

标包编号：XJYF2026-26-01、02

伊犁哈萨克自治州妇幼保健 院职工食堂食材采购项目

招 标 文 件

采购人：伊犁哈萨克自治州妇幼保健院

招标代理机构：新疆毅峰工程项目管理有限公司

2026年04月

目 录

第一章 招标公告	1
第二章 投标须知	4
第三章 评标方法及标准	21
第四章 政府采购合同草案	30
第五章 采购需求	34
第六章 投标文件格式	34
一、投标函	79
二、投标声明	80
三、法定代表人身份证明或法定代表人授权书	81
四、投标保证金	83
五、开标一览表	84
六、供应商的基本情况证明材料	86
七、供应商基本情况表	90
八、商务偏离表	94
九、技术偏离表	95
十、供应商认为需要提供的其它资料	96
中小企业声明函	97
监狱企业声明函	98
残疾人福利性单位声明函	99
中小企业划分标准	100

第一章 招标公告

项目概况

伊犁州妇幼保健院职工食堂食材采购招标项目的潜在投标人应在政采云平台线上获取招标文件，并于2026年04月27日10:30（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

项目编号：XJYF2026-26

项目名称：伊犁哈萨克自治州妇幼保健院职工食堂食材采购项目

采购方式：公开招标

预算金额（元）：2520000.00

最高限价（元）：/

采购需求：

标项一

标项名称：伊犁哈萨克自治州妇幼保健院职工食堂食材采购项目（标项一）

数量：1

预算金额（元）：2268000.00

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：为伊犁哈萨克自治州妇幼保健院职工食堂采购蔬菜、副食品、米面、水产品、肉及肉制品、蛋、奶类产品及奶制品、水果、家禽类等食材；

备注：

标项二

标项名称：伊犁哈萨克自治州妇幼保健院职工食堂食材采购项目（标项二）

数量：1

预算金额（元）：252000.00

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：为伊犁哈萨克自治州妇幼保健院职工食堂采购米面油；本次采购全程通过脱贫地区农副产品网络销售平台（832平台）组织实施，投标供应商相关报价、履约等均需符合832平台管理相关要求；

备注：

合同履行期限：标项 1、2：合同签订后一年。

本项目（否）接受联合体投标。

二、申请人的资格要求：

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：标项 1：本项目采购品目包含食盐，食盐实行国家定点生产、专营管理，生产企业均为大型企业，无中小微企业生产渠道，故本项目不专门面向中小企业采购，所有投标供应商统一按实际报价参与评审，均不享受价格折扣。标项 2：本标包专门面向中小企业采购。

3. 本项目的特定资格要求：标项 1：合法有效的食品经营许可证或食品生产许可证；标项 2：(1)合法有效的食品经营许可证或食品生产许可证；(2)供应商需为 832 平台(脱贫地区农副产品网络销售平台)入驻商家。

三、获取招标文件

时间：2026 年 03 月 03 日至 2026 年 03 月 13 日，每天上午 10:00 至 14:00，下午 15:30 至 19:30（北京时间，法定节假日除外）

地点：政采云平台线上获取

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

售价（元）：0

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

提交投标文件截止时间：2026 年 04 月 27 日 10:30（北京时间）

投标地点：请登录政采云投标客户端投标

开标时间：2026 年 04 月 27 日 10:30（北京时间）

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

五、公告期限 自本公告发布之日起 5 个工作日。

六、其他补充事宜

1、本项目实行网上投标，采用电子投标文件。

2、各供应商应在开标前确保成为正式注册入库供应商，并完成 CA 数字证书(符合国密标准)申领。因未注册入库、未办理 CA 数字证书等原因造成无法投标或投标失败等后果由供应商自行承担。如需咨询，请联系新疆-安信 CA 服务热线 18399999326；翔展 CA 服务热线 025-66085508；新疆 CA 服务热线 4000921999。

3、供应商将政采云电子交易客户端下载、安装完成后，可通过账号密码或 CA 登录客户端进行投标文件的制作。在使用政采云投标客户端时，建议使用 WIN7 及以上操作系统。

4、其他事项： /

特别提示：

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

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

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

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

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

七、对本次采购提出询问，请按以下方式联系

1. 采购人信息

名称：伊犁哈萨克自治州妇幼保健院

地址：伊宁市开发区四川路 287 号

联系方式：18997599676

联系人：闫华江

2. 采购代理机构信息

名称：新疆毅峰工程项目管理有限公司

地址：伊宁市经济合作区辽宁路 350 号世纪嘉苑服务中心 3 楼 313 室

联系方式：13909990794

3. 项目联系方式

项目联系人：刘萍

电话：13909990794

第二章 投标须知

投标须知前附表

条款号	条款名称	编列内容规定
一、说明		
第二章第 1.1 款	项目名称	伊犁哈萨克自治州妇幼保健院职工食堂食材采购项目
第二章第 1.2 款	采购范围	详见第五章采购需求
第二章第 1.3 款	项目地点	伊犁哈萨克自治州妇幼保健院职工食堂
第二章第 1.4 款	采购方式	公开招标
第二章第 1.5 款	合同履行期限	合同签订后一年。
第二章第 1.6 款	832 平台采购要求	<ol style="list-style-type: none">1. 本项为脱贫地区农副产品网络销售平台（832 平台）专项采购标包，供应商须为 832 平台入驻商家，相关报价、履约等均需符合 832 平台管理要求；2. 采购人需完成不低于 25.2 万元（财政要求的食堂采购预算 10%）的 832 平台采购任务；3. 832 平台采购份额统计口径：仅计入通过 832 平台交易、符合平台品类要求的食材采购金额，具体以平台交易记录及财政部门认定为准。
第二章第 2.1 款	采购人	采购人：伊犁哈萨克自治州妇幼保健院 地址：伊宁市开发区四川路 287 号 联系方式：0999-7821958
第二章第 2.2 款	采购代理机构	名称：新疆毅峰工程项目管理有限公司 地址：伊宁经济合作区辽宁路 350 号世纪嘉苑服务中心 3 楼 313 室 联系人：刘萍 联系电话：13909990794
第二章第 3.1 款	供应商资格条件	<ol style="list-style-type: none">1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：标项 1：本项目采购品目包含食盐，食盐实行国家定点生产、专营管理，生产企业均为大型企业，无中小微企业生产渠道，故本项目不专门面向中小企业采购，所有投标供应商统一按实际报价参与评审，均不享受价格折扣。标项 2：本标包专门面向中小企业采购。3. 本项目的特定资格要求：标项 1：合法有效的食品经营许可证或食品生产许可证；标项 2：(1) 合法有效的食品经营许可证或食品生产许可证；(2) 供应商需为 832 平台（脱贫地区农副产品网络销售平台）入驻商家。4. 信用要求：供应商在中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）被列入政府采购严重违法失信行为记录名单，或在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）被列入失信被执行人、重大税收

条款号	条款名称	编列内容规定
		违法失信主体,以及存在《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十九条规定的行政处罚记录,供应商将被认定为投标无效。
第二章第 3.2 款 (4)	信用查询时间	(获取采购文件之日起至递交投标文件截止日前)
第二章第 6.1 款	联合体形式	不接受
第二章第 7.1 款	现场勘察	/
第二章第 8.1 款	采购进口产品	本采购项目拒绝进口产品参加投标。
第二章第 9.1 款	政府采购优先采购节能产品、环境标志产品	按国家有关节能环保政策执行: 所供产品符合《节能产品政府采购品目清单》内强制采购(标记★符号)节能产品必须强制采购;优先采购属于品目清单范围(非标记★符号的节能产品),且具有认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书和环境标志产品认证证书的产品(根据《国务院办公厅关于建立政府强制采购节能产品制度的通知》(国办发[2007]51号)和财政部、发展改革委发布的《节能产品政府采购实施意见》(财库[2004]185号)、《财政部、发展改革委关于调整节能产品政府采购清单的通知》以及《关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》(财库(2019)9号、18号、19号)最新的规定执行国家有关节能环保政策)。
	政府采购支持中小企业发展	(1)根据财政部、工业和信息化部制定的《关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知》(财库(2020)46号)、《关于落实好政府采购支持中小企业发展的通知》(新财购(2022)22号)规定执行; (2)标项1:本项目采购品目包含食盐,食盐实行国家定点生产、专管管理,生产企业均为大型企业,无中小微企业生产渠道,故本项目不专门面向中小企业采购,所有投标供应商统一按实际报价参与评审,均不享受价格折扣。标项2:本标包专门面向中小企业采购。 (3)本项目所属行业:零售业。
	政府采购支持中小企业融资	中小企业在融资、保证金、履约保证等方面有需求的,可查询当地政府采购管理部门相关政策,通过专业化的担保途径解决。
	政府采购信用担保	
二、招标文件		
第二章第 11.1 款	提交投标文件的截止时间	2026年 04月 27日 10时 30分
三、投标文件的编写		
第二章第 15.4 款	预算资金	标项一: 本标项年度预算额为 2268000 元。 投标供应商报价以伊宁市西大桥菜市场 4-5 月市场价(零售价)的平均值为基准报价值,报折扣率。供货数量及品目以甲方单位当时当月发生的需求为准。

条款号	条款名称	编列内容规定
		<p>标项二： 本次项目年度预算额为 252000 元。 投标供应商报价以伊宁市西大桥菜市场 4-5 月市场价（零售价）的平均值为基准报价值，报折扣率。供货数量及品目以甲方单位当时当月发生的需求为准。 本项目投标报价为浮动值报价，只报折扣率。 注：报价时供应商仅报折扣率（如优惠 10%，则填写投标折扣率为 90%，即为 9 折），上限为 100%（超过上限的投标报价为无效报价），折扣率为 XX.XX%（保留小数点后两位），如报-XX.XX% 为无效报价。</p>
第二章第 16.3 款	业绩	近三年（2023 年 01 月 01 日至今）类似项目业绩。
第二章第 17.1 款	投标保证金	<p>标段一：40000 元人民币（大写：肆万元整）； 标段二：5000 元人民币（大写：伍仟元整）；</p> <p>2、形式：支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交； 3、递交时间：同提交投标文件的截止时间 单位名称：新疆毅峰工程项目管理有限公司 开户行账号：108252958990 开户行：中国银行股份有限公司伊宁市边境经济合作区四川路支行 4、以保函形式应按以下要求办理： （1）保函按照“一项目一保函”的原则。 （2）保函须在招标文件规定的投标截止时间前办理完成。 （3）提供合法真实有效的保函作为本项目缴纳保证金的证明材料； （4）已开具的保函，供应商不可单方面提出退保、注销等要求。</p>
第二章第 18.1 款	投标文件有效期	90 日历日
第二章第 19.1 款	投标文件份数	加密的电子投标文件壹份（.jmbs 格式）在政采云平台指定位置上传
四、投标文件的递交		
第二章第 20.2 款	封套上应载明的信息	/
第二章第 22.1 款	投标文件的递交地点	请登录政采云投标客户端，在截止时间前将加密的电子响应文件（.jmbs）上传到新疆政府采购网对应的位置（逾期上传或者未上传指定地点的响应文件，采购人不予受理）。
五、开标和评标		
第二章第 24.1 款	评标委员会的组建及评审专家的确定方式	采购单位依法组建评标委员会共 5 人组成，其中采购人代表 1 人和专家评委 4 人。 评标委员会确定方式：新疆政府采购网随机抽取
第二章第 25.1 款	评标办法	综合评分法
第二章第 26.3 款	推荐的中标候选人数量	3 人

条款号	条款名称	编列内容规定
	专家评审地址	伊宁市经济合作区辽宁路 350 号世纪嘉苑服务中心 3 楼 313 室，电子版投标文件提交至政采云平台在线投标，投标人无需到达评标现场。
六、中标结果信息公开与履约保证金		
第二章第 30.1 款	财政部门指定的媒体	新疆政府采购网 (http://www.ccgp-xinjiang.gov.cn/)、
第二章第 32.3 款	履约保证金	履约保证金金额：合同中约定。 缴纳形式：支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交； 履约保证金递交：中标供应商收到中标通知书后（签订合同前）向采购人缴纳； 中标供应商未按采购文件规定缴纳履约保证金的，视为自动放弃此次成交项目，其投标保证金将不予退还。
七、其他规定		
第二章第 35.1 款	采购代理服务	在本项目中标通知书发放时，由中标供应商向招标代理机构支付本项目代理服务费。收费标准参考《国家计委关于印发招标代理服务收费管理暂行办法的通知（计价格[2002]1980 号）及《招标代理服务收费有关问题》（发改办价格〔2003〕857 号文）计算后收取。 标段一代理服务费约为 25000 元； 标段二代理服务费约为 3000 元； 账户信息： 单位名称：新疆毅峰工程项目管理有限公司 开户行账号：108252958990 开户行：中国银行股份有限公司伊宁市边境经济合作区四川路支行
结算及付款方式		1、结算公式：各类产品货款=对应品种的定价×折扣率×实际供货量。 2、每 2 月结算一次，在办理付款手续之前双方须对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计，并核实无误。采购人在收到中标人提供的等额的正式发票之日起次月内办理上月采购货物价款支付手续。中标人须提供以下材料以便采购人办理付款手续： 1) 中标人开具的符合国家要求的相关凭证（发票）； 2) 验收报告（加盖采购人公章）； 3) 月供货清单（加盖采购人公章）；
需落实政府采购政策		1、需落实政府采购政策：（1）财政部、国家发展改革委、生态环境部、市场监管总局《关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库[2019]9 号文）；（2）财政部、生态环境部《关于印发环境标志产品政府采购品目清单的通知》（财库[2019]18 号文）；（3）财政部、发展改革委《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》（财库[2019]19 号文）；（4）市场监管总局《市场监管总局关于发布参与实施政府采购节能产品、环境标志产品认证机构名录的公告》（2019 年第 16 号）；（5）财政部、工业和信息化部制定的《关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知》（财库〔2020〕46 号）；（6）《关于落实好政府采购支持中小企业发展的通知》（新财购〔2022〕22 号）；（7）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）；（8）财政部、司法部《关于政府采购支持监狱企

条款号	条款名称	编列内容规定
		<p>业发展有关问题的通知》（财库[2014]68号文）。</p> <p>2、本项目实行网上投标，采用电子投标文件；若供应商参与投标，自行承担投标一切费用。</p> <p>3、各供应商应在开标前应确保成为政府采购网正式注册入库供应商，并完成 CA 数字证书（符合国密标准）申领。因未注册入库、未办理 CA 数字证书等原因造成无法投标或投标失败等后果由供应商自行承担。有意向参与区域电子开评标供应商，可访问新疆数字证书认证中心官方网站（https://www.xjca.com.cn/）或下载“新疆政务通”APP 自行进行申领。如需咨询，请联系新疆 CA 服务热线 0991-2819290；</p> <p>4、供应商将政采云电子交易客户端下载、安装完成后，可通过账号密码或 CA 登录客户端进行投标文件的制作。在使用政采云投标客户端时，建议使用 WIN7（64 位）及以上操作系统。客户端请至新疆政府采购网（http://www.ccgp-xinjiang.gov.cn/）下载专区查看，如有问题可拨打政采云客户服务热线 400-881-7190 进行咨询。如因供应商自身原因导致在规定时间内无法正常解密的（如：浏览器故障、未安装相关驱动、网络故障、加密 CA 与解密 CA 不一致等），采购中心/代理机构不予异常处理，视为供应商自动弃标。</p> <p>5、请在领取招标文件的有效日期内领取文件，过期将无法领取。本项目招标公告发布截止日后，请持续关注本项目后续网上发布澄清变更等内容。若再次发布招标公告，第一次成功领取招标文件的潜在供应商应重新领取招标文件。</p> <p>6、按评审办法提供材料，若招标文件评分项中规定须提供业绩、证件等资料原件作为评分依据的，投标人须在投标文件中附原件的直接扫描件并清晰可辨，否则视为未提供评标证明资料。</p> <p>7、须知前附表与正文描述不一致时，以须知前附表中为主。</p>
<p>特别说明</p>		<p>一、采购标的及品牌管理要求</p> <p>1. 本项目采购内容为食堂日常运营所需大宗食材及日用消耗品，主要包括但不限于：米面油、蔬菜水果、牛羊肉类、鸡鸭鱼冻货类 调料副食豆制品类、奶制品及低值易耗品。</p> <p>2. 品牌灵活性机制：为本项目实际运营考量，不指定品牌、不锁定品牌。投标人在投标文件中无需填报拟供应的具体品牌名称。中标人在履约期间，可根据市场供应情况、食材实际品质及餐饮制作工艺需求，自主更换同等质量标准的产品品牌。</p> <p>3. 质量红线：中标人更换品牌前，须确保新更换产品的质量标准、技术参数、卫生指标等不低于原投标承诺标准，并符合国家现行强制性标准（如 GB 国家标准等）。</p> <p>二、履约期品牌更换程序</p> <p>中标人在履约期内如需更换所供物资品牌，应至少提前 3 个工作日以书面形式向采购人提交《品牌更换申请》，并附拟更换产品的：</p> <p>1. 有效的质量检测报告；</p> <p>2. 产品合格证及合规证明文件；</p> <p>3. 采购人审核通过并备案确认后，方可供货。若采购人未在规定时间内提出书面异议，视为同意更换。</p> <p>三、投标文件编制特别声明</p> <p>投标人的投标文件中，因标项 1 采购品目包含食盐，食盐实行国家定点生产、专营管理，生产企业均为大型企业，无中小微企业生产渠道。故本项目不专门面向中小企业采购，所有投标供应商统一按实际报价参与评审，均不享受价格折扣。本标项不要求供应商提交《中小企业声明函》。</p> <p>标项 2：本标包专门面向中小企业采购，供应商须为中小企业，并提供《中小企业声明函》。</p>

条款号	条款名称	编列内容规定
<p>除非另有特殊说明，若本招标文件中引用了某一品牌、型号或生产供应商名称，均是指参照该品牌、型号或生产供应商的产品或服务，所引用的品牌、型号或生产供应商不构成对投标的限制。若采用的外文术语与某一供应商或某一产品使用的术语相同，并非表示指定了该供应商或该产品。</p> <p>无论何种原因，在投标响应文件中的证书材料须提供与原件内容完全一致的扫描件，且内容完整、清晰可辨；提供不全、无法辨认或提供虚假证书材料的，评标委员会可以视同其未提供，并按照有关规定处理。</p>		

投标须知正文

一、总则

1. 项目概况

- 1.1 项目名称：详见**投标须知前附表**；
- 1.2 采购范围：详见**投标须知前附表**；
- 1.3 项目地点：详见**投标须知前附表**；
- 1.4 采购方式：详见**投标须知前附表**；
- 1.5 合同履行期限：详见**投标须知前附表**。

2. 定义

2.1 “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。采购人名称、地址、电话、联系人见**投标须知前附表**。

2.2 “采购代理机构”是指接受采购人委托，代理采购项目的集中采购机构和其他采购代理机构。采购代理机构名称、地址、电话、联系人见**投标须知前附表**。

2.3 “供应商”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。

2.4 “货物”是指各种形态和种类的物品，包括原材料、燃料、设备、产品等供货或伴随安装、调试、维护、培训及售后保修等服务；“工程”是指建设工程，包括建筑物和构筑物的新建、改建、扩建、装修、拆除、修缮等；“服务”是指除货物和工程以外的其他政府采购对象。

2.5 “节能产品”或者“环保产品”是指财政部发布的节能产品政府采购品目清单、环境标志产品品目清单内，并由《市场监管总局关于发布参与实施政府采购节能产品、环境标志产品认证机构名录的公告》内认证机构认证的产品（根据财库〔2019〕9号、18号、19号文执行）。

2.6 “进口产品”是指通过中国海关报关验收入境且产自关境外的产品，详见《关于政府采购进口产品管理有关问题的通知》（财库〔2007〕119号）。

2.7 偏离

2.7.1 本条所称偏离为投标文件对招标文件的偏离，即不满足、或不响应招标文件的要求。偏离分为对招标文件的实质性要求条款偏离和对招标文件的一般商务和技术条款偏离。

2.7.2 除法律、法规和规章规定外，招标文件中用“拒绝”、“不接受”、“无效”、“不得”等文字规定的条款为实质性要求条款（即重要条款），对其中任何一条的偏离，在评标时将其视为无效投标。未用上述文字规定或符号标注的条款为非实质性要求条款（即一般条款）。

2.8. 特别说明

2.8.1 供应商投标所使用的资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证等必须为供应商所拥有。

2.8.2 供应商应仔细阅读招标文件的所有内容，按照招标文件的要求提交投标文件，并对所提供的全部资料的真实性承担法律责任。

2.8.3 供应商商在投标活动中提供任何虚假材料，其投标无效并承担相应法律责任。

3. 供应商的资格要求

3.1 供应商应当符合**投标须知前附表**中规定的资格条件要求；

3.2 供应商不得存在下列情形之一：

(1) 与采购人、采购代理机构存在利害关系。

(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单位，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

(3) 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、检测等服务的投标单位，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

(4) 供应商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（处罚决定规定的时间和地域范围内）。采购代理机构将按须知前附表中规定的时间查询供应商的信用记录。供应商在中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）被列入政府采购严重违法失信行为记录名单，或在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体，以及存在《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十九条规定的行政处罚记录，供应商将被认定为**投标无效**。以联合体形式参加投标的，联合体任何成员存在以上不良信用记录的，联合体供应商将被认定为**投标无效**。

开标现场，采购代理机构经办人将在网上查询网页截图。供应商不良信用记录以采购代理机构查询结果为准。供应商自行提供的与网站信息不一致的其他证明材料亦不作为资格审查依据。在本招标文件规定的查询时间之外，网站信息发生的任何变更均不作为资格审查依据。

3.3 供应商具有履行合同所必需的设备和专业技术能力，在人员、设备、资金等方面具有相应能力；供应商提供的产品必须是成熟产品；在项目地具有技术支持和后续服务等能力。

4. 投标费用和知识产权

4.1 供应商应承担其参加本招标活动自身所发生的费用。招标文件所提供的资料，是采购人现有的能被供应商利用的资料，采购人对供应商做出的任何推论、理解和结论均不负责任。

4.2 供应商应保证，在中华人民共和国境内使用投标成果、服务或其任何一部分时，不会产生因第三方提出侵犯其专利权或其它知识产权而引起的法律和经济纠纷。如供应商不拥有相应的知识产权，则在报价中须包括合法获取该知识产权的相关费用。

5. 授权委托

5.1 供应商代表为供应商法定代表人的，应持有法定代表人身份证明。供应商代表不是供应商法定代表人的，应持有法定代表人授权书。

6. 联合体形式

6.1 除**投标须知前附表**中另有规定，本次招标采购不接受为联合体形式的供应商。

7. 现场勘察

7.1 供应商应按**投标须知前附表**中规定对招标采购项目现场和周围环境进行现场考察。

7.2 勘察现场的费用由供应商自己承担，勘察期间所发生的人身伤害及财产损失由供应商自己负责。

7.3 采购人不对供应商据此而做出的推论、理解和结论负责。一旦中标，供应商不得以任何借口，而提出额外补偿，或延长合同期限的要求。

8. 采购进口产品

8.1 除**投标须知前附表**另有规定外，**本项目拒绝进口产品参加招标采购活动。**

8.2 本章第 8.1 款规定同意购买进口产品的，本项目采购活动不限制满足招标文件要求的国内产品参与招标。

9. 政府采购政策支持

9.1 产品符合政府采购强制采购政策的，实行强制采购；符合政府采购优先采购政策的，产品享受节能产品、环境标志产品产品优惠(由供应商在报价文件中选择并填报，评审时进行价格优惠)；供应商符合支持中小企业发展政策优惠的，可以与同时享受节能产品、环境标志产品产品优惠累加优惠。财政部门关于政府采购强制采购、优先采购的政策规定可在中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询。本项目价格扣除比例见**投标须知前附表**。

9.2 同一项目中部分产品属于优先采购政策的，评审时只对该部分产品的报价实行价格优惠。

9.3 为推进政府采购诚信体系建设，供应商在签署相关承诺，提供相关信息前，应认真阅读财政部门相关政策规定。符合本章第 9.1 款、第 9.2 款规定的，应提供相关证明材料。

9.4 供应商符合支持中小企业发展优惠政策的，报价可以优惠扣除。本项目价格扣除比例见**投标须知前附表**。

9.5 中小企业在融资、投标保证金、履约保证等方面有需求的，可查询当地政府采购管理部门相关政策，通过专业化的担保途径解决。

二、招标文件

10. 招标文件的组成

10.1 招标文件由下列文件组成：

第一章 招标公告

第二章 投标须知

第三章 评标方法及标准

第四章 政府采购合同格式条款

第五章 采购需求

第六章 投标文件格式

10.2 本章第 11.1 款规定的提交投标文件截止时间前对招标文件澄清或者修改内容，为招标文件的组成部分。

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

11. 提交投标文件的截止时间

11.1 供应商提交投标文件截止时间见**投标须知前附表**。

12. 招标文件的澄清或者修改

12.1 采购代理机构对已发出的招标文件进行必要澄清或者修改的，在招标文件前附表规定的提交投标文件截止时间十五日前，通知所有招标文件收受人。招标文件的澄清或者修改在新疆政府采购网（<http://www.ccgp-xinjiang.gov.cn/>）上公布，供应商应登陆系统自行下载查阅招标文件澄清或者修改文件，澄清或者修改文件作为招标文件的组成部分对供应商具有约束力。

12.2 如果澄清或者修改发出的时间距规定的投标截止时间不足十五日，将相应顺延投标截止时间。

12.3 采购代理机构可以视采购具体情况，延长投标截止时间和开标时间，但应当在规定的提交投标文件的截止时间三日前，将变更时间书面通知所有招标文件收受人，并在指定的媒体上发布更正公告。

12.4 供应商认为招标文件存在歧视性条款的，应在收到招标文件之日或者招标文件公告期限届满之日起7个工作日内以书面形式向本代理机构提出。

三、投标文件

13. 一般要求

13.1 供应商应仔细阅读招标文件的所有内容，按招标文件的要求编制投标文件，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做出实质性的投标。

13.2 供应商提交的投标文件及供应商与采购人或采购代理机构就有关招标的所有来往函电均使用中文。供应商可以提交其它语言的资料，但应附中文注释，在有差异时以中文为准。

13.3 计量单位应使用我国法定计量单位，未列明时应默认为我国法定计量单位。

13.4 投标文件应采用书面形式，传真、电子邮件形式的投标文件概不接受。

13.5 供应商应按招标文件中提供的投标文件格式填写。

14. 投标文件的组成

14.1 投标文件包括但不限于下列内容：

- (1) 投标函
- (2) 投标声明
- (3) 法定代表人身份证明或法定代表人授权书
- (4) 投标保证金
- (5) 开标一览表
- (6) 供应商的基本情况证明材料
- (7) 供应商基本情况表
- (8) 商务响应与偏离表
- (9) 供应商认为需提供的其他资料

15. 报价

15.1 价时供应商仅报折扣率（如优惠 10%，则填写投标折扣率为 90%，即为 9 折），上限为 100%（超

过上限的投标报价为无效报价)，折扣率为 XX.XX%（保留小数点后两位），如报-XX.XX%为无效报价。

15.2 投标报价是履行合同的最终价格，应包括但不限于为完成本项目采购范围内所有货物、运输、人工、损耗、检验费、税金及其它附带服务的全部费用。供应商漏报的单价或每项单价报价中漏报、少报的费用，视为此项费用已隐含在其他报价中，中标后不予调整。

15.3 供应商应按第四章“采购需求”要求及第五章“投标文件组成”格式填写。供应商在本章第 11.1 款规定的提交投标文件截止之日前修改开标一览表中的报价，应同时修改其按第五章要求填写的相应表格中的报价。此修改须符合本章第 21.1 款的有关要求。

15.4 投标文件中标明的价格在合同执行过程中是固定不变的，不得以任何理由予以变更。以可变动价格提交的报价将被认为是非实质投标而被拒绝。

16. 供应商满足招标文件规定的资格证明文件

16.1 供应商符合招标文件规定的资格证明文件

16.1.1 供应商应提供资格证明材料，以证实各项条件能满足本章第 3.1 款规定的供应商资格条件要求。

16.1.2 如供应商为联合体形式的，则应提交联合体各方资格文件、联合体协议，否则将视为非实质而被拒绝。

16.1.3 至提交首次投标文件止，供应商资格条件发生重大变化，影响或者可能影响资格条件的，供应商应更新或者补充提供的资格证明材料，以证实各项条件仍能继续满足本章第 3.1 款规定的供应商资格条件要求。

16.1.4 供应商应当提交符合招标文件规定的业绩证明文件，该证明文件作为投标文件的一部分，业绩证明文件要求详见**须知前附表**。

16.2 货物符合招标文件规定的资格证明文件

16.2.1 供应商应当提交其拟供的合同项下货物及其服务符合招标文件规定的证明文件，该证明文件作为投标文件的一部分。

16.2.2 供应商在货物说明一览表中应当说明货物的规格参数等，交货时应出具检验报告等。

16.2.3 上述证明文件可以是文字资料、图纸和数据，并须提供：

(1) 货物主要性能和参数的详细说明；

(2) 对照招标文件技术规格，逐条说明所提供货物和服务对招标文件的技术规格条文的响应与偏离。对有具体参数要求的指标，供应商应提供具体参数值。

17. 投标保证金

17.1 投标须知前附表规定交纳投标保证金的，应按**投标须知前附表**规定的形式、金额，在本章第 11.1 款规定的提交投标文件截止时间前，提交投标保证金。投标保证金有效期应当与本章第 18.1 款规定的投标文件有效期一致。

17.2 未按招标文件规定提交投标保证金的，采购人或采购代理机构应当拒绝接收供应商的投标文件。

17.3 采购代理机构在中标通知书发出后5个工作日内退还未中标人的投标保证金；在采购合同签订后5个工作日内退还中标人的投标保证金，但因供应商自身原因导致无法及时退还的除外。

17.4 有下列情形之一的，投标保证金不予退还：

(1) 中标后无正当理由不与采购人签订合同的；

(2) 将中标项目转让给他人，或者在投标文件中未说明，且未经采购招标机构同意，将中标项目分包给他人的；

(3) 拒绝履行合同义务的。

18. 投标文件有效期

18.1 投标文件有效期见**投标须知前附表**，在此期间投标文件对供应商具有法律约束力，从本章第11.1款规定的提交投标文件截止时间之日起计算。投标文件有效期不足的将被视为无效投标。

19. 投标文件的签署及规定

19.1 电子投标文件使用政采云平台投标文件制作工具以及投标文件要求进行制作编制。投标文件制作时，按照投标文件中明确的投标文件目录和格式进行编制，保证目录清晰、内容完整。

19.2 电子投标文件须使用供应商电子公章及法定代表人的电子签名。若无电子签章和签名，则视为无效投标。

19.3 电子招标文件具有法律效力，与其他形式的招投标文件在内容和格式上等同，若投标文件与招标文件要求不一致，其内容影响中标结果时，责任由供应商自行承担。供应商递交的电子投标文件因供应商自身原因而导致无法导入电子辅助评标系统，该响应文件视为无效投标文件，将导致其投标被拒绝。

四、投标文件的递交

20. 投标文件的密封和标记

20.1 加密的电子投标文件(.jmbs格式)应在投标文件递交截止时间前通过政采云平台上传完成。

20.2 逾期上传或者未上传指定地点的投标文件，采购人不予受理。

21. 投标文件的补充、修改或者撤回

21.1 供应商在本章第11.1款规定的提交投标文件截止时间前，可以撤回已上传的投标文件。如要修改，必须在撤回并修改后在规定的投标文件递交截止时间之前将修改后的投标文件再重新上传。在投标文件递交截止时间之后，供应商不得对上传的投标文件撤销或修改。

22. 投标文件的递交与接收

22.1 供应商应在本章第11.1款规定的提交投标文件截止时间前，将投标文件上传至平台。逾期上传或者未上传指定地点的投标文件，采购人不予受理。

五、开标和评标

23. 开标（采用不见面开标方式）

招标人在规定的投标截止时间（开标时间）须知前附表规定的地点开标，供应商的法定代表人或其委托代理人无需到达开标现场，仅需在任意地点通过新疆政府采购网政采云平台完成远程解密、提

疑澄清、开标唱标、结果公布等交互环节。

法定代表人或法定代表人授权委托人参与远程交互，中途不得更换，在废标、澄清、提疑、传送文件等特殊情况下需要交互时，供应商一端参与交互的人员均被视为是供应商的授权委托人或法人代表，供应商不得以不承认交互人员的资格或身份等为借口推脱，供应商自行承担随意更换人员所导致的一切后果。

24. 评标委员会

24.1 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 人以上单数，其中评审专家不得少于成员总数的三分之二，见投标须知前附表。

采购项目符合下列情形之一的，评标委员会成员人数应当为 7 人以上单数：

- (一) 采购预算金额在 1000 万元以上；
- (二) 技术复杂；
- (三) 社会影响较大。

评审专家对本单位的采购项目只能作为采购人代表参与评标。

24.2 评标委员会成员与供应商存在利害关系的，应当回避。

25. 评标

25.1 评标委员会按照第三章“评标方法及标准”规定的评标方法、评审因素、标准和程序以及有关法律、法规及规章对投标文件进行评审。

26. 确定中标人

26.1 采购人不保证将合同授予最低投标报价的供应商。

26.2 采购代理机构应当在评审结束后 2 个工作日内将评标报告送采购人确认。

26.3 采购人应当在收到评标报告后 5 个工作日内，从评标报告提出的 3 名中标候选人中，根据质量和服务均能满足招标文件实质性要求，评标总得分最高的原则确定中标人（中标候选人并列的，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中标人；招标文件未规定的，采取随机抽取的方式确定），也可以书面授权评标委员会直接确定中标人。采购人在收到评标报告 5 个工作日内未按评标报告推荐的中标候选人顺序确定中标人，又不能说明合法理由的，视同按评标报告推荐的顺序确定排名第一的中标候选人为中标人。

27. 招标终止

27.1 采购人、采购代理机构在发出招标公告后，除因重大变故采购任务取消情况外，不得擅自终止招标活动。终止招标的，应当及时在原公告发布媒体上发布终止公告，并将项目实施情况和采购任务取消原因报告本级财政部门。

28. 重新评审

28.1 除资格性审查认定错误和价格计算错误外，采购人或者采购代理机构不能以任何理由组织重新评审。采购人、采购代理机构发现评标委员会未按照招标文件规定的评标标准进行评审的，应当重新开展采购活动，并同时书面报告本级财政部门。

29. 纪律与保密事项

29.1 评标委员会成员以及与评标工作有关的人员不得泄露评审情况以及评标过程中获悉的国家秘密、商业秘密。

29.2 供应商不得与采购人、采购代理机构、其他供应商恶意串通；不得向采购人、采购代理机构或者评标委员会成员行贿或者提供其他不正当利益；不得提供虚假材料谋取中标；不得以任何方式干扰、影响采购工作。

29.3 有下列情形之一的，属于恶意串通，中标无效，并依照《政府采购法》第七十七条的规定追究法律责任：

(1) 供应商直接或者间接从采购人、采购代理机构获得其他供应商的投标情况，并修改其投标文件的；

(2) 采购人、采购代理机构授意供应商撤换、修改投标文件的；

(3) 供应商之间协商技术方案、合同条款以及报价等投标文件实质性内容的；

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

(5) 供应商之间事先约定由某一特定供应商中标的；

(6) 供应商之间商定部分供应商放弃提交投标文件或者退出招标或者放弃中标的；

(7) 供应商与采购人、采购代理机构以及评标委员会成员之间、供应商相互之间，为谋求特定供应商中标或者排斥其他供应商的其他串通行为的。

(8) 法律、行政法规或规章规定的其他串通行为。

六、中标结果信息公开与授予合同

30. 中标信息的公布

30.1 中标人确定后3日内，采购人或者采购代理机构应将中标结果信息在投标须知前附表指定的媒体上公布。

31. 询问及质疑

31.1 供应商对政府采购活动事项有疑问的，可以向采购人或采购代理机构提出询问。采购人或采购代理机构将在七个工作日内作出答复。

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

(1) 关于采购过程的质疑，应在采购程序环节结束之日起七个工作日内提出。

(2) 关于中标结果的质疑，应在中标结果信息发布后七个工作日内提出。

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

31.4 质疑供应商应按照财政部制定的《政府采购质疑函范本》格式（可从财政部官方网站下载）和《政府采购质疑和投诉办法》的要求，在法定质疑期内以书面形式提出质疑，针对同一采购程序环节的质疑次数为一次性提出。

超出法定质疑期提交的质疑将被拒绝。

重复或分次提出的、内容或形式不符合《政府采购质疑和投诉办法》的，质疑供应商将依法承担不利后果。

31.5 质疑书应当由供应商法定代表人或其授权的代理人签字并加盖供应商单位章，质疑书由授权的代理人签字的应附供应商法定代表人委托授权书。

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

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

32. 中标通知

32.1 中标人确定后，采购人或采购代理机构将以书面形式向中标人发出中标通知书。中标通知书对采购人和中标人具有同等法律效力。

32.2 中标通知书是合同文件的组成部分。

32.3 中标人在收到采购代理机构的中标通知书后 10 日内，应按照投标须知前附表的规定，向采购人提交履约保证金。

32.4 中标人没有按照约定提交履约保证金的，视为放弃中标资格，其投标保证金不予退还。

33. 签订合同

33.1 招标文件、中标人的投标文件及其补充的投标文件等均为签订政府采购合同的依据。

33.2 采购人应当自中标通知书发出之日起 30 日内，按照招标文件和中标人投标文件的规定，与中标人签订书面合同。所签订的合同不得对招标文件确定的事项和中标人投标文件作实质性修改。采购人不得向中标人提出任何不合理的要求作为签订合同的条件。

33.3 中标人有下列情形之一的，责令限期改正，情节严重的，列入不良行为记录名单，在 1 至 3 年内禁止参加政府采购活动，并予以通报：

(一) 中标后无正当理由不与采购人签订合同的；

(二) 未按照招标文件确定的事项签订政府采购合同，或者与采购人另行订立背离合同实质性内容的协议的；

(三) 拒绝履行合同义务的；

(四) 违反法律、规章、规范性文件规定的。

33.4 政府采购项目的采购合同自签订之日起七个工作日内，采购人应当将合同副本报同级政府采购监督管理部门备案。并同时递交合同复印件一份给采购代理机构存档。

34. 政府采购合同履行中数量的变更

34.1 政府采购合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的货物服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与中标人协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额

的百分之十。

七、其他规定

35. 招标代理服务费

35.1 应按投标须知前附表规定交纳采购代理服务费。

36. 其他规定

36.1 招标文件的其他规定见投标须知前附表。

第三章 评标方法及标准

一、总则

1. 评标委员会

1.1 评标由依法组成的评标委员会负责。

2. 评标方法

2.1 评标方法：综合评分法，即投标文件能够最大限度的满足招标文件规定的各项综合评价标准且经评审得分最高的供应商为中标候选人的评标方法。

2.2 本招标项目的评标因素：价格、技术、信誉、业绩、服务、对招标文件的响应程度，以及相应的比重或者权值等，但不包括第二章“投标须知”第 3.1 款规定的供应商资格条件。

二、评标程序

3. 投标文件的初步评审

3.1 初步评审为资格性检查和符合性检查。

3.1.1 资格性检查。根据法律法规和招标文件的规定，对投标文件中的资格证明等进行审查，以确定供应商是否具备投标资格。

3.1.2 符合性检查。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，以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应。评标委员会决定投标文件的响应性只根据投标文件真实无误的内容，而不依据外部的证据，但投标文件有不真实、不正确的内容时除外。

3.1.3 供应商不得通过修正或撤销不合要求的偏离从而使其投标成为实质上响应的投标。

资格性审查表（标项一）

	评审内容	供应商名称			
		1	2	3	...
1	合法有效的营业执照；				
2	合法有效的食品经营许可证或食品生产许可证；				
3	法定代表人身份证明书或法定代表人授权委托书和法定代表人身份证复印件、委托代理人的身份证；				
4	2024 年度财务审计报告或 2024 年度财务报表，包含资产负债表、利润表、现金流量表等，成立时间不足半年的，出具银行三个月内出具的资信证明；				
5	供应商依法缴纳税收的证明材料：本项目投标截止时间前 6 个月内（任意 1 个月）缴纳税收的凭据（完税证明、缴款书、印花税票、银行代扣（代缴）转账凭证等均可）；				
6	供应商依法缴纳社会保障资金的证明材料：本项目投标截止时间前 6				

	个月内（任意1个月）缴纳社会保险的凭据（专用收据或社会保险交纳清单）；				
7	无重大违法记录的声明函；				
	结论：是否通过评审				

资格性审查表（标项二）

评审内容		供应商名称			
		1	2	3	...
1	合法有效的营业执照；				
2	合法有效的食品经营许可证或食品生产许可证；供应商需为832平台（脱贫地区农副产品网络销售平台）入驻商家；				
3	法定代表人身份证明书或法定代表人授权委托书和法定代表人身份证复印件、委托代理人的身份证；				
4	2024年度财务审计报告或2024年度财务报表，包含资产负债表、利润表、现金流量表等，成立时间不足半年的，出具银行三个月内出具的资信证明；				
5	供应商依法缴纳税收的证明材料：本项目投标截止时间前6个月内（任意1个月）缴纳税收的凭据（完税证明、缴款书、印花税票、银行代扣（代缴）转账凭证等均可）；				
6	供应商依法缴纳社会保障资金的证明材料：本项目投标截止时间前6个月内（任意1个月）缴纳社会保险的凭据（专用收据或社会保险交纳清单）；				
7	无重大违法记录的声明函；				
8	供应商提供中小企业声明函；				
	结论：是否通过评审				

符合性审查表

评审内容		供应商名称			
		1	2	3	...
1	投标折扣率是否符合招标文件的要求；				
2	投标文件组成完整，主要内容按招标文件规定的内容、格式填写、制作；				
3	投标文件按照规定在应由企业法人或法人授权代表在规定签章处逐一签署及加盖单位公章的；				
4	投标保证金是否满足招标文件要求；				
5	投标有效期是否满足招标文件要求；				
6	投标文件载明的合同履行期限是否符合招标文件规定的期限；				
7	是否有不符合法律、法规和招标文件中规定的其他实质性要求。				

结论：是否通过评审				
-----------	--	--	--	--

1) “是否通过”一栏应写“通过”或“不通过”。

2) 出现一个“不通过”的结论为“不通过”。表中全部为“通过”，同意进入下一阶段评审。

3) 若专家意见不一致时，则按少数服从多数的原则，由专家投票决定该供应商是否通过审查，进入下一阶段评审。

3.2 有下列情形之一时，评标委员会应予以此次招标活动无效，并将理由通知所有供应商：

(1) 符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质性响应的供应商不足三家的；

(2) 出现影响招标公正的违法、违规行为的；

(3) 供应商的报价均超过了采购预算或者最高限价的；

3.3 公开招标数额标准以上的采购项目，投标截止后供应商不足3家或者通过资格审查或符合性审查的供应商不足3家的，除采购任务取消情形外，按照以下方式处理：

(1) 招标文件存在不合理条款或者招标程序不符合规定的，采购人、采购代理机构改正后依法重新招标；

(2) 招标文件没有不合理条款、招标程序符合规定，需要采用其他采购方式采购的，采购人应当依法报财政部门批准。

3.4 有下列情形之一的，视为供应商串通投标，其投标无效：

(1) 不同供应商的投标文件由同一单位或者个人编制；

(2) 不同供应商委托同一单位或者个人办理投标事宜；

(3) 不同供应商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) 不同供应商的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差别；

(5) 不同供应商的投标文件相互混装；

(6) 不同供应商的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

4. 澄清有关问题

4.1 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，评标委员会将以书面形式通知供应商作出必要的澄清、说明，但不得超出投标文件的范围或对投标文件做实质性的修改（计算错误修正除外）。评标委员会不接受供应商主动提出的澄清、说明。

4.2 供应商不得对下列内容进行澄清或补充：

- (1) 开标时，未宣读的投标价格、价格折扣等实质性内容。
- (2) 不满足第二章投标须知第 2.8 款规定的实质性要求的投标文件内容。

4.3 投标文件报价出现前后不一致的，除招标文件另有规定外，按照下列规定修正：

- (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。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价须由供应商采用书面形式确认，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，供应商不确认的，其投标无效。

对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。若供应商拒绝接受上述修正，在评标时将其视为无效投标。

4.4 评标委员会认为供应商的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，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；供应商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。

4.5 评标委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则作出结论。持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评标报告。

4.6 供应商的澄清、说明或者补正应该采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代理人签字。供应商的澄清、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。

4.7 有效的书面澄清材料，是投标文件的补充材料，成为投标文件的组成部分。

5. 投标文件的详细评审

5.1 评标委员会应按照招标文件中规定的评标方法、标准和评标因素，对资格性检查合格的投标文件进行详细评审。

5.2 评标时，评标委员会各成员应当独立对每个供应商的投标文件进行评价、评分，然后汇总每个供应商每项评分因素的得分。

5.3、评分标准：

标项一

序号	评分因素	标准分	评分细则
一、价格部分（30分）			

一	报价得分	30分	<p>价格分统一采用低价优先法计算，即满足招标文件要求（通过符合性审查）且报价最低的评标价（投标折扣率）（指修正及价格扣除后报价，下同）为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：</p> <p>价格得分=（评标基准价 / 评标价）×价格权重</p> <p>最后得出各投标单位经济部分得分（所有数值均保留小数点后两位）。</p> <p>报价为30分，其中米面油类、蔬菜水果类、牛羊肉类、鸡鸭鱼冻货类、调料副食品类、奶制品及豆制品类报价权重各占5分。</p>
二、商务技术部分（70分）			
一	业绩	6分	2023年1月1日至今的类似项目业绩，每提供一份得2分；本项最高得6分。投标人需提供采购合同（含首页、项目内容、签字盖章页）或中标（成交）通知书加盖投标人公章，否则业绩不予认可。
二	配送车辆	6分	<p>根据投标人拟用于本项目的配送车辆进行评分：每配备一辆货车的得2分，最高6分。</p> <p>（须提供车辆照片、行驶证、租赁车辆需提供租赁合同，否则无分。）</p>
三	人员配置	6分	<p>投标人拟派专职送货人员、装卸人员（包含驾驶员），每配备1人得2分；最高得6分。</p> <p>（须提供驾驶证、健康证、社保证明或劳动合同。）</p>
四	食材产地	2分	<p>1. 同时具备自有食材种植基地和牛羊养殖基地（提供相关证明材料）：得2分；</p> <p>2. 仅具备自有食材种植基地或仅具备自有牛羊养殖基地（提供相关证明材料）：得1分；</p> <p>3. 无自有食材种植基地且无自有牛羊养殖基地：得0分。</p> <p>备注：需提供基地产权证明或合法租赁证明（租赁期限覆盖项目服务期），否则按无基地计0分。</p>
五	仓储条件	1分	<p>投标人提供自有或租赁的仓库和冷库证明材料的得1分。</p> <p>（需提供仓库，冷库的房产证或租赁合同及场地照片，缺项不得分）</p>
六	质量保障方案	6分	<p>供应商提供的质量保障方案，包括但不限于（食材质量控制方案、食材溯源方案、质量保障承诺等）。</p> <p>全部提供得6分。每缺少1方面内容扣2分，每有1处内容存在不足（指内容不全面或不完善、与项目实际不匹配或存在偏差、内容缺乏逻辑性等）扣1分，扣完为止。</p>
七	出现产品质量问题退换货方案	9分	<p>供应商提供的出现产品质量问题退换货，包括但不限于（退换货范围、退换货流程、退换货承诺等。）</p> <p>全部提供得9分。每缺少1方面内容扣3分，每有1处内容存在不足（指内容不全面或不完善、与项目实际不匹配或存在偏差、内容缺乏逻辑性等）扣1.5分，扣完为止。</p>
八	供货方案	12分	<p>供应商提供的供货方案，包括但不限于（供货流程、运输方式及保障、供货周期及计划等）。</p> <p>①供货流程详细，内容完整；</p> <p>②运输方式及保障措施先进；</p> <p>③供货周期及计划、进度安排全面合理、科学可行；</p>

			④供货方案全面合理、科学可行；全部提供，且内容完整全面得12分。每缺少1方面内容扣3分，每有1处内容存在不足(指内容不全面或不完善、与项目实际不匹配或存在偏差、内容缺乏逻辑性等)扣1分，扣完为止。
九	特殊情况应急方案	8分	供应商提供的特殊情况应急方案，包括但不限于(食材发生安全问题的召回应急方案；遇突发安全事件应急方案；遇货源短缺应急方案；遇自然灾害或恶劣天气等情况应急方案；)。全部提供，且内容完整全面得8分。每缺少1方面内容扣2分，每有1处内容存在不足(指内容不全面或不完善、与项目实际不匹配或存在偏差、内容缺乏逻辑性等)扣1分，扣完为止。
十	食品安全管理方案	6分	供应商提供的食品安全管理方案，包括但不限于(食品安全保证、配送安全保证、卫生安全保证等。)全部提供得6分。每缺少1方面内容扣2分，每有1处内容存在不足(指内容不全面或不完善、与项目实际不匹配或存在偏差、内容缺乏逻辑性等)扣1分，扣完为止。
十一	售后服务方案	8分	供应商提供的售后服务方案，包括但不限于(①售后服务人员名单、②售后服务方式、③售后服务流程、④售后服务保障措施。)全部提供得8分。每缺少1方面内容扣2分，每有1处内容存在不足(指内容不全面或不完善、与项目实际不匹配或存在偏差、内容缺乏逻辑性等)扣1分，扣完为止。
合计			100分

属于中小企业评审优惠内容及价格扣除幅度：

(一) 根据财政部、工业和信息化部制定的《关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知》(财库〔2020〕46号)、《关于落实好政府采购支持中小企业发展的通知》(新财购〔2022〕22号)规定执行，属于中小企业评审优惠内容及幅度如下：

①符合中小企业划分标准(按《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)执行)；

②依据财政部司法部《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》(财库〔2014〕68号)的规定，监狱企业视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。监狱企业应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件。

③依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，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。

(二) 价格扣除办法：本标项采购品目包含食盐，食盐为国家管控产品，故本项目不专门面向中小企业采购，所有投标供应商统一按实际报价参与评审，均不享受价格折扣。

(三) 小型和微型企业适用价格扣除办法时应提供的相关资料：中小企业声明函、残疾人福利性单位声明函、监狱企业声明函进口产品不享受中小企业评审优惠。

注：1、计算过程中，算术平均值保留2位小数(百分比亦取2位小数)，第三位小数四舍五入。
2、供应商的最终得分为：所有评委对其评分的算术平均值。

标项二

序号	评分因素	标准分	评分细则
一、价格部分（30分）			
一	报价得分	30分	<p>价格分统一采用低价优先法计算，即满足招标文件要求（通过符合性审查）且报价最低的评标价（投标折扣率）（指修正及价格扣除后报价，下同）为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：</p> <p>价格得分=（评标基准价 / 评标价）× 价格权重</p> <p>最后得出各投标单位经济部分得分（所有数值均保留小数点后两位）。</p>
二、商务技术部分（70分）			
一	业绩	6分	2023年1月1日至今的类似项目业绩，每提供一份得2分；本项最高得6分。投标人需提供采购合同（含首页、项目内容、签字盖章页）或中标（成交）通知书加盖投标人公章，否则业绩不予认可。
二	配送车辆	6分	<p>根据投标人拟用于本项目的配送车辆进行评分：每配备一辆货车的得2分，最高6分。</p> <p>（须提供车辆照片、行驶证、租赁车辆需提供租赁合同，否则无分。）</p>
三	人员配置	6分	<p>投标人拟派专职送货人员、装卸人员（包含驾驶员），每配备1人得2分；最高得6分。</p> <p>（须提供驾驶证、健康证、社保证明或劳动合同。）</p>
四	仓储条件	2分	<p>投标人提供自有或租赁的仓库，冷库证明材料的各得1分。</p> <p>（需提供仓库、冷库的房产证或租赁合同及场地照片，缺项不得分）</p>
五	质量保障方案	6分	<p>供应商提供的质量保障方案，包括但不限于（食材质量控制方案、食材溯源方案、质量保障承诺等）。</p> <p>全部提供得6分。每缺少1方面内容扣2分，每有1处内容存在不足（指内容不全面或不完善、与项目实际不匹配或存在偏差、内容缺乏逻辑性等）扣1分，扣完为止。</p>
六	出现产品质量问题退换货方案	6分	<p>供应商提供的出现产品质量问题退换货，包括但不限于（退换货范围、退换货流程、退换货承诺等。）</p> <p>全部提供得6分。每缺少1方面内容扣2分，每有1处内容存在不足（指内容不全面或不完善、与项目实际不匹配或存在偏差、内容缺乏逻辑性等）扣1分，扣完为止。</p>
七	供货方案	16分	<p>供应商提供的供货方案，包括但不限于（供货流程、运输方式及保障、供货周期及计划等）。</p> <p>①供货流程详细，内容完整； ②运输方式及保障措施先进； ③供货周期及计划、进度安排全面合理、科学可行； ④供货方案全面合理、科学可行；</p> <p>全部提供得16分。每缺少1方面内容扣4分，每有1处内容存在不足（指内容不全面或不完善、与项目实际不匹配或存在偏差、内容缺乏逻辑性等）扣1分，扣完为止。</p>

八	特殊情况应急方案	8分	供应商提供的特殊情况应急方案，包括但不限于（食材发生安全问题的召回应急方案；遇突发安全事件应急方案；遇货源短缺应急方案；遇自然灾害或恶劣天气等情况应急方案；）。全部提供得8分。每缺少1方面内容扣2分，每有1处内容存在不足（指内容不全面或不完善、与项目实际不匹配或存在偏差、内容缺乏逻辑性等）扣1分，扣完为止。
九	食品安全管理方案	6分	供应商提供的食品安全管理方案，包括但不限于（食品安全保证、配送安全保证、卫生安全保证等。）全部提供得6分。每缺少1方面内容扣2分，每有1处内容存在不足（指内容不全面或不完善、与项目实际不匹配或存在偏差、内容缺乏逻辑性等）扣1分，扣完为止。
十	售后服务方案	8分	供应商提供的售后服务方案，包括但不限于（①售后服务人员名单、②售后服务方式、③售后服务流程、④售后服务保障措施。）全部提供得8分。每缺少1方面内容扣2分，每有1处内容存在不足（指内容不全面或不完善、与项目实际不匹配或存在偏差、内容缺乏逻辑性等）扣1分，扣完为止。
合计		100分	

属于中小企业评审优惠内容及价格扣除幅度：

（一）根据财政部、工业和信息化部制定的《关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知》（财库〔2020〕46号）、《关于落实好政府采购支持中小企业发展的通知》（新财购〔2022〕22号）规定执行，属于中小企业评审优惠内容及幅度如下：

①符合中小企业划分标准（按《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）执行）；

②依据财政部司法部《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）的规定，监狱企业视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。监狱企业应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

③依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，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。

（三）价格扣除办法：本标项专门面向中小企业采购，投标供应商均为中小企业，不再对价格进行扣除。

（三）小型和微型企业适用价格扣除办法时应提供的相关资料：中小企业声明函、残疾人福利性单位声明函、监狱企业声明函进口产品不享受中小企业评审优惠。

注：1、计算过程中，算术平均值保留2位小数（百分比亦取2位小数），第三位小数四舍五入。
2、供应商的最终得分为：所有评委对其评分的算术平均值。

5.4 评标结果汇总完成后，除下列情形外，任何人不得修改评标结果：

- （一）分值汇总计算错误的；
- （二）分项评分超出评分标准范围的；
- （三）评标委员会成员对客观评审因素评分不一致的；
- （四）经评标委员会认定评分畸高、畸低的。

评标报告签署前，经复核发现存在以上情形之一的，评标委员会应当当场修改评标结果，并在评标报告中记载；评标报告签署后，采购人或者采购代理机构发现存在以上情形之一的，应当组织原评标委员会进行重新评审，重新评审改变评标结果的，书面报告本级财政部门。

供应商对本条第一款情形提出质疑的，采购人或者采购代理机构可以组织原评标委员会进行重新评审，重新评审改变评标结果的，应当书面报告本级财政部门。

6. 推荐中标候选人名单

6.1 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供应商为排名第一的中标候选人。

6.2 本次招标采购推荐的中标候选人数量见投标须知前附表。

第四章 政府采购合同草案

标包编号：XJYF2026-26 -01/02

伊犁哈萨克自治州妇幼保健院职工食堂食 材采购项目（标项）

政府采购合同

甲方：_____

乙方：_____

签订地：_____

签订日期：_____年_____月_____日

____年____月____日，____（采购人名称）以____（政府采购方式）对____（同前页项目名称）项目进行了采购。经____（相关评定主体名称）评定，____（成交供应商名称）为该项目成交供应商。现于成交通知书发出之日起三十日内，按照采购文件确定的事项签订本合同。

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规之规定，按照平等、自愿、公平和诚实信用的原则，经____（采购人名称）（以下简称：甲方）和____（成交供应商名称）（以下简称：乙方）协商一致，约定以下合同条款，以兹共同遵守、全面履行。

1.1 合同组成部分

下列文件为本合同的组成部分，并构成一个整体，需综合解释、相互补充。如果下列文件内容出现不一致的情形，那么在保证按照采购文件确定的事项的前提下，组成本合同的多个文件的优先适用顺序如下：

- 1.1.1 本合同及其补充合同、变更协议；
- 1.1.2 成交通知书；
- 1.1.3 响应文件（含澄清或者说明文件）；
- 1.1.4 采购文件（含澄清或者修改文件）；
- 1.1.5 其他相关采购文件。

1.2 标的

- 1.2.1 标的名称：_____；
- 1.2.2 标的数量：_____；
- 1.2.3 标的质量：_____。

1.3 价款

本合同总价为：¥_____元（大写：_____元人民币）。

分项价格：

序号	分项名称	分项价格
总价		

1.4 付款方式和发票开具方式

- 1.4.1 付款方式：_____；
- 1.4.2 发票开具方式：_____。

1.5 履行期限、地点和方式

1.5.1 履行期限：_____；

1.5.2 履行地点：_____；

1.5.3 履行方式：_____。

1.6 违约责任

1.6.1 除不可抗力外，如果乙方没有按照本合同约定的期限、地点和方式履行，那么甲方可要求乙方支付违约金，违约金按每迟延履行一日的应提供而未提供服务价格的_____%计算，最高限额为本合同总价的_____%；迟延履行的违约金计算数额达到前述最高限额之日起，甲方有权在要求乙方支付违约金的同时，书面通知乙方解除本合同；

1.6.2 除不可抗力外，如果甲方没有按照本合同约定的付款方式付款，那么乙方可要求甲方支付违约金，违约金按每迟延付款一日的应付而未付款的_____%计算，最高限额为本合同总价的_____%；迟延付款的违约金计算数额达到前述最高限额之日起，乙方有权在要求甲方支付违约金的同时，书面通知甲方解除本合同；

1.6.3 除不可抗力外，任何一方未能履行本合同约定的其他主要义务，经催告后在合理期限内仍未履行的，或者任何一方有其他违约行为致使不能实现合同目的的，或者任何一方有腐败行为（即：提供或给予或接受或索取任何财物或其他好处或者采取其他不正当手段来影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为）或者欺诈行为（即：以谎报事实或隐瞒真相的方法来影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为）的，对方当事人可以书面通知违约方解除本合同；

1.6.4 任何一方按照前述约定要求违约方支付违约金的同时，仍有权要求违约方继续履行合同、采取补救措施，并有权按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失；任何一方按照前述约定要求解除本合同的同时，仍有权要求违约方支付违约金和按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失；且守约方行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式；

1.6.5 除前述约定外，除不可抗力外，任何一方未能履行本合同约定的义务，对方当事人均有权要求继续履行、采取补救措施或者赔偿损失等，且对方当事人行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式；

1.6.6 如果出现政府采购监督管理部门在处理投诉事项期间，书面通知甲方暂停采购活动的情形，或者询问或质疑事项可能影响成交结果的，导致甲方中止履行合同的情形，均不视为甲方违约。

1.7 合同争议的解决

本合同履行过程中发生的任何争议，双方当事人均可通过和解或者调解解决；不愿和解、调解或者和解、调解不成的，可以选择下列第2种方式解决：

1.7.1 将争议提交_____仲裁委员会依申请仲裁时其现行有效的仲裁规则裁决；

1.7.2 向_____人民法院起诉。

1.8 合同生效

本合同自双方当事人盖章或者签字时生效。

甲方：

统一社会信用代码：

住所：

法定代表人或

授权代表（签字）：

联系人：

约定送达地址：

邮政编码：

电话：

传真：

电子邮箱：

开户银行：

开户名称：

开户账号：

乙方：

统一社会信用代码或身份证号码：

住所：

法定代表人

或授权代表（签字）：

联系人：

约定送达地址：

邮政编码：

电话：

传真：

电子邮箱：

开户银行：

开户名称：

开户账号：

第五章 采购需求

食材采购项目具体参数

职工食堂食材采购项目标项一

一、供货商相关要求

1、具备稳定的货源渠道，能够保障全年各类物资的及时供应，尤其是蔬菜、鲜肉等时令物资，可应对季节变化、市场波动带来的货源短缺问题，确保不影响食堂正常运营，提供主要食材（蔬菜、鲜肉）的供应保障方案，包括淡季货源渠道、应急储备措施等。

2、具备相应的运输能力，配备符合食品安全要求的运输车辆（生鲜类需配备冷链运输车辆，确保运输过程中食材新鲜，避免变质），运输路线合理，能够按时送达指定地点，运输过程中做好物资防护，避免破损、污染。

3、能够配合食堂根据每日就餐人数、食谱调整，灵活调整供货量，接受临时补货需求（常规临时补货需在30分钟内响应，1小时内送达，特殊情况另行约定），避免物资浪费和短缺。

4、配备专人负责对接食堂采购事宜，及时沟通供货需求、质量反馈、退换货等问题，响应及时，服务周到。

5、肉类供货商需额外提供动物产品检疫合格证明、肉类来源证明，确保肉类来源正规可追溯；预包装食品供货商需提供产品检验合格证明、生产厂家资质证明。

6、配送服务周期为自合同签订起1年。

7、本项目食材采购范围包含但不限于招标文件所列食材品目。对于清单未列明但因招标人实际需求确需采购的食材，由招标人通过市场公开询价方式确定价格，询价单位不得少于三家，以有效报价的算术平均值作为该食材基准价，并按该食材所属分类的中标费率进行结算。

8、本项目非专门面向中小企业。

9、本项目包含蔬菜、鲜蛋、鲜肉、禽、鱼、冻货（经过冷冻等简单加工、未改变基本自然性状和化学性质的产品。）鲜活水产等农产品，无生产制造商，不属于工业制成品，无需提供制造商中小企业声明函。

10、依据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定，货物采购项目中，供应商提供的货物只要有一项由大型企业制造，即不享受中小企业扶持政策。本项目为食材统一采购标段，包含食盐，食盐实行国家定点生产、专营管理，生产企业均为大型企业，无中小微企业生产渠道。

11、因此，本项目所有投标人均不享受中小企业价格折扣优惠，采购人不要求供应商提供中小企业声明函。

二、肉、蛋、奶、豆制品、冻货海鲜类采购参数

1、牛羊肉类采购参考清单（此表仅供参考，包括但不限于以下品种，可根据需求增减品种）

序号	产品名称	单位	储存要求	感官	新鲜度	资质	备注
----	------	----	------	----	-----	----	----

1	鲜牛肉	Kg	新鲜	鲜切肉，无血水、血污、牛肉肉色浅红，肉质坚而细，富有弹性	当天屠宰，新鲜配送	供应商营业执照、肉类加工厂相关资质（屠宰许可证、营业执照等）、批次检验检疫合格证	符合国家食品安全标准 GB/T 17238-2022
2	鲜羊肉	Kg	新鲜	鲜切肉，无血水、血污、羊肉肉色浅红，肉质坚而细，富有弹性	当天屠宰，新鲜配送	供应商营业执照、肉类加工厂相关资质（屠宰许可证、营业执照等）、批次检验检疫合格证	符合国家食品安全标准 GB 2707-2016

鲜肉要求：

1.1、▲鲜牛羊肉要求：鲜切肉，无血水、血污、牛羊肉肉色浅红，肉质坚而细，富有弹性应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规屠宰厂，供货时须提交屠宰厂的验收单及当批次有效的动物检验检疫合格证复印件，可按照要求进行分割，鲜肉确保每日新鲜、无异味。整只羊不得超过 15kg，去除羊头、羊蹄、不带尾巴油、羊肝、去内脏，按部位分别报价牛肉（牛排骨、牛后腿、牛前腿、牛腱子、牛腩、牛里脊等），羊肉（鲜羊肉剔骨肉、鲜羊排、鲜羊后腿、鲜羊肉（整）、鲜羊肉连骨肉等）。

1.2、▲鲜牛羊肉感官要求及理化指标

1	色泽	具有产品应有的色泽
2	状态	具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物
3	挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤15
4	铅 (pb) / (mg/kg)	≤0.2
5	无机砷/(mg/kg)	≤0.05
6	镉 (Cd) / (mg/kg)	≤0.1
7	总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤0.05

2、禽鱼蛋类采购参考清单（此表仅供参考，包括但不限于以下品种，可根据需求增减品种）

序号	产品名称	单位	要求	感观	备注
1	鲜鸡	Kg	新鲜光禽	新鲜光禽肌肉结实，有弹性，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰红色。变质的光禽肌肉松弛，湿润发粘，色变暗红，有明显腐败气味。	符合国家食品安全标准 GB 2707-2016
2	鲜鸭	Kg	新鲜光禽	无残羽、无黄衣、无伤斑和溃烂，无血水，正常气味	
3	鲜鱼	Kg	新鲜	鱼体健康，体态匀称，游动活泼，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。无添加孔雀石绿、无汽油味残留。	
4	鸭边腿	件	冷冻	无血水、血污、残骨、无伤斑、溃烂，正常气味。	
5	鸡边腿	件	冷冻	外表微干或微湿，不粘手，弹性良好，指压后凹陷立即恢复，正常气味。	
6	冻鸡脯	件	冷冻	无血水、血污、残骨、无伤斑、溃烂，正常气味	
7	冻鸡翅	件	冷冻	无血水、血污、残骨、无伤斑、溃烂，正常气味	

8	冻鸡爪	件	冷冻	无血水、血污、残骨、无伤斑、溃烂，正常气味	
9	冻鸡胗	件	冷冻	无血水、血污、残骨、无伤斑、溃烂，正常气味	
10	鸡蛋	板	常温	蛋壳清洁、无破裂、打开后蛋壳凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明，稀稠分明，无杂质，内容不得有血块及其他鸡组织异物，无杂质，内容不得有血块及其他鸡组织异物	符合国家食品安全标准是 GB 2749-2015 及 GB/T 39438-2020
11	咸鸭蛋	板	常温	开蛋无异味、内部成形无流质	
12	松花蛋	板	常温	开蛋无异味、内部成形无流质	符合国家食品安全标准是 GB/T 9694-2014
13	皮蛋	板	常温	开蛋无异味、内部成形无流质	

禽鱼蛋类要求

2.1 新鲜光禽：光禽是指经宰杀去毛以后的鸡、鸭、鹅等禽类，质量好坏，是否新鲜，主要根据以下几方面来判别：喙有光泽、干燥、无粘液；口腔：新鲜的光禽口腔粘膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异味；新鲜的光禽眼睛明亮，充满整个眼窝；皮肤：新鲜的光禽皮肤上毛孔隆起，表面干燥而紧缩，呈乳白色或淡黄色，稍带微红，无异味；脂肪：新鲜的光禽脂肪呈淡黄色或黄色，有光泽，无异味；肌肉：新鲜光禽肌肉结实，有弹性，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰红色。变质的光禽肌肉松弛，湿润发粘，色变暗红，有明显腐败气味；

2.2 冻禽类：

- (1) 冻鸡腿 排腿/解冻后外表微湿润、不粘手、肉质有光泽、有弹性无异味。
- (2) 冻鸡胸肉 板冻/解冻后外表微湿润、不粘手、肉质有光泽、有弹性无异味。
- (3) 冻鸡中翅 单冻，40-50 克/个/解冻后外表微湿润、不粘手、肉质有光泽、有弹性无异味
- (4) 冻鸡骨架 400 克以上/个/解冻后外表微湿润、不粘手、肉质有光泽、有弹性无异味。

(5) 冻鸭子 单只包装/解冻后外表微湿润、不粘手、肉质有光泽、有弹性无异味

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

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

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

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

3.4. 食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。【鸡鸭鱼肉类】来源应当于受到地方政府部门监管的自有基地或【鸡鸭鱼肉类】专业流通市场，严禁收购散户农民的【鸡鸭鱼肉类】供应。

4、新鲜蛋类

新鲜土鸡蛋或普通鲜鸡蛋，蛋壳完整、清洁无破损，无裂纹、无霉点，色泽均匀，打开后蛋白澄清透明、无异味，蛋黄饱满居中、无散黄、无血丝，新鲜度高（生产日期不超过7天），来源正规，无药物残留，符合国家鲜蛋卫生标准，按需供应，包装完好，避免运输过程中破损。

鸡蛋感官要求及理化指标采购要求

感官指标

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

理化指标

项目	指标
无机砷 (mg/kg) ≤	0.05
铅 (Pb) (mg/kg) ≤	0.2
镉 (Cd) (mg/kg) ≤	0.05
总汞 (以 Hg 计) (mg/kg) ≤	0.05
六六六、滴滴涕	按 GB2763 规定执行

4、乳制品

4.1 牛奶：选用正规纯牛奶，常温奶或低温奶均可（低温奶需全程冷藏运输、储存，运输及储存温度控制在 2-6℃），无过期、无变质、无沉淀、无异味，口感正常，符合国家乳制品安全标准（GB 25190-2010）；包装完好，无破损、无漏液，清晰标注生产日期、保质期、厂家信息、配料表及营养成分表；按需配送，保障每日供应，低温奶需单独冷藏配送，避免解冻变质。

4.2 酸奶：低温酸奶，新鲜无过期，保质期内（生产日期不超过 3 天），口感醇厚，无沉淀、无变质、无异味，包装完好，具备相关合格证明，冷链运输，按需供应，适配职工加餐需求。

感官指标

序号	产品名称	单位	要求	感观	备注
1	牛奶	桶	冷藏	乳白色或略带微黄色的均匀胶体，无粘稠、浓厚、分层现象；不得有肉眼可见的机械杂质；具备乳的正常滋气味，不得有苦、咸、涩、臭等异味。	/
2	酸奶	盒	冷藏	均匀乳白色或乳黄色，凝乳均匀细腻，无气泡，少量黄色脂膜和少量乳清。具备乳的正常滋气味，不得有苦、咸、涩、臭等异味。	符合国家食品安全标准 GB 19302-2025

理化指标

牛奶	标准	可接受	不可接受
----	----	-----	------

脂肪含量%	3.2	≥3.1	<3.1
蛋白质含量%	3.0	≥2.95	<2.95
密度(20/4)	1.030	1.028-1.032	<1.028 或 >1.032
滴定酸度 °T	16	14-18	<14 或 >18
杂质度 ppm		≤4	>4
汞 ppm		≤0.01	>0.01
农药残留		≤0.1	>0.1
酒精试验	通过 80%	通过 75%	未通过 75%
冰点		-0.54--0.59	<-0.59 或 >-0.54
抗生素 ug/ml			
—青霉素		≤0.004	>0.004
—其它		未检出	检出
体细胞		≤50 万/ml	>50 万/ml

4.4 鲜奶的微生物指标

	标准	可接受	不可接受
菌落总数	≤50 万	50 万—200 万	>200 万
芽孢总数	≤100	100—1000	>1000
耐热芽孢总数	≤10	10—100	>100
嗜冷菌	≤100	100—1000	>1000

5、豆制品

5.1 豆腐：新鲜现做，色泽洁白或微黄，质地细嫩有弹性，无异味、无发酸、无粘连、无变质，含水量适中，不含防腐剂（当日制作当日送达，包装清洁，避免挤压破损）。

5.2 豆腐皮：新鲜柔软，色泽微黄，无异味、无霉变、无粘连，质地均匀，厚薄适中，不含杂质，当日制作或新鲜包装，及时送达，确保口感。

5.3 其他豆制品：根据食堂食谱需求，按需供应腐竹、豆干、豆腐泡等，质量要求为新鲜无变质、无异味、无杂质，符合豆制品卫生标准，包装完好，及时补给。

感官指标

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

豆腐衣	金黄色	有油香	薄膜状	稍有韧性
-----	-----	-----	-----	------

理化指标

类别	品种	项目						食品添加剂
		蛋白质 g/100g \geq	水分 g/100g \leq	过氧化值 (以脂肪 计)g/100g \leq	酸价 (以脂肪 计) \leq	砷 (以 As 计) mg/kg \leq	铅 (以 Pb 计) mg/kg \leq	
大豆 制 品	盒装内酯嫩豆腐	4.5	90			0.5	1.0	按 GB 2760 规定
	盒装内酯老豆腐	5.9	88			0.5	1.0	
	石膏嫩豆腐	3.8	90			0.5	1.0	
	石膏老豆腐	5.9	88			0.5	1.0	
	豆腐干	13	75			0.5	1.0	
	五香豆腐干	15	80			0.5	1.0	
	熏香干	13	70			0.5	1.0	
	乡里柴火干	7	70			0.5	1.0	
	油豆腐	17	58			0.5	1.0	
	油划方	7.5	80	0.25	5	0.5	1.0	
	素鸡	12	72			0.5	1.0	
	薄百页	30	45			0.5	1.0	
	厚百页	17	62			0.5	1.0	
	豆腐衣	48	20	0.25	5	0.5	1.0	

6、冻货海鲜类

6.1 选用正规厂家生产、检验合格的冻货海鲜，无过期、无变质、无异味，无解冻后二次冷冻痕迹，肉质紧实有弹性，色泽正常，符合国家食品安全标准及水产类冷冻食品相关规定；来源于正规渠道，提供检疫合格证明、检验报告及溯源凭证，严禁采购来源不明、变质、解冻后反复冷冻的海鲜产品；全程冷冻运输、储存，运输温度控制在-18℃以下，配送时使用专用冷冻配送车辆，确保冻货海鲜无解冻、无软化，包装完好无破损、无漏液。

6.2 冻货海鲜需单独包装、单独冷冻配送，与新鲜食材、乳制品分开运输，避免交叉污染；配送时需携带温度监测记录，确保全程处于规定冷冻温度。冻货海鲜采购参考清单（此表仅供参考，包括但不限于以下品种，可根据需求增减品种）。

序号	名称	规格	要求或性质	备注
1	冻虾	符合国家食品安全标准及水产类冷冻食品相关规定	1. 选用正规厂家生产、检验合格产品；2. 无过期、无变质、无异味；3. 无解冻后二次冷冻痕迹；4. 肉质紧实有弹性，色泽正常	符合 GB/T 30889-2024 规定

2	冻带鱼	符合国家食品安全标准及水产类冷冻食品相关规定	1. 选用正规厂家生产、检验合格产品；2. 无过期、无变质、无异味；3. 无解冻后二次冷冻痕迹；4. 肉质紧实有弹性，色泽正常	符合 GB 2733-2015 规定
3	冻黄花鱼	符合国家食品安全标准及水产类冷冻食品相关规定	1. 选用正规厂家生产、检验合格产品；2. 无过期、无变质、无异味；3. 无解冻后二次冷冻痕迹；4. 肉质紧实有弹性，色泽正常	
4	冻鱿鱼	符合国家食品安全标准及水产类冷冻食品相关规定	1. 选用正规厂家生产、检验合格产品；2. 无过期、无变质、无异味；3. 无解冻后二次冷冻痕迹；4. 肉质紧实有弹性，色泽正常	
5	冻扇贝肉	符合国家食品安全标准及水产类冷冻食品相关规定	1. 选用正规厂家生产、检验合格产品；2. 无过期、无变质、无异味；3. 无解冻后二次冷冻痕迹；4. 肉质紧实有弹性，色泽正常	
6	冻巴沙鱼柳	符合国家食品安全标准及水产类冷冻食品相关规定	1. 选用正规厂家生产、检验合格产品；2. 无过期、无变质、无异味；3. 无解冻后二次冷冻痕迹；4. 肉质紧实有弹性，色泽正常（无发黄、发灰）	
7	冻虾仁	符合国家食品安全标准及水产类冷冻食品相关规定	1. 选用正规厂家生产、检验合格产品；2. 无过期、无变质、无异味；3. 无解冻后二次冷冻痕迹；4. 肉质饱满紧实，无发黏、无异味	
8	冻鳕鱼块	符合国家食品安全标准及水产类冷冻食品相关规定	1. 选用正规厂家生产、检验合格产品；2. 无过期、无变质、无异味；3. 无解冻后二次冷冻痕迹；4. 肉质细嫩无筋膜，色泽洁白正常	
9	冻生蚝肉	符合国家食品安全标准及水产类冷冻食品相关规定	1. 选用正规厂家生产、检验合格产品；2. 无过期、无变质、无异味；3. 无解冻后二次冷冻痕迹；4. 肉质鲜嫩有弹性，无发黑、发黏	
10	冻秋刀鱼	符合国家食品安全标准及水产类冷冻食品相关规定	1. 选用正规厂家生产、检验合格产品；2. 无过期、无变质、无异味；3. 无解冻后二次冷冻痕迹；4. 鱼身完整，色泽银亮，肉质紧实	

三、蔬菜、水果类

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

品名	优质质量形态	规格型号	照片	劣质质量形态	照片
----	--------	------	----	--------	----

小白菜	梗白色、较嫩较短， 叶子淡绿色，整棵菜 水分充足，无根。	长 15cm，		有黄叶、枯萎、 虫蛀洞或小虫， 腐烂、压伤，散 水太多	
油菜	梗短粗、呈淡绿色或 白色，叶子厚、肥大， 无花蕾，水分充足	长度 8-13cm		有黄叶、枯萎， 虫蛀洞或小虫， 有花蕾、腐烂、 压伤，	
韭菜	叶较宽、挺直，翠绿 色，根部洁白，软嫩 且有香味，根株均匀。 (细叶韭，多在南方 栽培。叶片狭小而长， 色深绿，纤维较多， 富有香味)	根株均匀， 长度 20CM 以内		有泥土，黄叶或 叶上有斑、枯萎、 干尖，腐烂。	
西芹	叶茎宽厚、颜色深绿， 新鲜肥嫩，根部绿白 色，，茎长 30cm-45cm	长度为：35 —45cm		有黄叶、梗伤、 水锈、腐烂、断 裂、枯萎	
菠菜	颜色碧绿、鲜嫩，叶 子大，挺直，根桃红、 无主茎且叶柄无红 色，棵株适当	长度： 20-32cm，叶 片直径不得 超过 10cm (以最大叶 片计)		有黄叶、枯叶、 干尖，腐烂、虫 眼、断裂。	
生菜	颜色鲜艳淡绿，叶子 水分充足、脆嫩薄、 可竖起、棵株挺直。	18-32cm， 直径 1.5cm —3cm		叶子发黄、有褐 色边或褐斑，干 软，有烂根、脱 叶。	
空心菜	叶薄小、翠绿，有光 泽，棵株挺直，梗细 嫩脆、淡绿色、，无 黄斑、茎部不太长。	长度 30cm-40cm		叶子大、黄叶、 烂叶或叶斑，有 花蕾、虫洞、腐 烂，棵株软，梗 粗老。	
芥蓝	颜色墨绿、叶有白霜、 挺直，梗皮有光泽、 绿色、粗长，断面绿 白色、湿润。	长度 10-15CM		叶枯萎、有花蕾、 压伤，断面黄色、 锈色、腐烂或干 涩。	

小葱	叶翠绿、饱满充气、均匀细长,鳞茎洁白、挺直,香味浓郁	去根后:长度20-40cm、直径0.3cm-0.7cm		有黄叶、烂叶、干尖、叶斑,有毛根、泥土,枯萎,茎弯曲或浸水过多。	
香菜	翠嫩、挺直、根部无泥,香气重、水分充足。	长度:20-30cm		有黄叶、腐烂、泥土、发焉	
青椒	长形或萝卜状,颜色碧绿、有光泽、表面光滑,饱满有一定硬度和弹性,肉层中等,有辣味。	长度大于10cm,直径:3-6.5cm		腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹,断裂、干软、凹陷,有泥土。	
尖椒	细长圆锥状,颜色黄绿或碧绿、有光泽、表面光滑,饱满有一定硬度和弹性,肉薄籽多,辣味重	长度(去柄)10-15CM		腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹,断裂、干软、划痕。	
西红柿	颜色大红、粉红或黄色,光泽亮艳,个大圆整,饱满有弹性,至少八成熟,肉厚籽少、味甜中带酸	直径:5cm-8cm		腐烂、压伤,过软或较硬,表皮有斑点或破裂,畸形果。	
大白菜	外叶淡绿色、奶黄色,帮白,内叶乳白色,叶新鲜光泽,棵完整,包心坚实紧密,根部断面洁白完整。	长度20cm-30cm、直径15cm-25cm		空心、烂心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋水浸、裂缝,老帮黄叶、外叶萎焉,包心松,有泥土。	
大葱	葱叶为管状、绿色、葱白长、紧实、挺直,无根,长约50厘米。	葱白长不低于20cm,直径1-2cm		花皮,枯萎、霉叶黄叶,有泥土,葱白松空、弯曲。	
茄子	色正(紫、绿、白)、形正(棒形、卵形、灯泡形),表面光滑有色泽,有弹性不软,皮薄肉嫩籽少,个体均匀。	形态大小均匀一致		表皮有皱,压伤、虫蛀、烂斑,籽肉分离,太软。	

莴笋	笋形粗壮、条直、均匀，叶绿色，茎皮光泽、绿或淡绿色，断面碧绿，嫩叶少。	度为：25-50cm，直径为：4-7cm 除去叶子部分长度至少大于20 cm；		压伤、裂纹、水锈斑，空心、厚皮，黄叶、毛根、有泥土，有花蕾。	
蒜苔	颜色深绿，梗细滑、有光泽、挺直，鲜嫩，指甲掐之易断。	长度：32-45cm		颜色黄绿，梗粗、表面有皱纹、老、掐之不断，薹尖干黄。	
菜花 (花椰菜)	花蕾颜色洁白或乳白、细密紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白。	直径为：12—20cm		花蕾发黄、有黑斑及污点、粗而松，表面发干，压伤、刀伤、虫害，主茎长。	
西兰花	花蕾颜色深绿、细密紧实，球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。	直径12-18厘米，花朵下方最低分叉处离底部不超过2cm。		花蕾有烂斑、污点、粗而松，表面发干，压伤、刀伤、虫害，主茎长。	
黄瓜	颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，顶花带刺，用手去搓会有刺痛感，有光泽，肉脆甜、瓢小子少。	长度 \geq 20cm，直径3-4cm		颜色黄，皮皱，有大肚或瘦尖、弯曲，有压伤、腐烂、断裂，肉白或有空心。	
冬瓜	皮青翠、有白霜，肉洁白，厚嫩、紧密，膛少，有一定硬度。	直径在20cm以上，单个重量不少于8.0公斤		压伤、烂斑、较软，肉有空隙、水分少、发糠。	
丝瓜	有棱和无棱两种，皮颜色翠绿、薄嫩，有白霜，条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、子小。	25—40cm，直径2—3cm		颜色泛黄、皮粗糙，弯曲、伤疤、烂斑、黄斑，肉松软或空。	

苦瓜	颜色淡绿色有光泽, 凸处明显, 条直均匀, 一定硬度, 瓤黄白, 子小, 味苦。	新鲜无腐烂, 凹凸明显, 条直明显		腐烂、压伤、刀伤、磨损, 有虫洞、斑点, 颜色发黄、甚至发红, 瓜身软。	
南瓜	颜色金黄色或橙红色, 瓜形周正, 肉金黄、紧密、粉甜, 表面硬实	表面像灯笼, 有橘黄色和青色两种, 形状为扁圆形或者是不规则的葫芦形		斑疤、破裂、虫洞、烂斑、软烂, 畸形。	
豇豆	颜色青绿、有光泽, 豆荚细长、均匀、挺直、饱满, 有花蒂, 有弹性, 折之易断。	长度: 30-45cm		虫洞、黄斑、烂斑, 粗细不均, 豆荚松软、有中空, 折之不断、盘丝较韧。	
毛豆	颜色淡绿、表面有黄色的绒毛, 豆荚饱满, 剥开后豆粒呈淡绿色、完整, 有清香。	大小均匀一致		受潮、虫洞、软烂, 颜色发黄发黑, 豆粒小而瘪, 有异味。	
豌豆	颜色青绿单一、有光泽, 豆料大、均匀完整, 较嫩	大小均匀一致		颜色杂、大小不均匀, 碎粒、烂粒、霉粒、杂质。	
四季豆	颜色翠绿色、表面有细绒毛, 豆荚细长均匀、水分充足、饱满, 有韧性、能弯曲, 指甲掐后有痕, 容易断, 无老筋	长度: 20-25CM		有虫洞、斑点水锈腐烂萎焉, 纤维明显、盘丝粗韧、豆荚粗壮。	
黄豆芽	豆芽挺直, 芽身短而粗, 根须少, 芽色洁白晶莹	节长度为: 15-25cm; 直径为: 6-9cm		发黄、发黑、干燥, 豆壳多, 断芽、烂头、烂尾。	
绿豆芽	略呈黄色, 不太粗, 水分适中, 无异味, 5-6cm 的长度为佳	节长度为: 15-20cm; 直径为: 5-7cm		颜色发白, 豆粒发蓝, 芽茎粗壮, 水分较多, 有化肥的味道	

土豆	颜色为淡黄色或奶白色，个大形正、大小整齐，表皮光滑，体硬不软、饱满。	新土豆每个重量 0.3-0.8斤 陈土豆每个重量 0.4-0.8斤		发芽、青斑、萎蔫、腐烂，坑眼多，有毛根、泥土、糙皮；畸形。	
洋葱	鳞片颜色粉白或紫白、鳞片肥厚、完整无损、抱合紧密，球茎干度适中，有一定的硬度。	直径7-10cm		腐烂、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、有泥土。	
红薯	颜色粉红或淡黄色，依品种而定。个大形正、大小整齐，表皮无伤，体硬不软、饱满。	长度12-30厘米，直径6-10厘米，长条形		腐烂、破皮、坑眼多、畸形、泥土、发软等	
生姜	颜色淡黄，表皮完整，姜体硬脆、肥大，有辛香味。	无伤烂，无病虫害，块完整，大小均匀，泥少，无太多白筋		烂斑、干硬、碰伤、毛根、泥土。	
蒜头	颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实，有硬度。	大小均匀，蒜皮完整而不开裂，蒜瓣饱满，无干枯与腐烂。		发芽、散瓣、烂瓣、瘪瓣、虫孔、须根。	
胡萝卜	颜色红色或橘黄色，表面光滑、条直匀称、粗壮、硬实不软，肉质甜脆、中心柱细小。	重量至少0.2kg		表皮皱缩，刀伤、形裂、体软、褐斑，肉质薄、发糠，泥土。	
青萝卜	颜色青绿、皮薄且较细，肉质紧密、形体完整，水分大，分量重	长度：20-35CM；直径：5.5-7CM		糠心、裂开、刀伤、泥土多，局部腐烂。	
白萝卜	颜色为洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、分量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。	长度：20-35CM；直径：5.5-7CM		糠心、花心、灰心、断裂、压伤、虫洞，毛根、糙皮，泥土多，表面有黄斑或褐斑。	

藕	表皮颜色白中微黄，藕节肥大、无叉，水分充足，肉洁白、脆嫩。	节长度为：15-25cm；直径为：6—9cm		有外伤、断裂、褐色斑、干萎，颜色发黄。	
金针菇	菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色，菌身细短、挺直。			腐烂、潮湿、枯萎、菌盖脱落、柄粗长、颜色发黄。	
芹菜	叶翠绿、无主茎、分支少，根细，茎挺直、脆，芹香味浓，水分充足。	直径：0.3-1.2cm 以靠近根部茎两测收紧处开始测)		茎粗、叶黄，分支多	
山药	表皮呈淡黄、肉色，带有小须，横切面肉质洁白，味甘粉足，个大质坚。	长度 30cm 以上；直径为：3cm 以上		粗细不均，有斑点、有硬伤，须毛较少，泥土较多，横切面肉质发黄	
水萝卜	颜色鲜红、皮薄且较细，肉质紧密，形体完整，水分大，分量重。			糠心、断裂，有虫洞、畸形，泥土多	
角瓜	果实呈圆筒形，果形较小，果面平滑；皮薄、肉厚、汁多	长度：18—30cm，直径：3—5cm		大小不均，尾部茎折断，表面无光泽，有外伤	
杭椒	果羊角形，长 13 厘米左右，横径约 1.4 厘米。青熟果淡绿色，微辣，老熟果红色。果面略皱，果顶渐尖，稍弯。	长度 (cm)：7-14，直径 (cm) 1-2		大小不均、手感较软、发焉、无光泽，个体弯曲度大	
杏鲍菇	表面有丝状光泽，平滑、干燥、细纤维状，成熟后呈波浪状或深裂；菌肉白色，具有杏仁味，无乳汁分泌；	长度为：13—20cm；直径为：3-5cm		形体不完整，无光泽，菌肉有黑斑点，用手捏，发黏，无弹性	

口蘑	实体伞状，白色，菌肉白色，较厚。菌褶白色，稠密，菌柄粗壮，白色，内实，基部稍膨大	直径为：3-5cm		腐烂，形状不完整，发黏，味道发酸、发臭。	
平菇	形状整齐不缺边，颜色正常，质地肥厚，无杂味，菌伞的边缘向内卷曲	叶片3-5cm肥厚新鲜，根茎小，有蘑菇香味		伞形不完整，缺边，发黏、变味	
甘蓝	形状球形或扁球形、饱满、紧实。大小均匀、无硬伤、绿叶完整。	直径为：12—20cm		黄叶、烂叶、有外伤，大小不均，重量较轻。	

1. 蔬菜类要求

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

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

类别	包含品种	质量要求
叶菜类	白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜。	肉质鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心、焦边、腐烂等现象，无抽薹（菜心除外）；结球的叶菜应结球紧实；菠菜和本地芹菜可带根。花椰菜、青花菜属于同一品种，形状正常，肉质致密、新鲜，不带叶柄，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；花椰菜花球洁白，无毛花，青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色，无紫花、无枯蕾现象。
茄果类	番茄、茄子、甜椒、辣椒等	色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。
瓜类	黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜等。	形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤痕，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜，无明显机械伤。
根菜类	萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁甘蓝等。	皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密。新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫害斑，不带泥沙，不带茎叶、须根。
薯芋类	马铃薯、薯蓣、芋、姜、豆薯等。	色泽一致，不带泥沙，不带茎叶、须根，无机械和病虫害斑，无腐烂、干瘪。马铃薯皮不能变绿色。
葱蒜类	大葱、分葱、四季葱等。	允许葱和大蒜的青蒜保留干净须根，去老叶，韭菜去根去老叶，蒜头、洋葱要去枯叶；可食部分质地细嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。

豆类	豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等。	形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。食荚类：豆荚新鲜幼嫩，均匀。食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。
水生类	茭白、藕、荸荠、慈菇、菱角等。	属同一品种规格，肉质鲜嫩，成熟度适中，无泥土、杂质、机械伤，不干瘪，不腐烂霉变，茭白不黑心。
多年生类	竹笋、黄花菜、芦笋等。	属同一品种规格，幼嫩，无病虫害斑，无明显机械伤。黄花菜鲜花不能直接煮食。
芽苗类	绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等。	芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。

1.3 《蔬菜感官质量要求》

1.4. 蔬菜包装与标志要求：

(1) 包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象；容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味。

(2) 标志：每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

1.5 食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。蔬菜来源应当于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。

1.6 运输要求：运输工具应清洁卫生无污染，食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

1.7 对蔬菜生产商要求：

(1) 管理要求：菜地配有专用的农药喷洒用具及其他农用器具；蔬菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。种植使用的农药必须符合食品安全管理部门的规定，严禁使用违禁药物；农药的采购、保管、发放、使用必须建立记录；蔬菜生产使用农药的间隔期必须符合行业规定，并且采收前供应商应从种植地取样检测农残项目，合格后方可供应。

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

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

1.8 蔬菜卫生质量要求：卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

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

项目	指标 (mg/kg)	项目	指标 (mg/kg)
甲胺磷	不得检出	汞 (以 Hg 计)	≤0.01

甲拌磷	不得检出	铅 (以 Pb 计)	≤0.2
氧化乐果	不得检出	砷 (以 As 计)	≤0.5
甲基对硫磷	不得检出	氟 (以 F 计)	≤0.5
啶嗪丹	不得检出	百菌清	≤1.0
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)	≤4	多菌灵	≤0.5
硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计)	瓜果类≤600; 叶菜根茎类≤1200		

2、水果类

水果采购参考清单 (此表仅供参考, 包括但不限于以下品种, 可根据季节变化增减品种)

品名	采购标准	主产地	计量单位	规格	图片
红富士	具有果面光滑细腻、色泽光亮、果肉细腻、果核透明等特点。果香浓郁、甘甜味厚、汁多无渣, 果肉有糖心。	新疆	Kg	单果 85g 以上	
香梨	果实中大, 大小均匀, 果面黄绿色, 有蜡质, 皮薄, 光滑, 果点小而不明显, 果梗细而特长, 肉白色, 质稍粗, 汁中等微香, 石细胞较多。雌雄比例 7:3	新疆	Kg	单果 120g 以上	
大油桃	果实长圆, 色泽红黄色, 无茸毛, 单果重 60 克左右;	本地	Kg	单果 60g 以上	
砂糖橘	果实扁圆形, 顶部有瘤状突起蒂脐端凹陷, 色泽橙黄, 囊壁薄, 易剥离。鲜美而极甜, 无渣, 口感细腻	广东/ 福建	Kg	大小均匀	
桔子	常为扁圆形, 皮色橙红、或橙黄。果皮薄而宽松, 海绵层薄, 质韧, 容易剥离, 瓤瓣 7 至 11 个。味甜或酸, 种子呈尖细状, 不耐贮藏。	湖北	Kg	单果 60-70g	

脐橙	脐橙皮面橙黄光滑,颜色新鲜清新,味鲜甜。用手指轻压果皮,有弹性的感觉,果肉饱满。脐橙底部内凹,成熟好,水分多	广东/ 福建/ 江西	Kg	单果 80-95g	
西瓜	瓜圆、肉厚鲜红、皮薄、个重一般的重7至15斤,无水托,无空心,口感沙甜爽口。	新疆	Kg	3.5-7.5Kg	
哈密瓜	果实椭圆形,色泽黄色并带有绿色斑点。	新疆	Kg	1.5-2.5Kg	
甜瓜	果实短卵圆形,果面可见隐条带。果皮灰绿色,充分成熟乳黄色。果肉白绿色。肉质细嫩,皮薄,香甜爽口	新疆	Kg	0.3-0.7Kg	
红提葡萄	整齐度好,红色或紫红色,果皮易剥离,肉质坚实而脆,细嫩多汁,硬度大,刀切而不流汁。香甜可口,糖分12-14%	新疆	Kg	单串 0.8-1.2Kg/提	
香妃葡萄	成熟以后呈绿黄色。果实接近圆形,可以切片,切开后可见每个果粒中含有3~5粒种子,果肉硬脆	新疆	Kg	单串 0.5-1.0Kg/提	
草莓	外观呈心形,鲜美红嫩,果肉多汁,含有特殊的浓郁水果芳香。	新疆	Kg	20g以上	
香蕉	色泽鲜黄、表皮无斑,(青头绿把)粗细均匀,无硬伤,无过熟。(比精选蕉略小,口感爽滑,甜香)	广东/ 广西/ 福建/ 海南	Kg	2Kg/把	

2.1 水果类要求

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

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

2.2 《水果感官质量要求》

类别	包含品种	质量要求
瓜类	香瓜、木瓜、哈密瓜、玫瑰蜜瓜、白兰瓜、羊角蜜甜瓜、西瓜	形状、色泽一致,瓜条均匀,无斑点,无断裂,不带泥土,无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜,无明显机械伤。
梨类	香梨、黄梨	果形端正,大小均匀,无畸形果,带果柄;果面新鲜洁净,无刺划伤,无压痕,无病虫害;身重结实,味道爽甜
苹果类	红富士、黄元帅、冰糖心、红蛇果	具有本品种特有的外形,大小均匀,果面光滑有光泽,具有本品种应有的自然色泽;无斑点或极少果锈,不起皱,无裂口,无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑;果身重,硬朗;口感汁液饱满,无苦涩味,无木栓化组织。
香蕉类	芝麻蕉、帝王蕉、苹果蕉	果实丰满,果形端正,梳柄完整,不缺只口,单果均匀;色泽自然、光亮;皮色青黄,果面光滑,无病黑斑,无虫疤,无霉菌,无创伤;果肉稍硬;果皮可剥或易剥
葡萄类	巨峰、夏黑、白牛奶、早玫瑰、醉金香、红提、早夏无核葡萄、无核白鸡心、美人指以及红宝石葡萄	具有本品种应具有的外形、色泽;果粒面完好,皮上无斑痕,果珠饱满,大小均匀;轻提果穗枝梗,微微抖动,果实不抖落或抖落极少

2.3 水果包装与标志要求:

(1) 包装:容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气,无污染、无异味、无霉变现象;

(2) 标志:每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签,并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

2.4 食品供应链要求:所有食品的来源必须清晰。水果来源应当于受到地方政府部门监管的自有基地、商品水果基地或水果专业流通市场,严禁收购散户农民的水果供应。

2.5 运输要求:运输工具应清洁卫生无污染,食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具,并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓,包括地面、墙面和顶,应使用抗腐蚀、防潮,易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味;运输途中严防日晒、雨淋,注意通风散热;水果应小心轻卸,严防机械损伤。食品堆放科学合理,避免造成食品的交叉污染;如对温度有要求的食品应确定食品的温度,记录送货车辆温度,并记录存档。

2.6 水果卫生质量要求:卫生质量指标,应符合我国无公害水果上的卫生指标规定。

项目	指标 (mg/kg)	项目	指标 (mg/kg)
甲胺磷	不得检出	汞 (以 Hg 计)	≤0.01
甲拌磷	不得检出	铅 (以 Pb 计)	≤0.2
氧化乐果	不得检出	砷 (以 As 计)	≤0.5
甲基对硫磷	不得检出	氟 (以 F 计)	≤0.5
呋喃丹	不得检出	百菌清	≤1.0
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)	≤4	多菌灵	≤0.5

硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）	瓜果类≤600； 叶菜根茎类≤1200		
----------------------------	------------------------	--	--







(1) 水果供应链要求：所有水果的来源必须清晰。


(2) 所提供的水果应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤，带有芳香味。

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

四、副食品类、干货类、耗材类

大米、粮油、面粉类采购参考清单（此表仅供参考，包括但不限于以下品种，可根据采购人需要增减品种）

序号	产品名称	产品图片	产品规格	重量	储存要求	感官	备注
1	特一面粉		袋装	25kg	常温	面粉呈白色或微黄色，不发暗、无杂色，具有面粉固有的清香味。	
2	特二面粉		袋装	25kg	常温	面粉呈白色或微黄色，不发暗、无杂色，具有面粉固有的清香味。	
3	标准面粉		袋装	25kg	常温	面粉呈白色或微黄色，不发暗、无杂色，具有面粉固有的清香味。	
4	普通面粉		袋装	25kg	常温	面粉呈白色或微黄色，不发暗、无杂色，具有面粉固有的清香味。	
5	一级精米		袋装	10kg	常温	符合应有品种的色泽，呈透明、半透明或白色，有光泽，具有新鲜米的特有香气，无异味。	
6	二级精米		袋装	10kg	常温	符合应有品种的色泽，呈透明、半透明或白色，有光泽，具有新鲜米的特有香气，无异味。	
7	三级精米		袋装	10kg	常温	符合应有品种的色泽，呈透明、半透明或白色，无异味。	

8	食用油		瓶装	5L	常温	优质植物油（菜籽油、大豆油、花生油、葵花籽油等，可按需搭配），色泽清亮，无异味、无沉淀、无浑浊，符合国家食用油卫生标准，无转基因，包装完好，具备生产厂家、生产日期、保质期、检验合格证明，不含地沟油、过期油，确保安全健康。符合国家 GB 2716-2018 标准
---	-----	---	----	----	----	--

1. 大米（不含转基因成分的大米）

1.1 大米品种要求：

品种		粳米			
等级		一级	二级	三级	四级
加工精度		背沟无皮，或有皮不成线，米胚和粒面皮层去净的占 90% 以上；			
碎米	总量% \leq	7.5	10.0	12.5	15.0
	其中小碎米/% \leq	0.5	1.0	1.5	2.0
不完善粒/% \leq		3.0		4.0	6.0
杂质 最大 限量	总量/% \leq	0.25		0.3	0.4
	糠粉/% \leq	0.15		0.2	
	矿物质/% \leq	0.02			
	带壳稗粒/（粒/ kg） \leq	3		5	7
	稻谷粒（粒/ kg） \leq	4		6	8
水分/% \leq		15.1			
黄粒米/% \leq		1.0			
互混/% \leq		5.0			
色泽、气味		无异常色泽和气味			

1.2 大米质量标准

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

有“QS”标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合米类执行标准。具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异等，符合国家粮食卫生标准。

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

1.4 标签：包装大米的标签标识应符合 GB 7718 的规定；标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量；应按规定的名称和等级标注。

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

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

2. 面粉

质量标准：卫生指标应符合 GB 2715《粮食卫生标准》。添加剂和营养强化剂小麦粉中不得添加过氧化苯甲酰、溴酸钾；添加营养强化剂应符合 GB 14880《食品营养强化剂使用卫生标准》。

凡是采用本标准的小麦粉，应按本标准的质量等级名称标注，并应符合 GB 7718 的规定。

2.1 包装：应符合 LS/T 3702 和 GB/T 17109 的规定要求。标注的净含量应为最大允许水分状况下的质量。包装环境应清洁。包装材料应符合包装技术要求，不应与内装物发生物理和化学作用，应符合食品卫生法规定。封口应牢固、不得破损泄漏。袋面须有企业标准、生产日期和产地等信息。

2.2 运输：运输器具应清洁干燥、无污染，并有防尘、防雨雪设施。

2.3 贮存：袋装产品应放在清洁、干燥、通风、无污染的专用库房中。包装物件应码放距地面、墙壁 20cm 以上，注意防虫、防鼠、防潮。

★2.4 小麦粉保质期：最低为六个月。

等级	加工精度	灰分 (以干物 计) /%	粗细度/%	面筋质 (以湿 重计) /%	含砂量	磁性金 属物/ (g/kg)	水分/%	脂肪酸 值(以湿 基计)	气味 口味
特制 一等	按实 物标 准样 品对 照检 验粉 色麸 星	≤0.70	全部通过 CB36 号筛,留 存 CB42 号筛 的不超过 10.0%	≥26.0	≤0.02	≤0.003	13.5±0.5	≤80	正常
特制 二等		≤0.85	全部通过 CB30 号筛,留 存 CB36 号筛 的不超过 10.0%	≥25.0	≤0.02	≤0.003	13.5±0.5	≤80	正常

3. 食用油

3.1 基本要求：质量达到 GB/T 1536-2021 标准，国标三级及以上，拥有 SC 食品质量安全认证，非转基因食用油；食用油具有油的固有气味和滋味，无异味；检验合格，塑化剂不能超标，无焦臭、酸败及其他异味；规格 5L/桶；具有产品合格证；供货时所供产品距产品生产日期不得超过一个月。不得提供调和油。

3.2 油类质量要求：食用油品种必须色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家质量标准及卫生安全标准，要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产，还是用压榨法生产的)和是否用转基因油料生产，不许以次充好、以假充真。并附检验报告，检验报告必须要有脂肪酸组成，确定油品基本特性。如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售，牟取暴利，一经查处，成交人将承担全部责任。

3.3 产品外包装要求：产品包装要密封，无破损。标识说明完整详细包括：产品名称、净含量、配料表、制造者或经销商的名称和地址、产品标准号、生产日期、保质期，要

注明生产日期和保质期。

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

3.5 运输：运输工具应清洁卫生无污染：食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；货物应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

4. 副食调味类采购参考清单（此表仅供参考，包括但不限于以下品种，可根据采购人需要增减品种）

序号	名称	产品规格	储存要求	感官	备注
1	盐	箱装	常温	包装袋要牢固、防潮、整洁，无漏气、无破损，呈白色细晶体，无可见杂质，执行标准符合 GB 2721-2015	/
2	味精	袋装	常温	包装袋要牢固、防潮、整洁，无漏气、无破损，呈白色细晶体，无可见杂质。含生产日期、保质期、厂家、执行标准，且符合执行标准 GB/T8967	/
3	鸡精	袋装	常温	包装要牢固、防潮、整洁，无漏气，呈淡黄色颗粒状，无可见杂质。符合执行标准 GB/T10371。	/
4	白糖	袋装	常温	色泽要洁白、光亮，颗粒大小整齐一致，无任何粘结现象，不应有任何特殊气味，不应有任何夹杂物。执行标准符合 GB 13104-2014	/
5	料酒	箱装	常温	包装要牢固、防潮、整洁，瓶底无杂质，无沉淀。执行标准符合 T/CBJ 8101-2019	/
6	发酵粉	箱装	常温	包装要牢固，色洁白，颗粒均匀，手感滑爽，干燥无杂质。执行标准符合 GB 1886.245-2016	/
7	十三香	箱装	常温	包装要牢固，淡褐色，颗粒均匀，手感滑爽，干燥无杂质。执行标准符合 GB 2760-2014	/
8	苏打	箱装	常温	包装要牢固，色洁白，颗粒均匀，手感滑爽，干燥无杂质。执行标准符合 GB 1886.2-2015	/
9	食用碱	箱装	常温	包装要牢固，色洁白，颗粒均匀，手感滑爽，干燥无杂质。执行标准符合 GB 1886.1-2021	/
10	嫩肉粉	箱装	常温	包装要牢固，色洁白，颗粒均匀，手感滑爽，干燥无杂质。执行标准符合 GB 2760	/
11	泡打粉	箱装	常温	包装要牢固，色洁白，颗粒均匀，手感滑爽，干燥无杂质。执行标准符合 GB 2760-2024	/

12	淀粉	袋装	常温	包装要牢固，色洁白，颗粒均匀，手感滑爽，干燥无杂质。执行标准符合 GB 19641-2015	/
13	生粉	袋装	常温	包装要牢固，色洁白，颗粒均匀，手感滑爽，干燥无杂质。执行标准符合 GB 31637-2016	/
14	酱油	箱装	常温	有正常的色泽红褐色，不混浊，不沉淀无霉花浮膜，外包装无漏无污。符合执行标准 GB/T18186	/
15	醋	箱装	常温	无悬浮物及沉淀物，无霉花浮膜，外包装无漏无污。符合执行标准 GB/T 18187	/
16	西红柿酱	箱装	常温	外包桶无污物，无渗漏，无鼓盖现象，无变质发霉现象，符合执行标准 GB 2760-2024	/
17	豆瓣酱	箱装	常温	外包装无污物，无渗漏，胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象，无杂质。符合执行标准 GB/T 20560	/
18	甜面酱	箱装	常温	外包装无污物，无渗漏，无胀袋或鼓盖现象，无变质发霉现象，符合执行标准 GB 2718-2014	/
19	花生米	散称	常温	包装要牢固、防潮，无腐败变质，颗粒饱满，符合执行标准 GB/T 1532-2008	/
20	绿豆	袋装	常温	包装物污染，表面黄绿色或墨绿色，内无杂质，颗粒饱满。符合执行标准 GB/T 10462-2008	/
21	冰糖	袋装	常温	晶面干燥、洁白、光滑，有光泽、呈半透明体，味甜，无异味。符合执行标准 GB/T 35883-2018	/
22	朝天椒	散装	常温	包装要牢固、防潮、无腐败变质。红色或紫色。符合执行标准 GB/T 30382-2013	/
23	香油	箱装	常温	呈黄色至棕色，清澈透明，无沉淀物或有微量沉淀物。符合执行标准 GB/T 8233-2018	/
24	花椒粒	散装	常温	色鲜红，睁眼，麻味足，香味大，身干，无长枝，无霉坏，含籽不超 5%。符合执行标准 GB/T 30391-2024	/
25	粗辣椒面	散装	常温	颗粒均匀，无杂质，干燥无结块，具有固有的颜色和气味滋味。符合执行标准 GB/T 30382-2013	/
26	花椒面	散装	常温	颗粒均匀，无杂质，干燥无结块，具有固有的颜色和气味滋味。符合执行标准 GB/T 30391-2024	/
27	八角	散装	常温	色泽棕红鲜艳有光，朵大均匀呈八角形，干燥饱满干裂，符合执行标准 GB/T 7652-2016	/
28	孜然粉	散装	常温	包装要牢固，淡淡褐色褐色，颗粒均匀，手感滑爽，干燥无杂质。符合执行标准 GB/T 22267-2017	/
29	香叶	散装	常温	包装要牢固、防潮、整洁，无漏气、无破损，叶片完整。符合执行标准 GB 11959-2008	/

30	桂皮	散装	常温	皮青灰透淡棕，腹面棕色，表面有细纹，背面有光泽，质坚实，身份干，味清香。符合执行标准 GB/T 30381-2013	/
31	细辣椒面	散装	常温	颗粒均匀，无杂质，干燥无结块，具有固有的颜色和气味滋味。符合执行标准 GB/T 30382-2013	/
32	陈皮	散装	常温	表面橙红或红黄，有无数凹入的油点对光照视清晰，内面黄白色，质稍硬而脆易折断。符合执行标准 GB 5009	/
33	香豆粉	散装	常温	颗粒均匀，无杂质，干燥无结块，具有固有的颜色和气味滋味。符合执行标准 GB 14881	/
34	小茴香	散装	常温	身干粒饱满均匀，气味香郁，浓烈，色灰绿无杂质。符合执行标准 GH/T 1439	/
35	干木耳	散装	常温	包装要牢固、体内无杂质，碎块，符合执行标准 GB/T 6192-2019	/
36	粉条	散装	常温	包装要牢固、防潮、粉条细长，白净，丝条均匀在整齐。符合执行标准 GB/T 23587-2024	/
37	干香菇	散装	常温	包装要牢固、无虫蛀，无霉烂，无杂质，具有该产品相应的色泽。符合执行标准 GB/T 38581-2020	/
38	白胡椒面	散装	常温	包装要牢固，颗粒均匀，干燥无杂质。符合执行标准 GB/T 7900-2018	/
39	红豆腐	箱装	常温	外包装无污物，无渗漏，胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象。符合执行标准 GB 14881-2013	/
40	姜粉	袋装	常温	包装要牢固，色淡黄，颗粒均匀，手感滑爽，干燥无杂质。符合执行标准 GB/T 38581-2020	/
41	辣鲜露	箱装	常温	外包装无污物，无渗漏，胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象。符合执行标准 GB/T 35883-2018	/
42	耗油	箱装	常温	红褐至棕褐色，有一定光泽，稀糊状，液体，无渣粒。符合执行标准 GB/T 21999-2008	/
43	丁香	散装	常温	红棕色或棕褐色，上部有四枚三角状萼片，十字状分开，质坚实，富油性，气芳香，味辛辣。符合执行标准 GB/T 22300-20008	/
44	豆豉	袋装	常温	外包装无污物，无渗漏，胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象。	/
45	老干妈	箱装	常温	外包装无污物，无渗漏，胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象。符合执行标准 GB/T 20293	/
46	芝麻酱	箱装	常温	外包装无污物，无渗漏，胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象。符合执行标准 LS/T 3220-2017	/
47	博湖辣酱	箱装	常温	外包装无污物，无渗漏，胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象。	/
48	麻辣香锅料	箱装	常温	料包包装牢固、防潮、整洁，无漏气、无破损、胀气等现象。符合执行标准 GB 2760-2024	/

49	秋霞火锅料	箱装	常温	料包包装牢固、防潮、整洁，无漏气、无破损、胀气等现象。符合执行标准 GB 2760-2024	/
50	雪莲辣椒丝	箱装	常温	外包装无污物，无渗漏，胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象。	/
51	油辣子	箱装	常温	外包装无污物，无渗漏，胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象。符合执行标准 GB/T 20293	/
52	糖蒜	散装	常温	包装要牢固、防潮、整洁，无漏气、无破损、无腐败变质无腐败变质现象。	/
53	桶泡椒	桶装	常温	包装要牢固、防潮、整洁，无漏气、无破损、无腐败变质现象。	/
54	酸菜	箱装	常温	包装要牢固、防潮、整洁，无漏气、无破损、无腐败变质现象。	/
55	榨菜	箱装	常温	包装要牢固、防潮、整洁，无漏气、无破损、无腐败变质现象。	/
56	咸菜	箱装	常温	包装要牢固、防潮、整洁，无漏气、无破损、无腐败变质现象。	/
57	盒装内酯豆腐	盒装	常温	白色或乳白色，略有豆香，持水性好，刀切后不坍、不裂，滑爽不粗，无涩味。符合执行标准 GB 2712-2014	/
58	豆腐	袋装	常温	乳白色，有豆香，不酸，揭布后，不脱皮，不坍，切口光亮，持水性好，滑爽不粗，较密实，无石膏脚。符合执行标准 GB 2712-2014	
59	豆腐干（香干）	袋装	常温	淡黄色或黄色，有豆香，块形整齐，厚薄均匀，密实，有韧性。符合执行标准 GB 2712-2014	
60	薄百页	袋装	常温	淡黄色，有豆香，方形薄张，无白边、白头、花洞厚薄均匀，有韧性，稍有拉力。符合执行标准 GB 2712-2014	
61	豆腐衣	袋装	常温	金黄色，有油香，薄膜状，稍有韧性。符合执行标准 GB 2712-2014	
62	老抽	箱装	常温	呈深红褐色，色泽均匀；具有浓郁酱香，无异味；口感醇厚。执行标准：GB 31644	

5. 干果、坚果类

外观颗粒完整、无破损、无虫蛀、无霉变，色泽均匀。具有品种固有香气，无异味（如哈喇味、酸败味），核桃仁需无渗油现象。果干应形态完整（片状、条状或整果），无霉斑、虫蛀、褐变或焦糊现象。例如，葡萄干需颗粒饱满，无粘结；柿饼表面应无白霜异常堆积。具有原料水果的固有香气，无异味（如酸败、硫磺味）。若经辐照处理，需标注辐照食品标志。无机杂质（如沙石、果梗） $\leq 0.5\%$ ，无可见外来异物。

序号	品类	包装形式	储存条件	品质要求与执行标准	备注
----	----	------	------	-----------	----

1	核桃仁	箱装	常温	外观颗粒完整、无破损、无虫蛀、无霉变，色泽均匀；具有品种固有香气，无异味（哈喇味、酸败味），无渗油现象。符合国家相关行业标准	/
2	葡萄干	箱装	常温	颗粒饱满、无粘结，无霉斑、虫蛀、褐变或焦糊现象；具有原料水果固有香气，无异味（酸败、硫磺味）；无机杂质（沙石、果梗） $\leq 0.5\%$ ，无可见外来异物。符合国家相关行业标准	/
3	杏仁/巴旦木	箱装	常温	颗粒完整、无破损、无虫蛀、无霉变，色泽均匀；具有品种固有香气，无异味（哈喇味、酸败味）；无机杂质 $\leq 0.5\%$ ，无可见外来异物。符合国家相关行业标准	/
4	腰果	箱装	常温	颗粒完整、无破损、无虫蛀、无霉变，色泽均匀；具有品种固有香气，无异味（哈喇味、酸败味）；无机杂质 $\leq 0.5\%$ ，无可见外来异物。符合国家相关行业标准	/
5	开心果	箱装	常温	颗粒完整、无破损、无虫蛀、无霉变，开口均匀，色泽均匀；具有品种固有香气，无异味（哈喇味、酸败味）；无机杂质 $\leq 0.5\%$ ，无可见外来异物。符合国家相关行业标准	/
6	蔓越莓干	箱装	常温	形态完整（片状/整果），无霉斑、虫蛀、褐变或焦糊现象；具有原料水果固有香气，无异味（酸败、硫磺味）；无机杂质 $\leq 0.5\%$ ，无可见外来异物。若经辐照处理，需标注辐照食品标志。符合国家相关行业标准	/

6. 其他干货类

可根据食堂需求提供，海带、腐竹、银耳、莲子、花生、红豆、绿豆、百合、紫菜等各类干货食材，符合国家相关行业标准，干爽无霉变、无虫蛀、无杂质、无异味，形态完整、均匀，保持应有的色泽；腐竹无粘连、无断裂；来源于正规渠道，包装完好，标注生产日期、保质期、厂家信息，按需配送，储存于干燥、通风、阴凉处，防止受潮霉变；采购人可根据实际情况对干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的有权拒绝接受。

序号	品类	包装形式	储存条件	品质要求与执行标准	备注
----	----	------	------	-----------	----

1	海带	箱装	干燥、通风、阴凉处	干爽无霉变、无虫蛀、无杂质、无异味，形态完整均匀，保持应有色泽；来源于正规渠道，包装完好，标注生产日期、保质期、厂家信息。符合国家相关行业标准	/
2	腐竹	箱装	干燥、通风、阴凉处	干爽无霉变、无虫蛀、无杂质、无异味，形态完整均匀，无粘连、无断裂；来源于正规渠道，包装完好，标注生产日期、保质期、厂家信息。符合国家相关行业标准	/
3	银耳	箱装	干燥、通风、阴凉处	干爽无霉变、无虫蛀、无杂质、无异味，形态完整均匀，保持应有色泽（色白或微黄）；来源于正规渠道，包装完好，标注生产日期、保质期、厂家信息。符合国家相关行业标准	/
4	莲子	箱装	干燥、通风、阴凉处	干爽无霉变、无虫蛀、无杂质、无异味，颗粒饱满均匀，无破损；来源于正规渠道，包装完好，标注生产日期、保质期、厂家信息。符合国家相关行业标准	/
5	百合	箱装	干燥、通风、阴凉处	干爽无霉变、无虫蛀、无杂质、无异味，片形完整均匀，色泽洁白或微黄；来源于正规渠道，包装完好，标注生产日期、保质期、厂家信息。符合国家相关行业标准	/
6	紫菜	袋/箱装	干燥、通风、阴凉处	干爽无霉变、无虫蛀、无杂质、无异味，形态完整均匀，保持紫黑色泽；来源于正规渠道，包装完好，标注生产日期、保质期、厂家信息。符合国家相关行业标准	/
7	香菇	箱装	干燥、通风、阴凉处	干爽无霉变、无虫蛀、无杂质、无异味，菌盖完整均匀，色泽正常；来源于正规渠道，包装完好，标注生产日期、保质期、厂家信息。符合国家相关行业标准	/

7. 其他耗材

据食堂运营需求，补充食堂所需的其他耗材（如保鲜膜、保鲜袋、清洁布、碗筷餐盘等），要求安全、实用、环保，符合相关标准，按需配送。

序号	名称	规格	性质/要求
1	抽纸	抽纸:200抽/包,3层,尺寸180mm×130mm; 适配食堂卫生间、就餐区, 清洁类常用规格	符合国家卫生标准, 无刺激性气味, 安全、环保、无残留; 包装完好, 标注生产日期、保质期、厂家信息, 按需配送, 确保库存充足

2	卷纸	卷纸：180g/卷，4层，纸芯直径4cm，展开长度20m；适配食堂卫生间，清洁类常用规格	符合国家卫生标准，无刺激性气味，安全、环保、无残留；包装完好，标注生产日期、保质期、厂家信息，按需配送，确保库存充足
3	洗洁精	500ml/瓶或5L/桶，中性配方；适配食堂厨房、餐具清洁，清洁类常用规格	符合国家卫生标准，无刺激性气味，安全、环保、无残留；清洁效果良好；包装完好，标注生产日期、保质期、厂家信息，按需配送，确保库存充足
4	洗手液	500ml/瓶，泡沫型或液体型；适配食堂洗手池，清洁类常用规格	符合国家卫生标准，无刺激性气味，安全、环保、无残留；清洁效果良好；包装完好，标注生产日期、保质期、厂家信息，按需配送，确保库存充足
5	消毒液	500ml/瓶或10L/桶，食品级稀释型；适配食堂餐具、台面消毒，清洁类常用规格	符合国家卫生标准及食品级标准，可用于食堂餐具、台面清洁消毒；无刺激性气味，安全、环保、无残留；包装完好，标注生产日期、保质期、厂家信息，按需配送，确保库存充足
6	垃圾袋 (加厚型)	厨房专用：50×60cm，厚度0.08mm；普通款：45×55cm，厚度0.06mm；均适配食堂垃圾桶规格，分为厨房专用（防油污）和普通款	可降解优先，不易破损，防水防漏；包装完好，按需供应
7	厨房专用吸油纸	30×40cm，2层，吸油型；适配食堂厨房控油、吸渍，厨房专用规格	吸油吸水效果好，无荧光剂，符合卫生标准，包装完好，按需供应
8	餐巾纸	100抽/包，2层，尺寸150mm×180mm；适配食堂就餐区，常用餐饮规格	吸油吸水效果好，无荧光剂，符合卫生标准，包装完好，按需供应
9	分类垃圾袋	分类款（可回收/厨余/其他），45×55cm，厚度0.06mm；一次性餐饮耗材常用规格	可降解优先，符合国家食品级标准，无异味、无破损，按需配送，避免浪费
10	打包盒	长方形：18×12×5cm，圆形：12cm（直径）×4cm，PP材质；一次性餐饮耗材常用规格	符合国家食品级标准，无异味、无破损，承重性好，不易变形、渗漏；符合环保要求，可降解优先；包装完好，标注生产日期、保质期、厂家信息，按需配送，避免浪费
11	打包袋	中号：30×40cm，手提式，PE材质；适配打包盒装载，一次性餐饮耗材常用规格	符合国家食品级标准，无异味、无破损，承重性好，不易变形、渗漏；符合环保要求，可降解优先；包装完好，标注生产日期、保质期、厂家信息，按需配送，避免

			浪费
12	一次性筷子	长度 25cm, 圆筷, 无漆无蜡, 独立包装; 一次性餐饮耗材常用规格	符合国家食品级标准, 无异味、无破损, ; 符合环保要求, 可降解优先; 包装完好, 标注生产日期、保质期、厂家信息, 按需配送, 避免浪费
13	保鲜膜	30cm×50m, 食品级 PE 材质, 厚度 0.01mm; 适配食材保鲜, 其他耗材常用规格	安全、实用、环保, 符合相关标准, 按需配送
14	保鲜袋	中号: 25×35cm, 食品级 PE 材质, 厚度 0.01mm; 适配食材分装, 其他耗材常用规格	安全、实用、环保, 符合相关标准, 按需配送
15	清洁布	30×30cm, 棉麻材质, 可重复使用; 适配厨房、台面清洁, 其他耗材常用规格	安全、实用、环保, 符合相关标准, 按需配送
16	碗筷餐盘	碗: 直径 12cm, 深度 6cm; 筷: 长度 22cm; 餐盘: 直径 20cm; 陶瓷材质, 适配食堂日常使用, 其他耗材常用规格	安全、实用、环保, 符合相关标准, 按需配送

五、供应要求

1、供货周期: 每日供货, 具体供货时间、供货品类、供货量由食堂提前 1 天通知供货商, 供应商在收到通知后, 应立即进行确认, 并在 1 小时内与各配送点负责人联系。供应商根据各配送点负责人的电话通知(双方均要做好记录)或书面订货单订购品种、数量。供应商根据各配送点规定的配送时间前, 免费运送食材到采购人指定地点, 由采购人仓管员验收并做记录。

供货商需严格按照通知要求供货, 不得擅自更改供货品类、数量、时间。常规配送时间为每日指定时间送达, 保障备餐所需食材及耗材, 若因运营需求需调整配送时间, 将提前 1 个工作日通知, 供货商需无条件配合, 不得延误配送。配送时间调整不额外增加费用, 不得因配送时间调整提高食材及耗材供应价格。

2、质量验收: 协助做好物资验收, 验收内容包括物资质量、规格、数量、包装、合格证明等, 验收合格后签字确认; 验收不合格的, 立即无条件退换货, 确保食材安全、合格。退换货产生的所有费用由供货商承担, 采购单位不额外支付任何费用。

3、台账管理: 供货商需建立完整的供货台账, 记录每次供货的品类、溯源、数量、单价、金额、验收情况等信息, 每月对账, 确保账目清晰、准确, 无差错; 采购人将定期检查供货台账、验收记录, 确保采购过程可追溯。按要求提供食材检验报告、溯源凭证、配送清单等相关资料, 接受采购单位的质量抽检、定期检查及日常监督, 对检查中发现的问题及时整改。

4、应急保障: 建立 24 小时售后服务联络机制, 配备专属售后联系人及应急联络方式, 确保采购单位反馈的问题(如食材不合格、配送延误、数量短缺等)在 2 小时内响应并解决, 重大问题(如食品安全隐患)立即处理。供货商需制定应急供货预案, 应对突发情况(如自然灾害、疫情、货源短缺等), 确保在特殊情况下能够正常供货, 保障食堂运营不受影响; 若因供货商自身原因无法供货, 需提前一个月通知采购人, 以便采购人及时调整。

5、服务周期内，若国家食品安全标准、行业规范有更新，供货商需按照最新标准执行，确保物资质量符合要求。

6、本项目不接受联合体投标，不允许转包、分包，若发现供货商转包、分包，采购人有权终止合作，并追究其责任。

7、供货商需承诺，所提供的所有资质证件、检验证明均真实有效，若存在虚假信息，采购人有权终止合作，并追究其法律责任。

8、本项目预算已包含食材成本、配送费、食材安全检验费、食材安全责任风险费、利润及税金等一切可能发生的费用，采购单位不再额外支付其他费用。

9、品类补充说明：本项目采购参数中所列食材及耗材品类为日常主要供应品类，并非全部品类。若采购单位根据食堂运营需求，需采购参数中未明确列出但符合食堂日常运营、贴合职工用餐需求的同类食材及耗材（质量标准、安全要求需与本项目及国家相关规范对应品类参数一致），供货商不得拒绝供应，需按本项目价格要求、供货要求、售后服务要求等相关条款，及时、按质、按量供应，不得擅自提高价格或拒绝配送。

10. 投诉处理：建立完善的投诉处理机制，对各类投诉 24 小时内完成调查核实，处理并反馈。

11. 每月开展的服务质量评估，连续 2 次评估不合格的，医院有权暂停采购，整改后仍不合格的，将终止合作并追究相关责任。

12. 对于因食堂需求调整、物资剩余（未开封、未过期、无破损）的物资，供货商需配合退换货，合理协商处理，减少浪费。

13、供货商若出现食材质量不合格、无证无溯源、过期变质、配送延误、临时补货不及时、价格虚高、哄抬物价、售后响应迟缓、拒不退换货、台账不全、不配合检查等违规行为，采购单位有权视情节轻重，采取拒收、责令退换货、单次 200—1000 元处罚、扣除该批次货款、扣除当月货款 5%—20% 等措施；1 个月内多次违规或发生食品安全隐患等严重问题，立即终止合同，扣除全部相关款项，并追究相应法律及经济责任，所有扣款均在当月货款中直接扣除。

六、产品配送要求

（一）供货对象及配送时间和地点：

（二）包装与标志要求：土豆、白菜、胡萝卜、青萝卜、洋葱的包装采用白色编织袋的包装方式，大葱、大芹菜采用捆扎方式；中标人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。

（三）运输要求：运输工具应清洁卫生无污染；食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；货物应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

（四）数量方面要求：供应商每次随货送上一式四份的送货清单（格式自定，但必须包括货物名称、单位、单价、数量及总金额等内容），供双方验货后签字确认，双方各持两份，作为送、收货的凭证。中标人必须保证配送品种斤两的准确性，由采购人指定负责人验收过秤记录，以采购人的验货数量为准。对于不符合质量的品种采购人可退货或换货（由于产品质量而造成安全事故发生的，中标人须承担全部责任）。

（五）对采购人临时的供货要求，需随订随送，至少在 30 分钟内响应，货物须在 2

小时内送达采购人指定地方。

(六) 每次送货, 中标人须安排不少于 2 个专职送货员及不少于 1 辆专车负责送货。负责货物的运输、过秤, 并协助招标人验收货物, 货物的品种和重量以采购人验收的结果为准。

(七) 中标人指定的送货专员须持健康证上岗, 穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡, 送货专员在办公区活动必须严格遵守招标人各项规章制度, 不得做出有损采购人形象和利益的事情。如需要更换配送人员, 必须事先通知采购人并将其个人资料送采购人审批, 审批合格者才能更换。

(八) 中标人除不可抗力, 不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需推迟送货, 应提前通知中标人。

(九) 因中标人原因延误交货日期的(采购人要求推迟的除外), 采购人有权自行采购, 并由供应商承担由此产生的一切损失和费用。

(十) 冷藏食品必须用专用冷藏载具运输, 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温度。

七、服务管理要求

1. 在服务期限内, 采购人向选取的供应商发出采购通知时, 供应商在收到通知后, 应立即进行确认; 并在 1 小时内与采购人物资管理负责人联系。

2. 对有下列情况之一的供应商, 经确认后采购人有权单方面暂停或解除合同取消其服务资格, 并保留追究其法律责任的权利, 采购人有权从候补名单中顺延补充为供货资格的单位或重新招标:

1) 没有在采购人规定的时间内提供供货服务;

2) 无正当理由拒绝向采购人供货的;

3) 出现管理、产品质量控制等各方面不能满足招标文件、采购人的相关要求导致发生食品安全事故的;

4) 索取、收受合同以外的酬金或其他财务, 或者利用工作之便, 牟取其他不正当的利益, 损害国家利益、社会公共利益或他人合法利益的;

5) 经营情况发生重大变更, 已经不具备承接本项目能力的;

6) 没有实现投标文件中的相关承诺、违反合同规定、法律法规禁止的以及违反合同规定行为的。

3. 供应商必须承诺, 在合同期限内, 给与采购人享受最优惠待遇, 即在合同期内, 若给予其他同类客户更优惠的待遇, 应通知采购人同时享受。

4. 中标人不得将中标项目转让给他人, 一经发现, 采购人有权终止合同, 由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。

八、定价、结算及付款方式

(一) 定价方式

1. 采用 1-2 月一次询价, 甲方单位相关管理部门组成询价小组以随机方式对伊宁市西大桥菜市场的各类货品价格进行市场询价并做好记录工作。结合供货商书面、电子邮件或微信的报价单对质量、价格进行比较, 最终确定蔬菜、水果采购的质量和价格, 根据采购需求, 对供应商下达采购计划。

2. 结算及付款方式:

(1) 结算公式: 各类产品货款=对应品种的定价×折扣率×实际供货量。

(2) 每 2 月结算一次, 在办理付款手续之前双方须对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计, 并核实无误。采购人在收到中标人提供的等额的正式发票之日起次月

内办理上月采购货物价款支付手续。中标人须提供以下材料以便采购人办理付款手续：

- 1) 中标人开具的符合国家要求的相关凭证（发票）；
- 2) 验收报告（加盖采购人公章）；
- 3) 月供货清单（加盖采购人公章）；

九、验收条款

1. 所购入的物品必须符合《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法》要求。

2. 所供商品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明；

3. 投标货物必须各项技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

4. 所有货物指标要符合国家强制性标准要求。

5. 中标人必须负责中标货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由中标人负责。

6. 配送货物必须按时按量按质送到采购人指定地点，并当面核实克重。验收完毕后，双方必须在货物收货清单（格式自定，但必须包括货物单价、数量、重量、合价等内容）上签名确认，货物收货清单作为采购人支付货款的依据之一。

7. 所有货物供货时，不得超过保质期的三分之一，否则甲方有权退换货，退换货工作包括货品的运输、搬运、堆放等，且由此产生的一切费用由中标人承担。

九、其他要求

在中标服务期内，采购人根据实际情况对货物的品种和数量进行采购。采购人在任何情况下无法预计也无法向中标单位保证采购的数量及采购的金额。

职工食堂食材采购项目标项二

一、供货商相关要求

1、具备稳定的货源渠道，能够保障米面油的及时供应。

2、具备相应的运输能力，配备符合食品安全要求的运输车辆运输路线合理，能够按时送达指定地点，运输过程中做好物资防护，避免破损、污染。

3、能够配合食堂根据每日就餐人数、食谱调整，灵活调整供货量，接受临时补货需求（常规临时补货需在30分钟内响应，1小时内送达，特殊情况另行约定），避免物资浪费和短缺。

4、配备专人负责对接食堂采购事宜，及时沟通供货需求、质

量反馈、退换货等问题，响应及时，服务周到。

5、本项目食材采购范围包含但不限于招标文件所列食材品目。对于清单未列明但因招标人实际需求确需采购的食材，由招标人通过市场公开询价方式确定价格，询价单位不得少于三家，以有效报价的算术平均值作为该食材基准价，并按该食材所属分类的中标费率进行结算。

二、米、面、油类

大米、粮油、面粉类采购参考清单

序号	产品名称	产品图片	产品规格	重量	储存要求	感官	备注
1	特一面粉		袋装	25kg	常温	面粉呈白色或微黄色，不发暗、无杂色，具有面粉固有的清香味。	
2	特二面粉		袋装	25kg	常温	面粉呈白色或微黄色，不发暗、无杂色，具有面粉固有的清香味。	
3	标准面粉		袋装	25kg	常温	面粉呈白色或微黄色，不发暗、无杂色，具有面粉固有的清香味。	
4	普通面粉		袋装	25kg	常温	面粉呈白色或微黄色，不发暗、无杂色，具有面粉固有的清香味。	
5	一级精米		袋装	10kg	常温	符合应有品种的色泽，呈透明、半透明或白色，有光泽，具有新鲜米的特有香气，无异味。	
6	二级精米		袋装	10kg	常温	符合应有品种的色泽，呈透明、半透明或白色，有光泽，具有新鲜米的特有香气，无异味。	

7	三级 精米		袋装	10kg	常温	符合应有品种的色泽，呈透明、半透明或白色，无异味。
8	食用油		瓶装	5L	常温	优质植物油（菜籽油、大豆油、花生油、葵花籽油等，可按需搭配），色泽清亮，无异味、无沉淀、无浑浊，符合国家食用油卫生标准，无转基因，包装完好，具备生产厂家、生产日期、保质期、检验合格证明，不含地沟油、过期油，确保安全健康。符合国家 GB 2716-2018 标准

1. 大米（不含转基因成分的大米）

1.1 大米品种要求：

品种		粳米			
等级		一级	二级	三级	四级
加工精度		背沟无皮，或有皮不成线，米胚和粒面皮层去净的占 90% 以上；			
碎米	总量% \leq	7.5	10.0	12.5	15.0
	其中小碎米/% \leq	0.5	1.0	1.5	2.0
不完善粒/% \leq		3.0		4.0	6.0
杂质 最大 限量	总量/% \leq	0.25		0.3	0.4
	糠粉/% \leq	0.15		0.2	
	矿物质/% \leq	0.02			
	带壳稗粒/（粒/ kg） \leq	3		5	7
	稻谷粒（粒/ kg） \leq	4		6	8
水分/% \leq		15.1			
黄粒米/% \leq		1.0			
互混/% \leq		5.0			
色泽、气味		无异常色泽和气味			

1.2 大米质量标准

米类执行标准： GB 1354-2009（本标准中的真菌毒素限量指标被 GB 2761-2011 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量中的

相应指标代替。本标准中的 4.3.3 农药最大残留限量部分被 GB 2763-2012 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量中相应指标替代) 标准一等粳米, 不含添加剂。

有“QS”标志, 标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期, 供货时的剩余保质期不少于三分之二, 质量等级、产品标准号、产品合格证, 质量符合米类执行标准。具有固有色泽和香味, 无污染、无虫害, 色泽、气味、口味正常, 无异味或霉味(霉变), 无虫蛀结块挂丝或杂质异等, 符合国家粮食卫生标准。

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

1.4 标签: 包装大米的标签标识应符合 GB 7718 的规定; 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量; 应按规定的名称和等级标注。

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

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

2. 面粉

质量标准: 卫生指标应符合 GB 2715《粮食卫生标准》。添加剂和营养强化剂小麦粉中不得添加过氧化苯甲酰、溴酸钾; 添加营养强化剂应符合 GB 14880《食品营养强化剂使用卫生标准》。

凡是采用本标准的小麦粉, 应按本标准的质量等级名称标注, 并应符合 GB 7718 的规定。

2.1 包装: 应符合 LS/T 3702 和 GB/T 17109 的规定要求。标

注的净含量应为最大允许水分状况下的质量。包装环境应清洁。包装材料应符合包装技术要求，不应与内装物发生物理和化学作用，应符合食品卫生法规定。封口应牢固、不得破损泄漏。袋面须有企业标准、生产日期和产地等信息。

2.2 运输：运输器具应清洁干燥、无污染，并有防尘、防雨雪设施。

2.3 贮存：袋装产品应放在清洁、干燥、通风、无污染的专用库房中。包装物件应码放距地面、墙壁 20cm 以上，注意防虫、防鼠、防潮。

★2.4 小麦粉保质期：最低为六个月。

等级	加工精度	灰分 (以干物 计) /%	粗细度/%	面筋质 (以湿 重计) /%	含砂量	磁性金 属物/ (g/kg)	水分/%	脂肪酸 值(以湿 基计)	气味 口味
特制 一等	按实 物标 准样 品对 照检 验粉 色麸 星	≤0.70	全部通过 CB36 号筛,留 存 CB42 号筛 的不超过 10.0%	≥26.0	≤0.02	≤0.003	13.5±0.5	≤80	正常
特制 二等		≤0.85	全部通过 CB30 号筛,留 存 CB36 号筛 的不超过 10.0%	≥25.0	≤0.02	≤0.003	13.5±0.5	≤80	正常

3. 食用油

3.1 基本要求：质量达到 GB/T 1536-2021 标准，国标三级及以上，拥有 SC 食品质量安全认证，非转基因食用油；食用油具有油的固有气味和滋味，无异味；检验合格，塑化剂不能超标，无焦臭、酸败及其他异味；规格 5L/桶；具有产品合格证；供货时所供产品距产品生产日期不得超过一个月。不得提供调和油。

3.2 油类质量要求：食用油品种必须色泽好，透明度高，无浑

浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家质量标准及卫生安全标准，要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产，还是用压榨法生产的)和是否用转基因油料生产，不许以次充好、以假充真。并附检验报告，检验报告必须要有脂肪酸组成，确定油品基本特性。如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售，牟取暴利，一经查处，成交人将承担全部责任。

3.3 产品外包装要求：产品包装要密封，无破损。标识说明完整详细包括：产品名称、净含量、配料表、制造者或经销者的名称和地址、产品标准号、生产日期、保质期，要注明生产日期和保质期。

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

3.5 运输：运输工具应清洁卫生无污染：食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；货物应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

三、供应要求

1、供货周期：每日供货，具体供货时间、供货品类、供货量由食堂提前 1 天通知供货商，供应商在收到通知后，应立即进行确

认，并在 1 小时内与各配送点负责人联系。供应商根据各配送点负责人的电话通知（双方均要做好记录）或书面订货单订购品种、数量。供应商根据各配送点规定的配送时间前，免费运送食材到采购人指定地点，由采购人仓管员验收并做记录。

供货商需严格按照通知要求供货，不得擅自更改供货品类、数量、时间。常规配送时间为每日指定时间送达，保障备餐所需食材及耗材，若因运营需求需调整配送时间，将提前 1 个工作日通知，供货商需无条件配合，不得延误配送。配送时间调整不额外增加费用，不得因配送时间调整提高食材及耗材供应价格。

2、质量验收：协助做好物资验收，验收内容包括物资质量、规格、数量、包装、合格证明等，验收合格后签字确认；验收不合格的，立即无条件退换货，确保食材安全、合格。退换货产生的所有费用由供货商承担，采购单位不额外支付任何费用。

3、台账管理：供货商需建立完整的供货台账，记录每次供货的品类、溯源、数量、单价、金额、验收情况等信息，每月对账，确保账目清晰、准确，无差错；采购人将定期检查供货台账、验收记录，确保采购过程可追溯。按要求提供食材检验报告、溯源凭证、配送清单等相关资料，接受采购单位的质量抽检、定期检查及日常监督，对检查中发现的问题及时整改。

4、应急保障：建立 24 小时售后服务联络机制，配备专属售后联系人及应急联络方式，确保采购单位反馈的问题（如食材不合格、配送延误、数量短缺等）在 2 小时内响应并解决，重大问题（如食品安全隐患）立即处理。供货商需制定应急供货预案，应对突发情况（如自然灾害、疫情、货源短缺等），确保在特殊情况下能够正常供货，保障食堂运营不受影响；若因供货商自身原因无法供货，

需提前一个月通知采购人，以便采购人及时调整。

5、服务周期内，若国家食品安全标准、行业规范有更新，供货商需按照最新标准执行，确保物资质量符合要求。

6、本项目不接受联合体投标，不允许转包、分包，若发现供货商转包、分包，采购人有权终止合作，并追究其责任。

7、供货商需承诺，所提供的所有资质证件、检验证明均真实有效，若存在虚假信息，采购人有权终止合作，并追究其法律责任。

8、本项目预算已包含食材成本、配送费、食材安全检验费、食材安全责任风险费、利润及税金等一切可能发生的费用，采购单位不再额外支付其他费用。

9、品类补充说明：本项目采购参数中所列食材及耗材品类为日常主要供应品类，并非全部品类。若采购单位根据食堂运营需求，需采购参数中未明确列出但符合食堂日常运营、贴合职工用餐需求的同类食材及耗材（质量标准、安全要求需与本项目及国家相关规范对应品类参数一致），供货商不得拒绝供应，需按本项目价格要求、供货要求、售后服务要求等相关条款，及时、按质、按量供应，不得擅自提高价格或拒绝配送。

10. 投诉处理：建立完善的投诉处理机制，对各类投诉 24 小时内完成调查核实，处理并反馈。

11. 每月开展的服务质量评估，连续 2 次评估不合格的，医院有权暂停采购，整改后仍不合格的，将终止合作并追究相关责任。

12. 对于因食堂需求调整、物资剩余（未开封、未过期、无破损）的物资，供货商需配合退换货，合理协商处理，减少浪费。

13、供货商若出现食材质量不合格、无证无溯源、过期变质、配送延误、临时补货不及时、价格虚高、哄抬物价、售后响应迟缓、

拒不退换货、台账不全、不配合检查等违规行为，采购单位有权视情节轻重，采取拒收、责令退换货、单次 200—1000 元处罚、扣除该批次货款、扣除当月货款 5%—20% 等措施；1 个月内多次违规或发生食品安全隐患等严重问题，立即终止合同，扣除全部相关款项，并追究相应法律及经济责任，所有扣款均在当月货款中直接扣除。

四、产品配送要求

(一) 供货对象及配送时间和地点：

(三) 运输要求：运输工具应清洁卫生无污染：食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；货物应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

(四) 数量方面要求：供应商每次随货送上一式四份的送货清单（格式自定，但必须包括货物名称、单位、单价、数量及总金额等内容），供双方验货后签字确认，双方各持两份，作为送、收货的凭证。中标人必须保证配送品种斤两的准确性，由采购人指定负责人验收过秤记录，以采购人的验货数量为准。对于不符合质量的品种采购人可退货或换货（由于产品质量而造成安全事故发生的，中标人须承担全部责任）。

(五) 对采购人临时的供货要求，需随订随送，至少在 30 分钟内响应，货物须在 2 小时内送达采购人指定地方。

(六) 每次送货，中标人须安排不少于 2 个专职送货员及不少

于 1 辆专车负责送货。负责货物的运输、过秤，并协助招标人验收货物，货物的品种和重量以采购人验收的结果为准。

（七）中标人指定的送货专员须持健康证上岗，穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，送货专员在办公区活动必须严格遵守招标人各项规章制度，不得做出有损采购人形象和利益的事情。如需要更换配送人员，必须事先通知采购人并将其个人资料送采购人审批，审批合格者才能更换。

（八）中标人除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知中标人。

（九）因中标人原因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由供应商承担由此产生的一切损失和费用。

五、服务管理要求

1. 在服务期限内，采购人向选取的供应商发出采购通知时，供应商在收到通知后，应立即进行确认；并在 1 小时内与采购人物资管理负责人联系。

2. 对有下列情况之一的供应商，经确认后采购人有权单方面暂停或解除合同取消其服务资格，并保留追究其法律责任的权利，采购人有权从候补名单中顺延补充为供货资格的单位或重新招标：

- 1) 没有在采购人规定的时间内提供供货服务；
- 2) 无正当理由拒绝向采购人供货的；
- 3) 出现管理、产品质量控制等各方面不能满足招标文件、采购人的相关要求导致发生食品安全事故的；
- 4) 索取、收受合同以外的酬金或其他财务，或者利用工作之便，牟取其他不正当的利益，损害国家利益、社会公共利益或他人

合法利益的：

5) 经营情况发生重大变更，已经不具备承接本项目能力的；

6) 没有实现投标文件中的相关承诺、违反合同规定、法律法规禁止的以及违反合同规定行为的。

3. 供应商必须承诺，在合同期限内，给与采购人享受最优惠待遇，即在合同期内，若给予其他同类客户更优惠的待遇，应通知采购人同时享受。

4. 中标人不得将中标项目转让给他人，一经发现，采购人有权终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。

六、定价、结算及付款方式

(一) 定价方式

1、采用 1-2 月一次询价，甲方单位相关管理部门组成询价小组以随机方式对伊宁市西大桥菜市场的各类货品价格进行市场询价并做好记录工作。结合供货商书面、电子邮件或微信的报价单对质量、价格进行比较，最终确定蔬菜、水果采购的质量和价格，根据采购需求，对供应商下达采购计划。

2. 结算及付款方式：

(1) 结算公式：各类产品货款=对应品种的定价×折扣率×实际供货量。

(2) 每 2 月结算一次，在办理付款手续之前双方须对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计，并核实无误。采购人在收到中标人提供的等额的正式发票之日起次月内办理上月采购货物价款支付手续。中标人须提供以下材料以便采购人办理付款手续：

1) 中标人开具的符合国家要求的相关凭证（发票）；

- 2) 验收报告（加盖采购人公章）；
- 3) 月供货清单（加盖采购人公章）；

七、验收条款

1. 所购入的物品必须符合《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法》要求。

2. 所供商品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明；

3. 投标货物必须各项技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

4. 所有货物指标要符合国家强制性标准要求。

5. 中标人必须负责中标货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由中标人负责。

6. 配送货物必须按时按量按质送到采购人指定地点，并当面核实克重。验收完毕后，双方必须在货物收货清单（格式自定，但必须包括货物单价、数量、重量、合价等内容）上签名确认，货物收货清单作为采购人支付货款的依据之一。

7. 所有货物供货时，不得超过保质期的三分之一，否则甲方有权退换货，退换货工作包括货品的运输、搬运、堆放等，且由此产生的一切费用由中标人承担。

八、其他要求

在中标服务期内，采购人根据实际情况对货物的品种和数量进行采购。采购人在任何情况下无法预计也无法向中标单位保证采购的数量及采购的金额。

第六章 投标文件格式

标包编号：XJYF2026-26-01/02

伊犁哈萨克自治州妇幼保健院职工食堂食 材采购项目（标项 ）

投 标 文 件

供应商名称：_____（加盖公章）

供应商地址：_____

投标联系人：_____

电话：_____

年 月 日

一、投标函

致_____（采购人或采购代理机构）：

我方已仔细研究了_____（项目名称）的招标文件（标包编号：_____）的全部内容，知悉参加投标的风险，我方承诺接受招标文件的全部条款且无任何异议。

一、我方同意在招标文件中规定的提交投标文件截止时间起____日内（投标文件有效期）遵守本投标文件中的承诺且在此期限期满之前均具有法律约束力。

二、我方提交加密的电子响应文件（.jmbms 格式）____份，并保证响应文件提供的数据和材料是真实、准确的。否则，愿承担《政府采购法》第七十七条规定的法律责任。

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

四、我方承诺遵守《政府采购法》的有关规定，保证在获得中标资格后，按照招标文件确定的事项签订政府采购合同，履行双方所签订的合同，并承担合同规定的责任和义务。

供应商名称（盖单位章）：

法定代表人或其委托代理人（签字或盖章）：_____

日期：_____年_____月_____日

二、投标声明

我们，_____（供应商名称）已认真阅读《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》及招标文件[项目名称：_____，标包编号：_____]相关内容，知悉供应商参加政府采购活动应当具备的条件。此次按招标文件要求提交的供应商资格证明材料，已经认真核对和检查，全部内容真实、合法、准确和完整，我们对此负责，并愿承担由此引起的法律责任。

一、我方在此声明：

（一）我方与采购人或代理机构不存在隶属关系或者其他利害关系。

（二）我方与参加本项目的其他供应商不存在控股、关联关系，或者与其他供应商法定代表人（或者负责人）为同一人。

（三）我方未为本项目前期准备提供设计或技术服务。

二、我方承诺

参加政府采购近三年内：

（一）我方依法缴纳了各项税费及各项社会保障资金，没有偷税、漏税及欠缴行为。

（二）我方在经营活动中没有存在下列重大违法记录：

1、受到刑事处罚；

2、受到三万元以上的罚款、责令停产停业、在一至三年内禁止参加政府采购活动、暂扣或者吊销许可证、暂扣或者吊销执照的行政处罚。

供应商名称（盖单位章）：_____

法定代表人（签字或盖章）：_____

日期：____年__月__日

三、法定代表人身份证明或法定代表人授权书

法定代表人身份证明(法定代表人参加招标)

供应商名称：_____

统一社会信用代码：_____

注册地址：_____

成立时间：_____年_____月_____日

经营期限：_____

经营范围：_____

姓名：_____ 性别：_____ 年龄：_____ 系_____（供应商名称）的法定代表人。

特此证明。

附：法定代表人身份证复印件

供应商名称（盖单位章）：

日期：_____年_____月_____日

四、投标保证金

投标保证金交款凭证或合法真实有效的保函复印件
加盖公章

五、开标一览表

标项一

项目名称:

标包编号:

金额单位: 元

名称	投标折扣率
米面油类	
蔬菜水果类	
牛羊肉类	
鸡鸭鱼冻货类	
调料副食品类	
奶制品及豆制品类	
合同履行期限	
质量标准	

注: 1、投标报价是履行合同的最终价格, 应包括但不限于为完成本项目采购范围内所有货物、运输、人工、损耗、检验费、税金及其它附带服务的全部费用。供应商漏报的单价或每项单价报价中漏报、少报的费用, 视为此项费用已隐含在其他报价中, 中标后不予调整。

供应商(盖单位章):

法定代表人或其委托代理人(签字或盖章): _____

日期: _____年____月____日

标项二

项目名称:

标包编号:

金额单位: 元

名称	投标折扣率
米面油类	
合同履行期限	
质量标准	

注: 1、投标报价是履行合同的最终价格, 应包括但不限于为完成本项目采购范围内所有货物、运输、装卸、保险、税金及其它附带服务的全部费用。供应商漏报的单价或每项单价报价中漏报、少报的费用, 视为此项费用已隐含在其他报价中, 中标后不予调整。

供应商 (盖单位章):

法定代表人或其委托代理人 (签字或盖章): _____

日期: _____年____月____日

六、供应商的基本情况证明材料

(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：

供应商是企业（包括合伙企业）的，应提供其在工商部门注册的有效“企业法人营业执照”或“营业执照”的复印件；

供应商是事业单位的，应提供其有效的“事业单位法人证书”复印件；

供应商是非企业专业服务机构的，应提供其有效的执业许可证复印件；

供应商是个体工商户的，应提供其有效的“个体工商户营业执照”复印件；

供应商是自然人的，应提供其有效的自然人身份证明；

(二) 食品经营许可证或食品生产许可证；

在有效期内的食品经营许可证或食品生产许可证；

(三) 依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：

1. 供应商依法缴纳税收的证明材料：本项目投标截止时间前 6 个月内（任意 1 个月）缴纳税收的凭据（完税证、缴款书、印花税票、银行代扣（代缴）转账凭证等均可）；

2. 供应商依法缴纳社会保障资金的证明材料：本项目投标截止时间前 6 个月内（任意 1 个月）缴纳社会保险的凭据（专用收据或社会保险交纳清单）；

3. 供应商为其他组织或自然人的，也需要提供本项目投标截止时间前 6 个月内（任意 1 个月）缴纳社会保险的凭据（专用收据或社会保险交纳清单）。

4. 如供应商的社会保险为委托第三方代缴，还需同时提供供应商与第三方服务机构签署的服务合同（合同中应明确写明第三方为供应商代缴其社会保险）。

(四) 供应商须具有履行合同所必需的设备和专业技术能力，须附相关证明材料或声明：

声明见附件 1

(五) 近三年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明：

见附件 2

(六) 供应商未列入失信被执行人、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证明材料（财库[2016]125 号）。

见附件 3

注：

1、依法免税或不需要缴纳社会保障资金的供应商，应提供相应文件证明其依法免税或不需要缴纳社会保障资金。

附件 1

具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的承诺

本投标单位郑重声明：

本公司（或单位）具备本项目履行合同所必需的设备和专业技术能力，特此承诺。

投标单位（盖单位章）：

法定代表人或其委托代理人（签字或盖章）：_____

日期：_____年_____月_____日

附件 2

无重大违法记录声明书

(采购人) _____ :

我公司参与 _____ (项目名称、标包编号) 招标, 本公司郑重声明, 我方参加本项目政府采购活动前三年内无重大违法记录, 符合《政府采购法》规定的投标单位条件。若贵方在本项目采购过程中发现我方政府采购活动前三年内有重大违法记录, 我公司将无条件退出本项目的招标, 并承担因此引起的一切后果。我方对此声明负全部法律责任。

特此声明

投标单位 (盖单位章) :

法定代表人或其委托代理人 (签字或盖章) : _____

日期: _____ 年 _____ 月 _____ 日

附注: 近三年: 成立三年以上的, 为提交首次投标文件截止时间前三年内; 成立不足三年的, 为实际时间。

附件 3

信用记录

(复印件并加盖投标单位公章)

依据财库[2016]125号文件规定,供应商须符合《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》的相关要求,即具有良好的信用记录。

供应商须提供本单位(出售文件起至递交响应文件截止日前)“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)及中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)已公布的信用记录查询截图。

- 截图含
- 1) 失信被执行人
 - 2) 重大税收违法失信主体
 - 3) 政府采购严重违法失信行为记录名单

例如:网站搜索页输入供应商名称,截图查询结果。

说明:供应商提供的截图与采购代理机构查询截图不一致的,以评标委员会或采购代理机构查询结果为准。

七、供应商基本情况表

(一)、公司简介（格式自拟）

(二)、企业信息一览表

投标人名称						
注册地址				邮政编码		
联系方式	联系人			联系电话		
	传真			邮箱		
企业性质						
法定代表人	姓名		技术职称		电话	
技术负责人	姓名		技术职称		电话	
成立时间			员工总人数：			
营业执照号						
注册时间						
开户银行						
银行账号						
经营范围备注						

投标人名称（加盖公章）：

投标人法定代表人或受委托人（签字或盖章）：

日期：

(三)、主要股东或出资人信息

序号	名称 (姓名)	统一社会信用代码 (身份证号)	出资方式	出资金额 (万元)	占全部股份 比例	备注

我方承诺，以上信息真实可靠；如真报的股东出资额、出资比例等与实际不符，视为放弃中标资格。

注：1. 主要股东或出资人为法人的，填写法人全称及统一社会信用代码(尚未办理三证合一的填写组织机构代码)；为自然人的，填写自然人姓名和身份证号。

2. 出资方式填写货币、实物、工艺产权和非专利技术、土地使用权等。

3. 投标供应商应按照占全部股份比例从大到小依次逐个股东填写。

投标人名称（加盖公章）：

投标人法定代表人或受委托人（签字或盖章）：

日期：

(四)、投标企业关联企业情况说明

我公司郑重声明如下:

1、投标人名称(按营业执照的全称填写): _____。

2、本公司的直接上级控股/管理单位和直接下级控股/管理单位情况:

直接上级控股/管理单位名称	对本单位的控股(出资)比例(%)	单位负责人	联系人及电话	单位地址
.....				
直接下级控股/管理单位名称	本单位控股(出资)比例(%)	单位负责人	联系人及电话	单位地址
.....				

3、属于同一直接上级控股/管理单位的其他兄弟单位情况:

直接上级控股/管理单位名称	对本单位控股(出资)比例(%)	单位负责人	联系人及电话	单位地址
.....				
其他兄弟单位名称	对该单位控股(出资)比例(%)	单位负责人	联系人及电话	单位地址
.....				

我公司承诺:如未提供或未如实填写直接上级控股/管理单位和直接下级控股/管理单位情况,将被作为废标处理。说明:若无关联企业,则在上述表格中填写“无”

投标人名称(加盖公章):

投标人法定代表人或受委托人(签字或盖章):

日期:

八、商务偏离表

标项一

项目名称：

标包编号：

名称	招标文件内容	投标文件内容	偏差内容
合同履行期限			
投标有效期			
货物具体要求			
产品配送要求			
其他要求			

供应商名称：（盖章）

法定代表人或授权代表：（签字或盖章）

日期： 年 月 日

十、供应商认为需要提供的其它资料

依据评标办法，投标人认为需要提供的其他资料。

中小企业声明函（货物）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，提供的货物全部由符合政策要求的中小企业制造。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

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

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

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

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

附件 5

监狱企业声明函

本企业（单位）郑重声明下列事项（按照实际情况勾选或填空）：

本企业（单位）为直接供应商，提供本企业（单位）服务。

(1) 本企业（单位）_____（请填写：是、不是）监狱企业。后附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。

(2) 本企业（单位）_____（请填写：是、不是）为联合体一方，提供本企业（单位）的服务。本企业（单位）提供协议合同金额占到共同投标协议合同总金额的比例为_____。

本企业（单位）对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

供应商名称（盖公章）：_____

日期：_____

说明：非监狱企业，本表可不提供。

附件 6

残疾人福利性单位声明函

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

残疾人福利性单位名称（盖公章）：_____

日期：_____

说明：按照《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，残疾人福利性单位仅需提供声明函，不需提供其他证明材料。非残疾人福利性单位，本表可不提供。

附件 7

中小企业划分标准

工业和信息化部、国家统计局、发展改革委、财政部等四部门《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）规定中小企业划型标准如表所示：

	营业收入 20000 万元以下的为中小微型企业。	
农、林、牧、渔业	中型	500 万元-20000 万元
	小型	50 万元-500 万元
	微型	50 万元以下
工业 (包括采矿业,制造业,电力、热力、燃气及水生产和供应业)	从业人员 1 000 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。	
	中型	从业人员 300 人—1 000 人,且营业收入 2 000 万元—40 000 万元
	小型	从业人员 20 人—300 人,且营业收入 300 万元—2 000 万元
	微型	从业人员 20 人以下或营业收入 300 万元以下
建筑业	营业收入 80000 万元以下或资产总额 80000 万元以下的为中小微型企业。	
	中型	营业收入 6000 万元—80000 万元,且资产总额 5 000 万元—80 000 万元
	小型	营业收入 300 万元—6 000 万元,且资产总额 300 万—5 000 万元
	微型	营业收入 300 万元以下或资产总额 300 万元以下
批发业	从业人员 200 人以下或营业收入 40 000 万元以下的为中小微型企业。	
	中型	从业人员 20 人—200 人,且营业收入 5 000 万元—40 000 万元
	小型	从业人员 5 人—20 人,且营业收入 1 000 万元—5 000 万元
	微型	从业人员 5 人以下或营业收入 1 000 万元以下
零售业	从业人员 300 人以下或营业收入 20 000 万元以下的为中小微型企业。	
	中型	从业人员 50 人—300 人,且营业收入 500 万元—20 000 万元
	小型	从业人员 10 人—50 人,且营业收入 100 万元—500 万元
	微型	从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下
交通运输业 (不含铁路运输业)	从业人员 1 000 人以下或营业收入 30 000 万元以下的为中小微型企业。	
	中型	从业人员 300 人—1 000 人,且营业收入 3 000 万元—30 000 万元
	小型	从业人员 20 人—300 人,且营业收入 200 万元—3 000 万元
	微型	从业人员 20 人以下或营业收入 200 万元以下
仓储业	从业人员 200 人以下或营业收入 30 000 万元以下的为中小微型企业。	

	中型	从业人员 100 人—200 人，且营业收入 1 000 万元—30 000 万元
	小型	从业人员 20 人—100 人，且营业收入 100 万元—1 000 万元
	微型	从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下
邮政业	从业人员 1 000 人以下或营业收入 30 000 万元以下的为中小微型企业。	
	中型	从业人员 300 人—1 000 人，且营业收入 2 000 万元—30 000 万元
	小型	从业人员 20 人—300 人，且营业收入 100 万元—2 000 万元
	微型	从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下
住宿业	从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。	
	中型	从业人员 100 人—300 人，且营业收入 2 000 万元—10 000 万元
	小型	从业人员 10 人—100 人，且营业收入 100 万元—2 000 万元
	微型	从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下
餐饮业	从业人员 300 人以下或营业收入 10 000 万元以下的为中小微型企业。	
	中型	从业人员 100—300 人，且营业收入 2 000 万元—10 000 万元
	小型	从业人员 10 人—100 人，且营业收入 100 万元—2 000 万元
	微型	从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下
信息传输业（包括电信、互联网和相关服务）	从业人员 2 000 人以下或营业收入 100 000 万元以下的为中小微型企业。	
	中型	从业人员 100 人—2 000 人，且营业收入 1 000 万元—10 000 万元
	小型	从业人员 10 人—100 人，且营业收入 100 万元—1 000 万元
	微型	从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下
软件和信息技术服务业	从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。	
	中型	从业人员 100—300 人，且营业收入 1 000 万元—10 000 万元
	小型	从业人员 10 人—100 人，且营业收入 50 万元—1 000 万元
	微型	从业人员 10 人以下或营业收入 50 万元以下
房地产开发经营	营业收入 200 000 万元以下或资产总额 10 000 万元以下的为中小微型企业。	
	中型	营业收入 1 000 万元—200 000 万元，且资产总额 5 000 万元—10000 万元
	小型	营业收入 100 万元—1 000 万元，且资产总额 2 000 万元—5 000 万元
	微型	营业收入 100 万元以下或资产总额 2 000 万元以下的为微型企业
物业管理	从业人员 1 000 人以下或营业收入 5 000 万元以下的为中小微型企业。	
	中型	从业人员 300 人—1 000 人，且营业收入 1000 万元—5 000 万元

	小型	从业人员 100 人—300 人，且营业收入 500 万元—1 000 万元
	微型	从业人员 100 人以下或营业收入 500 万元以下
租赁和商务服 务业	从业人员 300 人以下或资产总额 120 000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且资产总额 8 000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且资产总额 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或资产总额 100 万元以下的为微型企业。	
	中型	从业人员 100 人—300 人，且资产总额 8 000 万元—120 000 万元
	小型	从业人员 10 人—100 人，且资产总额 100 万元—8 000 万元
	微型	从业人员 10 人以下或资产总额 100 万元以下
其他未列明行业	从业人员 300 人以下的为中小微型企业。	
	中型	从业人员 100—300 人
	小型	从业人员 10 人—100 人
	微型	从业人员 10 人以下