

江苏省高级人民法院
机关食堂食材采购项目
招标文件

招标单位：江苏省高级人民法院

招标编号：JSTCC2501125328

江苏省招标中心有限公司

中国 南京

二〇二五年八月

目 录

第一章 招标公告.....	3
第二章 投标人须知.....	7
前附表	7
一、总 则.....	9
二、招标文件构成.....	9
三、投标文件的编制.....	9
四、投标文件的递交.....	12
五、开标与评标.....	13
六、授予合同.....	17
第三章 评标办法及细则.....	20
一、评标办法.....	20
二、评标办法细则.....	20
第四章 合同格式.....	26
第一条 甲方时间及就餐人数情况	26
第二条 供应品种	26
第三条 合同期限	26
第四条 合同保证金.....	26
第五条 甲方的权利和义务	26
第六条 乙方的权利与义务	27
第七条 结算方式.....	27
第八条 特别约定.....	28
第九条 违约责任.....	29
第十条 其他事项	30
第五章 采购需求.....	33
一、基本情况.....	33
二、项目要求.....	33
第六章 投标文件格式.....	52
一、投标函格式.....	53
二、开标一览表.....	55
三、技术需求偏离表格式.....	56
四、商务条款偏离表格式.....	57
五、技术服务方案及服务承诺.....	58
六、投标人资格证明文件.....	59
七、类似业绩证明文件.....	60
八、投标人拟承担本项目主要专业人员一览表格式.....	61
九、其他相关文件证明材料.....	62
十、政府采购政策.....	66

第一章 机关食堂食材采购项目招标公告

项目概况：

江苏省高级人民法院机关食堂食材采购项目招标的潜在投标人应在江苏省招标中心有限公司获取招标文件，并于 2025 年 9 月 17 日上午 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：JSTCC2501125328

项目名称：江苏省高级人民法院机关食堂食材采购项目。

预算金额：人民币 763.00 万元。

最高限价：/

采购需求：江苏省高级人民法院机关食堂位于南京市宁海路 75 号，本项目主要负责为法院机关提供就餐及外卖和公务接待等食材的供应，最终采购金额以实际供货量为准据实结算。标段划分如下：

标段	名称	采购预算金额 (人民币，万元/年度)
1	蔬菜、豆制品类	270.00
2	肉制品（猪、牛、羊）类	210.00
3	家禽、蛋类	105.00
4	水产品类	78.00
5	水果类	65.00
6	奶制品类	35.00

本项目预算金额为招标人根据近三年采购食材预估金额，非本项目实际采购金额；本项目最终结算的实际金额根据合同履行期间的实际采购数量据实结算。

本项目非专门面向中小微企业采购的项目，投标人可对任意标段进行投标，但最多中标二个标段，具体要求详见招标文件。

合同履行期限：本项目采购有效期一年。

本项目是否接受联合体投标：不接受。

二、投标人资格要求

1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，提供以下证明材料：

（1）法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明。

（2）投标人必须是遵守中华人民共和国的相关法律、法规，具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的独立法人或其他组织，投标文件中必须提供财务报表、完税证明及社保缴纳证明的有效复印件；

需提供企业 2024 年度财务审计报告或企业近六个月中任一月份的财务状况报告复印件（至少包括资产负债表和利润表，加盖投标人公章）（法人或者其他组织成立未满三个月的可以不提供）或其基本开户银行出具的资信证明（距开标时间 3 个月内开具）、提供企业近六个月中任一月份依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料；

（3）投标人必须具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料（提供承诺或有效证明材料）；

（4）投标人参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法或不良记录承诺（需提供承诺书，格式自拟，加盖公章）；

重大违法记录，是指投标人因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚；

（5）招标代理机构将通过“信用中国”网站（<http://www.creditchina.gov.cn>）中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询投标人在本项目招标公告发布之日前的信用记录，通过以上查询渠道，投标人不得有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；

（6）本次招标不接受任何形式的转包、分包（需提供承诺书，格式自拟，加盖公章，但必须包含此条内容）。

2、本项目的特定资格要求：

（1）投标人必须具备有效期内的食品经营许可证；

（2）标段 6 投标人若仅销售预包装食品的，可仅提供销售预包装食品备案证明材料。

3、拒绝下述投标人参加本次招标活动：

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

（2）除单一来源项目外，凡为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人再参加本项目的采购活动的。

注：投标人必须在投标文件中对以上资格要求逐条响应并提供有效证明材料及相关承诺书，否则将导致投标无效。

三、获取招标文件

1、获取招标文件的时间：自 2025 年 8 月 27 日至 2025 年 9 月 3 日止（法定节假日除外），上午 08:30 分至 11:30 分；下午 14:00 分至 17:00 分（北京时间）。

2、招标文件获取方式如下:

(1)文件提供方式: 纸质文件

(2)支付方式: 供应商应在江苏省招标中心有限公司官网 (www.jstcc.cn) “供应商注册”入口进行注册, 注册完成后通过“供应商登录“入口进入”JSTCC 江苏招标电子交易平台”, 进入“搜索项目”栏目, 在搜索框中输入本项目编号 JSTCC2501125328 或项目名称, 点击对应的项目进行“关注”, 关注完成后进入“我的项目”栏目, 选择本项目并支付费用, 支付完成后电子发票可自行在平台下载。

(3)支付完成后, 纸质文件可通过现场领取或邮寄送达, 现场领取的请至江苏省招标中心有限公司 (南京市鼓楼区郑和中路 118 号) 1203 室领取; 需邮寄送达的请将公司名称、项目编号+标段号 (如有)、邮寄地址发送至邮箱: wanghui@jstcc.cn。为方便供应商制作投标 (响应) 文件, 供应商可在“我的项目”栏目中下载电子文件, 电子文件仅为方便供应商制作投标 (响应) 文件所用, 如纸质文件与电子文件不一致的, 以纸质文件为准。

(4)文件售价: 500.00 元/标段。

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

提交投标文件开始时间: 2025 年 9 月 17 日上午 9 点 00 分 (北京时间)

提交投标文件截止时间: 2025 年 9 月 17 日上午 9 点 30 分 (北京时间)

开标时间: 2025 年 9 月 17 日上午 9 点 30 分 (北京时间)

投标文件递交及开标地点: 本项目拟远程异地开标, 具体流程详见投标文件格式一远程异地开标附件。

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

本项目落实的政府采购政策:

- (1) 《政府采购促进中小企业发展管理办法》
- (2) 《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》
- (3) 《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》
- (4) 《关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》
- (5) 《关于做好政府采购支持企业发展有关事项的通知》

七、对本次招标提出询问, 请按以下方式联系

1. 招标人信息

名称: 江苏省高级人民法院

地址: 南京市鼓楼区宁海路 75 号

联系人: 刘老师

联系电话: 025-83785292

2. 采购代理机构信息

名称: 江苏省招标中心有限公司

地 址: 南京市鼓楼区郑和中路 118 号 D 座 17 楼

联系人: 鲁民颀、潘翰林、姜瑶、陈诚

联系电话: 025-83249927、83307352、83249926、83248600

3. 项目联系方式:

项目联系人: 鲁民颀、潘翰林、姜瑶、陈诚

电 话: 025-83249927、83307352、83249926、83248600

网 址: 江苏政府采购网 中国政府采购网

第二章 投标人须知

前附表

序号	项 目	内 容
1	招标人名称	名 称：江苏省高级人民法院 联系人：刘老师 联系电话：025-83785292
2	经办机构名称 地址及联系人	名 称：江苏省招标中心有限公司 地 址：江苏省南京市鼓楼区郑和中路 118 号 D 座 联系人：鲁民颀、潘翰林、姜瑶、陈诚 联系电话：025-83249927、83307352、83249926、83248600
3	投标有效期	从投标截止日期起计算的 90 天
5	投标文件	份数：正本壹份、副本陆份，电子版一份；若投标人投标多个标段，需分别制作、装订各标段投标文件。 纸质投标文件须标注连续页码，可采用 A4 纸张打印、软质封面和规范的胶质装帧。 电子版投标文件为本签字盖章后的 PDF 扫描件和可编辑的 Word 版本，以 U 盘为载体，文件名建议修改为公司名+项目编号简写。 纸质投标与电子版投标文件同时密封提交，且内容必须完全一致。
6	投标保证金	本项目不收取投标保证金, 但必须随投标文件一并递交投标（响应）保证承诺书（投标函后），否则投标无效！
7	投标文件的组成	1、投标函；2、投标报价表；3、资质证明文件；4、服务证明文件；5、其他文件。
8	投标文件递交截止及开标时间	2025 年 9 月 17 日上午 9 点 30 分（北京时间）
9	投标文件递交及开标地点	本项目拟远程异地开标，具体流程详见投标文件格式—远程异地开标附件。
10	评标标准	综合评分法。
11	评标和定标方法	评标委员会按综合得分的高低排序推荐各标段的中标候选人排序，本项目各标段的评审顺序依次为标段 1、2、3、4、5、6。 (1) 招标人按照评标委员会推荐的中标候选人顺序，确定 1 个中标人/标段；

		(2) 每名投标人最多被确定为二个标段的中标人; 其中标段 1、标段 2 不得兼中; 标段 3、标段 4、标段 5、标段 6 可兼中其他标段; (3) 若投标人在多个标段均排序第一时, 则按照标段顺序依次被推荐为第一中标候选人, 且最多中标二个标段, 后续标段中不再被推荐为第一中标候选人, 由后续排名最先的投标人递补为第一中标候选人, 以此类推。各标段中被推荐为第一中标候选人的投标人, 因自身原因导致没有被确定为中标人时, 由其自行承担相关后果。 举例说明: 投标人 A 对所有标段均进行投标, 则最多仅能中标二个标段, 如中标标段 1、标段 3 二个标段, 或者中标标段 3、标段 4 二个标段。
14	定标结果公示 网址	江苏政府采购网 中国政府采购网
15	合同签订	在中标通知书发出后 30 日之内签定合同。
16	履约保证金	中标人在合同签署生效后五个工作日内, 向招标人交纳履约保证金, 金额为中标标段年度采购预算金额的 5%, 可以采取电汇、提供政府采购电子履约保函(保险)等形式, 否则招标人有权取消其中标资格。 如中标人不能全面、适当地履行本合同义务, 则招标人有权直接从履约保证金中扣除其所遭受的全部损失, 或者根据本合同中关于违约责任的约定扣除中标人应当支付的全部违约金。合同期限届满后一个月内, 如中标人无服务质量问题, 并顺利完成食材供货交接工作, 招标人退还该履约保证金。
17	招标代理服务费	中标人在领取中标通知书前按招标文件中规定的收费标准向招标代理机构缴纳招标代理服务费。 户名: 江苏省招标中心有限公司, 开户行: 中信银行南京江苏路支行, 账号: 7321810182600023404。

一、总 则

1. 适用范围

本招标文件仅适用于本次招标所述项目的政府采购。

2. 合格的投标人

2.1 合格的投标人：详见招标公告投标人资质要求。

3. 投标费用

3.1 投标人应自行承担所有与参加投标有关的费用。不论投标的结果如何，招标人及招标代理机构在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

二、招标文件构成

4. 招标文件包括：

招标公告
投标人须知
合同格式
采购需求
投标文件格式

5. 招标文件的澄清

5.1 任何对招标文件要求进行澄清的投标人，均应在投标截止时间十五日前以书面形式现场递交送达招标代理机构，招标代理机构对投标截止时间十五日前收到的任何澄清要求将以书面形式予以答复。由于投标人所留联系方式有问题而导致招标代理机构无法通知的，其责任由投标人自行承担。（逾期递交对招标文件要求进行澄清的招标代理机构将不予受理）投标人在法定质疑期内，必须一次性提出针对同一采购程序环节的质疑，否则招标代理机构有权不予接受。

6. 招标文件的修改

6.1 在投标截止时间十五日前，招标代理机构可主动地或在解答投标人提出的澄清问题时对招标文件进行修改。

6.2 招标文件的修改将以书面形式，通知所有领取招标文件（或已发送投标确认函）的投标人。由于投标人所留联系方式有问题而导致招标代理机构无法通知的，其责任由投标人自行承担。补充文件将作为招标文件的组成部分，对所有投标人都具有约束力。

6.3 投标人在收到补充通知后，应于一个工作日内正式书面回函招标代理机构。逾期不回的，招标代理机构视同投标人已收到补充通知。

6.4 招标代理机构有权酌情推迟投标截止时间和开标日期，并将此变更通知所有领取招标文件（或已发送投标确认函）的投标人。

三、投标文件的编制

7. 投标文件的语言及计量单位

7.1 投标人提交的投标文件以及投标人与招标代理机构就有关投标的所有来往函电均应使用简体中文。

7.2 除招标文件中另有规定外, 投标文件所使用的计量单位, 均须采用国家法定计量单位。

8. 投标文件构成

8.1 投标人编写的投标文件应包括下列部分:

8.1.1 按照招标文件要求填写的投标函;

8.1.2 按照招标文件要求填写的开标一览表;

8.1.3 按照招标文件要求填写的投标报价表;

8.1.4 按照招标文件要求填写的响应偏离表;

8.1.5 按照招标文件要求作出的服务承诺;

8.1.6 按照第 13 条要求出具资格证明文件; 证明投标人是合格的, 中标人有能力履行合同;

8.1.6.1 投标人提交的资格证明文件通过审核后, 将成为评审的重要依据。投标人提交的资格证明文件不齐全, 其后果由投标人自负。

8.1.6.2 招标人对投标人所提供的资质证明文件仅负审核的责任。即使投标人提交的资质证明文件通过了审核, 在评标过程中乃至中标后, 如发现投标人所提供的上述资质证明文件不合法、不真实, 招标人仍可追究投标人的法律责任。

8.1.7 招标文件第二章中要求提供的所有资格证明文件。

9. 开标一览表

9.1 投标人必须按照招标文件中提供的开标一览表的规定格式完整、清晰、正确填写, 不得自行增减内容, 并一份单独封装, 其余装订在投标文件中。

9.2 开标一览表中不得填报有选择性报价方案, 否则作投标无效处理! 表中内容应与投标文件中的内容完全一致, 如不一致的, 以开标一览表内容为准。

10. 投标报价

10.1 投标人应按照招标文件要求填报开标一览表及分项报价表, 必须标明所提供的服务内容。所有报价如果单价和总价不符, 以单价为准, 但单价金额小数点有明显错误的除外。每项货物或服务只允许有一个报价, 任何有选择的报价将不予接受, 并作投标无效处理! 投标文件中, 各单价、合价及总价应填写至小数点后两位。

10.2 标段 1、4、5 投标人的投标报价应以南京农副产品物流中心官网

(<https://www.njnfwl.com/>) 公示的各品类价格参考表中的“参考价”为基准价, 在此基准价的基础上, 投标人按照固定费率形式报出本项目投标报价;

标段 2、3 投标人的投标报价以江苏凌家塘农副产品批发市场官网

(https://www.ljtsc.cn/priceinfo_new.asp) 公布的最新的中间价为基准价, 在此基准价的基础上, 投标人按照固定费率形式报出本项目的投标报价;

标段 6 投标人的投标报价以距离招标人最近的大润发超市最新价格（原价，非活动价格）为基准价，在此基准价的基础上，投标人按照固定费率形式报出本项目的投标报价；投标人在竞争报价时，应充分考虑到市场波动等客观因素。

投标人中标后的结算价为：供应食材的当月结算数量*基准价*投标报价

举例说明：如投标人投标报价为 97%或 110%，则结算价=供应食材的当月结算数量*基准价*97%或 110%；

经按投标报价计算后的结算价格，应包括投标人将货物运送至招标人指定交货地点的所有费用，包括但不限于货物成本、利润、税金、运输费、保险费等及相关服务费用。投标报价要求明折明扣，即各项优惠均应在报价中体现，不接受实物或非实物性的反馈折让，投标报价还应充分考虑招标文件、合同中的一切费用与价格。

10.3 奶制品按季度定价（按每季度倒数第二个工作日价格作为下个季度结算的基准价），蔬菜、豆制品类、肉制品（猪、牛、羊）类、禽蛋类、水果类食材价格按月定价（按每月月末倒数第二个工作日价格作为下个月结算的基准价），水产类按周定价（按每周倒数第二个工作日价格作为下周结算的基准价）。如遇所供食品市场价格上下波动幅度较大且可能导致供货显失公平的，由中标人提出书面申请，招标人核实审批，调整与否以招标人最终审批结果为准。

10.4 投标报价应包含投标人为履行本项目食堂食材采购而发生及应支付的一切款项（包括临时性增加费用、税费、以及随国家政策调整而产生的费用等），并以人民币为报价货币。投标人估算错误或漏项的风险一律由投标人承担。报价未按招标文件要求将某项内容计入总价，如在投标文件中有报价，评标时以供货范围偏离对其进行加价；若投标人有漏报或未按要求报价的项目，开标后将其他有效投标人投标报价中该项目的最高价计入其评标总价，但投标人不能增加其总价，若增加其投标将被拒绝；总价中不得包含招标文件要求以外的项目及服务，若包含在评标时不予核减。

10.5 投标人应充分考虑合同中对投标价格有影响的条款，进行报价。

10.6 投标人自行解决项目人员办公、食宿。

10.7 投标报价应以人民币为货币单位。

10.8 投标报价低于成本价说明：

投标人应根据本企业的成本自行决定报价，但不得以低于项目实施成本的报价投标。

11. 技术规格的响应

11.1 技术规格响应偏离表应对招标文件中的技术要求逐项作出实质性响应，否则该投标将被拒绝。

12. 服务承诺

12.1 投标人的服务承诺应按不低于招标文件中基本服务要求的标准，并作出响应。

13. 证明投标人资格的文件

13.1 按照规定, 投标人应提交证明其有资格参加投标和中标后有能力履行合同的文件, 并作为其投标文件的一部分。

13.2 投标人除必须具有履行合同所必需的提供货物和服务的能力外, 还必须具备相应的财务、物流保障方面的能力。

13.3 投标人应填写并提交招标文件所附的“资格证明文件”。

14. 投标保证金

本项目不收取投标保证金, 但必须随投标文件一并递交投标保证金承诺书, 否则投标无效!

15. 投标管理费

无。

16. 投标有效期

16.1 投标有效期为从投标截止日期起计算的90天。投标有效期比规定短的将被视为非响应投标而予以拒绝。

16.2 在特殊情况下, 招标代理机构于原投标有效期满之前, 可向投标人提出延长投标有效期的要求, 这种要求与答复均采用书面形式如信件、传真或电报等。投标人可以拒绝接受招标代理机构的这种要求而放弃投标。同意延长的投标人既不能要求也不允许修改其投标文件。受投标有效期约束的所有权利与义务均延长至新的有效期。

17. 投标文件份数和签署

17.1 投标人应严格按照投标人须知第8.1条的要求, 准备投标文件**(包括一份正本和六份副本、电子版一份)**, 每份投标文件右上角必须清楚地标明“正本”或“副本”字样。一旦正本与副本不符, 以正本为准。

17.2 投标文件的正本和所有的副本及开标一览表均需打印, 且投标文件格式中要求签字的字迹应清晰易于辨认并由投标人法定代表人或其委托受托人签字。除姓名签署外, 投标文件的任何内容均不允许手写。委托受托人必须将以书面形式出具的“授权委托书”附在投标文件正本中。投标文件签署授权委托书格式、签字、盖章及内容均应符合要求, 否则投标文件签署授权委托书无效。

17.3 除投标人对错处做必要修改外, 投标文件不得行间插字、涂改或增删, 如有修改错漏处, 必须由投标人法定代表人或委托受托人签字。

四、投标文件的递交

18. 投标文件的密封和标记

18.1 投标人应将投标文件正本和所有副本分别密封在两个信封(箱)中(正本一包, 副本一包), 且在信封(箱)上标明“正本”、“副本”的字样。信封(箱)封口处应加盖骑缝章。开标一览表应单独密封后随同投标文件正本一并装入信封(箱)内提交。

18.2 信封(箱)封面注明投标项目名称、标书编号、正本或副本及“请勿在 年 月 日下午 时 分(开标时间)之前启封”的字样。

18.3信封(箱)上应写明投标人名称和地址以及邮政编码,以便如果投标文件被宣布为“迟到”投标时,能原封退回。

18.4如果信封未按第18.1—18.3条要求密封和加写标记,招标代理机构对误投或过早启封概不负责。对由此造成提前开封的投标文件,招标代理机构将予以拒绝,并退回投标人。

19. 投标截止日期

19.1招标代理机构收到投标文件的时间不得迟于投标邀请中规定的截止时间。

19.2招标代理机构可以按第6条规定,通过修改招标文件自行决定酌情延长投标截止时间。在此情况下,投标人的所有权利和义务以及截止日期均应以延长后新的截止日期为准。

20. 迟交的投标文件

20.1招标代理机构将拒绝并原封退回在其规定的截止时间后收到的任何投标文件。

21. 投标文件的修改和撤回

21.1投标人在递交投标文件后,可以修改或撤回其投标文件,但这种修改和撤回,必须在规定的投标截止时间前,以书面形式通知招标代理机构,递交方式同远程异地开标附件中所述。

21.2投标人的修改文件应按第17条的规定进行编制和签署,并按第18条的规定进行密封、标记,同时还应在封套上加注“修改”字样。修改文件同样必须在投标截止时间前送达投标文件接收地点。递交方式同远程异地开标附件中所述。

21.3在投标截止时间之后,投标人不得对其投标文件做任何修改。

21.4在投标截止期至招标代理机构在招标文件中规定的投标有效期满之间的这段时间内,投标人不得撤回其投标。

五、开标与评标

22. 投标截止时间结束后参加投标的投标人不足三家的处理

22.1 如出现投标截止时间结束后参加投标的投标人不足三家的情况,除采购任务取消情形外,其招标文件经评委会认定没有歧视限制条款的情况下,招标代理机构将报告相关政府采购主管部门,据其批准按以下原则处理:

22.1.1 同意采取竞争性磋商、竞争性谈判或者单一来源方式采购,招标代理机构将采用相应的招标方式继续实施采购。

22.1.1.1改用竞争性磋商采购方式的,评标委员会转为磋商采购小组,原投标文件变更为磋商响应文件,具体采购程序如下:

(1)磋商采购小组讨论、通过磋商工作流程和磋商要点。

(2)磋商采购小组审阅磋商响应文件。

原招标文件中标注“★”号的为关键技术参数和关键商务条款(如有的话),若供应商对这些关键技术参数和关键商务条款存在任何负偏离,则该供应商响应无效;

(3)围绕磋商要点,磋商采购小组全体成员集中与各个供应商分别进行磋商。逐家磋商一次为一个轮次,谈判轮次由磋商采购小组视情况决定。

(4) 采购文件有实质性变动的, 磋商采购小组将以书面形式通知所有参加磋商的供应商。

(5) 磋商结束后, 磋商采购小组将要求所有供应商在规定时间内确定并提交最终报价。在规定时间内没有提交最终报价的谈判供应商, 其磋商响应视为无效。

(6) 磋商采购小组按照各供应商最终报价, 根据原评审办法细则, 依据综合评审得分由高到低的顺序推荐成交供应商。

22. 1. 1. 2 改用竞争性谈判采购方式的, 评标委员会转为谈判小组, 原投标文件变更为谈判文件, 具体采购程序如下:

(1) 谈判小组讨论、通过谈判工作流程和谈判要点。

(2) 谈判小组审阅谈判文件。

1) 原招标文件中标注“★”号的为关键技术参数和关键商务条款(如有的话), 若供应商对这些关键技术参数和关键商务条款存在任何负偏离, 则该供应商响应无效;

2) 原招标文件中标注“▲”的为重要技术参数和商务条款(如有的话), 对这些技术参数和商务条款的负偏离, 每偏离一项, 评审时增加其最终报价的4%; 重要商务和技术偏离累计达3项及以上时, 则该供应商响应无效;

3) 原招标文件中未加注星号“★”和“▲”的为一般技术参数和商务条款, 对这些一般技术参数和一般商务条款的负偏离, 每偏离一项, 评审时增加其最终报价的2%; 一般商务和技术偏离累计达3项及以上时, 则该供应商响应无效;

(3) 围绕谈判要点, 谈判小组全体成员集中与各个供应商分别进行谈判。逐家谈判一次为一个轮次, 谈判轮次由谈判小组视情况决定。

(4) 谈判文件有实质性变动的, 谈判小组将以书面形式通知所有参加谈判的供应商。

(5) 谈判结束后, 谈判小组将要求所有供应商在规定时间内确定并提交最终报价。在规定时间内没有提交最终报价的谈判供应商, 其谈判文件视为无效。

(6) 谈判小组根据符合采购需求且最终报价最低的原则确定成交供应商。

22. 1. 1. 3 改用单一来源采购方式的, 评标委员会与供应商在保证采购项目质量和双方商定合理价格的基础上进行谈判采购。

有多家供应商参加投标但只有一个品牌的, 按单一来源方式采购, 由评标委员会确定其中一家供应商参加单一来源采购谈判。

22. 2 在评标期间, 出现符合专业条件的投标人或者对招标文件做出实质响应的投标人不足三家情形的, 比照前款规定执行。

22. 3 投标人若不同意采购方式的改变, 应在规定的时间内书面向评标委员会说明, 未在规定时间内提交书面说明的视为同意采购方式的改变。

23. 开标

23. 1 招标代理机构将在投标邀请中规定的时间和地点组织公开开标。招标人、投标人应委派

代表准时参加远程异地开标仪式,财政部门及有关部门可以视情况到现场监督开标活动。投标人不参加远程异地开标仪式的视为对开标过程无异议。

23.2按照第20条规定,迟交的投标文件将不予开封。

23.3开标时请投标人代表、监督人员查验投标文件密封情况,确认无误后,招标代理机构当众拆封宣读每份投标文件中“开标一览表”的各项内容,以及招标代理机构认为合适的其他详细内容。

23.4招标代理机构将做开标记录,开标记录包括按第23.3条规定在唱标时宣读的全部内容。

23.5开标一览表内容与投标报价表内容不一致的,一律以开标一览表内容为准。

24. 评标委员会

24.1 唱标结束后,招标代理机构将立即组织评标委员会(以下简称评委会)进行评标。

24.2 评委会由五人以上单数的行业专家、招标人代表组成。

24.3 评委会独立开展工作,负责审议所有投标文件,并推荐中标候选人。

24.4 评委会应对投标人的商业、技术秘密予以保密。

25. 评标过程的保密

25.1开标后,直至向中标的投标人授予合同时止,凡是与审查、澄清、评价和比较投标的有关资料以及授权建议等,均不得向任何投标人或与评标无关的其他人员透露。

25.2在评标过程中,如果投标人试图向招标代理机构和参与评标的人员施加任何影响,都将会导致其投标被拒绝。

25.3 评标委员会名单应在开标前确定,并在招标结果确定前保密。

26. 对投标文件的初审

26.1开标后,招标代理机构将组织工作人员或招标人对以法定代表人参加投标的投标人是否按第五章投标文件的相关格式填写资格证明文件,并检查法定代表人的身份证;对以委托受托人参加投标的投标人是否按第五章投标文件的相关格式填写授权委托书,并检查受托人的身份证。

26.2开标后,招标代理机构将组织评委会对投标文件是否完整,有无计算上的错误,文件签署是否合格,投标文件是否大体编排有序且基本符合招标文件的要求。

26.3在详细评标之前,评委会将首先审查每份投标文件是否实质响应了招标文件的要求。实质上响应的投标应该是与招标文件要求的所有全部条款、条件和要求相符,没有重大偏离或保留的投标。所谓重大偏离或保留是指影响到招标文件规定的供货期、供货范围、质量和性能;或者在实质上与招标文件不一致,而且限制了合同中买方的权利或投标人的义务,纠正这些偏离或保留将会对其他实质上响应要求的投标人的竞争地位产生不公正的影响。重大负偏离的认定须经评标委员会三分之二以上同意。

评委会决定投标文件的响应性只根据投标文件本身的内容,而不寻求外部的证据。**本招标文件中标注“★”号的为关键技术参数和关键商务条款(如有的话),对这些关键技术参**

数和关键商务条款的任何负偏离将导致投标无效。对打“★”号技术参数，投标文件中必须提供技术支持资料，包括制造商公开发布的正式印刷的产品样本、资料（非电脑打印版和复印件），或由有关政府部门或检测机构合法出具的文件或报告。

26.4如果投标文件实质上没有响应招标文件的要求，评委会将予以拒绝，投标人不得通过修改或撤销不合要求的偏离或保留而使其投标成为实质上响应的投标。

26.5评委会将对确定为实质性响应的投标进行进一步审核，看其是否有计算上或累加上的算术错误，修正错误的原则如下：

（1）投标文件中开标一览表（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。只有在评委会认为单价有明显的小数点错误时，才能以标出的总价为准，并修改单价；

（5）同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。

26.6评委会将按上述修正错误的方法调整投标文件中的投标报价，调整后的价格应对投标人具有约束力。如果投标人不接受修正后的价格，则其投标将被拒绝。

26.7投标文件有下列情况之一的，应当在资格性、符合性检查时按照无效投标处理：

（1）投标人不具备招标文件规定的资格条件；

（2）投标人投标报价超出本项目采购预算或最高限价的；

（3）投标文件未按本须知的规定签字、盖章或进行其他标识；

（4）投标文件中有两个以上的投标报价（按招标文件规定提交备选方案的除外，且必须注明何种报价为主方案，何种报价为备选方案）；

（5）投标人递交两份或多份内容不同的投标文件或不同的投标报价的；

（6）投标文件未按招标文件规定格式、内容填写，内容不全或关键字迹模糊、无法辨认；

（7）投标文件未响应招标文件的实质性要求和条件；

（8）投标人与其他投标人相互串通报价；

（9）投标人以他人名义投标，或者以其他方式弄虚作假；

（10）不符合法律、法规和招标文件中规定的其他实质性要求的。

26.8在招标采购中，出现下列情形之一的，应予废标：

（1）符合专业条件的投标人或者对招标文件作实质响应的投标人不足三家且评委会认定剩余有效投标报价无市场竞争性的；

（2）出现影响采购公正的违法、违规行为的；

(3) 投标人的报价均超过了采购预算, 招标人不能支付的;

(4) 因重大变故, 采购任务取消的。

流标后, 招标人应当将废标理由通知所有投标人。

26. 9投标人投标文件中的相应证明材料必须真实, 一旦经发现存在弄虚作假行为, 将直接导致投标无效, 并将弄虚作假行为纳入相关企业诚信名单, 从投标截止日起三年内不得参加招标人组织的各类招标活动。

27. 投标文件的澄清

在评标期间, 为有助于对投标文件的审查、评价和比较, 评委会会有权要求投标人对其投标文件进行澄清, 但并非对每个投标人都作澄清要求。

28. 评标办法

综合评分法:是指对各投标文件的投标报价、商务及技术参数等进行综合评审后, 能否最大限度地满足招标文件中规定的各项要求和评分标准进行评审和比较, 择优推荐中标候选人。本次评标采取打分的办法进行评标, 满分为100分。评标委员会对投标文件进行详细评审和打分, 并根据总得分高低进行分别排名, 推荐中标候选人。详细评标办法详见附表《评标办法细则》。

六、授予合同

29. 合同授予标准

29.1 评委会按第26条规定对实质上响应招标文件要求的投标人进行综合评审, 最终按综合评审得分由高到低的顺序推荐出各标段的中标候选人。**得分相同的, 按投标报价由低到高顺序排列; 得分且投标报价相同的并列, 按投标文件满足招标文件全部实质性要求, 且按照评审因素的供货方案评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人, 依次类推。**

29.2 招标人根据评标委员会推荐排序确定1家中标人/标段, 并在网上公示。

30. 投标人不得对招标文件做实质性更改

30.1 投标人不得对招标文件中确定的数量、单价和其他条款和条件作出任何实质性改变。

31. 招标代理机构接受和拒绝任何或所有投标的权利

31.1 招标代理机构保留在授标之前任何时候接受或拒绝任何投标, 宣布招标程序无效或拒绝所有投标的权力, 对受影响的投标人不承担任何责任, 也无义务将这样做的理由通知受影响的投标人。

31.2 在开标、评标或签订合同期间, 投标方以任何不正当方式影响评标或在投标文件中涉及弄虚作假等行为都将被视为严重违纪, 评委会会有权拒绝其投标; 若在中标后发现有此行为(无论履约是否进行), 将被取消中标人资格。

32. 中标通知书

32.1 招标代理机构在投标有效期期满之前, 将以书面形式通知中标人, 并确认其投标已被接受。

32.2中标人在接到招标代理机构通知后五个工作日内必须到招标代理机构领取中标通知书并办理相关交费手续,逾期未办理作自动放弃处理。

32.3中标通知书将是合同的组成部分。

32.4中标人按照规定向招标人即江苏省高级人民法院提交履约保证金。

33. 签订合同

33.1中标人应按中标通知书指定的时间、地点与招标人签订合同并经招标代理机构鉴证。招标文件、中标人的投标文件及澄清文件等,均为签订合同的依据。

33.2中标人自中标通知书发出之日起三十日内无正当理由不与招标人签订合同并经招标代理机构鉴证的,将按财政部第18号令相关规定进行处理。

33.3本次项目服务有效期为一年。在有效期内,双方必须遵循中华人民共和国有关法律、法规和政策,不得随意改变招标约定的服务单价。如遇国家相关政策性调整,双方可遵照国家有关法律、法规和政策协商解决。

34. 履约保证金

中标人在合同签署生效后五个工作日内,向招标人交纳履约保证金,金额为中标标段年度采购预算金额的5%,可以采取电汇、提供政府采购电子履约保函(保险)等形式,否则招标人有权取消其中标资格。

如中标人不能全面、适当地履行本合同义务,则招标人有权直接从履约保证金中扣除其所遭受的全部损失,或者根据本合同中关于违约责任的约定扣除中标人应当支付的全部违约金。合同期限届满后一个月内,如中标人无服务质量问题,并顺利完成食材供货交接工作,招标人退还该履约保证金。

35. 招标服务费

35.1 中标人在领取中标通知书按年度采购预算金额参照原计价格[2002]1980号的标准分别向招标代理机构缴纳招标代理服务费用;除此以外,中标人另需缴纳评委评审费用人民币叁仟元整(暂定)。中标人拒不缴纳上述费用的,招标代理机构有权取消其中标资格。

36. 质疑

36.1投标人认为招标文件、招标过程和中标、成交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七个工作日内,以书面形式现场向招标代理机构提出质疑。

36.2投标人应知其权益受到损害之日,是指: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;对招标过程提出质疑的,为各采购程序环节结束之日;对中标或者成交结果提出质疑的,为中标或者成交结果公告期限届满之日。

36.3提出质疑的投标人应当是参与所质疑项目采购活动的投标人。潜在投标人已依法获取其可质疑的招标文件的,可以对该文件提出质疑。

36.4投标人可以委托代理人进行质疑。其授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、

代理事项、具体权限、期限和相关事项。投标人为自然人的，应当由本人签字；投标人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人签字或者盖章，并加盖公章。代理人提出质疑和投诉，应当提交投标人签署的授权委托书。

36.5以联合体形式参加政府采购活动的，其投诉应当由组成联合体的所有投标人共同提出。

36.6投标人质疑应当有明确的请求和必要的证明材料。投标人必须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，否则招标代理机构有权不予接受。

36.7质疑函的主要内容须按照财政部制定的质疑函范本（财政部指定中国政府采购网发布）填写；投标人为自然人的，应当由本人签字；投标人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

36.8质疑函应当使用中文。相关当事人提供外文书证或者外国语视听资料的，应当附有中文译本，由翻译机构盖章或者翻译人员签名。

36.9质疑函应当现场书面提交至招标代理机构联系人（详见招标公告）处，提交时应出示有效身份证明，否则招标代理机构有权拒绝接收。

37. 投诉

37.1投标人对招标代理机构的答复不满意或者招标代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级政府采购监督管理部门投诉。

37.2 投标人投诉应当有明确的请求和必要的证明材料。投标人投诉的事项不得超出已质疑事项的范围。

37.3 投诉人对政府采购监督管理部门的投诉处理决定不服或者政府采购监督管理部门逾期未作处理的，可以依法申请行政复议或者向人民法院提起行政诉讼。

37.4 投诉人在全国范围12个月内三次以上投诉查无实据的，由财政部门列入不良行为记录名单。

37.5 投诉人有下列行为之一的，属于虚假、恶意投诉，由财政部门列入不良行为记录名单，禁止其1至3年内参加政府采购活动：

（1）捏造事实；

（2）提供虚假材料；

（3）以非法手段取得证明材料。证据来源的合法性存在明显疑问，投诉人无法证明其取得方式合法的，视为以非法手段取得证明材料。

第三章 评标办法及细则

一、评标办法

综合评分法：是指对各投标文件的投标报价、商务及技术参数等进行综合评审后，能否最大限度地满足招标文件中规定的各项要求和评分标准进行评审和比较，择优推荐中标候选人。本次评标采取综合评分法进行评标，满分为 100 分，得分保留 2 位小数。评标委员会对投标文件进行详细评审和打分，并根据总得分高低进行分别排名，推荐中标候选人。

二、评标办法细则

序号	评审因素		分值
一、价格			30
1	投标报价	在保证质量的前提下，以满足招标文件要求且经评审的最低的有效投标报价作为评标基准价。投标报价等于评标基准价的得满分 30 分；其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×30。 备注： （1）对于小型、微型企业具体评标价格扣除，均按财库[2020]46号文件中10%扣除，监狱企业及福利企业视同小、微企业。对于中型企业产品的价格不予扣除。提供中小企业声明函。 （2）根据财政部、国家环保总局《关于环境标志产品政府采购实施的意见》，投标产品属于《环境标志产品政府采购清单》（最新一期）内的产品（最小计算单位为品目），对相应产品的价格给予 1%的扣除，用扣除后的价格参与评审。 （3）根据财政部、国家发改委《节能产品政府采购实施意见》，投标产品属于《节能产品政府采购清单》（最新一期）内的政府采购的节能产品（最小计算单位为品目），对相应产品的价格给予 1%的扣除，用扣除后的价格参与评审。 （4）评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，将要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人若不能证明其报价合理性的，评标委员会将其作为无效投标处理。 （5）上述百分比均为比值，非绝对费率。得分保留 2 位小数。	30
二、履约能力			30

1	食品安全保险	投标人承诺中标后履约前购买针对本项目的食品安全责任保险且保险期可覆盖本项目实施期限的： 保险赔偿金额人民币 100 万以下（不含 100 万）的，不得分；100 万（含）—200 万（不含）的，得 1 分；200 万以上（含）的得 2 分； 本项最多得 2 分。须提供承诺书，格式自拟，加盖投标人公章。	2
2	类似业绩	投标人提供自 2022 年 1 月 1 日（以销售合同签订日期或者供货期为准）以来，具备为机关、企事业单位、团体组织等食堂供应所投标段类别产品的类似业绩且供货周期不少于 1 年的，每有一个业绩得 0.5 分，最多得 3 分，须提供合同、中标通知书及开具的上述合同履行期内的任意一张发票有效复印件，三者缺一不可，加盖公章（同一业主单位不同年份业绩不重复计）。	3
		投标人所提供上述业绩如用户方评价反馈为优秀或者满意的可以再加 0.5 分，最多加 3 分。（须提供业主单位或其后勤部门出具的盖章证明，否则不计）	3
		投标人为本项目拟派的项目负责人自 2022 年以来具备类似本项目的食材供应项目管理业绩的，每有一个业绩得 1 分，最多得 3 分；需提供投标人最近六个月任意连续 3 个月为其缴纳的社保证明材料以及类似项目管理业绩的有效证明材料，必须能明确证明是其本人负责或参与管理的类似项目（如业主单位或其后勤部门出具的盖章证明等，否则不计）。项目负责人业绩可与上述投标人业绩重复计。	3
3	信息化管理	投标人具备信息化系统（包括但不限于软件或手机 APP 或微信小程序等），可为招标人提供线上下单、订单查询、统计分析、结算辅助、食材溯源等功能，需提供上述所有功能的软件截图、下载网址（或下载方式或使用方式）、测试账号的，得 4 分，每少一个功能的扣 1 分，扣完为止。	4
4	食品安全检测能力	投标人具备食品安全检验检测设备、设施，可检测得内容包括但不限于食材中兽药、农药、病害肉、水分、亚硝酸盐、挥发性盐基氮等含量，得 2 分；需提供检测设备明细列表，及设备购入发票有效复印件，缺一不可不得分。	2
		投标人具备食品安全检验检测人员，得 2 分； 需提供①检验检测人员明细列表；②本单位最近半年任意连续三个月为其缴纳的社保证明；③与食品类或者检验检测类相关的有效职业技能证书或毕业证书复印件。以上三项缺一不可不得分。	2

6	配送车辆	标段 2、3、6: 投标人自有或租赁有 1 辆配送货车的, 不得分; 在此基础上, 每增加 1 辆车辆的, 得 0.5 分, 最多得 3 分; 若上述车辆中具备冷藏车的, 每有一辆另加 0.5 分, 最多加 2 分; 本项满分为 5 分。 自有车辆需提供车辆购置发票、有效期内的车辆行驶证(所有人可为投标人, 也可为投标人法人)、车辆注册登记证有效复印件(缺一不可)及对应的车辆照片, 车辆照片必须包含正面、侧面及内部的清晰照片; 租赁车辆提供有效期内的车辆租赁合同及对应的车辆行驶证和车辆照片有效复印件, 车辆照片必须包含正面、侧面及内部的清晰照片, 缺一不可不得分。 标段 4: 投标人自有或租赁有 1 辆配送货车的, 不得分; 在此基础上, 每增加 1 辆车辆的, 得 0.5 分, 最多得 3 分; 若上述车辆中具备自带加氧及保温装置的水产运输车辆或轻型活鱼运输车有一辆另加 1 分, 最多加 2 分; 本项满分为 5 分。 自有车辆需提供车辆购置发票、有效期内的车辆行驶证(所有人可为投标人, 也可为投标人法人)、车辆注册登记证有效复印件(缺一不可)及对应的车辆照片, 车辆照片必须包含正面、侧面及内部的清晰照片; 租赁车辆提供有效期内的车辆租赁合同及对应的车辆行驶证和车辆照片有效复印件, 车辆照片必须包含正面、侧面及内部的清晰照片, 缺一不可不得分。 标段 1、5: 投标人自有或租赁有 1 辆配送货车的, 不得分; 在此基础上, 每增加 1 辆车辆的, 得 0.5 分, 最多得 5 分。 自有车辆需提供车辆购置发票、有效期内的车辆行驶证(所有人可为投标人, 也可为投标人法人)、车辆注册登记证有效复印件(缺一不可)及对应的车辆照片, 车辆照片必须包含正面、侧面及内部的清晰照片; 租赁车辆提供有效期内的车辆租赁合同及对应的车辆行驶证和车辆照片有效复印件, 车辆照片必须包含正面、侧面及内部的清晰照片, 缺一不可不得分。	5
7	存储能力	标段 1、5:	3

		投标人具有仓储条件, 仓储面积在 1000 m² (含) 以上得 3 分; 500 (含) ~1000 (不含) m² 得 2 分; 100 (含) ~500 (不含) m² 得 1 分; 100 m² 以下或提供材料不全或不提供材料不得分。 提供产权或租赁等相关证明材料复印件, 其中, 租赁合同须同时提供在租赁期内的任意一期房屋租赁发票复印件, 若原租赁期不能覆盖本次采购合同周期, 须提供在合同期限内维持同等面积仓储能力的承诺书原件, 并加盖公章, 二者缺一不可; 证明材料须清晰体现仓库面积, 使用用途等。	
		标段 2、3、4、6: 投标人具有仓储条件, 仓储面积在 1000 m² (含) (其中冷库面积 200 m² 及以上) 以上得 3 分; 500 (含) ~1000 (不含) m² 得 (其中冷库面积 100 (含) ~200 (不含) m²) 得 2 分; 100 (含) ~500 (不含) m² 得 (其中冷库面积 50 (含) ~100 (不含) m²) 得 1 分; 100 (不含) m² 以下或提供材料不全或不提供材料不得分。 提供产权或租赁等相关证明材料复印件, 其中, 租赁合同须同时提供在租赁期内的任意一期房屋租赁发票复印件, 若原租赁期不能覆盖本次采购合同周期, 须提供在合同期限内维持同等面积仓储能力的承诺书原件, 并加盖公章, 二者缺一不可; 证明材料须清晰体现仓库面积, 使用用途, 其中冷库须明确体现等。	
5	其他服务	根据投标人在完成本项目基本要求的基础上, 为招标人有针对性的提出其他额外服务, 经评标委员会认可对招标人或本项目具备实际意义并切实可行的, 每有一条得 1 分, 最多得 3 分。	3
三、供货能力及方案			40
1	采购渠道	由评标委员会根据投标人提供的食材采购渠道有无来源途径 (包括但不限于采购渠道、来源证明、进货溯源服务等) 采购或自有种植基地或自有生产基地以及供应食材的质量描述进行打分: 采购渠道明确或自有种植基地或自有生产基地, 食材质量优秀, 得 8 分; 基本正常采购渠道, 食材质量描述无错误, 得 5 分; 采购渠道不够明确或食材质量描述不够完整, 得 2 分; 采购渠道不满足招标要求或不提供不得分。	8

2	食材安全保障措施	由评标委员会根据投标人提供的食材安全保障措施（包括但不限于食品安全管理组织架构及职责、全流程食品安全管理制度、食品安全信息追溯体系、食品安全风险管控制度、食品安全事故处理流程及处理方法等）进行打分： 投标人提供的措施方案完善，科学，具有针对性体现时效性的，得 8 分； 投标人提供的措施方案具备基本措施、方案，但针对性不够的，得 5 分； 投标人提供的措施方案存在瑕疵或可行性、针对性较差的，得 2 分； 安全保障措施不满足招标要求或不提供不得分。	8
3	配送方案	由评标委员会根据投标人提供的有针对食材采购要求，制定科学、合理、优质的供货配送服务方案（包括但不限于服务流程、特色服务、快速的退换货机制、配送时效性及配送时间）等情况进行打分： 投标人提供的配送方案完善，科学，具有针对性、可行性强的，得 6 分； 投标人提供的配送方案相对完善，较科学，但针对性、可行性一般的，得 4 分； 投标人提供的配送方案基本完善，但针对性、可行性较差的，得 2 分； 配送方案不满足招标要求或不提供不得分。	6
4	卫生制度	由评标委员会根据投标人提供的卫生保障制度进行打分： 投标人提供的卫生保障制度完善、科学，具有针对性、可行性强，得 6 分； 投标人提供的卫生保障制度相对完善，较科学，但针对性、可行性一般的，得 4 分； 投标人提供的卫生保障制度基本完善，但针对性、可行性较差的，得 2 分； 卫生保障制度不满足招标要求或不提供不得分。	6
5	应急预案	由评标委员会对应急预案（包括但不限于发生恶劣天气及招标人有特殊需求、应急配送等情况），对招标人发现问题的意见反馈及处置进行打分： 投标人提供的应急预案内容完善、科学，处置措施具有针对性、可行性强的，得 6 分； 投标人提供的应急预案相对完善，较科学，但针对性、可行性一般的，得 4 分； 投标人提供的应急预案基本完善，但针对性、可行性较差的，	6

		得 2 分； 应急预案不满足招标要求或不提供不得分。	
6	档案管理	由评标委员会根据投标人提供的文档管理方案（包括但不限于管理机构、服务过程记录、票据保管及相关项目实施过程中文件管理归档等，进行打分： 档案管理制度详细、记录全面、票据保管妥善，相关过程文件详尽，得 6 分； 具备基本档案管理制度、有较全面的记录、票据保管措施，具备基本过程文件，得 4 分； 管理制度略有欠缺，票据或过程文件须进一步妥善保管，得 2 分； 档案管理方案不满足招标要求或不提供不得分。	6
合计	100 分		

备注：投标人必须逐条响应上述所有评审细则提供有效证明材料并列明评标索引、页码，否则将可能导致不得分。

第四章 合同格式

本章合同条款仅为参考格式,具体内容可由甲乙双方在实际签订时另行协商确定,最终内容以甲方通过审查的文本为准。

江苏省高级人民法院机关食堂食材采购项目合同

甲方:

法定代表人:

住所:

联系方式:

乙方:

法定代表人:

住所:

联系方式:

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》等的相关规定,经双方友好协商和试用合作,在平等、自愿、公正的基础上,甲方通过公开招标确定乙方为甲方机关食堂食材供应商。现就双方合作具体事宜达成以下协议:

第一条 甲方时间及就餐人数情况

1. 供餐时间:每日早餐、中餐和晚餐
2. 就餐人数:根据实际需求

第二条 供应品种

根据公开招标结果,乙方向甲方提供标段____所确定的原料品种。

第三条 合同期限

本合同期限为一年。自____年__月__日起至____年__月__日止。

合同期内固定费率不做调整。

第四条 合同保证金

乙方须在合同签署生效后五个工作日内向甲方支付合同履约保证金_____元(金额为中标标段年度采购预算金额的 5%)。合同期满后一个月内,如乙方无违反合同约定的,甲方足额返还保证金;如乙方有违反合同约定的,甲方将根据违约情况,扣除相应违约金后予以返回。

第五条 甲方的权利和义务

1. 甲方指定负责人与乙方做工作对接。如更换负责人应及时书面通知乙方。
2. 有权监督、验收乙方所供应的一切产品的品种、规格、数量、质量与卫生状况等。
3. 甲方有权将不合格(如规格不符、货物表面明显存在瑕疵、过期等)的产品退还乙方,并要求乙方在甲方规定的时间内按甲方要求重新换货;如因产品不合格,由甲方自行解决的,

由此产生的一切费用由乙方承担, 给甲方造成损失的, 甲方有权要求乙方赔偿。

4. 甲方每日编制餐厅所需的产品采购需求计划, 详细注明品种、规格、数量、质量与卫生要求及加工需求, 于当日 17:30 时前书面向乙方提供次日需求计划。因特殊情况, 根据甲方应急需要, 随时可以提供需求计划。

5. 甲方每月积极配合乙方完成对帐工作。

6. 甲方有权审核乙方所供应的主副食品原料的当日零售价是否于相关基准价存在差异, 甲方有权根据差异调整结算价格。

7. 甲方有权要求乙方提供质检部门对产品质量进行检测的检测报告, 费用由乙方承担。

8. 甲方有权对乙方出现的产品质量、延时送货等问题给予处罚, 并要求其承担违约责任。

9. 根据合同约定按时向乙方支付货款。

第六条 乙方的权利与义务

乙方指定负责人与甲方做工作对接。如更换负责人应及时书面通知甲方。

1. 必须保证所有供应的产品新鲜、优质、量足, 不得出现腐烂、变质、造假、以次充好、缺斤短两、与订单要求不符等情况。并在报价中详细注明品牌、规格等信息。

2. 及时提供相关产品合格检测证明, 肉、禽类检测证明必须随货提供。

3. 必须按照甲方提供的采购与需求计划, 于每周/月/季度底前向甲方报下个周/月/季度的食材价格。

4. 每天上午 7 点前, 按甲方要求将所采购的产品配送到指定地点。因特殊情况, 甲方临时所需产品, 须按甲方要求在指定时间前配送到指定地点。

5. 不得擅自改变甲方所报计划产品中的品种、规格等, 特殊情况如需更改, 需经双方认可。

6. 乙方送货人员与车辆必须严格遵守甲方管理规定。

7. 乙方负责安排相对固定的工作人员, 按照甲方要求, 在甲方定点进行水产、肉禽类、水果类等的现场加工, 加工后的产品须满足甲方的质量要求。工作人员须持有效健康证明上岗。

8. 每天及时填报货品价格, 每月积极配合甲方完成对帐工作。

9. 乙方有权要求甲方按时结帐。

第七条 结算方式

1. 结算价格: 根据约定的市场基准价格, 每 周/月/季度 确定一次价格, 主副食品原料价格=基准价*中标价格 (即中标人的固定费率投标报价)。

标段 1、4、5 以南京农副产品物流中心官网 (<https://www.njnfwl.com/>) 公示的各品类价格参考表中的“参考价”为基准价;

标段 2、3 以江苏凌家塘农副产品批发市场官网

(https://www.ljtsc.cn/priceinfo_new.asp) 公布的最新的中间价为基准价;

标段 6 以距离甲方最近的大润发超市的最新价格（原价，非活动价格）为基准价;

若甲方要求乙方供应的某品种食材，无法在南京农副产品物流中心、江苏凌家塘农副产品批发市场或大润发超市确定参考的基准价，由中标人参照招标人周边菜市场（如上海路菜场、苏州路菜场等）同品质食材的价格，以不超过其价格的 75%作为基准价向招标人提交价格表，甲方根据核准后的基准价据实结算;

奶制品按季度定价（按每季度倒数第二个工作日价格作为下个季度结算的基准价），蔬菜、豆制品类、肉制品（猪、牛、羊）类、禽蛋类、水果类食材价格按月定价（按每月月末倒数第二个工作日价格作为下个月结算的基准价），水产类按周定价（按每周倒数第二个工作日价格作为下周结算的基准价）。如遇所供食品市场价格上下波动幅度较大且可能导致供货显失公平的，由乙方提出书面申请，甲方核实审批，调整与否以甲方最终审批结果为准。

2. 付款方式（据实结算）：甲乙双方每月中旬对上月食材采购进行对账，品种、价格以确认单为准，数量、质量以过磅验收结果为准。对账无误后，乙方于 10 个工作日内向甲方提供增值税发票（提供货物名称和发票相对应的名称），甲方在收到发票后 20 个工作日内向乙方付清相应款项，甲方正常付款期限最迟不超过收到乙方上月食材供应后的 60 日内。

3. 甲方有权根据本合同附件中约定的考核方式对乙方进行定期考核，若当期考核结果在 90 分及以上的，甲方全额支付上述款项；若当期考核结果在 80 分（含）-90 分（不含）的，甲方有权扣除当期货款的 10%；若当期考核结果在 80 分以下的，甲方有权扣除当期货款的 20%。若累计两次考核结果均在 80 分以下，甲方有权解除合同，并扣除所有履约保证金

第八条 特别约定

1. 乙方的报价已包含了为甲方供应主副食品原料和按甲方要求进行加工服务的成本费、人工费、运输费及税金等一切费用。

2. 乙方送货时，应提交所送货物的品种、重量、价格等打印详单，供甲方核对并留底备查；如甲方就餐人员反映所送食材有异味、不新鲜等问题，经甲方核实，有权扣除 1% 的履约保证金，若发生 3 次以上，甲方可以解除合同。

3. 对于不在南京农副产品物流中心、江苏凌家塘农副产品批发市场或大润发超市或周边菜市场（如上海路菜场、苏州路菜场等）同品质食材价格报价范围内的产品，甲方有权每周对乙方的报价通过市场询价方式进行核实，如果发现乙方提交价格与市场价格偏离过大，单品种基准价所对应的原价超出周边市场价格 50% 的食材，甲方有权扣除乙方履约保证金的 1%；单品种基准价所对应的原价超出周边市场价格 20% 的食材，甲方有权扣除乙方履约保证金的 0.5%；单品种基准价所对应的原价超过市场价的品种数超过所在标段价格表品种总数 10% 的，甲方有权扣除乙方履约保证金的 1%；乙方出现上述价格虚高的情况超过 3 次的，甲

方有权解除合同。

4. 如因乙方采购与供应的产品导致甲方发生人员食物中毒事故,乙方必须承担全部责任,如因此给甲方造成损失的,乙方需全额向甲方赔偿,甲方可追究乙方法律责任。同时一次性扣除乙方合同履约保证金并解除合同。

5. 甲方所需主副食品原料数量以市斤计量,并以甲方称重为准,单一品种数量差距以 2% 为限度,否则甲方退回乙方或要求补送。

6. 乙方必须按照甲方要求,确保临时供应所需主副食品原料的采购、供应和加工。

7. 本项目预算金额为招标人根据近三年年采购食材金额预估的金额,非本项目实际采购金额;本项目最终结算的实际金额根据合同履约期间的实际采购数量据实结算。

第九条 违约责任

1. 如果乙方不能按照招标文件及合同条款履行,如产品质量经双方确认的第三方单位检测未能达到质量要求,每次扣除合同履约保证金 20%,出现三次的,甲方有权单方解除合同;如在双方约定的时间内无故延时送货的,每次扣除合同履约保证金 5%,出现三次以上的,甲方有权单方解除合同;如延时送货造成甲方重大损失或造成甲方经营无法正常提供造成恶劣影响的,一次性扣除合同履约保证金,同时甲方有权单方解除合同。

2. 甲方如临时增加用餐人员,需临时补充食材的,乙方应在约定时间内无条件把指定的食材送至指定的地点,否则按第 1 条处理。

3. 凡经相关部门认定,如因乙方所提供的食材原因造成食物中毒等卫生事故的,乙方除必须承担相应的法律责任外,还要全额承担因食物中毒造成后果的一切费用,并立即停止供货,同时暂扣当月所有供应本标段食材的货款作为赔偿预付款。

4. 甲方有权定期或不定期地组织专人对乙方所供食材的质量报送质检部门抽检,检测费用由乙方承担。若发现食材质量检测结果与招标文件或投标文件或与国家规定的质量标准不符,甲方有权不予结算相关食材费用并扣除履约保证金的1%,三次及以上抽检不合格,终止供货资格。造成严重责任事故的,按照国家相关法律进行处置。

5. 凡乙方供应的食材故意串规、定量包装批量误差超过相关规定,一经查实,均按当月此品目食材供应额的 3 倍值作为支付甲方的违约金。

6. 如乙方在项目实施期间出现违背投标时的承诺,或经营异常,或丧失商业信誉,或产品被曝光不合格或被政府部门取缔相关生产经营资格的情况,甲方有权直接解除合同。

7. 如果乙方违反本合同第五条第 3 款约定的,每次扣除合同履约保证金 5%,出现三次的,甲方有权单方解除合同。

8. 如果乙方违反本合同第六条第 2 款约定的,每次则扣除合同履约保证金 5%,违反三次的,甲方有权单方解除合同。

9. 甲方对乙方违反招标文件规定及合同其他约定的,有权单方解除合同。

第十条 其他事项

1. 合同期满，本合同自然终止。
2. 甲方对乙方合作期间的报价加价率、质量不合格退货次数、配送延误次数等进行统计，作为支付供货款项和合同执行的重要参考条件。
3. 甲乙双方在履行合同过程中如发生争议，应协商解决，协商不成，则应向甲方所在地有管辖权的仲裁机构申请仲裁，仲裁裁决为最终裁决，对甲乙双方均有约束力。
4. 本合同将于签订之日起，同时乙方已交纳合同履约金后生效。
5. 本合同一式陆份，甲方肆份，乙方两份。

甲方：

乙方：

法人代表或负责人：

法人代表或负责人：

日期：

日期：

附件：考核及结果运用

每季度供货结束,甲方组织相关人员对中标人季度供货情况进行考核,考核实行百分制。甲方有权根据本合同附件中约定的考核方式对乙方进行定期考核,若当期考核结果在90分及以上的,甲方全额支付上述款项;若当期考核结果在80分(含)-90分(不含)的,甲方有权扣除当期货款的10%;若当期考核结果在80分以下的,甲方有权扣除当期货款的20%。若累计两次考核结果均在80分以下,甲方有权解除合同,并扣除所有履约保证金。

在供货期间,如出现重大安全事故、严重食材质量及服务质量问题,乙方除承担相应的法律责任外,甲方有权解除合同,并不承担任何违约责任。

乙方须对所有扣分项做出书面整改承诺,并按要求进行整改,若在甲方要求的时间内不改正或整改不到位(仅保留一次整改机会),甲方有权解除合同。

一级指标	分值	二级指标	分值	考核内容及标准	扣分
流程管理	30分	准时送货	9分	送货准时,每次所需食材按招标方要求一并送达9分(非不可抗力情形下延误一次扣3分,以此类推,扣完为止。发现委托其他人或其他车代送不得分)。	
		足斤足两	9分	送货无短斤缺两现象9分(份量短缺达到该类食材配送总量5%以上,有一次扣3分,以此类推,扣完为止)。	
		服务态度	4分	工作人员工作认真,服务热情周到,运送搬装文明,4分(运送人员野蛮运装或无正当理由与工作人员争执,一次扣2分,扣完为止)。	
		工作细致	6分	配送物品清单、数量与实际要求配送无差错6分(误差一次扣3分,以此类推,扣完为止)。	
		单据清晰	2分	送货单(结算凭证)项目齐全,打印清晰,2分,否则不得分。	
质量管理	40分	食材每日评分汇总	40分	对配送单位提供的食材质量进行验收考核。每有一种品类食材不符合验收标准的扣2分,扣完为止。	
科学管理	30分	报价准确	20分	每次报价均按照招标文件规定及投标文件承诺的办法产生,符合要求(有误差,每次扣3分,以此类推,扣完为止)。	

		安 全 清 洁	5分	操作场所、仓库、运输工具、贮物筐箱等保持清洁卫生，坚持每天清洁工作，定期消毒并有记录，仓库内无过期物品。（抽查到不符合要求的每次扣1分，以此类推，扣完为止）。	
		联 系 制 度	3分	如市场没有采购人所需食材品种，事先与采购人联系并谈妥更换品种、品级、规格、价格等事项，然后发货。不满足扣3分。（配送单位单方定价后送货不得分）。	
		及 时 整 改	2分	对采购人的意见、建议虚心接受，运作过程中出现的新情况、新问题及时主动沟通、协调有效果，及时整改见实效（2分）（未整改到位的扣1分，未见整改效果不得分）。	
得分					
评分人签字					

第五章 采购需求

一、基本情况

招标人食堂位于南京市宁海路 75 号。江苏省高级人民法院机关食堂一日三餐，约 1500 人次（三餐合计人数）就餐及外卖和公务接待等食材的供应服务。本项目主要负责为法院机关食堂提供食材供应服务。

二、项目要求

（一）产品要求

所有产品必须符合国家食品安全要求的各项规定。若国家、地方或行业对下述标准有更新版或已废止，以最新版本或最新要求为准。

标段1：蔬菜、豆制品类

1. 蔬菜、净菜类

- （1）无污染、无化肥农药残留并提供农药残留检验合格证。
- （2）蔬菜供应要保证是当季，各类蔬菜要新鲜、色泽翠绿或本色，不得有泡水等现象。
- （3）必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须48小时内采摘供应。
- （4）不得配送过老、泛黄、当天售不完的陈菜以次充好、以陈充新。
- （5）蔬菜须保证菜面干净，无明显泥土，无破损，大小、长短基本统一，不得过熟。
- （6）不得有质变的蔬菜（如土豆黑斑和变绿）。
- （7）半成品（净菜）无腐败变质、无异味、无掺假、无霉变、无毒害、外包装完好、在保质期内或距临保期三个月以上。
- （8）叶菜类还必须要有一定的比对尺寸标准。
- （9）根茎类蔬菜茎络不得过粗过老，如四季豆等。
- （10）部分叶菜类所报价格必须要有相应尺寸，实物价格要相符，蔬菜报价还必须要具有具体种类的分别（如苏州青、上海青等），应严格按照南京农副产品物流中心官网上规范品种名称供货，不能一概以青菜混淆之。
- （11）符合国家食品标准。蔬菜（SB/T 10583-2011）、辐照蔬菜类卫生标准GB14891.5-1997、六六六、滴滴涕残留量的测定按GB 2763、有机磷农药残留量的测定按GB4788规定、氟残留量的测定按GB4809规定、总砷残留量的测定按GB 4810规定、敌敌畏、乐果、马拉硫磷、对硫磷残留量的测定按GB 5127规定等。

2. 豆制品类

- （1）提供符合要求的产品，不变味、不变质、新鲜、当日生产的产品。
- （2）感官检验要达到食品卫生要求，否则可拒收。
- （3）符合国家食品标准。豆制品（非发酵豆制品及面筋卫生标准GB2711-2003）。

标段2：肉制品类（猪、牛、羊）

1. 肉类（猪、牛、羊等）

- （1）具有其固有的正常颜色、肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。
- （2）无泥污、无血污、无毛、无粘液渗出或很干的表皮，无点状，无灰白色寄生虫，无异味。

★（3）必须提供产品供应商在有效期内的动物防疫条件合格证和定点屠宰证书等证明材料（包含本标段产品）。

- （4）符合国家食品标准。鲜、冻猪肉及猪副产品（GB/T 9959.1-2019）。

2. 冷冻食品

- （1）单件包装完整，封口严密，产品色泽均匀，形态完整，冷冻坚实，无异味，无可见杂质。
- （2）包装上应明确有产品名称、地址、净含量、生产日期、保存条件、保质期、食用方法、配料表、同时应附有检验合格证明。
- （3）剩余质保期不低于质保期的三分之二。
- （4）包冰率必须符合国家或行业标准。
- （5）符合国家食品标准。

标段3：家禽类、蛋类

1. 家禽类（鸡、鸭、鹅等）

- （1）无残羽、无血水、血污、肉质弹性正常。

★（2）必须提供产品供应商在有效期内的动物防疫条件合格证等证明材料（包含本标段产品）。

- （3）符合国家食品标准。GB2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》。

2. 蛋类

- （1）鸡鸭等蛋类新鲜、色泽光亮、大小均匀。
- （2）当批次破损率低于3%，大于3%当批次无条件全部退换。
- （3）符合国家食品标准。蛋与蛋制品卫生标准GB2749-2015。

标段4：水产类

- （1）需提供水产检测合格证。
- （2）新鲜水产：必须鲜活、新鲜、无污染、无异味、无畸形，来源要清楚。
- （3）冷冻水产：要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味，冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。
- （4）过称前必须滤净水分，贝壳类海鲜必须无泥沙、无杂质。
- （5）规格按招标人要求配送。
- （6）符合国家食品标准。鲜、冻动物性水产品GB 2733-2015及GB/T 24861-2024、产品

标准符合NY5053-2005《无公害食品、普通淡水鱼》、GB2736-1994《淡水鱼卫生标准》。

标段5: 水果类

- (1) 无污染、无化肥农药残留并提供农药残留检验合格证。
- (2) 水果供应要以当季为主, 要新鲜。
- (3) 必须保证无腐烂、无异味、无虫眼。
- (4) 水果大小适中, 形状规则, 按要求供应, 不得以次充好。每天提供的货品不得提供反季节、腐烂等水果。
- (5) 符合国家食品标准。辐照新鲜水果、蔬菜类卫生标准GB14891.5-1997、六六六、滴滴涕残留量的测定按GB 2763规定、有机磷农药残留量的测定按GB4788规定、氟残留量的测定按GB4809规定、总砷残留量的测定按GB 4810规定; 敌敌畏、乐果、马拉硫磷、对硫磷残留量的测定按GB 5127规定。

标段6: 奶制品类

- (1) 正规厂家生产。
- (2) 箱装类包装完好, 无破损、无变形, 生产日期、保质期及主要成份等符合国家要求。
- (3) 要新鲜、无污染、无异味、无变质、无杂质。
- (4) 质保期
 - 1) 未加工生鲜牛奶(现挤奶)的剩余保质期不得少于24小时;
 - 2) 巴氏杀菌鲜牛奶(主流鲜奶)的剩余保质期不得少于5天;
 - 3) 超高温灭菌奶(常温纯牛奶)的剩余质保期不少于原质保期的三分之二。
- (5) 符合国家食品标准。GB 19645-2010《食品安全国家标准巴氏杀菌乳》、GB2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB2761-2017《食品安全国家标准食品中毒素限量》标准执行。

(二) 食材技术要求

标段1: 蔬菜、豆制品类

序号	品名	规格要求	单位	采购标准
(一) 蔬菜类				
1	土豆		斤	颜色为淡黄色或奶白色, 个大形正, 大小整齐, 表皮光滑, 体硬, 饱满。
2	洋葱		斤	鳞片颜色粉白或紫白, 鳞片肥厚、完整无损、饱和紧密, 有一定的硬度。
3	红薯		斤	颜色为粉红色或淡黄色, 个大形正,

				表皮无伤，体硬、饱满。
4	生姜		斤	颜色淡黄，表皮完整。姜体硬脆、肥大、有辛香味。
5	蒜头		斤	颜色为白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。
6	莴笋		斤	叶茎鲜嫩，皮薄，剥叶后笋白占笋身四分之三以上，直径在5厘米以上，去老根为佳。
7	胡萝卜		斤	颜色为红色或橘黄色，表面光滑、条直均称、粗壮、硬而不软，肉质甜脆。
8	青萝卜		斤	颜色青绿、皮薄且较细，肉质紧密、形体完整、水分大、分量重。
9	白萝卜		斤	表面洁白光亮，细腻，分量重、底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。
10	芋头		斤	表皮粗糙，红褐色，个体适中，断面肉质洁白，有紫色的点，肉质硬脆，不硬心。
11	莲藕		斤	表皮白中微黄，藕节肥大、无叉，水分充足，肉洁白，脆嫩，藕节一般为3-4节。
12	茭白		斤	叶颜色青绿、完整，茎粗壮，肉肥厚、颜色洁白或淡黄色，折之易断。
13	冬笋		斤	笋壳淡黄色、有光泽、完整清洁，壳肉紧贴、饱满，肉质洁白娇嫩，根小。
14	竹笋		斤	笋壳颜色淡黄色、有光泽，笋体粗壮、充实、饱满，笋肉洁白脆嫩、水分多。
15	小白菜		斤	梗白色、较嫩较短，也只单绿色，整棵菜水分充足，无根。
16	大白菜		斤	坚实、无虫、不冻、无损伤，不崩裂、不浸水，不带老帮散叶，根长不超过5厘米。
17	青菜		斤	梗白色或浅绿色、较嫩，叶子深绿色，整棵菜水分充足，无根。
18	菜秧		斤	梗较细较嫩，叶子细长、淡绿色，棵小似鸡毛，水分充足。
19	菠菜		斤	鲜嫩、叶肥、无虫、无病、无黄叶、无泥土、不浸水，根长不超过半寸。

20	油菜		斤	梗短粗、呈淡绿色或白色，叶子厚、肥大、主茎无花蕾，水分充足。
21	韭菜		斤	叶肥宽、挺直、翠绿色，根部洁白，软嫩且有韭香味，根株均匀，长约20厘米。
22	韭黄		斤	叶肥挺、稍弯曲、色泽淡黄，香味浓郁，长约20厘米。
23	香芹		斤	叶翠绿、无主茎、分支少，根细，茎挺直、脆，芹香味浓，水分充足，长约30厘米。
24	水芹		斤	叶嫩绿色或黄绿色，茎细软、中间空、水分充足，有清香味，长约30厘米。
25	西芹		斤	叶茎宽厚，颜色深绿，新鲜肥嫩，爽口无渣。
26	牛皮菜		斤	颜色鲜艳淡绿，叶子水分充足、脆嫩、可竖起，棵株挺直。
27	西洋菜		斤	亚瑟淡绿或深绿，茎细嫩脆、易折断，水分充足，棵株挺直。
28	油麦菜		斤	叶淡绿、肥厚、无主茎，叶株挺直、水分充足，根部的切面嫩绿色，稍有苦涩味。
29	芥菜		斤	叶大而薄、深绿色，柄嫩绿脆，无主茎，叶株挺直，水分充足。
30	苋菜		斤	主要有红，绿两种苋菜，叶为绿色或红色、有光泽，茎细短、光泽嫩脆，水分充足。
31	鸡毛菜		斤	颜色碧绿，叶厚实、有光泽，梗细短、光滑嫩绿，掐之易断。
32	菜心		斤	颜色碧绿，梗脆嫩，掐之易断，整株挺直、水分充足。
33	芥兰		斤	颜色墨绿，叶短小、有白霜。挺直，梗皮有光泽、绿色、粗长，断面绿白色、湿润。
34	小葱		斤	叶翠绿、饱满，均匀细长，鳞茎洁白、挺直，香味浓郁，长15-30厘米。
35	花菜		斤	花蕾颜色洁白或乳白、细密紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎

				短, 断面洁白。
36	香葱		斤	叶翠绿、饱满, 均匀细长, 鳞茎洁白、挺直, 香味浓郁, 长15-30厘米。
37	西兰花		斤	花蕾颜色深绿、细紧实不散, 球形完整、表面有白霜, 花梗深绿、紧凑, 外叶绿色且少, 主茎短。
38	青葱		斤	叶青绿、薄嫩, 挺直, 蒜茎洁白, 水分充足, 外表无水。
39	香菜		斤	翠绿、挺直、根部无泥, 香气重, 水分充足。
40	黄瓜		斤	颜色青绿, 瓜身细短、条直均匀, 瓜把小顶花带刺, 肉脆甜、瓢小子少。
41	冬瓜		斤	皮青绿、有白霜, 肉洁白、厚嫩、紧密, 膛小, 有一定硬度。
42	丝瓜		斤	分有楞和无楞两种, 表皮颜色翠绿, 细长挺直, 易断无弹性, 肉洁白软嫩、子小。
43	苦瓜		斤	表皮淡绿色、有光泽, 凸处明显, 条直均匀, 有一定硬度, 瓢黄白, 子小, 味苦。
44	笋瓜		斤	颜色翠绿、有光泽, 有细绒毛, 皮薄嫩, 肉洁白, 子小, 形正, 有一定硬度。
45	南瓜		斤	颜色为金黄色或橙红色, 瓜形周正, 肉金黄、紧密、粉甜, 表面硬实。
46	吊瓜		斤	淡绿色, 表面光滑平整、有一定硬度、无弹性, 皮薄, 肉洁白、鲜嫩, 瓜形周正。
47	胡瓜		斤	颜色为浅绿色, 佛手形状, 有一定硬度, 皮脆硬, 晶莹透明, 瓜形正。
48	地瓜		斤	黄绿色, 表皮光滑、有棱边, 皮薄肉嫩, 瓢瓜子少, 有一定的硬度, 尾蒂有毛刺。
49	玉米		斤	橙黄色, 绿色外皮, 颗粒饱满, 有细绒毛, 皮薄嫩
50	紫薯		斤	皮紫黑色, 肉色紫, 薯形长纺锤, 薯皮光滑鲜艳
51	茄子		斤	紫色, 表皮光滑, 手感结实有弹性。

52	辣椒		斤	表皮鲜嫩有光泽, 带蒂。
53	西红柿		斤	表面光滑, 可带蒂、叶。
54	百合		斤	柔软、颜色洁白、有光泽, 鳞片肥厚饱满, 有淡淡的气味, 尝起来有点苦。
55	长豆角		斤	颜色淡绿、有光泽, 豆荚细长、均匀、挺直、饱满, 有花蒂, 有弹性, 折之易断。
56	毛豆		斤	颜色青绿、豆荚表皮茸毛有光泽, 豆荚饱满, 拨开后豆粒呈淡绿色、完整, 有清香。
57	青豆米		斤	颜色青绿单一、有光泽, 豆粒大、均匀完整, 较嫩。
58	四季豆		斤	翠绿色, 豆荚细长均匀、水分充足、饱满, 有韧性, 指甲掐后有痕, 折之易断。
59	荷兰豆		斤	颜色嫩绿有光泽, 豆荚挺直, 折之易断, 筋丝不明显, 豆粒小。
60	豇豆		斤	翠绿色, 豆荚细长均匀、水分充足, 饱满, 有韧性, 指甲掐后有痕, 折之易断。
61	豌豆		斤	全株绿色, 光滑无毛, 被粉霜, 豆粒大
62	黄豆芽		斤	芽身挺直、短而粗, 根须短, 芽色洁白晶莹。
63	绿豆芽		斤	芽身挺直、短而粗, 根须短, 芽色洁白晶莹。
64	香菇		斤	菌盖为褐色、有光泽, 菌褶为淡米色或乳白色, 菌身完整无损、不湿、菌盖厚大、有弹性、柄短小, 香味浓、重量轻。
65	平菇		斤	菌为洁白色, 菌身完整、大小均匀, 菌盖与柄、菌环相连未展开, 根短。
66	草菇		斤	顶菇颜色为鼠灰色, 根部为乳白色, 蛋形或卵圆形, 饱满、菌膜未破, 湿度适中。
67	金针菇		斤	菌盖为乳白色, 菌柄为淡黄色, 根部为淡褐色, 顶菇颜色为鼠灰色, 根部为乳白色。

68	杏鲍菇		斤	菌盖为咖啡色, 菌柄为乳白色, 菌身粗壮、挺直
69	蟹味菇		斤	菇冠颜色为鼠灰色, 根部为乳白色, 顶菇颜色为鼠灰色, 根部为乳白色
70	茶树菇		斤	菌盖为褐色、有光泽, 菇柱细长, 菌盖细嫩, 柄脆
(二) 豆制品类				
1	机百叶		斤	新鲜有弹性、带有豆香味。
2	薄百叶		斤	新鲜有弹性、带有豆香味。
3	百叶结		斤	新鲜有弹性、带有豆香味。
4	老豆腐		斤	新鲜有弹性、带有豆香味。
5	油豆腐		斤	新鲜有弹性、带有豆香味。
6	盐水豆腐		斤	新鲜有弹性、带有豆香味。
7	干丝		斤	新鲜有弹性、带有豆香味。
8	腐竹		斤	新鲜有弹性、带有豆香味。
9	云丝		斤	新鲜有弹性、带有豆香味。
10	凉皮		斤	新鲜有弹性、带有豆香味。
11	素鸡		斤	新鲜有弹性、带有豆香味。
12	嫩豆腐		斤	新鲜有弹性、带有豆香味。
13	内酯豆腐		盒	新鲜有弹性、带有豆香味。
14	香干		斤	新鲜有弹性、带有豆香味。
15	烤麸		斤	新鲜有弹性、带有豆香味。
16	年糕		斤	新鲜有弹性、带有米香味。

标段2: 肉制品类 (猪、牛、羊)

序号	品名	规格要求	单位	采购标准
(一) 猪牛羊肉				
1	五花肉	白条肉	斤	表皮白净, 毛少或无毛。脂肪洁白有光泽, 肉呈鲜红色或玫红色。弹性好, 按之迅速恢复。不粘手, 有正常的肉味无异味。
2	腿肉	白条肉	斤	表皮白净, 毛少或无毛。脂肪洁白有光泽, 肉呈鲜红色或玫红色。肉质紧实、弹性好品质新鲜, 按之迅速恢复。表面不粘手。正常的肉味。
3	蹄膀	白条肉	斤	表皮白净, 毛少或无毛。肥瘦均匀,

				脂肪洁白有光泽，肉呈鲜红色或玫红色。弹性好，按之迅速恢复。表面不粘手。正常的肉味。
4	猪蹄	白条肉	斤	品质新鲜，乳白色或淡黄色，表面光滑无毛，肉弹性好，形状完整，去蹄壳，不带蹄筋，趾间无黑垢，无松香味。
5	筒子骨	猪腿骨	斤	品质新鲜，肉呈鲜红色或玫红色，骨头成白色，形状完整，有正常的肉味无异味
6	猪龙骨	脊背骨	斤	肉瘦，脂肪少，品质新鲜，肉呈鲜红色或玫红色，不粘手，有正常的肉味无异味。
7	猪尾	尾骨肉	斤	表皮白净，毛少或无毛，脂肪洁白有光泽，肉呈白色。肉质紧实、弹性好品质新鲜
8	猪口条	猪舌肉	斤	品质新鲜，灰白色，包膜平滑，无异块和肿块，舌头柔软有弹性，无异味
9	肉丝肉片	白条肉	斤	肥瘦均匀，大小适中。脂肪洁白有光泽，肉呈鲜红色或玫红色。弹性好，按之迅速恢复。表面不粘手。正常的肉味。
10	大排	白条肉	斤	品质新鲜，肌肉有光泽，红色均匀，外观微干，不黏手，纤维清晰，有弹性，有鲜肉味无异味。
11	小排	白条肉	斤	品质新鲜，肌肉有光泽，红色均匀，外观微干，不黏手，纤维清晰，有弹性，有鲜肉味无异味。
12	牛腩		斤	颜色暗红、有光泽、脂肪洁白或淡黄色。肉质纤维细腻、紧实，夹有脂肪，肉质微湿。弹性好，指压后凹陷能立即恢复。表面微干，不粘手。有牛肉的膻气。
13	牛肉		斤	颜色暗红、有光泽、肉质微湿。弹性好，指压后凹陷能立即恢复。表面微干，不粘手
14	羊肉		斤	颜色深红色或淡红色，有光泽，脂肪颜色洁白或乳白色。弹性好，指压后

				凹陷能立即恢复, 不粘手。肉质纤维细软, 少有脂肪夹杂, 有羊肉的膻气。
15	猪肚		斤	乳白色, 结构结实, 无异味, 外形完整, 质地柔软, 表面清洁, 内壁光滑, 无溃疡及其他病变现象, 无内容物、黏膜、脂肪、无淤血、肠头毛圈。
16	猪肠		斤	乳白色或淡褐色, 卷曲有皱褶, 质地稍软、清洁, 略带坚韧, 外形完整, 无变质异味, 无炎症溃疡、淤血、充血、水肿及其他病理现象, 无肠头毛圈、脂肪、内容物。
17	猪肝		斤	红褐色或棕黄色, 有光泽, 湿润, 略有弹性, 组织结实紧密, 肝叶完整, 无脂肪, 无寄生虫、炎症、水泡、薄膜, 无胆汁污染, 微有鱼腥味。
18	猪耳朵		斤	颜色呈黄白色, 表面光滑无毛, 形状完整, 弹性好, 质地硬脆。
19	猪腰		斤	表面光滑, 色泽均匀, 无异味, 外形完整, 质地柔软, 表面清洁, 内壁光滑, 新鲜
20	猪血		斤	品质新鲜, 肉色深红, 持水性好, , 有光泽, 切开有气孔, 无异味
21	鸭血		斤	品质新鲜, 肉色深红, 持水性好, , 有光泽, 切开有气孔, 无异味
(二) 肉品冻货				
1	培根	火锅	箱	保质期内, 包装完好
2	丸子	火锅	箱	保质期内, 包装完好
3	羊肉卷	火锅	箱	保质期内, 包装完好
4	肥牛	火锅	箱	保质期内, 包装完好
(三) 熟食类				
1	卤味		斤	干净卫生
2	盐水鸭		斤	干净卫生
3	盐水老鹅		斤	干净卫生
4	凉拌菜		斤	干净卫生
5	烤鸡		斤	干净卫生
6	烤鸭		斤	干净卫生

标段3: 家禽类、蛋类

序号	品名	规格要求	单位	采购标准
(一) 禽类				
1	整鸡		斤	颜色发白，微微透红，有亮度。鸡肉外层微干，不发粘、不沾手，用手指压后会立即复原状，无异味。
2	整鸭		斤	整鸭体表光滑，呈乳白色，切开后切面呈玫瑰色，鸭皮表面无渗出油脂。形体一般为扁圆形，腿的肌肉摸上去结实，有凸起的胸肉，在腹腔内壁上可清楚地看到盐霜。
3	鸡腿		斤	大小适中、有光泽，皮光紧缩，肉与皮结合紧密，无异味、
4	鸽子		斤	品质新鲜，红白色，、有光泽，皮光紧缩，肉与皮结合紧密，无异味、无残羽，无伤斑和溃烂，无血水、血污。
5	鹅		斤	肉质鲜嫩，持水性好，，有光泽，皮光紧缩，肉与皮结合紧密，无异味、无残羽，无伤斑和溃烂，无血水、血污。
6	乌骨鸡		斤	品质新鲜，肌肉有光泽，红色均匀，外观微干，不黏手，纤维清晰，有弹性，有鲜肉味无异味
7	鸭肠		斤	一般呈乳白色，粘液多，异味较清，具有韧性
8	鸡肠		斤	一般呈血红色，粘液多，异味较清，具有韧性
9	鸭腿		斤	品质新鲜，颜色发白，微微透红，腿的肌肉摸上去结实
10	翅中		斤	优质的鸡翅颜色淡黄色，、有光泽，皮光紧缩，肉与皮结合紧密，无异味、无残羽，无伤斑和溃烂，无血水、血污。
11	翅尖		斤	外皮色泽白亮或呈米色，富有光泽，无残留毛及毛根，肉质富有弹性，并有一种特殊的鸡肉鲜味。没有断骨，表面没有淤血。无过多水分。
12	翅根		斤	大小适中，形态完整，颜色淡黄、有

				光泽, 皮光紧缩, 肉与皮结合紧密, 无异味、无残羽, 无伤斑和溃烂, 无血水、血污。
13	鸡爪		斤	新鲜质量好的鸡脚颜色呈乳白色, 表面有光泽, 个大完整, 整齐度好, 肉厚有弹性, 无黄皮趾壳无血污、血水, 无残缺, 脚趾跟上无黑斑。
14	鸡胗		斤	新鲜质量好的鸡胗呈紫红色, 结构紧密、厚实、有弹性、不粘手, 外形完整, 无内膜, 无脂肪, 去食管。
15	鸭胗		斤	形状扁圆, 肉质紧密, 紧韧耐嚼, 无油腻感
(二) 蛋类				
1	红心咸鸭蛋		个	蛋黄呈鲜红色、蛋白清亮透明, 咸淡适口, 无异味
2	鸭鸡皮蛋		个	蛋白凝固光洁, 晶莹透明, 富有弹性, 蛋黄蛋白层次分明。
3	散装鸭蛋		斤	质优无变质破损, 蛋清蛋黄色泽分明、无异味
4	散装鸡蛋		斤	质优无变质破损, 蛋清蛋黄色泽分明、无异味

标段4: 水产类

序号	品名	规格要求	单位	采购标准
水产类 (以水库鱼为主)				
1	活白鲢鱼	1000g-2500g	斤	眼球突出紧张, 角膜透明坚强有弹性, 骨肉密接、鳃鲜红色
2	黄鳝	两指粗	斤	表皮呈黄褐色, 粘液较多,
3	小龙虾	时令	斤	表皮呈红褐色, 眼球突出, 尾部结状硬壳, 腹部干净无黑
4	河虾	4-8厘米	斤	表皮灰褐色, 眼球突出, 尾部结状硬壳, 身体半透明, 腹部干净无黑
5	沙虾	30-35个	斤	表皮呈灰褐色, 眼球突出, 尾部结状硬壳, 身体半透明, 腹部干净无黑
6	活草鱼	1500g-3000g	斤	眼球突出紧张, 角膜透明坚强有弹性, 骨肉密接、鳃鲜红色

7	活鲫鱼	250g-500g	斤	眼球突出紧张，角膜透明坚强有弹性，骨肉密接、鳃鲜红色
8	活鳊鱼	400g-600g	斤	眼球突出紧张，角膜透明坚强有弹性，骨肉密接、鳃鲜红色
9	活昂刺鱼	250-500g	斤	体延长，稍粗壮，吻端向背鳍上斜，后部侧扁，头略大而纵扁
10	活鲢鱼	1000g-3000g	斤	体延长，稍粗壮，吻端向背鳍上斜，后部侧扁，头略大而纵扁
11	活花鲢	1000g-2500g	斤	眼球突出紧张，角膜透明坚强有弹性，骨肉密接、鳃鲜红色
12	活黑鱼	400g-600g	斤	眼球突出紧张，角膜透明坚强有弹性，骨肉密接、鳃鲜红色
13	活鲈鱼	350g-600g	斤	眼球突出紧张，角膜透明坚强有弹性，骨肉密接、鳃鲜红色
14	活多宝鱼	350g-600g	斤	眼球突出紧张，角膜透明坚强有弹性，骨肉密接、鳃鲜红色
15	活鲶鱼	500g-1500g	斤	长吻体表无鳞，体形近似纺锤体，吻椎体向前显著突出
16	活支鱼	500g-1000g	斤	梭鱼体被圆鳞，背侧青灰色，两侧鳞片有黑色的竖纹
17	花鲢鱼头	300g-800g	斤	体表两侧鳞片呈黄褐色，头部很大
18	小杂鱼	5g-20g	斤	个体较小，多种小鱼组成，
19	活蛤蜊	10g-30g	斤	新鲜无泥沙杂质，肉质饱满、个体鲜活受刺激时贝壳紧闭，两贝壳相碰时发出实响
20	活田螺	20g-40g	斤	新鲜无泥沙杂质，肉质饱满、个体鲜活受刺激时贝壳紧闭，两贝壳相碰时发出实响
21	活蛏子	10g-30g	斤	新鲜无泥沙杂质，肉质饱满、个体鲜活受刺激时贝壳紧闭，两贝壳相碰时发出实响
22	活扇贝	10g-30g	斤	新鲜无泥沙杂质，肉质饱满、个体鲜活受刺激时贝壳紧闭，两贝壳相碰时发出实响
23	活文蛤	10g-30g	斤	新鲜无泥沙杂质，肉质饱满、个体鲜活受刺激时贝壳紧闭，两贝壳相碰时发出实响

24	活花蛤	10g-30g	斤	新鲜无泥沙杂质，肉质饱满、个体鲜活受刺激时贝壳紧闭，两贝壳相碰时发出实响
25	海带	三指	斤	新鲜无泥沙杂质，肉质饱满，持水性好
26	冰鲜带鱼（大）	200g-500g	斤	肌肉坚实有弹性、眼球饱满、明亮鱼鳃呈鲜红色体表完整无破损、腹部完整不膨胀，内脏清晰可辨，无异味
27	冰鲜鸦片鱼	40-60g	斤	肌肉坚实有弹性、眼球饱满、明亮鱼鳃呈鲜红色体表完整无破损、腹部完整不膨胀，内脏清晰可辨，无异味
28	冰鲜小黄鱼	80-120g	斤	肌肉坚实有弹性、眼球饱满、明亮鱼鳃呈鲜红色体表完整无破损、腹部完整不膨胀，内脏清晰可辨，无异味
29	冰鲜小鲳鱼	300-500g	斤	肌肉坚实有弹性、眼球饱满、明亮鱼鳃呈鲜红色体表完整无破损、腹部完整不膨胀，内脏清晰可辨，无异味
30	冰鲜马鲛鱼	10-40g	斤	肌肉坚实有弹性、眼球饱满、明亮鱼鳃呈鲜红色体表完整无破损、腹部完整不膨胀，内脏清晰可辨，无异味
31	冷冻小鲳鱼	300-500g	斤	肌肉坚实有弹性、眼球饱满、明亮鱼鳃呈鲜红色体表完整无破损、腹部完整不膨胀，内脏清晰可辨，无异味
32	冷冻鱿鱼须	5-20g	斤	色泽鲜艳，表皮呈原有色泽，有亮泽，黏液多，体形完整，肌肉柔软而光泽
33	冷冻巴沙鱼	50-150g	斤	色泽鲜艳，表皮呈原有色泽，有亮泽，黏液多，体形完整，肌肉柔软而光泽
34	冷鲜鱿鱼	60-100g	斤	色泽鲜艳，表皮呈原有色泽，有亮泽，黏液多，体形完整，肌肉柔软而光泽
35	冰鲜鳕鱼	13-15头	斤	色泽鲜艳，表皮呈原有色泽，有亮泽，黏液多，体形完整，肌肉柔软而光泽
36	冷冻对虾	40-50g	斤	外壳有光泽、半透明，肉质紧密、有弹性，甲壳紧密裹着虾体，色泽、气味正常
37	冷冻南美白对虾	40-50g	斤	外壳有光泽、半透明，肉质紧密、有弹性，甲壳紧密裹着虾体，色泽、气味正常
38	国产海蜇皮（白）	5-10g	斤	色泽鲜艳，表皮呈原有色泽，有亮泽，

	皮)			黏液多, 体形完整, 肌肉柔软而光泽
39	特级海蜇皮(红皮)	5-10g	斤	色泽鲜艳, 表皮呈原有色泽, 有亮泽, 黏液多, 体形完整, 肌肉柔软而光泽
40	国产海蜇头(片角)	5-10g	斤	色泽鲜艳, 表皮呈原有色泽, 有亮泽, 黏液多, 体形完整, 肌肉柔软而光泽

标段5: 水果类

序号	品名	规格要求	单位	采购标准
1	香蕉		斤	果实饱满, 没有病斑、虫疤、泛黑或腐坏, 没有开裂或脱落, 香气清新馥郁。
2	苹果		斤	果形为圆形或椭圆形, 顶部肚脐眼没有突起的棱角, 果皮较光滑, 果肉水分较多。
3	芦柑		斤	果皮为黄色或橙黄色, 皮粗而厚, 皮松易剥, 肉质脆嫩, 汁多, 味道酸甜可口。
4	蜜桔		斤	表皮自然, 无油光发亮。有不刺鼻的清新桔香。皮薄, 脉少粘瓣, 汁多无渣。
5	哈密瓜		斤	外形为椭圆或橄榄形, 一般在瓜皮外可闻到浓郁的香味。瓜身坚硬而微软。
6	菠萝		斤	个大均匀, 外表呈黄绿色。肉质丰富, 汁多。
7	脐橙		斤	果皮为橙红色, 较光滑, 肚、脐和脐孔较大, 果肉脆嫩, 化渣, 汁较多, 风味浓。
8	雪梨		斤	呈黄白色, 成圆形或扁圆形, 果肉乳白色、脆、汁液多, 风味浓甜、爽口。
9	香梨		斤	色泽悦目, 呈椭圆形。香味浓郁, 皮薄肉脆, 汁多渣少, 香甜可口, 营养丰富。
10	西瓜	红瓢	斤	个大均匀, 外表呈深绿色。肉红籽黑, 香甜多汁。
11	柚子		斤	果实硕大, 扁球形或梨形, 果皮光滑, 呈淡黄色, 味甘。

12	圣女果		斤	果实大小均匀, 色泽鲜艳, 味清甜, 无核。果实饱满, 没有病斑、虫疤、泛黑或腐坏。
13	火龙果		斤	长圆形或卵圆形, 表皮红色, 果肉白色或红色, 味清甜。
14	葡萄		斤	果实大小均匀, 色泽鲜艳, 味清甜。果实饱满, 没有病斑、虫疤、泛黑或腐坏。
15	芒果		斤	表皮光滑, 黄橙色, 味甘。果实饱满, 没有病斑、虫疤、泛黑或腐坏。
16	车厘子		斤	果实大小均匀, 色泽鲜艳, 味清甜。果实饱满, 没有病斑、虫疤、泛黑或腐坏。
17	草莓		斤	果实大小均匀, 色泽鲜艳, 味清甜。果实饱满, 没有病斑、虫疤、泛黑或腐坏。
18	龙眼		斤	果实大小均匀, 味清甜。
19	猕猴桃	绿果	个	果实大小均匀, 味清甜。
20	冬枣		斤	果实大小均匀, 果皮光泽有亮度, 饱满脆甜。

标段6: 奶制品类

序号	品名	规格要求	单位	采购标准
1	枣(原)味酸奶	小杯装	份	符合国家乳品安全标准、保质期内, 包装完好。
2	纯牛奶	250ML*24盒	箱	符合国家乳品安全标准、保质期内, 包装完好。
3	早餐奶	250ML*24盒	箱	符合国家乳品安全标准、保质期内, 包装完好。
4	冷藏鲜奶	5L	桶	符合国家乳品安全标准、保质期内, 包装完好。
5	冷藏酸奶	杯装	份	符合国家乳品安全标准、保质期内, 包装完好。

(三) 食材质量要求

1. 为保证就餐人员用餐食品安全, 中标人所供食材应为同类产品中的综合质量优良产品, 同等条件下, 具有可追溯, 通过认证的绿色食品、有机食品优先。

2. 中标人应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定, 严格保证食品质量

符合国家相关产品质量标准，符合国家各级强制性规范的要求。食材质量标准按招标人要求执行，中标人严禁配送变质、过期、假冒、伪劣、有毒、有害的货物，不得弄虚作假或以次充好。在食材供应期间如出现因使用其提供的食品导致食物中毒的事故，中标人应对此承担一切法律责任，并取消其供货资格。

4. 对实行食品质量（SC）安全市场准入制的食品，须在验收时提供SC认证的相关证明材料。

5. 食品包装必须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和QS认证等。

6. 中标人所提供的食品必须取样保留24小时，且供应的全部食材如检测不合格则不能使用，所需检测和取样保留的试纸、药品等由中标人提供及承担费用。

7. 招标人对食材质量提出异议时，中标人保证在60分钟以内作出答复，并妥善处理。

8. 因市场特殊原因，个别食材品种不能及时提供，中标人应主动与招标人沟通协调，更换品种以满足需要。

9. 所有商品因验收货物时不能直接判断质量的，如在使用过程中发现不合格商品，中标人应作退货处理。退货前应实行留板备案，如双方对质量争议可送采购所在地质监部门检测。对缺斤短两（或含冰量超标或超重）的应按实际重量扣减。

10. 中标人应保证所提供的食品在保质期内经正确和合理食用，不会出现因预包装食品添加剂、营养强化剂和功效成分原料的添加、生产加工工艺、包装物、运输方式等的缺陷而产生的食品安全事故，并对因上述缺陷而产生的任何食品安全事故负责。

11. 一经发现供应以下食品，中标人除全部退货外并没收其全部履约保证金，同时还应承担由此造成的经济责任和法律责任：

（1）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；

（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；含有严重超出标准限量的农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的；

（3）含有致病性寄生虫、微生物或微生物含量超过国家限定标准的；

（4）未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

（5）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

（6）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

（7）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

（8）质保期低于剩余有效期三分之二。

（四）服务要求

1. 专用运输车辆。**至少自备一辆运输车辆**，其中蔬菜、净菜及水果类为箱式货车；禽蛋

类为具有冷藏功能的运输车；水产品类为具有增氧（或冷藏功能）的运输车。送货人员需持有有效的健康证，着工作服、佩戴工作证，并服从招标人管理；

2. 应具有本项目食材供应所对应的仓储能力；

3. 需按招标人指定时间、地点送货，并将货物运送到招标人指定位置；

4. 水产品类按招标人要求进行现场加工（宰杀、去鳞、去鳃、开膛去内脏、清洗、切片等），加工完毕，自行处理垃圾，并清理干净加工区域，做好登记；每周五砧板消毒一次并登记。送货时不得将水滴漏在外，保持运输通道的清洁；

5. 需自备转运小推车和所送货物要求相一致的安全卫生容器；

6. 送货时间：周一至周五早上7:00前送达，食堂临时增加用餐人员需临时补充原料的及其他特殊情况，投标人应按招标人要求在约定时间内把指定原料送到指定地点，不得推诿延误。

7. 投标人应提供专业的管理和服团队，包括但不限于项目负责人、食品安全管理员、采购员、会计、配送人员、配送司机，团队编制和人员资质务必保证运营服务质量。提供的服团队应保持稳定，承诺项目执行期间人员变动不超过20%；其中，针对本项目的配送人员及配送司机，未经招标人同意，不得变更。投标人须提供上述人员明细清单并附所有人员健康证。

（五）报价要求

1. 标段 1、4、5 投标人的投标报价应以南京农副产品物流中心官网

（<https://www.njnfwl.com/>）公示的各品类价格参考表中的“参考价”为基准价，在此基准价的基础上，投标人按照固定费率形式报出本项目投标报价；

标段 2、3 投标人的投标报价以江苏凌家塘农副产品批发市场官网

（https://www.ljtsc.cn/priceinfo_new.asp）公布的最新的中间价为基准价，在此基准价的基础上，投标人按照固定费率形式报出本项目的投标报价；

标段 6 投标人的投标报价以距离招标人最近的大润发超市的最新价格（原价，非活动价格）为基准价，在此基准价的基础上，投标人按照固定费率形式报出本项目的投标报价；

投标人在竞争报价时，应充分考虑到市场波动等客观因素。

投标人中标后的结算价为：供应食材的当月结算数量*基准价*投标报价

举例说明：如投标人投标报价为 97%，则结算价=供应食材的当月结算数量*基准价*97%；

2. 经按投标报价计算后的结算价格应包括投标人将货物运送至招标人指定交货地点的所有费用，包括但不限于货物成本、利润、税金、运输费、保险费等及相关服务费用。投标报价要求明折明扣，即各项优惠均应在报价中体现，不接受实物或非实物性的反馈折让。投标报价为投标人在投标文件中提出的各项支付金额的总和，投标报价还应充分考虑招标文件、合同中的一切费用与价格。

3. 若招标人要求中标人供应的某品种食材，无法在南京农副产品物流中心、江苏凌家塘农副产品批发市场或大润发超市确定参考的基准价，由中标人参照招标人周边菜市场（如上海路菜场、苏州路菜场等）同品质食材的价格，以不超过其价格的 75%作为基准价向招标人提交价格表，招标人食材询价小组对价格进行核准后，根据核准后的基准价，按投标报价进行据实结算；

5. 本项目共分为六个标段，各选择第一名作为中标人，如因供货期间出现安全事故、食材质量、服务质量等重大问题，招标人有权解除合同，招标人可以根据评标委员会推荐的中标候选人排序选择下一名中标候选人作为中标人或重新招标。

标段	名称	年度采购预算金额 (人民币, 万元/年度)	价格浮动频率
1	蔬菜、豆制品类	270.00	1 个月/次
2	肉制品（猪、牛、羊）	210.00	1 个月/次
3	家禽类、蛋类	105.00	1 个月/次
4	水产类	78.00	1 周/次
5	水果类	65.00	1 个月/次
6	奶制品类	35.00	1 季度/次

最终采购金额以实际供货量为准据实结算。

（六）食材配送及交货要求

1. 食堂所需食材根据招标人前一天17:30之前出具货品清单，投标人次日上午7:00前送达，投标人必须在招标人约定的时间内把指定产品（须附打印的并经送货人签字确认的详细产品明细及数量、价格清单）送至指定地点。交付地点为招标人单位食堂。

2. 投标人应能按招标人要求及时补货。

3. 食材质量标准按招标人要求执行，如招标人提出货物品质不符合要求，则供货方无条件上门更换

4. 提前或推迟送货，招标人有权拒绝验收签单。

5. 每日及每批次提供的原料，必须经食堂厨师和招标人兼职验菜员验收签单后才能视为有效，否则均视为无效供货。

6. 规格包装的产品交付时，必须原包装完好无损，否则使用单位有权拒收。

7. 投标人的运输工具进入招标人单位后，必须接受招标人统一管理；由于投标人的原因造成发生任何人员与设施损伤，均由中标人承担责任。

8. 投标人需免费指导使用单位正确使用其产品，使用单位有权要求中标人供货前对其提供的食材进行前期处理，如大宗肉禽类前期切割分装按指定规格包装等。

第六章 投标文件格式

注：请投标人按照以下文件的要求格式、内容，顺序制作响应文件，并请编制目录及页码，否则可能将影响对响应文件的评价。若投标人投标多个标段，需分别制作、装订各标段投标文件。

1. 投标人资格细则索引

序号	要求	响应情况	页码
1			
2			
3			
.....			

2. 评分细则索引

序号	评审因素	响应情况	页码
1			
2			
3			
.....			

3. 业绩证明索引

序号	客户名称	合同日期	合同金额	页码
1				
2				
3				
.....				

一、投标函格式

致:_____

根据贵方招标采购的_____, 正式授权下述签字人 _____ (姓名和职务)
代表我方_____ (投标人单位的名称), 全权处理本次项目投标的有关事宜。

据此函, 签字人兹宣布同意如下:

(1) 按招标文件规定的各项要求, 我方愿以详见开标一览表的投标报价并按招标文件的规定要求提供所需货物和服务。

(2) 我们接受招标文件的所有的条款和规定。

(3) 我们完全理解贵方不一定将合同授予最低报价的投标人, 并有权拒绝所有的投标。同时也理解你们不承担我们本次投标的费用。

(4) 我们已详细审核全部招标文件及其有效补充文件(如果有), 我们知道必须放弃提出含糊不清或误解的问题的权利。

(5) 我们同意按照招标文件第一章“投标人须知”的规定, 本投标文件的有效期为从投标截止日期起计算的90天, 在此期间, 本投标文件将始终对我们具有约束力, 并可随时被接受。如果我们中标, 本投标文件在此期间之后将继续保持有效。

(6) 我们同意向贵方提供贵方可能要求的与投标有关的任何证据或资料。

(7) 一旦我方中标, 我方将根据招标文件的规定, 严格履行合同的责任和义务, 并保证于“合同条款前附表”中规定的时间交货, 并完成项目的安装、调试、交付买方验收、使用。否则我们的履约保证金将被贵方没收。

投标人名称: _____ (公章)

地址: _____ 邮编: _____

电话: _____ 传真: _____

投标单位代表姓名(签字): _____

职务: _____

日期: _____ 年 月 日

投标保证金承诺书

致: _____ (采购代理机构名称)

我(单位/本人, 以下统称我单位)自愿参加(项目名称和采购编号)的投标, 并做出如下承诺:

一、除不可抗力外, 我单位如果发生以下行为, 将在行为发生的 10 个工作日内, 向贵方(或招标人)支付本采购文件公布的预算金额(或最高限价)的 2%作为违约赔偿金(数量不确定的单价采购须约定具体金额)。

1. 自投标截止时间至本项目发布中标(成交)公告为止, 撤销投标;
2. 中标后不依法与招标人签订合同;
3. 中标后不按本采购文件规定向招标人提交履约保证金;
4. 中标后不按本采购文件规定向贵方缴纳招标代理服务费。

二、我单位知晓上述行为的法律后果, 承认本承诺书作为贵方(或招标人)要求我单位履行违约赔偿义务的依据作用。

投标人: _____ (盖公章)

地址:

电话: _____ 传真: _____

电子邮件: _____ 邮编: _____

法定代表人或委托代理人(签字或签章):

日期:

二、开标一览表

(一式六份，一份单独封装,其余五份装订在投标文件中)

招标编号：

项目名称：

标段号及名称	
采购期限	一年
投标报价 (固定费率)	标段 1、4、5 按南京农副产品物流中心官网 (https://www.njnfwl.com/) 公示的各品类价格参考表中的“参考价” 的_____%计价 标段 2、3 按江苏凌家塘农副产品批发市场官网 (https://www.ljtsc.cn/priceinfo_new.asp) 公布的最新的中间 价_____%计价 标段 6 按距离招标人最近的大润发超市公布的最新价格（原价，非活动 价格）的_____%计价
项目负责人 姓名	
是否小微企业	

投标人：（加盖公章）

法定代表人或其授权代表：（签字或盖章）

日 期：

三、技术需求偏离表格式

投标人名称：_____

招标编号：_____

包号：_____

序号	招标文件技术规格及要求	投标文件技术指标情况	具体说明
	详见第五章 采购需求		

投标人：_____（盖章）

法定代表人或授权代表：_____（签字或盖章）

日期：_____年_____月_____日

注：1.对于某项指标的数据存在证明文件内容不一致的情况，取指标较低的为准，对于可以用量化形式表示的条款，投标人必须明确回答，或以功能描述回答。

2.作为投标文件重要的组成部分，不能通过简单拷贝招标文件技术要求或简单标注“符合”“满足”。

3.偏离包括正、负偏离，正偏离指投标人的响应高于招标文件要求，负偏离指投标人的响应低于招标文件要求。

四、商务条款偏离表格式

投标人名称：_____

招标编号：_____

包号：_____

序号	招标文件商务条款	投标文件商务条款	具体说明
	投标有效期		
	付款方式		
	服务期限		

投标人：_____（加盖公章）

法定代表人或其授权代表：_____（签字或盖章）

日期：_____

注：1.对于某项指标的数据存在证明文件内容不一致的情况，取指标较低的为准，对于可以量化形式表示的条款，投标人必须明确回答，或以功能描述回答。

2.作为投标文件重要的组成部分，不能通过简单拷贝招标文件技术要求或简单标注“符合”“满足”。

3.偏离包括正、负偏离，正偏离指投标人的响应高于招标文件要求，负偏离指投标人的响应低于招标文件要求。

五、技术服务方案及服务承诺

投标人必须提供一套符合第四章“招标内容与技术要求”的、完整的、详细的技术服务方案及建议书，作为其投标主要技术响应文件。

技术服务方案及建议书应对“技术要求及规格”要求逐条应答，应当具有科学性、合理性和完整性。

技术服务方案及建议书详细说明和描述各种功能的具体实现方式和流程，要求的应答内容和计算过程含糊不清或者不应答的，一律视为该项不满足用户需求。

六、投标人资格证明文件

招标公告“投标人资格要求”中要求的所有投标人资格要求有效复印件及承诺书。

七、类似业绩证明文件

投标人名称：_____

招标编号：_____

序号	项目名称	采购单位	合同日期	业主单位联系人联系方式

本表附合同等有效证明材料复印件，并加盖单位公章，否则不计分。

投标人：（加盖公章）

法定代表人或其授权代表：（签字或盖章）

日期：

八、投标人拟承担本项目主要专业人员一览表格式

投标人名称：_____

招标编号：_____

序号	姓名	性别	年龄	学历	职称/资格	工作年限	在本项目 中的角色

注：提供以上人员相关资格证书复印件加盖公章。

投标人：（盖章）

法定代表人或授权代表：（签字或盖章）

日期： 年 月 日

九、其他相关文件证明材料

1. 法人资格证明及授权委托书

法定代表人资格证明

单位名称:

单位性质:

地址:

成立时间: 年 月 日

经营期限:

姓名: 性别: 年龄: 职务:

系_____ (投标人单位名称) 的法定代表人。为参与_____ 项目, 签署上述项目的投标文件、进行招标、签署合同和处理与之有关的一切事务。

特此证明。

注: 投标人法定代表人参加投标的, 必须附法定代表人身份证复印件并加盖委托单位公章, 参加投标时法定代表人将身份证原件带至现场备查。法定代表人授权其他人参加投标的, 仅需填写“授权委托书”。

投标人: (盖章)

日期: 年 月 日

法人授权委托书

致:

本授权书宣告:

委托单位: _____

地 址: _____ 法定代表人: _____

受托人: 姓名 _____ 性别: _____ 出生日期: _____ 年 _____ 月 _____ 日

所在单位: _____ 职务: _____

身 份 证: _____ 联系方式: _____

兹委托受托人 _____ 合法地代表我单位参加江苏省高级人民法院组织的项目名称: _____ (项目编号为: _____) 的采购活动, 受托人有权在该投标活动中, 以我单位的名义签署投标书和投标文件, 与招标人协商、澄清、解释并执行一切与此有关的事项。

受托人在办理上述事宜过程中以其自己的名义所签署的所有文件我均予以承认。受托人无转委托权。

委托期限: 至上述事宜处理完毕止。

法定代表人身份证复印件
(正反面)

委托单位: (公章)

法定代表人: (签字/盖章)

年 月 日

备注:

- (1) 投标人授权代表须在投标截止时间前持授权书原件、授权代表身份证件办理签名报到。
- (2) 投标人法定代表人直接参加投标的, 无须提供法人授权委托书, 但须持本人身份证件及营业执照复印件办理相关手续。

无重大违法行为声明

_____:

我公司在参加编号为_____号_____项目的投标活动前 3 年内，在经营活动中没有重大违法记录。

特此声明。

注：重大违法记录，是指投标人因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。

投标人名称（盖章）：

日 期：

2. 相关专业资质或投标人认为须说明的其他材料

十、政府采购政策

中小企业声明函（服务）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加 （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 租赁和商业服务业；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）；

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：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。

十一、远程异地开标附件

(一) 法定代表人授权书

本授权书声明: 注册于[国家或地区的名称]的[公司名称]的在下面签字或签章的[法定代表人姓名、职务] (身份证号码为: _____) 代表本公司授权[公司名称]的在下面签字的[被授权人的姓名、职务] (身份证号码为: _____) 为本公司的合法代理人, 就[项目名称、项目编号]进行投标, 以本公司名义处理远程异地开标、评标过程中发生的一切事务。

同时我公司承诺:

1、我公司接受远程异地开标、评标方式。

2、我公司本项目被授权人联系方式如下:

手机号: _____; 微信号: _____;

QQ 号: _____; 电子邮箱: _____。

3、我公司对远程异地开标、评标过程中发生的与本项目有关的所有视频会议、我公司被授权人的手机、微信、QQ、电子邮件等方式的沟通结果均予以承认。

4、我公司对开、评标过程中所需的任何澄清与说明予以及时配合。

5、我公司保证投标文件按照下述要求密封完好:

①密封提交投标保证金缴纳凭证一份(装在一个信封里, 信封上标明“投标保证金”);

②密封提交开标一览表一式两份(装在一个信封里, 信封上标明“开标一览表”);

③密封提交投标文件正本、副本、电子文档(全部装在一个信封(或箱子)里, 信封(或箱子)上标明“投标文件正本、副本和电子文档”); (招标文件若未要求电子文档, 可不提供);

④把上述密封的信封(或箱子)的外面再做一次密封包装;

⑤内、外层信封(或箱子)均应:

1) 标明项目名称;

2) 标明供应商名称和地址;

3) 注明“招标公告”中指定的内容和“在_____”之前不得启封的字样, 并填入“招标公告”中规定的日期和时间。

⑥如果外层信封未按以上要求加写标记和密封, 不作为投标无效条款, 但招标人(招标代理机构)对误投或过早启封概不负责。

⑦供应商须在递交投标文件截止时间之前将投标文件送达招标人(招标代理机构)指定地点。供应商须承担因未送达所造成的一切责任。

6、我公司同意: 如果我公司投标文件没有按照上述要求进行密封, 在开标现场

出现内、外层信封（或箱子）均没有密封完好的情况，贵方可以视同我公司投标无效。

7、我公司承诺：在递交投标文件截止时间之前将投标文件送达下述指定地点：
江苏省南京市鼓楼区郑和中路 118 号 D 座 12 楼 1203 室，江苏省招标中心有限公司，王卉，13814036274。如未按时送达，视为我司自行放弃本项目投标。

本授权书于 202[]年[]月[]日签字生效，特此声明。

供应商名称（公章）_____

法定代表人签字或签章_____

被授权人签字_____

附：

法定代表人身份证复印件（正反面，并加盖公章）

被授权人身份证复印件（正反面，并加盖公章）

（二）供应商参加远程异地开标仪式须知

1、参加远程开标仪式的供应商须满足：

(1) 已在 <https://www.jstcc.cn/> 网站关注本项目并在线上获取招标文件的潜在供应商, 请确认菜单“项目管理-开评标大厅”已存在该项目开标仪式会议室。

(2) 为确保开标过程顺利, 至少提前一天, 从菜单“项目管理-开评标大厅-测试会议室”进入测试会议室, 在测试会议室测试视频、音频设备是否满足需要。测试完成后, 及时退出测试会议室。

(3) 请提前三天, 将远程异地开评标专用《法定代表人授权书》和本须知的盖章 PDF 扫描件发至邮箱: wanghui@jitc.cn。

2、参加开标仪式:

(1) 为保证会场秩序, 每家供应商仅限《法定代表人授权书》指定的授权代表参加开标仪式, 请《法定代表人授权书》指定的授权代表携带本人身份证参会。

(2) 会议室将在开标时间前 30 分钟开放, 参会人员至少在开标时间前 15 分钟登录并进入会议室。

(3) 登陆系统后, 请点击菜单“项目管理-开评标大厅”, 选择相应项目点击“进入会议室”按钮进入该项目开标仪式会议室。

(4) 在开标时间后, 仍然未按上述要求进入开标仪式会议室的供应商, 将被视为放弃参加开标仪式, 并对开标流程、内容均无异议。

(5) 为防止呼入电话导致参加会议中断, 请务必使用电脑网页端, 并使用耳机, 以保证会议期间语音传送质量。

(6) 请参会人员准备好打印、扫描设备。

技术支持人员: 何康杰; 电话: 400-058-0203、13951767623。

特此通知!

江苏省招标中心有限公司

2025 年 月 日

回执: 我司已收到本须知, 阅读后完全理解, 且无异议。

供应商盖章:

特别提醒: 参加本项目的各投标人需将投标文件按要求密封后, 在快递或外包装的最外层包装上显著位置(纸箱或塑胶袋等的最外层) 务必贴上投标文件递交登记列表(格式下付), 寄付(建议选择顺丰)或以其他可靠方式递交至: 江苏省招标中心有限公司(江苏省南京市鼓楼区郑和中路 118 号 D 座 12 楼 1203 室), 王工, 13814036274。投标文件寄出后, 将快递单号与招标文件要求的法定代表人授权书及远程异地开标仪式须知扫描件

发送至指定邮箱 wanghui@jitc.cn 【邮件名称统一格式为：JSTCC 项目编号 授权书须知+投标人名称+快递单号】。

采取快递邮寄方式的，投标人应合理安排时间、关注邮寄信息，充分考虑因天气等因素导致的文件在途时间延长等情况，确保指定接收人能在规定的递交投标文件截止时间前收到。如发生投标文件在邮寄过程中遗失、逾期未送达开标地点、拆封邮包后发现投标文件未按招标文件要求格式制作密封或在邮寄途中造成文件损坏等风险，均由投标人自行承担。

投标文件（含电子版）递交登记列表	
投标单位名称	
招标项目名称	
招标编号	
所投标段（包）	如有的话 (参与多个标包，可自行补充，请务必准确填写)
授权代表姓名	
联系电话	
日期	