**招 标 文 件**

招标编号：FJLYCG2020－62

项目名称：中国人民解放军94995部队副食品配送服务项目

采 购 人**：**中国人民解放军94995部队

**龙岩市公物采购招标代理有限公司**

二○二○年七月

**目 录**

|  |  |
| --- | --- |
| 第一章 投标邀请·························· | 3 |
| 一、投标邀请函··························· | 3 |
| 二、招标货物一览表························· | 5 |
| 第二章 投标人须知························· | 6 |
| 投标人须知前附表·························· | 6 |
| 一、 说明······························ | 8 |
| 二、 招标文件···························· | 10 |
| 三、 投标文件的编写························· | 11 |
| 四、 投标文件的提交························· | 14 |
| 五、 投标文件的评估和比较······················ | 14 |
| 六、 定标与签订合同························· | 22 |
| 七、质疑与投诉··························· | 23 |
| 第三章 招标内容及要求······················· | 26 |
| 第四章 龙岩市政府采购合同····················· | 49 |
| 第五章 投标文件相关格式······················ | 50 |

## 第一章 投标邀请

## **一、投标邀请**

受采购人委托，对本项目的下述货物、服务进行国内公开招标，现欢迎国内合格的投标人前来提交密封的投标。

1、招标编号：FJLYCG2020-62

2、招标货物名称、数量及主要技术规格：见后附：招标货物一览表

3、自招标公告发布之日起，供应商可直接在龙岩市公共资源交易网（http://www.lyggzy.com.cn/lyztb/）公布的招标公告中查看并下载招标文件。

4、递交投标文件（含相关原件）地点、开始及截止时间：见第二章《投标人须知前附表》，逾期收到的或不符合规定的投标文件将被拒绝。投标截止时间以接受投标文件地点时钟显示的时间为准。

5、开标时间、地点: 见第二章《投标人须知前附表》

6、投标人对本次招标活动事项提出疑问的，请在投标截止时间3个日历日之前, 以信函或传真的形式与招标代理机构联系。

7、以上如有变更，[招标代理机构]会通过龙岩市公共资源交易网（http://www.lyggzy.com.cn/lyztb/）通知，请投标人关注。

8、采购单位：中国人民解放军94995部队，联系办法：

联系人：方先生 电话：17798881520

地址：龙岩市连城县班竹村 邮编：366200

**招标代理机构： 龙岩市公物采购招标代理有限公司**

地 址 ：龙岩市新罗区龙岩大道388号万宝广场B地块B楼七层

邮 编：364000

项目联系人：温女士

电 话：0597-2890012

购买招标文件及缴交保证金查询联系人：卢女士 电话：0597-2810096

电子信箱：longyancaigou@sina.com

开户行：兴业银行龙岩分行

开户名：龙岩市公物采购招标代理有限公司

帐 号：171030100100100399。

附：招标货物一览表

二、**招标货物一览表**

见招标文件第三章

注：

1、本次采购为一个合同包，对同一合同包内所有品目号内容投标时必须完整。评标与授标以合同包为单位。

2、招标范围：设备的供应、运输、安装、调试、培训及售后服务。

**第二章 投标人须知**

投标人须知前附表

本须知前附表的条款号是与《投标人须知》中条款的项号相对应的。如果不一致的话，应以本须知前附表为准。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项号 | 条款号 | 编 列 内 容 |
| 1 | 1.1 | 项目名称：中国人民解放军94995部队副食品配送服务项目  采购人名称：中国人民解放军94995部队  项目编号：FJLYCG2020-62 |
| 2 | 3 | 资格标准：  见《投标人须知》第3条。 |
| 3 | 11.1 | 投标有效期：投标截止期结束后90个日历日。  有效期不足将导致其投标文件被拒绝。 |
| 4 |  | 接受投标文件开始时间：2020年 月 日上午8﹕30（以开标地时间为准）  投标截止时间：2020年 月 日上午9﹕00（以开标地时间为准）  接收人：龙岩市公物采购招标代理有限公司职工。  投标文件递交地址：龙岩市新罗区龙岩大道388号万宝广场B地块B楼交易厅。  开标时间：2020年 月 日9﹕00；  开标地点：龙岩市新罗区龙岩大道388号万宝广场B地块B楼交易厅。 |
| 5 | 12 | 投标保证金: 15万元。投标保证金从投标人银行账户以电汇或转账方式，于 投标截止前缴至**龙岩市公物采购招标代理有限公司**账户（以到账为准）。中标人签订合同前须向采购单位缴纳15万元的履约保证金，凭采购单位出具的已收取履约保证金的证明材料及合同原件至采购代理机构退回投标保证金。 |
| 6 | 19.6 | 评标标准和方法：  **采用综合评分办法，确定中标侯选供应商。分值由价格、商务、技术三部分构成，采用百分制。评标委员会按评审后投标供应商综合得分由高到低排列顺序。得分相同的，按报价由低到高顺序排列；得分且价格相同的，采取随机抽取方式确定。评标委员会根据供应商的综合得分从高到低推荐2名中标侯选供应商。**  **具体见**《投标人须知》第19.6条。 |
| 7 |  | 招标服务费：**本项目的招标代理服务费按固定金额60000元（每家各30000元）向**中标供应商收取，中标供应商在本项目采购结果发布后7个工作日内须将招标代理服务费缴至龙岩市公物采购招标代理有限公司帐户。 |
| 8 |  | **预算金额：1200万元；**  **最高控制折扣：9.5折，投标人投报折扣超过最高控制折扣的，投标为无效投标**。 |
| 9 |  | 付款方式：中标人凭相关凭据（包括：送货单、采购人的验收入库收据、发票等）进行结算，结算周期为每月1日至当月底止，采购人每月结算一次，每月月底前支付上月费用，每次结算提供正规税务发票。（如签票人员因特殊情况不在，可能会存在延长付款日期情况） |
| 10 |  | 无效投标及废标具体条款：  1、招标文件第二章17.3、19.4、19.5；**必须提供招标文件第五章《投标人的资格声明》，否则视为无效投标。**  2、 招标文件第三章 一 备注；  3、招标文件第三章 二 3；  4、招标文件第三章 四； |
| 11 | 25.2 | 对招标文件的质疑时间：本项目招标公告的公告期限为5个工作日，供应商对招标文件的质疑时间为公告期限届满之日起7个工作日前（正常上班时间）。 |

一、 说明

1. 适用范围

1.1本招标文件仅适用于投标邀请中所叙述项目的货物及服务采购。

2. 定义

2.1 “采购人”系指本次采购项目的业主方。

2.2 “招标采购单位”系指组织本次招标活动的采购人或招标代理机构。

2.3 “招标代理机构”系指本次招标采购项目活动组织方。

2.4 “投标人”系指购买了本招标文件，且已经提交或者准备提交本次投标文件的供应商。

2.5 “货物”系指卖方按招标文件规定向买方提供的一切设备、机械、仪器仪表、备品备件、工具、手册及其它有关技术资料和材料。

2.6 “服务”系指招标文件规定卖方须承担的安装、调试、技术协助、校准、培训以及其他类似的义务。

3. 合格的投标人

3.1凡有能力提供本招标文件所述货物及服务的，具有法人资格的境内供应商均可能成为合格的投标人。

**投标人须具有食品流通许可证或食品经营许可证。**

3.2 投标人应遵守中国的有关法律、法规和规章的规定。

3.3投标人之间存在下列互为关联关系的情形之一的，不得同时参加本项目投标：

(1) 法定代表人为同一人的两个及两个以上法人；

(2) 母公司、直接或间接持股50％及以上的被投资公司;

(3) 均为同一家母公司直接或间接持股50％及以上的被投资公司。

**投标人如具备上述情形之一的，互为关联关系的投标人的投标均被视为无效投标。**

3.4 投标人不得与本次招标项下设计、编制技术规格和其它文件的公司或提供咨询服务的公司包括其附属机构有任何关联。

3.5本次采购不接受联合体参加投标。

3.6投标代理人在本次招标中只能接受一个投标人的委托参加投标。

3.7投标人按本招标文件规定缴纳投标保证金。

3.8投标人须提供通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）信用信息查询无严重违法失信行为信息记录的打印件（或截图）。（网页打印件须从招标文件发布之日起至投标截至时间期间从上述网站中打印）：

投标人应在投标截止时间前分别通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）查询并打印相应的信用记录（以下简称：“投标人提供的查询结果”），投标人提供的查询结果应为其通过上述网站获取的信用信息查询结果原始页面的打印件（或截图）。

查询结果的审查：①由资格审查小组通过上述网站查询并打印投标人信用记录（以下简称：“资格审查小组的查询结果”）。②投标人提供的查询结果与资格审查小组的查询结果不一致的，以资格审查小组的查询结果为准。③因上述网站原因导致资格审查小组无法查询投标人信用记录的（资格审查小组应将通过上述网站查询投标人信用记录时的原始页面打印后随采购文件一并存档），以投标人提供的查询结果为准。④查询结果存在投标人严重违法失信行为信息记录相关信息的，其资格审查不合格。

**3.9投标人资格证明材料应当提供：**

（1）已缴纳投标保证金的证明材料复印件；

（2）营业执照复印件（或其他法人证书复印件）；

（3）法定代表人授权书**原件**（非法定代表人参加时提供）；

（4）投标人代表身份证复印件；

（5）投标人须提供通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）信用信息查询无严重违法失信行为信息记录的打印件（或截图）。（网页打印件须从招标文件发布之日起至投标截至时间期间从上述网站中打印）。

（6）**须提供有效的食品流通许可证复印件或有效的食品经营许可证复印件。**

**注：资格证明材料要求的授权书原件必须编制到投标文件 技术商务 正本中,否则投标将被拒绝。**

4. 投标费用

4.1不论中标与否，投标人应承担所有与准备和参加与投标有关的全部费用，招标采购单位在任何情况下均无义务和责任承担此类费用。

二、 招标文件

5. 招标文件的组成

5.1招标文件用以阐明所需货物及服务招标程序和合同主要条款。招标文件由下述部分组成：

⑴ 投标邀请

⑵ 投标人须知

⑶ 招标内容及要求

⑷ 合同主要条款

⑸ 投标文件格式

6. 招标文件的澄清

6.１ 投标人对招标文件如有疑点，可要求澄清。要求澄清应按投标邀请中载明的地址以书面形式（包括信函或传真，下同）通知招标代理机构。招标代理机构将视情况在投标截止时间15个日历日（如至原定截止时间不足15个日历日，则需延长开标时间）前将不标明查询来源的书面答复发给所有投标人，并在采购信息发布的媒体上发布更正公告。该澄清内容为招标文件的组成部分。

7. 招标文件的修改

7.１至投标截止日期前15日（如至原定截止时间不足15个日历日，则需延长开标时间），招标代理机构可主动或依投标人要求澄清的问题而修改招标文件，并在龙岩市公共资源交易网（http://www.lyggzy.com.cn/lyztb/）上发布更正公告，请潜在投标人随时关注上述网站。该修改内容为招标文件的组成部分，对投标人具有约束力。但本招标文件第7.2条规定的推迟投标截止时间和开标时间情形不受本条约束。

7.2为使投标人在准备投标文件时有合理的时间考虑招标文件的修改，招标代理机构可酌情推迟投标截止时间和开标时间，请潜在投标人随时关注相关网站。该修改内容为招标文件的组成部分。在此情况下，招标人和投标人受投标截止期制约的所有权利和义务均应延长至新的截止日期。

**特别提示：招标文件如有澄清、修改，公告将在龙岩市公共资源交易网（http://www.lyggzy.com.cn/lyztb/）上发布，请潜在投标人随时密切关注上述网站并下载相关信息，招标代理机构不再另行通知（相同内容如有多次修改的，以最后一次修改为准）。潜在投标人未下载澄清、修改内容的，后果自行承担。**

三、 投标文件的编写

8. 要求

8.1投标人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。投标文件应对招标文件的要求作出实质性响应，并保证所提供的全部资料的真实性，否则其投标将被拒绝。

8.2 除非有另外的规定，投标人可对招标货物一览表所列的全部合同包或部分合同包进行投标。招标代理机构不接受有任何可选择性的报价，每一种货物只能有一个报价。

9. 投标文件语言

9.1投标文件应用中文书写。各种计量单位及符号应采用国际上统一使用的公制计量单位和符号。

9.2招标文件中载明的资格或技术商务要求中涉及的投标人提供的证明文件原件属于非中文描述的，必须提供具有翻译资质的机构翻译的中文译本。未按要求提供中文译本的，认定为该项资格或技术商务要求不符合。翻译机构应为中国翻译协会成员单位，翻译的中文译本应由翻译人员签名并加盖翻译机构公章，同时提供翻译人员翻译资格证书。投标人投标时应提供中文译本、翻译机构及翻译人员资格证书复印件，并加盖投标人公章。

10. 投标文件的组成

10.1投标文件**报价部分（单独编制并密封）**：

(1) 开标一览表

10.2投标文件**技术商务部分（单独编制并密封）：**

(1) 投标书

(2) 对产品要求的响应函

(3) 投标人资格证明材料

(4) 投标人提交的其他资料（若无此项资料则无需提供）

(5) 招标服务费承诺书

**10.3投标时须提供原件核对的材料**

**提供原件清单：投标人提供的证书（或证明材料）原件核对的，应按格式列出详细清单，在递交投标文件截止时间前提交（超过投标文件递交截止时间的，将不予接收），原件清单和原件无须粘贴、装订、密封。**

11. 投标有效期

11.1投标文件从投标人须知前附表第4项所规定的投标截止期之后开始生效，在投标人须知前附表第3项所规定的期限内保持有效。有效期不足将导致其投标文件被拒绝。

11.2特殊情况下招标代理机构可于投标有效期满之前书面要求投标人同意延长有效期，投标人应在招标代理机构规定的期限内以书面形式予以答复。投标人可以拒绝上述要求而其投标保证金可按规定予以退还。投标人答复不明确或者逾期未答复的，均视为拒绝上述要求。对于接受该要求的投标人，既不要求也不允许其修改投标文件，但将要求其相应延长投标保证金有效期，有关退还和不予退还投标保证金的规定在投标有效期延长期内继续有效。

12. 投标保证金

12.1 投标保证金为投标文件的组成部分之一。

12.2投标人应按须知前附表第5项要求缴纳投标保证金。

12.3 投标保证金用于保护本次招标活动免受投标人的行为而引起的风险。

12.4 投标保证金以电汇、转账形式提交。

12.5 未按规定缴交投标保证金的投标，将被视为无效投标。

12.6招标代理机构将在中标通知书发出之日起五个工作日内予以原额无息退还中标人以外的投标人的投标保证金。因招标代理机构原因造成逾期退还投标保证金的,招标代理机构应当按商业银行同期一年期贷款基准利率上浮20%后的利率向投标人支付资金占用费。

12.7中标人签订合同前须向采购单位缴纳15万元的履约保证金，凭采购单位出具的已收取履约保证金的证明材料及合同原件至龙岩市公物采购招标代理有限公司无息退回投标保证金。

12.8 投标保证金的有效期为投标有效期满后的30个日历日。

**12.9 发生以下情况之一的，投标保证金将不予退还：**

（1）投标人在投标截止期后，投标有效期内撤回投标；

（2）投标人不接受本须知17.2条规定对投标文件中的算术错误进行更正的；

（3）投标人有任何试图影响评标委会对投标文件的评估、比较或者推荐候选人的行为；

（4）中标人未能做到按本须知第23条规定签订合同；

（5）本招标文件中规定的其他不予退还投标保证金的情形。

上述不予退还投标保证金的情况给招标采购单位造成损失的，还要承担赔偿责任。

12.10投标人有下列情形之一的，其投标保证金将不予退还，并报请须知前附表所列行政监督管理部门同意，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加采购单位采购活动，并予以公告。情节严重的，报请其他有权机关处理。

（1）提供虚假材料谋取中标的；

（2）采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的；

（3）与招标采购单位、其他投标人恶意串通的。

12.11中标供应商放弃中标，其投标保证金不予退还，同时应按相关法律、规章、规范性文件的规定承担相应的法律责任。

13. 投标文件的格式

13.1投标人须编制由本须知第10条规定文件组成的**报价部分正本一份，副本两份；技术商务部分投标文件正本一份，副本四份**。副本可以用正本的完整复印件，并在封面标明“正本”、“副本”字样，正本与副本如有不一致，则以正本为准。

**13.2投标文件由报价标和技术商务标两部分组成，投标人必须分别编制报价部分和技术商务部分，技术商务部分不得出现任何投标报价（包括单价及总价）；投标文件的“报价部分”、“技术商务部分”必须分别密封提交。未按上述规定要求做到的，其投标将被视为无效投标。**

13.3除非有另外的规定或许可，投标使用货币为人民币。

13.4投标人应提交证明其拟供货物符合招标文件要求的技术响应文件，该文件可以是文字资料、图纸和数据，并须提供货物主要技术性能的详细描述。

13.5 投标文件的正本和全部副本均应使用不能擦去的墨料或墨水打印、书写或复印。

13.6全套投标文件应无涂改和行间插字，除非这些改动是根据招标代理机构的指示进行的，或者是为改正投标人造成的必须修改的错误而进行的。有改动时，修改处应由授权代表签署证明或加盖校正章。

四、 投标文件的提交

14.投标文件的密封、标记和递交

14.1 投标人应将投标文件正本和全部副本密封，并标明招标编号、投标人名称、投标包号。

14.2 每一密封处加盖投标人公章或由投标人代表（法定代表人或授权代表）签字或盖章。

14.3投标文件未按上述规定密封、签字或盖章的为无效投标文件，其投标将被拒绝。

14.4投标文件须由专人按投标人须知前附表注明的地址送至接收人。

14.5投标文件应在投标邀请中规定的截止时间前送达，迟到的投标文件为无效投标文件, 将被拒收。

14.6投标人在投标截止时间前，可以对所提交的投标文件进行修改或者撤回，并书面通知招标代理机构。修改的内容和撤回通知应当按本须知要求签署、盖章、密封，并作为投标文件的组成部分。

14.7投标人在投标截止期后不得修改、撤回投标文件。

14.8投标截止时间结束后参加投标的投标人不足三家的，本次招标程序终止，除采购任务取消情形外，招标采购单位将依法重新组织招标或者采取其他方式采购。

五、 投标文件的评估和比较

15．开标、评标时间

15.1 在投标人须知前附表中所规定的时间、地点开标。

15.2开标由招标代理机构主持，采购人、投标人和有关方面代表参加。所有投标人应派授权代表参加开标会，并签到。

15.3 开标时，由投标人或者其推选的代表或监督人员检查投标文件的密封情况，也可以由招标代理机构委托的公证机构公证人员检查并公证。对符合密封要求的投标文件按照提交投标文件时间的先后顺序（或者逆顺序）当场逐一拆封投标文件报价部分，由开标会主持人宣读开标一览表，包括投标人的名称、投标价格以及其他主要内容，宣读后投标文件报价部分将被密封。开标过程由专人负责记录。

15.4开标时，开标一览表内容与投标分项报价表内容不一致时以开标一览表为准。

16．评标委员会

16.1招标代理机构根据招标货物和服务的特点依法组建评标委员会。评标委员会由技术、经济等方面的专家和采购人代表组成。成员为5人以上单数组成，专家不能少于三分之二。在开标后的适当时间里由评标委员会对投标文件进行审查、质疑、评估和比较，并做出授予合同的建议。

17. 投标文件的初审

对所有投标人的评估，都采用相同的程序和标准。评议过程将严格按照招标文件的要求和条件进行。

有关投标文件的审查、澄清、评估和比较以及与评标有关的其他情况都不得透露给任一投标人或与上述评标工作无关的人员。

投标人任何试图影响评委会对投标文件的评估、比较或者推荐候选人的行为，都将导致其投标被拒绝，并被不予退还投标保证金。

17.1评标委员会将对投标文件进行检查，以确定投标文件是否完整、有无计算上的错误、是否提交了投标保证金、文件是否已正确签署。

17.2 算术错误将按以下方法更正：

(1)投标文件中开标一览表(报价表)内容与投标文件中明细表内容不一致的，以开标一览表(报价表)为准。

(2)投标文件的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；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；单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修改单价；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。

如果投标人不接受按上述方法对投标文件中的算术错误进行更正，其投标将被拒绝并不予退还其投标保证金。

17.3资格性检查和符合性检查

17.3.1资格性检查。依据法律法规和招标文件的规定，在对投标文件详细评估之前，资格审查小组将依据投标人提交的投标文件按投标人须知前附表第2项所述的资格标准对投标人进行资格审查, 以确定其是否具备投标资格。如果投标人不具备投标资格，不满足招标文件所规定的资格标准或提供资格证明材料不符合招标文件规定的, 其投标将被拒绝。

17.3.2符合性检查。依据招标文件的规定，评标委员会还将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，以确定是否符合对招标文件的实质性要求作出响应。（采购人可根据具体项目的情况对实质性要求作特别的规定。）实质性偏离是指：（1）实质性影响合同的范围、质量和履行；（2）实质性违背招标文件，限制了采购人的权利和中标人合同项下的义务；（3）不公正地影响了其它作出实质性响应的投标人的竞争地位。对没有实质性响应的投标文件将不进行评估。**凡有下列情况之一者，投标文件也将被视为未实质性响应招标文件要求：**

(1) 投标文件未按照本须知第13.2、14条的规定进行编制、密封、标记的；

(2)未按规定由投标人的法定代表人或其授权代表签字，或未加盖投标人公章的；或签字人未经法定代表人有效授权委托的；

(3)未缴纳投标保证金或金额不足的；

(4)投标人之间存在本须知第3.3条规定的；

(5)投标有效期不满足招标文件要求的；

(6)投标内容与招标内容及要求有重大偏离或保留的；

(7)投标人提交的是可选择的报价；

(8)投标文件组成不符合招标文件要求的；

(9)递交的《投标书》、《法定代表人授权书》内容与本招标文件格式内容存在实质性差别的；

(10)投标报价有漏（缺）报项，投标人不同意按照招标文件规定处理的；

(11)投标文件内容关键字迹模糊，无法辨认的；

(12)反映投标文件个性特征的内容出现明显雷同的；

(13) 投标文件中提供虚假、失实资料的；

(14)投标人的投标总价超过最高控制价的；

(15)不符合招标文件中规定的其它实质性条款。

评标委员会决定投标的响应性只根据投标文件本身的内容，而不寻求其他的外部证据。

18.投标文件的澄清

18.1 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，评标委员会可以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者纠正。投标人的澄清、说明或者纠正应当在评标委员会规定的时间内以书面形式作出，由其法定代表人或者授权代表签字，并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。

19. 比较与评价

19.1 评标委员会将按投标人须知前附表第6项所述评标方法与标准，对资格性检查和符合性检查合格的投标文件实行两阶段评标。

第一阶段进行技术商务部分的评标，开标一览表及报价部分投标文件在商务技术部分评分结束前先密封保管，采购人、采购代理机构不得将投标人的报价向评委公布。评标委员会按照相关规定、招标文件规定的评标方法和标准，评出实质性响应招标文件技术商务要求的投标人，并计算出各投标人技术商务部分的得分（采用最低评标价法的除外）。

第二阶段进行价格部分评标,经第一阶段评选出的实质性响应招标文件技术商务要求的投标人进入第二阶段评标。评标委员会按招标文件规定的评标方法和标准，评出实质性响应招标文件报价要求的投标人，并计算出各投标人价格部分的得分或经折扣后的报价。

采用综合评分法的，按照两阶段评标加总后的总得分由高到低排序，根据招标文件的规定推荐中标候选供应商；采用最低评标价法的，以第二阶段评标中，按照投标报价由低到高排序，根据招标文件的规定推荐中标候选供应商。

19.2 对漏（缺）报项的处理：招标文件中要求列入报价的费用（含配置、功能），漏（缺）报的视同已含在投标总价中。但在评标时取有效投标人该项最高报价加入投标总价中计算评标价格。对多报项及赠送项的价格评标时不予核减，全部进入评标价评议。

19.3如果评标委员会一致认为某个投标人的报价明显不合理，有降低质量，不能诚信履行的可能时，评标委员会有权通知投标人限期进行解释。若该投标人未在规定期限内做出解释，或作出的解释不合理，经评标委员会取得一致意见后，可拒绝该投标。

**19.4评标委员会在评标过程中发现投标人存在下列情形之一的，可认定其有串通投标行为，并做出其投标无效的决定：**

⑴不同投标人的投标文件错、漏之处一致或雷同，且不能合理解释的；

⑵不同的投标人的法定代表人、委托代理人等由同一个单位缴纳社会保险的；

⑶由同一人或分别由几个有利害关系人携带两个以上（含两个）投标人的企业资料参与资格审查、领取招标资料，或代表两个以上（含两个）投标人参加招标答疑会、交纳或退还投标保证金、开标的；

⑷有关法律、法规或规章规定的其他串通投标行为。

19.5 废标与无效投标界定

19.5.1**出现下列情形之一的，本次招标采购予以废标：**

（1）符合专业条件的投标人或者对招标文件作实质性响应的投标人不足三家的**。**

（2）出现影响采购公正的违法、违规行为的；

（3）因重大变故，采购任务取消的；

废标后，招标采购单位应当将废标理由通知所有投标人。除采购任务取消情形外，招标采购单位将依法重新组织招标或者采取其他方式采购。

19.5.2凡有下列情况之一的，投标人的投标将按照无效投标处理：

（1）干扰或试图对评标委员会的评标、比较或评标结果的决定进行影响的；

（2）存在本须知第17.3.2情形之一的。

**19.6 评标标准和方法：**

**采用综合评分办法，确定中标侯选供应商。分值由价格、商务、技术三部分构成，采用百分制。评标委员会按评审后投标供应商综合得分由高到低排列顺序。得分相同的，按报价由低到高顺序排列；得分且价格相同的，采取随机抽取方式确定。评标委员会根据供应商的综合得分从高到低推荐2名中标侯选供应商。**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 构成 | 项 目 | 配分 | 评 分 标 准 |
| 商务20分 | 综合实力1 | 3 | 投标人具有2017年度、2018年度、2019年度经会计事务所审计的财务审计报告（财务审计报告至少包括：资产负债表、现金流量表、利润表）的，每提供一个年度财务报告得1分，满分3分。 |
| 综合实力2 | 3 | 投标人具有自有（或签约）种植基地的得3分。须同时提供场所图片及产权证复印件（或签约协议复印件），产权人或租赁人须为投标人，否则不得分。 |
| 综合实力3 | 3 | 标人拥有自有（或租赁）的经营场所的得3分，没有的不得分。  注：1、经营场所若为租赁的，须提供租赁合同及对应的往来发票复印件，否则不得分。2、经营场所若为自有产权的，须提供产权证明材料复印件，否则不得分。 |
| 人员团体意外险 | 3 | 投标人为服务本项目的项目管理人员及配送人员购买人员团体意外险得3分。须提供有效的保险合同或保单复印件、缴费材料复印件。注：人员须与人员配置方案1、人员配置方案2的人员一致。 |
| 食品安全抽查 | 3 | 根据投标人提供的国家市场监督管理总局查询系统（https://spcjsac.gsxt.gov.cn/）关于食品安全抽检公布结果进行评比，查询结果无不合格产品信息的得3分；每查询到一条不合格产品信息的扣一分，扣完为止，须提供网站查询结果截图，否则不得分。 |
| 用户满意度 | 3 | 投标人已完成的副食品配送项目具有用户满意度评价的，每提供一个得0.5分，满分3分。（需提供用户单位的满意度评价复印件及合作协议复印件，否则不得分。） |
| 荣誉 | 2 | 根据投标人提供的荣誉证书进行打分，每提供一个证书得1分，满分2分。需提供有效的证书复印件，否则不得分。 |
| 技术质量70分 | 与招标文件第三章“一至八”的符合性、一致性审查 | 13 | 完全满足得13分，标“★”的均为重要要求，任一项不满足属重大偏离，为无效投标；其余每负偏离一项扣3分，扣完为止。**注：供应商响应与证明材料不一致的，以不利于供应商的情况进行评审。** |
| 应急方案 | 3 | 根据投标人针对本项目提供的在自然灾害、停水、停电、非典、甲流、新型冠状病毒肺炎等情况下的应急预备方案，对供货突发事件（天气、交通等因素）时的应急预案及相应的措施进行对比打分，方案最为完善、合理、可行的得3分，存在细微偏差的得2分，存在较大偏差的得1分，其余不得分。 |
| 时间响应 | 3 | 根据投标人承诺的补货、退货、换货响应时间进行打分，半小时内(含)得3分，半个小时到1个小时（含）内得1分，其余不得分。须提供承诺函，否则不得分 |
| 服务方案 | 2 | 投标人需提供包括应标货物的运输、装卸、配送、售后服务等安排计划，要求设置服务热线，专人服务，专人跟踪，服务内容承诺具体齐全，具有科学、完整的应急保障方案。方案最为完善、合理、可行的得2分，存在细微偏差的得1分，存在较大偏差的得0.5分，其余不得分。 |
| 人员配置方案1 | 3 | 根据投标人拟派的项目管理人员的配备数量情况进行评价：每提供1名得1.5分，满分3分。投标人须提供拟派人员的劳务合同、身份证复印件、健康证复印件及2020年01月以来任意一个月由社保或税务部门出具的在投标人处缴纳养老保险的证明材料复印件，否则不得分。 |
| 人员配置方案2 | 3 | 根据投标人专职且稳定的配送人员配备情况：配备≥2人的得3分；配备1人的得1分；其余不得分。投标人须提供拟派人员的劳务合同、身份证复印件、健康证复印件、驾驶证复印件及2020年01月以来任意一个月由社保或税务部门出具的在投标人处缴纳养老保险的证明材料复印件，否则不得分。 |
| 人力资源控制措施 | 2 | 根据投标人人力资源控制措施情况.（如公司组织架构设计）制度具体完善、合理的得2分，存在细微偏差的得1分，存在较大偏差的得0.5分，其余不得分。 |
| 车辆配置1 | 3 | 投标人具有≥4台自有车辆的得3分。须提供自有车辆行驶证（车辆行驶证列名必须与投标人名称一致，否则不予认可）、车辆实物图片，否则不得分。 |
| 车辆配置2 | 2 | 投标人在满足车辆配置1的基础上，每增加1台自有封闭货车的得2分，满分2分。须提供自有车辆行驶证（车辆行驶证列名必须与投标人名称一致，否则不予认可）、车辆实物图片，否则不得分。 |
| 车辆配置3 | 2 | 投标人在满足车辆配置1的基础上每增加1台自有具有冷链功能的货运车辆的得2分。满分2分。须提供自有车辆行驶证（车辆行驶证列名必须与投标人名称一致，否则不予认可）、车辆实物图片及车辆具备冷藏功能的图片，否则不得分。 |
| 配送能力 | 3 | 根据投标人响应的在满足招标文件配送时间（当日8:30时前依据前日提供的订单完成采购人所需的合格副食品配送任务）的基础上，响应时间每提早30分钟加1分，满分3分。（投标人需提供书面承诺） |
| 专用检测设备 | 3 | 投标人具有食品安全检测室、农残检测相关设备的得3分，缺一项则不得分。投标人须提供购买检测设备合同复印件、发票复印件、实验室全景图复印件（或扫描件），否则不得分。 |
| 监控设施 | 3 | 投标人经营场所内装有安全监控的得3分。须提供监控图片、购买监控的发票材料复印件、已安装监控的场地经营照片，否则不得分,。 |
| 供货实力 | 3 | 根据投标人承诺具备正规、稳定的货源渠道（供货需要有合法正规的公司供应），并能保证货物品质的得3分。须提供承诺函并附上相关货源（至少一类产品）的证明材料复印件证明，否则不得分。 |
| 贮藏能力 | 3 | 具备配套冷藏库的得3分。投标人须提供冷藏库图片、购买发票复印件（或合同复印件），否则不得分。 |
| 采购控制程序 | 2 | 根据投标人提供采购控制程序进行打分制度具体完善、合理的得2分，存在细微偏差的得1分，存在较大偏差的得0.5分，其余不得分。 |
| 供货质量1 | 3 | 根据投标人提供的奶制品类、水产品类、干货类、水果类食品检测报告进行打分，每提供一类得1分，满分3分。须提供由具有检验检测资质机构出具的检测报告复印件，检测报告须体现“CMA”标识，否则不得分。 |
| 供货质量2 | 3 | 根据投标人提供的肉类、蛋类、冻品、蔬菜类、豆制品类食品检测报告进行打分，每提供一类得1分，满分3分。须提供由具有检验检测资质机构出具的检测报告复印件，检测报告须体现“CMA”标识，否则不得分。 |
| 供货质量3 | 3 | 投标人承诺按采购单位需求的规格提供物品且保证质量满足要求的得3分，须提供承诺函，否则不得分。 |
| 食品安全保障能力2 | 3 | 1. 投标人具有食品检测药剂的得1分，须提供食品检测药剂发票复印件，否则不得分。 2. 投标人具有净化车间的得1分，须提供场所图片、净化设备的购买发票（或采购合同复印件），否则不得分。 3. 投标人具有反渗透净水设备的得1分，须提供图片、设备的购买发票（或采购合同复印件），否则不得分。 |
| 食品追溯 | 2 | 根据投标人提供的产品溯源管理制度进行对比打分，制度具体完善、合理的得2分，存在细微偏差的得1分，存在较大偏差的得0.5分，其余不得分。 |
| 食品从业人员卫生承诺 | 3 | 根据投标人承诺满足： ①经健康体检、卫生知识培训合格后上岗； ②穿戴清洁工作衣帽，头发不外露，不留长指甲，不带戒指和涂指甲油； ③工作场所内不吸烟，不穿工作服进厕所，工作前及便后要洗手； ④不带病伤（感染性疾病）上岗。完全满足以上四条的得3分，每缺一项扣1分，扣完为止。须提供承诺函，否则不得分。 |
|  | 质量技术部分所有评委平均得分低于质量技术部分总分50%的，视为重大偏离，为无效投标。 | | |
| 价格10分 | 价格分=各类别价格分权重×（Fmin÷F）合计  1、F为供应商的报价；2、Fmin为所有供应商中的有效最低报价；  3、计算分数时四舍五入取小数点后两位。 | | |
| 合计 | 商务得分+质量技术部分得分 +价格得分 | | |

**注：供应商的综合得分为各评委对其打分的算术平均分；**

六、 定标与签订合同

20.定标准则

20.1最低投标价不作为中标的保证。

20.2投标人的投标文件符合招标文件要求，按招标文件确定评标标准、方法，经评委评审并推荐为中标候选人。

21、合同授予

21.1只有投标文件符合招标文件的要求，并有能力圆满地履行合同的且被推荐为中标侯选供应商的投标人才可被授予合同。

22. 中标通知

22.1评标结束，采购人确认中标供应商后，招标代理机构在刊登本采购项目招标公告的媒介上对中标结果进行公告，并向中标供应商发出中标通知书。

22.2 《中标通知书》将作为签订合同的依据。《合同》签订后，《中标通知书》成为《合同》的一部分。

22.3 《中标通知书》发出后5个工作日内，招标代理机构以原缴交方式向未中标的投标供应商退还其投标保证金。

22.4在合同签订后，中标人提供的投标保证金转为合同履约保证金，该履约保证金在整个项目验收合格后凭合同原件和验收合格的证明材料原件到龙岩市公物采购招标代理有限公司无息退回。

23.签订合同

23.1采购人、中标供应商在《中标通知书》发出之日起30日内（具体时间与采购单位商定），根据招标文件确定的事项和中标供应商投标文件，参照本招标文件第四章的《合同》文本签订合同。双方所签订的合同不得对招标文件和中标供应商投标文件作实质性修改。逾期未签订合同，按照有关法律规定承担相应的法律责任；招标代理机构将不予退还招标保证金，以抵偿对采购人造成的损失。采购人逾期不与中标供应商签订合同的，按有关规定处理。

23.2招标文件、招标文件的修改文件、中标供应商的投标文件、补充或修改的文件及澄清或承诺文件等，均为双方签订《合同》的组成部分，并与《合同》一并作为本招标文件所列采购项目的互补性法律文件，与《合同》具有同等法律效力。

23.3采购人在合同履行中，需追加与合同标的相同的货物或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可与供应商协商签订补充合同，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。

23.4中标供应商因不可抗力或者自身原因不能履行采购合同的，采购人可以与排位在中标供应商之后第一位的中标候选供应商签订采购合同，以此类推。

24.招标项目行政监督部门

24.1招标项目行政监督部门可视情依法派员对本招标活动的全程进行监督。

七.质疑与投诉

25.质疑

25.1供应商对招标事项有疑问的，可以向招标采购单位提出询问。

25.2根据规定，本项目招标公告的公告期限为5个工作日，供应商对招标文件的质疑时间为公告期限届满之日起7个工作日前（正常上班时间）。供应商认为招标文件使自己的合法权益受到损害的，应以书面形式向采购单位提出质疑并要求作出答复。逾期则不予受理，视同接受本招标文件的所有内容。

25.3采购结果公告期限为1个工作日，投标人认为招标过程和中标结果使自己的合法权益受到损害的，可以在采购结果公告期限届满之日起7个工作日内，以书面形式向采购单位提出质疑并要求作出答复。逾期则不予受理，视同接受招标过程和采购结果。

25.4供应商应在规定的时限内提出质疑，并符合下列条件

（1）对招标文件提出质疑的，质疑人应为潜在投标人，且两者的身份、名称等均应保持一致。对采购过程、结果提出质疑的，质疑人应为投标人，且两者的身份、名称等均应保持一致。

（2）质疑人须提交质疑函原件。

（3）质疑函必须包括下列主要内容

①质疑人的基本信息，至少包括：全称、地址、邮政编码等；

②所质疑项目的基本信息，至少包括：招标编号、项目名称等；

③所质疑的具体事项（以下简称：“质疑事项”）

④针对质疑事项提出的明确请求，前述明确请求指质疑人提出质疑的目的、希望招标文件人对其质疑作出的处理结果，如：暂停招标投标人活动、修改招标文件、停止或纠正违法违规行为、对中标结果无效、废标、重新招标等；

⑤针对质疑事项导致质疑人自身权益受到损害的必要证明材料，至少包括：

A质疑人代表的身份证明材料；

A1、质疑人为法人或其他组织的，提供统一社会信用代码营业执照的副本复印件、单位负责人的身份证复印件；质疑人代表为委托代理人的，还应同时提供单位负责人授权书和委托代理人的身份证复印件。

B其他证明材料，包括但不限于下列材料：

B1、所质疑的具体事项是与自己有利害关系的证明材料；

B2、质疑函所述事实存在的证明材料，如：采购文件、采购过程或中标结果违法法规或不符合采购文件要求等证明材料；

B3、依法应终止采购程序的证明材料；

B4、应重新采购的证明材料；

B5、采购文件、采购过程或中标、成交结果损害自己合法权益的证明材料等；

B6、若质疑的具体事项按照有关法律、法规和规章规定处理保密阶段，则应提供信息或证明材料为合法或公开渠道获得的有效证据（若证据无法有效表明信息或证明材料为合法或公开渠道获得，则前述信息或证明材料视为无效）。

⑥质疑人代表及其联系方式的信息，至少包括：姓名、手机、电子信箱、邮寄地址等。

25.5对不符合上述25.4规定的质疑，招标人将按照下列规定进行处理：

（1）不符合其中（1）、（2）条规定的，书面告知质疑人不予受理及其理由。

（2）不符合其中（3）条规定的，书面告知质疑人修改、补充后在规定时间内重新提交质疑函原件。

25.6对符合25.4规定的质疑，招标人将按照有关规定进行答复。

26.投诉

质疑供应商对招标采购单位的答复不满意或招标采购单位未在规定的时间内做出答复的，可以在答复期满后15个工作日内向投标须知前附表第8项所述招标项目行政监督部门投诉。

投诉应有明确的请求和必要的证明材料，投诉的事项不得超出已质疑事项的范围。

27.质疑投诉人应保证质疑投诉的真实性和可靠性，并承担相应的法律责任。

**第三章 招标内容及要求**

**一、项目概述**

1、本项目为中国人民解放军94995部队副食品配送，中国人民解放军94995部队位于龙岩市连城县班竹村。招标内容：食用油、畜类、禽类、鲜果和蔬菜类、禽蛋类、鲜活水产类、冻品类、豆制品类、调味品类及饮品的统一配送和定点供应。招标确定一家中标人作为采购人的副食品供应商，负责食材的供应、加工、包装、送货及售后服务等。

2、采购人预估此次采购预算为1200万元，此采购预算仅供投标人参考，非实际采购金额。

3、供应期限：采购服务合同期至满一年止。

4、供货地点：福建省龙岩市连城县中国人民解放军94995部队。

**★二、供货要求**

（一）供应分布情况

|  |  |
| --- | --- |
| 位置 | 中国人民解放军94995部队各伙食单位 |
| 食堂 | 中国人民解放军94995部队各食堂 |
| 备注 | 具体位置待中标结果明确后，实地察看确定。 |

（二）供应方式

1、中标人根据采购人各伙食单位预约订购副食品种类、数量，按照约定时间配送至各食堂。

2、中标人的采购金额以伙食单位实际采购数量确定。

3、采购人（采购单位，下同）前1日于中午12:00前向是中标人（中标供应商，下同）提供1日内所需副食品订单，中标人必须在当日8:30前依据订单完成采购人所需的合格副食品配送任务（中标人须提供检验合格证明，采购人将另行对所送副食品进行检验），供应数量以采购人服务中心、食堂验收数量为准。

4、中标人供应副食品时须提供副食品品名、数量清单，作为采购人服务中心、食堂验收数量依据。

5、中标人在收到采购人订单后，不得随意变更订单内的品名、数量，如遇以下几种特殊情况不能准确及时供应，中标人应提前通知采购人，并按以下几种方式进行协调供应：

（1）因货源不足，中标人不能满足采购人采购需求，需调换副食品种时，必须提前通知采购人，经采购人同意后，按采购人要求的品种、质量、数量，于9:30之前配送到食堂。

（2）中标人所供副食经食堂验收后，按订单出现漏供时，中标人必须将漏供副食品种按照订单要求于9:30之前配送到食堂。

（3）中标人所供副食经食堂验收后，按订单出现错供时（所供品种与订单不一致），中标人必须按订单要求于9:30之前配送到食堂。

**注：采购人可结合实际调整配送时间，中标人需无条件配合。**

6、采购人因遇特殊情况需中标人调整供应时，采购人应提前通知中标人，并按一下几种方式进行协调供应：

（1）采购人因遇特殊情况需增加（或减少）副食的品种、数量时，采购人应提前3小时通知中标人，中标人必须按照采购人要求的品种、数量于3小时内配送到采购人。

（2）因采购人单位任务需要，需进行应急供应保障时，中标人需在接到采购人通知后3小时内将采购人所需副食品配送到食堂。

**注：中标人供货时须提供加盖中标人公司公章的供货清单（供货清单包含副食品品名、品牌、规格、单位、数量、金额、签收人等项目，一式三联，采购人、中标人、伙食单位各一份）。**

**★三、配送要求**

（一）中标人必须针对此次副食保障在该公司设立专门的部门，成立专门的保障团队，指定负责人、配备专用车辆进行配送保障，到达采购人指定地点时，由中标人负责卸货。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。车厢内无不良气味、异味。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染。

（二）中标人必须明确采购和送菜人员、车辆，参与配送、采购事宜的人员以及与采购人有接触的人员均要配合采购人完成相关人员政审核查，采购和配送人员不能有犯罪记录，不能有前科劣迹，不能有吸毒史，不得习练“法轮功”等邪教组织，不得参与地方黑恶势力，以及其他不适合在部队工作的背景经历。中标人采购和送菜人员需签订保密协议，进出营门车辆须经采购人检验且不能使用行车记录仪等带有摄像定位功能的装置。

（三）中标人配送人员要服从采购人管理，在部队营区范围内活动不得进行拍照录像直播等行为，不得在网络上或与他人讨论在部队的所见所闻，如违反规定，采购人及时清理，通报单位，并处以处罚，影响十分恶劣或屡禁不止的，采购人有权终止合同，另行选择供应商。

（四）中标人须在采购人驻地附近或连城县城设置供应办公室，便于沟通协调、退菜补菜。

**★四、质量标准**

（一）中标人所供应的商品的物资数量不得短缺（即不得低于供应清单明确的数量），质量必须通过检验合格，不得以次充好，不得以劣充优，不得有过期、变质霉烂和不符合国家食品卫生标准的商品（调料类、饮料等预包装商品必须为各大超市上柜品牌，且与甲方明确的品牌、品名、规格等要求一致）。

（二）中标人应保证提供采购人的副食品是中标人出售的已经相关食品检测部门检测合格的副食品，是绿色环保、无污染及不含国家明令禁止添加剂的，完全符合采购计划中规定的数质量、品种、品牌、规格要求，并提供相关食品检测部门检测证明。

（三）中标人承诺提供采购人的副食品应符合国家有关食品标准（强制或推荐）、行业标准、企业标准及相应的食品质量要求最高的标准。

（四）除采购计划另有规定或中标人已为采购人书面授权外，中标人不得将副食品的全部或部分转让、转包或分包给其他供应商履行。

（五）当日副食品配送须提供加盖中标人公章的供货清单（供货清单包含副食品品名、品牌、规格、单位、数量、金额、签收人等项目，一式三联，采购人、中标人、伙食单位各一份），中标人保证向采购人提供的副食品清单是清晰的、正确的、完整的。采购人在清点中标人提供的副食品清单时若发现缺失、错误或无法辨认时，中标人应在接到采购人通知后一小时内予以补足或更改。

**★五、食材要求**

1、部分食材要求：

**（1）食用油**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **品名** | **质量标准** | **基本要求** | **规格** |
| 花生油 | 符合GB2716-2005标准 | 淡黄透明，色泽清亮，气味芬芳，滋味可口 | 桶 |
| 玉米油 | 符合GB2716-2005标准 | 色泽金黄透明，清香扑鼻 | 桶 |

**（2）冷鲜肉类**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **品名** | | **质量标准** | **基本要求** | **规格** |
| 鲜猪肉 | 五花肉 | 符合GB 2707-2016 标准 | 表皮洁净，肥瘦适中，色泽正常，去骨，无异味，无注水。 | 公斤 |
| 后腿肉 | 符合GB 2707-2016 标准 | 表皮洁净，膘厚适中，色泽正常，去骨，无异味，无注水。 | 公斤 |
| 瘦肉 | 符合GB 2707-2016 标准 | 表皮洁净，膘厚不超过1.5cm，色泽正常，去骨，无异味，无注水。 | 公斤 |
| 大骨 | 符合GB 2707-2016 标准 | 外形完整、无变质异味、有光泽、略有弹性、组织结实、不带排骨头、无淋巴、无太多板油 | 公斤 |
| 排骨 | 符合GB 2707-2016 标准 | 公斤 |
| 龙骨 | 符合GB 2707-2016 标准 | 公斤 |
| 猪头皮 | 符合GB 2707-2016 标准 | 色泽正常，无异味，无注水 | 公斤 |
| 猪肚 | 符合GB 2707-2016 标准 | 色泽正常，无异味，无注水 | 公斤 |
| 猪大肠 | 符合GB 2707-2016 标准 | 色泽正常，无异味，无注水 | 公斤 |
| 猪肝 | 符合GB 2707-2016 标准 | 色泽正常，无异味，无注水 | 公斤 |
| 猪舌头 | 符合GB 2707-2016 标准 | 色泽正常，无异味，无注水 | 公斤 |
| 猪腰 | 符合GB 2707-2016 标准 | 色泽正常，无异味，无注水 | 公斤 |
| 猪脚 | 符合GB 2707-2016 标准 | 肌肉有光泽、色红均匀、脂肪洁白、无霉点、有坚实感、外表及切面微湿润、不粘手、无异味、品质新鲜，去蹄壳，无毛 | 公斤 |
| 猪大排 | 符合GB 2707-2016 标准 | 色泽正常，无异味，无注水 | 公斤 |
| **五花肉、瘦肉、剁刀肉**：符合国家鲜、冻片猪肉标准GB 2707-2016，祛除全部内脏、护心油、横膈膜和横隔膜肌、脊椎大血管、生殖器官、修净应检部位的非传染病引起的明显异常淋巴结。摘除甲状腺、肾上腺、病变淋巴结。沿脊椎中线纵向锯（劈）成两分体，应均匀整齐。割净奶头，修净色素沉着物，不带黄汁。臀部和鼠蹊部的黑皮、皱皮和肛门括约肌，以及肉体上的伤痕、暗伤、脓疱、皮癣、湿疹、痂皮、皮肤结节、密集红斑和表皮伤斑均应修净。每片猪肉允许表皮修割面积不超过四分之一，内伤修割面积不超过 150平方厘米。去净残留毛绒，不准带长短毛，每片肉上的密集断毛根（包括绒毛、新生短毛）不超过 64平方厘米，零星分散断毛根集中相加面积不超过 80平方厘米。不带浮毛、凝血块、胆污、粪污及其他污染物。不允许有烫生、烫老、机损、全身青皮。肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或粉白色。指压后的凹陷立即恢复。外表微干或微湿润，不粘手。具有鲜猪肉正常气味。煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有香味。挥发性盐基氮≤20 mg/ 100g。汞（以汞计）≤0.05 mg/kg。水分≤77%。脂肪层厚度（cm）：1.0－2.5。  （1）原料要求：生猪来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫证明；非公、母种猪、晚阉猪、病死猪加工的鲜猪肉。  （2）合格证件要求：严格实行肉品品质检验“一猪一证一章”制度，每次供应的鲜片猪肉必须向中国人民解放军94995部队提供《肉品品质检验合格证》和《动物检疫合格证》。  （3）猪酮体印章要求：每次供应的每片鲜猪酮体上必须盖有《肉品品质检验合格》验讫印章和《动物检验合格》验讫印章。  （4）送货清单（送货单）要求：每次供应时向中国人民解放军94995部队提供加盖公章的送货清单（送货单）。  （5）生产（供应）企业的资质证明要求：首次供应时应提供具有与本项目采购货物相应的经营许可；具有有效的《动物防疫条件合格证》、《定点屠宰证》复印件。  （6）运输要求：应使用符合卫生要求的封闭式冷藏车或保温车。 | | | | |
| 鲜羊肉 | 羊肉 | 符合GB 2707-2016 标准 | 色泽正常，无异味，无注水 | 公斤 |
| 羊排 | 符合GB 2707-2016 标准 | 色泽正常，无异味，无注水 | 公斤 |
| 鲜牛肉 | 牛肉 | 符合GB 2707-2016 标准 | 肌肉红色均匀、有光泽、脂肪白色或微黄、肌肉外表微干或有风干膜、或外表湿润、不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强、外包装完好 | 公斤 |
| 牛排 | 符合GB 2707-2016 标准 | 公斤 |
| 牛腩 | 符合GB 2707-2016 标准 | 公斤 |
| 牛头肉 | 符合GB 2707-2016 标准 | 公斤 |
| 牛肚 | 符合GB 2707-2016 标准 | 公斤 |
| 牛百叶 | 符合GB 2707-2016 标准 | 公斤 |
|  | 活鸡 | 无特殊要求均为无病害家禽、家畜新鲜肉，肉质紧密，富有弹性，瘦肉部分呈淡红色，有光泽，不发黏，无异味 | | 公斤 |
| 净鸡 | 公斤 |
| 活鸭 | 公斤 |
| 净鸭 | 公斤 |
| 鸭胗 | 公斤 |
|  | 备注 | （1）质量标准：表中所列标准如与最新颁布的食品安全国家标准不一致时，按最新颁布的食品安全国家标准执行。  （2）投标人可针对本表列明的品名作出更加具体和更有利于采购人选购的投标（如品牌、品种、产地等）。 | | |

**（3）冻品类**

| **品名** | **质量标准** | **基本要求** | **规格** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 冰冻带鱼 | 符合GB 2707-2016 标准 | 无嘴烂及其它外表损伤，鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常，大小均匀 | | 公斤 |
| 冻虾 | 符合GB 2707-2016 标准 | 干冻，无注水 | | 公斤 |
| 冻鸡翅中 | 符合GB 2707-2016 标准 | 大小均匀、无碎杂、无黄衣、无淤血斑、有光泽、肉质淡红、无异味 | | 公斤 |
| 冻鸡脯肉 | 符合GB 2707-2016 标准 | 公斤 |
| 冻鸡翅根 | 符合GB 2707-2016 标准 | 公斤 |
| 冻鸡全翅 | 符合GB 2707-2016 标准 | 公斤 |
| 冻鸭爪 | 符合GB 2707-2016 标准 | 白色或灰白色无黄衣趾壳，外形完整，无断骨，脚垫上无黑斑或黄斑，无血污、血水 | | 公斤 |
| 冻鸡爪 | 符合GB 2707-2016 标准 | 白色或灰白色无黄衣趾壳，外形完整，无断骨，脚垫上无黑斑或黄斑，无血污、血水 | | 公斤 |
| 冻鸡腿 | 符合GB 2707-2016 标准 | 大小均匀、无碎杂、无黄衣、无淤血斑、有光泽、肉质淡红、无异味 | | 公斤 |
| 冻鸭腿 | 符合GB 2707-2016 标准 | 公斤 |
| 冻鸭掌 | 符合GB 2707-2016 标准 | 大小均匀、无碎杂、无黄衣、无淤血斑、有光泽、肉质淡红、无异味 | | 公斤 |
| 半边鸭 | 符合GB 2707-2016 标准 | 公斤 |
| 冻鸭肠 | 符合GB 2707-2016 标准 | 公斤 |
| 冻鸡胗 | 符合GB 2707-2016 标准 | 公斤 |
| 冻鸭胗 | 符合GB 2707-2016 标准 | 公斤 |
| 冻黄花鱼 | 符合GB 2707-2016 标准 | 无嘴烂及其它外表损伤，鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常，大小均匀 | | 公斤 |
| 冻鱿鱼 | 符合GB 2707-2016 标准 | 干冻，无注水 | | 公斤 |
| 汤圆 | 符合GB 2707-2016 标准 |  | | 公斤 |
| 水饺 | 符合GB 2707-2016 标准 |  | | 公斤 |
| 鱼丸 | 符合GB 2707-2016 标准 |  | | 公斤 |
| 肉丸 | 符合GB 2707-2016 标准 |  | | 公斤 |
| 牛筋丸 | 符合GB 2707-2016 标准 |  | | 公斤 |
| 贡丸 | 符合GB 2707-2016 标准 |  | | 公斤 |
| 备注 | （1）质量标准：表中所列标准如与最新颁布的食品安全国家标准不一致时，按最新颁布的食品安全国家标准执行。  （2）本表未列明的蓄禽类和其他速冻食品等产品，投标人可作选择性投标，以便供采购人选购。  （3）投标人可针对本表列明的品名作出更加具体和更有利于采购人选购的投标（如品牌、品种、产地等）。 | | | | |

**（4）鲜活水产品和调味品类**

| **品名** | | **质量标准** | **基本要求** | **规格** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 鲜活水产品 | 草鱼 | 符合GB 5009.208-2016标准 | 单条 1.5 斤以上，鱼体健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，无嘴烂及其它外表损伤，鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出，腹部坚实不膨胀，大小均匀 | 公斤 |
| 鲤鱼 | 符合GB 5009.208-2016标准 | 符合国家食品卫生标准 | 公斤 |
| 鲢鱼 | 符合GB 5009.208-2016标准 | 符合国家食品卫生标准 | 公斤 |
| 大头鱼 | 符合GB 5009.208-2016标准 | 符合国家食品卫生标准 | 公斤 |
| 溪鱼 | 符合GB 5009.208-2016标准 | 符合国家食品卫生标准 | 公斤 |
| 鲈鱼 | 符合GB 5009.208-2016标准 | 符合国家食品卫生标准 | 公斤 |
| 甲鱼 | 符合GB 5009.208-2016标准 | 符合国家食品卫生标准 | 公斤 |
| 鲫鱼 | 符合GB 5009.208-2016标准 | 鱼体健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，无嘴烂及其它外表损伤，鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出，腹部坚实不膨胀，大小均匀 | 公斤 |
| 罗非鱼 | 符合GB 5009.208-2016标准 | 符合国家食品卫生标准 | 公斤 |
| 彩虹鲷 | 符合GB 5009.208-2016标准 | 符合国家食品卫生标准 | 公斤 |
| 活虾 | 符合GB 5009.208-2016标准 | 外观整齐，符合卫生许可标准 | 公斤 |
| 花蛤 | 符合GB 5009.208-2016标准 | 符合国家食品卫生标准； | 公斤 |
| 白蛤 | 符合GB 5009.208-2016标准 | 符合国家食品卫生标准 | 公斤 |
| 生蚝 | 符合GB 5009.208-2016标准 | 符合国家食品卫生标准 | 公斤 |
| 海蛎 | 符合GB 5009.208-2016标准 | 符合国家食品卫生标准 | 公斤 |
| 钉螺 | 符合GB 5009.208-2016标准 | 符合国家食品卫生标准 | 公斤 |
| 毛蟹 | 符合GB 5009.208-2016标准 | 符合国家食品卫生标准 | 公斤 |
| 中华鲟 | 符合GB 5009.208-2016标准 | 符合国家食品卫生标准 | 公斤 |
| 桂花鱼 | 符合GB 5009.208-2016标准 | 符合国家食品卫生标准 | 公斤 |
| 活石斑鱼 | 符合GB 5009.208-2016标准 | 符合国家食品卫生标准 | 公斤 |
| 多宝鱼 | 符合GB 5009.208-2016标准 | 符合国家食品卫生标准 | 公斤 |
| 白千鱼 | 符合GB 5009.208-2016标准 | 符合国家食品卫生标准 | 公斤 |
| 金昌鱼 | 符合GB 5009.208-2016标准 | 符合国家食品卫生标准 | 公斤 |
| 黄翅鱼 | 符合GB 5009.208-2016标准 | 符合国家食品卫生标准 | 公斤 |
| 蛏子 | 符合GB 5009.208-2016标准 | 符合国家食品卫生标准 | 公斤 |

**（5）干货及调味品（含饮品类）**

| **品名** | | **质量/分级标准** | **基本要求** | **规格** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 干货 | 红枣 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 公斤 |
| 黄豆 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 公斤 |
| 红豆 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 公斤 |
| 黑米 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 公斤 |
| 黑香菇 | 一级 | 泡发后色泽乌黑有光泽朵背约呈灰白色，朵大均匀，耳瓣舒展少卷曲，体质轻。双手搓一把木耳，上下抖翻，有干脆的响声 | 公斤 |
| 茶树菇 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 公斤 |
| 银耳 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 公斤 |
| 白糖 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 公斤 |
| 薏米 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 公斤 |
| 绿豆 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 公斤 |
| 小米 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 公斤 |
| 香叶 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 公斤 |
| 八角 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 公斤 |
| 花椒 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 公斤 |
| 陈皮 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 公斤 |
| 桂皮 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 公斤 |
| 肉桂 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 公斤 |
| 紫菜 | 一级 | 符合国家卫生标准，色泽紫红、无泥沙杂质、干燥，无受潮变质情形 | 公斤 |
| 干黄花菜 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 公斤 |
| 玉米粉 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 公斤 |
| 地瓜粉 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 公斤 |
| 白糖 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 公斤 |
| 花生仁 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 公斤 |
| 白莲子 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 公斤 |
| 黄花菜 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 公斤 |
| 面条 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 件 |
| 粉条 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 公斤 |
| 麦香面 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 包 |
| 油面 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 公斤 |
| 酸豆角 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 包 |
| 蒸肉粉 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 包 |
| 豆豉 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 包 |
| 酵母 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 包 |
| 干辣椒 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 公斤 |
| 银耳 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 公斤 |
| 老坛酸菜 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 件 |
| 花生米 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 公斤 |
| 茶叶 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 包 |
| 梅干菜 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 公斤 |
| 大火腿 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 件 |
| 淀粉 | 一级 | 符合国家卫生标准 | 件 |
| 调味品 | 胡椒粉 | 符合GB 31644-2018标准 | 符合复合调味料食品安全国家标准，正规厂家生产，配送到位后剩余保质期不低于70%，包装外观没有破损，没有胀包等现象。 | 盒 |
| 咖哩粉 | 符合GB 31644-2018标准 | 盒 |
| 饭扫光 | 符合GB 31644-2018标准 | 瓶 |
| 下饭菜 | 符合GB 31644-2018标准 | 瓶 |
| 豆瓣酱 | 符合GB 31644-2018标准 | 瓶 |
| 虾酱 | 符合GB 31644-2018标准 | 瓶 |
| 加饭酒 | 符合GB 31644-2018标准 | 瓶 |
| 料酒 | 符合GB 31644-2018标准 | 瓶 |
| 辣椒油 | 符合GB 31644-2018标准 | 瓶 |
| 豆腐乳 | 符合GB 31644-2018标准 | 瓶 |
| 自然盐 | 符合GB 31644-2018标准 | 符合复合调味料食品安全国家标准，正规厂家生产，配送到位后剩余保质期不低于70%，包装外观没有破损，没有胀包等现象。 | 包 |
| 酸菜鱼料 | 符合GB 31644-2018标准 | 包 |
| 鸡米花 | 符合GB 31644-2018标准 | 包 |
| 味精 | 符合GB 31644-2018标准 | 包 |
| 丁香鱼 | 符合GB 31644-2018标准 | 包 |
| 鸡精 | 符合GB 31644-2018标准 | 包 |
| 1.9L老抽 | 符合GB 31644-2018标准 | 件 |
| 孜然粉 | 符合GB 31644-2018标准 | 件 |
| 火锅料 | 符合GB 31644-2018标准 | 包 |
| 鸡精 | 符合GB 31644-2018标准 | 包 |
| 虾皮 | 符合GB 31644-2018标准 | 包 |
| 蒸鱼豉油 | 符合GB 31644-2018标准 | 瓶 |
| 耗油 | 符合GB 31644-2018标准 | 瓶 |
| 陈醋 | 符合GB 31644-2018标准 | 瓶 |
| 鲜味生抽 | 符合GB 31644-2018标准 | 瓶 |
| 一品鲜酱油 | 符合GB 31644-2018标准 | 瓶 |
| 番茄沙司 | 符合GB 31644-2018标准 | 瓶 |
| 叉烧酱 | 符合GB 31644-2018标准 | 瓶 |
| 沙茶酱 | 符合GB 31644-2018标准 | 瓶 |
| 蒸鱼油 | 符合GB 31644-2018标准 | 瓶 |
| 蚝油 | 符合GB 31644-2018标准 | 瓶 |
| 白醋 | 符合GB 31644-2018标准 | 瓶 |
| 味极鲜 | 符合GB 31644-2018标准 | 瓶 |
| 香油 | 符合GB 31644-2018标准 | 瓶 |
| 饮品 | 碳酸饮料 | 符合GB 7101-2015标准 | 具有该产品应有的色泽，无正常视力可见外来异物 | 件 |
| 凉茶 | 符合GB 7101-2015标准 | 具有该产品应有的色泽，无正常视力可见外来异物 | 件 |
| 红茶 | 符合GB 7101-2015标准 | 具有该产品应有的色泽，无正常视力可见外来异物 | 件 |
| 绿茶 | 符合GB 7101-2015标准 | 具有该产品应有的色泽，无正常视力可见外来异物 | 件 |
| 油麦切茶 | 符合GB 7101-2015标准 | 具有该产品应有的色泽，无正常视力可见外来异物 | 件 |
| 橙汁 | 符合GB 7101-2015标准 | 具有该产品应有的色泽，无正常视力可见外来异物 | 件 |
| 功能饮料 | 符合GB 7101-2015标准 | 具有该产品应有的色泽，无正常视力可见外来异物 | 件 |
| 花茶 | 符合GB 7101-2015标准 | 具有该产品应有的色泽，无正常视力可见外来异物 | 件 |
| 茉莉清茶 | 符合GB 7101-2015标准 | 具有该产品应有的色泽，无正常视力可见外来异物 | 件 |
| 茉莉蜜茶 | 符合GB 7101-2015标准 | 具有该产品应有的色泽，无正常视力可见外来异物 | 件 |
| 矿泉水 | 符合GB 8537—2008标准 | 具有矿泉水特征性口味，无异味、无异臭 | 件 |
| 蜜水柠檬 | 符合GB 7101-2015标准 | 具有该产品应有的色泽，无正常视力可见外来异物 | 件 |
| 苏打水 | 符合GB 7101-2015标准 | 具有该产品应有的色泽，无正常视力可见外来异物 | 件 |
| 柠檬茶 | 符合GB 7101-2015标准 | 具有该产品应有的色泽，无正常视力可见外来异物 | 件 |
| 纯牛奶 | 符合GB 25190-2010标准 | 具有乳固有的香味，无异味 | 件 |
| 酸奶 | 符合GB 25190-2010标准 | 具有乳固有的香味，无异味 | 件 |
| 优酸乳 | 符合GB 25190-2010标准 | 具有乳固有的香味，无异味 | 件 |
| 高钙牛奶 | 符合GB 25190-2010标准 | 具有乳固有的香味，无异味 | 件 |
| **1.碳酸饮料类：**符合国家标准，配送到位后剩余保质期不低于70%，包装外观没有破损，没有胀包等现象。  **2.乳制品类：**符合《乳品安全国家标准》、《乳品质量安全监督管理条例》等规定，配送到位后剩余保质期不低于70%（冷藏类乳品剩余保质期不低于70%），包装外观没有破损，没有胀包等现象。  **3.品牌及品类要求：**供应商提供的品类需包含但不限于以上要求，且需按采购单位的要求的品牌供货。 | | | | |

**（4）蔬菜类、水果类、禽蛋类、豆制品类以及其它农副产品类**

| **品名** | | **质量标准** | **基本要求** | **规格** | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 蔬菜  蔬菜（续）  蔬菜（续） | 蒜头 | 优质 | 农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 包菜 | 一级品 | 产品外观（颜色、大小、形状、整齐度及结构等等）：形状均匀、圆润、叶子包裹紧实、颜色鲜绿、耐寒性高。农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 玉米 | 优质 | 外观良好、表皮不损伤、个体整齐、色泽正常、瓜肉坚实、无裂口、无折断、瓜条上无病斑事烂斑；（松仁玉米粒）色泽正常，无泥沙杂质，无不良气味。（紫玉米棒）单个完整玉米。外观良好、表皮不损伤、个体整齐农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 本地芥蓝 | 优质 | 鲜嫩、无枯黄叶、无花斑黄叶、无烂叶、叶茎完整、无裂口损伤、表面药残留符合国家标准；（辣椒）果实成熟、表面光滑、有光泽、无腐烂、无异味、结蒂部新鲜不发黑、个体均匀、不发软皱缩、农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 春菜 | 优质 | 鲜嫩、无枯黄叶、无花斑黄叶、无烂叶、叶茎完整、无裂口损伤、表面药残留符合国家标准；（辣椒）果实成熟、表面光滑、有光泽、无腐烂、无异味、结蒂部新鲜不发黑、个体均匀、不发软皱缩、农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 天津白 | 一级品 | 鲜嫩、无枯黄叶、无花斑黄叶、无烂叶、叶茎完整、无裂口损伤、表面药残留符合国家标准；（辣椒）果实成熟、表面光滑、有光泽、无腐烂、无异味、结蒂部新鲜不发黑、个体均匀、不发软皱缩、农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 木耳菜 | 优质 | 农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 剑菜 | 优质 | 鲜嫩、无枯黄叶、无花斑黄叶、无烂叶、叶茎完整、无裂口损伤、表面药残留符合国家标准；（辣椒）果实成熟、表面光滑、有光泽、无腐烂、无异味、结蒂部新鲜不发黑、个体均匀、不发软皱缩、农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 油白菜 | 优质 | 鲜嫩、无枯黄叶、无花斑黄叶、无烂叶、叶茎完整、无裂口损伤、表面药残留符合国家标准；（辣椒）果实成熟、表面光滑、有光泽、无腐烂、无异味、结蒂部新鲜不发黑、个体均匀、不发软皱缩、农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 芥菜 | 优质 | 鲜嫩、无枯黄叶、无花斑黄叶、无烂叶、叶茎完整、无裂口损伤、表面药残留符合国家标准；（辣椒）果实成熟、表面光滑、有光泽、无腐烂、无异味、结蒂部新鲜不发黑、个体均匀、不发软皱缩、农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 长白菜 | 优质 | 鲜嫩、无枯黄叶、无花斑黄叶、无烂叶、叶茎完整、无裂口损伤、表面药残留符合国家标准；（辣椒）果实成熟、表面光滑、有光泽、无腐烂、无异味、结蒂部新鲜不发黑、个体均匀、不发软皱缩、农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 空心菜 | 优质 | 鲜嫩、无枯黄叶、无花斑黄叶、无烂叶、叶茎完整、无裂口损伤、表面药残留符合国家标准；（辣椒）果实成熟、表面光滑、有光泽、无腐烂、无异味、结蒂部新鲜不发黑、个体均匀、不发软皱缩、农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 红苋菜 | 优质 | 叶大薄软，有光泽，茎细短、光滑嫩脆，棵株挺直，水份充足。农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 西芹 | 优质 | 鲜嫩、无枯黄叶、无花斑黄叶、无烂叶、叶茎完整、无裂口损伤、表面药残留符合国家标准；（辣椒）果实成熟、表面光滑、有光泽、无腐烂、无异味、结蒂部新鲜不发黑、个体均匀、不发软皱缩、农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 韭黄 | 优质 | 叶肥挺,稍弯曲,色泽淡黄,香味浓郁,长20历米以内。农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 大葱 | 优质 | 产品外观（颜色、大小、形状、整齐度及结构等等）：根茎粗壮、葱白长、葱叶肥厚、表皮光泽度高。农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 鲜蒜 | 优质 | 青绿、株棵完整无折断、无干枯、无黄叶、无烂叶、无泥土、农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 芹菜 | 优质 | 叶嫩绿或黄绿，茎、根部呈白色，茎细软，中间空、水份充足，有清香味，长约30厘米。农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 香葱 | 优质 | 叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长15-30厘米。农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 香菜 | 优质 | 翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水份充足。农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 蒜台 | 优质 | 青绿、株棵完整无折断、无干枯、无黄叶、无烂叶、无泥土、农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 韭菜 | 优质 | 叶较宽,挺直,翠绿色,根部洁白,软嫩且有韭菜味,根株均匀,长20厘米以内。农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 荷兰豆 | 优质 | 颜色嫩绿有光泽，豆荚挺直，折之易断，筋丝不明显，豆粒小而无。农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 槟榔芋 | 优质 | 产品外观（颜色、大小、形状、整齐度及结构等等）：个大、表皮光滑、表面无斑无缺损。农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 紫甘薯 | 优质 | 颜色粉红或淡黄色，依品种而定，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满。农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 六鳌蜜薯 | 优质 | 颜色粉红或淡黄色，依品种而定，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满。农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 洋葱 | 优质 | 外观良好、干净、个头均匀、无开裂、无折断农药，残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 雪莲果 | 优质 | 农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 山药 | 一级品 | 大小均匀、表皮紧硬不开裂，不空心、不糠心、不黑心、弹击有实心感：干净清洁、无泥沙、根形完整、无畸形、无细小根、无害虫、无腐烂、无断折断、农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 生姜 | 优质 | 生姜表皮光滑金黄色、泛亮；无癞皮状褶皱，无暗褐色或带黑线情形，无朵状拉丝，农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 牛蒡 | 优质 | 农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 葱头 | 优质 | 农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 铁棍山药 | 一级品 | 大小均匀、表皮紧硬不开裂，不空心、不糠心、不黑心、弹击有实心感：干净清洁、无泥沙、根形完整、无畸形、无细小根、无害虫、无腐烂、无断折断、农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 地瓜 | 优质 | 农药残留符合国家标准 |  | |
| 娃娃菜 | 优质 | 农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 西葫芦 | 优质 | 农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 莲藕 | 优质 | 表皮颜色白中带黄，成熟度适中，无腐烂、异味，无明显机械外伤，藕节完整，无泥沙和杂质，农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 白萝卜 | 一级品 | 大小均匀、表皮紧硬不开裂、不空心、不糠心、不黑心、弹击有实心感：干净清洁、无泥沙、根形完整、无畸形，无细小根、无害虫、无腐烂、无折断、农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 湿香菇 | 优质 | 农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 湿木耳 | 优质 | 农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 杏鲍菇 | 优质 | 菌伞肥厚，盖面平滑。手捏菌柄有坚硬感，放开后菌伞随即蓬松如故。色泽黄褐，菌柄短而粗壮，远闻有香气，无焦片、雨淋片、无霉蛀和碎屑，农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 胡萝卜 | 一级品 | 大小均匀、表皮紧硬不开裂、不空心、不糠心、不黑心、弹击有实心感：干净清洁、无泥沙、根形完整、无畸形，无细小根、无害虫、无腐烂、无折断、农药残留符合国家标准； | 公斤 | |
| 板栗 | 优质 | 农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 广东芥蓝 | 优质 | 农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 八角丝瓜 | 优质 | 产品外观（颜色、大小、形状、整齐度及结构等等）：表面光滑、蒂花新鲜、形状细长、匀称、表面无斑。农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 茄子 | 一级品 | 色正（青、紫、白）形正（棒形、卵形、灯泡形），表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 紫包菜 | 一级品 | 农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 葫瓜 | 优质 | 农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 苦瓜 | 优质 | 颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓤黄白，子小、味苦。农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 长江豆 | 优质 | 产品外观（颜色、大小、形状、整齐度及结构等等）：形状细长、豆粒饱满、水份充足、蒂头新鲜、无斑。农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 四季豆 | 优质 | 无虫蛀、手捏无干枯空洞、鲜嫩、手折易断、色泽鲜明、无损伤、无发软皱缩、农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 柿子椒 | 一级品 | 果实成熟、表面光滑、有光泽、无腐烂、无异味、结蒂部新鲜不发黑、个体均匀、不发软皱缩、农药残留符合国家标准； | 公斤 | |
| 线椒 | 一级品 | 果实成熟、表面光滑、有光泽、无腐烂、无异味、结蒂部新鲜不发黑、个体均匀、不发软皱缩、农药残留符合国家标准； | 公斤 | |
| 西红柿 | 一级品 | 着色均匀果实饱满，圆正、不破裂、无脐腐病、无压痕、农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 菜花 | 一级品 | 鲜嫩、无枯黄叶、无花斑黄叶、无烂叶、叶茎完整、无裂口损伤、表面药残留符合国家标准；（辣椒）果实成熟、表面光滑、有光泽、无腐烂、无异味、结蒂部新鲜不发黑、个体均匀、不发软皱缩、农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 西兰花 | 一级品 | 鲜嫩、无枯黄叶、无花斑黄叶、无烂叶、叶茎完整、无裂口损伤、表面药残留符合国家标准；（辣椒）果实成熟、表面光滑、有光泽、无腐烂、无异味、结蒂部新鲜不发黑、个体均匀、不发软皱缩、农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 土白菜 | 一级品 | 鲜嫩、无枯黄叶、无花斑黄叶、无烂叶、叶茎完整、无裂口损伤、表面药残留符合国家标准；（辣椒）果实成熟、表面光滑、有光泽、无腐烂、无异味、结蒂部新鲜不发黑、个体均匀、不发软皱缩、农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 冬笋 | 优质 | 笋壳淡黄色，有光泽、完整清洁，壳肉紧帖、饱满，肉质洁白较嫩，根小。农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 湿笋干 | 优质 | 农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 菜球 | 一级品 | 鲜嫩、无老叶、无黄叶、根部切口新鲜、茎叶完整、无花斑黄叶、无腐烂现象、农药残留符合国家标准。 | 公斤 | |
| 菜心 | 一级品 | 鲜嫩、无老叶、无黄叶、根部切口新鲜、茎叶完整、无花斑黄叶、无腐烂现象、农药残留符合国家标准。 | 公斤 | |
| 蚕豆 | 一级品 | 产品外观（颜色、大小、形状、整齐度及结构等等）：豆粒饱满、颜色鲜绿、表面光洁、有豆梗、水份充足。农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 菠菜 | 优质 | 鲜嫩、无枯黄叶、无花斑黄叶、无烂叶、叶茎完整、无裂口损伤、表面药残留符合国家标准；（辣椒）果实成熟、表面光滑、有光泽、无腐烂、无异味、结蒂部新鲜不发黑、个体均匀、不发软皱缩、农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 油麦菜 | 优质 | 鲜嫩、无枯黄叶、无花斑黄叶、无烂叶、叶茎完整、无裂口损伤、表面药残留符合国家标准；（辣椒）果实成熟、表面光滑、有光泽、无腐烂、无异味、结蒂部新鲜不发黑、个体均匀、不发软皱缩、农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 金针菇 | 一级品 | 菌伞肥厚，盖面平滑。手捏菌柄有坚硬感，放开后菌伞随即蓬松如故。色泽黄褐，菌柄短而粗壮，远闻有香气，无焦片、雨淋片、无霉蛀和碎屑，农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 莴笋 | 优质 | 农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 鸡腿菇 | 优质 | 农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 冬瓜 | 优质 | 产品外观（颜色、大小、形状、整齐度及结构等等）：形状均匀、表皮光洁、颜色油绿。农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 老南瓜 | 优质 | 颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜，表面硬实。农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 海鲜菇 | 优质 | 农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 平菇 | 一级品 | 体圆齐正，菌伞肥厚，盖面平滑。手捏菌柄有坚硬感，放开后菌伞随即蓬松如故。色泽黄褐，菌柄短而粗壮，远闻有香气，无焦片、雨淋片、无霉蛀和碎屑，农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 鲜香菇 | 优质 | 农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 茭白 | 优质 | 产品外观（颜色、大小、形状、整齐度及结构等等）：形状纺锤型、叶片鲜绿、根部洁白、水份充足。农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 小白菜 | 优质 | 鲜嫩、无枯黄叶、无花斑黄叶、无烂叶、叶茎完整、无裂口损伤、表面药残留符合国家标准；（辣椒）果实成熟、表面光滑、有光泽、无腐烂、无异味、结蒂部新鲜不发黑、个体均匀、不发软皱缩、农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 小葱 | 优质 | 外观良好、干净、个头均匀、无开裂、无折断，农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 蒜仁 | 优质 | 农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 油菜心 | 优质 | 鲜嫩、无枯黄叶、无花斑黄叶、无烂叶、叶茎完整、无裂口损伤、表面药残留符合国家标准；（辣椒）果实成熟、表面光滑、有光泽、无腐烂、无异味、结蒂部新鲜不发黑、个体均匀、不发软皱缩、农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 千张 | 优质 | 农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 小明星 | 优质 | 农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 土豆 | 优质 | 个体均匀、无泥土、无虫驻和机械伤、不萎蔫变软、不发芽、不变绿、农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 绿豆芽 | 优质 | 豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 蒜苗 | 优质 | 农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 彩椒 | 优质 | 果实成熟、表面光滑、有光泽、无腐烂、无异味、结蒂部新鲜不发黑、个体均匀、不发软皱缩、农药残留符合国家标准； | 公斤 | |
| 生菜 | 优质 | 鲜嫩、无枯黄叶、无花斑黄叶、无烂叶、叶茎完整、无裂口损伤、表面药残留符合国家标准；（辣椒）果实成熟、表面光滑、有光泽、无腐烂、无异味、结蒂部新鲜不发黑、个体均匀、不发软皱缩、农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 秋葵 | 优质 | 农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| 黄椒 | 优质 | 果实成熟、表面光滑、有光泽、无腐烂、无异味、结蒂部新鲜不发黑、个体均匀、不发软皱缩、农药残留符合国家标准； | 公斤 | |
| 黄瓜 | 优质 | 外观良好、表皮不损伤、个体整齐、色泽正常、瓜肉坚实、无裂口、无折断、瓜条上无病斑事烂斑，农药残留符合国家标准 | 公斤 | |
| **蔬菜质量要求：**  1.中标人提供的各类蔬菜均应符合国家的蔬菜食品卫生标准，蔬菜农药残留抑制率小于50%。如中标人提供的蔬菜或其他货品出现质量问题，造成就餐人员患病或中毒的，由中标人承担经济赔偿责任及其他法律责任。  2.残留农药检测要求：中标人每次供应的蔬菜都必须提供自检或委托第三方检验的蔬菜农药残留检测合格报告。  3.蔬菜色泽要求：各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度。  4.蔬菜气味要求：多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味。  5.蔬菜滋味要求：因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常。  6.蔬菜形态要求：应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。  7.中标人提供的所有货物必须是经过粗加工挑选的货品，可食用合格率（净菜率）必须达到97%以上。 | | | | | |
| 品名 | | 质量标准 | 基本要求 | 规格 | |
| 水果 | 蜜柑 | 优质 | 大小均匀、表皮紧硬不开裂、不空心、不糠心、不黑心、弹击有实心感：干净清洁、无泥沙、根形完整、无畸形，无细小根、无害虫、无腐烂、无折断、农药残留符合国家标准； | 公斤 | |
| 火龙果 | 优质 | 公斤 | |
| 菠萝 | 优质 | 公斤 | |
| 哈密瓜 | 优质 | 公斤 | |
| 西瓜 | 优质 | 公斤 | |
| 雪梨 | 优质 | 公斤 | |
| 香蕉 | 优质 | 公斤 | |
| 红提 | 优质 | 公斤 | |
| 柚子 | 优质 | 公斤 | |
| 苹果 | 优质 | 公斤 | |
| 龙眼 | 优质 | 公斤 | |
| 橙子 | 优质 | 公斤 | |
| 葡萄 | 优质 | 公斤 | |
| 蛋类 | 鸡蛋 | 一级 | 蛋壳表面应清洁，无禽粪、未粘有杂草及其他污物；蛋壳坚固完整、清洁；气室＜0.8厘米，不移动；蛋白浓厚、透明；蛋黄位于中央，不明显，胚胎不发育 | 公斤 | |
| 鸭蛋 | 一级 | 公斤 | |
| 鹌鹑蛋 | 一级 | 公斤 | |
| 豆类 | 豆腐 | 符合食品安全国家标准 | 呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽；块形完整，软-硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质具有豆腐特有的香味，无豆腥味、馊味等不良气味或其他外来气味 | | 公斤 |
| 油豆腐 | 用符合国家标准的成品油炸制，具有豆皮特有的香味，无豆腥味、馊味等不良气味或其他外来气味 | | 公斤 |
| 腐竹 | 公斤 |
| 豆制品必须符合国家现行标准，并拥有“QS“食品质量安全认证。应当使用保温措施确保豆制品的保鲜，保质期应不低于应有保质期的70%。 | | | | | |
| 备注 | | （1）质量标准：表中所列标准如与最新颁布的食品安全国家标准不一致时，按最新颁布的食品安全国家标准执行。  （2）本表未列明的疏菜、水果等产品，投标人可作选择性投标，以便供采购人选购。  （3）所有疏菜必须无公害的产品，所有水果必须是绿色环保的产品。  （4）鸡精、酱类、调味料、饮料等产品，投标人可针对本表列明的品名作出更加具体和更有利于采购人选购的投标（如品牌、品种、产地等）且须按采购人要求的品牌、规格提供产品。  （5）本表未列明的水产类、蓄禽类和其他速冻食品等产品，投标人可作选择性投标，以便供采购人选购。  （6）味精必须采用纯99%（谷氨酸钠含量）。 | | | |

2、中标人必须保证日常配送供应的商品没有污染、变质、变型、过期等现象，产品符合各类食品卫生标准，符合《中华人民共和国食品安全法》及相关质量法规的规定。

3、所有食材除需满足以上要求外，还需满足相关的国家、省市、行业标准，以及食品监督管理部门的要求。

4、中标人必须从正规渠道（蔬菜生产基地、定点屠宰厂等正规厂家）采购，调味品等必须是正规商品，不得提供三无产品或假冒伪劣产品。

5、所供肉类必须经卫生检验部门检疫，盖有卫生检验部门的蓝色图形检验印章，做到肉色新鲜、无腐败变质现象；蔬菜必须经农药检测，达到食品安全要求；中标人须拥有相应的农残留和重金属含量检测器材和人员，坚持每日配送前检测，配送时附带检测报告，并做好48小时实物留样。

6、中标人不得提供实际剩余保质期低于商品总保质期的70%的产品。

（七）送货清单（送货单）要求

中标人须提供副食品预约单和副食品送货清单，预约单和送货清单均为一式三联，采购人、中标人、伙食单位各一份，预约单和送货清单包含副食品品名、品牌、规格、单位、数量、金额等项目。每次供应时向中国人民解放军94995部队服务中心和伙食单位提供加盖公章的副食品送货清单。

（八）中标人须提供对本项目的详细配送方案，包括配送流程、仓储流程、对接人员。

**★六、服务标准**

1.禁止销售伪劣产品和部队规定的违禁物品。各类副食品必须达到国家卫生标准。

2.送菜人员必须政治合格、体格健康、持证上岗，政治面貌清楚，无海外关系，无犯罪记录，不信邪教，服从部队管理，并维护好所属单位良好形象。如有违反，采购人可要求中标人辞退送菜人员，且中标人必须辞退。

3.中标人必须承诺严格遵守保守军队秘密。

**七、其它要求**

1.本项目不允许中标人以任何名义和理由进行转包，如有发现，采购人有权单方终止合同，视为中标人违约，没收投标保证金和履约保证金。如投标保证金和履约保证金不能弥补中标人违约对采购人造成的损失的，中标人还需另行支付相应的赔偿。

2.中标人必须提供正规的供货清单并加盖公章。

3.中标人必须指定车辆和人员专门负责供货，供货人员必须政治合格、体格健康，不得询问与供货无关的事宜。

4.当部队遇到战备、演习或执行突发任务时，双方所定合同可临时解除，部队完成任务后双方所定合同自行恢复。

5.中标人所提供的货物应是先进的、可靠的，投标人投标文件应严格按招标文件要求的格式提交，其中的详细报价表、货物说明一览表、售后服务承诺、质量保证承诺将作为评审时重要的评价因素之一。

6.供应范围：本项目副食品主要包括食用油、畜类、禽类、鲜果和蔬菜类、禽蛋类、鲜活水产类、冻品类、豆制品类、调味品类及饮品等。

7.供应中止：中标人合同期限为合同签定之日起至满一年止，若有下列情形之一的立即中止中标人并废除与之签订的协议：

（1）因配送的食品质量问题引发食品安全事故的；

（2）配送的副食品有假冒伪劣产品累计两次以上（含两次）的；

（3）因存在不廉洁行为和安全隐患等造成不良社会影响的；

（4）前面违约责任中规定的其他终止合同的条款。

8.本招标文件未明确的其它约定事项或条款，待采购人与中标人签订合同时，由双方协商订立。

**9.投标人在近三年没有发生过食品安全事故,如有隐瞒取消中标资格向甲方提出任何索赔要求。**

**八、违约责任**

（一）在中标人未按照采购计划要求交付货物；或中标人在收到采购人要求更换有质量问题副食品的3小时内没有补足或更换副食品、或交货仍不符合要求；或中标人未能履行合同规定的任何其他义务时，采购人有权向中标人发出违约通知书，中标人应按照采购人选择的下列一种或多种方式承担赔偿责任：

1.在采购人同意延长的期限内交付全部货物、提供并承担由此给采购人造成的一切损失。

2.在采购人规定的时间内，用符合采购计划的品种、质量和食用要求的其他副食品来更换有问题的副食品，修补问题部分以达到采购计划的要求，中标人应承担由此发生的一切费用和风险。

3.根据副食品品质低劣程度、损坏程度以及使采购人所遭受损失，经双方商定降低货物的价格或赔偿采购人所遭受的损失。

4.中标人同意退货，并按采购计划的同种副食品或相同品质及时补充货物，并承担由此发生的一切损失和费用。

5.若中标人延期交货或交付货物不符合采购计划的要求及承诺的，采购人有权部分或全部解除合同并要求中标人赔偿由此造成的损失。此时采购人可采取必要的补救措施，相关费用由中标人承担。

6.若中标人因食品数量质量、服务标准等原因被一个食堂连续投诉3次，经采购人核查确认后，采购人有权终止合同，并要求中标人支付违约金，违约金为最后一次投诉食堂当日采购金额的十倍。若中标人因食品数量质量、服务标准等原因，在2个月内被采购色人任一食堂投诉累计达3次，经采购人核查确认后，要求中标人支付违约金，违约金为投诉食堂当日采购金额的三倍。

7.若中标人与采购人内部人员勾结串通，做出相关违法违纪行为，一经采购人核实，采购人有权要求中标人支付违约金并终止合同，违约金为相关作假金额的十倍。采购人内部违纪人员由采购人研究处理。

**（二）质量违规责任**

1.如因中标人提供的副食品出现质量问题而造成的食物中毒、疾病等事件，中标人应赔偿由此造成的一切损失并承担相应法律责任，采购人有权要求中标人支付违约金并终止合同，违约金为采购人当日采购副食品金额的十倍。

2.如中标人提供的副食品为假冒伪劣食品、保质期以外食品，中标人退货换新并支付采购人采购该副食品食堂当天的副食品采购金额的违约金，第二次再有发现同类问题的，采购人有权要求中标人支付违约金并终止合同，违约金为采购人采购该副食品食堂当天的副食品采购金额的十倍。

3.如在中标人提供的副食品中发现腐烂变质、农药残留超标、注水肉等不良情况的，第一次退货换新并支付采购人采购该副食品食堂当天的副食品采购金额的违约金，第二次再有发现同类问题的，采购人有权要求中标人支付违约金并终止合同，违约金为采购人采购该副食品食堂当天的副食品采购金额的十倍。

4.如果中标人在收到采购人的违约通知书后10天内未作答复也未按照采购人选择的方式承担违约责任，则采购人有权终止合同，不退履约保证金，并向中标人索赔。

**（三）数量违约责任**

1.中标人提供的送货清单与采购人副食品预约单要求应当一致，所有过秤称重的副食品数量与预约单误差不得超过2%，中标人供应时提供加盖公章的送货清单为副食品数量验收依据。配送副食品落实验收入库制度，验收时采购人采购人员和中标人配送人员均应在场，中标人配送副食品数量少于送货清单时（数量差不得超过2%），第1次扣除中标人1天货款（该采购伙食单位当天的副食品采购金额），第2次扣除中标人3天货款（该采购伙食单位最近3天的的副食品采购金额），第3次扣除中标人1周货款（该采购伙食单位上周的的副食品采购金额）采购人有权终止合同。

2.每个品种的数质量以双方核准的净重过磅为准，双方签字确认作为结算凭证。

3.采购人任一伙食单位一个月内连续三次投诉中标人未按副食品预约单明确的品名规格配送货物，采购人有权要求中标人支付违约金，违约金为该伙食单位最后一次投诉当日采购副食品金额的三倍。因龙岩地区无副食品预约单所列货物的除外，但网上有货时中标人应从网上采购并告之采购人到货时间。

4.采购人伙食单位副食品预约单所列货物龙岩地区有售卖而中标人不于供应的，采购人有权要求中标人支付违约金，违约金为该伙食单位当日采购副食品金额的两倍。一个月内连续发生三次上述情况，采购人有权要求中标人支付违约金并终止合同，违约金为该伙食单位当日采购副食品金额的十倍。

**（四）延期交货的违约责任**

若中标人未按合同规定的交货时间点（以到食堂为准）向采购人交货时，则每超过一个小时，中标人应按逾期交货货物总值（未按时交货食堂的采购金额）的百分之一计算向采购人支付逾期交货违约金（特殊情况除外），但不能超过采购计划总金额的百分之十。中标人支付逾期交货违约金并不免除中标人交货的责任。

**（五）价格违约的责任**

1.中标人提供的副食品价格必须低于当日基准价格乘以（1减中标下浮率）。

2.如果中标人提供的当日商品价格有1项超过中标价15%，或者有2项超过中标价的10%，采购人视中标人为违约，中标人必须向采购人支付违约金1000元。

3.如果一个月发生三次第2点的情况，采购人可无条件解除合同。

以上支付的违约金并不影响违约方履行合同的各项义务。

**备注：上述“一至八”中标“★”的均为重要要求，任一项不满足属重大偏离，为无效投标。供应商完全响应可统一承诺，承诺函详见范本。**

**九、报价要求**

1、以福建省龙岩市新华都超市（上市公司）的商品价格作为基准价（特价平价除外，坚持同质同价），若龙岩市新华都超市为本项目的中标供应 商，则以“龙岩市大润发超市”的商品价格为基准价（特价平价除外，坚持同质同价），超市没有的商品，以连城县莲花市场、西门市场零售价格做为补充，以上个月22日至月底询价当日市场的价格确定次月上半月结算价格的基准价，以当月8日至当月15日询价当日市场的价格确定下半月结算价格的基准价。以上价格包含运费、税费、产品检测费、管理、验收、加工费、保险、人员工资等本招标文件中要求的所有相关人员、必要设施等一切费用。以基准价\*中标折扣进行计算。

2、本次采购产品种类较多，供应商须按下表对各大类单独投报折扣，对应类别所占价格分权重比详见表格。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 类别 | 最高控制折扣 | **投报折扣**（**提示：如9折,可填9折或90%。**） | 比重分 (按货物价值来) |
| 禽肉类冻品 | 9.5折 |  | 3 |
| 蔬菜和水果 | 9.5折 |  | 3 |
| 水产品 | 9.5折 |  | 1.5 |
| 牛奶、豆制品（蛋类） | 9.5折 |  | 1 |
| 干货及调味品（饮品） | 9.5折 |  | 1.5 |
| 合计 | / |  | 10 |
| 1. 比重分是根据预计金额来的：比重分=预计金额/XXXXXX,算出各项比重分。   2、价格分=各类别价格分权重×（最低投报折扣/各投标人折扣）合计  3、供应商的投报折扣高于最高控制折扣的，报价无效。 | | | |

**第四章 采购合同**

双方所签订的合同不得对招标文件和中标供应商投标文件作实质性修改。

**第五章 投标文件格式**

|  |
| --- |
| 注释：  《投标文件格式》是投标人的部分投标文件格式和签订合同时所需文件的格式。投标人应参照这些格式文件制作投标文件。 |

**采购项目**

**投 标 文 件**

**报价部分**

**项 目 名 称：**

**招 标 编 号：**

**投标人名称 ：**

**日 期 ：**

**报价部分目录**

投标文件**报价部分**：

(1) 开标一览表

**注：投标文件的“报价部分”正本一份、副本一份，“报价部分”必须单独编制成册，密封提交。**

**开标一览表**

投标人名称：**（全称并加盖公章）** 招标编号∶

合同包号： 货币单位：元

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 类别 | 最高控制折扣 | 投报折扣**投报折扣**（**提示：如9折,可填9折或90%。**） | 比重分 (按货物价值来) |
| A1 | 禽肉类冻品 | 9.5折 |  | 3 |
| A2 | 蔬菜和水果 | 9.5折 |  | 3 |
| A3 | 水产品 | 9.5折 |  | 1.5 |
| A4 | 牛奶、豆制品（蛋类） | 9.5折 |  | 1 |
| A5 | 干货及调味品（饮品） | 9.5折 |  | 1.5 |
| A6 | 合计 | / |  | 10 |
| 1、价格分=A1比重分×（Fmin÷F）+ A2比重分×（Fmin÷F）+ A3比重分×（Fmin÷F）+ A4比重分×（Fmin÷F）+ A5比重分×（Fmin÷F）+ A6比重分×（Fmin÷F）  2、F为供应商的投报折扣；3、Fmin为所有供应商中的有效最低投报折扣； 4、计算分数时四舍五入取小数点后两位。  3、供应商的投报折扣高于最高控制折扣的，报价无效。 | | | | |
| 服务期：1年 | | | | |

**投标人代表签字或盖章：**

**采购项目**

**投 标 文 件**

（请在此注明正本或副本）

**技术商务部分**

**项 目 名 称：**

**招 标 编 号：**

**投标人名称 ：**

**日 期 ：**

**技术商务部分目录**

投标文件**技术商务部分：**

(1) 投标书

(2) 对产品要求的响应函

(3) 投标人资格证明材料

a关于资格的声明函

b投标人的资格声明

c其他资格要求（详见招标文件第二章3.9）

**注：资格证明材料要求的授权原件必须编制到投标文件 技术商务 正本中,否则投标将被拒绝**

(6) 投标人提交的其他资料（若无此项资料则无需提供）

(7) 招标服务费承诺书

**投 标 书**

致：龙岩市公物采购招标代理有限公司

根据贵方为 项目的投标邀请（招标编号）: ，本签字代表（全名、职务）正式授权并代表投标人（投标人名称、地址）提交下述文件。

一、投标文件**报价部分**：

(1) 开标一览表

二、投标文件**技术商务部分**（正本一份和副本四份）：

(1) 对产品要求的响应函

(2)投标人资格证明材料

a关于资格的声明函

b投标人的资格声明

c其他资格要求（详见招标文件第二章3.9）

**注：资格证明材料要求的 授权书原件 必须编制到投标文件 技术商务 正本中,否则投标将被拒绝**

(5) 投标人提交的其他资料（若无此项资料则无需提供）

(6) 招标服务费承诺书

据此函，签字代表宣布同意如下：

1.所附详细报价表中规定的应提供和交付的货物及服务报价总价（国内现场交货价），详见投标文件报价部分。

2.详细审查全部招标文件，包括修改文件（如有的话）和有关附件，将自行承担因对全部招标文件理解不正确或误解而产生的相应后果。

3.保证遵守招标文件的全部规定，投标人所提交的材料中所含的信息均为真实、准确、完整，且不具有任何误导性。

4.将按招标文件的规定履行合同责任和义务。

5.本投标文件自开标日起投标有效期为90个日历日，在招标文件投标人须知前附表第3项所规定的期限内保持有效。

6.如果发生招标文件第二章投标人须知第12条所述情况，则同意招标代理机构不予退还投标保证金。如果存在提供虚假材料谋取中标的、采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的以及与招标采购单位、其他投标人恶意串通的等情况，同意接受列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加采购单位采购活动等处罚，并同意予以公告。

7.保证遵守有关法律法规的规定，绝无作弊垄断或借用证照、串标、围标等不法情事，倘有违反规定导致被取消资格时，愿放弃所有与项目有关的权利，绝无异议。

8.同意提供按照招标采购单位可能要求的与其投标有关的一切数据或资料，完全理解贵方不一定要接受最低的报价或收到的任何投标。

9. 与本投标有关的一切正式往来通讯请寄：

地址： 邮编：

电话： 传真：

投标人代表签字或盖章：

投标人（全称并加盖公章）：

日 期： 年 月 日

**对产品要求的响应函**

投标人名称： 招标编号∶

一、若投标人投报产品和服务对招标文件第三章“一至八”**不存在偏离的**，可统一作出承诺：投报的所有产品和服务均满足招标文件第三章“一至八”的要求。

**格式如下：**

|  |
| --- |
| 龙岩市公物采购招标代 理有限公司：  **我公司完全实质性满足第三章 “一至八” 的要求。若我公司中标，将完全按上述要求进行实施，否则视同违约。**  投标人名称: （全称并加盖公章）  投标人代表签字或盖章： |

**备注：**

**1、招标文件第三章有要求提供相关材料的，须按要求提供，否则视为对应项负偏离。**

**投标人的资格证明材料**

**关于资格的声明函**

：（招标代理机构）

关于贵方 年 月 日第 （招标编号）投标邀请，本签字人愿意参加投标，提供招标文件“招标货物及要求”中规定的 （合同包/品目号） （货物名称），并证明提交的下列文件和说明是准确的和真实的。

本签字人确认资格文件中的说明以及投标文件中所有提交的文件和材料是真实的、准确的。

投标人（全称并加盖公章）：

地 址：

邮 编：

电 话/传 真：

投标人代表签字或盖章：

**投标人的资格声明**

**（本资格声明必须提供，否则视为无效投标）**

1．投标人概况：

Ａ．投标人名称：

Ｂ．注册地址：

传真： 电话： 邮编：

Ｃ．成立或注册日期：

Ｄ．法人代表： （姓名、职务）

实收资本：

其中 国家资本： 法人资本：

个人资本： 外商资本：

Ｅ．最近资产负债表（到 年 月 日为止）。

(1)固定资产合计:

(2)流动资产合计:

(3)长期负债合计:

(4)流动负债合计:

Ｆ．最近损失表（到 年 月 日为止）。

(1)本年（期）利润总额累计：

(2)本年（期）净利润累计：

2．我方在此声明，我方具备并满足下列各项条款的规定。本声明如有虚假或不实之处，我方将失去合格投标人资格且我方的投标保证金将不予退还。

（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）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

（4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

（5）近三年内，在经营活动中没有重大违法记录及行贿记录；

3．最近三年投标货物在国内主要用户的名称和地址：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 用户名称和地址 | 销售货物名称、规格 | 数量 | 交货日期 | 运行状况 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

就我方全部所知，兹证明上述声明是真实、正确的，并已提供了全部现有资料和数据，我方同意根据贵方要求出示文件予以证实。

投标人（全称并加盖公章）：

投标人代表签字或盖章：

日 期： 年 月 日

**法定代表人授权书**

龙岩市公物采购招标代理有限公司：

（投标人全称）法定代表人 授权 （投标人代表姓名）为投标人代表，代表本公司参加贵司组织的 项目（招标编号 ）招标活动，全权代表本公司处理投标过程的一切事宜，包括但不限于：投标、参与开标、谈判、签约等。投标人代表在投标过程中所签署的一切文件和处理与之有关的一切事务，本公司均予以认可并对此承担责任。投标人代表无转委权。特此授权。

本授权书自出具之日起生效。

投标人代表： 性别： 身份证号：

单位： 部门： 职务：

详细通讯地址： 邮政编码: 电话：

附：被授权人身份证复印件

注：投标人代表为非法定代表人提供《法定代表人授权书》，投标人代表为法定代表人时，只须提供身份证复印件。

授权方

投标人（全称并加盖公章）：

法定代表人签字或盖章：

日 期：

接受授权方

投标人代表签字或盖章：

日 期：

**投标人提交的其它资料**

一、根据招标文件第二章19.6和第三章的要求提供材料；

二、货物符合招标文件的证明材料、企业资信材料等。

说明：

1、招标文件中载明的资格或技术商务要求中涉及的投标人提供的证明文件原件属于非中文描述的，必须提供具有翻译资质的机构翻译的中文译本。未按要求提供中文译本的，认定为该项资格或技术商务要求不符合。翻译机构应为中国翻译协会成员单位，翻译的中文译本应由翻译人员签名并加盖翻译机构公章，同时提供翻译人员翻译资格证书。投标人投标时应提供中文译本、翻译机构及翻译人员资格证书复印件，并加盖投标人公章。）

投 标 人（全称并加盖公章）：

投标人代表签字或盖章：

**招标服务费承诺书**

致：龙岩市公物采购招标代理有限公司

我们在贵公司组织的 项目招标中投标（招标编号： ），如获中标，我们保证按招标文件的规定，以电汇、转账或经贵公司认可的其他付款方式，向贵公司缴交招标服务费。

我方如违反上述承诺，所提交的上述项目的投标保证金将不予退还我方，我方对此无异议。

特此承诺！

投标人（全称并加盖公章）：

投标人代表签字或盖章：

日 期：

**提供原件清单**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 提供原件清单 | | | |
| 项目名称： | | | |
| 招标编号： | | | |
| 供应商名称: | | | |
| 序号 | 原件名称 | 数量 | 备注 |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |
| 5 |  |  |  |
| 6 |  |  |  |
| 供应商法定代表人或被授权人(签字): | | | |
| 采购代理机构接收人(签字): | | | |
| 取回材料的法定代表人或授权人(签字): | | | |
| 日期（开标日期）：2020年 月 日 | | | |

**提示:资格证明材料要求的授权书原件必须编制到投标文件 技术商务 正本中,否则投标将被拒绝。**

备注：投标人提供的证书（或证明材料）原件核对的，应按格式列出详细清单，在递交投标文件截止时间前提交（超过投标文件递交截止时间的，将不予接收），原件清单和原件无须粘贴、装订、密封。