

# 电子化政府采购 公开招标文件

(服务类)

项目名称：江西省纪检监察综合保障中心食材配送  
服务项目（第二次）

项目编号：JXTC2026010159C1

江西省机电设备招标有限公司

中国 · 南昌

# 目 录

第一章 投标邀请 .....	1
第二章 供应商须知 .....	4
一、供应商须知前附表 .....	4
二、招 标 .....	8
三、投 标 .....	13
四、开 标 .....	16
五、评 标 .....	17
六、意外情况的情形和处理 .....	20
七、中标和合同 .....	20
八、询问和质疑 .....	21
九、采购代理服务费 .....	23
十、附则 .....	23
第三章 拟签订的合同文本 .....	24
第四章 投标文件格式 .....	39
格式 1. 投标书 .....	40
格式 2. 开标一览表 .....	42
格式 3. 分项报价表 .....	42
格式 4. 开标一览明细表 .....	43
格式 5. 服务需求响应/偏离表 .....	44
格式 6. 商务条件响应/偏离表 .....	45
7、供应商应当提交的资格、资信证明文件 .....	46
8、为落实政府采购政策供应商须提供证明材料 .....	54
9、技术文件 .....	63
10、其他资料 .....	64
第五章 采购需求表及采购要求 .....	66
一、采购需求表 .....	66
二、采购要求 .....	67
第六章 评标标准 .....	100

# 第一章 投标邀请

## 项目概况

本项目的潜在供应商应在江西省公共资源交易网上报名和下载招标文件并于 2026 年 5 月 7 日 9 点 30 分（北京时间）前递交投标文件。

## 一、项目基本情况

项目编号：JXTC2026010159C1

政府采购计划编号：赣购 2026F000206870、赣购 2026F000206869

项目名称：江西省纪检监察综合保障中心食材配送服务项目

预算金额：17190000.00 元人民币

最高限价：17190000.00 元人民币

采购需求：

采购条目编号	采购条目名称	数量	采购预算（元）
赣购 2026F000206870	食材配送服务	1	900000.00
赣购 2026F000206869	食材配送服务	1	16290000.00

合同履行期限：12 个月，自合同签订之日起算。

本项目不接受联合体。

## 二、申请人的资格要求

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定：

- (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) 参加政府采购活动前三年内, 在经营活动中没有重大违法记录
- (6) 法律、行政法规规定的其他条件。

2. 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同

项下的采购活动。为本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，不得参加本项目的政府采购活动。

3. 通过“信用中国”或“中国政府采购网”查询相关主体信用记录，被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商（处罚期限尚未届满的），不得参与本项目的政府采购活动。

4. 落实政府采购政策需满足的资格要求：

（1）如本项目采购的产品属于政府强制采购节能产品的，必须提供《节能产品政府采购品目清单》的产品。

（2）本项目专门面向中小企业，供应商须在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大型企业的负责人为同一人，或者与大型企业存在直接控股、管理关系的除外。监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业（投标文件中须提供中小企业声明函或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或残疾人福利性单位声明函）。不满足要求的，视为投标无效。

5. 本项目的特定资格要求：供应商须具有有效的“食品经营许可证”或“食品生产许可证”。（投标文件中提供加盖公章的有效证书复印件，不满足的视为投标无效）

### 三、获取招标文件

时间：2026年4月16日至2026年4月23日（北京时间），

地点：江西省公共资源交易网（网址：<http://jxsggzy.cn/web/>）

方式：网上确认和下载招标文件

### 四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

时间：2026年5月7日09点30分（北京时间）

地点：江西省公共资源交易中心（南昌市高新区紫阳大道3088号泰豪科技广场2楼5号开标厅）

### 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、潜在供应商必须在江西省公共资源交易网（网址：<http://jxsggzy.cn/web/>）注册并办理江西省 CA 数字证书和电子签章。具体要求详见“江西省政府采购网”（网址：<http://www.ccgp-jiangxi.gov.cn/web/>）。具体要求详见“江西省政府采购网”（网址：<http://www.ccgp-jiangxi.gov.cn/web/>）。潜在供应商未使用 CA 数字证书在江西省公共资源交易系统下载招标文件的，视为未报名，不得参加本项目的投标活动。

2、本项目采用“不见面开标”系统开标，供应商无需到开标现场，供应商应在开标截止时间前 1 小时进入江西省公共资源交易网-不见面开标大厅进行线上签到（具体详见供应商操作手册），否则无法进入后续的开标环节。具体注意事项详见招标文件第二章。

3、供应商应仔细阅读江西省公共资源交易网（<https://www.jxsggzy.cn/web/>）有关不见面开标的内容，如有疑问请联系新点工作人员，联系电话：400-998-0000。

4、本项目需要落实的政府采购政策：节约能源，保护环境，促进中小企业发展，支持监狱、戒毒企业发展，促进残疾人就业等政府采购政策（不适用者除外）。

5、本项目是否采用远程异地评标： 否

## 七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系。

### 1. 采购人信息

名 称：江西省纪检监察综合保障中心

地 址：南昌市红谷滩区卧龙路 999 号

联系方式：0791-86755885

### 2. 采购代理机构信息

名 称：江西省机电设备招标有限公司

地 址：江西省南昌市东湖区省政府大院北二路 92 号（咨询大厦）

电子函件：[zbybl@jxbidding.com](mailto:zbybl@jxbidding.com)

### 3. 项目联系方式

项目联系人： 邹应

电 话：0791-86227824

## 第二章 供应商须知

### 一、供应商须知前附表

序号	条款号	内 容
1	1.1	项目名称及招标编号：详见“第一章 投标邀请”
2	2.1	采购人名称：详见“第一章 投标邀请”
3	2.2	采购代理机构：详见“第一章 投标邀请”
4	3.2.1	本项目是否接受联合体投标：详见“第一章 投标邀请”
5	7	供应商应当提交的资格、资信证明文件
6	8	为落实政府采购政策，参加磋商的供应商需满足的要求及供应商须提供的证明材料 本项目采购标的所属中小企业行业为：批发业
7	15.1	<b>投标保证金：</b> 投标保证金金额：人民币陆万元 本项目保证金应当采用支票、汇票、本票、网上银行支付或者金融机构、担保机构出具的保函、保险公司出具的保证保险等非现金形式交纳。（详见格式 7-8 投标保证金凭证） <b>投标保证金银行账户信息：</b> 户 名：江西省机电设备招标有限公司 开 户 行：江西银行南昌红谷滩支行 账 号：79190720190600302726
8	16.1	投标有效期：从提交投标文件的截止之日起 90 天
9	17.1	投标截止时间：详见第一章“投标邀请” 加盖电子签章的电子版投标文件必须在投标截止时间前上传到江西省公共资源交易网； CA 数字证书必须在投标截止时间前送达指定的开标地点。
10	18.1	本项目不允许分包或转包。
11	20.1	开标时间：详见第一章“投标邀请”

		开标地点：详见第一章“投标邀请”
12	21.12	异常低价问题：本项目执行《江西省财政厅关于推动解决政府采购异常低价问题相关工作的通知》（赣财规【2025】5号）规定。
13	22.1	<p>评标方法：综合评分法</p> <p>①本项目专门面向中小企业采购。</p> <p>②产品属于《节能产品政府采购品目清单》、《环境标志产品政府采购品目清单》范围的，依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购。</p> <p>③对本国产品的支持政策</p> <p>3.1 政府采购活动中既有本国产品又有非本国产品参与竞争的，依法对本国产品给予价格评审优惠，对本国产品的报价给予 20%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。</p> <p>3.2 当采购项目或者采购包中含有多种产品，供应商为该采购项目或者采购包提供的符合本国产品标准的产品成本之和占该供应商提供的全部产品成本之和的比例达到 80%以上时，依法对该供应商提供的全部产品给予价格评审优惠，即对该供应商提供的全部产品的总报价给予 20%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。</p>
14	22.2	评标标准（详见“第六章 评标标准”）
15	27	27.1 履约保证金金额：合同总价的 10%
16	31	采购代理服务费：向中标人收取代理服务费。采购代理服务费按固定金额人民币伍万贰仟肆佰捌拾伍元收取。
17		<p><b>不见面开标特别事项说明：</b></p> <p>1、本项目采用“不见面开标”系统开标，供应商无需到开标现场，供应商应在开标截止时间前 1 小时进入江西省公共资源交易网-不见面开标大厅进行线上签到（具体详见供应商操作手册），否则无法进入后续的开标环节，如供应商未在投标截止时间前在线签到的，投标无效。如到开标现场进行投标文件解密，开标现场解密一体机与“不见面开标”系统不对接，无法进行解密，因此引起的一切问题由供应商自行承担。</p>

2、各供应商的法定代表委托人必须符合招标文件要求，并且应当熟练的操作新点系统，因业务不熟悉而导致的一切后果由供应商自行承担。一个项目只能有一个委托代理人，委托代理人需将法人代表授权委托书（法定代表人参与投标的无需提供授权委托书）、本人身份证的证明材料原件扫描制作到投标文件中。授权委托人在项目开、评标期间必须保持在线状态，随时通过“不见面开标”系统接收评标委员会的询标等信息，并在“互动交流”中对询标内容进行回复（自询标内容发出起 20 分钟内完成回复），否则视为放弃解释说明的权利且完全认可专家的意见。供应商回复询标内容时需将询标内容和回复意见打印并加盖供应商单位公章后扫描上传至“互动交流”（回复样式以招标人发出的询标函格式为准）。

3、本项目采用“不见面开标”系统开标，供应商不需到现场参加开标活动，现场环节全部转为不见面开标系统线上操作。授权委托人也不需到开标现场参与本项目的开标活动，也无需递交任何材料原件，由供应商自行将参与本项目所需的材料原件（含委托书）的扫描件全部放入电子投标文件中，扫描件未放入的，视为未提供。

4、投标文件解密时间：在采购代理机构宣布开始解密后 20 分钟内必须完成解密，未在规定时间内完成解密的，投标无效。

5、供应商对开标过程和评标结果有异议的，可将异议内容以书面形式提出并加盖单位公章后扫描上传至本项目不见面开标大厅“开标异议文字提问”栏中。

6、意外情况的处理：

开标场所出现下列情形导致系统无法正常运行，或者无法保证交易过程的公平、公正和信息安全时，招标人、招标代理机构、交易中心免责：

①所涉开标项目电子服务、交易系统服务器发生故障而无法访问网站或无法使用系统；

②所涉开标项目电子服务、交易系统的软件或网络数据库出现错误，不能进行操作；

③系统存在安全漏洞，有潜在的涉密危险；

④运行服务器病毒发作导致系统无法正常运行的；

⑤电力系统发生故障导致交易系统无法运行的；

⑥其他不可抗力（地震、洪水等）原因导致开标活动无法正常进行的。

出现上述所列情形，不能及时解决的，应由项目招标人监管部门和交易中心及时进行协商。可以采取以下办法处理：

（一）系统或网络故障在三小时内能排除的，项目不暂停开标，三小时内系统恢复运行后继续实施开标。

（二）系统或网络故障如无法排除的，采购活动终止，重新组织采购活动。

7、供应商应仔细阅读江西省公共资源交易网（<https://www.jxsggzy.cn/web/>）有关不见面开标的内容，如有疑问请联系新点工作人员，联系电话：400-998-0000。

## 二、招 标

### 1. 适用范围

1.1 本招标文件仅适用于本“投标邀请”中所述相关服务的采购。

### 2. 定义

2.1 采购人： 详见“供应商须知前附表”

2.2 采购代理机构：江西省机电设备招标有限公司

2.3 供应商：是指响应招标、参加投标竞争的法人、其他组织或者自然人。

### 3. 合格供应商

3.1 供应商的资格条件： 详见“投标邀请”

#### 3.2 联合体投标

3.2.1 是否接受联合体投标：详见“供应商须知前附表”

3.2.2 两个以上的自然人、法人或者其他组织可以组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购。以联合体形式进行政府采购的，参加联合体的供应商均应当具备申请人的资格条件，并应当提交联合协议，载明联合体各方承担的工作和义务。联合体各方应当共同与采购人签订采购合同，就采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。否则，将导致其**投标无效**；（适用于联合体投标）

3.2.3 联合体各方均应当满足相应的资格条件，项目中有特定资质要求的，联合体当中承担此项工作的供应商必须具备相应的资质。

联合体中标后，必须由联合体中具备“相应”资质的供应商承担，否则将承担违约责任，并赔偿因违约给招标人造成的一切损失。

3.2.4 以联合体参加投标的，联合体中有同类资质的供应商按联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的供应商确定资质等级。（适用于联合体投标）

3.2.5 联合体各方不得再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动。（适用于联合体投标）

### 4. 投标费用

4.1 供应商应自行承担所有与准备和参加投标有关的全部费用。不论投标的结果如何，采购代理机构均无义务和责任承担这些费用。

## 5. 供应商代表

5.1 指全权代表供应商参加投标活动并签署投标文件的人。如果供应商代表不是法定代表人，须持有《法定代表人授权书》。

## 6. 招标文件的构成

6.1 要求提供的相关服务、招标过程和合同条款在招标文件中均有说明。招标文件共六章，各章的内容如下：

第一章 投标邀请

第二章 供应商须知

第三章 拟签订的合同文本

第四章 投标文件格式

第五章 采购需求表及采购要求

第六章 评标标准

6.2 除非有特殊要求，招标文件不单独提供招标所需服务使用地的自然环境、气候条件、公用设施等情况，供应商被视为熟悉上述与履行合同有关的一切情况。

## 7、供应商应当提交的资格、资信证明文件

7.1 具有独立承担民事责任的能力的资格证明文件

7.2 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的证明文件

7.3 具有履行合同所必须的设备和专业技术能力的证明文件

7.4 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的证明文件

7.5 参加政府采购前三年内,在经营活动中没有重大违法记录的证明文件

7.6 法定代表人授权书（格式详见“第四章投标文件格式 7-6”）。

7.7 供应商的资格声明（格式详见“第四章投标文件格式 7-7”）。

7.8 投标保证金凭证（格式详见“第四章投标文件格式 7-8”）。

7.9 联合体协议（格式详见“第四章投标文件格式 7-9”）。（适用于联合体投标）

7.10 其他资格证明文件

## 8、为落实政府采购政策，采购标的需满足的要求，以及供应商须提供的证明材料

8.1 中小企业（含中型、小型、微型企业，下同）参加投标

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

(2) 小型、微型企业提供中型企业制造的货物的，视同为中型企业。

(3) 在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国民法典》订立劳动合同的从业人员。

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

(5) 组成联合体或者接受分包合同的中小企业与联合体内其他企业、分包企业之间不得存在直接控股、管理关系。（适用于涉及中小企业的联合体投标或者允许合同分包的采购项目）

8.1.2 供应商提供中小企业服务的，投标时必须提供制造商的《中小企业声明函》。（格式详见“第四章响应文件格式 8-1”）

## **8.2 监狱企业参加投标**

8.2.1 监狱企业应当符合以下条件：

监狱企业是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地（设区的市）监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。

8.2.2 监狱企业参加投标须提供的证明材料：

监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。（格式详见“第四章投标文件格式 8-2”）

## **8.3 残疾人福利性单位参加投标**

8.3.1 享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

(1) 安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于 25%（含 25%），并且安置的残疾人人数不少于 10 人（含 10 人）；

(2) 依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；

(3) 为安置的每位残疾人按月足额缴纳了基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险和生育保险等社会保险费；

(4) 通过银行等金融机构向安置的每位残疾人，按月支付了不低于单位所在区县适用的经省级人民政府批准的月最低工资标准的工资；

(5) 提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），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）。

前款所称残疾人是指法定劳动年龄内，持有《中华人民共和国残疾人证》或者《中华人民共和国残疾军人证（1至8级）》的自然人，包括具有劳动条件和劳动意愿的精神残疾人。在职职工人数是指与残疾人福利性单位建立劳动关系并依法签订劳动合同或者服务协议

8.3.2 残疾人福利性单位参加投标须提供的证明材料：

(1) 符合条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时，应当提供《残疾人福利性单位声明函》（格式详见“第四章投标文件格式8-3”），并对声明的真实性负责。

(2) 供应商提供的《残疾人福利性单位声明函》与事实不符的，依照《政府采购法》第七十七条第一款的规定追究法律责任。

## 9、对小型和微型企业、监狱企业、残疾人福利性单位产品参加投标享受的政策

9.1 专门面向中小企业采购的项目不享受价格扣除。

**享受政策内容详见第二章“供应商须知前附表”**

9.2 监狱企业视同小型、微型企业。

9.3 残疾人福利性单位视同小型、微型企业。

9.4 联合体各方均为小型、微型企业的，联合体视同为小型、微型企业。（适用于联合体投标）

9.5 组成联合体或者接受分包合同的中小企业与联合体内其他企业、分包企业之间不得存在直接控股、管理关系。（适用于联合体或允许分包投标）

9.6 以上所称的货物或产品在本项目中指最终的服务成果。

9.7 本国产品参加投标

9.7.1. 本国产品应当符合以下条件：

(1) 在中国境内生产产品应当在中国境内生产，即在中华人民共和国关境内实现从原材料、组件到产品的属性改变。

(2) 在中国境内生产的组件成本占比达到规定比例产品在中国境内生产的组件成本占比

应当达到规定比例，计算公式为：

$$\frac{\text{产品在中国境内生产的组件成本}}{\text{产品总成本}} \geq \text{规定比例}$$

(3) 特定产品的关键组件、关键工序符合相关要求

#### 9.7.2. 本国产品标准的适用范围

本国产品标准适用于货物，包括政府采购货物项目和服务项目中涉及的货物。适用本国产品标准的货物具体是指《政府采购品目分类目录》中的货物类产品，但不包括其中的房屋和构筑物，文物和陈列品，图书和档案，特种动植物，农林牧渔业产品，矿与矿物，电力、城市燃气、蒸汽和热水、水，食品、饮料和烟草原料，无形资产。

#### 9.7.3. 对本国产品的支持政策

(1) 政府采购活动中既有本国产品又有非本国产品参与竞争的，依法对本国产品给予价格评审优惠，对本国产品的报价给予 20% 的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

(2) 当采购项目或者采购包中含有多种产品，供应商为该采购项目或者采购包提供的符合本国产品标准的产品成本之和占该供应商提供的全部产品成本之和的比例达到 80% 以上时，依法对该供应商提供的全部产品给予价格评审优惠，即对该供应商提供的全部产品的总报价给予 20% 的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

#### 9.7.4. 政策执行要求

(1) 产品在中国境内生产的组件成本核算规则。产品在中国境内生产的组件成本，按照《中国境内生产的组件成本核算基本规则》

(2) 有关证明文件。采购人、采购代理机构应当在采购文件中明确要求供应商对其提供的产品出具《关于符合本国产品标准的声明函》（样式见格式 9，以下简称《声明函》）或财政部会同有关部门规定的有关证明文件。出具符合要求的《声明函》或有关证明文件的，该产品视为本国产品。供应商提供虚假《声明函》、虚假证明文件谋取中标、成交的，依照《中华人民共和国政府采购法》等法律法规规定追究相应责任。

## 10. 招标文件的修改

10.1 采购代理机构可以对已发出的招标文件进行必要澄清或者修改，澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购代理机构在投标截止时间至少 15 日前，在江西政府采购网以及江西省公共资源交易网上发布更正公告，上传答疑澄清文件。不足 15 日的，采购

代理机构应当顺延提交投标文件的截止时间。

10.2 已下载招标文件的供应商必须在江西省公共资源交易网上下载答疑澄清文件。供应商因未下载答疑澄清文件、由此可能引起的投标文件递交失败、解密失败、内容缺失等相关后果由供应商自行承担。

10.3 当招标文件和澄清文件在同一内容的表述上不一致时，以最后发出的文件为准。

10.4 更正或者修改的内容是招标文件的组成部分，并对供应商具有约束力。

## 三、投 标

### 11、投标文件的编制

11.1 供应商应当按照招标文件的要求编制投标文件。投标文件应当对招标文件提出的要求和条件作出明确响应。

11.2 投标文件因字迹潦草或表达不清所引起的后果由供应商负责。

### 12、 投标文件计量单位

12.1 投标文件中所使用的计量单位，除招标文件中有特殊要求外，应采用国家法定计量单位。

### 13、 投标文件的构成

13.1 投标文件应由下列部分构成（格式详见“第四章 投标文件格式”）：

- （1）投标书
- （2）开标一览表
- （3）分项报价表
- （4）开标一览明细表
- （5）服务需求响应/偏离表
- （6）商务条件响应/偏离表
- （7）供应商应当提交的资格、资信证明文件
- （8）为落实政府采购政策供应商须提供的证明材料
- （9）技术文件
- （10）其他资料

13.2 供应商应编写投标文件目录及页码

## 14、 投标报价

14.1 所有投标均以人民币报价，报价内容包含招标文件规定的完成本项目相关服务所需的设备、人员、培训、技术支持、税费等一切相关费用。

14.2 供应商要按开标一览表（统一格式）和分项报价表（统一格式）、开标一览明细表的内容填写产品单价、总价及其他事项。投标总价中不得包含招标文件要求以外的内容，否则，在评标时不予核减。若供应商不同意，**投标无效**。

14.3 投标总价中如缺漏招标文件所要求的内容，供应商中标后须提供，且中标价以投标报价为准；若供应商不同意，**投标无效**。

14.4 供应商所报的投标价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。供应商应对所有招标内容进行投标，且只提供最优方案一套，供应商提交任何包含价格调整要求的投标将按非实质性响应投标，**投标无效**。

14.5 最低报价不能作为中标的保证。

## 15、 投标保证金

15.1 供应商须在投标文件递交截止时间之前向采购代理机构提交投标保证金，并作为其投标文件的一部分，详见“供应商须知前附表”。

联合体投标的，可以由联合体中的一方或者共同提交投标保证金，以一方名义提交投标保证金的，对联合体各方均具有约束力。（**适用联合体投标**）

15.2 任何未按“供应商须知第 15.1 条”要求提交投标保证金的投标文件，**投标无效**。

15.3 自中标通知书发出之日起 5 个工作日内退还未中标人的投标保证金，自采购合同签订之日起 5 个工作日内退还中标人的投标保证金。

15.4 供应商在投标截止时间前撤回已提交的投标文件的，采购代理机构应当自投标截止之日起 5 个工作日内，退还已收取的投标保证金，但因供应商自身原因导致无法及时退还的除外。

15.5 下列任何情况发生时，不予退还其缴纳的投标保证金：

- (1) 供应商在投标有效期内撤回其投标；
- (2) 中标人未按招标文件所述规定签订合同；
- (3) 中标人未按规定缴付采购代理服务费；
- (4) 中标人未按规定提交履约保证金（如招标文件要求提交履约保证金）；

(5) 中标人提供虚假材料和文件意图骗取中标。

## 16、投标有效期

16.1 投标有效期从提交投标文件的截止之日起算。投标文件中承诺的投标有效期应不少于招标文件中载明的投标有效期。并在投标文件中承诺的投标有效期内保持有效。招标文件中载明的投标有效期详见“供应商须知前附表”，投标有效期不足的投标，**投标无效**。

16.2 在特殊情况下，采购代理机构可延长投标有效期。延长投标有效期在江西政府采购网以及江西省公共资源交易网上发布，延期函以网上公告的形式通知所有已参加投标的投标人。已参加投标的供应商应以书面形式答复采购代理机构，同意延长有效期的供应商不能修改其投标文件，有关投标保证金的规定在投标有效期的延长期内继续有效。

## 17、投标文件的递交

### 17.1 投标截止时间

17.1.1 投标截止时间详见第一章“投标邀请”

17.1.2 电子版投标文件必须在招标文件规定的投标截止时间前上传到江西省公共资源交易网，**否则投标无效**。

17.1.3 采购代理机构推迟投标截止时间，在江西政府采购网以及江西省公共资源交易网上发布延期公告，延期函以网上公告的形式通知所有已下载招标文件的供应商。在这种情况下，采购代理机构、采购人和供应商受投标截止时间制约的所有权利和义务均应延长至新的投标截止时间。

### 17.2. 迟交的投标文件

17.2.1 在投标截止时间以后将无法进行网上在线签到，投标无效。

### 17.3. 投标文件的修改和撤回

17.3.1 在投标截止时间前，供应商修改或撤回投标文件的，供应商可以在江西省公共资源交易网上重新上传修改后投标文件或撤回其投标。

17.3.2 从投标截止期至投标有效期期满这段时间内，供应商不得撤回其投标，否则不予退还其缴纳的投标保证金。

## 18、分包的规定

18.1 本项目是否允许分包：详见“供应商须知前附表”；

18.2 在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作分包的，应当在投标文件中载明分包承担主体，分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包（*适用于允许分包*）。

18.3 依据《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定享受扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业（适用于允许分包）。

## 19、恶意串通等行为的处理及串通投标情形的认定

19.1 供应商应当遵循公平竞争的原则，不得恶意串通，不得妨碍其他供应商的竞争行为，不得损害采购人或者其他供应商的合法权益。

在评标过程中发现供应商有上述情形的，评标委员会应当认定其**投标无效**，并书面报告本级财政部门。

19.2 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异；
- (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。

## 四、开标

### 20. 开标

20.1 本项目为不见面开标，开标注意事项详见第二章。

20.2 开标由采购人或者采购代理机构主持，邀请供应商参加。评标委员会成员不得参加开标活动。

20.3 投标截止时间前供应商未进行网上在线签到的或 CA 数字证书未在规定时间内完成解密投标文件的，**投标无效**。

20.4 开标时，采购代理机构将宣读供应商名称、投标总价以及采购代理机构认为合适的其他内容。供应商不足 3 家的，不得开标。

20.5 开标记录表应当由采购代理机构负责记录，并随采购文件一并存档。

供应商代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出询问或者回避申请。采购人、采购代理机构对供应

商代表提出的询问或者回避申请应当及时处理。

供应商未参加开标的，视同认可开标结果。

## 五、评标

### 21、评标

21.1 公开招标采购项目开标结束后，采购人或者采购代理机构应当依法对供应商的资格进行审查。合格供应商不足 3 家的，不得评标。

21.2 招标代理机构将在开、评标期间查询供应商的信用记录并告知评标委员会，经评标委员会评审确定供应商存在不良信用记录的，其**投标无效**；查询到的不良信用记录随采购文件存档。

（1）通过“信用中国”网站和中国政府采购网查询相关主体信用记录，被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商（处罚期限尚未届满的）。

（2）联合体投标的，联合体成员存在以上不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录（本项目是否允许联合体投标，详见“供应商须知前附表”）。

（3）供应商不良信用记录以招标代理机构查询结果为准，招标代理机构查询之后，网站信息发生的任何变更均不再作为评标依据，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评标依据。

#### 21.3 评标委员会

评标由依照有关法规组建的评标委员会负责。

21.4 评标委员会应当对符合资格的供应商的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。

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

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

21.6 评标委员会应当按照招标文件中规定的评标方法和标准，对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

21.7 采用综合评分法的，评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的，按服务响应优劣顺序排列。得分、投标报价、服务响应优劣均相同的，由评标委员会随机抽取确定排序。

21.8 采用最低评标价法的，评标结果按投标报价由低到高顺序排列。投标文件满足招标文件全部实质性要求且投标报价最低的供应商为排名第一的中标候选人。投标报价相同的，按服务响应优劣顺序排列。投标报价、服务响应优劣等均相同的，由评标委员会随机抽取确定排序。

21.9 评标委员会根据全体评标成员签字的原始评标记录和评标结果编写评标报告。

21.10 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。修正后的报价按照供应商的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字。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的规定经供应商确认后产生约束力，供应商不确认的，其**投标无效**。

21.11 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**。

21.12 供应商在政府采购项目中存在以下情形之一的，视为存在异常低价问题。

- (1) 投标（响应）报价低于全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 50%的，即投标（响应）报价 $<$ 全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 $\times$ 50%；
- (2) 投标（响应）报价低于通过符合性审查且报价次低供应商投标（响应）报价 50%的，即投标（响应）报价 $<$ 通过符合性审查且报价次低供应商投标（响应）报价 $\times$ 50%；
- (3) 投标（响应）报价低于采购项目最高限价 45%的，即投标（响应）报价 $<$ 采购项目最高限价 $\times$ 45%，项目没有设定最高限价的，采购预算视为最高限价；
- (4) 评标委员会认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情

形。

### 21.13 异常低价问题的处理

评标委员会、采购人根据系统推送的异常低价预警信息，依法依规进行审查处理。

(1) 评标委员会要求相关供应商在评标现场合理的时间范围内，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要证明材料，对投标（响应）价格作出解释，由评标委员会结合同类产品在主要电商平台的价格、项目中标（成交）价格、行业薪资水平等情况，依据专业经验对供应商报价合理性进行判断。投标（响应）供应商不提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料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（响应）处理。审查相关情况应当在评审报告中记录。

(2) 采购单位在确标时，对项目是否存在异常低价问题及专家是否依法评审进行复核。复核期间，暂缓公告中标（成交）结果。复核结束后，采购单位将复核情况正式报告主管部门及政府采购监管部门。复核材料应纳入采购项目档案。

### 21.14 供应商存在下列情况之一的，**投标无效**：

- (1) 未按照招标文件的规定提交投标保证金的；
- (2) 投标文件未按招标文件要求签署、盖章的；
- (3) 不具备招标文件中规定的资格要求的；
- (4) 报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的；
- (5) 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；
- (6) 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

### 21.15 在招标采购中，出现下列情形之一的，**应予废标**：

- (1) 符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足三家的；
- (2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- (3) 供应商的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；
- (4) 因重大变故，采购任务取消

21.16 评标委员会发现招标文件存在歧义、重大缺陷导致评标工作无法进行，或者招标文件内容违反国家有关强制性规定的，应当停止评标工作，与采购人或者采购代理机构沟通并作书面记录。采购人或者采购代理机构确认后，应当修改招标文件，重新组织采购活动。

21.17 评标委员会决定投标的实质性响应，只根据投标本身的真实无误的内容，除查询投标人信用记录，其他评审工作不依据外部的证据，但投标有不真实不正确的内容时除外。

## 22、评标方法和评标标准

22.1 评标方法，见“供应商须知前附表”

22.1.1 综合评分法，是指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中标候选人的评标方法。

22.1.2 最低评标价法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且投标报价最低的投标人为中标候选人的评标方法。

22.2 评标标准（详见“第六章 评标标准”）

## 六、意外情况的情形和处理

### 23、意外情况的情形

23.1 因客观原因造成电子化政府采购系统无法正常运行、或者无法保证采购活动信息安全，应采取意外情况的处理措施。意外情况包括以下情形：

（1）网络系统及其他设备发生故障，导致无法访问网站或无法使用电子化政府采购系统的；

（2）电子化政府采购系统的软件或网络数据库出现错误，导致无法正常操作的；

（3）电子化政府采购系统发现有安全漏洞，有潜在泄密危险的；

（4）其他无法保证采购活动正常进行的。

### 24、意外情况的处理

24.1 出现上述情况，故障当日（工作时间内）可排除的，电子化政府采购恢复进行；如故障当日无法排除的，采购活动终止，重新组织采购活动。

## 七、中标和合同

### 25、中标人的确定

25.1 采购人应当自收到评标报告之日起5个工作日内，在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人。

## 26、中标结果公告

中标人确定后，采购代理机构在江西省公共资源交易网（网址：<http://jxsggzy.cn/web/>）和江西省政府采购网（网址：<http://www.ccgp-jiangxi.gov.cn/web/>）上公告中标结果，中标公告期限为1个工作日。

## 27. 履约保证金

27.1 中标人在与采购人签订采购合同时，应向采购人提交“供应商须知前附表”规定的履约保证金。履约保证金按采购人的要求汇入采购人指定账户。

27.2 履约保证金用于补偿因中标人不能完成其合同义务而使采购人蒙受的损失。

## 28、 签订合同

28.1 中标人应按中标通知书规定的时间、地点与采购人签订合同，否则按招标文件“15.5”条处理。

28.2 招标文件、中标人的投标文件及评标过程中有关澄清文件均为签订合同的依据。

28.3 中标通知书是合同的一个组成部分。

28.4 采购人与中标人应当根据合同的约定依法履行合同义务。

政府采购合同的履行、违约责任和解决争议的方法等适用《中华人民共和国民法典》。

28.5 采购人应当加强对中标人的履约管理，并按照采购合同约定，及时向中标人支付采购资金。对于中标人违反采购合同约定的行为，采购人应当及时处理，依法追究其违约责任。

28.6 合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的服务的，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。

28.7 中标人拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评审报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，也可以重新开展政府采购活动；拒绝签订政府采购合同的中标人视为撤回投标文件，不予退还其交纳的投标保证金。”

# 八、 询问和质疑

## 29、 询问

29.1 供应商对政府采购活动事项有疑问的，可以向采购人或者采购代理机构提出询问，采购代理机构应当在3个工作日内对供应商依法提出询问作出答复。

## 30、质疑

30.1 供应商认为招标文件、招标过程、中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起7个工作日内，以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑。

- 1) 对可以质疑的招标文件提出质疑的，为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；
- 2) 对招标过程提出质疑的，为各招标程序环节结束之日起7个工作日内；
- 3) 对中标结果提出质疑的，为中标结果公告期限届满之日起7个工作日内。

30.2 供应商应在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。

30.3 提出质疑的供应商应当是参与所质疑项目采购活动的供应商。

30.4 潜在供应商已依法获取其可质疑的招标文件的，可以对该文件提出质疑。

30.5 供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容（格式参照中国政府采购网 <http://www.ccgp.gov.cn/> 下载专区的《政府采购供应商质疑函范本》）。

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

供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。对不是在采购代理机构购买的招标文件，对招标文件质疑的，须同时提供下载招标文件的时间凭证。

30.6 质疑函接收方式

30.6.1 对招标文件质疑

接收部门：江西省机电设备招标有限公司招标一部

联系电话：0791-86227824

通讯地址：江西省南昌市东湖区省政府大院北二路92号咨询大厦202室

邮编：330046

### 30.6.2 对招标过程、中标结果质疑

接收部门：江西省机电设备招标有限公司质疑室

联系电话：0791-86274941

通讯地址：江西省南昌市东湖区省政府大院北二路 92 号咨询大厦 402 室

邮编：330046

## 九、 采购代理服务费用

### 31. 采购代理服务费用

31.1 如为中标人支付采购代理服务费用，中标人在领取中标通知书时须按“供应商须知前附表”规定的收费标准，向采购代理机构缴纳采购代理服务费用。

31.2 采购代理服务费用采用银行转账、支票、汇票、本票等非现金形式交纳。

31.3 中标人如未按本须知“第 31.1 条”规定办理，采购代理机构将按本须知“第 15.5 条”规定不予退还其投标保证金。

## 十、 附则

### 32. 解释权

本招标文件是根据国家有关法律、法规以及政府采购管理有关规定编制，解释权属江西省机电设备招标有限公司。

### 第三章 拟签订的合同文本

甲方（采购单位）：\_\_\_\_\_

乙方（服务单位）：\_\_\_\_\_

签订时间：\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日

签订地点：\_\_\_\_\_

根据《中华人民共和国民法典》及\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日（招标代理机构名称）关于\_\_\_\_\_项目的招标结果和招标文件（招标编号：\_\_\_\_\_）的要求，经双方协商一致，签订本合同。详细价格、服务和技术说明、及其他有关合同标的的特定信息由合同附件予以说明，所有附件及本项目的招投标文件、会议纪要、协议等均为本合同不可分割之一部分。

#### 一、项目内容

详见投标文件，附后

#### 二、供货地点

甲方指定地点。

#### 三、质量要求

1. 禽畜生肉:要求从定点的宰杀(或批发商)点采购，食品可溯源到宰杀（或批发商）点。猪肉宰杀日期不超过8个小时；牛、羊、鸡、鸭、鹅肉的宰杀日期不超过10个小时,禽类均为去除杂毛及内脏的净鸡、净鸭、净鹅。

(1) 猪肉类:具有检验检疫合格证,非疫情地区猪肉，新鲜、优质的净猪肉，不得供应注水猪肉、病猪、死猪、种猪。生猪必须经过定点屠宰场屠宰，猪肉必须经过动物检验部门检疫并加盖验讫印章。猪肚、猪肠、猪肝、猪心、猪肺等内脏须处理干净，色泽新鲜。外观、色泽、气味、弹性质量符合要求。经检疫、检验合格的符合国家卫生标准，符合 GB2707 国家质量标准。

#### (2) 牛羊肉及禽类

品名	质量要求
----	------

牛肉	肉色新鲜，肉质有弹性，指压凹陷部分会立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极少渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色；无寄生虫，无注水。
羊肉	肉色新鲜，肉质有弹性，指压凹陷部分会立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极少渗出物；脂肪白色或乳白色；无寄生虫，无注水。
禽类	无变质、无肉瘤、无异味、无注水、无淤血，脖子处筋膜处理干净。活禽宰杀，表皮光滑，无破损，烧毛、净膛。

(3) 新鲜肉类票证要求：

货物类别	产品票证名称	验收索证要求
猪肉、牛肉、羊肉	《动物产品检疫合格证》	要求有生产名称、地址、产品名称、产地和目的地，官方兽医签字、盖检验检疫专用章。
	《动物检疫证明》	要求有生产单位、产品名称、产地、生产单位地址和目的地，官方兽医签字、盖检验检疫专用章。
	《肉品品质检验合格证》	产品名称、生产日期、生产单位、达到地点、购货方，检验员签字及检验盖章
三鸟类	《动物检疫证明》	要求有生产单位、产品名称、产地、生产单位地址和目的地，官方兽医签字、盖检验检疫专用章。

(4) 蛋（生鸡、鸭蛋），要求外壳完好、新鲜，需提供生产商/供应商的生产标签，送货时间与生产日期不得超过 10 天。

## 2. 水产品

部分主要水产品质量要求：

品名	质量要求
桂鱼	鱼类要求体表光滑无病兆，有鳞鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，肉质干燥，紧密，呈白色或淡黄色眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红，保持活体状态固有色，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂。鱼类要鲜活。
草鱼	
白鲢	
鲫鱼	
鲤鱼	

武昌鱼	
鲈鱼	
鳊鱼	
泥鳅	
黄鳝	体色正常，体态完整，在水中头朝上直立，捞离水后，挣扎有力，身上黏度较多，个体较大。
人工甲鱼	体色正常，体态完整，四肢、尾、颈、裙边等完好，无腐烂，用手翻个后能很快翻过来。
蛙类	大小均匀，没有伤痕，没有异味，表皮光滑，有较强的跳动活力。
基围虾	对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度；虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色。
对虾	
大明虾	
龙虾	
扇贝	肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰发出实响，且响声均匀，在静水中会伸出触角；表面清洁完整，无寄生物，外观完美，有光泽。
蛏子	
蛤蜊	
蟹类	肉质新鲜，无臭味，在静水中会伸出触角；表面清洁完整，无寄生物，外观完美，有光泽。

3. 蔬菜类:送达前需择去枯叶，去掉泥沙、杂物和不能食用部分，处理好并分类打包后再进行配送。每批次应进行农药残留检测并提供检测报告。所有蔬菜在交付采购人前必须经过前期处理，使用率达到95%以上。

品类	质量要求
绿叶类、白菜类（小白菜、青菜、生菜、空心菜、莴笋、菠菜、油麦菜等）	肉质鲜嫩形态好，色泽正常；茎基部削平，叶茎完整；无枯黄叶、病叶、花斑、泥土、无裂口损伤及明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象，无异味；结球叶菜要结球适度。
根菜类（萝卜、胡萝卜等）	大小均匀、皮细光滑、肉质脆嫩致密新鲜；表皮坚硬不开裂、不空心、不糠心、不黑心、弹击有实感；干净清洁、无泥沙、不带茎叶；根须完整、无畸形、无细小根；无害虫、无腐烂、无折断。

瓜果类（如南瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、黄瓜、西葫芦等）	外观良好、色泽一致；表皮不损伤、无疤点、个体整齐；瓜肉坚实、无裂口、无折断、明显机械伤，不带泥土；无病斑、烂斑。
茄果类（如西红柿、茄瓜、圆椒、尖椒等）	果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象；皮亮有光泽、无破皮；茄子较硬有弹性、茄身和群部有小刺；西红柿圆正、不破裂、无脐腐病、无压痕；辣椒无腐烂、无异味、结缔部新鲜不发黑、个体均匀、不发软皱缩。
地上茎菜类（如茼蒿等）	茎皮光滑不开裂、无老根、无黄叶、无病虫害、不糠心、不烂芽。
地下茎菜类（如土豆、洋葱、莲藕等）	外观良好、个体均匀、无泥沙、无虫蛀、无萎蔫变软、无发芽或变绿，无开裂、无折断。
豆类（如扁豆、豌豆、豆角等）	形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。
食用菌类（如蘑菇、草菇、香菇、木耳等）	蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。
香辛叶菜类（如西芹、芹菜、香菜、葱、蒜、韭菜等）	新鲜、干净无泥、无枯焦烂叶、无折断、不干枯；蒜薹青绿脆嫩、干爽无水、苔梗粗壮、均匀、柔软、基部不老化、苔包小、不带叶鞘、无划苔、无折断。

#### 4.冻品类

冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%。部分食品需解冻后配送的（如鳕鱼尾、鸡爪等），解冻时间应在 4 小时以内，并按解冰后的实际重量计算。

序号	品名	质量要求
1	水饺	具有固有的水饺形状外观，不得存在变形、破损或粘连现象。表面应无冰霜或冰晶，保持较好的冷冻状态。产品外包装应完好无损，无污染、胀包、破损或开裂现象。
2	蛋挞皮	完整无损，无破损、变形或粘连现象。表面色泽应均匀一致，符合产品标准，无变色或异常颜色。冰冻蛋挞皮表面应有适量的冰霜，但不应有过多的冰晶或结冰现象，以免影响口感和品质。

3	冻目鱼花	完整无损，无断裂、破碎或变形现象。鱼花表面色泽应自然、均匀，符合产品标准，不应有异常颜色出现。
4	黑椒牛仔骨	自然色泽，肉质紧实，无血水渗出。表面冰霜应适量，不应有过多冰晶或结冰现象。
5	冻虾仁	表面冰衣应完整、清洁，无融化或再冻结的痕迹，呈完整的个体，无破损、断裂或变形现象。虾体应挺直，不应弯曲或扭曲。颜色呈现出鲜艳的红色或透明色，无黑斑、白点等异常现象，且应具有鲜美的海鲜味，无异味、腥味等不良气味。
6	冻鳕鱼尾	呈现完整的形态，无破损、断裂或变形现象。同时，其色泽应自然、均匀，符合产品标准。鳕鱼尾表面应有适量的冰霜覆盖，但不应有过多的冰晶或结冰现象。
7	冰鲜大带鱼	每条不低于 500 克，鱼体完整，鳞片完好，无破损或断裂现象，表面应有自然光泽，色泽均匀，无暗淡或异常颜色。肉质应坚实且富有弹性，轻按鱼肉后，手指的陷下处可马上恢复。
8	去甲大鸡爪	保持完整，无断裂或破损现象，鸡爪应呈现自然色泽，通常为白色或灰白色，无异常颜色。应完全去甲，无指甲残留，无可见外来物或杂质。
9	冻鸡胸肉	具有光泽，颜色可以是红色或稍暗，脂肪应为白色，无发黄或变色现象。肉质应紧密，有坚韧性，解冻后，肉质应恢复一定的弹性，指压后的凹陷能够较慢地恢复。外表应微干或微湿润，不应有过多的渗出液，切面应有少量渗出液，但不沾手。
10	冻琵琶腿	整体完整，无断裂、无破损。表皮应有光泽，颜色均匀，不应有异常斑点或变色。解冻后，肉质应饱满，有一定的弹性。解冻后应具有鸡腿特有的香味，无异味、臭味或腐败味。解冻后肉质应紧密，无空洞或松散现象，切面应有一定的湿润度，但不应有过多水分渗出。
11	冻牛窝骨	骨头和肉应紧密相连，不应有分离现象，表面应有自然的光泽，颜色均匀，不应有异常斑点或变色。解冻后，肉质应呈现正常的红色或粉红色，脂肪应为白色或淡黄色。
12	冻羊排	冻羊排应来自非疫区，并持有产地动物卫生防疫监督机构出具的检疫合格证明。解冻后，肌肉应呈有光泽的鲜艳色泽，脂肪呈乳白色或淡黄色，应具有羊肉的正常气味，无异味，肉质应紧密，有坚实感，肌纤维有韧性。

13	牛肉卷	呈现鲜红色或樱桃红色，有光泽。脂肪部分应呈白色或淡黄色，分布均匀，应具有牛肉特有的香味，无异味、臭味或腐败味。肉质应紧密有弹性，肌肉纹理细腻，切片应薄厚均匀，无破损或粘连。
14	扇子骨	冻猪扇子骨解冻后，表面应呈现自然的肉色，无异常斑点或变色，应具有猪肉特有的香味，无异味、臭味或腐败味。肉质应紧密有弹性，骨头与肉之间连接紧密，无分离现象。
15	冻猪蹄	表面应光滑，无异常斑点、变色或腐烂现象，整体应完整，无断裂、无破损，须去除一切毛污。解冻后，猪蹄应呈现自然的肉色或淡黄色，脂肪部分应为白色或淡黄色。肉质应紧密有弹性，解冻后用手按压能迅速恢复原形，猪蹄上的骨头与肉之间连接紧密，无分离现象。
16	玉米粒	整体呈现出整齐、均匀、完整和无破损的状态，颜色应为鲜艳的黄色，无棕色部位或不良色泽。保持其自然质地，不应出现过软或过硬的状态，解冻后，玉米粒应饱满且口感清脆，不应有橡皮质的口感。
17	青豆	具有坚硬、冷冻、干净、完整的外观，无黄色斑点、无虫害、无损坏，具有特有青豆清香，无异味。
18	千叶豆腐	具有白色或微黄色的外观，表面光滑，无杂质、斑点或裂纹，有微弱豆香味，无异味，弹性适中，不易碎。
19	腊鸭舌	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 SC 认证，具有完整的形态，表面干燥、无霉变、无虫蛀，色泽均匀，呈现出腊制品特有的红褐色或暗红色。
20	卤肉肠	具有均匀的色泽，表面光滑，无霉变、无虫蛀、无异物，形状规整，无明显变形或破损，具有浓郁的卤香味，质地紧实，有弹性，切片后不易松散。
21	咸蛋黄	具有均匀的金黄色或橙黄色，表面应光滑，无裂纹、无霉变、无异物附着，具有咸蛋黄特有的香气，无异味，解冻后，咸蛋黄应质地细腻，不流油，不松散，口感沙糯、鲜美。
22	肠结	颜色通常为棕黄色，形状应规整，无明显变形或破损，解冻后，质地紧实，有弹性。
23	鸭胗	具有均匀的色泽，通常呈现为暗红色或红褐色，表面有光泽，形状应规整，无明显变形或破损，边缘整齐，无残缺，解冻后肉质应细腻，无粗糙感。

24	鸭肠	呈暗黄色或淡黄色，有光泽，无异常颜色，组织应致密有弹性，无腐碎现象，具有鸭肠本身固有的气味，无异味。
25	无骨鸡爪	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 SC 认证，呈现自然的色泽，具有鸡爪自身腌制后的肉粉色，表面应干净，无杂质、异物，具有腌制香气和鸡爪的特有风味，无异味，肉质饱满，有弹性，调味均匀。
26	奥尔良翅中	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 SC 认证，呈现均匀的色泽，通常带有奥尔良调料的特有颜色，一般为红褐色或暗红色，形状规整，无变形，具有奥尔良调料的特有香气，与鸡翅本身的肉香相融合，无异味，肉质应紧实有弹性，调料均匀覆盖在翅中表面。
27	虾饼	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 SC 认证，呈现均匀的色泽，带有虾肉的淡粉色或白色，具有虾肉的特有鲜香味，无异味，解冻后，虾饼应质地紧实有弹性，不松散。
28	小酥肉	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 SC 认证，呈现均匀的色泽，通常带有肉类的淡粉色或棕色，表面有轻微的冰霜，但不影响整体外观，具有肉类的特有香气，解冻后，小酥肉应质地酥脆，口感鲜美，肉片紧实有弹性，不松散。
29	牛肉丸	15 克/粒（500 克约 40 粒）。呈现均匀的色泽，通常带有牛肉的淡粉色或棕色，形状应规整，无变形、破损或缺损现象，具有牛肉的特有香气，无异味，解冻后，质地紧实有弹性。
30	鱼丸	15 克/粒（500 克约 40 粒）。具有良好的弹性，水煮后用水捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。

## 5.干货类

5.1 大米颗粒饱满，米中无杂质、无发霉、无生虫等变质现象。

5.2 食用油具有相应的色泽与气味，无分层现象。油类符合国家标准要求的国标一级或以上级别的非转基因食用油，不得掺有其他食用油和非食用油，不得添加任何香精和香料。

5.3 南北干货类:要求干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽；食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度（稠度）要求符合相应的质量要求。

## 四、配送要求

1. 甲方每日下午 18:00 前以微信通知的形式在管理群发送次日货物配送单，配送单包含货物的名称、规格、数量等内容，乙方按照采购单要求组织配送。

2. 乙方须每天上午 7:00 前将当天食材原材料保质保量送到甲方指定地点。漏送、少送食材，必须在两小时内补齐。采购人临时增加订单，供应商应积极配合，不得借故推诿。

3 乙方配送运输应保鲜防止污染，杜绝与有毒、有害物品同时装运，符合运输卫生标准。

4. 乙方须相对固定配送人员和车辆，并提供配送人员身份证、健康证复印件、车辆车牌号和车架号交甲方备案。确需变更的，至少提前 1 天向采购人报备。

## 五、验收

### 1. 交接查验

1.1 乙方应在货物发运前进行满足运输距离、防潮、防震、防破损装卸等要求的包装，以保证安全运抵项目地点，包装物不回收。货物的包装必须完整。

1.2 所有货物均由乙方免费配送到甲方指定地点，并由双方指定人员共同就货物品名、规格、数量、质量等情况进行验收和签字确认。

1.3 供应商所交食材数量误差必须控制在 3%以内，生鲜类物资以现场验收数量为准，包装类成品食材双方可通过产品的包装标准进行计算，并抽检部分产品的方式来确定产品的数量。

1.4 乙方所供货品名，规格、数量与甲方采购单不相符的，或质量与乙方投标承诺不相符的，甲方有权拒收，乙方应在规定的时间内更换并送达甲方指定地点。

1.5 甲方对货物的验收不免除乙方的质量责任。如甲方在验收时、验收入库后或使用过程中发现质量问题，乙方须及时到现场解决。甲方有权要求乙方退货或调换，乙方必须在规定时间内更换。

1.6 甲方设有食材快检室，每天对供应商送达的食材进行抽检，如抽检结果不合格的食材，甲方有权对该食材进行销毁，并按服务质量评价、履约管理要求进行处理。如乙方

对甲方抽检结果存在异议，可委托第三方具有检测资质的检测机构来检测食材质量问题。

1.7 履行合同期间，乙方必须按照甲方相关人员通知的时间、数量、品种、品质要求准时配送，不能以任何理由推托，擅自改变供货时间和品种，一旦影响到甲方食堂的正常运转，乙方应赔偿相应的经济损失。

## 2. 原料留样

每次配送货物须留样封存，供应商需对每批次提供的食品原料留样封存 48 小时以上。

## 3. 交接凭证

每次配送食品开具三联单，单据上必须注明接收单位、时间、品种名称、数量、单价、计价、折后价、合计，目测食品描述和交接人(送货人、验收人签名)等。

## 4. 其他要求

4.1 甲方需要乙方将肉类加工为片、丝、条或将骨类加工为块、条等情形的，乙方应当无偿提供服务。如甲方需要乙方安排工作人员在甲方食堂进行上述加工作业，乙方应当无偿配合。

4.2 乙方不得提供过期或临界过期的产品给甲方。除生鲜食材外，其他食材剩余保质期时长应大于保质期三分二。

4.3 乙方应确保食品验收的场所、设备须保持清洁。应当在固定的场所进行验收，定期清扫，保证无积尘、无食品残渣，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品。

4.4 乙方应建立相应的应急保障机制，并做好特殊时期甲方单位食材的配送保障，如逢节假日、疫情和自然灾害等特殊时期的食材配送，不得借故哄抬物价或拒绝配送，应确保甲方单位食材供应不间断。

4.5 乙方负责运输过程中的交通安全及配送工作人员的安全，甲方不承担任何责任。

4.6 乙方必须为本项目购买最低赔付金额 XX 万元及以上人民币的《食品安全责任保险》的投保单。合同签订前乙方需提供保单原件及复印件给甲方存档。

4.7 若甲方发生食品安全事故时，乙方应无条件先垫付医药费救护，待事故责任划分

后，按事故责任情况扣除或返还。

4.8 乙方坚决遵守工作保密，不带无关人员进入执勤场所，对自己言行负责，如有违反纪律的行为，自愿接受相应的处理。

## 六、服务质量评价

1. 合同签订后，甲方按月进行服务质量评价，扣分达到 10 分（含 10 分）的扣减当期货款的 2%，扣分达到 15 分（含 15 分）的扣减当期货款的 5%，扣分达到 20 分（含 20 分）的扣减当期货款的 10%。扣分达到 25 分（含 25 分）的扣减当期货款的 15%，扣分达到 30 分（含 30 分）的扣减当期货款的 20%。评分低于 70 分的，除扣罚货款外，采购人有权单方面提前终止合同并扣罚合同履行保证金的全部资金。

具体考评细则如下表：

序号	考核项目	考核细则	分值	评分标准
1	配送人员	人员相对固定且持有有效的健康证；配送期间无传染疾病或其他影响食品安全的疾病。	5	1. 未提供配送人员花名册或未提供有效健康证的，扣 5 分； 2. 未经同意更换配送人员或有传染疾病仍然安排上岗的，出现一次扣 5 分。
2	车辆安全检查	配送车辆证件齐全有效；保持车厢干净整洁无污染，定期进行清洗消毒；进入甲方场所时减速慢行，按要求停放。	5	1. 未提供齐全有效车辆证件的，扣 5 分； 2. 车厢脏乱，卫生不达标的，出现一次扣 1 分； 3. 车辆超速或不按要求行使停放的，出现一次扣 1 分。
3	货物质量	按照采购订单备货，组织配送前进行货物检查，无漏送、少送、错送情况。	10	1. 未及时接收订单或在备货中发现市场无货时未及时通知甲方换货的，出现一次扣 1 分； 2. 提供的货物品种、品牌、规格、质量等级等与订单要求不符的，出现一次扣 1 分。

				3. 提供的生鲜货物或非完全密封包装的货物发现有异物的，出现一次扣 2 分。
		配送食材符合食品安全质量标准，提供产品合格证明（合格证、检疫证、检验报告等）。	10	1. 未提供产品合格证明，缺一样扣 1 分； 2. 甲方对食材抽检发现不合格的，出现一次扣 5 分； 3. 提供虚假的产品合格证明或在食材中掺假、掺杂的，出现一次扣 10 分。
		包装产品要求外包装完好，各项标识清晰，有 SC 标志，剩余保质期不少于三分之二；散装产品要求有必要的包装物，产品符合食品安全要求。	10	1. 包装产品的外包装破损严重、标识模糊不清或外包装污渍严重的，出现一次扣 1 分； 2. 包装产品剩余保质期不足三分之二的，出现一次扣 1 分，在箱装产品中掺杂不符质保期要求产品的，出现一次扣 2 分； 3. 散装产品未进行必要的安全卫生包装的，出现一次扣 1 分。
4	交货期	按照合同约定或甲方指定的时间、地点配送食材。	10	每延误一批次扣 1 分。
5	服务质量	遵守甲方场所管理规定，配合做好食材交接验收。	5	未按甲方要求交接验收食材，不遵守管理规定的，出现一次扣 1 分。
		建立食材供应应急保障机制，积极配合甲方做好特殊情况下食材配送保障。	5	不能或不配合甲方做好特殊情况下食材配送保障的，出现一次扣 1 分。
		及时调换不符合配送要求或甲方指定更换的食材。	5	不配合及时调换相关不符合要求货物的，一次扣 1 分。

		按照招标文件要求提供食材加工服务。	5	不按要求提供加工服务或加工食材不符合使用需求的，出现一次扣1分。
		保持加工场地干净整洁，加工用具干净卫生，每天进行清洗消毒。	5	不按要求对场地、用具清洗消毒或场地、用具有积尘、食品残渣的，出现一次扣1分。
6	各类台账及对账	每批次配送的食材均有进出库记录	5	如有缺少，每批次扣1分。
		48小时食材留样记录	5	如有缺少，每批次扣1分。
		财会人员按要求将有关票据、报表等送达甲方。	5	未及时提供的，出现一次扣1分。
7	供货价格	按合同约定的食材报价方式报价。	10	不按照约定的报价方式报价的，每批次扣1分。
合计		100分		

2. 服务期内如发生下列严重情形的，甲方有权单方面提前终止合同并扣罚合同履约保证金的全部资金。

- (1) 在食材中掺假、掺杂或提供虚假的产品合格证明两次及以上的；
- (2) 在服务过程中，乙方向甲方相关人员提供回扣等违纪事件的；
- (3) 乙方工作人员泄露甲方内部相关情况，造成社会不良影响的；
- (4) 发生食品安全事故，经检测证明是乙方食材导致的。

以上情形发生，除提前终止合同并扣罚履约保证金外，甲方有权追究乙方法律责任。

## 七、服务期限

自 年 月 日起至 年 月 日止。

## 八、价格和付款方式

1. 上浮率报价按照乙方在进货价格基础上进行上浮报价，调味品和冻品类上浮率为百分之 XX、其他食材（如蔬菜、粮油、南北干货等原材料）上浮率为百分之 XX。蔬菜按照 0.95 扣除损耗，如蔬菜类结算价等于上述结果除以 0.95。

2. 基准价每月 28 号前询价一次，确定当月的折扣率的结算价格，每次询价货物数量不少于 30 种。参照华润万家、天虹、永辉超市的随机询到的终端零售价（非促销价）为基准价。若主流超市没有的产品，由双方共同到墩子塘农贸市场、沁园农贸市场的随机询价作为基准价。若在一个定价周期内单个产品出现价格浮动 30%以上的，可就相关产品经双方确定进行调价。对于虾、蟹等按单个体型确定单价的商品，在报价时需备注清楚标准数（例如：大基围虾每斤不超过 35 只，2 两螃蟹每斤不超过 5 只等）。

3. 上述价格包含了食材采购成本、运输、装卸、各类劳保、保险、利润、税费、代理服务费等所有费用。

4. 乙方提供的食材如有质量不合格、品种规格不相符、数量不足等情况，甲方可拒绝签收。乙方由此而产生退换货的额外费用，由其自行承担。

5. 甲方有权随时对乙方进货价格进行监督，乙方须按甲方要求提供进销存软件系统进货价格信息。乙方所有进货价格信息须全部按甲方要求提供。

6. 本合同采用先供货后对账再结算方式，甲方无须预付款。

7. 合同期内每月 10 日前，双方按照上月已交付的货物数量进行统计确认，计算应付款额，乙方须向甲方提供该批次货物等额发票及供货单据，作为甲方付款依据，甲方收到发票及相关票据后 20 个工作日内，以银行转账方式向乙方支付货款。遇节假日，结算时间以节假日结束次日顺延。乙方开具的发票必须真实、合法、有效，如乙方提供虚假发票，由此引发的一切责任由乙方负责。

## 九、违约责任

1. 甲方有权指定品牌要求乙方供货。

2. 合同签订后，乙方对所提供的货品不得单方随意涨价，否则甲方有权终止合同。



开户银行：                      开户账号

日期的：    年   月   日

## 第四章 投标文件格式

# 投标文件

项目名称： \_\_\_\_\_

招标编号： \_\_\_\_\_

投标单位（签章）

年 月 日

## 格式 1. 投标书

致：江西省机电设备招标有限公司

根据贵方为(项目名称)项目招标采购相关服务的投标邀请(招标编号)，签字代表(姓名、职务)经正式授权并代表供应商(供应商名称、地址)提交下述文件（电子版上传到江西省公共资源交易网）：

- 1、投标书
- 2、开标一览表
- 3、分项报价表
- 4、开标一览明细表
- 5、服务需求响应/偏离表
- 6、商务条件响应/偏离表
- 7、供应商应当提交的资格、资信证明文件
- 8、为落实政府采购政策供应商须提供的证明材料
- 9、技术文件
- 10、其他资料
- 11、提交的投标保证金，金额为\_\_\_\_\_。

据此函, 签字代表宣布同意如下：

1. 所附开标一览表中规定的应提供的服务投标统一折扣率为\_\_\_\_\_（用文字和数字表示的投标统一折扣率）。
2. 供应商将按招标文件的规定履行合同责任和义务。
3. 供应商已详细审查全部招标文件，包括第(编号、补遗函)(如果有的话)。我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权力。
4. 本投标有效期为从提交投标文件截止之日起\_\_\_\_\_ 90 \_\_\_\_\_天。
5. 如果在规定的开标时间后，供应商在投标有效期内撤回投标，投标保证金不予退还。
6. 供应商同意提供按照贵方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接受最低价的投标或收到的任何投标。
7. 与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址\_\_\_\_\_

传真\_\_\_\_\_

电话\_\_\_\_\_

电子邮件\_\_\_\_\_

供应商盖章\_\_\_\_\_

日期\_\_\_\_\_

## 格式 2. 开标一览表

供应商按照电子化政府采购投标要求填写

## 格式 3. 分项报价表

供应商按照电子化政府采购投标要求填写

## 格式 4. 开标一览明细表

供应商名称：\_\_\_\_\_

招标编号：\_\_\_\_\_

序号	费用名称	是否属于本国产品	统一折扣率	是否属于中小、微企业或监狱企业或残疾人福利性单位	备注
1		填表须知：详见注 3			
2					
合计（大写）：					

注：1、供应商为中小、微企业、监狱企业或残疾人福利性单位须在明细表中注明，并在投标文件中提供相应证明材料，否则产生的一切后果由供应商承担。

2、供应商必须填写分项费用，以证明投标报价的合理性，**否则视为无效投标。**

3、属于本国产品的备注说明，同时出具《关于符合本国产品标准的声明函》，样式见格式 9。（不属于本国产品不需提供）

供应商盖章：

法定代表人或委托代理签字或签章：

## 格式 5. 服务需求响应/偏离表

序号	招标文件 条目号	招标服务需求	投标服务响应	响应/偏离	说明

- 注：** 1、响应/偏离内容应在说明栏中说明该条款在投标文件中（或页码）的依据；  
 2、供应商不按上述表格填写，所产生的一切后果由供应商承担。

供应商盖章：

法定代表人或委托代理签字或签章：

## 格式 6. 商务条件响应/偏离表

序号	招标文件条目号	招标文件的商务条件	投标文件的商务响应	响应/ 偏离	说明

- 注：** 1、响应/偏离内容应在说明栏中说明该条款在投标文件中（或页码）的依据；  
2、供应商不按上述表格填写，所产生的一切后果由供应商承担。

供应商盖章：

法定代表人或委托代理签字或签章：

## 7、供应商应当提交的资格、资信证明文件

说明：供应商须提交（一）资格证明文件材料或（二）江西省政府采购供应商资格信用承诺函，既未提供江西省政府采购供应商资格信用承诺函又未提供对应事项证明材料的，视为未实质响应采购文件要求，按无效响应处理。

### （一）资格证明文件材料

#### 格式 7-1 具有独立承担民事责任的能力的资格证明文件

如供应商是企业的（包括合伙企业）应提供有效的“企业法人营业执照”或“营业执照”；如供应商是事业单位的应提供“事业单位法人证书”；如供应商是非企业专业服务机构的应提供执业许可证等证明文件； 供应商是个体工商户的应提供有效的“个体工商户营业执照”、组织机构代码证证明文件（实行“统一社会信用代码”的不需单独提供组织机构代码证）；如供应商是自然人的，应提供有效的自然人的身份证明(中国公民)。

#### 格式 7-2 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的证明文件

供应商是法人的，提供开标前二个年度内任一年度经审计的财务状况报告，或在开标前三个月内其基本开户银行出具的资信证明；其他组织和自然人，没有经审计的财务报告，可以提供在开标前三个月内银行出具的资信证明；个体工商户提供开标前三个月中国人民银行征信中心开具个人信用报告。

#### 格式 7-3 具有履行合同所必须的设备和专业技术能力的证明文件

供应商提供具有履行合同所必须的设备和专业技术能力的承诺函；（见格式 7-7）

#### 格式 7-4 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的证明文件

税务登记证（实行“统一社会信用代码”的不需单独提供）和开标前六个月内任意一个月的企业缴税凭证或证明；

开标前六个月内任意一个月的缴纳社会保障资金的凭证或当地社会保障局出具的缴纳明细。依法免税或不需要缴纳社会保障资金的供应商，应当提供相关文件证明其依法免税或不需要缴纳社会保障资金。

#### 格式 7-5 参加政府采购前三年内，在经营活动中没有重大违法记录的证明文件

参加政府采购前三年内，在经营活动中没有重大违法记录承诺函；（见格式 7-7）

重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大罚款等行政处罚。

## 格式 7-6. 法定代表人授权书

致：江西省机电设备招标有限公司

\_\_\_\_\_（供应商全称）法定代表人\_\_\_\_\_授权\_\_\_\_\_（全权代表姓名）为全权代表，参加贵处组织的\_\_\_\_\_（招标编号）项目招标活动，全权代表我方处理招标活动中的一切事宜。

法定代表人签字或签章：

供应商盖章：

日 期：

附：

全权代表姓名：\_\_\_\_\_

职 务：\_\_\_\_\_

电 话：\_\_\_\_\_

详细通讯地址：\_\_\_\_\_

邮 政 编 码：\_\_\_\_\_

附：全权代表身份证扫描件（正、反面）

**说明：法定代表人参加采购，不用提供授权书**

## 格式 7-7. 供应商的资格声明

致：江西省机电设备招标有限公司

为响应贵方（项目名称、招标编号）投标邀请，下述签字人愿参与投标，提供采购需求表和采购要求规定的相关服务，提交下述文件并声明全部说明是真实的和正确的。

1. 我方具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。
2. 我方在参加政府采购前三年内, 在经营活动中没有重大违法记录。
3. 下述签字人在证书中证明本资格文件中的内容是真实的和正确的。
4. 我方没有单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，参加本项目采购活动的情形。
5. 我方没有为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务。

供应商代表签字或签章\_\_\_\_\_

供应商盖章\_\_\_\_\_

日期\_\_\_\_\_

## (二) 江西省政府采购供应商资格信用承诺函

致(采购人或政府采购代理机构):

单位名称(自然人姓名):

统一社会信用代码(身份证号码):

法定代表人(负责人):

联系地址和电话:

我单位(本人)自愿参加本次政府采购活动,严格遵守《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规,坚守公开、公平、公正和诚实信用等原则,依法诚信经营,并郑重承诺:

(一)我单位(本人)符合采购文件要求以及《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件:

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. 参加政府采购活动前三年内,在经营活动中没有重大违法记录;
6. 符合法律、行政法规规定的其他条件。

(二)我单位(本人)未被列入严重失信主体名单、失信被执行人、税收违法黑名单、政府采购严重违法失信行为记录名单。

我单位(本人)对本承诺函及所承诺事项的真实性、合法性及有效性负责,并已知晓如所作信用承诺不实,可能涉嫌《中华人民共和国政府采购法》第七十七条第一款第(一)项规定的“提供虚假材料谋取中标、成交”违法情形。经调查属实的,自觉接受政府采购行政监管部门按照《中华人民共和国政府采购法》第七十七条:“处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款,列入不良行为记录名单,在一至三年内禁止参加政府采购活动,有违法所得的,并处没收违法所得,情节严重的,由市场监管部门吊销营业执照;构成犯罪的,依法追究刑事责任。”处理。

供应商名称(单位公章):

或自然人(签字):

年 月 日

注: 1. 我单位(本人)专指参加政府采购活动的供应商(含自然人)

2. 供应商须在投标(响应)文件中按此模板提供承诺函, 既未提供前述承诺函又未提供对应事项证明材料的, 视为未实质响应招标文件要求, 按无效投标(响应)处理。

## 格式 7-8. 投标保证金凭证

附：供应商盖章的保证金凭证复印件或截图

本项目保证金应当采用支票、汇票、本票、网上银行支付或者金融机构、担保机构出具的保函、保险公司出具的保证保险等非现金形式交纳。

### 1. 采用银行电汇、转账、网上银行形式：

保证金交至以下账户，并在投标文件中提供交纳保证金凭证复印件或截图：

### 2、采用保函形式：

2.1 采用银行保函的，须为供应商基本账户（响应文件中提供开户许可复印件）或江西省辖区内商业银行营业网点出具的不可撤销、见索即付的独立保函；采用专业担保机构出具保函的，须为担保机构出具的不可撤销、见索即付的独立保函；以上保函可通过 <http://www.jxjzjf.com> 网站申请。

2.2 采用银行、保证保险的电子保单的形式需通过银行、保险公司官方网站（无需授权）验证查询；采用专业担保机构出具的保函需通过 <http://www.jxjzjf.com> 网站验证查询，如以上渠道未能验证查询到的，视为无效保函。

2.3 提供保函或保险保单的原件（原件不予退还）在招标文件规定的保证金提交时间之前递交到指定地点，逾时不予接受，视为未提供，如通过 <http://www.jxjzjf.com> 网站申请保函、保证保险只需标书中提交电子件或打印件（影印件）并在开标现场通过该网站核验。

2.4 保函有效期须不少于投标有效期，否则视为不满足要求。

### 3、采用其他形式缴纳保证金的，需提供符合国家规定的相应凭证。

未提供保证金凭证、或提供的保证金凭证及资料不满足上述要求的，视为未缴纳保证金。

所有提交的保函原件在评标结束后由采购代理机构留存，且不予退回。

## 格式 7- 9 联合体协议（适用于联合体投标）

联合协议应当载明联合体各方承担的工作和义务，联合体协议各方均应当签章。

## 格式 7-10 其他资格证明文件

## 8、为落实政府采购政策供应商须提供的证明材料

### 格式 8-1. 中小企业声明

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

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

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

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

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

## 《中小企业声明函》填写指引及风险提示：

### （一）填写指引：

- 1、供应商在填写时请依照招标文件提供的格式和内容填写，不得随意变更格式。
- 2、《中小企业声明函》由供应商根据所提供货物的制造商实际情况填写，不符合要求的供应商可以不填写或直接删除本格式。
- 3、填写需参考的相关文件：（1）《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库【2020】46号）、《关于中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业【2011】300号文，详见下述附表）

### 4、具体要求：

（1）第一处，在“单位名称”“项目名称”下划线处填写本采购项目的采购人名称和项目名称。

（2）第二处，在“标的名称”下划线处填写本项目采购具体品目的名称，如是单品目，直接填写项目名称或品目名称。在“采购文件中明确的所属行业”中填写本招标文件第二章“供应商须知前附表”中列明的行业，一定要按照招标文件明确的内容进行填写。

（3）第三处，在“企业名称”下划线处如实填写制造商名称，在“从业人员”“营业收入”“资产总额”下划线处如实填写制造商的相关信息，数据务必向制造商进行核实；如是多品目，须填写每一品目的制造商信息。

（4）第四处在“中型企业、小型企业、微型企业”下划线处如实依照300号文确定企业类型并填写制造商所属的类型。

（5）填写内容应一一对应，不能漏填或误填。

5、允许联合体参加或合同分包的项目，《中小企业声明函》中需填写联合体协议或签订分包意向协议中的中小企业（或小微企业）相关信息，并在“项目名称”部分标明联合体中中小企业（或小微企业）承担的具体内容或者中小企业的具体合同分包内容。

### （二）风险提示

1、供应商填写《中小企业声明函》的，必须如实填报，中标人享受了招标文件规定的中小企业扶持政策的，《中小企业声明函》随中标结果公开，接受社会监督。

2、供应商提供的货物制造商本身为中小企业，但存在属于大企业的分支机构或控股股东为大企业或与大企业的负责人为同一人的情形，也不享受招标文件规定的中小企业扶持政策。

3、供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受招标文件规定的中小企业扶持政策。

4、供应商提供声明函内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标，依照《中华人民共和国政府采购法》等国家有关规定追究相应责任。

## 附表

### 中小企业划型标准规定 (工信部联企业〔2011〕300号)

--- (摘要)

#### 一、本规定适用的行业包括:

农、林、牧、渔业，工业（包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业），建筑业，批发业，零售业，交通运输业（不含铁路运输业），仓储业，邮政业，住宿业，餐饮业，信息传输业（包括电信、互联网和相关服务），软件和信息技术服务业，房地产开发经营，物业管理，租赁和商务服务业，其他未列明行业（包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，社会工作，文化、体育和娱乐业等）。

#### 二、各行业划型标准为:

**（一）农、林、牧、渔业。**营业收入20000万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入500万元及以上的为中型企业，营业收入50万元及以上的为小型企业，营业收入50万元以下的为微型企业。

**（二）工业。**从业人员1000人以下或营业收入40000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员300人及以上，且营业收入2000万元及以上的为中型企业；从业人员20人及以上，且营业收入300万元及以上的为小型企业；从业人员20人以下或营业收入300万元以下的为微型企业。

**（三）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。其中，营业收入6000万元及以上，且资产总额5000万元及以上的为中型企业；营业收入300万元及以上，且资产总额300万元及以上的为小型企业；营业收入300万元以下或资产总额300万元以下的为微型企业。

**（四）批发业。**从业人员200人以下或营业收入40000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员20人及以上，且营业收入5000万元及以上的为中型企业；从业人员5人及以上，且营业收入1000万元及以上的为小型企业；从业人员5人以下或营业收入1000万元以下的为微型企业。

**（五）零售业。**从业人员300人以下或营业收入20000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员50人及以上，且营业收入500万元及以上的为中型企业；从业人员10人及以上

，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员10人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

**（六）交通运输业。**从业人员1000人以下或营业收入30000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员300人及以上，且营业收入3000万元及以上的为中型企业；从业人员20人及以上，且营业收入200万元及以上的为小型企业；从业人员20人以下或营业收入200万元以下的为微型企业。

**（七）仓储业。**从业人员200人以下或营业收入30000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上，且营业收入1000万元及以上的为中型企业；从业人员20人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员20人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

**（八）邮政业。**从业人员1000人以下或营业收入30000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员300人及以上，且营业收入2000万元及以上的为中型企业；从业人员20人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员20人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

**（九）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。其中，从业人员100人及以上，且营业收入2000万元及以上的为中型企业；从业人员10人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员10人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

**（十）餐饮业。**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。其中，从业人员100人及以上，且营业收入2000万元及以上的为中型企业；从业人员10人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员10人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

**（十一）信息传输业。**从业人员2000人以下或营业收入100000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上，且营业收入1000万元及以上的为中型企业；从业人员10人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员10人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

**（十二）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。其中，从业人员100人及以上，且营业收入1000万元及以上的为中型企业；

从业人员10人及以上，且营业收入50万元及以上的为小型企业；从业人员10人以下或营业收入50万元以下的为微型企业。

**（十三）房地产开发经营。**营业收入200000万元以下或资产总额10000万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入1000万元及以上，且资产总额5000万元及以上的为中型企业；营业收入100万元及以上，且资产总额2000万元及以上的为小型企业；营业收入100万元以下或资产总额2000万元以下的为微型企业。

**（十四）物业管理。**从业人员1000人以下或营业收入5000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员300人及以上，且营业收入1000万元及以上的为中型企业；从业人员100人及以上，且营业收入500万元及以上的为小型企业；从业人员100人以下或营业收入500万元以下的为微型企业。

**（十五）租赁和商务服务业。**从业人员300人以下或资产总额120000万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8000万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。

**（十六）其他未列明行业。**从业人员300人以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上的为中型企业；从业人员10人及以上的为小型企业；从业人员10人以下的为微型企业。

三、本规定适用于在中华人民共和国境内依法设立的各种所有制和各种组织形式的企业。个体工商户和本规定以外的行业，参照本规定进行划型。

四、本规定的中型企业标准上限即为大型企业标准的下限，国家统计部门据此制定大中小微型企业的统计分类。国务院有关部门据此进行相关数据分析，不得制定与本规定不一致的企业划型标准。

格式 8-2. 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  
属于监狱企业证明文件

- 注：1、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证  
明文件格式由出具单位提供；  
2、不属于监狱企业的不需提供。

### 格式 8-3. 残疾人福利性单位声明函

## 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。

单位名称（盖章）：

日期：

### 格式 9. 关于符合本国产品标准的声明函

本公司（单位）郑重声明，根据《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34号）的规定，本公司（单位）提供的以下产品属于本国产品。具体情况如下：

1. （产品名称1）<sup>1</sup>，生产厂为（厂名）<sup>2</sup>，厂址为（生产厂址）。（产品名称1）的中国境内生产的组件成本占比 $\geq$ （规定比例）<sup>3</sup>。（产品名称1）的（关键组件）<sup>4</sup>在中国境内生产。（产品名称1）的（关键工序）<sup>5</sup>在中国境内完成。

2. （产品名称2），生产厂为（厂名），厂址为（生产厂址）。（产品名称2）的中国境内生产的组件成本占比 $\geq$ （规定比例）。（产品名称2）的（关键组件）在中国境内生产。（产品名称2）的（关键工序）在中国境内完成。

.....

本公司（单位）对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，愿承担相应法律责任。

公司（单位）名称（盖章）：

日期：            年    月    日

- 
1. 产品如有型号，请在“费用名称”栏一并填写。
  2. 生产厂名与厂址应与生产厂营业执照载明的相关信息保持一致。
  3. 该产品的中国境内生产的组件成本占比相关要求实施前，“规定比例”栏可不填，下同。
  4. 该产品的关键组件要求实施前，“关键组件”栏可不填，下同。
  5. 该产品的关键工序要求实施前，“关键工序”栏可不填，下同。

## 9、技术文件

内容包括：

- 1、服务内容的详细说明
- 2、供应商认为需要说明的其他内容（供应商视需要自行编写）

## 10、其他资料

格式 10-1. 投标企业情况一览表

供应商名称						
注册地址				邮政编码		
联系方式	联系人			联系电话		
	传 真			网址/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						
注册资金						
开户银行						
银行账号						
经营范围备注						

格式 10-2 与技术、商务等评审计分有关的资料

## 第五章 采购需求表及采购要求

### 一、采购需求表

内 容 采 购 名 称	详见“第一章 投标邀请”
数量	详见第五章中的“服务需求”
服务期	详见第五章中的“商务条件”
服务地点	详见第五章中的“商务条件”
备注	本项目为交钥匙项目，投标报价包含招标文件规定的完成本项目相关服务所需的设备、人员、技术支持、税费等一切相关费用。

## 二、采购要求

### (一) 服务要求

1. **配送范围：**包括但不限于禽畜生肉类、水产品类、蔬菜类、冻品类、干货类（含粮油、南北干货等）、调味品类、副食品类（含速食品、饮品）等原材料。

### 2. 配送品种需求

#### 2.1 禽畜生肉类

序号	品名	序号	品名	序号	品名	序号	品名	序号	品名
1	肋排	17	猪耳尖	33	大肠头	49	兔子肉	65	牛蹄筋
2	去皮五花肉	18	仔排	34	黑猪瘦肉	50	鸽子	66	牛龙骨
3	瘦肉	19	猪前脚	35	黑猪五花肉	51	牛肚	67	牛腩佬
4	肥肉	20	梅花肉	36	黑猪前夹心剁刀肉	52	牛腩	68	牛脚
5	筒子骨	21	里脊肉	37	黑猪肋排	53	牛里脊	69	黄牛脚
6	猪手	22	土猪肉	38	矮脚王	54	牛腱子肉	70	水发牛筋
7	猪口条	23	护心肉	39	泰和乌鸡	55	扁担牛肉	71	羊蝎子
8	猪耳朵	24	猪头肉	40	正宗土鸡	56	牛排	72	新鲜羊肉
9	猪肘子	25	龙骨	41	清远鸡	57	牛筋	73	纯羊肉（瘦肉）
10	猪肝	26	过水猪小肠	42	三黄鸡	58	牛肉	74	山羊肉

11	猪脚	27	扇子骨	43	麻鸡	59	牛尾巴	75	白条羊
12	猪肚	28	猪米结	44	老鸭	60	牛舌	76	羊腿肉
13	肥肠	29	前夹心 瘦肉	45	麻鸭	61	牛心	77	带皮羊排
14	猪腰子	30	前夹心 剃刀肉	46	湖鸭	62	牛肠	78	去皮羊排
15	猪肺夹	31	猪心	47	仔鸭	63	牛口 条	79	猪血（新 鲜）
16	猪尾巴	32	猪板油	48	仔鹅	64	牛筒 骨	80	鸡蛋

## 2.2 水产类

序号	品名	序号	品名	序号	品名	规格
1	基围虾	12	花蛤	23	雄鱼头	
2	河虾	13	黄丫头	24	龙虾	
3	鲈鱼	14	文蛤	25	牛蛙	
4	白鱼	15	扇贝	26	小泥鳅	
5	黑鱼	16	大带子	27	生蚝	4+左右
6	鲫鱼	17	河蚌肉	28	蛤蜊	
7	草鱼	18	鳊片	29	无沙花 甲	
8	黄花鱼	19	黄鳊	30	蛭子	
9	乌鱼	20	小餐鱼	31	甲鱼仔	
10	鳊鱼	21	冰鲜鱿 鱼	32	桂鱼	
11	青皖	22	八爪鱼	33	大明虾	

### 2.3 蔬菜类

序号	品名	序号	品名	序号	品名	序号	品名	序号	品名
1	绿皮冬瓜	46	蜜薯	91	鲜百合	136	鲜蚕豆肉	181	春笋肉
2	仔姜	47	樟树港辣椒	92	绿豆芽	137	油菜柳	182	葫子
3	土豆	48	萝卜菜	93	淮山药	138	黑布茄	183	快菜
4	莲藕	49	秋葵	94	新鲜松茸菇	139	紫生菜	184	红薯
5	黄瓜	50	水笋尖	95	蒜苗	140	紫苏	185	长茄子
6	大蒜	51	红菊苣	96	红芽芋	141	香椿	186	黄心苦菊
7	大蒜子肉	52	芥兰苗	97	带壳花生	142	蚕豆	187	地瓜（凉薯）
8	雪里红	53	花生芽	98	番西	143	芥兰	188	象牙笋
9	鲜香菇	54	黄芽白	99	杨兰花	144	宝塔菜	189	芋头
10	四季豆	55	美人椒	100	豌豆苗	145	艾草	190	圆茄
11	豌豆肉	56	韭菜花	101	鲜茶树菇	146	螺丝椒	191	广东菜心
12	薄皮青泡椒	57	海带结	102	杏鲍菇	147	蕨菜	192	海鲜菇
13	铁棍山药	58	红薯叶	103	青菜柳	148	地瓜（凉薯）	193	球生菜
14	韭菜	59	毛豆肉	104	芸豆	149	大蒜子	194	紫山药

15	花菜	60	金瓜	105	奶白菜	150	凉麻 (麦) 梗	195	茭白肉
16	海花椒	61	平菇	106	散称蟹 味菇	151	玻璃 芹	196	韭黄
17	洋葱	62	苋菜	107	莴笋	152	小竹 笋肉	197	佛手瓜
18	大葱	63	芦笋	108	芥头	153	空心 菜	198	土豆仔
19	芽白秧子	64	空心菜 梗	109	豌豆尖	154	蟹味 菇	199	去皮芥菜 头
20	金针菇	65	娃娃菜	110	海带片	155	枸杞 苗	200	白玉菇
21	生菜	66	口蘑	111	海鲜菇	156	小白 菜	201	多心菜
22	香菜	67	鲜百合	112	萝卜苗	157	青尖 椒	202	高安椒
23	香葱	68	毛豆	113	甜豆肉	158	上海 青	203	新鲜菱角
24	包菜	69	西葫	114	新鲜百 合	159	豌豆 苗	204	苦瓜
25	油麦菜	70	广东大 西芹	115	冬笋肉	160	线茄	205	马蹄
26	香芹菜	71	菱角	116	槟榔香 芋	161	甜豆	206	嫩豆腐
27	菠菜	72	冰草	117	广东长 丝瓜	162	干葱 头	207	老豆腐
28	青菜	73	余干辣 椒	118	苦菊	163	藕尖	208	千张(豆 皮)

29	南瓜	74	杭椒	119	大蒜梗	164	绿枫叶	209	薄酱干
30	海带丝	75	荷兰豆	120	扁豆	165	樱桃萝卜	210	中豆泡 (圆泡)
31	白萝卜	76	白玉山药	121	板栗南瓜	166	本地辣椒	211	本地厚酱干
32	贝贝南瓜	77	鸡枞菌	122	红线椒	167	有机绿豆芽	212	日本豆腐
33	小米椒	78	木耳菜	123	菊花菜	168	南瓜花	213	大豆泡
34	小黄姜	79	黄彩椒	124	良姜	169	紫包菜	214	豆皮结
35	青线椒	80	老姜	125	扁豆	170	绿彩椒	215	珍珠豆泡
36	红泡椒	81	新鲜青花椒	126	板栗南瓜	171	水发石木耳	216	千张丝
37	马蹄肉	82	鸡枞菌	127	红线椒	172	新鲜藤椒	217	木架子薄豆腐
38	西兰花	83	木耳菜	128	菊花菜	173	红尖椒	218	双连酱干
39	粉西红柿	84	黄彩椒	129	良姜	174	栀子花	219	三角豆泡
40	胡萝卜	85	老姜	130	新鲜虫草花	175	红扁豆	220	余干豆腐
41	豆角	86	新鲜青花椒	131	青彩椒	176	藕带	221	农家豆腐
42	青菜梗	87	红彩椒	132	绿茄子	177	新鲜	222	素鸡酱干

							莲子		
43	黄豆芽	88	芥菜	133	地菜	178	薯藤梗	223	内酯豆腐
44	紫薯	89	藜蒿	134	冬笋	179	板栗	224	白素鸡
45	玉米	90	红菜柳	135	绿南瓜	180	锥栗		

#### 2.4 冻品类

序号	品名	序号	品名	序号	品名
1	水饺	30	黑椒猪排	59	冻羊蝎子
2	蛋挞皮	31	牛肋骨	60	青虾
3	冻目鱼花	32	精品大肠	61	虾饼
4	馄饨	33	鸭掌	62	北极鱿鱼仔
5	黑椒牛仔骨	34	腊鸭舌	63	蟹足棒
6	黑芝麻汤圆	35	冻生章鱼	64	柠檬无骨鸡爪
7	牛仔粒	36	海鲈鱼	65	小酥肉
8	冻虾仁	37	扇子骨	66	桂林芋圆
9	冻鳕鱼尾	38	熟虾	67	冻金边带鱼
10	牛肉丸	39	冻猪蹄	68	冻鸭肠
11	鸭胗	40	玉米粒	69	川香鸡柳
12	去甲大鸡爪	41	牛扒	70	芋圆
13	冰鲜大带鱼	42	冻大鹅掌	71	红蟹籽（小粒）
14	千叶豆腐	43	银鳕鱼	72	雪花鸡排
15	冻牛肠	44	奥尔良翅中	73	鸭锁骨
16	芋饺	45	冻鸭头	74	鱼丸
17	牛肉卷	46	冻鸭脚	75	鸭下巴
18	青豆	47	冻鸭中翅	76	韭菜盒子
19	羊排	48	香芋地瓜丸	77	脆皮肠

20	雪花培根	49	绿茶芋卷	78	冻巴沙鱼块
21	深海鱼尾	50	荷叶夹	79	冻花肚（金钱肚）
22	冻腊鸭舌	51	冻鸡翅中	80	冻鸡胗
23	白水肥肠	52	冻鸡胸肉	81	冻鸡膝软骨
24	骨肉相连	53	鸭食管	82	鸡翅中
25	冻鸡翅中	54	火山石烤肉肠	83	墨鱼仔
26	春卷皮	55	黑米糕	84	冻鸭肠
27	虾滑	56	脆皮肠	85	冻鱿鱼须
28	肠结	57	芋糍	86	牛窝骨
29	琵琶腿	58	冻羊棒骨	87	蒜香卤肉肠

## 2.5 干货类（含粮油、南北干货等）

(1) 粮油								
序号	品名	规格	序号	品名	规格	序号	品名	规格
1	籼米	25kg	4	早米	25kg	7	稻米油	5L
2	丝苗大米	25kg	5	虾田香米	5kg	8	菜籽油	5L
3	大米	25kg	6	精品五常大米	5kg	9	调和油	
(2) 南北干货								
序号	品名	规格	序号	品名	规格	序号	品名	规格
1	无锂泡打粉	2.7kg	81	葛粉	600g	161	桂花酸梅晶	300g
2	散称切碎梅干菜		82	素牛肚		162	枣泥	
3	泡菜	500g	83	红腰豆	432g	163	斓叶粉	1kg
4	三文治火腿	1.8kg	84	黄色面	1kg	164	超精小	2.5kg

	肠			包糠			麦粉	
5	白芝麻		85	甜酸芥头	900g	165	豆腐乳	300g
6	荷小白泡藕带	400g	86	五香干榨菜头		166	高活性干酵母	15g
7	红油榨菜丝		87	臭粉	1.3kg	167	刀削面片	240g
8	鸡汁脆笋	2.25kg	88	菠萝罐头	450g	168	冰花酸梅酱	250g
9	现磨胡椒粉		89	干羊肚菌		169	酱大蒜	500g
10	乡下手工白腊肉		90	盐渍海带丝		170	萝卜干	2.5kg
11	农家手工香肠		91	烟笋腊肉		171	红油什锦菜	3.5kg
12	紫菜	60g	92	桂圆干		172	红曲米	
13	临川菜梗		93	黄油	227g	173	泡豇豆	
14	红油酸豆角		94	豆沙	500g	174	干银耳	
15	碳烤笋	400g	95	板鸭		175	酸萝卜	
16	无核红枣	2.5kg	96	干豆肠		176	木瓜丝	
17	腐竹	300g	97	熏肉		177	淡奶油	1L
18	香菜心	70g	98	豆参		178	液态酥油	15L
19	黑木耳		99	腊猪脚		179	党参	
20	素毛肚	180g	100	杏仁片		180	开味萝卜皮	4.5kg
21	干香菇	500g	101	太白鱼脯		181	黄栀子	

22	五香丁酱菜	4500g	102	一品蛋酥		182	干地皮菇	
23	雪菜	4500g	103	生干蚕豆		183	干桑葚	
24	洋姜		104	长寿菜		184	辣白菜	3.5kg
25	金菇脆笋	60g	105	竹荪	50g	185	干黄椒	
26	油焖烟笋	350g	106	鹿茸菇	250g	186	黑米	
27	腊鸡		107	牛肝菌	400g	187	红米	
28	小苏打	200g	108	炼乳	350g	188	红豆	
29	葡萄干		109	海蜇丝		189	黄豆	
30	面包改良剂	300g	110	黄椒粉 (沫子)		190	绿豆	
31	枸杞		111	裙带菜	100g	191	小米	
32	泡椒鱼皮	150g	112	散称盐菜		192	圆糯米	
33	小鱼干		113	香甜脆瓜	4kg	193	长糯米	
34	豆豉鲮鱼罐 头	227g	114	麻油榨菜	30g	194	藜麦米	
35	干豆角		115	脆豆角 酱菜	5kg	195	糙米	
36	蔓越莓干		116	八宝酱菜		196	黑豆	
37	涪陵榨菜	30g	117	地环		197	花生米	
38	酱萝卜		118	水晶山 萝卜	3.5kg	198	西麦燕 麦片	1.5kg
39	桂圆肉		119	五仁酱	4kg	199	江西米	25kg

				丁			粉	
40	红油笋丝		120	梅菜笋 丝	80g	200	蜜豆	2.5kg
41	油条膨松剂	250g	121	红油泡 椒	4kg	201	黑芝麻	
42	生姜粉	500g	122	手工金 丝笋	2.5kg	202	散称蒸 肉粉(无 盐)	
43	干黄花菜		123	油炒五 香萝卜 丁		203	白薯粉 丝	400g
44	干裙带菜		124	干菊花		204	干粉皮	
45	海笋干		125	魔芋丝 (结)	200g	205	龙口粉 丝	250g
46	麻薯预拌粉	5kg	126	肉松	2.5kg	206	马蹄粉	500g
47	干豆冲		127	干荷叶		207	麦片	600g
48	麻辣什锦菜		128	馒头用 小麦粉	25kg	208	黄豆粉	500g
49	什锦菇罐头	820g	129	咸蛋黄		209	细面条	425g
50	干虫草花	500g	130	五香牛 皮干		210	宽面条	425g
51	馋嘴萝卜		131	干薄荷 叶		211	散称蒸 肉粉 (细)	
52	泡椒鱼皮	150g	132	高筋芥 麦面	1kg	212	黑米面	
53	井冈山豆皮	170g	133	水腌菜	280g	213	西米	
54	针贡鱼		134	麦芽糖	230g	214	面粉	25kg

55	话梅		135	黄桃罐 头	820g	215	小麦粉	25kg
56	马苏里拉奶 酪碎	3kg	136	速食黑 凉粉	100g	216	粘米粉	500g
57	海带卷		137	白凉粉	100g	217	油条粉	25kg
58	黑巧克力谷 物薄脆	1kg	138	红薯 (宽) 粉条		218	小麦淀 粉	454g
59	黄奶油	16kg	139	秋耳		219	荞麦面 粉	
60	原汁椰蓉	2.5kg	140	生粉	70g	220	玉米面 粉	
61	香脆椒	308g	141	槟榔		221	高筋面 粉	
62	干茶树菇		142	植脂奶 油	907g	222	低筋面 粉	
63	橄榄菜	900g	143	散称江 西细米 粉		223	荞麦粉	
64	墨鱼		144	紫草		224	黑米粉	
65	速发蛋糕油	3kg	145	碎米芽 菜	750g	225	糯米粉	500g
66	香焖茄汁黄 豆	184g	146	精品桃 胶	500g	226	八宝米	20kg
67	寿司海苔	130g	147	食用纯 碱	200g	227	银丝面	500g
68	可可粉	1kg	148	东北酸 菜	500g	228	麻姑米 粉	2kg
69	奶黄馅	2.5kg	149	外婆菜	250g	229	大薏仁	

							米	
70	白巧克力粉	800g	150	干玫瑰花	500g	230	红薯粉末	
71	酒糟鱼	2.5kg	151	麻辣豆角	9斤	231	蕨根粉丝	180g
72	榨菜	500g	152	海草	2kg	232	手工碱水面	
73	花生碎	1500g	153	贡菜		233	馄饨皮	
74	干桂花		154	酒鬼花生	250g	234	湿河粉	
75	干虾皮(虾米)		155	QQ面		235	年糕	
76	艾香预拌粉	1.5kg	156	鸡蛋干		236	饺子皮	
77	核桃肉		157	空心粉		237	手工新鲜宽面	
78	椰果罐头	3kg	158	酸梅粉	1kg	238	手工刀削面	
79	脱水笋	2.5kg	159	木薯粉	500g			
80	黑芝麻粉末		160	午餐肉罐头	340g			

## 2.6 调味品类

调味品								
序号	品名	规格	序号	品名	规格	序号	品名	规格
1	陈醋	500ml	38	照烧汁	2.5kg	75	辣鲜露	448ml
2	一品红烧王	2.5L	39	捞拌汁	1.97kg	76	黑胡椒汁	2.3kg
3	盐	500g	40	牛油	150g	77	南乳汁	560g

				(香 辣)火 锅底料				
4	家乡豆豉	70g	41	清油 (麻 辣)火 锅底料	220g	78	干香茅 草	
5	白色酒糟		42	三鲜火 锅底料	200g	79	剁椒酱	1.9kg
6	蒸鱼豉油	1.9L	43	黄灯笼 辣椒酱	850g	80	黑松露 调味酱	180g
7	幼砂糖	30kg	44	花椒		81	鲜味汁	100ml
8	八角		45	香叶		82	沙拉酱 香甜口 味	200g
9	豆瓣酱	7kg	46	白酱露	420ml	83	老冰糖	
10	米酒		47	白砂糖		84	沙姜粉	
11	白芷		48	草果		85	白醋	500ml
12	金标生抽	1.9L	49	罗汉果		86	蜂蜜	900g
13	风味豆豉	280g	50	陈皮		87	黄姜粉	1kg
14	十三香	45g	51	酸菜鱼 调料	350g	88	寿司醋	
15	味蚝鲜蚝油	6L	52	浓缩鸡 汁	520g	89	排骨酱	240g
16	花雕酒	500ml	53	盐焗鸡 配料	25g	90	海鲜酱	240g
17	辣椒沫子		54	草莓果 酱	340g	91	柱候酱	240g

18	火锅底料	400g	55	沙拉酱 挤压	1kg	92	海鲜白 灼汁	500ml
19	鸡精	900g	56	千岛酱	1.1kg	93	凉拌汁	207ml
20	芝麻油	380ml	57	香浓辣 鲜露	530g	94	海皇爆 炒酱	500g
21	花椒油	330ml	58	香辣酱	205g	95	香果	
22	啤酒	580ml	59	浓缩橙 汁	840ml	96	甜面酱	500g
23	味精	1kg	60	五香粉	454g	97	日式味 噌酱	
24	料酒	1.75L	61	小龙虾 调味料	200g	98	叉烧酱	240g
25	白酒 52°	500ml	62	老醋花 生汁	560g	99	花生调 味酱	405g
26	灯笼辣椒酱	850g	63	白米醋	450ml	100	单晶冰 糖	
27	小米辣	2kg	64	红糖粉		101	胡麻油	2.5kg
28	红烧酱油	1.9L	65	咖喱粉	454g	102	牛肉酱	200g
29	重庆小面调 料	3.6kg	66	孜然粉		103	正义猪 油	15L
30	麻辣香水鱼 调料	150g	67	甘草		104	蒜蓉朝 天辣椒 酱	240g
31	吉士粉	3kg	68	蒜香粉	500g	105	番茄酱	850g
32	草菇老抽	1.9L	69	老红糖		106	花椒面	
33	桂皮		70	鲜味汁	800ml	107	风味鸡 油辣椒	280g
34	藤椒油	265ml	71	松肉粉	230g	108	绵白糖	

				调味料				
35	小茴香		72	白扣		109	干花椒	
36	蒸炒皇	1.2kg	73	芝麻酱	405g			
37	酸菜配料	185g	74	鲜味宝	500g			

## 2.7 副食品类（含速食品、饮品等）

(1) 速食品								
序号	品名	规格	序号	品名	规格	序号	品名	规格
1	小面包		4	卤鸡蛋		7	饼干	
2	方便面	盒装	5	火腿肠	50g			
3	八宝粥		6	纯牛奶				
(2) 饮品								
序号	品名	规格	序号	品名	规格	序号	品名	规格
1	酸奶原味	八连杯	9	可乐	2L	17	0蔗糖 酸奶	
2	酸奶果味	八连杯	10	奶粉	300g	18	速溶黑 咖啡	1.8g
3	雪碧糖浆	10L	11	矿泉水	350ml	19	电解质 水	350ml
4	可乐糖浆	10L	12	雪碧	2L			
5	黄金玉米		13	咖啡				
6	桂圆花生红 枣		14	豆浆粉	350g			
7	凉茶	1.5L	15	果粒橙	1.25L			
8	椰汁	1L	16	苏打汽 水	330ml			

以上清单为日常使用食材，清单内没有描述尽的产品，采购人根据实际需求下单并由供应商进行配送。

### 3. 执行标准

3.1 供应商的食品须符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《食用农产品合格供应商通用规范果蔬》等相关法规及行业标准。

3.2 所供商品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；对食品供应链进行明确，所有食品的来源须清晰，包装食品要有 SC 标志。食品制造商须获得食品生产许可证（SC）或《食品经营许可证》。来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，生产食品的源头与供应商要有固定的合法的供应关系，严禁供应商收购非标准产品供应给采购人。**供应商应对食品的来源和质量标准有详尽的描述, 验收须提出行业标准和感官标准。如该商品无质量标准，则需由供应商按国家和行业的要求自行描述。**

3.3 供应商所提供的货物各项技术指标须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

3.4 属于国家强制性产品的要符合国家强制性标准要求，供应商所供应的产品均具有检验合格证明资料。

### 4. 具体质量要求

#### 4.1 禽畜生肉

##### (1) 猪肉类

1) 具有检验检疫合格证, 非疫情地区猪肉, 新鲜、优质的净猪肉, 不得供应注水猪肉、病猪、死猪、种猪。生猪必须经过定点屠宰场屠宰, 猪肉必须经过动物检验部门检疫并加盖验讫印章, 同时出具动物产品检疫合格证明。

2) 猪肚、猪肠、猪肝、猪心、猪肺等内脏须处理干净, 色泽新鲜。

3) 外观、色泽、气味、弹性质量符合要求。

4) 经检疫、检验合格的符合国家卫生标准, 符合 GB2707 国家质量标准。

5) 必须提供每次供应物资的检疫检测报告等证明材料

##### (2) 牛羊肉及禽类

品名	质量要求
牛肉	肉色新鲜, 肉质有弹性, 指压凹陷部分会立刻恢复, 切面有光泽及微湿润, 极少渗出物; 具有浓郁的牛肉气味, 脂肪白色或乳白色; 无寄生虫, 无注水。

羊肉	肉色新鲜，肉质有弹性，指压凹陷部分会立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极少渗出物；脂肪白色或乳白色；无寄生虫，无注水。
禽类	无变质、无肉瘤、无异味、无注水、无淤血，脖子处筋膜处理干净。活禽宰杀，表皮光滑，无破损，烧毛、净膛。

(3) 新鲜肉类票证要求：

货物类别	产品票证名称	验收索证要求
猪肉、牛肉、羊肉	《动物产品检疫合格证》	要求有生产名称、地址、产品名称、产地和目的地，官方兽医签字、盖检验检疫专用章。
	《动物检疫证明》	要求有生产单位、产品名称、产地、生产单位地址和目的地，官方兽医签字、盖检验检疫专用章。
	《肉品品质检验合格证》	产品名称、生产日期、生产单位、达到地点、购货方，检验员签字及检验盖章
三鸟类	《动物检疫证明》	要求有生产单位、产品名称、产地、生产单位地址和目的地，官方兽医签字、盖检验检疫专用章。

(4) 蛋（生鸡、鸭蛋），要求外壳完好、新鲜，需提供生产商/供应商的生产标签，送货时间与生产日期不得超过 10 天。

#### 4.2 水产品

部分主要水产品质量要求：

品名	质量要求
桂鱼	鱼类要求体表光滑无病兆，有鳞鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，肉质干燥，紧密，呈白色或淡黄色眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红，保持活体状态固有色，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂。鱼类要鲜活。
草鱼	
白鲢	
鲫鱼	
鲤鱼	
武昌鱼	
鲈鱼	
鳊鱼	

泥鳅	
黄鳝	体色正常，体态完整，在水中头朝上直立，捞离水后，挣扎有力，身上黏度较多，个体较大。
人工甲鱼	体色正常，体态完整，四肢、尾、颈、裙边等完好，无腐烂，用手翻个后能很快翻过来。
蛙类	大小均匀，没有伤痕，没有异味，表皮光滑，有较强的跳动活力。
基围虾	对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度；虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色。
对虾	
大明虾	
龙虾	
扇贝	肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰发出实响，且响声均匀，在静水中会伸出触角；表面清洁完整，无寄生物，外观完美，有光泽。
蛏子	
蛤蜊	
蟹类	肉质新鲜，无臭味，在静水中会伸出触角；表面清洁完整，无寄生物，外观完美，有光泽。

#### 4.3 蔬菜类

(1) 绿叶类、白菜类（小白菜、青菜、生菜、空心菜、莴笋、菠菜、油麦菜等）：肉质鲜嫩形态好，色泽正常；茎基部削平，叶茎完整；无枯黄叶、病叶、花斑、泥土、无裂口损伤及明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象，无异味；结球叶菜要结球适度。

(2) 根菜类（萝卜、胡萝卜等）：大小均匀、皮细光滑、肉质脆嫩致密新鲜；表皮坚硬不开裂、不空心、不糠心、不黑心、弹击有实感；干净清洁、无泥沙、不带茎叶；根须完整、无畸形、无细小根；无害虫、无腐烂、无折断。

(3) 瓜果类（如南瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、黄瓜、西葫芦等）：外观良好、色泽一致；表皮不损伤、无疤点、个体整齐；瓜肉坚实、无裂口、无折断、明显机械伤，不带泥土；无病斑、烂斑。

(4) 茄果类（如西红柿、茄瓜、圆椒、尖椒等）：果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象；皮亮有光泽、无破皮；茄子较硬有弹性、茄身和群部有小刺；西红柿圆正、不破裂、无脐腐病、无压痕；辣椒无腐烂、无异味、结蒂部新鲜不发黑、个体均匀、不发软皱缩。

(5) 地上茎菜类（如茼蒿等）：茎皮光滑不开裂、无老根、无黄叶、无病虫害、不糠心、

不烂芽。

(6) 地下茎菜类（如土豆、洋葱、莲藕等）：外观良好、个体均匀、无泥沙、无虫蛀、无萎蔫变软、无发芽或变绿，无开裂、无折断。

(7) 豆类（如扁豆、豌豆、豆角等）：形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

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

(9) 香辛叶菜类：（如西芹、芹菜、香菜、葱、蒜、韭菜等）：新鲜、干净无泥、无枯焦烂叶、无折断、不干枯；蒜薹青绿脆嫩、干爽无水、苔梗粗壮、均匀、柔软、基部不老化、苔包小、不带叶鞘、无划苔、无折断。

#### 4.4 冻品类

冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%。部分食品需解冻后配送的（如鳕鱼尾、鸡爪等），解冻时间应在 4 小时以内，并按解冰后的实际重量计算。

部分冻品类食品质量要求：

序号	品名	质量要求
1	水饺	具有固有的水饺形状外观，不得存在变形、破损或粘连现象。表面应无冰霜或冰晶，保持较好的冷冻状态。产品外包装应完好无损，无污染、胀包、破损或开裂现象。
2	蛋挞皮	完整无损，无破损、变形或粘连现象。表面色泽应均匀一致，符合产品标准，无变色或异常颜色。冰冻蛋挞皮表面应有适量的冰霜，但不应有过多的冰晶或结冰现象，以免影响口感和品质。
3	冻目鱼花	完整无损，无断裂、破碎或变形现象。鱼花表面色泽应自然、均匀，符合产品标准，不应有异常颜色出现。
4	黑椒牛仔骨	自然色泽，肉质紧实，无血水渗出。表面冰霜应适量，不应有过多冰晶或结冰现象。
5	冻虾仁	表面冰衣应完整、清洁，无融化或再冻结的痕迹，呈完整的个体，无破损、断裂或变形现象。虾体应挺直，不应弯曲或扭曲。颜色呈现出

		鲜艳的红色或透明色，无黑斑、白点等异常现象，且应具有鲜美的海鲜味，无异味、腥味等不良气味。
6	冻鳕鱼尾	呈现完整的形态，无破损、断裂或变形现象。同时，其色泽应自然、均匀，符合产品标准。鳕鱼尾表面应有适量的冰霜覆盖，但不应有过多的冰晶或结冰现象。
7	冰鲜大带鱼	每条不低于 500 克，鱼体完整，鳞片完好，无破损或断裂现象，表面应有自然光泽，色泽均匀，无暗淡或异常颜色。肉质应坚实且富有弹性，轻按鱼肉后，手指的陷下处可马上恢复。
8	去甲大鸡爪	保持完整，无断裂或破损现象，鸡爪应呈现自然色泽，通常为白色或灰白色，无异常颜色。应完全去甲，无指甲残留，无可见外来物或杂质。
9	冻鸡胸肉	具有光泽，颜色可以是红色或稍暗，脂肪应为白色，无发黄或变色现象。肉质应紧密，有坚韧性，解冻后，肉质应恢复一定的弹性，指压后的凹陷能够较慢地恢复。外表应微干或微湿润，不应有过多的渗出液，切面应有少量渗出液，但不沾手。
10	冻琵琶腿	整体完整，无断裂、无破损。表皮应有光泽，颜色均匀，不应有异常斑点或变色。解冻后，肉质应饱满，有一定的弹性。解冻后应具有鸡腿特有的香味，无异味、臭味或腐败味。解冻后肉质应紧密，无空洞或松散现象，切面应有一定的湿润度，但不应有过多水分渗出。
11	冻牛窝骨	骨头和肉应紧密相连，不应有分离现象，表面应有自然的光泽，颜色均匀，不应有异常斑点或变色。解冻后，肉质应呈现正常的红色或粉红色，脂肪应为白色或淡黄色。
12	冻羊排	冻羊排应来自非疫区，并持有产地动物卫生防疫监督机构出具的检疫合格证明。解冻后，肌肉应呈有光泽的鲜艳色泽，脂肪呈乳白色或淡黄色，应具有羊肉的正常气味，无异味，肉质应紧密，有坚实感，肌纤维有韧性。
13	牛肉卷	呈现鲜红色或樱桃红色，有光泽。脂肪部分应呈白色或淡黄色，分布均匀，应具有牛肉特有的香味，无异味、臭味或腐败味。肉质应紧密有弹性，肌肉纹理细腻，切片应薄厚均匀，无破损或粘连。

14	扇子骨	冻猪扇子骨解冻后，表面应呈现自然的肉色，无异常斑点或变色，应具有猪肉特有的香味，无异味、臭味或腐败味。肉质应紧密有弹性，骨头与肉之间连接紧密，无分离现象。
15	冻猪蹄	表面应光滑，无异常斑点、变色或腐烂现象，整体应完整，无断裂、无破损，须去除一切毛污。解冻后，猪蹄应呈现自然的肉色或淡黄色，脂肪部分应为白色或淡黄色。肉质应紧密有弹性，解冻后用手按压能迅速恢复原形，猪蹄上的骨头与肉之间连接紧密，无分离现象。
16	玉米粒	整体呈现出整齐、均匀、完整和无破损的状态，颜色应为鲜艳的黄色，无棕色部位或不良色泽。保持其自然质地，不应出现过软或过硬的状态，解冻后，玉米粒应饱满且口感清脆，不应有橡皮质的口感。
17	青豆	具有坚硬、冷冻、干净、完整的外观，无黄色斑点、无虫害、无损坏，具有特有青豆清香，无异味。
18	千叶豆腐	具有白色或微黄色的外观，表面光滑，无杂质、斑点或裂纹，有微弱豆香味，无异味，弹性适中，不易碎。
19	腊鸭舌	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 SC 认证，具有完整的形态，表面干燥、无霉变、无虫蛀，色泽均匀，呈现出腊制品特有的红褐色或暗红色。
20	卤肉肠	具有均匀的色泽，表面光滑，无霉变、无虫蛀、无异物，形状规整，无明显变形或破损，具有浓郁的卤香味，质地紧实，有弹性，切片后不易松散。
21	咸蛋黄	具有均匀的金黄色或橙黄色，表面应光滑，无裂纹、无霉变、无异物附着，具有咸蛋黄特有的香气，无异味，解冻后，咸蛋黄应质地细腻，不流油，不松散，口感沙糯、鲜美。
22	肠结	颜色通常为棕黄色，形状应规整，无明显变形或破损，解冻后，质地紧实，有弹性。
23	鸭胗	具有均匀的色泽，通常呈现为暗红色或红褐色，表面有光泽，形状应规整，无明显变形或破损，边缘整齐，无残缺，解冻后肉质应细腻，无粗糙感。

24	鸭肠	呈暗黄色或淡黄色，有光泽，无异常颜色，组织应致密有弹性，无腐碎现象，具有鸭肠本身固有的气味，无异味。
25	无骨鸡爪	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 SC 认证，呈现自然的色泽，具有鸡爪自身腌制后的肉粉色，表面应干净，无杂质、异物，具有腌制香气和鸡爪的特有风味，无异味，肉质饱满，有弹性，调味均匀。
26	奥尔良翅中	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 SC 认证，呈现均匀的色泽，通常带有奥尔良调料的特有颜色，一般为红褐色或暗红色，形状规整，无变形，具有奥尔良调料的特有香气，与鸡翅本身的肉香相融合，无异味，肉质应紧实有弹性，调料均匀覆盖在翅中表面。
27	虾饼	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 SC 认证，呈现均匀的色泽，带有虾肉的淡粉色或白色，具有虾肉的特有鲜香味，无异味，解冻后，虾饼应质地紧实有弹性，不松散。
28	小酥肉	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 SC 认证，呈现均匀的色泽，通常带有肉类的淡粉色或棕色，表面有轻微的冰霜，但不影响整体外观，具有肉类的特有香气，解冻后，小酥肉应质地酥脆，口感鲜美，肉片紧实有弹性，不松散。
29	牛肉丸	15 克/粒（500 克约 40 粒）。呈现均匀的色泽，通常带有牛肉的淡粉色或棕色，形状应规整，无变形、破损或缺损现象，具有牛肉的特有香气，无异味，解冻后，质地紧实有弹性。
30	鱼丸	15 克/粒（500 克约 40 粒）。具有良好的弹性，水煮后用水捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。

#### 4.5 干货类（含粮油、南北干货等）

##### （1）粮油类

##### 1) 大米

①外包装完好，包装表面无污渍，标签和说明书必须真实、准确，清晰标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。

②大米颗粒饱满，米中无杂质、无发霉、无生虫等变质现象；大米质量不低于现行《大米》四级粳米要求，符合国家粮食卫生标准，不得含有违反国家关于食品安全方面的有害物质。

## 2) 食用油

①外包装完好，包装表面无污渍，标签和说明书必须真实、准确，清晰标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。

②食用油应具有相应的色泽与气味，无分层现象；符合国家粮食卫生标准，不得含有违反国家关于食品安全方面的有害物质。

## (2) 南北干货类

1) 干货类食品要求干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽；食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度（稠度）要求符合相应的质量要求；袋装干货要求外包装完好，标签上完整、清晰注明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、生产许可证号等内容。

## 2) 几种主要干货制品的质量标准：

①紫菜：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。

②腐竹：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。

③粉丝：粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。

④黑木耳：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。

⑤银耳：朵大完整、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，根部易酥烂，食之柔软。

⑥干香菇：体圆齐正，菌伞肥厚，盖面平滑，菌盖细嫩、质干不碎，色泽黄褐，无焦片、雨淋片、无霉蛀和碎屑。

⑦干贝：粒大完整、黄亮干燥、肉质饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。

⑧鱿鱼：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚。

## 4.6 调味品类

### 几种主要调味品的质量标准

(1) 食用盐：符合国家卫生标准，包装严密，无渗漏现象。颜色洁白：结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明；不结块，无反卤吸潮现象。

(2) 食用醋：符合国家卫生标准，包装严密，无渗漏现象。琥珀色或红棕色或黑紫色，优

质醋应透明澄清。有光泽，没有悬浮物、沉淀物、霉花浮膜等。酸味柔和不涩口，浓度适当，无其他异味。

(3) 味精:符合国家卫生标准，包装严密，无渗漏现象。颗粒晶莹，光亮，粒度比较均匀，无杂质，流动性好，无结块。

(4) 酱油:大豆制作符合国家卫生标准，包装严密，无渗漏现象。红褐色、棕褐色，有浓郁酱香和醋香味。摇动后不易散去，酱油仍澄清，无沉淀，无浮沫，比较粘稠。

4.7 副食品类（含速食品、饮品等）：应符合相应的国家或行业食品安全标准，添加剂的使用必须符合《食品安全国家标准—食品添加剂使用标准》，对食品的添加量严格控制在标准规定范围之内。

## 5. 其他要求

### 5.1 食品要求

#### (1) 生肉类

- 1) 要求从定点的宰杀(或批发商)点采购，食品可溯源到宰杀(或批发商)点。
- 2) 猪肉宰杀日期不超过8个小时,并提供国家有关规定的合格证。肉质紧密，富有弹性；皮薄膘肥，皮无斑点；脂肪呈白色或乳白色，有光泽；瘦肉呈红色或粉红色，不发粘；无异味等。严禁供应注水、注胶、病猪、死猪、老母猪肉。
- 3) 牛、羊、鸡、鸭、鹅肉的宰杀日期不超过10个小时,并提供国家有关规定的合格证。肉质紧密，富有弹性；皮无斑点；有光泽；无异味等。鸡、鸭、鹅均为去除杂毛及内脏的净鸡、净鸭、净鹅，严禁供应注水、注胶、病和死牛(或羊、鸡、鸭、鹅)。

#### (2) 水产品

- 1) 要求从相对固定的水产养殖场(或批发商)采购，食品可溯源到批发人。
- 2) 水产类商品确保鲜活，肉质紧密，富有弹性；无异味、臭味等，严禁供应死鱼、虾、蟹及贝类等。

#### (3) 蔬菜类

- 1) 要求从种植基地或相对固定批发商采购新鲜的时令蔬菜，可溯源到种植人或批发商。
- 2) 时令蔬菜要求“三无”(无农药残留、无化学催长剂、无霉烂、变质、腐败)。
- 3) 蔬菜送达前需择去枯叶，去掉泥沙、杂物和不能食用部分，处理好并分类打包后再进行配送。
- 4) 每批次应进行农药残留检测，并向甲方提供检测报告。
- 5) 所有蔬菜在交付采购人前必须经过前期处理，使用率达到95%以上。

#### (4) 冻品

- 1) 要求从相对固定的冻品批发商采购，食品可溯源到批发人。
- 2) 每批次产品需向甲方提供出厂（库）检验合格证。
- 3) 产品包装应清洁、卫生，无破漏。须标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号等内容。

#### (5) 干货、调味品和副食品类

- 1) 要求从相对固定的批发商采购，食品可溯源到批发商或生产商。
- 2) 无过期、无霉变、无腐败。
- 3) 油类符合国家标准要求的国标一级或以上级别的非转基因食用油，不得掺有其他食用油和非食用油，不得添加任何香精和香料。

#### 5.2 食品加工要求

(1) 所有新鲜荤菜，必须到采购方食堂现场验收，验收合格后由供应商派人在采购人食堂按需求进行清洗及分解。

(2) 水产类须保证鲜活送到，到采购方食堂验收后到现场宰杀，宰杀后须保证处理干净、表面无鳞片、血迹、内脏清理彻底、无异味，由中标供应商负责宰杀加工，宰杀加工时间不超过 5 个小时。

5.3 标签标识：包装产品需标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。

5.4 日期要求：有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

5.5 品牌要求：在满足质量要求的前提下，按照采购人每次下订单的要求提供货品。

5.6 如供应商食材来源地具有有机产品或绿色食品，供应商应当优先向采购人提供有机产品或绿色产品。

**注：以上服务要求必须完全响应，否则视为无效投标。**

#### (二) 商务条件

##### 1. 供货时间地点：

1.1 时间：采购人每日下午 18:00 前以微信通知的形式在管理群发送次日货物配送单，配送单包含货物的名称、规格、数量等内容，乙方按照采购单要求组织配送。供应商须每天上午 7 点前将采购人订购的所有食材配送到位（具体以采购人单位需求为准）。如有漏送、少

送食材,必须在**两小时内**补齐。采购人临时增加订单,供应商应积极配合,不得借故推诿。

1.2 合同履行期限: 12 个月,自合同签订之日起算。

1.3 地点: 南昌市红谷滩区红角洲管理处求实路 8 号/南昌市新建区英雄二路二号(如采购人有要求配送至其他地方, 供应商需配送至指定地点)。具体配送地点以实际订单为准。

## 2. 定价方式

2.1 成本上浮率方式报价。鼓励供应商以成本上浮率方式报价,即按照配送货物的原始进价 $\times(1+\text{上浮率})$ 进行每日报价并结算,原始进价是指供应商未经过任何加工、处理之前的进货价格。供应商结算价格= 原始进价 $\times(1+\text{中标上浮率})\times$ 实际货物数量,上浮率以供应商投标文件为准(见评分标准中的“结算方案”),但最终价格不得高于按定价方式 2.3 确定的价格上限)。报价须包含市场调查、食材采购、运输、装卸、搬运、不合格货物的退换、各类劳保、保险、利润、税费、代理服务费等合同实施过程中的可预见及不可预见的所有费用。

2.2 为方便采购人监督管理,供应商需具备信息化管理能力。供应商必须每日将采购人当日的食材原始价格输入进销存软件,提供相关票据凭证(包括但不限于采购食材的财务报账凭证、转账记录等)备查,并需无条件提供相应进销存软件账号供采购人,采购人可随时通过进销存软件对供应商所供食材的进货价格进行核实,如中标后不能按采购人要求提供进销存软件账号等,采购人可有权扣罚合同履约保证金。供应商必须保证进销存软件历史数据的真实性、不可更改性,采购人会适时组织有关人员现场核实数据真实情况,一旦发现弄虚作假采购人可直接终止合作,并送有关监管部门审查。

2.3 折扣率方式参照华润万家、天虹、永辉超市的随机询到的终端零售价(非促销价)为基准价。若主流超市没有的产品,由双方共同到墩子塘农贸市场、沁园农贸市场的随机询价作为基准价。各类配送的物品,按成本上浮率报价后,最终价格均不得高于上述基准价乘以价格折扣(见评分标准中的“投标折扣率”)。

2.4 每月 28 号前询价一次,确定当月的所有商品的最终结算价格上线,每次询价货物数量不少于 30 种。若在一个定价周期内单个产品出现价格浮动 30%以上的,可就相关产品经双方确定进行调价;其它特殊情况,另行协商。(甲方询价时乙方应委派人员随同,若乙方委派人员无法随同时,则依照甲方的询价结果执行)。

2.56 对于虾、蟹等按单个体型确定单价的商品,在验收报价时需备注清楚标准数(例如:大基围虾每斤不超过 35 只,2 两螃蟹每斤不超过 5 只等)。

2.6 其他情况,双方协商确定基准价。

**★2.7 供应商在投标文件中需提供：**

(1) 供应商承诺中标后提供进销存软件的购买合同和发票。

(2) 历史订单、成本管理操作截图（截图中应至少体现供货双方单位信息、采购清单、价格、数量）；

(3) 承诺本项目实施过程中使用进销存软件的承诺函原件扫描件，并加盖供应商公章。

上述 1-3 项中不满足的视为投标无效。

**3. 结算方式**

3.1 采用先货后款的的方式，按月结算，采购人无需预付款。

3.2 合同期内每月 10 日前，采购人、供应商双方按照上月已交付的物品数量进行统计确认，计算应付款额，供应商须向采购人提供该批次货物等额发票及供货单据，作为采购人付款依据，采购人收到发票及相关票据后 10 个工作日内，以银行转账方式向供应商支付货款。遇节假日，结算时间以节假日结束次日顺延。供应商开具的发票必须真实、合法、有效，如供应商提供虚假发票，由此引发的一切责任由供应商负责。

**4. 配送和服务要求：**

4.1 按“日报”菜谱配送方案，“每日配送”方式实施，采购人在每日下午 18:00 前下达次日货物配送单，配送单包含货物的名称、规格、数量等内容，供应商必须按配送单要求备货。供应商应不定期向采购人提供或推荐市场上时令的、品高价优的食材，采购人根据需要选择相应的食材、货物下发订单。

4.2 供应商应对配送的货物质量进行把控，设立食材检验检测室，具备对食材检测的能力，在配送前应对货物进行全面检测、检查，在检查合格后，由供应商配送至采购人指定地点，由双方进行验收和签字确认。

4.3 供应商应在货物发运前进行满足运输距离、防潮、防震、防破损装卸等要求的包装，以保证安全运抵项目地点，包装物不回收。货物的包装必须完整。

4.4 供应商须自有或租赁固定的配送中心，具有加工、分拣、储存货物的能力，配送中心符合集中加工配送行业规范。配送中心应设置冷藏（冻）库、储存库、净菜加工车间、挑拣分配间等。供应商配送中心符合相关国家规定要求。

4.5 供应商须按时按质按量送货，不得少送、多送或未经采购人同意随意更换货物的品种或品牌。验收内容包括数量、规格、重量、质量、保质期、品牌（若有）等，采购人对质量不合格、品种规格不相符、数量不足、超过规定保质期等货物，可拒绝签收。供应商须在规定时间内补齐相应货品。

★4.6 供应商必须针对本项目配备专业的服务团队，有专门的项目负责人和品控人员，配备固定的采购、配送团队（2个配送地点，每个配送地点不少于6人），须提供拟派配送服务团队人员名单、拟派人员与供应商签订的有效的劳动合同及工资流水、拟派人员健康合格证或健康证明原件扫描件以及投标截止日前6个月内任意一个月为其缴纳的社保证明材料扫描件加盖公章进行佐证）及车辆（配备不少于3辆自有运输厢式货车，其中至少2辆带冷藏或冷冻功能车辆，投标文件中提供登记在公司名下的机动车登记证书及车辆行驶证原件扫描件、车辆实物图片（需包含车牌号）、车辆购置发票扫描件、车辆具备冷藏功能照片并加盖供应商公章）。配送人员在工作期间出现任何安全事故等一切责任由供应商负责。基于采购人单位的特殊性，供应商需安排专人与采购人进行日常的协调沟通，并安排专人进行配送，一般不得随意更换。合同签订时，需明确车辆车牌号、车辆车架号、驾驶员等内容，确需变更的，提前1天向采购人报备。对接人员和配送人员必须为中标人公司的正式员工，配送人员需办理《健康证》并具有无犯罪记录证明，合同签订后供应商需提供对接人员和配送人员的劳务合同和有效社保证明。

4.7 供应商所交食材数量误差必须控制在3%以内，生鲜类物资以现场验收数量为准，包装类成品食材双方可通过产品的包装标准进行计算，并抽检部分产品的方式来确定产品的数量。

★4.8 采购人需要将肉类加工为片、丝、条等情形的或将骨类加工为块、条等情形的，水产类、冰鲜鱼类、禽类、骨头类需按照采购人厨房要求斩件待用的，供应商应当无偿提供服务。如采购人需要供应商安排工作人员在采购方食堂进行上述加工作业，供应商应当无偿配合。配送人员在工作期间出现任何安全事故等一切责任由供应商负责，采购人不负担任何责任。（投标文件中提供承诺函，格式自拟）

★4.9 供应商提供的食材必须符合食品安全质量标准，每天必须提供所配送的农产品质量检测报告。若因供应商提供的食材质量存在问题，导致采购人食堂用餐人员身体健康受到伤害，供应商必须承担全部责任。（投标文件中需提供承诺函，格式自拟）

4.10 采购人对货物的验收不免除供应商的质量责任，不能当然认为质量已完全合格，采购人不承担质量责任。如采购人在验收时、验收入库后或使用过程中发现质量问题，供应商须及时到现场解决，采购人有权要求供应商退货或调换，供应商必须在规定时间内及时包退包换补货。

4.11 采购人有权对供应商供应食材的相关加工场地进行检查，供应商必须配合，不得以各种借口拒绝。如不符合《食品安全法》等相关法规要求的，采购人有权中止供应商供货资

格。

4.12 采购单位设有食材快检室，采购人每天对供应商送达的食材进行抽检，如抽检结果不合格的食材，采购人有权对该食材进行销毁，并按服务质量评价、履约管理要求进行处理。如供应商对采购人抽检结果存在异议，两日内，供应商可委托第三方具有检测资质的检测机构来检测食材质量问题。

4.13 供应商应确保食品验收的场所、设备须保持清洁。应当在固定的场所进行验收，定期清扫，保证无积尘、无食品残渣，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品。

4.14 除不可抗力因素外，供应商不得因其他任何理由延迟送货。如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知采购人，并及时与采购人协商提出可行的供货方案。因供应商原因不能交货或延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），给采购人造成的损失和社会影响，供应商承担相应经济赔偿和法律责任。采购人有权自行通过其他渠道采购，相关费用由供应商进行结算。

4.15 供应商应建立相应的应急保障机制，有义务积极做好特殊时期采购单位食品配送保障，如逢节假日、重大临近勤务、抢险救灾和自然灾害等特殊时期的食品配送，不得借故哄抬物价或拒绝配送，确保采购单位食品不间断供应。

4.16 履行合同期间，必须按照采购人相关人员通知的时间、数量、品种、品质要求准时配送，不能以任何理由推托，擅自改变供货时间和品种，一旦影响到采购人食堂的正常运转，供应商应赔偿相应的经济损失。

4.17 临时配送服务：根据实际情况计划内和临时配送并存，特别在采购人临时有任务时，为保障用餐需要，成交供应商应予以全力配合，能提供临时食材配送服务。

## **5. 食品交接**

5.1 交接查验：成交供应商必须按照采购人的采购要求将食品运抵采购人指定地点并负责食品的装卸。中标供应商每次配送食品时，必须向采购方提供该食品该批次产品检验合格证等国家规定的其他有效证明材料。采购人验收与接收，验收时一看食品质量合格证件；二看食品出厂时间和保质期；三看食品的质量和数量是否与约定相符，“三看”查验合格后接收货物。

5.2 原料留样：每次配送货物须留样封存，供应商需对每批次提供的食品原料留样封存 48 小时以上。

5.3 交接凭证：每次配送食品开具三联单，单据上必须注明接收单位、时间、品种名称、数

量、单价、小计、合计、 交接人（送货人、验收人签名）等；由双方指定人员共同验收并签字确认；成交供应商须于当日内将当天实际验收的货物制成电子表格反馈给采购人，表格应包含名称、数量、单价、总金额等内容，由采购人进行核对。

## 6. 服务质量评价

合同签订后，按月进行服务质量评价，**扣分达到 10 分（含 10 分）的扣减当期货款的 2%，扣分达到15分（含 15分）的扣减当期货款的 5%，扣分达到20分（含 20分）的扣减当期货款的10%。扣分达到 25分（含 25分）的扣减当期货款的 15%，扣分达到30分（含 30分）的扣减当期货款的 20%**。评分低于70 分的，除扣罚货款外，采购人有权单方面提前终止合同并扣罚合同履行保证金的全部资金。

具体考评细则如下表：

序号	考核项目	考核细则	分值	评分标准
1	配送人员	人员相对固定且持有有效的健康证；配送期间无传染疾病或其他影响食品安全的疾病。	5	1. 未提供配送人员花名册或未提供有效健康证的，扣 5 分； 2. 未经同意更换配送人员或有传染疾病仍然安排上岗的，出现一次扣 5 分。
2	车辆安全	配送车辆证件齐全有效；保持车厢干净整洁无污染，定期进行清洗消毒；进入甲方场所时减速慢行，按要求停放。	5	1. 未提供齐全有效车辆证件的，扣 5 分； 2. 车厢脏乱，卫生不达标，出现一次扣 1 分； 3. 车辆超速或不按要求行使停放的，出现一次扣 1 分。
3	货物质量	按照采购订单备货，组织配送前进行货物检查，无漏送、少送、错送情况。	10	1. 未及时接收订单或在备货中发现市场无货时未及时通知甲方换货的，出现一次扣 1 分； 2. 提供的货物品种、品牌、规格、质量等级等与订单要求不符的，出现一次扣 1 分。 3. 提供的生鲜货物或非完全密封包装的货物发现有异物的，出现一次扣 2 分。

		配送食材符合食品安全质量标准，提供产品合格证明（合格证、检疫证、检验报告等）。	10	1. 未提供产品合格证明，缺一样扣 1 分； 2. 甲方对食材抽检发现不合格的，出现一次扣 5 分； 3. 提供虚假的产品合格证明或在食材中掺假、掺杂的，出现一次扣 10 分。
		包装产品要求外包装完好，各项标识清晰，有 SC 标志，剩余保质期不少于三分之二；散装产品要求有必要的包装物，产品符合食品安全要求。	10	1. 包装产品的外包装破损严重、标识模糊不清或外包装污渍严重的，出现一次扣 1 分； 2. 包装产品剩余保质期不足三分之二的，出现一次扣 1 分，在箱装产品中掺杂不符质保期要求产品的，出现一次扣 2 分； 3. 散装产品未进行必要的安全卫生包装的，出现一次扣 1 分。
4	交货期	按照合同约定或甲方指定的时间、地点配送食材。	10	每延误一批次扣 1 分。
5	服务质量	遵守甲方场所管理规定，配合做好食材交接验收。	5	未按甲方要求交接验收食材，不遵守管理规定的，出现一次扣 1 分。
		建立食材供应应急保障机制，积极配合甲方做好特殊情况下食材配送保障。	5	不能或不配合甲方做好特殊情况下食材配送保障的，出现一次扣 1 分。
		及时调换不符合配送要求或甲方指定更换的食材。	5	不配合及时调换相关不符合要求货物的，一次扣 1 分。
		按照招标文件要求提供食材加工服务。	5	不按要求提供加工服务或加工食材不符合使用需求的，出现一次扣 1 分。

		保持加工场地干净整洁,加工用具干净卫生,每天进行清洗消毒。	5	不按要求对场地、用具清洗消毒或场地、用具有积尘、食品残渣的,出现一次扣1分。
6	各类台账及对账	每批次配送的食材均有进出库记录	5	如有缺少,每批次扣1分。
		48小时食材留样记录	5	如有缺少,每批次扣1分。
		财会人员按要求将有关票据、报表等送达甲方。	5	未及时提供的,出现一次扣1分。
7	供货价格	按合同约定的食材报价方式报价。	10	不按照约定的报价方式报价的,每批次扣1分。
合计		100分		

## 7. 履约管理要求

7.1 履约保证金: 本项目合同总额3%的履约保证金(转账、保函), 合同履行完毕后无产品质量和服务问题, 30个工作日内一次性无息退还。

7.2 采购人通过按月进行服务质量评价的考核方式, 对供应商履约及售后服务监督。

7.3 服务期内如发生下列严重情形的, 甲方有权单方面提前终止合同并扣罚合同履约保证金的全部资金。

- (1) 在食材中掺假、掺杂或提供虚假的产品合格证明两次及以上的;
- (2) 在服务过程中, 乙方向甲方相关人员提供回扣等违纪事件的;
- (3) 乙方工作人员泄露甲方内部相关情况, 造成社会不良影响的;
- (4) 发生食品安全事故, 经检测证明是乙方食材导致的。

以上情形发生, 除提前终止合同并扣罚履约保证金外, 甲方有权追究乙方法律责任。

7.4 签订合同后采购人可对成交供应商承诺内容或招标文件响应内容进行核实, 若发现实际与投标文件中提供的不相符处, 采购人有权取消该供应商的供货资格。

7.5 供应商在成交后须严格遵守采购人的供应商考核制度和相应规章制度。

7.6 本项目为食材配送项目, 供应商须具有与项目相关的系统, 以满足如食材配送、溯源、管理等要求。

注：以上商务要求必须全部响应，否则投标无效。

## 第六章 评标标准

评标委员会应当按照招标文件中规定的评标方法和标准，对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

### （一）价格评分 10 分

评审内容	得分
<p>以折扣率报价，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按下列公式计算：</p> <p style="text-align: center;">投标报价得分=（评标基准价折扣率/投标折扣率）*10 分</p>	10 分

### （二）技术评分 73 分

评审因素	评审内容	分值
符合性审查	<p>必须全部满足招标文件“第五章 采购需求表及采购要求”中“二、采购要求”内“（一）技术需求”中全部要求，任意一条不满足作投标无效处理。</p> <p>评审依据：根据供应商提供的技术响应偏离说明表，招标文件中另有要求的，从其规定。</p>	
配送场地面积	<p>1. 供应商为本项目配备自有或租赁运营场地。</p> <p>（1）运营场地面积<math>\geq 4000\text{ m}^2</math>的，得 4 分；</p> <p>（2）<math>2000\text{ m}^2 \leq</math>运营场地面积<math>&lt; 4000\text{ m}^2</math>的，得 3 分；</p> <p>（3）<math>1000\text{ m}^2 \leq</math>运营场地面积<math>&lt; 2000\text{ m}^2</math>的，得 2 分；</p> <p>（4）运营场地面积<math>&lt; 1000\text{ m}^2</math>的，得 1 分。</p> <p>本项最高得 4 分。</p> <p>评审依据：若为自有的经营场地：提供房屋产权证明复印件并加盖供应商公章。若为租赁的经营场地：提供标明经营场地面积及所在地街道门牌号码的场所有效租赁合同并加盖供应商公章，同时提供公告发布前半年内任意三个月的场地租金转账凭证（转账金额需与合同金额对应）。</p> <p>2. 供应商为本项目配备自有或者租用冷藏库：</p> <p>（1）冷藏库面积<math>\geq 300\text{ m}^2</math>的，得 4 分；</p>	14 分

	<p>(2) 150 m<sup>2</sup>≤冷藏库面积&lt;300 m<sup>2</sup>的，得 3 分；</p> <p>(3) 50 m<sup>2</sup>≤冷藏库面积&lt;150 m<sup>2</sup>的，得 2 分；</p> <p>(4) 冷藏库面积&lt;50 m<sup>2</sup>的，得 1 分。</p> <p>本项最高得 4 分。</p> <p><b>评审依据：投标文件中提供自有证明或者租用证明材料，未提供不得分。</b></p> <p>3. 供应商为本项目配备自有或者租用冷冻库：</p> <p>(1) 冷冻库面积≥150 m<sup>2</sup>的，得 3 分；</p> <p>(2) 50 m<sup>2</sup>≤冷冻库面积&lt;150 m<sup>2</sup>的，得 2 分；</p> <p>(3) 冷冻库面积&lt;50 m<sup>2</sup>的，得 1 分。</p> <p>本项最高得 3 分。</p> <p><b>评审依据：投标文件中提供自有证明材料或者租用证明材料，未提供不得分。</b></p> <p>4. 运营场地距采购人（地址：南昌市青山湖区英雄二路二号/南昌市红谷滩区求实路 8 号）响应时间。</p> <p>承诺接到采购人紧急采购临时通知后 1 小时内，将所需要的货物送至采购人地址得 3 分；承诺接到采购人紧急采购临时通知后 1 小时 30 分钟内，将所需要的货物送至采购人地址得 2 分；承诺接到采购人紧急采购临时通知后 2 小时内，将所需要的货物送至采购人地址得 1 分。</p> <p><b>评审依据：投标文件中提供承诺函及驾车配送路线的规划截图（百度地图或高德地图截图）。注：两个配送目的地（南昌市青山湖区英雄二路/南昌市红谷滩区求实路 8 号）任选其一路线能证明均可，否则不得分。（如中标后未按承诺时间送达采购人有权终止合同）</b></p>	
<p><b>配送车辆</b></p>	<p>1. 供应商在满足配备不少于 3 辆自有运输厢式货车，其中至少 2 辆带冷藏或冷冻功能车辆基本要求的基础上：</p> <p>(1) 每增加 1 辆自有运输厢式货车（非冷藏或冷冻功能车辆）加 1 分，最多加 2 分；</p> <p>(2) 每增加 1 辆自有冷藏或冷冻功能车辆加 2 分，最多加 4 分；</p> <p><b>评审依据：投标文件中提供登记在公司名下的机动车登记证书及车辆行驶证原件扫描件、车辆实物图片（需包含车牌号）、车辆购置发票扫描</b></p>	<p>6 分</p>

	件、车辆具备冷藏功能照片并加盖供应商公章。未提供或提供不全的不得分。	
配送服务人员	<p>1. 供应商在满足配备服务人员不少于 12 人的基础上，每增加 1 人加 1 分，最多加 2 分。且对应人员具有健康合格证或健康证明的。</p> <p><b>评审依据：</b>供应商须提供拟派配送服务团队人员名单、拟派人员与供应商签订的有效的劳动合同及工资流水、拟派人员健康合格证或健康证明原件扫描件以及投标截止日前 6 个月内任意一个月为其缴纳的社保证明材料扫描件加盖公章进行佐证。</p> <p>2. 在上述第 1 项所配备的人员中，供应商针对本项目配备了国家市场监督管理总局颁发的食品安全总监、食品安全管理师的，每配有 1 人加 1 分，本项最多加 2 分。</p> <p><b>评审依据：</b>提供国家机关或事业单位颁发的相关证书，健康证及开标前 6 个月内（不含开标当月）任意一个月投标单位为其缴纳的社保证明材料复印件及国家市场监督管理总局认证认可技术研究中心官网查询证书截图并加盖投标单位公章。以上人员一人一证，一人多证不重复计分，同一种证书有多人获得计 1 分。</p>	4 分
供货能力	<p>1. 供应商具有稳定的进货渠道，同一类重复提供的不得分。</p> <p>（1）供应商能提供与生猪定点屠宰企业签订的供货协议（有效期内），得 3 分。</p> <p>（2）供应商能提供与新鲜牛、羊肉定点屠宰企业签订的供货合同或批发商签订的供货协议（有效期内），得 2 分。</p> <p>（3）供应商能提供与禽类生产企业或批发商签订的供货协议（有效期内），得 2 分。</p> <p>（4）供应商能提供与水产类基地企业或水产批发商签订的供货协议（有效期内），得 2 分。</p> <p>（5）供应商能提供与冷冻品生产企业或批发商签订的供货协议（有效期内），得 2 分。</p> <p>（6）供应商能提供与干货类生产企业或批发商签订的供货协议（有效期内），得 2 分。</p>	22 分

(7) 供应商能提供与调味品生产企业或批发商签订的供货协议（有效期内），得 2 分。

**评审依据：**供应商提供与各企业或批发商的供货协议，第 1 项还需提供生猪定点屠宰企业的营业执照、生猪定点屠宰证、动物防疫条件合格证的扫描件进行佐证；供应商自行生产的提供营业执照或相关许可证书进行佐证；以上 7 类每类货品须提供本公告发布前近 6 个月任意两个月的对应品类供货发票和转账记录；供应商自行生产的提供营业执照或相关许可证书进行佐证，不提供或提供不合格的不得分。

2. 供货商具有稳定可靠蔬菜来源，供应商为本项目投入自有或租赁蔬菜基地：

(1) 蔬菜基地 $\geq$ 1000 亩得 3 分；500 亩 $\leq$ 蔬菜基地 $<$ 1000 亩得 2 分；蔬菜基地 $<$ 500 亩得 1 分，最高得 3 分。

**评审依据：**投标文件中提供自有蔬菜基地证明材料进行佐证。如为供应商租赁基地，投标文件中提供场地租赁合同扫描件、出租方产权证明材料以及合同期内、本公告发布前一年内连续三个月的发票及对应转账凭证进行佐证（金额、租期与合同一致）。不提供或提供不合格的不得分。

(2) 蔬菜基地每有一项产品（如茄子、韭菜等）获得有机产品认证得 0.5 分，最高得 2 分。

**评审依据：**提供证书原件扫描件加盖供应商公章（按产品数量计算），且提供证书在国家市场监督管理总局全国认证认可信息公共服务平台可查询并提供查询截图（查询内容需与证书内容一致）。

(3) 蔬菜基地每有一项产品获得绿色食品证书得 1 分，最高得 2 分。

**评审依据：**提供证书原件扫描件加盖供应商公章（按产品数量计算），且提供证书在国家市场监督管理总局全国认证认可信息公共服务平台可查询并提供查询截图（查询内容需与证书内容一致）。

<p><b>结算方案</b></p>	<p>供应商同意在折扣报价方式的基础上，按上浮率报价方式进行优先结算。如结算价=采购进价*（1+百分之X）。</p> <p>1. 禽畜生肉类</p> <p>（1）上浮率按 6%及以下计算的，得 5 分；</p> <p>（2）上浮率按 6%（不含）至 8%（含）计算的，得 3 分</p> <p>（3）上浮率按 8%（不含）至 9%（含）计算的，得 1 分</p> <p>2. 水产类</p> <p>（1）上浮率按 10%及以下计算的，得 5 分；</p> <p>（2）上浮率按 10%（不含）至 12%（含）计算的，得 3 分</p> <p>（3）上浮率按 12%（不含）至 13%（含）计算的，得 1 分</p> <p>3. 蔬菜类</p> <p>（1）上浮率按 12%及以下计算的，得 3 分；</p> <p>（2）上浮率按 12%（不含）至 13%（含）计算的，得 2 分</p> <p>（3）上浮率按 13%（不含）至 14%（含）计算的，得 1 分</p> <p>4. 冻品、干货、调味品、副食品类</p> <p>（1）上浮率按 8%及以下计算的，得 3 分；</p> <p>（2）上浮率按 8%（不含）至 9%（含）计算的，得 2 分</p> <p>（3）上浮率按 9%（不含）至 10%（含）计算的，得 1 分</p> <p><b>评审依据：投标文件中提供加盖供应商公章的承诺函原件扫描件。承诺函格式自拟，满足对应要求的得分。</b></p>	<p>16 分</p>
<p><b>检测设备</b></p>	<p>为保障食品安全，供应商为本项目拟投入的检测设备需具备以下功能：农药残留检测功能、肉类水分检测功能、亚硝酸盐检测功能、重金属检测功能、病害肉检测功能等检测仪器，每具备 1 个得 1 分，本项最高得 5 分。</p> <p><b>评审依据：合同履行前具备上述功能仪器并投入本项目使用的承诺函，并加盖供应商公章；未提供或提供不符合要求的不得分。</b></p>	<p>5 分</p>
<p><b>安全检测</b></p>	<p>供应商承诺为采购人提供食品检测服务的，提供具有 CMA 或 CNAS 标识的检测报告（相关检测费用由成交供应商负责）至采购人处备案的，检测的产品及检测项目由采购人根据实际需求提出，供应商承诺提供每月</p>	<p>2 分</p>

	1 次的得 1 分，供应商承诺提供每月 2 次的得 2 分。本项最高得 2 分。 评审依据：投标文件中提供加盖供应商公章的承诺函原件扫描件。满足对应要求的得分。	
安全保 障方案	针对本项目提供安全保障方案，方案中包括食品卫生应急预案、食品应急供货保障方案（遇到突发状况，应不中断保障），每提供一项得 2 分，最多得 4 分。 评审依据：投标文件中提供加盖供应商公章的安全保障方案原件扫描件。	4 分

(三) 商务评分 17 分

评审因素	评审内容	分值
符合性 审查	必须全部满足招标文件“第五章 采购需求表及采购要求”中“二、采购要求”内“（二）商务条件”全部要求，任意一条不满足作投标无效处理。 评审依据：根据供应商提供的商务响应偏离说明表，招标文件中另有要求的，从其规定。	
食品安全 责任险	1. 供应商承诺中标后为本项目购买食品安全责任险的金额 $\geq$ 5000 万元，得 4 分； 2. 2000 万元 $\leq$ 承诺中标后为本项目购买食品安全责任险的金额 $<$ 5000 万元，得 2 分； 3. 1000 万元 $\leq$ 承诺中标后为本项目购买食品安全责任险的金额 $<$ 2000 万元，得 1 分。 本项最高得 4 分。 评审依据：投标文件中须提供承诺函并加盖供应商公章。	4 分

加工服务	<p>1. 供应商承诺每天委派不少于 8 人（2 个加工场地）提供现场加工服务，且需按招标人要求清洗、切配食材的，得 4 分。</p> <p>2. 供应商承诺每天委派不少于 6 人（2 个加工场地）提供现场加工服务，且需按招标人要求清洗、切配食材的，得 3 分。</p> <p>3. 供应商承诺每天委派不少于 4 人（2 个加工场地）提供现场加工服务，且需按招标人要求清洗、切配食材的，得 2 分。</p> <p>评审依据：投标文件中须提供承诺函并加盖供应商公章，供应商承诺每天委派人数和服务时长不符合上述要求的，不得分。</p>	4 分
软件著作权	<p>供应商具有农产品安全溯源系统类、食品安全管理系统平台类、冷冻食品冷链配送系统类，每具有一个得 1 分，最高得 3 分。</p> <p>评审依据：若系统为供应商自主开发，投标文件中须提供系统软件著作权证书（著作权人名称需与供应商名称一致）扫描件及对应证书在“中国版权保护中心”官网查询截图。若系统为供应商购买，除须提供系统软件著作权证书扫描件及对应证书在“中国版权保护中心”官网查询截图外，另须提供购买合同扫描件及合同期内的业务往来银行转账凭证，否则不得分。</p>	3 分
业绩及评价	<p>供应商自 2023 年 1 月 1 日（以合同签订日期为准）至今具有本项目类似食堂配送项目业绩（业绩合同配送内容须包含禽畜生肉类、水产类、蔬菜类、冻品类、干货类、调味品类）的，每提供一个业绩得 1 分，最高得 3 分。</p> <p>评审依据：投标文件中提供中标公示截图（含中标公示网址）、合同及中标通知书原件扫描件（如提供的上述材料未能体现供货内容包含禽畜生肉类、水产类、蔬菜类、冻品类、干货类、调味品类、副食品类全部类别的还须提供供货期内的发票及送货清单，发票须能体现供货内容包含禽畜生肉类、水产类、蔬菜类、冻品类、干货类、调味品类、副食品类全部类别），未提供不得分。</p> <p>在上述业绩中，得到服务客户“优”、“良”等类似档次服务评价或依照百分制评分得到 90 分以上优良服务评价的项目进行评审。每提供一项用户评价证明文件得 1 分，满分为 3 分。</p>	6 分

	评审依据：须提供服务客户加盖公章的评价证明文件，不提供不得分，同一服务客户不累计得分。	
--	---	--

注：上述所有评分项中涉及到的材料原件，采购人有权进行核查。若供应商存在虚假响应或不能满足采购人需求的，采购人将不予验收，履约保证金不予退还，并上报相关监管部门，一切不利因素由供应商自行承担。