结论。评委决定投标文件的响应性只根据投标文件本身的内容，而不寻求外部的证据。

25.3 如果投标文件实质上没有响应招标文件的要求，评委会将予以拒绝，投标人不得通过修改或撤销不合要求的偏离或保留而使其投标成为实质性响应的投标。

25.4 评委会将对确定为实质性响应的投标进行进一步审核，确定其是否有计算上或累加上的算术错误，修正错误的原则如下：

(1) 投标文件中开标一览表内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准。

(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。

同时出现两种以上错误的，按照前款规定的顺序修正。

25.5 评委会将按上述修正错误的方法调整投标文件中的投标报价，并通过苏采云系统告知投标人，调整后的价格应对投标人具有约束力。如果投标人不接受修正后的价格，则其投标将被拒绝。

25.6 投标人在开、评标全过程中应保持通讯畅通，及时登录苏采云系统查阅、答复相关信息，并安排专人与采购人及评标委员会联系。

26、无效投标条款和废标条款

26.1 无效投标条款

26.1.1 投标人在苏采云系统规定的时间内未成功解密电子投标文件的。

26.1.2 投标人未按照招标文件要求上传电子投标文件的。

26.1.3 同一投标人提交两个（含两个）以上不同的投标报价的。

26.1.4 投标人不具备本招标文件中规定资格要求的。

26.1.5 投标人的报价超过了采购预算或最高限价的。

26.1.6 未通过符合性审查的。

26.1.7 不符合招标文件中规定的实质性要求和条件的（本招标文件中斜体且有下划线部分为实质性要求和条件）。

26.1.8 投标人被“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）列入失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单或政府采购严重失信行为记录名单。或查询

“信用中国”网站后发现投标人存在其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的信用记录。

26.1.9 投标文件中含有采购人不能接受的附加条件的。

26.1.10 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，将通过苏采云系统要求其在合理的时间内提供说明，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。

26.1.11 投标文件未按照招标文件要求加盖 CA 电子公章的。

26.1.12 其他法律、法规及本招标文件规定的属无效投标的情形。

26.2 废标条款

26.2.1 符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足三家的。
26.2.2 出现影响采购公正性的违法、违规行为的。

26.2.3 因重大变故，采购任务取消的。

26.2.4 评标委员会认定招标文件存在歧义、重大缺陷导致评审工作无法进行。

26.2.5 因苏采云系统故障原因造成开标不成功的。

26.3 投标截止时间结束后参加投标的供应商不足三家的处理：

26.3.1 如出现投标截止时间结束后参加投标的供应商或者在评标期间对招标文件作出实质响应的供应商不足三家情况，按政府采购相关规定执行。

六、定标

27、确定中标单位

27.1 中标候选人的选取原则和数量见招标文件第五章规定。

27.2 采购人应根据评委会推荐的中标候选人确定中标人。

27.3 采购人将在“江苏政府采购网”发布中标公告，公告期限为1个工作日。

27.4 若有充分证据证明，中标人出现下列情况之一的，一经查实，将被取消中标资格：

27.4.1 提供虚假材料谋取中标的。

27.4.2 向采购人、采购代理机构行贿或者提供其他不正当利益的。

27.4.3 属于本文件规定的无效条件，但在评标过程中又未被评委会发现的。

27.4.4 与采购人或者其他供应商恶意串通的。

27.4.5 采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的。

27.5 有下列情形之一的，视为投标人串通投标，投标无效：

27.5.1 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制。

27.5.2 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜。

27.5.3 不同投标人的投标文件中载明的项目管理成员或者联系人员为同一人。

27.5.4 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。

28、质疑处理

28.1 提出质疑的供应商应当是参与所质疑项目采购活动的供应商。潜在供应商依法获取其可质疑的采购文件的，可以对采购文件提出质疑。

28.2 供应商认为采购文件、采购过程和采购结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式根据下述28.4条款的规定向采购人或采购代理机构提出质疑。上述应知其权益受到损害之日，是指：

28.2.1 对可以质疑的采购文件提出质疑的，为收到采购文件之日或者采购文件公告期限届满之日；

28.2.2 对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；

28.2.3 对中标或者成交结果提出质疑的，为中标或者成交结果公告期限届满之日。

供应商应当在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。供应商如在法定期限内对同一采购程序环节提出多次质疑的，采购人将只对供应商第一次质疑作出答复。

28.3 质疑函必须按照本招标文件中《质疑函范本》要求的格式和内容进行填写。供应商如组成联合体参加投标，则《质疑函范本》中要求签字、盖章、加盖公章之处，联合体各方均须按要求签字、盖章、加盖公章。

28.4 采购人只接收以纸质原件形式送达的质疑，建议供应商尽量通过邮寄方式提交质疑（采购人和采购代理机构不接受未填写快递运单的快件）。

采购人质疑接收人及联系方式见招标文件第一章。

28.5 以下情形的质疑不予受理

28.5.1 内容不符合《政府采购质疑和投诉办法》第十二条规定的质疑。

28.5.2 超出政府采购法定期限的质疑。

28.5.3 以传真、电子邮件等方式递交的非原件形式的质疑。

28.5.4 未参加投标活动的供应商或在投标活动中自身权益未受到损害的供应商所提出的质疑。

28.5.5 供应商组成联合体参加投标，联合体中任何一方或多方未按要求签字、盖章、加盖公章的质疑。

28.6 供应商提出书面质疑必须有理、有据，不得捏造事实、提供虚假材料进行恶意质疑。否则，一经查实，采购人有权依据政府采购的有关规定，报请政府采购监管部门对该供应商进行相应的行政处罚和记录该供应商的失信信息。

29、中标通知书

29.1 中标结果确定后，采购人将向中标人发出中标通知书。请中标人在中标结果公告届满之日起 30 日内，使用 CA 数字证书登录苏采云系统及时下载中标通知书。因系统存储空间有限，自中标结果公告届满之日起 30 日后，苏采云系统不再保证提供下载中标通知书服务，因未及时下载而造成的不利后果由中标人自行承担。

29.2 中标通知书将是合同的一个组成部分。对采购人和中标人均具有法律效力。中标通知书发出后，采购人改变中标结果的，或者中标人放弃中标项目的，应当依法承担法律责任。

七、授予合同

30、签订合同

30.1 中标人应当在中标通知书发出之日起三十日内，按照招标文件确定的事项与采购人签订政府采购合同。

30.2 招标文件、中标人的投标文件及招标过程中有关澄清、承诺文件均应作为合同附件。

30.3 签订合同后，中标人不得将合同标的进行转包。未经采购人同意，中标人也不得采用分包的形式履行合同，否则采购人有权终止合同。转包或分包造成采购人损失的，中标人应承担相应赔偿责任。

30.4 合同履行过程中，采购人实行考核制度，考核总分 10 分。扣满 3 分，书面警告 1 次，扣除当月应付食材总价的 10%；扣满 5 分，扣除当月应付食材总价的 20%；扣满 10 分为不合格，扣除单月应付食材总价的 50%。累计三个月不合格的，采购人有权终止乙方供应食材资格。给采购人带来的所有损失，由供应商承担赔偿责任。中标人非因不可抗力未履行采购文件、响应文件和合同规定的义务，一经查实，采购人将根据具体情况提请政府采购管理部门作出相应处理。

31、服务（包含与服务相关的货物）的追加

31.1 政府采购合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的服务（包含与服务相关的货物），在不改变合同其他条款的前提下，可以与中标人协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不超过原合同金额 10%。

32、政府采购履约资金扶持政策

32.1 成交供应商可凭政府采购合同办理融资贷款，详情请见江苏政府采购网“政采贷”专栏。

32.2 本项目支持鼓励供应商使用电子保函（保险）代替其他非现金方式缴纳履约保证金，供应商可充分依托江苏省“政府采购电子履约保函（保险）平台”查询相关保函（保单）信息、理赔信息和开具发票，采购人及采购代理机构不得差别对待使用电子保函（保险）参与投标的供应商，不得以指定、授意、暗示等方式，干预供应商自主选择开具电子保函的金融机构。

33、落实《商品包装政府采购需求标准（试行）》、《快递包装政府采购需求标准（试行）》的相关政策，商品包装和快递包装应符合文件要求。

34、按照《绿色数据中心政府采购需求标准(试行)》（财库[2023]7号）文件要求执行。

35、落实《财政部农业部国家乡村振兴局关于运用政府采购政策支持乡村产业振兴的通知》（财库[2021]19号）、《江苏省财政厅 江苏省乡村振兴局 江苏省代销合作总社关于做好运用政府采购政策支持消费帮促行动的通知》（苏财购[2021]77号）的相关政策。

八、其他事项：

36、特别提醒：各投标人不得恶意低价投标，如因投标人恶意低价获得中标，在供货过程中无故放弃中标的，扣除全部履约保证金，给采购人带来的损失超过履约保证金数额的，由供应商承担赔偿责任。禁止其三年内参加泰州市体育运动学校组织的所有采购活动，同时报财政主管部门进行处罚。

37、在发布中标公告之日起 3 日内，采购人有权对中标单位的所有与评标有关证明材料原件（包括企业和人员相关证书、业绩、报告等）进行核查，中标单位如有提供不实评审材料，弄虚作假者，取消中标资格，同时将报相关部门处理。

38、投标单位如有提供不实评审材料，弄虚作假者，一律作废标处理，该不良行为予以公示。

第三章 合同文本

以下为采购人与成交供应商签订本项目合同的通用条款，中标供应商不得提出实质性的修改，关于专用条款将由采购人与中标供应商结合本项目具体情况协商后签订。

政府采购合同

项目名称：_____项目编号：_____

甲方：（买方）_____

乙方：（卖方）_____

见证方：_____

甲、乙双方根据配合_____项目（标段号：_____）公开招标的结果，签署本合同。

一、货物内容

二、合同形式及合同金额

合同形式：固定费率合同

合同金额：本合同费率为：_____%。实际采购物资根据采购方提供的日常食品菜单为准。

三、技术资料

1. 乙方应按采购文件规定的时间向甲方提供使用货物的有关技术资料。
2. 没有经甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方提供的有关合同或任何合同条文、规格、计划、样品或资料提供给予履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同的有关人员提供，也应注意保密并限于履行本合同的必需范围。

四、知识产权

乙方应保证甲方在使用、接受本合同货物和服务或其任何一部分时不受第三方提出侵犯其专利权、版权、商标权和工业设计权等知识产权的起诉。一旦出现侵权，由乙方负全部责任。

五、产权担保

乙方保证所交付的货物的所有权完全属于乙方且无任何抵押、查封等产权瑕疵。

六、履约保证金

1. 本项目履约保证金金额：中标价的 10%

2. 提交形式：银行转账、支票、汇票、本票或者、电子履约保函(保险)、金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式

3. 履约保证金在项目服务期满后，采购人将全额退还给成交供应商。

4. 履约保证金的有效期限自提交之日起至服务期满为止，不计利息。

5. 如成交供应商未能履行合同规定的义务，采购人有权从履约保证金中取得补偿。

七、转包或分包

1. 本合同范围内的货物，应由乙方直接供应，不得转让他人供应；

2. 除非得到甲方的书面同意，乙方不得将部分分包给他人供应；

3. 如有转让和未经甲方同意的分包行为，甲方有权给予终止合同。

八、合同履行期限及服务交货地点

合同履行期限：合同签订之日起至一年止。

合同履行期限地点：泰州市体育运动学校食堂（泰州市海陵区春晖路 198 号）；泰州市柔道学校（海陵区鲍九路 18 号）；泰州市水上运动中心（兴化市陈堡草荡阜兴泰支线）。

九、合同款支付

具体支付方式约定如下：

1. 付款方法和条件为：每月结算一次，乙方每月向甲方提供上个月的配送清单及对应的费用发票、发改委网站公布表(超市信息表)，甲方在收到资料并审核通过后按实付款。

(1) 每月由采购人对中标人进行检查或随时进行抽查，根据附件《考核表》统计各项目得分，按各项目得分情况分别扣罚当月费用的相应金额：

考核总分 10 分。扣满 3 分，书面警告 1 次，扣除当月应付食材总价的 10%；扣满 5 分，扣除当月应付食材总价的 20%；扣满 10 分为不合格，扣除单月应付食材总价的 50%。累计三个月不合格的，甲方有权终止乙方供应食材资格。

(2) 中标人需向采购人提供国家正式税务发票，采购人以对公支付方式将货款转入中标人的公司账户。实际支付总价不得超过采购预算。

2. 结算方式：

(1) 泰州市发展和改革委员会网站 (<http://fgw.taizhou.gov.cn/>) 公布的

食材：

结算价=“泰州市发展和改革委员会价格信息栏-价比三家（农贸市场）”每个月1号公布的平均单价×中标费率×实际供货量。其中粮油结算价以“泰州市发展和改革委员会价格信息栏-价比三家（粮油店）”每个月1号公布的平均单价为结算依据；

（2）若“泰州市发展和改革委员会价格信息栏-价比三家（农贸市场）、（粮油店）”没有公布的食材价格，按照“泰州市发展和改革委员会价格信息栏-价比三家（大型超市）”每月1号公布的平均单价为依据；

结算价=“泰州市发展和改革委员会价格信息栏-价比三家（大型超市）”每个月1号公布的平均单价×中标费率×实际供货量；

（3）若“泰州市发展和改革委员会价格信息栏-价比三家（农贸市场）、（粮油店）、（大型超市）”均没有公布的食材价格，按“大润发、文峰、世纪联华”等大型超市实体店每个月1号公布的平均单价为结算依据。

（4）“大润发、文峰、世纪联华”等大型超市实体店仍没有的，由经甲方确认后单列计算。

注：以上结算方式按从（1）到（4）的顺序选择。

3. 结算时，乙方必须提供乙方单位名称的发票，发票上需写明项目名称、数量、单价、总价等。

4. 支付方式：银行转账。

十一、税收

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

十二、所供食品的质量要求

1. 供货方供应的食材必须符合《国家食品卫生标准》、《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定，保证卫生安全，无毒、无害，具有相应的色、香、味等感官性状。根据协议约定和采购人对食堂提出的品种、规格、品牌、数量、质量要求在规定的时间内及时送到。如发现食材存在卫生质量问题或者以次充好，对于不符合质量的品种采购方可立即无条件退货或换货，退换食品须在1小时内补给，不得影响采购方正常供餐。

鲜肉类配送标准：猪肉质量必须符合 GB9959.1-2001 标准，并提供《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物检疫合格证》和《肉品品质检验合格证》。配送所

需的生猪应由规模养殖场提供经农业部门检测、检疫合格的鲜活健康猪源，经定点屠宰场屠宰加工，盖有检验合格戳记，并有书面依据；配送工具必须符合卫生要求，不得与其他货物混装，防止肉品被二次污染。以上参照标准文件如有更新，以最新的参照标准执行。

家禽类质量要求：供货方须提供合格食品，禽肉类制品须肉面干净、无任何异味、无毛发、表皮处理干净，大小统一、码放整齐。

水产品质量要求：大小基本统一，必须保证鲜活、鳞片齐全、无血迹、无异味，必须符合 GB2733-2005《鲜、冻动物性水产品卫生标准》、GB10132-2005《鱼糜制品卫生标准》、GB10133-2005《水产调味品卫生标准》、GB10136-2005《腌制生食动物性水产品卫生标准》、GB10144-2005《动物性水产干制品卫生标准》、GB19643-2005《藻类制品卫生标准》等。产品的感官、安全、卫生、稳定性等指标符合相关规定；以上参照标准文件如有更新，以最新的参照标准执行。

蔬菜水果质量要求：应保持较好的色泽和新鲜度，形态正常、外观清洁，不得有黄叶、腐烂、泥沙等现象，必须符合 GB18406.1-2001 农产品安全质量和无公害蔬菜安全要求，对蔬菜水果中有害物质严格控制在标准规定范围之内。以上参照标准文件如有更新，以最新的参照标准执行。

鲜蛋质量要求：必须保证新鲜（7 日内产品），破损率不超过 2%，鸡蛋等新鲜蛋类必须符合 GB2749-2015 标准。以上参照标准文件如有更新，以最新的参照标准执行。

大米必须符合 GB/T 1354 标准或者 GB/T 19266 标准，以上参照标准文件如有更新，以最新的参照标准执行。

食用油配送标准：非转基因食用油，必须符合 GB2716-2005 食用植物油卫生标准，并具有“QS”食品质量安全认证或“SC 食品生产许可证”。

调味品质量要求：食用盐符合 GB5461-2000 标准，酱油符合 GB 18186-2000 标准，味精符合 GB2720-2015 标准，生粉（淀粉制品）符合 GB2713-2015 标准，食糖符合 GB13104-2014 卫生标准，食醋符合 GB/T18623-2011 标准，酿造食醋符合 GB18187-2000 标准。以上参照标准文件如有更新，以最新的参照标准执行。

奶制品符合国家乳品安全标准，保证新鲜度，外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚等。

冷冻食品质量要求：冷冻食品必须保证为 3 个月内产品，配送公司须提供产品

合格证明文件。

干货类应符合相应的国家或行业食品安全标准，保质期 60 天以下的商品，收货时商品产龄（商品自生产日期到当前日期）不超过保质期的四分之一。保质期 60 天以上的商品，收货时商品产龄（商品自生产日期到当前日期）不超过保质期的三分之一。包装完整、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物。

面粉应符合相应的国家或行业食品安全标准，有芳香的面粉味、无霉味、酸味、异味。

供货方应随时按采购方要求提供各类食品清晰准确的原产地以及检测报告或食材检验合格证明等材料。

采购方有权委托权威部门定期对供货方提供的食材进行检测。如检测发现质量问题，由供货方承担检测费用，并承担全部责任。

严禁配送假冒、变质、过期的食品，不得弄虚作假或以次充好，对于不符合质量的品种甲方有权要求退货或换货，退换食品须在 1 小时内补给，不得影响甲方正常供餐。

因供应的食品质量达不到国家有关食品安全标准而造成食物中毒或其它后果，经公安机关或卫生防疫部门鉴定属于乙方（配送单位）责任的，其产生的一切法律和经济责任全部由乙方承担。乙方每季度须提供相关食品材料的检验报告。

2. 在供货过程中，甲方对所供食品有任何意见，可随时向乙方反映，乙方应及时改进，否则，甲方有权中断与乙方的合作。

3. 因配送运输中出现人身安全事故，乙方独立承担一切刑事、民事责任，与甲方无关。

4. 乙方应随时按甲方要求提供各类食品清晰准确的原产地证明以及检测报告。

5. 甲方有权对乙方配送的各类食品自行检测或者委托第三方检测机构进行检测，按国家有关标准，若检测不合格，甲方予以书面警告，并对该批食品予以没收销毁，不必退还乙方，防止二次流通至社会市场；书面警告后再出现同样情况，视情况严重性，甲方有权扣除乙方当天总货款的 10% 或直接单方解除服务合同，并不用对乙方做任何赔偿。

6. 乙方配送所用的器具必须干净卫生，过秤完毕的食品须按规定的地方摆放整齐，在甲方收货完毕后，必须清理现场的垃圾并带走。在有限时间内及时回应和解

决。

十三、配送要求

1. 甲方应提前 1 日通知乙方次日所需的食品种类、数量，乙方应按甲方要求，保质保量按时提供所需食品；生鲜食品必须装入保温箱内，全程冷链运输（冷链保温箱由供货方提供），周一至周日每天上午 8:00 前送达指定地点（如有特殊情况甲方提前一天通知）。重大节假日配送方式由双方协商解决。甲方需要紧急配送食品的，提前 1 个小时通知乙方，乙方须按时将所需的食品送达指定地点，不能及时送达的可由供货方安排在采购方附近市场先行购买。

2. 乙方接到甲方订购单后，发现个别品种质量太差或缺少货源，应及时通知甲方订货负责人变更调换。

3. 乙方所有员工凭健康证上岗，同时应成立食堂配送项目专项服务小组，负责相关工作及提供各种服务。专人专车负责（提供车辆行驶证与对应送货人健康证明复印件、近三个月内任意一个月的社保证明）。

十四、供货验收

乙方须保证配送货物重量与订购单相符。以甲方的验货数量为准，乙方每次随货送上一式两份的送货清单，甲方由验收人员验收，验货后验收人员、乙方送货人员签字确认，甲乙双方双方各持一份，此单是收货单据，同时作为每次双方结算的凭据，结算时需加盖与发票章一致的公章。

甲方实行 48 小时食品留样，如发生食品安全事故的，甲方将送第三方进行食品安全检测，并根据鉴定结果追究供货方责任。

十五、违约赔偿

1. 根据甲方制定的考核办法进行考核（考核总分 10 分）。扣满 3 分，书面警告 1 次，扣除当月应付食材总价的 10%；扣满 5 分，扣除当月应付食材总价的 20%；扣满 10 分为不合格，扣除单月应付食材总价的 50%。累计三个月不合格的，甲方有权终止乙方供应食材资格。

2. 乙方如在一周内晚于甲方要求时间送货一小时以上累计超过 3 次的，一周内退货次数达到三次的，甲方有权终止合同。

3. 甲方如发现供货方配送的食品个别品种重量不足或以次充好或明显超出市场价格，甲方有权要求供货方补足或退换，并处罚当次货物价格的 40%。

4. 乙方所配送食品发生质量问题三次以上的，甲方有权终止合同，扣除履约保

证金，并按合同约定及法律规定追究供货方的违约责任。

5. 乙方不得以甲方之名向外赊欠货物及借贷货款，如发生任何经济纠纷和司法责任与甲方无关，全部责任由乙方承担。

十六、不可抗力事件处理

1. 在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

2. 不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

3. 不可抗力事件延续 120 天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

十七、诉讼

双方在执行合同中所发生的一切争议，应通过协商解决。如协商不成，可向合同签订地法院起诉，合同签订地在此约定为泰州市。

十八、合同生效及其他

1. 合同经双方法定代表人或授权代表人签字并加盖单位公章后生效。

2. 本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

3. 本合同正本一式五份，具有同等法律效力，甲乙双方各执两份、见证方各执一份。

甲方：

乙方：

地址：

地址：

法定代表人或授权代表：

法定代表人或授权代表：

联系电话：

联系电话：

签订日期： 年 月 日

签订日期： 年 月 日

见证方：

地址：

法定代表人或授权代表：

联系电话：

签订日期： 年 月 日

附件：《月度考核表》

序号	考核内容	考核要求	考核 扣分	扣分 事项
1	送货及时性考核	应早于约定时间或在约定时间送到，迟到一次扣1分		
2	配送基础设备考核	未安排冷藏车送货、未安排专车专人送货的，发现一次扣1分		
3	食材新鲜度考核	食材应保证新鲜，经验货发现食材有腐坏、变质情况的，一次发现一个品种扣1分；验菜时数量缺斤少两的，发现一次扣1分		
4	服务态度考核	乙方服务态度应良好、诚恳，与甲方保持积极沟通。如发现乙方态度恶劣、有欺诈刁难等行为的，一次扣1分		
5	结算价格考核	乙方在服务期间，甲方随机对当日食材市场价格与乙方中标报价进行对比抽查。如果发现其结算价格与中标报价及食材当日市场价格出现10%偏差的，一次扣2分		
6	货款结算的及时性考核	乙方在服务期间，未按甲方要求在规定时间内报送上月送货清单及相应的价格依据的，一次性扣2分。		
7	食材保质期	保质期60天以下的商品，收货时商品产龄（商品自生产日期到当前日期）不超过保质期的四分之一。保质期60天以上的商品，收货时商品产龄（商品自生产日期到当前日期）不超过保质期的三分之一。如发现一次不满足上述要求的，一次扣2分。		
备注	考核总分10分。扣满3分，书面警告1次，扣除当月应付食材总价的10%；扣满5分，扣除当月应付食材总价的20%；扣满10分为不合格，扣除单月应付食材总价的50%。累计三个月不合格的，甲方有权终止乙方供应食材资格。			

第四章 采购需求

一、项目说明

1、项目概况：为切实加强自办食堂食品卫生安全管理及物资采购管理水平，进一步提高食堂饭菜质量，确保食堂食材采购价格公开、透明、合理，对食堂所需食材采用“统一供货、定点配送”的模式。

2、货物品种：包括大米、面粉、食用油、调味品、干货、蛋类、奶制品、蔬菜类、水果类、水产类、冷冻食品、家禽类、新鲜肉类等货物。

3、货物用量：因市体校运动员根据当年竞赛计划有外出比赛、训练等情况，本次招标预算为上一年度用量，下一年度根据竞赛训练需要，实际情况或与总预算有偏差，货物用量以实际采购为准。

4、供货地点及就餐人数：泰州市体育运动学校食堂（泰州市海陵区春晖路198号）约400人；泰州市柔道学校（海陵区鲍九路18号）约100人；泰州市水上运动中心（兴化市陈堡草荡阜兴泰支线）约100人；就餐人数均以实际为准。

5、送货要求：周一至周日每天上午8：00前送达（如有特殊情况采购方提前一天通知）。

6、合同履行期限：合同签订之日起一年

7、标段划分：

标段号	标段名称	预算金额
一标段	新鲜肉类，具体详见招标文件	200万元
二标段	冷冻食品类，具体详见招标文件	110万元
三标段	蔬菜、水果等，具体详见招标文件	130万元
四标段	水产类、家禽蛋类、豆制品类、奶制品类，具体详见招标文件	90万元
五标段	大米、面粉、食用油、调味品、干货等，具体详见招标文件	70万元

注：1. 本次招标预算为上一年度用量，下一年度根据竞赛训练需要，实际情况或与总预算有偏差，货物用量以实际采购为准。

2. 本项目共分为五个标段，投标人须针对每一标段中的所有内容进行投标，不允许将同一标段拆分投标。投标人可同时报名参加五个标段的投标，但最多只

能中两个标段。开标评标按一~五标段的顺序依次进行，在前面已被两个标段推荐为中标候选人的，参与下一标段的评标，但不再被推荐为中标候选人。

3. 若投标人对本项目的多个标段进行投标时，投标文件必须按标段分别编制并分别上传提交。

8、食材采购清单（包括但不限于以下品种，实际需求种类、规格要求等以厨师给出的菜品清单为准）

序号	品名	规格要求	单位	采购标准
（一）牛奶类				
1	纯牛奶	250ML*24 盒	箱	符合国家乳品安全标准的国内知名品牌厂家生产、保质期内，包装完好。
2	早餐奶	250ML*24 盒	箱	符合国家乳品安全标准的国内知名品牌厂家生产、保质期内，包装完好。
3	枣味酸奶	250ML*24 盒	盒	符合国家乳品安全标准的国内知名品牌厂家生产、保质期内，包装完好。
4	酸奶		盒	符合国家乳品安全标准的国内知名品牌厂家生产、保质期内，包装完好。
注：保质期 60 天以下的商品，收货时商品产龄（商品自生产日期到当前日期）不超过保质期的四分之一。保质期 60 天以上的商品，收货时商品产龄（商品自生产日期到当前日期）不超过保质期的三分之一。				
（二）食用油、米、面类				
1	花生油	非转基因 5 升	桶	达到国家标准的国内知名品牌。色泽自然，金黄明亮，闻起来具有花生油的天然浓郁香味。
2	大豆油	非转基因 5 升	桶	达到国家标准的国内知名品牌。具有大豆油固有的气味，无异味，颜色为淡黄色或更浅。
3	菜籽油	非转基因 5 升	桶	达到国家标准的国内知名品牌。色泽自然，闻起来具有菜籽油的天然浓郁香味。
4	玉米油	非转基因 5 升	桶	达到国家标准的国内知名品牌。具有玉米油固有的气味，无异味，色泽自然。
5	稻米油	非转基因 5 升	桶	达到国家标准的国内知名品牌。具有稻米油固有的气味，无异味，色泽自然。
6	葵花籽油	非转基因 5 升	桶	达到国家标准的国内知名品牌。具有葵花籽油固有的气味，无异味，色泽自然。
7	米	非转基因 5 升	袋	达到国家标准。颗粒整齐、表面光滑、无杂质
8	面粉	非转基因 5 升	袋	有芳香的面粉味、无霉味、酸味、异味
（三）调料				
1	白砂糖	100 斤	斤	品牌厂家生产、保质期内，包装完好
2	腐乳	335g	瓶	品牌厂家生产、保质期内，包装完好
3	芝麻油	500ml	瓶	品牌厂家生产、保质期内，包装完好
4	生抽	1.9L	桶	品牌厂家生产、保质期内，包装完好
5	老抽	1.9L	桶	品牌厂家生产、保质期内，包装完好
6	蒸鱼豉油	1.9L	桶	品牌厂家生产、保质期内，包装完好
7	老抽酱油	1.9L	桶	品牌厂家生产、保质期内，包装完好
8	生抽	1.9L	瓶	品牌厂家生产、保质期内，包装完好
9	自然盐	250g	袋	品牌厂家生产、保质期内，包装完好
10	海藻盐	500g	袋	品牌厂家生产、保质期内，包装完好
11	白砂糖	100 斤	袋	品牌厂家生产、保质期内，包装完好
12	鸡精	2500g	袋	品牌厂家生产、保质期内，包装完好
13	无盐味精	1kg	袋	品牌厂家生产、保质期内，包装完好

14	味精	2000g	袋	品牌厂家生产、保质期内，包装完好
15	滴醋	2250ml	桶	品牌厂家生产、保质期内，包装完好
16	香醋	500ml	瓶	品牌厂家生产、保质期内，包装完好
17	料酒	500ml	瓶	品牌厂家生产、保质期内，包装完好
18	料酒	500ml	瓶	品牌厂家生产、保质期内，包装完好
19	白胡椒粉	500g	袋	品牌厂家生产、保质期内，包装完好
20	咖喱粉	500g	袋	品牌厂家生产、保质期内，包装完好
21	生粉	500g	袋	品牌厂家生产、保质期内，包装完好
22	风味豆豉油辣椒	280g	瓶	品牌厂家生产、保质期内，包装完好
23	黄豆酱	800g	瓶	品牌厂家生产、保质期内，包装完好
注：保质期 60 天以下的商品，收货时商品产龄（商品自生产日期到当前日期）不超过保质期的四分之一。保质期 60 天以上的商品，收货时商品产龄（商品自生产日期到当前日期）不超过保质期的三分之一。				
（四）禽畜生肉				
1	五花肉	白条肉	斤	表皮白净，毛少或无毛。脂肪洁白有光泽，肉呈鲜红色或玫红色。弹性好，按之迅速恢复。不粘手，有正常的肉味无异味。
2	五花肉（冻）		斤	外表面色比冷却肉鲜明，表面切开处为浅玫瑰色至灰色，用手或热刀触之，立显鲜红色，脂肪洁白。肉坚硬，像冰一样，敲击有响声无杂质，无肌肉风干现象，肌腱为白色、灰白色。外表及切面微湿润、不粘手。化冻时有正常的肉味，略潮，没有熟肉味。
3	腿肉	白条肉	斤	表皮白净，毛少或无毛。脂肪洁白有光泽，肉呈鲜红色或玫红色。肉质紧实、弹性好，按之迅速恢复。表面不粘手。有正常的肉味。
4	蹄膀	白条肉	斤	表皮白净，毛少或无毛。肥瘦均匀，脂肪洁白有光泽，肉呈鲜红色或玫红色。弹性好，按之迅速恢复。表面不粘手。有正常的肉味。
5	猪蹄	白条肉	斤	品质新鲜，乳白色或淡黄色，表面光滑无毛，肉弹性好，形状完整，去蹄壳，不带蹄筋，趾间无黑垢，无松香味。
6	肉丝肉片	白条肉	斤	肥瘦均匀，大小适中。脂肪洁白有光泽，肉呈鲜红色或玫红色。弹性好，按之迅速恢复。表面不粘手。肉味自然，无其他不新鲜刺鼻味道。
7	大排	白条肉	斤	品质新鲜，肌肉有光泽，红色均匀，外观微干，不黏手，纤维清晰，有弹性，有鲜肉味无异味。
8	小排	白条肉	斤	品质新鲜，肌肉有光泽，红色均匀，外观微干，不黏手，纤维清晰，有弹性，有鲜肉味无异味。
9	牛腩		斤	有光泽，红色均匀稍暗，脂肪为洁白或淡黄色，外表微干或有风干膜，不沾手，弹性好，有鲜肉味。
10	牛肉		斤	颜色暗红、有光泽、脂肪洁白或淡黄色。肉质纤维细腻、紧实，夹有脂肪，肉质微湿。弹性好，指压后凹陷能立即恢复。表面微干，不粘手，无其他不新鲜刺鼻味道。
11	羊肉		斤	颜色深红色或淡红色，有光泽，脂肪颜色洁白或乳白色。弹性好，指压后凹陷能立即恢复，不粘手。肉质纤维细软，少有脂肪夹杂，无其他不新鲜刺鼻味道。
12	整鸡	童子鸡	斤	颜色发白，微微透红，有亮度。鸡肉外层微干，不发粘、不沾手，用手指压后会立即恢复原状，无异味。
13	整鸭	白条鸭	斤	整体体表光滑，呈乳白色，切开后切面呈玫瑰色，鸭皮表面无渗出油脂。形体一般为扁圆形，腿的肌肉摸上去结实，有凸起的胸肉，在腹腔内壁上可清楚地看到盐霜。
14	鸡腿		斤	肉颜色鲜红，有光泽，皮光洁紧缩，肉与皮结合紧密、弹性好，无异味、无残羽，无血水、血污、无残骨，无伤斑、溃烂、炎症。

15	翅中		斤	优质的鸡翅颜色淡黄、有光泽，皮光紧缩，肉与皮结合紧密，无异味、无残羽，无伤斑和溃烂，无血水、血污。
16	翅尖		斤	外皮色泽白亮或呈米色，富有光泽，无残留毛及毛根，肉质富有弹性，并有一种特殊的鸡肉鲜味。没有断骨，表面没有瘀血。无过多水分。
17	翅根		斤	大小适中，形态完整，颜色淡黄、有光泽，皮光紧缩，肉与皮结合紧密，无异味、无残羽，无伤斑和溃烂，无血水、血污。
18	鸡爪		斤	新鲜质量好的鸡脚颜色呈乳白色，表面有光泽，个大完整，整齐度好，肉厚有弹性，无黄皮趾壳无血污、血水，无残缺，脚趾跟上无黑斑。
19	鸡脯		斤	无残羽，无血水、血污，无残骨，无伤斑、溃烂、炎症，允许有少数红斑。
20	鸡脖		斤	去颈部皮，无羽毛、无血污，品质新鲜。
21	猪肚		斤	乳白色，结构结实，无异味，外形完整，质地柔软，表面清洁，内壁光滑，无溃疡及其他病变现象，无内容物、黏膜、脂肪、无瘀血、肠头毛圈。
22	猪肠		斤	乳白色或淡褐色，卷曲有皱褶，质地稍软、清洁，略带坚韧，外形完整，无变质异味，无炎症溃疡、瘀血、充血、水肿及其他病理现象，无肠头毛圈、脂肪、内容物。
23	猪肝		斤	红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实紧密，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症、水泡、薄膜，无胆汁污染，微有鱼腥味。
24	猪耳朵			颜色呈黄白色，表面光滑无毛，形状完整，弹性好，质地硬脆。
25	鸡胗		斤	新鲜质量好的鸡胗呈紫红色，结构紧密、厚实、有弹性、不粘手，外形完整，无内膜，无脂肪，去食管。
(五) 水产品类、冻品类				
1	活白鲢鱼	1000g-2500g	斤	眼球突出紧张，角膜透明坚强有弹性，骨肉密接、鳃鲜红色
2	活草鱼	1500g-3000g	斤	眼球突出紧张，角膜透明坚强有弹性，骨肉密接、鳃鲜红色
3	活河鲫鱼	250g-500g	斤	眼球突出紧张，角膜透明坚强有弹性，骨肉密接、鳃鲜红色
4	活鳊鱼	400g-600g	斤	眼球突出紧张，角膜透明坚强有弹性，骨肉密接、鳃鲜红色
5	活花鲢	1000g-2500g	斤	眼球突出紧张，角膜透明坚强有弹性，骨肉密接、鳃鲜红色
6	活黑鱼	400g-600g	斤	眼球突出紧张，角膜透明坚强有弹性，骨肉密接、鳃鲜红色
7	活鲈鱼	350g-600g	斤	眼球突出紧张，角膜透明坚强有弹性，骨肉密接、鳃鲜红色
8	活多宝鱼	350g-600g	斤	眼球突出紧张，角膜透明坚强有弹性，骨肉密接、鳃鲜红色
9	活蛤蜊		斤	新鲜无泥沙杂质，肉质饱满、个体鲜活受刺激时贝壳紧闭，两贝壳相碰时发出实响
10	活花蛤		斤	新鲜无泥沙杂质，肉质饱满、个体鲜活受刺激时贝壳紧闭，两贝壳相碰时发出实响

11	冰鲜带鱼（中）	200g-350g	斤	肌肉坚实有弹性、眼球饱满、明亮鱼鳃呈鲜红色体表完整无破损、腹部完整不膨胀，内脏清晰可辨，无异味
12	冰鲜小黄鱼	40g-60g	斤	肌肉坚实有弹性、眼球饱满、明亮鱼鳃呈鲜红色体表完整无破损、腹部完整不膨胀，内脏清晰可辨，无异味
13	冰鲜小鲳鱼	80g-120g	斤	肌肉坚实有弹性、眼球饱满、明亮鱼鳃呈鲜红色体表完整无破损、腹部完整不膨胀，内脏清晰可辨，无异味
14	冰鲜马鲛鱼	300g-500g	斤	肌肉坚实有弹性、眼球饱满、明亮鱼鳃呈鲜红色体表完整无破损、腹部完整不膨胀，内脏清晰可辨，无异味
15	冰鲜条虾		斤	外壳有光泽、半透明，肉质紧密、有弹性，甲壳紧密裹着虾体，色泽、气味正常
16	冷冻带鱼	150g-200g	斤	肌肉坚实有弹性、眼球饱满、明亮鱼鳃呈鲜红色体表完整无破损、腹部完整不膨胀，内脏清晰可辨，无异味
17	冷冻小黄鱼	40g-60g	斤	肌肉坚实有弹性、眼球饱满、明亮鱼鳃呈鲜红色体表完整无破损、腹部完整不膨胀，内脏清晰可辨，无异味
28	冷冻小鲳鱼	10g-40g	斤	肌肉坚实有弹性、眼球饱满、明亮鱼鳃呈鲜红色体表完整无破损、腹部完整不膨胀，内脏清晰可辨，无异味
19	冷冻鱿鱼	300g-400g	斤	色泽鲜艳，表皮呈原有色泽，有亮泽，黏液多，体形完整，肌肉柔软而光泽
20	冷冻鱿鱼	400g-600g	斤	色泽鲜艳，表皮呈原有色泽，有亮泽，黏液多，体形完整，肌肉柔软而光泽
21	冷冻马鲛鱼	300g-500g	斤	肌肉坚实有弹性、眼球饱满、明亮鱼鳃呈鲜红色体表完整无破损、腹部完整不膨胀，内脏清晰可辨，无异味
22	冷冻对虾	13-15 头	斤	外壳有光泽、半透明，肉质紧密、有弹性，甲壳紧密裹着虾体，色泽、气味正常
23	冷冻南美白对虾	41-50 头	斤	外壳有光泽、半透明，肉质紧密、有弹性，甲壳紧密裹着虾体，色泽、气味正常
24	国产海蜇皮（白皮）		斤	色泽鲜艳，表皮呈原有色泽，有亮泽，黏液多，体形完整，肌肉柔软而光泽
25	特级海蜇皮（红皮）		斤	色泽鲜艳，表皮呈原有色泽，有亮泽，黏液多，体形完整，肌肉柔软而光泽
26	国产海蜇头（片角）		斤	色泽鲜艳，表皮呈原有色泽，有亮泽，黏液多，体形完整，肌肉柔软而光泽
（六）蔬果类				
1	土豆		斤	颜色为淡黄色或奶白色，个大形正，大小整齐，表皮光滑，体硬，饱满。
2	洋葱		斤	鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚、完整无损、饱和紧密，有一定的硬度。
3	红薯		斤	颜色为粉红色或淡黄色，个大形正，表皮无伤，体硬、饱满。
4	生姜		斤	颜色淡黄，表皮完整。姜体硬脆、肥大、有辛香味。
5	蒜头		斤	颜色为白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。
6	莴笋		斤	叶茎鲜嫩，皮薄，剥叶后笋白占笋身四分之三以上，直径在5厘米以上，去老根为佳。
7	胡萝卜		斤	颜色为红色或橘黄色，表面光滑、条直匀称、粗壮、硬而不软，肉质甜脆。
8	青萝卜		斤	颜色青绿、皮薄且较细，肉质紧密、形体完整、水分大、分

				量重。
9	白萝卜		斤	表面洁白光亮，肉质细腻，分量重、底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。
10	芋头		斤	表皮粗糙，红褐色，个体适中，断面肉质洁白，有紫色的点，肉质硬脆，不硬心。
11	莲藕		斤	表皮白中微黄，藕节肥大、无叉，水分充足，肉洁白，脆嫩，藕节一般为3-4节。
12	茭白		斤	叶颜色青绿、完整，茎粗壮，肉肥厚、颜色洁白或淡黄色，折之易断。
13	冬笋		斤	笋壳淡黄色、有光泽、完整清洁，壳肉紧贴、饱满，肉质洁白娇嫩，根小。
14	竹笋		斤	笋壳颜色呈淡黄色、有光泽，笋体粗壮、充实、饱满，笋肉洁白脆嫩、水分多。
15	小白菜		斤	梗白色、较嫩较短，也只淡绿色，整棵菜水分充足，无根。
16	大白菜		斤	坚实、无虫、不冻、无损伤，不崩裂、不浸水，不带老帮散叶，根长不超过5厘米。
17	青菜		斤	梗白色或浅绿色、较嫩，叶子深绿色，整棵菜水分充足，无根。
18	菜秧		斤	梗较细较嫩，叶子细长、淡绿色，棵小似鸡毛，水分充足。
19	菠菜		斤	鲜嫩、叶肥、无虫、无病、无黄叶、无泥土、不浸水，根长不超过半寸。
20	油菜		斤	梗短粗、呈淡绿色或白色，叶子厚、肥大、主茎无花蕾，水分充足。
21	韭菜		斤	叶肥宽、挺直、翠绿色，根部洁白，软嫩且有韭香味，根株均匀，长约20厘米。
22	韭黄		斤	叶肥挺、稍弯曲、色泽淡黄，香味浓郁，长约20厘米。
23	香芹		斤	叶翠绿、无主茎、分支少，根细，茎挺直、脆，芹香味浓，水分充足，长约30厘米。
24	水芹		斤	叶嫩绿色或黄绿色，茎细软、中间空、水分充足，有清香味，长约30厘米。
25	西芹		斤	叶茎宽厚，颜色深绿，新鲜肥嫩，爽口无渣。
26	牛皮菜		斤	颜色鲜艳淡绿，叶子水分充足、脆嫩、可竖起，棵株挺直。
27	窄心菜		斤	叶薄小翠绿、有光泽、棵株挺立，梗细嫩脆、淡绿色、易折断，棵株约15厘米。
28	西洋菜		斤	叶色淡绿或深绿，茎细嫩脆、易折断，水分充足，棵株挺直。
29	油麦菜		斤	叶淡绿、肥厚、无主茎，叶株挺直、水分充足，根部的切面呈嫩绿色，稍有苦涩味。
30	芥菜		斤	叶大而薄、深绿色，柄嫩绿脆，无主茎，叶株挺直，水分充足。
31	苋菜		斤	主要有红，绿两种苋菜，叶为绿色或红色、有光泽，茎细短、光泽脆嫩，水分充足。
32	鸡毛菜		斤	颜色碧绿，叶厚实、有光泽，梗细短、光滑嫩绿，掐之易断。
33	菜心		斤	颜色碧绿，梗脆嫩，掐之易断，整株挺直、水分充足。
34	芥兰		斤	颜色墨绿，叶短小、有白霜。挺直，梗皮有光泽、绿色、粗长，断面绿白色、湿润。
35	小葱		斤	叶翠绿、饱满，均匀细长，鳞茎洁白、挺直，香味浓郁，长15-30厘米。
36	花菜		斤	花蕾颜色洁白或乳白、细密紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白。
37	香葱		斤	叶翠绿、饱满，均匀细长，鳞茎洁白、挺直，香味浓郁，长15-30厘米。

38	西兰花		斤	花蕾颜色深绿、细紧实不散，球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。
39	青葱		斤	叶青绿、薄嫩，茎秆挺直，蒜茎洁白，水分充足，外表无水。
40	香菜		斤	翠绿、挺直、根部无泥，香气重，水分充足。
41	黄瓜		斤	颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小顶花带刺，肉脆甜、瓢小籽少。
42	冬瓜		斤	皮青绿、有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。
43	丝瓜		斤	分有楞和无楞两种，表皮颜色翠绿，细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、籽小。
44	苦瓜		斤	表皮淡绿色、有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓢黄白，籽小，味苦。
45	笋瓜		斤	颜色翠绿、有光泽，有细绒毛，皮薄嫩，肉洁白，籽小，形正，有一定硬度，无疤痕无腐烂等。
46	南瓜		斤	颜色为金黄色或橙红色，瓜形周正，肉金黄、紧密、粉甜，表面硬实，无腐烂等。
47	吊瓜		斤	淡绿色，表面光滑平整、有一定硬度、无弹性，皮薄，肉洁白、鲜嫩，瓜形周正，无腐烂等。
48	胡瓜		斤	颜色为浅绿色，佛手形状，有一定硬度，皮脆硬，晶莹透明，瓜形正，无腐烂等。
49	地瓜		斤	黄绿色，表皮光滑、有棱边，皮薄肉嫩，瓢瓜籽小，有一定的硬度，尾蒂有毛刺，无腐烂等。
50	茄子		斤	紫色，表皮光滑，手感结实有弹性，无腐烂等。
51	辣椒		斤	表皮鲜嫩有光泽，带蒂，无腐烂等。
52	西红柿		斤	表面光滑，无疤痕，可带蒂、叶，无腐烂等。
53	百合		斤	柔软、颜色洁白、有光泽，鳞片肥厚饱满，有淡淡的气味，尝起来有点苦，无腐烂等。
54	长豆角		斤	颜色淡绿、有光泽，豆荚细长、均匀、挺直、饱满，有花蒂，有弹性，折之易断，无疤痕无腐烂等。
55	毛豆		斤	颜色青绿、豆荚表皮茸毛有光泽，豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色、完整，有清香，无疤痕无腐烂等。
56	青豆米		斤	颜色青绿单一、有光泽，豆粒大、均匀完整，较嫩。
57	四季豆		斤	翠绿色，豆荚细长均匀、水分充足、饱满，有韧性，指甲掐后有痕，折之易断。
58	荷兰豆		斤	颜色嫩绿有光泽，豆荚挺直，折之易断，筋丝不明显，豆粒小。
59	黄豆芽		斤	芽身挺直、短而粗，根须短，芽色洁白晶莹。
60	绿豆芽		斤	芽身挺直、短而粗，根须短，芽色洁白晶莹。
61	香菇		斤	菌盖为褐色、有光泽，菌褶为淡米色或乳白色，菌身完整无损、不湿、菌盖厚大、有弹性、柄短小，香味浓、重量轻。
62	平菇		斤	菌为洁白色，菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短。
63	草菇		斤	顶菇颜色为鼠灰色，根部为乳白色，蛋形或卵圆形，饱满、菌膜未破，湿度适中。
64	金针菇		斤	菌盖为乳白色，菌柄为淡黄色，根部为淡褐色，菌身细短、挺直。

65	香蕉		斤	果实饱满，没有病斑、虫疤、泛黑或腐坏，没有开裂或脱落，香气清新馥郁。
66	红富士		斤	果形为圆形或椭圆形，顶部肚脐眼没有凸起的棱角，果皮较光滑，果肉水分较多。
67	精品芦柑		斤	果皮为黄色或橙黄色，皮粗而厚，皮松易剥，肉质脆嫩，汁多，味道酸甜可口。
68	南丰蜜桔		斤	表皮自然，无油光发亮。有不刺鼻的清新桔香。皮薄，脉少粘瓣，汁多无渣。
69	哈密瓜		斤	外形为椭圆形或橄榄形，一般在瓜皮外可闻到浓郁的香味。瓜身坚硬而微软。
70	菠萝		斤	个大均匀，外表呈黄绿色。肉质丰富，汁多。
71	脐橙		斤	果皮为橙红色，较光滑，肚、脐和脐孔较大，果肉脆嫩，化渣，汁较多，风味浓。
72	雪梨		斤	呈黄白色，成圆形或扁圆形，果肉乳白色、脆、汁液多，风味浓甜、爽口。
73	香梨		斤	色泽悦目，呈椭圆形。香味浓郁，皮薄肉脆，汁多渣少，香甜可口，营养丰富。
(七) 豆制品类				
1	机百叶		斤	品牌厂家生产、新鲜有弹性、带有豆香味。
2	薄百叶		斤	品牌厂家生产、新鲜有弹性、带有豆香味。
3	百叶结		斤	品牌厂家生产、新鲜有弹性、带有豆香味。
4	老豆腐		斤	品牌厂家生产、新鲜有弹性、带有豆香味。
5	油豆腐		斤	品牌厂家生产、新鲜有弹性、带有豆香味。
6	盐水豆腐		斤	品牌厂家生产、新鲜有弹性、带有豆香味。
7	油坊		斤	品牌厂家生产、新鲜有弹性、带有豆香味。
8	干丝		斤	品牌厂家生产、新鲜有弹性、带有豆香味。
9	腐竹		斤	品牌厂家生产、新鲜有弹性、带有豆香味。
10	云丝		斤	品牌厂家生产、新鲜有弹性、带有豆香味。
11	凉皮		斤	品牌厂家生产、新鲜有弹性、带有豆香味。
12	素鸡		斤	品牌厂家生产、新鲜有弹性、带有豆香味。
13	盒装豆腐		盒	品牌厂家生产、新鲜有弹性、带有豆香味。
14	香干		斤	品牌厂家生产、新鲜有弹性、带有豆香味。
15	烤麸		斤	品牌厂家生产、新鲜有弹性、带有豆香味。
16	年糕		斤	品牌厂家生产、新鲜有弹性、带有米香味。
(八) 干货				
1	特级黑木耳干		斤	色泽光亮，耳面黑褐色，背暗灰色无虫蛀霉变
2	特级香菇干		斤	GB/T19087-2008
3	紫菜	150g	袋	厚薄均匀，平整，无受潮霉变。
4	银耳	70g	袋	耳片伸展、色泽鲜白而带微黄根小无杂质
(九) 禽蛋类				
1	神丹红心咸鸭蛋		个	蛋黄呈鲜红色、蛋白清亮透明，咸蛋适口，无异味
2	神丹鸭皮蛋		个	蛋白凝固光洁，晶莹透明，富有弹性，蛋黄蛋白层次分明。
3	散装鸭蛋		斤	质优无变质破损，蛋清蛋黄色泽分明、无异味
4	散装鸡蛋		斤	质优无变质破损，蛋清蛋黄色泽分明、无异味

二、技术要求

(一) 所供食品的质量要求:

1、供货方供应的食材必须符合《国家食品卫生标准》、《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定,保证卫生安全,无毒、无害,具有相应的色、香、味等感官性状。根据协议约定和采购人对食堂提出的品种、规格、品牌、数量、质量要求在规定时间内及时送到。如发现食材存在卫生质量问题或者以次充好,对于不符合质量的品种采购方可立即无条件退货或换货,退换食品须在1小时内补给,不得影响采购方正常供餐。

2、鲜肉类配送标准:猪肉质量必须符合GB9959.1-2001标准,并提供《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物检疫合格证》和《肉品品质检验合格证》。配送所需的生猪应由规模养殖场提供经农业部门检测、检疫合格的鲜活健康猪源,经定点屠宰场屠宰加工,盖有检验合格戳记,并有书面依据;配送工具必须符合卫生要求,不得与其他货物混装,防止肉品被二次污染。以上参照标准文件如有更新,以最新的参照标准执行。

3、家禽类质量要求:供货方须提供合格食品,禽肉类制品须肉面干净、无任何异味、无毛发、表皮处理干净,大小统一、码放整齐。

4、水产品质量要求:大小基本统一,必须保证鲜活、鳞片齐全、无血迹、无异味,必须符合GB2733-2005《鲜、冻动物性水产品卫生标准》、GB10132-2005《鱼糜制品卫生标准》、GB10133-2005《水产调味品卫生标准》、GB10136-2005《腌制生食动物性水产品卫生标准》、GB10144-2005《动物性水产干制品卫生标准》、GB19643-2005《藻类制品卫生标准》等。产品的感观、安全、卫生、稳定性等指标符合相关规定;以上参照标准文件如有更新,以最新的参照标准执行。

5、蔬菜水果质量要求:应保持较好的色泽和新鲜度,形态正常、外观清洁,不得有黄叶、腐烂、泥沙等现象,必须符合GB18406.1-2001农产品安全质量和无公害蔬菜安全要求,对蔬菜水果中有害物质严格控制在标准规定范围之内。以上参照标准文件如有更新,以最新的参照标准执行。

6、鲜蛋质量要求:必须保证新鲜(7日内产品),破损率不超过2%,鸡蛋等新鲜蛋类必须符合GB2749-2015标准。以上参照标准文件如有更新,以最新的参照标准执行。

7、大米必须符合GB/T 1354标准或者GB/T 19266标准,以上参照标准文件如有更新,以最新的参照标准执行。

8、食用油配送标准：非转基因食用油，必须符合 GB2716-2005 食用植物油卫生标准，并具有“QS”食品质量安全认证或“SC 食品生产许可证”。

9、调味品质量要求：食用盐符合 GB5461-2000 标准，酱油符合 GB 18186-2000 标准，味精符合 GB2720-2015 标准，生粉（淀粉制品）符合 GB2713-2015 标准，食糖符合 GB13104-2014 卫生标准，食醋符合 GB/T18623-2011 标准，酿造食醋符合 GB18187-2000 标准。以上参照标准文件如有更新，以最新的参照标准执行。

10、奶制品符合国家乳品安全标准，保证新鲜度，外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚等。

11、冷冻食品质量要求：冷冻食品必须保证为 3 个月内产品，配送公司须提供产品合格证明文件。

12、干货类应符合相应的国家或行业食品安全标准，保质期 60 天以下的商品，收货时商品产龄（商品自生产日期到当前日期）不超过保质期的四分之一。保质期 60 天以上的商品，收货时商品产龄（商品自生产日期到当前日期）不超过保质期的三分之一。包装完整、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物。

13、面粉应符合相应的国家或行业食品安全标准，有芳香的面粉味、无霉味、酸味、异味。

14、供货方应随时按采购方要求提供各类食品清晰准确的原产地以及检测报告或食材检验合格证明等材料。

15、采购方有权委托权威部门定期对供货方提供的食材进行检测。如检测发现质量问题，由供货方承担检测费用，并承担全部责任。

三、采购标的所属行业

参照《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300 号）文件，本项目采购标的所属行业为：**批发业**。

第五章 评标方法与评标标准

采用综合评分法的，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时，由采购人确定。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中标候选人。本项目选取 1 名中标候选人。

政府采购政策功能落实

1、小微企业价格扣除

(1) 本项目对小型和微型企业提供的服务给予 10% 的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

(2) 供应商需按照采购文件的要求提供相应的《小微企业声明函》。

(3) 企业标准请参照《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业[2011]300 号）文件规定自行填写。

2、残疾人福利单位价格扣除

(1) 本项目对残疾人福利性单位视同小型、微型企业，给予 10% 的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

(2) 残疾人福利单位需按照采购文件的要求提供《残疾人福利性单位声明函》。

(3) 残疾人福利单位标准请参照《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141 号）。

3、监狱和戒毒企业价格扣除

(1) 本项目对监狱和戒毒企业（简称监狱企业）视同小型、微型企业，给予 10% 的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

(2) 监狱企业参加政府采购活动时，需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。供应商如不提供上述证明文件，价格将不做相应扣除。

(3) 监狱企业标准请参照《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库[2014]68 号）。

4、残疾人福利单位、监狱企业属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

5、如果本项目同意联合体投标或同意分包履行合同的,大中型企业与小微企业（残疾人福利单位、监狱企业）组成联合体或者大中型企业向一家或多家小微

企业分包，联合协议或者分包意向协议中约定小微型企业（残疾人福利单位、监狱企业）的合同份额占到合同总金额 30%以上的，给予联合体或者大中型企业 6%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

6、联合体各方均为小型、微型企业（残疾人福利单位、监狱企业）的，联合体享受 10%价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

评标方法与评标标准

序号	评审因素	评分标准说明	分值
一	投标报价部分		30
1	投标报价	<p>第一步：投标报价低于或等于最高限价的，为有效投标报价。超过最高限价的投标报价为无效投标报价。无效投标报价的投标文件不进行评审，也不得中标。</p> <p>第二步：在所有有效投标报价中满足招标文件要求，且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为 30 分，其他供应商的价格分按照下列公式计算（计算结果四舍五入保留两位小数）</p> <p>投标报价得分 = (评标基准价/投标报价) × 30% × 100</p>	30
二	商务部分		31
1	业绩	<p>投标单位 2021 年 1 月 1 日（以签订合同日期为准）至今为政府机关、事业单位、国企、学校食堂提供食材供给业绩，每提供 1 个业绩得 2 分，本项最高得 8 分。</p> <p>注：（1）投标文件中须提供业绩合同原件扫描件，否则不得分。</p> <p>（2）投标单位提供相应业绩单位的食材供给服务满意度证明材料，格式自拟，不提供不得分。</p> <p>（3）如合同中无法体现投标标段项目内容（食材供给品种至少包含所投对应标段中食材品种的 60%）、签订时间、双方盖章等，视为无效合同。</p>	8 分
2	综合实力	<p>1、投标单位具有有效期内的质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、食品安全管理体系认证、供应链安全管理认证证书、每提供一个证书得 1 分，最高得 5 分。提供相关证书原件扫描件，相关认证证书应在全国认证认可信息公共服务平台可查询且状态为“有效”，未按要求提供或查询状态为“无效”的不得分。</p> <p>2、投标单位提供经中国人民银行备案的征信机构所出具的信用报告或信用等级证书，信用分值达 90 分（或等级 AAA、优）得 2 分。提供证书原件扫描件。</p>	7 分
3	人员配备	<p>1、投入本项目的配送人员具有健康证的得 1 分；</p> <p>2、投标单位具有食品安全管理员的得 1 分；</p> <p>3、投标单位具有食品检验员的得 1 分；</p> <p>4、投标单位具有高级营养师的得 1 分；</p>	4 分

		注：投标单位需提供以上人员证书及近三个月中任意一个月（不含投标当月）的社保证明原件扫描件，不提供不得分。	
4	硬件配套	<p>1、配送车辆（5分）：</p> <p>（1）投标人自有或租赁食材配送车辆的，有一辆得1分，最高得2分，不重复计分。</p> <p>（2）投标人自有或租赁冷藏车有一辆得1.5分，最高得3分，不重复计分。</p> <p>注：上述自有车辆须提供车辆行驶证原件扫描件；租赁车辆须提供车辆行驶证原件扫描件及租赁合同原件扫描件。</p> <p>2、公司经营场地（3分）：</p> <p>（1）投标单位自有或租赁有冷库、保鲜库的得1分；</p> <p>（2）自有或租赁的仓储区得1分；</p> <p>（3）自有或租赁分拣场所的得1分；</p> <p>注：提供冷库、保鲜库购买安装发票原件扫描件、冷库、保鲜库、仓储区、分拣场所的现场实物照片、付款证明；租赁的提供租赁协议原件扫描件以及冷库、保鲜库、仓储区、分拣场所的现场实物照片，不提供或提供不全不得分；</p> <p>3、食品安全检测设备配备情况（4分）：</p> <p>（1）一标段投标单位自有检测设备且具有农兽药残留检测功能、瘦肉精抗生素检测功能、重金属病害肉检测功能、肉类水分检测功能，每具有一项检测功能得1分，最多得4分，同一台检测设备可同时包含多种检测功能（投标文件中提供设备图片及购买发票原件扫描件，租赁设备还需提供租赁合同原件扫描件；不提供不得分）。</p> <p>（2）二标段投标单位自有检测设备且具有黄曲霉毒素B检测功能、氯霉素检测功能、蛋白质检测功能、过氧化值检测功能，每具有一项检测功能得1分，最多得4分，同一台检测设备可同时包含多种检测功能（投标文件中提供设备图片及购买发票原件扫描件，租赁设备还需提供租赁合同原件扫描件；不提供不得分）。</p> <p>（3）三标段投标单位自有检测设备且具有食品添加剂检测功能、果蔬农药残留检测功能，每具有一项检测功能得2分，最多得4分，同一台检测设备可同时包含多种检测功能（投标文件中提供设备图片及购买发票原件扫描件，租赁设备还需提供租赁合同原件扫描件；不提供不得分）。</p> <p>（4）四标段投标单位自有检测设备且具有食品添加剂检测功能、农兽药残留检测功能、黄曲霉毒素B检测功能、蛋白质检测功能，每具有一项检测功能得1分，最多得4分；同一台检测设备可同时包含多种检测功能（投标文件中提供设备图片及购买发票原件扫描件，租赁设备还需提供租赁合同原件扫描件；不提供不得分）。</p> <p>（5）五标段投标单位自有或租赁检测设备且具有食品添加剂检测功</p>	12

		能，每具有一项检测功能得4分，最多得4分（投标文件中提供设备图片及购买发票原件扫描件，租赁设备还需提供租赁合同原件扫描件；不提供不得分）。	
三	技术部分		39
1	食材配送服务方案	<p>服务方案包括但不限于以下内容：</p> <p>(1) 货源保障措施；</p> <p>(2) 安全、卫生、无毒无公害等保障措施；</p> <p>(3) 配送及时及运输安全保障措施；</p> <p>(4) 货物质保期保障措施；</p> <p>(5) 可追根溯源的保障措施；</p> <p>(6) 发生紧急情况如学生食物中毒等应急预案。</p> <p>各项方案科学合理、齐全、内容完善、措施可行性高的得10分；</p> <p>各项方案较为科学合理、较齐全，内容较为完善、措施可行性较高的得7分；</p> <p>方案基本合理、内容基本齐全、措施可行性一般的得4分；</p> <p>方案简单、内容有欠缺、措施可行性较差的得1分；</p> <p>无具体描述的不得分。</p>	10分
2	食品质量保障措施	<p>1. 投标人针对本项目的食品质量保障措施详细、切实可行有效的，且能提供食品质量承诺，得6分；</p> <p>2. 投标人针对本项目的食品质量保障措施较详细、较切实可行有效的，且能提供食品质量承诺，得4分；</p> <p>3. 投标人针对本项目的食品质量保障措施简单、可行性较弱的，得1分；</p> <p>4. 未提供不得分。</p>	6分
3	食品安全保障措施	<p>1. 投标人针对本项目的食品安全保障措施详细、切实可行有效的，且能提供食品安全承诺，得6分；</p> <p>2. 投标人针对本项目的食品安全保障措施较详细、较切实可行有效的，且能提供食品安全承诺，得4分；</p> <p>3. 投标人针对本项目的食品安全保障措施简单、可行性较弱的，得1分；</p> <p>4. 未提供不得分。</p>	6分
4	应急服务保障方案	<p>针对本项目服务内容，提供对恶劣天气、交通、突发事件、紧急任务等情况提供的应急服务保障方案，综合考虑其针对性及可行性。</p> <p>1. 有应急响应预案，有应急组织及指导书，各类应急预案健全且符合项目需求的，得6分；</p> <p>2. 应急响应科学、严密、合理，描述详细且具有针对性的，得4分；</p> <p>3. 无应急响应预案，应急组织及指导书不健全，各类应急预案不健全的，得1分；</p> <p>4. 未提供应急响应指导书的不得分。</p>	6分

5	售后服务	<p>针对本项目服务内容，提供售后服务方案，包括需求响应速度、服务意见反馈、服务问题解决的及时性、有效性等。根据投标人针对本项目提供的方案情况由评委进行评分：</p> <p>售后服务方案措施全面、有效得 6 分；</p> <p>售后服务方案措施基本满足需求及要求得 4 分；</p> <p>售后服务方案措施存在缺陷的得 1 分；</p> <p>无具体描述的不得分。</p>	6 分
6	增值服务	<p>投标人自行提供能为学校提供除招标文件要求以外的增值服务。评委根据投标文件的增值服务的科学合理性等综合打分。</p> <p>增值服务内容完善、科学合理、可行性高的得 5 分；</p> <p>增值服务内容基本完善、科学性、可行性较高的得 3 分；</p> <p>增值服务内容存在缺陷的、科学合理性较差的得 1 分</p> <p>无具体描述的不得分。</p>	5 分

注：投标人提供资料必须全部真实，如有伪造，一经查实有造假行为，则需要接受相关监管部门的处罚。

第六章 投标文件格式

投 标 文 件

项 目 名 称： _____
项 目 编 号： _____
投标人名称： (加盖 CA 电子公章) _____
日 期： _____

投标文件目录

一、具有独立承担民事责任的能力：提供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

二、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：供应商提供近六个月中任意一个月份(不含投标当月)的财务状况报告（至少包括资产负债表和利润表），或投标截止时间前六个月内银行出具的资信证明或由会计师事务所出具的 2023 年度的审计报告）

三、有依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料：提供提交投标文件截止时间前一年内至少一个月依法缴纳税收及缴纳社会保障资金的证明材料。投标人依法享受缓缴、免缴税收、社会保障资金的提供证明材料

四、具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的书面声明

五、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

六、特定资格要求的证明文件（如果本项目设置特定资格要求，则需要提供）

七、法人授权书

八、投标函

九、关于资格的声明

十、小微企业声明函

十一、残疾人福利性单位声明函

十二、联合体协议

十三、投标分项报价表（本项目需要不提供）

十四、技术要求响应及偏离表

十五、商务要求响应及偏离表

十六、开标一览表

十七、承诺书

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

二、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的相关材料

供应商提供近六个月中任意一个月份(不含投标当月)的财务状况报告（至少包括资产负债表和利润表），或投标截止时间前六个月内银行出具的资信证明或由会计师事务所出具的 2023 年度的审计报告）

三、有依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料

提供提交投标文件截止时间前一年内至少一个月依法缴纳税收及缴纳社会保障资金的证明材料。投标人依法享受缓缴、免缴税收、社会保障资金的提供证明材料

四、具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的书面声明

我单位郑重声明：我单位具备履行本项采购合同所必需的设备和专业技术能力，为履行本项采购合同我公司具备如下主要设备和主要专业技术能力：

主要设备有：___。

主要专业技术能力有：_____。

五、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

声 明

我单位郑重声明：参加本次政府采购活动前 3 年内，我单位在经营活动中没有因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。

六、特定资格要求的证明文件

如果本项目申请人的特定资格要求中要求提供的，必须提供。

七、法人授权书

本授权书声明：_____（投标人名称）授权_____（被授权人的姓名）为我方就 JSZC-_____号项目采购活动的合法代理人，以本单位名义全权处理一切与该项目采购有关的事务。

本授权书于_____年____月____日起生效，特此声明。

被授权人身份证号码：_____

被授权人联系电话：（手机）_____

授权单位名称：（加盖 CA 电子公章）_____

单位地址：_____

日期：_____

八、投标函

致：采购人

根据贵方的_____号招标文件，正式授权下述签字人_____（姓名）代表我方_____（投标人的名称），全权处理本次项目投标的有关事宜。

据此函，_____签字人兹宣布同意如下：

1. 按招标文件规定的各项要求，向买方提供所需服务（包含与服务相关的货物）。
2. 我们完全理解贵方不一定将合同授予最低报价的投标人。
3. 我们已详细审核全部招标文件及其有效补充文件，我们知道必须放弃提出含糊不清或误解问题的权利。
4. 我们同意从规定的开标日期起遵循本投标文件，并在规定的投标有效期期满之前均具有约束力。
5. 同意向贵方提供贵方可能另外要求的与投标有关的任何证据或资料，并保证我方已提供和将要提供的文件是真实的、准确的。
6. 一旦我方中标，我方将根据招标文件的规定，严格履行合同的 responsibility 和义务，并保证在招标文件规定的时间完成项目，交付买方验收、使用。
7. 与本投标有关的正式通讯地址为：

地	址：
邮	编：
电	话：
传	真：
投标人开户行：	
账	号：
日	期：_____年___月___日

九、关于资格的声明函

采购项目编号：

日期：

泰州市体育运动学校：

我公司（单位）参加本次项目（_____）政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录，我公司（单位）愿针对本次项目（_____）进行投标，投标文件中所有关于投标资格的文件、证明、陈述均是真实的、准确的。若有违背，我公司（单位）_____愿意承担由此而产生的一切后果。

投标人（盖章）：

法定代表人或法定代表人授权代表（签字或盖章）：

十、小微企业声明函（服务）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）的规定，本公司（联合体）参加采购人组织的（单位名称）采购编号为***，（项目名称）（分包号：**）的采购活动，服务全部由符合政策的小微企业承接。根据《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业[2011]300号）的规定，相关企业（含联合体中的小微企业、签订分包意向协议的小微企业）的具体情况如下：

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

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

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（加盖 CA 电子公章）：

日 期：

备注 1：从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

备注 2：供应商如不提供此声明函，价格将不做相应扣除。

十一、残疾人福利性单位声明函

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加_____单位的采购文件编号为_____的_____项目（分包号：**）采购活动由本单位提供服务。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

（备注：1、供应商如不提供此声明函，价格将不做相应扣除。2、中标人为残疾人福利性单位的，此声明函将随中标结果同时公告，接受社会监督）

投标人全称（加盖 CA 电子公章）：

日 期：

十二、联合体协议（参考格式）

（联合体中各供应商全称）在此达成以下协议：

1、我们（供应商 1），（供应商 2），……自愿组成联合体，参加泰州湘诚建设咨询有限公司组织的采购编号为（编号全称），（项目全称）项目（分包号：**）的政府采购活动，我联合体指定（供应商*）为牵头单位（牵头单位必须为联合体成员）。

2、若我们联合中标、成交，（供应商单位 1 全称）实施项目中（工作内容）部分工作，并承担相应的责任。（供应商单位 2 全称）实施项目中（工作内容）部分工作，并承担相应的责任……。 （注：联合体中各供应商都应明示所承担的工作和相应的责任）。

3、其中_____（小型、微型企业/残疾人福利性单位/监狱企业全称）为_____（小型、微型企业/残疾人福利性单位/监狱企业）企业，且我们约定该公司/单位所承担的合同金额将占本项目合同总金额的___%。

备注：本招标文件中要求加盖 CA 电子签章的地方，仅需加盖牵头单位的 CA 电子签章。

联合体中各供应商全称（公章）：

日期：

十三、投标分项报价表（本项目需要不提供）

序号	1	2	3	4	5	6
	分项服务名称	服务期	分项单位	数量	分项单价	分项总价
1						
2						
3						
...					
...						
投标总报价（人民币：元）						

备注：1. 投标报价采用总承包方式，“投标总报价”应包括采购人需求的服务（包含与服务相关的货物）价格、以及为完成本项目所需要的人工费、机械费、管理费、保险、各项规费、利润、各项税费及为完成整个项目所产生的其它所有费用，招标文件另有规定的除外。2. “投标分项报价表”中“投标总报价”数额应当与“开标一览表”中“投标总报价”数额一致。

投标人全称（加盖 CA 电子签章）：

十四、技术要求响应及偏离表

序号	招标文件要求	投标响应情况	超出、符合或偏离	证明材料
			

注： 行数不够，可自行添加。

投标人全称（加盖 CA 电子签章）：

十五、商务要求响应及偏离表

序号	招标文件要求	投标响应情况	超出、符合或偏离	证明材料

注： 行数不够，可自行添加。

投标人全称（加盖 CA 电子签章）：

十六、开标一览表（以苏采云系统格式为准）

投标人全称（加盖 CA 电子签章）：

项目名称：

招标编号：

分包号：

投标总报价	
小写：	（人民币：元）

日期： _____年____月____日

十七、承诺书

_____（投标人名称）

在此承诺：

1. 本公司（单位）对本项目（ _____ ）所提供的货物均为原厂全新合格品；
2. 本公司（单位）具备履行合同所必需的设备和专业技术能力；
3. 本公司未被“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）列入失信执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单。
如违背上述承诺，本公司（单位）将承担一切法律责任。

投标人（盖章）：

法定代表人或法定代表人授权代表签字或盖章：

质疑函范本

一、质疑供应商基本信息

质疑供应商： _____

地址： _____

邮编： _____

联系人： _____

联系电话： _____

授权代表： _____

联系电话： _____

地址： _____

邮编： _____

二、质疑项目基本情况

质疑项目的名称： _____

质疑项目的编号： _____

包号： _____

采购人名称： _____

采购文件获取日期： _____

三、质疑事项具体内容

质疑事项 1： _____

事实依据： _____

法律依据： _____

质疑事项 2

.....

四、与质疑事项相关的质疑请求

请求： _____

签字(签章)：

公章：

日期：

质疑函制作说明：

1. 供应商提出质疑时，应提交质疑函和必要的证明材料。
2. 质疑供应商若委托代理人进行质疑的，质疑函应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由质疑供应商签署的授权委托书。授权委托书应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。
3. 质疑供应商若对项目的某一分包进行质疑，质疑函中应列明具体分包号。
4. 质疑函的质疑事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。
5. 质疑函的质疑请求应与质疑事项相关。
6. 质疑供应商为自然人的，质疑函应由本人签字；质疑供应商为法人或者其他组织的，质疑函应由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。