**国家税务总局天津市东丽区税务局食堂食材项目**

**招标文件**

（项目编号：TGPC-2025-A-0327）

天津市政府采购中心

**2025.9**

**目 录**

**第一部分 投标邀请函**

**第二部分 招标项目要求**

**第三部分 投标须知**

**第四部分 合同条款**

**第五部分 投标文件格式**

第一部分 投标邀请函

受国家税务总局天津市东丽区税务局委托，天津市政府采购中心将以公开招标方式，对国家税务总局天津市东丽区税务局食堂食材项目 实施政府采购。现欢迎合格的供应商参加投标。

本项目为远程招投标，一律不接受纸质投标文件，只接受加盖投标人电子签章的电子投标文件（以通过天津公共资源电子签章客户端正确读取签章信息为准）。供应商参加投标前须办理CA数字证书（USBKEY）和电子签章。投标人须按招标文件的规定在天津市政府采购中心招投标系统中提交网上应答并上传加盖投标人电子签章的电子投标文件（以通过天津公共资源电子签章客户端正确读取签章信息为准）。

一、项目名称和编号

（一）项目名称：国家税务总局天津市东丽区税务局食堂食材项目

（二）项目编号：TGPC-2025-A-0327

二、项目内容

第一包：国家税务总局天津市东丽区税务局食堂果蔬水产品类（蔬菜、水果、河海鲜产品、豆制品等）食材，合同履行期限：一年

第二包：国家税务总局天津市东丽区税务局食堂鲜冻禽畜肉类（包含猪肉及副产品、牛羊肉及各部件、禽肉及各部件、肉制品及半成品等）食材，合同履行期限：一年

第三包：国家税务总局天津市东丽区税务局食堂主副食调料等其他类（包含米、面、油、杂粮、鸡蛋及调料、鲜奶及奶制品等）食材，合同履行期限：一年

三、项目预算

第一包：910000元

第二包：890000元

第三包：910000元

四、供应商资格要求（实质性要求）

（一）投标人具备食品经营许可证（经营项目至少包含散装食品和预包装食品销售），提供证书扫描件；

（二）投标人须具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款规定的条件，提供以下材料：

1. 营业执照副本或事业单位法人证书或民办非企业单位登记证书或社会团体法人登记证书或基金会法人登记证书扫描件或自然人的身份证明扫描件。

2. 财务状况报告等相关材料：

A.经第三方会计师事务所审计的2024年度财务报告扫描件。

B. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的书面声明。

注：A、B两项提供任意一项均可。

3. 依法缴纳税收和社会保障资金的书面声明。

4. 投标截止日前3年在经营活动中没有重大违法记录的书面声明（截至开标日成立不足3年的供应商可提供自成立以来无重大违法记录的书面声明）。

5. 提交具备履行合同所必需的设备和专业技术能力证明材料。

（三）本项目不接受联合体投标。

五、项目需要落实的政府采购政策

（一）全部货物均由小微企业制造的，对符合规定的小微企业制造的产品报价给予20%的扣除。货物既有小微企业制造的货物，也有大中企业制造的货物，不享受此扶持政策。

（二）根据财政部发布的《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》规定，监狱企业视同小微企业。

（三）根据财政部、民政部、中国残疾人联合会发布的《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》规定，残疾人福利性单位视同小微企业。

注：中小微企业以投标人填写的《中小企业声明函》为判定标准，残疾人福利性单位以投标人填写的《残疾人福利性单位声明函》为判定标准，监狱企业须投标人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，否则不予认定。以上政策不重复享受。

（四）涉及商品包装或快递包装的，按照《财政部办公厅、生态环境部办公厅、国家邮政局办公室关于印发<商品包装政府采购需求标准（试行）>、<快递包装政府采购需求标准（试行）>的通知》（财办库〔2020〕123号）要求执行。

（五）按照《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125号）的要求，根据开标当日解密截止时间“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）的信息，对列入失信被执行人、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及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，拒绝参与政府采购活动，同时对信用信息查询记录和证据进行打印存档。

六、获取招标文件时间、方式

（一）获取招标文件时间：2025年9月28日至2025年10月11日，每日9:00至17:00（北京时间，法定节假日除外）。

（二）获取招标文件的方式：

1. 获取招标文件网址：使用天津数字认证有限公司发出的CA数字证书（原天津市电子认证中心发出尚在有效期内的CA数字证书仍可使用）登录天津市政府采购中心网（网址：[http://tjgpc.zwfwb.tj.gov.cn](http://www.tjgpc.gov.cn)）-“网上招投标”-“供应商登录”-“市级集采机构入口”下载招标文件。

2. 供应商注册、CA数字证书（USBKey）领取、电子签章办理办法：

（1）天津市政府采购中心网注册：登录天津市政府采购中心网（http://tjgpc.zwfwb.tj.gov.cn）首页点击“用户注册维护”，填写相关内容。天津市政府采购中心注册窗口联系电话：022-24538167。

（2）CA数字证书（USBKey）领取及电子签章办理：参见天津市政府采购中心网（http://tjgpc.zwfwb.tj.gov.cn）--服务指南--供应商注册、领取CA数字证书（USBKey）及电子签章制章的流程。

CA数字证书办理联系电话：400-0566-110或022-24538059。

电子签章办理联系电话：022-24538059。

（三）本项目不组织踏勘现场，不组织标前答疑会。

七、网上应答时间

2025年9月28日9:00至2025年10月20日8:30，使用天津数字认证有限公司发出的CA数字证书（原天津市电子认证中心发出尚在有效期内的CA数字证书仍可使用）登录天津市政府采购中心网（网址：http://tjgpc.zwfwb.tj.gov.cn）-“网上招投标”-“供应商登录”-“市级集采机构入口”进行应答并提交。

网上应答帮助链接：http://tjgpc.zwfwb.tj.gov.cn/webInfo/getWebInfoListForwebInfoClass.do?fkWebInfoclassId=W008

八、投标截止时间及方式

（一）投标截止时间：2025年10月20日8:30。投标截止时间前提交网上应答并上传加盖投标人电子签章的电子投标文件（以通过天津公共资源电子签章客户端正确读取签章信息为准）方为有效投标。

（二）投标方式：本项目投标采用网上电子投标方式，投标人须于投标截止时间前使用天津数字认证有限公司发出的CA数字证书（原天津市电子认证中心发出尚在有效期内的CA数字证书仍可使用）登录天津市政府采购中心网（网址：http://tjgpc.zwfwb.tj.gov.cn）-“网上招投标”-“供应商登录”-“市级集采机构入口”提交网上应答并上传加盖投标人电子签章的电子投标文件（以通过天津公共资源电子签章客户端正确读取签章信息为准）。

九、开标时间及方式

（一）开标解密时间：2025年10月20日8:30至9:30完成开标解密的投标为有效投标。

（二）开标解密方式：本项目采用网上开标方式，投标人须于规定时间内使用天津数字认证有限公司发出的CA数字证书（原天津市电子认证中心发出尚在有效期内的CA数字证书仍可使用）登录天津市政府采购中心网（网址：http://tjgpc.zwfwb.tj.gov.cn）-“网上招投标”-“供应商登录”-“市级集采机构入口”完成开标解密。

（三）网上开标公示时间：2025年10月20日9:30至12:00。投标人可在规定时间内使用天津数字认证有限公司发出的CA数字证书（原天津市电子认证中心发出尚在有效期内的CA数字证书仍可使用）登录天津市政府采购中心网（网址：http://tjgpc.zwfwb.tj.gov.cn）-“网上招投标”-“供应商登录”-“市级集采机构入口”自行查看开标信息。

十、采购代理机构名称、地址、联系人及联系方式

（一）采购代理机构名称：天津市政府采购中心

（二）采购代理机构地址：天津市河东区红星路79号二楼（邮编：300161）

（三）联系人：杨光、张艳

（四）网址：http://tjgpc.zwfwb.tj.gov.cn

（五）对外办公时间：法定工作日9:00～12:00，14:00～17:00

（六）咨询服务电话：

1. 供应商注册咨询：022-24538167

2. CA证书和电子签章办理咨询：022-24538059

3. 采购文件咨询：022-24538301

4. 网上应答及解密操作咨询：022-24538309

十一、采购人的名称、地址和联系方式

（一）采购人名称：国家税务总局天津市东丽区税务局

（二）采购人地址：天津市东丽区跃进路与先锋路交口

（三）采购人联系人：孙文强

（四）采购人联系电话：022-84375887

十二、质疑方式

（一）供应商认为采购文件、采购过程和采购结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，按照本项目采购文件第三部分《投标须知》“8. 询问与质疑”的相关规定，以书面原件形式针对同一采购程序环节一次性提出质疑，否则不予受理。

采购人质疑受理：

1. 联系部门：国家税务总局天津市东丽区税务局

2. 联系地址：天津市东丽区跃进路与先锋路交口

3. 联 系 人：孙文强

4. 联系方式：022-84375887

（二）供应商对质疑答复不满意的，或者采购人、天津市政府采购中心未在规定期限内作出答复的，供应商可以在质疑答复期满后15个工作日内，向采购人同级财政部门提出投诉，逾期不予受理。

十三、公告期限

招标公告的公告期限为5个工作日。

十四、招标代理服务费

本项目按以下比例向中标供应商收取招标代理服务费：

| 预算金额（万元） | 费率 |
| --- | --- |
| 100以下 | 1.0% |
| 100-500 | 0.8% |
| 500-1000 | 0.65% |
| 1000-5000 | 0.5% |
| 5000-10000 | 0.25% |
| 10000-100000 | 0.05% |

服务费按差额定率累进法计算，向下取整，精确到元。例如预算金额为6805000元，服务费=1000000×1%+（5000000-1000000）×0.8%+（6805000-5000000）×0.65%=53732.5元，服务费缴纳53732元。

中标供应商应于中标公告发布之日起5个工作日内缴纳招标代理服务费，缴费单位名称须与投标单位名称一致，缴费时请注明项目编号及中标包号。

名 称：天津市公共资源交易中心

开户行及账号：中国建设银行股份有限公司天津明华支行

1205 0162 4900 0000 0675

银行联行号：105110039436

纳税人识别号：1212 0000 MB1E 44809C

地址：天津市河东区红星路79号

缴费及申请开票系统：http://pay.tjggzy.cn/

缴费及开票咨询电话：022-24532012

2025年9月28日

第二部分 招标项目要求

一、商务要求

（一）报价要求

1. 投标价格应包括：人员费用、食材费用、配送费用、运输保险费用、装卸费用、管理费、利润税金等为完成招标文件规定的一切工作所需的全部费用。

2. 投标报价规则：

（1）投标报价以费率填列。

（2）在服务期内，采购人有权在不超过采购预算的前提下，向中标供应商下达每日具体采购订单。

（3）按以下原则确定结算价格

结算价格=中标供应商所报费率×基础价格A×1.1。

结算价格=中标供应商所报费率×基础价格B×1.0。

A. 基础价格A：依次参照“全国农产品批发市场价格信息系统（https://pfsc.argi.cn/portal-app/#/indexpage）”食材配送当日发布的天津市金钟河蔬菜贸易中心、天津韩家墅海吉星农产品批发市场、天津何庄子农产品批发市场同等食材的“大宗价”确定为“基础价格A”，定价单位为500克。

B. 基础价格B：当“全国农产品批发市场价格信息系统”上述3个市场中没有列明所采购食材的大宗价格时，依次参照食材配送当日的多点APP、七鲜APP、华润万家超市同等食材价格确定为“基础价格B”，定价单位为500克。零售商品有多个规格的，以最大规格的每500克价格为定价依据。

所报费率＞100%的，视为无效投标。

注：网上应答报价仅填写费率%左侧数字，如所报费率为95%，网上应答仅填写“95”。

3. 验收相关费用由投标人负责。

（二）时间、地点要求

1. 时间要求：合同规定的服务起始之日起一年的服务期，签订合同之日起10日内开启食材配送服务。若在服务期内，预算执行完毕，则服务期提前结束（特殊情况以合同为准）。

2. 服务地点：国家税务总局天津市东丽区税务局机关食堂（天津市东丽区先锋路与跃进路交口）、国家税务总局天津市东丽区税务局跃进路办公区食堂（东丽区跃进路73号）、国家税务总局天津市东丽区税务局金钟税务所食堂（东丽区金钟街仁政路与信泰道交汇处东北角）、国家税务总局天津市东丽区税务局新立税务所食堂（东丽区东丽开发区二纬路22号东谷园2-1-101）（特殊情况以合同为准）。

（三）付款方式

按月付款，每月月底前据实支付上月费用，中标供应商开具正式发票。服务期内合同结算总金额不超过本项目总预算（特殊情况以合同为准）。

（四）投标保证金和履约保证金

本项目不收取投标保证金和履约保证金。

（五）验收方法及标准

按照采购合同的约定和现行国家标准、行业标准或企业标准对每一服务环节、安全标准的履约情况进行考核与验收。必要时，采购人有权邀请参加本项目的其他投标人或者第三方机构参与验收。参与验收的投标人或者第三方机构的意见作为验收书的参考资料一并存档。验收结束后，应当出具验收书，列明各项服务的考核验收情况及项目总体评价，由验收双方共同签署。

二、技术要求

★（一）投标人须承诺所提供的服务、人员及设备符合相关国家强制性规定。

★（二）服务期内，中标供应商应确保其食品经营资质有效，经营项目应涵盖实际配送的全部食材。

（三）具体需求详见本部分项目需求书。

三、评分因素及评标标准

本项目兼投不兼中，评标委员会按包的顺序进行评审。若某投标人获得某包中标候选供应商第一名资格，则该投标人不入围后续其他包的评标阶段。

第一、二包：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 第一部分 价格（30分） | | | 分值 |
| 1 | 价格 | （1）投标所报费率＞100%的，视为无效投标。其他投标报价按以下公式进行计算。  （2）价格分=（评标基准价/所报费率）×30  注：满足招标文件要求且投标所报费率最低的费率为评标基准价。 | 30 |
| 第二部分 客观分（30分） | | | 分值 |
| 1 | 投标人业绩 | 完全按照以下要求提供投标人曾实施为其他单位食材配送服务业绩，提供的证明材料均不得遮挡涂黑，否则不予认定加分。  A. 合同原件扫描件。包括买卖双方名称及盖章、服务内容、合同签订日期（应为2022年1月1日或以后）。  B. 上述合同履行良好的相关证明材料原件扫描件（加盖上述合同甲方单位公章或上述合同中所盖的甲方印章）。  每个业绩2分，最多10分。 | 10 |
| 2 | 投标人相关证书 | 投标人具备质量管理体现认证、职业健康安全管理体系认证证书、食品安全管理体系认证，提供证书扫描件，每个合格的证书扫描件得1分，最多3分； | 3 |
| 3 | 配送车辆评价 | （1）投入车辆评价（2分）  自有车辆：提供机动车行驶证扫描件（所有人应为投标单位）及行驶证中车辆照片；  租赁车辆：提供机动车行驶证扫描件（及行驶证中车辆照片）和租赁合同扫描件；  上述车辆应为厢式货车等能够满足配送需求的机动车辆，否则不予认定给分。  每提供1个合格的车辆证明材料得1分，最多2分；  （2）冷藏保鲜车辆评价（2分）  提供第（1）项中车辆的《中华人民共和国道路运输证》扫描件，且业户名称为投标单位或出租方，经营范围至少包含货物专用运输（冷藏保鲜），每辆满足以上要求的车辆得1分，最多2分。 | 4 |
| 4 | 投入人员评价 | 投入人员具备卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证，提供以上证书扫描件和开标日前三个月中任意一个月的由投标单位为以上人员缴纳社会保险证明扫描件，每个满足以上要求的配送服务人员得1分，最多5分； | 5 |
| 5 | 服务能力评价 | 投标人与配送食材生产厂家（或经销商）签订合作供货协议，提供协议扫描件，每个满足以上要求的扫描件得1分，最多4分； | 4 |
| 6 | 投入库房和冷库评价 | （1）投标人自有或租赁库房，提供库房具体地址和以下A或B任意一项的得0.5分，其他0分；  A：自有库房的：提供库房所有权证明扫描件，所有权人应为投标单位，且库房所有权证明所载库房面积≥300平米的；  B：租赁库房的：提供库房租赁合同扫描件，且租赁合同所载投标人租赁库房面积≥300平米的。  （2）投标人自有或租赁冷库，提供冷库具体地址和以下A或B任意一项的得0.5分，其他0分；  A：自有冷库的：提供冷库所有权证明扫描件，所有权人应为投标单位，且冷库所有权证明所载冷库吨位≥200吨或面积≥80平米的。  B：租赁冷库的：提供冷库租赁合同扫描件，且租赁合同所载投标人租赁冷吨位≥200吨或面积≥80平米的。 | 1 |
| 7 | 投标人承诺评价 | 完全满足招标文件报价要求、时间地点要求、付款方式要求和技术要求中非★要求的：3分，其他0分。 | 3 |
| 第三部分 主观分（40分） | | | 分值 |
| 1 | 针对本项目特点的专业化服务方案评价 | 至少包含针对本项目的食材配送方案  满足招标文件要求，无瑕疵：10分；  方案内容存在1处瑕疵：7.5分；  方案内容存在2处瑕疵：5分；  方案内容存在3处瑕疵：2.5分；  未提供方案或不满足招标文件要求或内容存在4处及以上瑕疵：0分；  （本项所称“瑕疵”是指内容缺项、不完整或缺少关键点；非专门针对本项目或不适用本项目特性、套用其他项目内容；对同一问题前后表述矛盾；存在逻辑漏洞、科学原理或常识错误；不利于本项目目标的实现、现有技术条件下不可能出现的情形等任意一种情形） | 10 |
| 2 | 配送及时性准时性措施评价 | 至少包含如何保证日常食材准时送达的方案，如何保证采购人紧急采购的食材准时送达的方案，以及未按时送达时的挽回方案等内容  满足招标文件要求，无瑕疵：10分；  方案内容存在1处瑕疵：7.5分；  方案内容存在2处瑕疵：5分；  方案内容存在3处瑕疵：2.5分；  未提供方案或不满足招标文件要求或内容存在4处及以上瑕疵：0分；  （本项所称“瑕疵”是指内容缺项、不完整或缺少关键点；非专门针对本项目或不适用本项目特性、套用其他项目内容；对同一问题前后表述矛盾；存在逻辑漏洞、科学原理或常识错误；不利于本项目目标的实现、现有技术条件下不可能出现的情形等任意一种情形） | 10 |
| 3 | 质量安全把控方案评价 | 至少包含供应食材质量把控措施、检验检疫关键环节把控、不符合质量标准货品处置等方面内容  满足招标文件要求，无瑕疵：10分；  方案内容存在1处瑕疵：7.5分；  方案内容存在2处瑕疵：5分；  方案内容存在3处瑕疵：2.5分；  未提供方案或不满足招标文件要求或内容存在4处及以上瑕疵：0分；  （本项所称“瑕疵”是指内容缺项、不完整或缺少关键点；非专门针对本项目或不适用本项目特性、套用其他项目内容；对同一问题前后表述矛盾；存在逻辑漏洞、科学原理或常识错误；不利于本项目目标的实现、现有技术条件下不可能出现的情形等任意一种情形） | 10 |
| 4 | 供应方案评价 | 至少包含服务团队管理措施、内部采购管理措施、储存分拣管理措施、科学合理运输措施等方面内容  满足招标文件要求，无瑕疵：10分；  方案内容存在1处瑕疵：7.5分；  方案内容存在2处瑕疵：5分；  方案内容存在3处瑕疵：2.5分；  未提供方案或不满足招标文件要求或内容存在4处及以上瑕疵：0分；  （本项所称“瑕疵”是指内容缺项、不完整或缺少关键点；非专门针对本项目或不适用本项目特性、套用其他项目内容；对同一问题前后表述矛盾；存在逻辑漏洞、科学原理或常识错误；不利于本项目目标的实现、现有技术条件下不可能出现的情形等任意一种情形） | 10 |
| 合计 | | | 100 |

第三包：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 第一部分 价格（30分） | | | 分值 |
| 1 | 价格 | （1）投标所报费率＞100%的，视为无效投标。其他投标报价按以下公式进行计算。  （2）价格分=（评标基准价/所报费率）×30  注：满足招标文件要求且投标所报费率最低的费率为评标基准价。 | 30 |
| 第二部分 客观分（30分） | | | 分值 |
| 1 | 投标人业绩 | 完全按照以下要求提供投标人曾实施为其他单位食材配送服务业绩，提供的证明材料均不得遮挡涂黑，否则不予认定加分。  A. 合同原件扫描件。包括买卖双方名称及盖章、服务内容、合同签订日期（应为2022年1月1日或以后）。  B. 上述合同履行良好的相关证明材料原件扫描件（加盖上述合同甲方单位公章或上述合同中所盖的甲方印章）。  每个业绩2分，最多10分。 | 10 |
| 2 | 投标人相关证书 | 投标人具备质量管理体现认证、职业健康安全管理体系认证证书、食品安全管理体系认证，提供证书扫描件，每个合格的证书扫描件得1分，最多3分； | 3 |
| 3 | 配送车辆评价 | （1）投入车辆评价（2分）  自有车辆：提供机动车行驶证扫描件（所有人应为投标单位）及行驶证中车辆照片；  租赁车辆：提供机动车行驶证扫描件（及行驶证中车辆照片）和租赁合同扫描件；  上述车辆应为厢式货车等能够满足配送需求的机动车辆，否则不予认定给分。  每提供1个合格的车辆证明材料得1分，最多2分；  （2）冷藏保鲜车辆评价（2分）  提供第（1）项中车辆的《中华人民共和国道路运输证》扫描件，且业户名称为投标单位或出租方，经营范围至少包含货物专用运输（冷藏保鲜），每辆满足以上要求的车辆得1分，最多2分。 | 4 |
| 4 | 投入人员评价 | 投入人员具备卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证，提供以上证书扫描件和开标日前三个月中任意一个月的由投标单位为以上人员缴纳社会保险证明扫描件，每个满足以上要求的配送服务人员得1分，最多5分； | 5 |
| 5 | 服务能力评价 | 投标人与配送食材生产厂家（或经销商）签订合作供货协议，提供协议扫描件，每个满足以上要求的扫描件得1分，最多4分； | 4 |
| 6 | 投入库房评价 | 投标人自有或租赁库房，提供库房具体地址和以下A或B任意一项的得1分，其他0分；  A：自有库房的：提供库房所有权证明扫描件，所有权人应为投标单位，且库房所有权证明所载库房面积≥300平米的；  B：租赁库房的：提供库房租赁合同扫描件，且租赁合同所载投标人租赁库房面积≥300平米的 | 1 |
| 7 | 投标人承诺评价 | 完全满足招标文件报价要求、时间地点要求、付款方式要求和技术要求中非★要求的：3分，其他0分。 | 3 |
| 第三部分 主观分（40分） | | | 分值 |
| 1 | 针对本项目特点的专业化服务方案评价 | 至少包含针对本项目的食材配送方案  满足招标文件要求，无瑕疵：10分；  方案内容存在1处瑕疵：7.5分；  方案内容存在2处瑕疵：5分；  方案内容存在3处瑕疵：2.5分；  未提供方案或不满足招标文件要求或内容存在4处及以上瑕疵：0分；  （本项所称“瑕疵”是指内容缺项、不完整或缺少关键点；非专门针对本项目或不适用本项目特性、套用其他项目内容；对同一问题前后表述矛盾；存在逻辑漏洞、科学原理或常识错误；不利于本项目目标的实现、现有技术条件下不可能出现的情形等任意一种情形） | 10 |
| 2 | 配送及时性准时性措施评价 | 至少包含如何保证日常食材准时送达的方案，如何保证采购人紧急采购的食材准时送达的方案，以及未按时送达时的挽回方案等内容  满足招标文件要求，无瑕疵：10分；  方案内容存在1处瑕疵：7.5分；  方案内容存在2处瑕疵：5分；  方案内容存在3处瑕疵：2.5分；  未提供方案或不满足招标文件要求或内容存在4处及以上瑕疵：0分；  （本项所称“瑕疵”是指内容缺项、不完整或缺少关键点；非专门针对本项目或不适用本项目特性、套用其他项目内容；对同一问题前后表述矛盾；存在逻辑漏洞、科学原理或常识错误；不利于本项目目标的实现、现有技术条件下不可能出现的情形等任意一种情形） | 10 |
| 3 | 质量安全把控方案评价 | 至少包含供应食材质量把控措施、检验检疫关键环节把控、不符合质量标准货品处置等方面内容  满足招标文件要求，无瑕疵：10分；  方案内容存在1处瑕疵：7.5分；  方案内容存在2处瑕疵：5分；  方案内容存在3处瑕疵：2.5分；  未提供方案或不满足招标文件要求或内容存在4处及以上瑕疵：0分；  （本项所称“瑕疵”是指内容缺项、不完整或缺少关键点；非专门针对本项目或不适用本项目特性、套用其他项目内容；对同一问题前后表述矛盾；存在逻辑漏洞、科学原理或常识错误；不利于本项目目标的实现、现有技术条件下不可能出现的情形等任意一种情形） | 10 |
| 4 | 供应方案评价 | 至少包含服务团队管理措施、内部采购管理措施、储存分拣管理措施、科学合理运输措施等方面内容  满足招标文件要求，无瑕疵：10分；  方案内容存在1处瑕疵：7.5分；  方案内容存在2处瑕疵：5分；  方案内容存在3处瑕疵：2.5分；  未提供方案或不满足招标文件要求或内容存在4处及以上瑕疵：0分；  （本项所称“瑕疵”是指内容缺项、不完整或缺少关键点；非专门针对本项目或不适用本项目特性、套用其他项目内容；对同一问题前后表述矛盾；存在逻辑漏洞、科学原理或常识错误；不利于本项目目标的实现、现有技术条件下不可能出现的情形等任意一种情形） | 10 |
| 合计 | | | 100 |

四、投标文件内容要求

（一）投标人须按照《投标须知》“C 投标文件的编制”中的相关要求编制投标文件。

（二）投标文件格式参照第五部分“投标文件格式”。

**项目需求书**

一、项目背景

本项目为东丽区税务局食堂提供果蔬水产奶制品类（包含蔬菜、水果、海鲜及海产品、鲜奶及奶制品、豆制品等）、鲜冻禽畜肉类（包含猪肉及副产品、牛羊肉及各部件、禽肉及各部件、肉制品及半成品等）、主副食调料等其他类（包含猪肉及副产品、牛羊肉及各部件、禽肉及各部件、肉制品及半成品等）。采购食材按实际采购量进行结算，总结算金额不超过采购预算。

本项目旨在为东丽区税务局食堂提供质优价廉的水果、蔬菜、水产品、鲜奶及奶制品、豆制品、猪肉及副产品、牛羊肉及各部件、禽肉及各部件、肉制品及半成品，米、面、杂粮、油、鸡蛋及调料等食材，并提供相应简单加工及配送服务。在确保区局食品安全的基础上，提供高效便捷的服务。

本项目属于工业。

二、总体要求

投标人应严格遵守《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。在中标后如出现因食用其提供的食品导致食物中毒事故发生，投标人应对此承担一切法律责任。

三、具体要求

（一）配送食材明细及预估数量

第一包：

| **序号** | **产品类别** | **产品名称** | **单位** | **数量** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 蔬菜类 | ▲土豆 | 斤 | 10655 |
| 2 | 蔬菜类 | 黄瓜 | 斤 | 7983 |
| 3 | 蔬菜类 | 洋白菜 | 斤 | 8475 |
| 4 | 蔬菜类 | 圆茄子 | 斤 | 1869 |
| 5 | 蔬菜类 | 有机菜花 | 斤 | 1863 |
| 6 | 蔬菜类 | 西红柿 | 斤 | 6987 |
| 7 | 蔬菜类 | 大白菜 | 斤 | 8765 |
| 8 | 蔬菜类 | 芹菜 | 斤 | 2760 |
| 9 | 蔬菜类 | 小白菜 | 斤 | 2368 |
| 10 | 蔬菜类 | 冬瓜 | 斤 | 2798 |
| 11 | 蔬菜类 | 尖椒 | 斤 | 2163 |
| 12 | 蔬菜类 | 油菜 | 斤 | 5677 |
| 13 | 蔬菜类 | 胡萝卜 | 斤 | 2645 |
| 14 | 蔬菜类 | 菠菜 | 斤 | 2256 |
| 15 | 蔬菜类 | 绿豆芽 | 斤 | 315 |
| 16 | 蔬菜类 | 紫皮洋葱 | 斤 | 3685 |
| 17 | 蔬菜类 | 青笋 | 斤 | 1278 |
| 18 | 蔬菜类 | 快菜 | 斤 | 1062.6 |
| 19 | 蔬菜类 | 长南瓜 | 斤 | 6890 |
| 20 | 蔬菜类 | 蜜薯 | 斤 | 9982 |
| 21 | 蔬菜类 | 大葱 | 斤 | 3639 |
| 22 | 蔬菜类 | 小西葫 | 斤 | 3156 |
| 23 | 蔬菜类 | 杏鲍菇 | 斤 | 691 |
| 24 | 蔬菜类 | 白萝卜 | 斤 | 1563 |
| 25 | 蔬菜类 | 山芋 | 斤 | 1275 |
| 26 | 蔬菜类 | 铁山药 | 斤 | 578 |
| 27 | 蔬菜类 | 香菜 | 斤 | 765 |
| 28 | 蔬菜类 | 白皮洋葱 | 斤 | 765 |
| 29 | 蔬菜类 | 圣女果 | 斤 | 750 |
| 30 | 蔬菜类 | 豆角 | 斤 | 863 |
| 31 | 蔬菜类 | 豇豆 | 斤 | 879 |
| 32 | 蔬菜类 | 藕 | 斤 | 1567 |
| 33 | 蔬菜类 | 去皮蒜 | 斤 | 896 |
| 34 | 蔬菜类 | 小南瓜 | 斤 | 558 |
| 35 | 蔬菜类 | 姜 | 斤 | 997 |
| 36 | 蔬菜类 | 小芋头 | 斤 | 508 |
| 37 | 蔬菜类 | 韭菜 | 斤 | 1645 |
| 38 | 蔬菜类 | 旱萝卜 | 斤 | 657.5 |
| 39 | 蔬菜类 | 西兰花 | 斤 | 2397 |
| 40 | 蔬菜类 | 娃娃菜 | 袋 | 1025 |
| 41 | 蔬菜类 | 小米椒 | 斤 | 1023 |
| 42 | 蔬菜类 | 香葱 | 斤 | 356 |
| 43 | 蔬菜类 | 平菇 | 斤 | 635 |
| 44 | 蔬菜类 | 茴香 | 斤 | 330 |
| 45 | 蔬菜类 | 菜心 | 斤 | 327 |
| 46 | 蔬菜类 | 蒜苗 | 斤 | 563 |
| 47 | 蔬菜类 | 香菇 | 斤 | 1375 |
| 48 | 蔬菜类 | 生菜球 | 斤 | 2587 |
| 49 | 蔬菜类 | 雪里红 | 斤 | 286 |
| 50 | 蔬菜类 | 蒜苔 | 斤 | 1565 |
| 51 | 蔬菜类 | 苦菊 | 斤 | 229 |
| 52 | 蔬菜类 | 去皮山药 | 斤 | 200 |
| 53 | 蔬菜类 | 紫甘蓝 | 斤 | 192 |
| 54 | 蔬菜类 | 长茄子 | 斤 | 166 |
| 55 | 蔬菜类 | 丝瓜 | 斤 | 276 |
| 56 | 蔬菜类 | 青萝卜 | 斤 | 1215 |
| 57 | 蔬菜类 | 百合 | 盒 | 135 |
| 58 | 蔬菜类 | 彩椒 | 斤 | 375 |
| 59 | 蔬菜类 | 白玉菇 | 斤 | 186.5 |
| 60 | 蔬菜类 | 毛豆 | 斤 | 126 |
| 61 | 蔬菜类 | 金针菇 | 斤 | 975 |
| 62 | 蔬菜类 | 线椒 | 斤 | 153 |
| 63 | 蔬菜类 | 新蒜 | 斤 | 105 |
| 64 | 蔬菜类 | 口蘑 | 斤 | 985 |
| 65 | 蔬菜类 | 螺丝椒 | 斤 | 91 |
| 66 | 蔬菜类 | 心里美 | 斤 | 89 |
| 67 | 蔬菜类 | 罗马生菜 | 斤 | 89 |
| 68 | 蔬菜类 | 玉兰片 | 斤 | 323 |
| 69 | 蔬菜类 | 其他蔬菜 | 斤 | 868 |
| 70 | 水果类 | 苹果 | 斤 | 10366 |
| 71 | 水果类 | 橙子 | 斤 | 3558 |
| 72 | 水果类 | 油桃 | 斤 | 2399 |
| 73 | 水果类 | 梨 | 斤 | 11164 |
| 74 | 水果类 | 桃 | 斤 | 4500 |
| 75 | 水果类 | 粑粑柑 | 斤 | 1730 |
| 76 | 水果类 | 皇冠梨 | 斤 | 1628 |
| 77 | 水果类 | 香瓜 | 斤 | 1281 |
| 78 | 水果类 | 沃柑 | 斤 | 1061 |
| 79 | 水果类 | 桔子 | 斤 | 8386 |
| 80 | 水果类 | 冬枣 | 斤 | 970 |
| 81 | 水果类 | 红心火龙果 | 斤 | 1897 |
| 82 | 水果类 | 羊角脆 | 斤 | 2870 |
| 83 | 水果类 | 西瓜 | 斤 | 3567 |
| 84 | 水果类 | 石榴 | 斤 | 619 |
| 85 | 水果类 | 人参果 | 斤 | 410 |
| 86 | 水果类 | 澳柑 | 斤 | 350 |
| 87 | 水果类 | 白心火龙果 | 斤 | 350 |
| 88 | 水果类 | 葡萄 | 斤 | 1589 |
| 89 | 水果类 | 香梨 | 斤 | 286 |
| 90 | 水果类 | 柠檬 | 袋 | 400 |
| 91 | 水果类 | 鸭梨 | 斤 | 356 |
| 92 | 水果类 | 柿子 | 斤 | 339 |
| 93 | 水果类 | 香蕉 | 斤 | 5893 |
| 94 | 水果类 | 黄桃 | 斤 | 227 |
| 95 | 水果类 | 绿宝石瓜 | 斤 | 224 |
| 96 | 水果类 | 砂糖橘 | 斤 | 161 |
| 97 | 水果类 | 哈密瓜 | 斤 | 4356 |
| 98 | 水果类 | 雪花梨 | 斤 | 99.3 |
| 99 | 水果类 | 其他水果 | 斤 | 220.4 |
| 100 | 水产类 | 虾 | 斤 | 6512 |
| 101 | 水产类 | 带鱼 | 斤 | 2165 |
| 102 | 水产类 | 平鱼 | 斤 | 1269 |
| 103 | 水产类 | 虾仁 | 斤 | 1478 |
| 104 | 水产类 | 目鱼 | 斤 | 1275 |
| 105 | 水产类 | 全贝 | 斤 | 738 |
| 106 | 水产类 | 鲜贝 | 斤 | 495 |
| 107 | 水产类 | 鲽鱼 | 斤 | 1521 |
| 108 | 水产类 | 麻虾仁 | 斤 | 365 |
| 109 | 水产类 | 龙利鱼 | 斤 | 174 |
| 110 | 水产类 | 蛰皮 | 斤 | 124.9 |
| 111 | 水产类 | 小河虾 | 斤 | 115 |
| 112 | 水产类 | 小黄花鱼 | 斤 | 1563 |
| 113 | 水产类 | 鲫鱼 | 斤 | 64.1 |
| 114 | 水产类 | 海鲈鱼 | 斤 | 1694 |
| 115 | 水产类 | 鱿鱼 | 斤 | 54.7 |
| 116 | 水产类 | 蛰头 | 斤 | 54 |
| 117 | 水产类 | 其他水产 | 斤/袋/件 | 157.6 |
| 118 | 豆制品 | 豆腐（散装） | 斤 | 2135 |
| 119 | 豆制品 | 鸡蛋干 | 袋 | 1317 |
| 120 | 豆制品 | 五香豆腐丝（散装） | 斤 | 1483 |
| 121 | 豆制品 | 香干（散装） | 斤 | 1052 |
| 122 | 豆制品 | 豆皮（散装） | 斤 | 1031 |
| 123 | 豆制品 | 素鹅（散装） | 斤 | 410 |
| 124 | 豆制品 | 面筋（散装） | 斤 | 294 |
| 125 | 豆制品 | 盒豆腐 | 盒 | 212 |
| 126 | 豆制品 | 焖子（散装） | 斤 | 145 |
| 127 | 豆制品 | 豆嘴（散装） | 斤 | 144 |
| 128 | 豆制品 | 日本豆腐 | 箱 | 127 |
| 129 | 豆制品 | 腐竹（散装） | 斤 | 135 |
| 130 | 豆制品 | 乌豆（散装） | 斤 | 65 |
| 131 | 豆制品 | 其他品类 | 斤/袋/件 | 266 |

第二包：

| **序号** | **产品类别** | **产品名称** | **单位** | **数量** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 猪肉、脏器及副产品 | ▲猪排骨 | 斤 | 7351 |  |
| 2 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪精瘦肉 | 斤 | 2751 |  |
| 3 | 猪肉、脏器及副产品 | 鲜肉馅 | 斤 | 1275 |  |
| 4 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪五花 | 斤 | 9826 |  |
| 5 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪肉 | 斤 | 1456 | 前肘、去皮前膀 |
| 6 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪棒骨 | 斤 | 276 | 脊骨、带肉棒骨 |
| 7 | 猪脏器及副产品 | 猪下水 | 斤 | 1213 | 猪肝、大油、猪大肠等 |
| 8 | 猪脏器及副产品 | 猪蹄 | 斤 | 589 | 猪蹄、蹄筋 |
| 9 | 牛肉及各部件 | 牛肉馅 | 斤 | 405 |  |
| 10 | 牛肉及各部件 | 牛腱子 | 斤 | 1275 |  |
| 11 | 牛肉及各部件 | 牛骨 | 斤 | 275 |  |
| 12 | 牛肉及各部件 | 牛腩 | 斤 | 1180 |  |
| 13 | 牛肉及各部件 | 牛肋条 | 斤 | 3755 |  |
| 14 | 牛肉及各部件 | 其他牛肉类 | 斤 | 93.3 |  |
| 15 | 羊肉及各部件 | 羊腩 | 斤 | 105 |  |
| 16 | 羊肉及各部件 | 羊肋排 | 斤 | 751 |  |
| 17 | 羊肉及各部件 | 羊肉卷 | 斤 | 1597 |  |
| 18 | 羊肉及各部件 | 羊蝎子 | 斤 | 1241 |  |
| 19 | 羊肉及各部件 | 羊里脊 | 斤 | 603 |  |
| 20 | 羊肉及各部件 | 羊腿肉 | 斤 | 316 |  |
| 21 | 羊肉及各部件 | 羊腿 | 斤 | 226 |  |
| 22 | 羊肉及各部件 | 羊肉馅 | 斤 | 202.5 |  |
| 23 | 羊肉及各部件 | 毛肚 | 斤 | 66.4 |  |
| 24 | 羊肉及各部件 | 羊上脑 | 斤 | 50 |  |
| 25 | 羊肉及各部件 | 羊棒骨 | 斤 | 18 |  |
| 26 | 羊肉及各部件 | 羊油 | 斤 | 11.3 |  |
| 27 | 禽肉及各部件 | 鸡五连腿 | 件 | 204 |  |
| 28 | 禽肉及各部件 | 半片鸭 | 件 | 1203 |  |
| 29 | 禽肉及各部件 | 鹅 | 斤 | 553 |  |
| 30 | 禽肉及各部件 | 鹅翅 | 斤 | 145 |  |
| 31 | 禽肉及各部件 | 鸡胸 | 件 | 140 |  |
| 32 | 禽肉及各部件 | 四连腿 | 件 | 105 |  |
| 33 | 禽肉及各部件 | 鸡腿肉 | 件 | 65 |  |
| 34 | 禽肉及各部件 | 鸡全翅 | 件 | 37 |  |
| 35 | 禽肉及各部件 | 鸡架子 | 件 | 26 |  |
| 36 | 禽肉及各部件 | 琵琶腿 | 件 | 21 |  |
| 37 | 禽肉及各部件 | 鸡翅根 | 件 | 20 |  |
| 38 | 禽肉及各部件 | 其他 | 件 | 38 |  |
| 39 | 肉制品/半成品 | 熟酱货（散装） | 斤 | 2714 | 酱头肉、酱猪耳、酱肝、熟猪肚等 |
| 40 | 肉制品/半成品 | 火腿 | 斤 | 1899 | 老火腿、玫瑰肠、粉肠等 |
| 41 | 肉制品/半成品 | 鱼豆腐 | 袋 | 376 |  |
| 42 | 肉制品/半成品 | 烤肠 | 袋 | 248 |  |
| 43 | 肉制品/半成品 | 鱼丸 | 袋 | 100 |  |
| 44 | 肉制品/半成品 | 湾仔水饺 | 袋 | 89 |  |
| 45 | 肉制品/半成品 | 虾丸 | 袋 | 50 |  |
| 46 | 肉制品/半成品 | 虾丸蟹棒 | 袋 | 45 |  |
| 47 | 肉制品/半成品 | 鸡米花 | 件 | 27 |  |
| 48 | 肉制品/半成品 | 手抓饼 | 箱 | 26 |  |
| 49 | 肉制品/半成品 | 寿司蟹柳 | 袋 | 20 |  |
| 50 | 肉制品/半成品 | 鸡块 | 袋 | 20 |  |
| 51 | 肉制品/半成品 | 其他 | 斤/袋/件 | 200.4 |  |

第三包：

| **序号** | **产品类别** | **产品名称** | **单位** | **数量** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 谷物杂粮类 | ▲大米 | 斤 | 13651 |  |
| 2 | 谷物杂粮类 | 紫中筋 | 袋 | 167 |  |
| 3 | 谷物杂粮类 | 绿豆面 | 斤 | 80 |  |
| 4 | 谷物杂粮类 | 糯米粉 | 袋 | 50 |  |
| 5 | 谷物杂粮类 | 小麦粉 | 袋 | 100 |  |
| 6 | 谷物杂粮类 | 生粉 | 袋 | 100 |  |
| 7 | 谷物杂粮类 | 米粉 | 袋 | 34 |  |
| 8 | 谷物杂粮类 | 薏米 | 斤 | 22.5 |  |
| 9 | 谷物杂粮类 | 玉米面 | 袋 | 22 |  |
| 10 | 谷物杂粮类 | 紫米面 | 斤 | 20 |  |
| 11 | 谷物杂粮类 | 黄豆面 | 斤 | 20 |  |
| 12 | 谷物杂粮类 | 小米面 | 斤 | 20 |  |
| 13 | 谷物杂粮类 | 其他面类 | 袋 | 23 |  |
| 14 | 谷物杂粮类 | 黑芝麻粉 | 袋 | 264.6 |  |
| 15 | 谷物杂粮类 | 淀粉 | 斤 | 223 |  |
| 16 | 谷物杂粮类 | 果仁 | 斤 | 189 |  |
| 17 | 谷物杂粮类 | 黄豆 | 袋 | 87 |  |
| 18 | 谷物杂粮类 | 豆馅 | 袋 | 270 |  |
| 19 | 谷物杂粮类 | 熟白芝麻 | 斤 | 143 |  |
| 20 | 谷物杂粮类 | 黑米 | 斤 | 1600 |  |
| 21 | 谷物杂粮类 | 生白芝麻 | 斤 | 32 |  |
| 22 | 谷物杂粮类 | 红小豆 | 斤 | 650 |  |
| 23 | 谷物杂粮类 | 八宝米 | 斤 | 25 |  |
| 24 | 谷物杂粮类 | 其他杂粮 | 斤 | 4178 |  |
| 25 | 调料类 | 食用油 | 升 | 18365 | 花生油、调和油等 |
| 26 | 调料类 | 香油 | 升 | 765 |  |
| 27 | 调料类 | 食用盐 | 斤 | 2137 |  |
| 28 | 调料类 | 酱油 | 斤 | 3867 |  |
| 29 | 调料类 | 糖 | 斤 | 2352 |  |
| 30 | 调料类 | 碱面 | 袋 | 700 |  |
| 31 | 调料类 | 腐乳 | 瓶 | 111 |  |
| 32 | 调料类 | 老醋 | 斤 | 2456 |  |
| 33 | 调料类 | 料酒 | 瓶 | 749 |  |
| 34 | 调料类 | 鸡精 | 斤 | 223 |  |
| 35 | 调料类 | 面点用品 | 包 | 309.5 |  |
| 36 | 调料类 | 火锅小料 | 袋 | 800 |  |
| 37 | 调料类 | 十三香 | 个 | 205 |  |
| 38 | 调料类 | 花椒 | 斤 | 143 |  |
| 39 | 调料类 | 黄酒 | 斤 | 450 |  |
| 40 | 调料类 | 番茄沙司 | 斤 | 486 |  |
| 41 | 调料类 | 白胡椒 | 斤 | 83 |  |
| 42 | 调料类 | 味精 | 斤 | 207 |  |
| 43 | 调料类 | 大料 | 斤 | 127 |  |
| 44 | 调料类 | 红果酱 | 斤 | 260 |  |
| 45 | 调料类 | 酸梅汤汤料 | 袋 | 100 |  |
| 46 | 调料类 | 番茄酱 | 瓶 | 130 |  |
| 47 | 调料类 | 面酱 | 桶 | 91 |  |
| 48 | 调料类 | 黄油 | 斤 | 95 |  |
| 49 | 调料类 | 桂花酱 | 瓶 | 83 |  |
| 50 | 调料类 | 炼乳 | 瓶 | 76 |  |
| 51 | 调料类 | 小番茄酱 | 个 | 75 |  |
| 52 | 调料类 | 东古白醋 | 瓶 | 72 |  |
| 53 | 调料类 | 苹果醋 | 瓶 | 72 |  |
| 54 | 调料类 | 蚝油 | 斤 | 577 |  |
| 55 | 调料类 | 孜然粉 | 斤 | 56 |  |
| 56 | 调料类 | 麻辣香锅底料 | 袋 | 64 |  |
| 57 | 调料类 | 酵母 | 斤 | 95 |  |
| 58 | 调料类 | 红糖 | 袋 | 60 |  |
| 59 | 调料类 | 藤椒油 | 瓶 | 60 |  |
| 60 | 调料类 | 烧烤酱 | 袋 | 60 |  |
| 61 | 调料类 | 海鲜酱 | 瓶 | 59 |  |
| 62 | 调料类 | 麻酱 | 斤 | 606 |  |
| 63 | 调料类 | 沙拉酱 | 袋 | 52 |  |
| 64 | 调料类 | 淡盐酱油 | 瓶 | 51 |  |
| 65 | 调料类 | 野山椒 | 袋 | 50 |  |
| 66 | 调料类 | 苏打粉 | 袋 | 50 |  |
| 67 | 调料类 | 其他调料 | 袋/瓶 | 2497 |  |
| 68 | 蛋类 | 鸡蛋 | 斤 | 11483 |  |
| 69 | 蛋类 | 鹌鹑蛋 | 斤 | 382 |  |
| 70 | 蛋类 | 咸鸭蛋 | 斤 | 201.4 |  |
| 71 | 蛋类 | 松花蛋 | 斤 | 195.9 |  |
| 72 | 蛋类 | 熏鹌鹑蛋 | 斤 | 36 |  |
| 73 | 奶及奶制品 | 酸奶 | 个 | 68796 |  |
| 74 | 奶及奶制品 | 牛奶 | 袋 | 31569 |  |
| 75 | 奶及奶制品 | 巴氏奶 | 箱 | 2913 |  |
| 76 | 其他类 | 方便面 | 桶 | 650 |  |
| 77 | 其他类 | 火锅面 | 箱 | 16 |  |
| 78 | 其他类 | 其他半成品面类 | 斤/袋 | 10014.2 |  |
| 79 | 其他类 | 小枣 | 斤 | 446 |  |
| 80 | 其他类 | 紫菜 | 包 | 119 |  |
| 81 | 其他类 | 散木耳 | 斤 | 366 |  |
| 82 | 其他类 | 去核枣 | 斤 | 240 |  |
| 83 | 其他类 | 粉丝 | 袋 | 159 |  |
| 84 | 其他类 | 圆粉条（散装） | 斤 | 303 |  |
| 85 | 其他类 | 冰栗子（散装） | 斤 | 167 |  |
| 86 | 其他类 | 海带丝（散装） | 斤 | 141 |  |
| 87 | 其他类 | 宽粉（散装） | 斤 | 120 |  |
| 88 | 其他类 | 辣椒段 | 斤 | 207 |  |
| 89 | 其他类 | 散花菜 | 斤 | 61 |  |
| 90 | 其他类 | 冬菜 | 袋 | 100 |  |
| 91 | 其他类 | 蜂蜜 | 瓶 | 143 |  |
| 92 | 其他类 | 罐头 | 瓶 | 108 |  |
| 93 | 其他类 | 酸菜 | 斤 | 2000 |  |
| 94 | 其他类 | 饮料 | 瓶 | 93 |  |
| 95 | 其他类 | 其他干货类 | 斤 | 718.8 |  |

以上数量为预估，在服务期中，以采购人下达的订单数量为准。采购人有权在不超过采购预算的前提下，向中标供应商下达每日具体采购订单。

加注“▲”号的产品为核心产品，任意一种核心产品为同一品牌时，按照第三部分第32.4条款执行。

（二）采购食材参数要求

第一包：

| **序号** | **指标名称** | **指标内容** |
| --- | --- | --- |
| 1 | 总体质量要求 | ★食品必须符合国家饮食卫生标准，同时保证食品新鲜，不得出现腐烂、变质，以次充好等情况。 |
| 2 | 总体质量要求 | ★食品的质量与包装应符合国家相关法律法规的规定，符合行业主管部门发布的规定、标准、规范。 |
| 3 | 总体质量要求 | ★按规定必须经由法定食品检验机构检测的食品，投标人应在交货时向采购人提供同批次食品检验报告或合格证（复印件加盖公章）。 |
| 4 | 总体质量要求 | ★蔬菜和水果化学药物不超标，保持较好的色泽及新鲜度，无黄叶、泥沙；包装食品标注生产厂家，生产日期，并在保质期范围内，保持较好的外观；水产品品质新鲜质量安全。 |
| 5 | 总体质量要求 | 所有食材的来源清晰，蔬菜来源于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，不供应散户溯源不清的蔬菜。 |
| 6 | 总体质量要求 | ★配送食材送达时不超过食材生产日期至保质期限日的 1/3（例如：食材保质期限为 10 天以内的，送达时间不能超过3天；食材保质期为6个月以内的，送达时间不能超过2个月，其他同理以此类推）。 |
| 7 | 河海鲜类质量要求 | 新鲜、整洁，体表光滑，有鳞鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，呈白色或淡黄色，眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红，保持活体状态固有本色，无异味，肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨、无腐烂。净膛鱼鳞片，内脏，鱼鳃去除干净，无残留物，眼球外突饱满透明，无异味。不得使用任何防腐剂进行后期处理。 产品规格、产地与使用部门的要求相一致。产品有正规渠道和来源。水发类要求外观干净，无变质、异味。菌群不超标。不得使用尿素、双氧水、福尔马林等化学产品做生长、外观及防腐处理。 |
| 8 | 冻品质量要求 | 外包装需密封、完整，无破损，商品合格证齐全。冻品在解冻后，发现质量问题承诺退货。水产冻品类要求为正规厂家生产，不得使用三无产品。无变质腐败现象，不得超过保质期的2/3。菌群不超标，不得进行任何化学防腐处理，冷链配送，不得在运输途中化冻。要求新鲜、无病毒、不含有害物质；如需剖杀的鱼，要做到鱼鳞刮除干净，去内脏、鱼腮、腹内黑膜。冷冻品包装应符合国家相关规定和卫生要求；采用包装箱、包装袋应坚固结实，封口或缝口应严密，无破损。包装袋应有产品名称、注册商标、QS标识及编号、净含量、执行标准、质量等级、厂名厂址、生产日期、保质期标志。冷冻品色泽均匀、形态完整、具有冷冻产品应有的滋味和气味。海鲜类必须是经过质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品供应时应提交货物质量合格证明、产品质量检测合格报告原件或复印件。 |
| 9 | 蔬菜质量要求 | 供应当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，蔬菜类无黄叶、枯死叶，无虫，无杂质，原菜菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟.不受有害物质污染，农残留检测达标。 |
| 10 | 蔬菜质量要求 | 净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。 |
| 11 | 水果质量要求 | 供应当季各类水果，无虫、无杂质。果面干净，无明显泥土，码放整齐，无破损，大小基本统一，不过熟或欠熟。水果新鲜，光泽度好，无腐烂组织、无软化组织或变味、表面完整、损伤率极低。不受有害物质污染，农药残留检测达标。 |
| 12 | 豆腐及豆制品质量要求 | 须保证食品干净，不含非食品用化学物质，按统一标准加工，码放整齐，无须二次处理可以直接进行熟加工。豆制品色泽明亮均匀、形态完整、无异味、无霉变、无蛀虫、无水份、无杂质、每批送货的质量保持一致。有正规的渠道和检验证明。 |
| 13 | 食用菌菇质量要求 | 外观新鲜、干爽，菌盖或菌柄光洁无明显可见的白毛（菇体萌发出的菌丝），有食用菌特有的清香味，无酸、馊、霉等异味。不能泡水，用手捏菇体不出水。杜绝使用荧光剂、甲醛及工业柠檬酸等做任何外观处理。符合国家食用农产品质量安全标准。 |
| 14 | 其他食材质量要求 | 以上未详细列明的商品须符合国家食品安全卫生相关质量标准。 |
| 15 | 特殊准入认证要求 | ★对国家实行食品质量（SC）安全市场准入制的食品，须在验收时提供 SC 认证的相关证明资料。 |

第二包：

| **序号** | **指标名称** | **指标内容** |
| --- | --- | --- |
| 1 | 总体质量要求 | ★配送食品应符合食品安全国家鲜（冻）畜、禽产品GB2707-2016 标准。牛羊肉仅限于在清真店采购，清真食材需并提供清真标识。肉类质量符合国家有关规定,猪肉应符合国家强制性《鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉国家标准》（GB/T 9959.1-2019）技术标准；牛肉应符合《鲜、冻分割牛肉国家标准》（GB/T 17238-2008）；羊肉应符合《鲜、冻胴体羊肉》（GB/T 9961-2008）。同时需经国家GB/T 27401-2008 动物检疫合格。畜产品符合GB2707的标准。禽产品符合GB16869的标准。如有最新标准，按照国家最新标准执行。肉类需经排酸处理。 |
| 2 | 总体质量要求 | ★对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准，其中国家有强制性技术标准要求的产品，还应符合国家强制性技术标准，确保配送的货物安全、卫生。 |
| 3 | 总体质量要求 | ★肉类供应商供应的动物类食品必须经过检验检疫，供货时一并提交出厂合格证复印件，必要时应按采购人要求提供生产厂家的卫生许可证。 |
| 4 | 总体质量要求 | ★所供生鲜肉确保为出厂后48小时内；冻肉确保为出厂后3个月内。 |
| 5 | 总体质量要求 | 保证所供肉类渠道来源正规可溯，参考正规市场品质及来源。 |
| 6 | 通用质量要求 | ★鲜肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、脂肪洁白；纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛；按压无水迹，肉质有弹性，放手后指压的凹陷立即恢复，不粘手；外表微干或微湿润，脂肪团聚于表面为白色或乳白色，整体色泽光润；切面红色、微微湿润但不粘手；无淤血，无注水，无寄生虫。 |
| 7 | 通用质量要求 | ★冻品外包装需密封、完整，无破损，商品合格证齐全。冻品在解冻后，发现质量问题承诺退货。凡投标人所供应货物应为原箱包装，拆包或重组包装的应提前向采购人说明，定量包装批量误差不应超过实际标示的5%。 |
| 8 | 鲜猪肉通用质量要求 | 猪主要部位肉符合GB/T 9959.1和GB/T9959.3等规定。包括去骨前腿肉、去骨后腿肉、带骨方肉和去骨方肉，均要求一级。肌肉颜色为鲜红色，脂肪颜色为白色。肥膘厚度1.0～2.5cm，质地呈现肉色红、光亮、致密，没有霜降或异味。 |
| 9 | 五花肉质量要求 | 一级五花肉，肥膘厚度≤2.0cm，肥瘦相间，肉质细腻，三层见花。 |
| 10 | 肋排质量要求 | 肋排去剔前排后11-13根肋骨，整块重量1.2KG-1.8KG，纹理清晰，边缘整齐。 |
| 11 | 猪脏器及副产品质量要求 | 心肝、腰子类：品质新鲜、外形完整、无异味、无病变、无凝血块、无血污、泥污、颜色正常。 肚：品质新鲜、外形完整、无溃疡面及其他病变现象、无内容物、无粘膜、无边油。 大肠、肥肠类：品质新鲜、无破损、无病变组织、无肠头细毛、无内容物、去净粘膜。 舌：品质新鲜、外形完整、无病变、无异物、无舌苔、附肉少、无血污、泥污。 耳：品质新鲜、外形完整、无溃烂、病斑、无破损。 蹄爪类：品质新鲜、去蹄壳、不带蹄筋、刮除粗毛、细毛及趾间黑垢、无松香残留。 蹄筋类：品质新鲜、无色透明、表面光亮、无油脂、无精肉、无充血现象、顺直、干燥。 猪心：淡红色，脂肪乳白色稍红色，结实，有弹性，外形完整，心房内无瘀血，无凝血块，无病变，气味正常。 猪肝：红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实微密，肝叶完整，无脂肪，胆囊、粗输、胆管、无寄生虫、炎症水泡、薄膜，无胆汁污染，微有鱼腥味。 猪口条：品质新鲜，外形完整，无根附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪、无病伤，无异物。 猪尾：品质新鲜，去毛洁净，不带毛根或绒毛。 |
| 12 | 鲜牛肉通用质量要求 | 精修牛肉，颜色呈正常鲜红状，脂肪微黄，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象，挤压无水溢出。 |
| 13 | 牛腩质量要求 | 精修牛腩肉，牛腹部及靠近牛肋处的松软肌肉，带有筋、肉、油花的肉块。 |
| 14 | 鲜羊肉质量要求 | 精修羊肉，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或有风干膜，触摸不粘手。弹性好，指压后凹陷立即恢复。具有鲜羊肉正常气味，无泥污，血污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，无多余脂肪及血管。 |
| 15 | 冻畜肉质量要求 | 色泽：颜色比冷却肉鲜明，在表面切开处为浅玫瑰色至灰色，用手或热刀触之，立显示鲜红色。脂肪猪、羊为白色，牛为淡黄色。肌腱为白色，石灰色。 外表：无杂质，无肌肉风干现象，无白、黄、绿斑、紫斑、污血、过多冰衣无白霜、 气味：化冻时，有肉的正常味，略潮，没有熟肉味。 包装：按标准部位分割外包装无破损有生产日期。 |
| 16 | 鲜鸡肉类质量要求 | 眼球：无干缩凹陷或晶体状浑浊现象。 外表：具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽（在脖、翅等处无较长细毛）、无破损、无残缺、新切面不发粘。 气味：具有其固有气味、无异味。 弹性：指压后凹陷、能恢复。 |
| 17 | 鲜鸡类各部件质量要求 | 鸡爪：品质新鲜、呈白色或灰白色、无黄皮趾壳、无血污、血水、无残缺、脚趾根上无黑斑、允许有少量红斑。 鸡翅：品质新鲜、无残羽、无黄衣、无伤斑及溃烂、无血水血污、允许有少数斑、允许剪修但最大范围不超转弯关节处。 鸡腿：无残羽、无血水、血污、品质新鲜、无残骨无伤斑及溃烂、炎症、允许有少数红斑、外形美观。 鸡胸肉：品质新鲜、无残羽、无血水、血污、无残骨、无伤斑、溃烂、炎症，允许有少数红斑。 鸡肝：品质新鲜、外形完整、去胆、无寄生虫、炎症、水泡，无胆汁污染无血渍。 鸡胗：品质新鲜、外形完整无内容物、鸡内金、腺胃、肠管及脂肪，无出血、瘀血、病变。 鸡心：品质新鲜、褐红色，脂肪稍红，组织结实，有弹性，心房内无瘀血、病变，气味正常。 鸡脖：品质新鲜、去劲部皮、无羽毛、无血污。 鸡头：品质新鲜、外形完整、无伤斑、无溃烂、无血污。 蹄筋：品质新鲜，无色透明，表面光亮，无油脂，无精肉，无充血现顺直、干燥。 |
| 18 | 禽肉(冻) | 色泽：外观滋润，呈乳白或微黄色。 外表：基本无血脉、风干现象，无白、黄绿、紫斑、无冰衣，解冻后与鲜禽特征相同。 气味：无腐臭气味 包装：分割部件应符合标准，外包装完好、商标规格、产品说明清晰完整。 |
| 19 | 其他食材质量标准 | 以上未详细列明的商品须符合国家食品安全卫生相关质量标准。 |
| 20 | 特殊准入认证要求 | ★对国家实行食品质量（SC）安全市场准入制的食品，须在验收时提供 SC 认证的相关证明资料。 |

第三包：

| **序号** | **指标名称** | **指标内容** |
| --- | --- | --- |
| 1 | 总体质量要求 | ★食品必须符合国家饮食卫生标准，同时保证食品新鲜，不得出现腐烂、变质，以次充好等情况。 |
| 2 | 总体质量要求 | ★食品的质量与包装应符合国家相关法律法规的规定，符合行业主管部门发布的规定、标准、规范。 |
| 3 | 总体质量要求 | ★按规定必须经由法定食品检验机构检测的食品，投标人应在交货时向采购人提供同批次食品检验报告或合格证（复印件加盖公章）。 |
| 4 | 总体质量要求 | ★配送食材送达时不超过食材生产日期至保质期限日的 1/3（例如：食材保质期限为 10 天以内的，送达时间不能超过3天；食材保质期为6个月以内的，送达时间不能超过2个月，其他同理以此类推）。 |
| 5 | 鸡蛋质量要求 | 禽蛋类产品无变质、变味情况，保质期自供货之日起不得少于原有保质期的1/3。一级清洁鸡蛋，蛋壳清洁完整，呈规则卵圆形，具有蛋壳固有的色泽，表面无肉眼可见污物，鸡蛋新鲜，蛋白浓稠、蛋黄圆润。所供鸡蛋是产出不超过一周的新鲜鸡蛋；质量符合国家有关规定,并执行国家鲜鸡蛋卫生标准要求，保证新鲜，食用安全；鸡蛋感官指标及标准：蛋壳外观清洁完整且色泽正常（具有禽蛋固有的色泽）、无破裂、无异味、无杂质、内容物不得有血块及其他鸡组织异物、并符合国家鲜鸡蛋卫生标准；每500 克鸡蛋平均控制在 8-9 颗；鸡蛋生产厂家应具有动物防疫条件合格证。 |
| 6 | 大米质量标准 | 符合GB/T 1354-2018中关于一级米的标准，加工精度为精碾，小碎米含量≤1.0%，不完善粒≤3.0%，带壳稗粒≤3粒/公斤，带谷粒≤4粒/公斤。 |
| 7 | 面粉（含面粉配料）质量标准 | (1)通用面粉达GB/T 1355-2021国家标准。 |
| 8 | 面粉（含面粉配料）质量标准 | (2)高筋面粉达GB/T 8607-1988国家标准，质量等级一级；低筋面粉达GB8608-1988标准，质量等级一级。色泽正常，干爽无异味。 |
| 9 | 食用油通用标准 | 供应非转基因食用油。外观的色泽、透明度、气味滋味等无异常，定型包装。包装应符合国家相关规定和卫生要求，包装袋应坚固结实，封口或缝口应严密，无破损。且包装标识必须符合国家法定标准并有质量安全标识。包装袋应有产品名称、注册商标、 QS 标识及编号、净含量、执行标准、质量等级、厂名厂址、生产日期、保质期标志。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。 |
| 10 | 大豆油质量标准 | 符合质量标准GB/T1535-2017，质量等级一级，色泽为淡黄至浅黄色，冷冻实验澄清、透明，无异味、口感好，水分及挥发物质含量≤0.10%，不溶性杂质含量≤0.05%，酸价≤0.50ng/g，过氧化值≤5.0mmol/kg,烟点≥190℃。 |
| 11 | 米线质量要求 | 不含非食品用化学物质、无杂质。米线颜色呈白色、乳白色、奶黄色，色亮不发灰发暗。表面结构细密、光滑。软硬适中，爽口不粘牙，口感光滑，具有清香，无异味。 |
| 12 | 奶制品质量要求 | 奶制品为品牌产品。外包装干净整洁，没有破碎。要求产品外包装应标明生产厂家、生产日期、保质期、规格。 |
| 13 | 杂粮类质量要求 | 要求产品外包装应标明生产厂家、生产日期、保质期、规格。另豆类要求豆粒饱满，完整有光泽，无受潮、虫洞、软烂、变色发黑、豆粒瘪而小有异味。 |
| 14 | 干货类质量要求 | 产品应无变质、腐败及过期现象。不得违规使用防腐、保鲜类的食品添加剂。产品应干净无异味。包装类产品应做到包装干净整洁，无破损。要求产品外包装应标明生产厂家、生产日期、保质期、规格，且包装标识必须符合国家法定标准并有质量安全标识。 |
| 15 | 调味品质量要求 | 为正规厂家生产，不得使用三无产品。产品来源可控，杜绝假冒伪劣产品混入。包装整洁，无破损。保质期自供货之日起不得少于原有保质期的2/3。不得使用含食品添加剂超标的违规产品。要求：（1）产品符合国家质量及食品安全要求标准，具有“QS”认证，质量等级：一级，证照齐全。（2）定型包装要求：包装标识按规定标明品名、产地、厂名、生产日期、批号或者代号、规格、配方或者主要成分、保质期限、食用或使用方法等；食品添加剂标识有“食品添加剂”字样。（3）散装食品：检查标签按规定标明食品名称、配料表、生产者和地址、生产日期、保质期、保存条件、食用方法等。包装及标志：包装应符合国家相关规定和卫生要求；采用包装袋，包装袋应坚固结实，封口或缝口应严密，无破损。包装袋应有产品名称、注册商标、QS标识及编号、净含量、执行标准、质量等级、厂名厂址、生产日期、保质期标志。酱油产品应符合或高于国家强制性技术标准《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）和《酱油卫生标准》（GB 2717-2003）。食醋产品应符合或高于国家强制性技术标准《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）和《食醋卫生标准》（GB 2719-2003）。食盐符合GB2721的标准。食糖符合GB13104的标准。发酵酒符合GB2758的标准。淀粉符合GB/T 8884的标准。 |
| 16 | 咸菜类质量要求 | 产品要求无异味，无变质、腐败情况。应为正规生产厂家，杜绝使用三无产品。各种化验指标不超标，菌群不超标，不得使用超标增色、防腐类的任何食品添加剂。 |
| 17 | 面制品质量要求 | 要求使用正规厂家面粉制作，并使用合格的食品包装袋包装，同时与其他产品不得同筐混装。外观要求符合面制品本来色泽，不得添加增白的化学制剂。无变味、变质。 |
| 18 | 其他食材质量标准 | 以上未详细列明的商品须符合国家食品安全卫生相关质量标准。 |
| 19 | 特殊准入认证要求 | ★对国家实行食品质量（SC）安全市场准入制的食品，须在验收时提供 SC 认证的相关证明资料。 |

（三）服务要求

第一包

| **序号** | **指标种类** | **指标名称** | **指标内容** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 硬件设施要求 | 仓储物流设施要求 | 投标人自有或租赁库房，面积不小于300平米；自有或租赁冷库，吨位不小于200吨（或面积不小于80平米）。能够满足按采购人需求完成配送任务，确保4个办公区同时送货。 |
| 2 | 硬件设施要求 | 配送车辆要求 | 投标人须具备货物运输车辆2辆，冷藏车辆2辆，确保24小时响应，按采购人需求完成配送任务。确保4个办公区同时送货。 |
| 3 | 综合供应能力要求 | 果蔬供应链能力要求 | 投标人具有自有或签约供货的蔬菜、水果基地之一。 |
| 4 | 综合供应能力要求 | 水产供应链能力要求 | 投标人具有自有或签约供货的水产生产工厂或者直销、代理、经销商资格之一。 |
| 5 | 其他要求 | 简易加工能力要求 | 能够完成本合同采购食材的简易加工，如鱼类宰杀去鳃去鳞去内脏、蔬菜洗净削皮等。 |
| 6 | 其他要求 | ★运输卫生要求 | 根据配送食材的类别按需使用冷藏车、运输车并采用符合卫生要求的外包装配送相关产品。投标人配送车辆要封闭，车辆内外要保持清洁卫生，避免运输途中的食材污染。食材运输专车管理，严禁混装。严禁一车多用或与非食材混运，运输中使用的容器、工具专用，由专人负责运输工具的每日清洗、消毒等。  车厢内无不良气味、异味，确保运输过程安全卫生。冷冻制品冷链食品必须使用符合规范标准的冷藏车进行运输。  投标人在送货运输过程中要保护好食材，不能造成损坏和二次污染，对损坏和污染食材无条件退回，同时要爱护环境卫生，对运输中造成的垃圾要及时清理，保持卸货区干净整洁，否则追缴清理费。 |
| 7 | 其他要求 | 运输工具管理要求 | ★投标人运输工具进入采购人管理范围，必须接受采购人统一管理，发生任何人员与设施损伤，均由投标人承担责任。 |
| 8 | 其他要求 | 规范包装要求 | ★包装产品交付时，必须保证原包装完好无损。不得使用有色、有毒塑料制品包装食材，否则采购人有权拒收。 |
| 9 | 其他要求 | 一般配送要求 | ★采购人按期（日）向投标人发布采购内容，投标人应在送货前一个工作日与采购人核对确认采购内容无误后，在约定时间前配送至采购人指定验收地点。 |
| 10 | 其他要求 | 应急配送要求 | 投标人应能按采购人要求及时补货，具备应急采购、储备、运输等能力，通讯工具24小时保持畅通，全天候备勤。在收到采购人布置的临时需求后1个小时内响应，2个小时内完成配送。 |

第二包：

| **序号** | **指标种类** | **指标名称** | **指标内容** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 硬件设施要求 | 仓储物流设施要求 | 投标人自有或租赁库房，面积不小于300平米；投标人自有或租赁冷库，吨位不小于200吨（或冷库面积不小于80平米）。能够满足按采购人需求完成配送任务，确保4个办公区同时送货。 |
| 2 | 硬件设施要求 | 配送车辆要求 | 投标人须具备货物运输车辆2辆，冷藏车辆2辆，确保24小时响应，按采购人需求完成配送任务。确保4个办公区同时送货。 |
| 3 | 综合供应能力要求 | 猪肉供应链能力要求 | 具有自有、签约的猪肉屠宰、加工厂或者直销、代理、经销商资格之一。 |
| 4 | 综合供应能力要求 | 牛肉供应链能力要求 | 具有自有、签约的牛肉屠宰、加工厂或者直销、代理、经销商资格之一。 |
| 5 | 综合供应能力要求 | 羊肉供应链能力要求 | 具有自有、签约的羊肉屠宰、加工厂或者直销、代理、经销商资格之一。 |
| 6 | 综合供应能力要求 | 禽肉供应链能力要求 | 具有自有、签约的禽肉屠宰、加工厂或者直销、代理、经销商资格之一。 |
| 7 | 综合供应能力要求 | 简易加工能力要求 | 能够完成本合同采购鲜冻禽畜肉的简易加工，如切丝、丁、块、片等。 |
| 8 | 综合供应能力要求 | ★运输卫生要求 | 根据配送食材的类别按需使用冷藏车、运输车并采用符合卫生要求的外包装配送相关产品。投标人配送车辆要封闭，车辆内外要保持清洁卫生，避免运输途中的食材污染。食材运输专车管理，严禁混装。严禁一车多用或与非食材混运，运输中使用的容器、工具专用，由专人负责运输工具的每日清洗、消毒等。  车厢内无不良气味、异味，确保运输过程安全卫生。冷冻制品、冷冻家禽、鲜猪肉、等冷链食品必须使用符合规范标准的冷藏车进行运输。  投标人在送货运输过程中要保护好食材，不能造成损坏和二次污染，对损坏和污染食材无条件退回，同时要爱护环境卫生，对运输中造成的垃圾要及时清理，保持卸货区干净整洁，否则追缴清理费。 |
| 9 | 综合供应能力要求 | 运输工具管理要求 | ★投标人运输工具进入采购人管理范围，必须接受采购人统一管理，发生任何人员与设施损伤，均由投标人承担责任。 |
| 10 | 综合供应能力要求 | 安全完整包装要求 | ★包装产品交付时，必须保证原包装完好无损，不得使用有色、有毒塑料制品包装食材，否则采购人有权拒收。 |
| 11 | 综合供应能力要求 | 一般配送要求 | ★采购人按期（日）向投标人发布采购内容，投标人应在送货前一个工作日与采购人核对确认采购内容无误后，在约定时间前配送至采购人指定验收地点。 |
| 12 | 综合供应能力要求 | 应急配送要求 | 投标人应能按采购人要求及时补货，具备应急采购、储备、运输等能力，通讯工具24小时保持畅通，全天候备勤。在收到采购人布置的临时需求后 1 个小时内响应，2 个小时内完成配送。 |

第三包

| **序号** | **指标种类** | **指标名称** | **指标内容** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 硬件设施要求 | 仓储物流设施要求 | 投标人需在本地有所供食材的仓储能力，有独立的库房，食材分类存放，不交叉。库房面积不小于300平米。能够满足按采购人需求完成配送任务，确保4个办公区同时送货。 |
| 2 | 硬件设施要求 | 配送车辆要求 | 投标人应自有或固定租赁1台以上冷藏车辆，确保24小时响应，按采购人需求完成配送任务，确保4个办公区同时送货。 |
| 3 | 综合供应能力要求 | ★运输卫生要求 | 根据配送食材的类别按需使用冷藏车、运输车并采用符合卫生要求的外包装配送相关产品。投标人配送车辆要封闭，车辆内外要保持清洁卫生，避免运输途中的食材污染。食材运输专车管理，严禁混装。严禁一车多用或与非食材混运，运输中使用的容器、工具专用，由专人负责运输工具的每日清洗、消毒等。车厢内无不良气味、异味，确保运输过程安全卫生。冷链食品必须使用符合规范标准的冷藏车进行运输。  投标人在送货运输过程中要保护好食材，不能造成损坏和二次污染，对损坏和污染食材无条件退回，同时要爱护环境卫生，对运输中造成的垃圾要及时清理，保持卸货区干净整洁，否则追缴清理费。 |
| 4 | 综合供应能力要求 | 运输工具管理要求 | ★投标人运输工具进入采购人管理范围，必须接受采购人统一管理，发生任何人员与设施损伤，均由投标人承担责任。 |
| 5 | 综合供应能力要求 | 规范包装要求 | ★包装产品交付时，必须保证原包装完好无损。不得使用有色、有毒塑料制品包装食材，否则采购人有权拒收。凡投标人所供应货物应为原箱包装，拆包或重组包装的应提前向采购人说明，定量包装批量误差不应超过实际标示的5%。 |
| 6 | 综合供应能力要求 | 一般配送要求 | ★采购人按期（周）向投标人发布采购内容，投标人应在送货前一个工作日与采购人核对确认采购内容无误后，在约定时间前配送至采购人指定验收地点。 |
| 7 | 综合供应能力要求 | 应急配送要求 | 投标人应能按采购人要求及时补货，具备应急采购、储备、运输等能力，通讯工具24小时保持畅通，全天候备勤。在收到采购人布置的临时需求后 1 个小时内响应，2 个小时内完成配送。 |
| 8 | 综合供应能力要求 | 主食供应链能力要求 | 具有自有、签约的大米、面粉生产基地、加工厂或者直销、代理、经销商资格之一。 |
| 9 | 综合供应能力要求 | 牛奶供应链能力要求 | 具有自有或签约的牛奶生产工厂或者直销、代理、经销商资格之一。 |
| 10 | 综合供应能力要求 | 食用油供应链能力要求 | 具有自有或签约的食用油加工厂或者直销、代理、经销商资格之一。 |
| 11 | 综合供应能力要求 | 蛋类供应链能力要求 | 具有自有或签约的蛋类生产工厂或者直销、代理、经销商资格之一。 |

（四）人员要求（第一、二、三包）

1.投标人应提供专业的管理和采购团队，团队编制和人员资质务必保证运营服务质量。提供的服务团队应保持稳定，承诺项目执行期间人员变动不超过20%。

2. 投标人服务团队须配有以下人员，出具盖有投标人公章的服务团队人员名单。

为本项目提供的服务团队中所有人员应具备卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证。投入人员名单在服务期应如实全部提供给采购人备案备查，人员发生变动时应及时向采购人提交变动人员具体信息。

（1）经理1人，具有5年以上食材供应项目管理工作经验。

（2）供应业务员2人，具有3年及以上食材供应项目工作经验。

（3）食品安全管理员1人，具有3年及以上食品安全管理工作经验。

（4）采购员2人，具有3年及以上食材采购工作经验。

（5）配送司机2人，具有3年以上相关工作经验。

以上人员在服务过程中应热情服务、遵规守法，具备较强的沟通能力和临时紧急配送调换的处置能力。

四、管理实施要求（第一、二、三包）

建立成熟完善的透明化责任体系,明确经理、供应业务员、食品安全管理员、采购员、司机等各岗位工作职责，制定岗位工作说明，确保制度能有效运转。

五、风险管控要求（第一、二、三包）

（一）应急保障方案要求

投标人应提供在自然灾害、极端事件、市场关闭、物资紧缺等突发紧急情况下拟采取的应急保障方案，包括充分供应、按时保障、质量管控等措施，确保采购人食材及时供应不间断。

（二）违约风险管控要求

1.投标人中标后采用先送货后结账的模式，不收取履约保证金。有下列情形之一的，采购人有权按照以下约定及合同违约相关条款处理：

（1）因投标人配送不及时导致采购人供餐延误并造成重大影响的；

（2）凡经相关部门认定，因投标人所提供的原料原因造成采购人食堂出现食物中毒等卫生安全事故的，投标人除必须承担全部的法律责任外，还要全额承担因食物中毒发生所造成后果的一切费用；

（3）除不可抗力及采购人原因外，因投标人配送不及时导致采购人伙食供应延时，但经投标人采取补救措施未造成采购人不良影响的，出现三次终止供货合同；

（4）凡投标人向采购人提供产品发生质量问题影响食用，并拒绝退换的；

（5）采购人将不定期组织专人对食材进行抽检，若发现质量不符，采购人有权要求予以退换货。

2.投标人有下列情形之一的，采购人有权解除合同，由投标人承担全部经济损失和相关责任：

（1）投标人以书面、微信、短信等方式通知采购人不再供货，包括对部分食材不再供货；

（2）投标人虽未通知采购人不再供货，但1天没有供应采购人采购的货物，包括对部分食材没有供货；

（3）投标人未经采购人同意单方面提价的；

（4）数量不足、对货不对版、价格明显偏高，以上情况出现三次以上终止合同。

3. 中标供应商供应以下食品的，采购人全部退货，中标供应商承担由此造成的一切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、有害物质或者被有毒、有害物质污染，对人体健康有害的；

（3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

（4）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

（5）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；

（6）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽等及其制品；

（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）超过保质期限的；

（9）使用有色、有毒塑料制品、包装食材的；

（10）其他不符合《食品安全法》、《和产品质量法》和《动物检疫管理办法》等相关规定的。

4. 凡投标人所供应货物应为原箱包装，拆包或重组包装的应提前向采购人说明，定量包装批量误差不应超过实际标示的5%。

六、履约验收要求（第一、二、三包）

（一）总体要求：

1.验收人员：由采购人食堂管理人员、库房管理人员组成验收小组，投标人送货人员应积极配合验收。

2.验收时间和地点

（1）验收时间：到货当天。

（2）验收地点：国家税务总局天津市东丽区税务局机关食堂（天津市东丽区先锋路与跃进路交口）、国家税务总局天津市东丽区税务局跃进路办公区食堂（东丽区跃进路73号）、国家税务总局天津市东丽区税务局金钟税务所食堂（东丽区金钟街仁政路与信泰道交汇处东北角）、国家税务总局天津市东丽区税务局新立税务所食堂（东丽区东丽开发区二纬路22号东谷园2-1-101）。

（3）验收组织形式：采购人组织验收。

（4）验收方式：现场验收。

（5）验收内容:

（a）质量是否符合约定标准；

（b）重量、数量、价格是否与采购人的预定需求一致。

（二）具体要求

1.验收场所的准备

应当在固定的场所进行验收，采购人定期清扫消毒，保持清洁，保证无积尘、无食品残渣，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，验收场所不准存放有毒、有害物品及个人生活用品。

2.验收小组按订单对采购货物的品种、质量、数量进行检查验收，对货不对版、质量不好、价格明显过于偏高的食材不予验收，对于数量不足的食材，按照实际数量入账，填制验收记录和验收单。

3.验收流程

（1）投标人应在验收时提供与送货内容一致的送货单，并加盖公章。

（2）卸货前的检查。验收人员卸货前应对货物的外观质量进行初步了解。

食材运输必须采用符合卫生要求的外包装和运输工具，车厢内保持清洁和定期消毒，无异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食材应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。

（3）采取当场验收的方式，验收人认真检查货物，按核对品种→索证→抽查(检测）→数量、重量、质量、价格验收→签名确认→入库的程序完成验收。所有食材都要鉴别其质量是否符合国家食品安全标准，对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准，其中国家有强制性技术标准要求的产品，还应符合国家强制性技术标准，对质量不合格和不符合使用要求的，需向投标人提出退货和更换，决不允许不合格品流入。要求投标人提供产品质量检测报告及卫生合格报告书，蔬菜类应提供农药残留检测结果，证明内容与产品内容要一致。投标人以提供原件为主，不能留原件的提供复印件。

（4）发现食品质量安全问题的处理：

抽查时发现食品质量不过关或影响食用安全的，对当日所送同批次产品全部退货。若抽查未发现问题，按储藏要求储藏后在加工食用前发现产品质量问题的，投标人必须退货或更换。

4.退（补）货流程

对不符合采购要求的货物，由验收人员直接向投标人提出退（补）货申请，投标人按照申请内容给予退（补）货。发现质量隐患，但双方对质量或重量有争议的可送具有检验资质的部门检测，检测费用由投标人承担。对数量不足或退货的，投标人必须1小时内补送订单品种。

5.鲜活鱼类需进行宰杀处理，如去麟去腮去内脏等，净膛的统一按0.8的出成率计算净膛价。

6.部分蔬菜需进行简易处理，如去皮摘叶摘筋等，统一按0.85的出成率计算净菜价。

7.包装带箱、筐的食材按照去除箱、筐后的重量计算。投标人需配合采购人库管人员进行倒筐称重，共同签字确认。

七、保密要求（第一、二、三包）

中标供应商应提供遵守国家税务总局天津市东丽区税务局相关安全保密制度规定的承诺函，并签订保密协议。若中标供应商服务人员违反信息安全保密制度相关规定，对采购人造成利益损害的，中标供应商应承担相关法律责任。

注：根据《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第87号）第六十条的规定，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，应当启动异常低价投标审查程序，要求该投标人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；该投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

第三部分 投标须知

A 说明

1. 概述

1.1 根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》等有关法律、法规和规章的规定，本采购项目已具备招标条件。

1.2 本招标文件仅适用于投标邀请函中所叙述项目货物和服务的采购。

1.3 参与招标投标活动的所有各方，对在参与招标投标过程中获悉的国家、商业和技术秘密以及其它依法应当保密的内容，均负有保密义务，违者应对由此造成的后果承担全部法律责任。

2. 定义

2.1 “采购人”系指本次招标活动的采购单位。“采购代理机构”系指组织本次招标活动的机构，即“天津市政府采购中心”。

2.2 “投标人”系指响应招标、参加投标竞争的法人、其他组织或者自然人。

2.3 “货物”系指投标人按招标文件规定，须向采购人提供的各种形态和种类的物品（包括原材料、燃料、设备、产品等）、备品备件、工具、手册及其它有关技术资料和材料。

2.4 “服务”系指招标文件规定投标人须承担的运输、安装、调试、技术协助、校准、培训、维修以及其它类似的义务。

3. 解释权

3.1 本次招投标的最终解释权归为采购人、采购代理机构。

3.2 本文件未作须知明示，而又有相关法律、法规规定的，采购人、采购代理机构将对此解释为依据有关法律、法规的规定。

4. 合格的投标人

4.1 符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条供应商参加政府采购活动应当具备的条件及其他有关法律、法规关于供应商的有关规定，有能力提供招标采购货物及服务的供应商。

4.2 符合《投标邀请函》中关于供应商资格要求（实质性要求）的规定。

4.3 关于联合体投标

若《投标邀请函》接受联合体投标的：

（1）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。

（2）联合体各方均应当符合《政府采购法》第二十二条第一款规定的条件，根据采购项目的特殊要求规定投标人特定条件的，联合体各方中至少应当有一方符合《投标邀请函》规定的供应商资格条件（实质性要求）。

（3）联合体各方之间应当签订共同投标协议并在投标文件内提交，明确约定联合体主体及联合体各方承担的工作和相应的责任。联合体各方签订共同投标协议后，不得再以自己名义单独在同一合同项下投标，也不得组成新的联合体参加同一合同项下的投标。

（4）下载招标文件时，应以联合体协议中确定的主体方名义下载。

（5）联合体投标的，应以主体方名义提交投标保证金（如有），对联合体各方均具有约束力。

（6）由同一专业的单位组成的联合体，按照同一项资质等级较低的单位确定资质等级。业绩等有关打分内容根据共同投标协议约定的各方承担的工作和相应责任，确定一方打分，不累加打分；评审标准无明确或难以明确对应哪一方的打分内容按主体方打分。

（7）联合体中任意一方为中小企业的，该方应提供《中小企业声明函》。

（8）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。

4.4 关于关联企业

除联合体外，法定代表人或单位负责人为同一个人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加同一合同项下的投标。如同时参加，则评审时将同时被拒绝。

4.5 关于分公司投标

分公司作为投标人参与本项目政府采购活动的，应提供具有法人资格的总公司的营业执照副本扫描件及法人企业授权书，法人企业授权书须加盖总公司公章。总公司可就本项目或此类项目在一定范围或时间内出具法人企业授权书。已由总公司授权的，总公司取得的相关资质证书对分公司有效，法律法规或者行业另有规定的除外。

4.6 关于提供前期服务的供应商

为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

4.7 关于中小微企业参与投标

中小微企业是指符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）规定的供应商。中小微企业参与投标应提供《中小企业声明函》。

根据财库〔2014〕68号《财政部 司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》，监狱企业视同小微企业。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。监狱企业投标时，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，不再提供《中小企业声明函》。

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，残疾人福利性单位视同为小型、微型企业。

5. 合格的货物和相关服务

5.1 投标人对所提供的货物应当享有合法的所有权，没有侵犯任何第三方的知识产权、技术秘密等权利，而且不存在任何抵押、留置、查封等产权瑕疵。如有第三方向采购人提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权的主张，该责任应由投标人承担。

5.2 投标人提供的货物质量应当完全符合现行的国家标准、行业标准或地方标准。除《招标项目需求》有特殊规定外，投标人提供的货物应当是全新的、未使用过的，货物和相关服务应当符合招标文件的要求。

5.3 投标人应当说明投标货物的来源地，如投标的货物非投标人生产或制造的，则交货时有义务提供其从合法途径获得该货物的相关证明。

5.4 系统软件、通用软件必须是具有在中国境内的合法使用权或版权的正版软件，涉及第三方提出侵权或知识产权的起诉及支付版税等费用由投标人承担所有责任及费用。

6. 投标费用

无论投标过程中的做法和结果如何，投标人自行承担所有与参加投标有关的费用。

7. 信息发布

本项目需要公开的有关信息，包括招标公告、更正公告、中标公告、终止公告等与招标活动有关的通知，采购人、采购代理机构均将通过“中国政府采购网”公开发布。投标人在参与本采购项目招投标活动期间，请及时关注上述媒体和天津市政府采购中心招投标系统“查看项目文件”的相关信息。因没有及时关注而未能如期获取相关信息，投标人自行承担由此可能产生的风险。

8. 询问与质疑

8.1 根据《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第94号）、《天津市财政局关于转发<财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见>的通知》（津财采[2017]4号）的要求及委托代理协议的授权范围，针对采购文件的询问、质疑应当向采购人提出；针对采购过程、采购结果的询问、质疑应当向天津市政府采购中心提出。

8.2 询问

（1）询问可以采取电话、当面或书面等形式。

（2）采购人应当自收到供应商询问之日起3个工作日内作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密或者依法应当保密的内容。

8.3 质疑

（1）提出质疑的供应商应当是参与所质疑项目采购活动的供应商。

（2）供应商认为采购文件、采购过程和采购结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面原件形式针对同一采购程序环节一次性提出质疑，否则不予受理。

针对采购结果的质疑，供应商可通过天津市政府采购中心招投标系统“质疑”模块在线提出。

（3）质疑函应当符合《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第94号）第十二条的规定，并按照统一格式提出（具体格式可参照天津市政府采购网（www.tjgp.gov.cn）“下载专区”中的“质疑函格式文本”）。质疑函应当明确阐述采购文件、采购过程、采购结果使自己的合法权益受到损害的法律依据、事实依据、相关证明材料及证据来源，以便于有关单位调查、答复和处理。

（4）供应商质疑应当有明确的请求和必要的证明材料。质疑内容不得含有虚假、恶意成份。依照谁主张谁举证的原则，提出质疑者必须同时提交相关确凿的证据材料和注明证据的确切来源，证据来源必须合法，采购人或天津市政府采购中心有权将质疑函转发质疑事项各关联方，请其作出解释说明。对捏造事实、滥用维权扰乱采购秩序的恶意质疑者，将上报天津市财政局政府采购处依法处理。

8.4 针对询问或质疑的答复内容需要修改采购文件的，其修改内容应当以中国政府采购网发布的更正公告为准。

9. 其他

本《投标须知》的条款如与《投标邀请函》、《招标项目需求》就同一内容的表述不一致的，以《投标邀请函》、《招标项目需求》中规定的内容为准。

B 招标文件说明

10. 招标文件的构成

10.1 招标文件由下述部分组成：

（1）投标邀请函

（2）招标项目需求

（3）投标须知

（4）合同条款

（5）投标文件格式

（6）本项目招标文件的更正公告内容（如有）

10.2 除非有特殊要求，招标文件不单独提供招标项目使用地的自然环境、气候条件、公用设施等情况，投标人被视为熟悉上述与履行合同有关的一切情况。

10.3 加注“★”号条款为实质性条款，不得出现负偏离，发生负偏离即做无效标处理。加注“▲”号的产品为核心产品（如未明确核心产品，则视为全部产品均为核心产品），任意一种核心产品为同一品牌时，按照本部分第32.4条款执行。

10.4 招标文件中涉及的参照品牌、型号仅起说明作用，并没有任何限制性，投标人在投标中可以选用其他替代品牌或型号，但这些替代要实质上优于或相当于招标要求。

10.5 除招标文件另有规定外，招标文件中要求的每一项产品只允许一种产品投标，每一项产品的采购数量不允许变更。

11. 招标文件的澄清和修改

11.1 投标截止前，采购人、采购代理机构需要对招标文件进行补充或修改的，采购人、采购代理机构将会通过“中国政府采购网”以更正公告形式发布。

11.2 更正公告一经在“中国政府采购网”发布，天津市政府采购中心招投标系统将自动发送通知至已获取招标文件供应商的“查看项目文件”，视同已书面通知所有招标文件的收受人。请参与项目的供应商及时关注更正公告，由此导致的风险由投标人自行承担，采购人、采购代理机构不承担任何责任。

11.3 更正公告的内容为招标文件的组成部分。当招标文件与更正公告就同一内容的表述不一致时，以最后发出的更正公告内容为准。

11.4 招标文件的澄清、答复、修改或补充都应由采购代理机构以更正公告形式发布，除此以外的其他任何澄清、修改方式及澄清、修改内容均属无效，不得作为投标的依据，由此导致的风险由投标人自行承担，采购人、采购代理机构不承担任何责任。

12. 答疑会和踏勘现场

12.1 采购人、采购代理机构召开答疑会的，所有投标人应按《投标邀请函》规定的时间、地点参加答疑会。投标人如不参加，其风险由投标人自行承担，采购人、采购代理机构不承担任何责任。

12.2 采购人、采购代理机构组织踏勘现场的，所有投标人按《投标邀请函》规定的时间、地点参加踏勘现场活动。投标人如不参加，其风险由投标人自行承担，采购人、采购代理机构不承担任何责任。

12.3 采购人、采购代理机构在答疑会或踏勘现场中口头介绍的情况，除经“中国政府采购网”以更正公告的形式发布外，不构成对招标文件的修改，不作为投标人编制投标文件的依据。

C 投标文件的编制

13. 要求

13.1 投标人应仔细阅读招标文件的所有内容，按招标文件要求编制投标文件，以使其投标对招标文件做出实质性响应。否则，其投标文件可能被拒绝，投标人须自行承担由此引起的风险和责任。

13.2 投标人应根据招标项目需求和投标文件格式编制投标文件，保证其真实有效，并承担相应的法律责任。

13.3 投标人应对投标文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件接受采购人、采购代理机构对其中任何资料进行核实（核对原件）的要求。采购人、采购代理机构核对发现有不一致或供应商无正当理由不按时提供原件的，按有关规定执行。

14. 投标语言及计量单位

14.1 投标人和采购代理机构就投标交换的文件和来往信件，应以中文书写，全部辅助材料及证明材料均应有中文文本，并以中文文本为准。外文资料必须提供中文译文，并保证与原文内容一致，否则投标人将承担相应法律责任。除签名、盖章、专用名称等特殊情形外，以中文以外的文字表述的投标文件，评标委员会有权拒绝其投标。

14.2 除招标文件中另有规定外，投标文件所使用的计量单位均应使用中华人民共和国法定计量单位。

15. 投标文件格式

15.1 投标人应按招标文件中提供的投标文件格式完整填写。因不按要求编制而引起系统无法检索、读取相关信息时，其后果由投标人自行承担。

15.2 投标人可对本招标文件“招标项目要求”所列的所有货物进行投标，也可只对其中一包或几包的货物投标；若无特殊说明，每一包的内容不得分项投标，原则上按照整包确定中标供应商。

15.3 投标人根据招标文件的规定和采购项目的实际情况，拟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。

15.4 如投标多个包的，要求按包分别独立制作投标文件。

15.5 投标文件（包括封面和目录）的每一页，从封面开始按阿拉伯数字1、2、3…顺序编制页码。

16. 投标报价

16.1 投标书、开标一览表等各表中的报价，若无特殊说明应采用人民币填报。

16.2 投标报价是为完成招标文件规定的一切工作所需的全部费用的最终优惠价格。

16.3 除《招标项目需求》中说明并允许外，投标的每一个货物、服务的单项报价以及采购项目的投标总价均只允许有一个报价，任何有选择的报价，采购人、采购代理机构均将予以拒绝。

17. 投标人资格证明文件

投标人必须提交证明其有资格进行投标和有能力履行合同的文件，作为投标文件的一部分。

（1）《投标邀请函》中规定的供应商资格要求（实质性要求）证明文件；

（2）若国家及行业对投标项目有特殊资格要求的，还须提供特殊资格证明文件；

（3）涉及本须知中“4. 合格的投标人”相关要求的，按其要求执行。

18. 技术投标文件

18.1 投标人须提交证明其拟供货物符合招标文件规定的技术投标文件，作为投标文件的一部分。

18.2 上述文件可以是文字资料、图纸或数据，并须提供：

（1）货物主要技术性能的详细描述；

（2）保证货物从采购人开始使用至招标文件规定的保修期内正常和连续运转期间所需要的所有备件和专用工具的详细清单，包括其现行价格和供货来源资料；

（3）逐条对招标文件要求的技术规格进行评议，并按招标文件所附格式完整地填写《技术要求点对点应答表》，说明自己所投标的货物和相关服务内容与采购人、采购代理机构相应要求的偏离情况。

18.3 投标文件中设备的性能指标应达到或优于招标文件中所列技术指标。投标人应注意招标文件中所列技术指标仅列出了最低限度。投标人在《技术要求点对点应答表》“采购清单技术参数”的投标应答中必须列出具体数值或内容。如投标人未应答或只注明“符合”、“满足”等类似无具体内容的表述，将被视为不符合招标文件要求。投标人自行承担由此造成的一切后果。

19. 投标保证金

19.1 按照《招标项目要求》要求执行。

19.2 符合《政府采购货物和服务招标投标管理办法》和《政府采购法实施条例》相关规定。

20. 投标有效期

20.1 投标有效期为提交投标文件的截止之日起60天。投标书中规定的有效期短于招标文件规定的，其投标将被拒绝。

20.2 特殊情况下，采购代理机构可于投标有效期满之前，向投标人提出延长投标有效期的要求。答复应以书面形式进行。投标人可以拒绝上述要求，但不被没收投标保证金。对于同意该要求的投标人，既不要求也不允许其修改投标文件，但将要求其延长投标保证金的有效期。

21. 投标文件的签署及规定

21.1 投标文件应按《招标项目要求》和《投标文件格式》如实编写，未尽事宜可自行补充。投标文件内容不完整、格式不符合导致投标文件被误读、漏读或者查找不到相关内容的，投标人自行承担由此产生的风险。

21.2 投标人按照《投标邀请函》的要求提交网上应答并上传加盖投标人电子签章的电子投标文件（以通过天津公共资源电子签章客户端正确读取签章信息为准）。

21.3 若上传加盖投标人电子签章的电子投标文件有修改，须于规定时间内重新提交电子投标文件。电子投标文件因模糊不清或表达不清所引起的后果由投标人自负。

D 投标文件的网上应答和提交

22. 投标人须按《投标邀请函》规定提交网上应答并上传加盖投标人电子签章的电子投标文件（以通过天津公共资源电子签章客户端正确读取签章信息为准）。具体方式：使用天津数字认证有限公司发出的CA数字证书（原天津市电子认证中心发出尚在有效期内的CA数字证书仍可使用）登录天津市政府采购中心网（网址：http://tjgpc.zwfwb.tj.gov.cn）-“网上招投标”-“供应商登录”-“市级集采机构入口”提交网上应答并上传加盖投标人电子签章的电子投标文件（以通过天津公共资源电子签章客户端正确读取签章信息为准）。如有需要，投标人可于工作时间且在招标文件规定的截止时间前到天津市河东区红星路79号天津市政府采购中心窗口完成上述操作。

23. 制作和上传电子投标文件要求

23.1 投标人须下载天津市政府采购中心网-下载中心-《天津公共资源电子签章客户端安装包及使用说明》。

23.2 投标人须按照招标文件的规定制作电子投标文件，对所需提供的一切纸质材料进行扫描后加入电子投标文件，按照《天津公共资源电子签章客户端安装包及使用说明》规定的要求制作加盖投标人电子签章的电子投标文件（以通过天津公共资源电子签章客户端正确读取签章信息为准），并于投标截止时间前上传至天津市政府采购中心招投标系统。

特别提醒：

（1）由于投标人网络接入速率不可控等网络传输风险，建议投标人在网上应答上传加盖电子签章的电子投标文件后，对上传文件进行下载，核对文件完整性，如是否缺页少页、图片是否显示完整、签章是否有效等，并按照《天津公共资源电子签章客户端安装包及使用说明》要求的文件检查方法进行检查，确保投标文件上传准确、有效。

（2）投标人应当按照天津公共资源电子签章客户端使用说明的要求使用电子签章客户端软件。不按本使用说明使用电子签章客户端软件，或使用word等其它软件进行签章工作，将会造成天津公共资源电子签章客户端无法读取签章信息，并导致投标无效。

23.3 投标人须保证电子投标文件清晰，便于识别，如因上传、扫描、格式等原因导致评审时受到影响，由投标人自行承担相应责任。

24. 投标人须承诺接受电子投标的方式，并自行承担由此带来的废标、无效投标的风险。

25. 未按招标文件的规定提交网上应答和上传加盖投标人电子签章的电子投标文件（以通过天津公共资源电子签章客户端正确读取签章信息为准）的投标将被拒绝。

E 开标和评标

26. 开标解密和资格审查

26.1 投标人须于《投标邀请函》中规定的时间内使用天津数字认证有限公司发出的CA数字证书（原天津市电子认证中心发出尚在有效期内的CA数字证书仍可使用）登录天津市政府采购中心网（网址：http://tjgpc.zwfwb.tj.gov.cn）-“网上招投标”-“供应商登录”-“市级集采机构入口”完成开标解密。

26.2 由于投标人原因，没有在规定时间内进行网上开标解密，视为无效投标。

26.3 开标解密后，对开标结果进行网上公示，投标人报价为空、为零的将被视为无效投标。

26.4 开标解密后，投标代表人应保持电话畅通并具备相应的网络环境，随时准备接受评委的网上询标。

26.5 投标人须于规定时间内通过天津市政府采购中心招投标系统“询标解答”对评委的网上询标予以解答。如投标代表人被要求到评审现场答疑时，须携带身份证等有效证件原件，以备查验。

26.6 投标截止时间后，投标人不足3家的，不得开标。

26.7 开标解密后，采购人或采购代理机构应当依法对投标人的资格进行审查。资格审查合格的投标人不足3家的，不得评标。

27. 评标委员会

27.1 评标委员会成员由采购人代表和评审专家组成，成员人数应当为5人以上单数，其中评审专家不得少于成员总数的三分之二。

27.2 评标委员会负责审查投标文件是否符合招标文件的要求，并进行审查、询标、评估和比较。评标委员会认为必要时，可向投标人进行询标。

27.3 出现符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质性响应的供应商不足三家，或投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的情况时，或出现影响采购公正的违法、违规行为时，评标委员会有权宣布废标。

27.4 评标委员会负责完成全部评标工作，向采购人提出经评标委员会签字的书面评标报告。

28. 对投标文件的审查和响应性的确定

28.1 符合性检查。评标委员会依据法律法规和招标文件的规定，对投标文件的内容是否完整、有无计算错误、要求的保证金是否已提供、文件签署是否正确、实质性要求等进行审查，确定每份投标文件是否实质上响应了招标文件的要求。

28.2 投标截止时间后，除评标委员会要求提供外，不接受投标人及与投标人有关的任何一方递交的材料。

28.3 实质上没有响应招标文件要求的投标文件，将被拒绝。投标人不得通过修改或撤回不符合要求的内容而使其投标成为响应性的投标。如出现下列情况之一的，其投标将被拒绝或中标无效：

（1）投标文件未按招标文件的要求加盖电子签章的；

（2）投标有效期短于招标文件要求的；

（3）投标文件中提供虚假材料的；

（4）不能满足招标文件中任何一条实质性要求或加注“★”号条款出现负偏离或经评标委员会认定未实质性响应招标文件要求的或投标内容不符合相关强制性规定的；

（5）未按时进行网上解密或电子投标文件损坏、无效的；

（6）投标报价超出采购预算或最高限价；

（7）存在串通情形的；

（8）单位负责人或法定代表人为同一人，或者存在控股、管理关系的不同供应商，参加同一合同项下投标的，相关投标均无效；

（9）其他法定投标无效的情形。

28.4 评标委员会对确定为实质上响应的投标进行审核，投标文件报价出现前后不一致的，修改错误的原则如下：

（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。

（5）同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

28.5 评标委员会将要求投标人按上述修改错误的方法调整投标报价，投标人同意后，调整后的报价对投标人起约束作用。如果投标人不接受修改后的报价，其投标将被拒绝。

29. 投标文件的澄清

29.1 澄清有关问题。为了有助于对投标文件进行审查、评估和比较，评标委员会有权要求投标人对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容作出必要的澄清、说明或者纠正。投标人有义务按照评标委员会通知的时间、地点指派投标代表人就相关问题进行澄清。

29.2 投标人澄清、说明、答复或者补充的电子文件，加盖电子签章后上传至天津市政府采购中心招投标系统。

29.3 投标人的澄清、说明、答复或者补充应在规定的时间内完成，并不得超出投标文件的范围或对投标内容进行实质性的修改。

29.4 澄清文件将作为投标文件的一部分，与投标文件具有同等的法律效力。

30. 投标的评估和比较

评标委员会将根据招标文件确定的评标原则和评标方法对确定为实质上响应招标文件要求的投标进行评估和比较。

31. 评标原则和评标方法

31.1 评标原则

（1）评标委员会应当按照客观、公正、审慎的原则，根据招标文件规定的评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审。

（2）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。

（3）对招标文件中描述有歧义或前后不一致的地方，但不影响项目评审的，评标委员会有权进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个投标人。

（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，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；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

31.2 评标方法

（1）采用“综合评分法”的评标方法，具体评审因素详见《招标项目需求》。评标采用百分制，各评委独立分别对实质上响应招标文件的投标进行逐项打分，对评标委员会各成员每一因素的打分汇总后取算术平均分，该平均分为供应商的得分。

（2）根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》和《关于进一步规范政府采购评审工作有关问题的通知》（财库〔2012〕69号）的规定，评标委员会成员要依法独立评审，并对评审意见承担个人责任。评标委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的，按照少数服从多数的原则做出结论。持不同意见的评标委员会成员应当在评审报告上签署不同意见并说明理由，否则视为同意。

（3）按照《关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号）文件要求，对政府采购节能、环境标志品目清单内的产品实施优先采购和强制采购的评标方法。

（4）评标委员会审查产品资质或检测报告等相关文件符合性时，应综合考虑行业特点、交易习惯、采购需求最本质原义等情况，而不应以投标文件中产品名称与招标文件产品名称是否一致作为审查的标准。

（5）中标候选供应商产生办法：按得分由高到低顺序确定中标候选供应商；得分相同的，按投标报价由低到高顺序确定中标候选供应商；得分且投标报价相同的，按技术指标优劣顺序确定中标候选供应商。采购人或评标委员会经采购人授权后按中标候选供应商顺序确定中标供应商。

（6）根据《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第87号）第43条规定，如评审现场经财政部门批准本项目转为其他采购方式的，按相应采购方式程序执行。

32. 其他注意事项

32.1 在开标、投标期间，投标人不得向评标委员会成员或采购代理机构询问评标情况、施加任何影响，不得进行旨在影响评标结果的活动。

32.2 为保证定标的公正性，在评标过程中，评标委员会成员不得与投标人私下交换意见。在开、评标期间及招标工作结束后，凡与评标情况有接触的任何人不得透露审查、澄清、评价和比较等投标的有关资料以及授标建议等评标情况。

32.3 本项目不接受赠品、回扣或者与采购无关的其他商品、服务。

32.4 不同投标人所投产品均为同一品牌或任一核心产品为同一品牌时，按以下原则处理：

（1）采用最低评标价法的采购项目，提供相同品牌产品的不同投标人参加同一合同项下投标的，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标；报价相同的，由采购人自行选取一个投标人参加评标，其他投标无效。

（2）采用综合评分法的采购项目，提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由采购人自行选取一个投标人获得中标人推荐资格，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

F 授予合同

33. 中标供应商的产生

33.1 采购人可以事先授权评标委员会直接确定中标供应商。

33.2 采购人也可以按照《政府采购法》及其实施条例等法律法规的规定和招标文件的要求确认中标供应商。

34. 中标通知

34.1 中标公告发布同时，采购代理机构将通过天津市政府采购中心招投标系统以电子形式向中标供应商发出《中标通知书》（请使用天津数字认证有限公司发出的CA数字证书（原天津市电子认证中心发出尚在有效期内的CA数字证书仍可使用）登录天津市政府采购中心网（网址：http://tjgpc.zwfwb.tj.gov.cn）-“网上招投标”-“供应商登录”-“市级集采机构入口”，并从“供应商系统”的“查看项目文件”中获取）。《中标通知书》一经发出即发生法律效力。

35. 投标人可使用天津数字认证有限公司发出的CA数字证书（原天津市电子认证中心发出尚在有效期内的CA数字证书仍可使用）登录天津市政府采购中心网（网址：http://tjgpc.zwfwb.tj.gov.cn）-“网上招投标”-“供应商登录”-“市级集采机构入口”，并从“供应商系统”的“项目资审情况”中获取未通过资格审查的原因或从“供应商系统”的“查看排序和得分”中获取未中标人本人的评审得分与排序。

36. 签订合同

36.1 采购人与中标供应商应当在中标通知书发出之日起三十日内，按照招标文件确定的事项签订政府采购合同。合同文本请使用天津数字认证有限公司发出的CA数字证书（原天津市电子认证中心发出尚在有效期内的CA数字证书仍可使用）登录天津市政府采购中心网（网址：http://tjgpc.zwfwb.tj.gov.cn）-“网上招投标”-“供应商登录”-“市级集采机构入口”，并从“供应商系统”的“合同”中获取。

36.2 招标文件、中标供应商的投标文件及其澄清文件等，均为签订合同的依据，且为合同的组成部分。

37. 履约保证金

37.1 若《招标项目要求》规定须提交履约保证金的，中标供应商须按照规定要求提交履约保证金。

37.2 中标供应商未能按合同规定履行其义务，采购人有权没收其履约保证金。

38. 中标供应商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供应商，也可以重新开展政府采购活动。

39. 合同分包

39.1 未经采购人同意，中标供应商不得分包合同。

39.2 政府采购合同分包履行的，中标供应商就采购项目和分包项目向采购人负责，分包供应商就分包项目承担责任。

第四部分 合同条款

**政府采购货物买卖合同**

项目名称：

合同编号：

甲 方：

乙 方：

签订时间：

使 用 说 明

1.本合同标准文本适用于购买现成货物的采购项目，不包括需要供应商定制开发、创新研发的货物采购项目。

2.本合同标准文本为政府采购货物买卖合同编制提供参考，可以结合采购项目具体情况，对文本作必要的调整修订后使用。

3.本合同标准文本各条款中，如涉及填写多家供应商、制造商，多种采购标的、分包主要内容等信息的，可根据采购项目具体情况添加信息项。

## 

## 第一节 政府采购合同协议书

甲方（全称）： （采购人、受采购人委托签订合同的单位或采购 文件约定的合同甲方）

乙方1（全称）： （供应商）

乙方2（全称）： （联合体成员供应商或其他合同主体）（如有）

乙方3（全称） （联合体成员供应商或其他合同主体）（如有）

依据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等有关的法律法规，以及本采购项目的招标/谈判文件等采购文件、乙方的《投标（响应）文件》及《中标（成交）通知书》，甲乙双方同意签订本合同。具体情况及要求如下：

1. **项目信息**
2. 采购项目名称：

采购项目编号：

（2）采购计划编号：

（3）项目内容：

采购标的及数量（台/套/个/架/组等）：

品牌： 规格型号：

采购标的的技术要求、商务要求具体见附件。

①涉及信息类产品，请填写该产品关键部件的品牌、型号：

标的名称：

关键部件： 品牌： 型号：

关键部件： 品牌： 型号：

关键部件： 品牌： 型号：

（注：关键部件是指财政部会同有关部门发布的政府采购需求标准规定的需要通过国家有关部门指定的测评机构开展的安全可靠测评的软硬件，如CPU芯片、操作系统、数据库等。）

②涉及车辆采购，请填写是否属于新能源汽车：

🞎是，《政府采购品目分类目录》底级品目名称： 数量： 金额： 🞎否

（4）政府采购组织形式：🞎政府集中采购 🞎部门集中采购 🞎分散采购

（5）政府采购方式：🞎公开招标 🞎邀请招标 🞎竞争性谈判 🞎竞争性磋商

🞎询价 🞎单一来源 🞎框架协议 🞎其他：

（注：在框架协议采购的第二阶段，可选择使用该合同文本）

（6）中标（成交）采购标的制造商是否为中小企业：🞎是 🞎否

本合同是否为专门面向中小企业的采购合同（中小企业预留合同）：🞎是 🞎否

若本项目不专门面向中小企业采购，是否给予小微企业评审优惠：🞎是 🞎否

中标（成交）采购标的制造商是否为残疾人福利性单位：🞎是 🞎否

中标（成交）采购标的制造商是否为监狱企业：🞎是 🞎否

（7）合同是否分包：🞎是 🞎否

分包主要内容：

分包供应商/制造商名称（如供应商和制造商不同，请分别填写）：

分包供应商/制造商类型（如果供应商和制造商不同，只填写制造商类型）：

🞎大型企业 🞎中型企业 🞎小微型企业

🞎残疾人福利性单位 🞎监狱企业 🞎其他

（8）中标（成交）供应商是否为外商投资企业：🞎是 🞎否

外商投资企业类型：🞎全部由外国投资者投资 🞎部分由外国投资者投资

（9）是否涉及进口产品：

🞎是，《政府采购品目分类目录》底级品目名称： 金额：

国别： 品牌： 规格型号：

🞎否

（10）是否涉及节能产品：

🞎是，《节能产品政府采购品目清单》的底级品目名称：

🞎强制采购 🞎优先采购

🞎否

是否涉及环境标志产品：

🞎是，《环境标志产品政府采购品目清单》的底级品目名称：

🞎强制采购 🞎优先采购

🞎否

是否涉及绿色产品：

🞎是，绿色产品政府采购相关政策确定的底级品目名称：

🞎强制采购 🞎优先采购

🞎否

（11）涉及商品包装和快递包装的，是否参考《商品包装政府采购需求标准（试行）》、《快递包装政府采购需求标准（试行）》明确产品及相关快递服务的具体包装要求：

🞎是 🞎否 🞎不涉及

1. **合同金额**

（1）合同金额小写：

大写：

分包金额（如有）小写：

大写：

（注：固定单价合同应填写单价和最高限价）

（2）合同定价方式（采用组合定价方式的，可以勾选多项）：

🞎固定总价 🞎固定单价 🞎固定费率 🞎成本补偿 🞎绩效激励 🞎其他

（3）付款方式（按项目实际勾选填写）：

🞎全额付款： （应明确一次性支付合同款项的条件）

🞎分期付款： （应明确分期支付合同款项的各期比例和支付条件，各期支付条件应与分期履约验收情况挂钩） ，其中涉及预付款的： （应明确预付款的支付比例和支付条件）

🞎成本补偿： （应明确按照成本补偿方式的支付方式和支付条件）

🞎绩效激励： （应明确按照绩效激励方式的支付方式和支付条件）

1. **合同履行**

（1）起始日期： 年 月 日，完成日期： 年 月 日。

（2）履约地点：

（3）履约担保：是否收取履约保证金：🞎是 🞎否

收取履约保证金形式：

收取履约保证金金额：

履约担保期限：

（4）分期履行要求：

（5）风险处置措施和替代方案：

1. **合同验收**
2. 验收组织方式：🞎自行组织 🞎委托第三方组织

验收主体：

是否邀请本项目的其他供应商参加验收：🞎是 🞎否

是否邀请专家参加验收：🞎是 🞎否

是否邀请服务对象参加验收：🞎是 🞎否

是否邀请第三方检测机构参加验收：🞎是 🞎否

是否进行抽查检测：🞎是，抽查比例： 🞎否

是否存在破坏性检测：🞎是，（应明确对被破坏的检测产品的处理方式）

🞎否

验收组织的其他事项：

（2）履约验收时间：（计划于何时验收/供应商提出验收申请之日起 日内组织验收）

（3）履约验收方式：🞎一次性验收

🞎分期/分项验收： （应明确分期/分项验收的工作安排）

（4）履约验收程序：

（5）履约验收的内容： （应当包括每一项技术和商务要求的履约情况，特别是落实政府采购扶持中小企业，支持绿色发展和乡村振兴等政策情况）

（6）履约验收标准：

（7）是否以采购活动中供应商提供的样品作为参考：🞎是 🞎否

（8）履约验收其他事项： （产权过户登记等）

1. **组成合同的文件**

本协议书与下列文件一起构成合同文件，如下述文件之间有任何抵触、矛盾或歧义，应按以下顺序解释：

（1）政府采购合同协议书及其变更、补充协议

（2）政府采购合同专用条款

（3）政府采购合同通用条款

（4）中标（成交）通知书

（5）投标（响应）文件

（6）采购文件

（7）有关技术文件，图纸

（8）国家法律、行政法规和规章制度规定或合同约定的作为合同组成部分的其他文件

1. **合同生效**

本合同自 生效。

1. **合同份数**

本合同一式 份，甲方执 份，乙方执 份，均具有同等法律效力。

合同订立时间： 年 月 日

合同订立地点：

附件：具体标的及其技术要求和商务要求、联合协议、分包意向协议等。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 甲方（采购人、受采购人委托签订合同的单位或采购文件约定的合同甲方） | | 乙方（供应商） | |
| 单位名称（公章或合同章） |  | 单位名称（公章或合同章） |  |
| 法定代表人  或其委托代理人（签章） |  | 法定代表人  或其委托代理人（签章） |  |
| 拥有者性别 |  |
| 住 所 |  | 住 所 |  |
| 联 系 人 |  | 联 系 人 |  |
| 联系电话 |  | 联系电话 |  |
| 通信地址 |  | 通信地址 |  |
| 邮政编码 |  | 邮政编码 |  |
| 电子邮箱 |  | 电子邮箱 |  |
| 统一社会信用代码 |  | 统一社会信用代码 |  |
|  |  | 开户名称 |  |
|  |  | 开户银行 |  |
|  |  | 银行账号 |  |
| 注：涉及联合体或其他合同主体的信息应按上表格式加列。 | | | |

## 第二节 政府采购合同通用条款

**1. 定义**

1.1合同当事人

（1）采购人（以下称甲方）是指使用财政性资金，通过政府采购方式向供应商购买货物及其相关服务的国家机关、事业单位、团体组织。

（2）供应商（以下称乙方）是指参加政府采购活动并且中标（成交），向采购人提供合同约定的货物及其相关服务的法人、非法人组织或者自然人。

（3）其他合同主体是指除采购人和供应商以外，依法参与合同缔结或履行，享有权利、承担义务的合同当事人。

1.2本合同下列术语应解释为：

（1）“合同”系指合同当事人意思表示达成一致的任何协议，包括签署的政府采购合同协议书及其变更、补充协议，政府采购合同专用条款，政府采购合同通用条款，中标（成交）通知书，投标（响应）文件，采购文件，有关技术文件和图纸，以及国家法律、行政法规和规章制度规定或合同约定的作为合同组成部分的其他文件。

（2）“合同价款”系指根据本合同规定乙方在全面履行合同义务后甲方应支付给乙方的价款。

（3）“货物”系指乙方根据本合同规定须向甲方提供的各种形态和种类的物品，包括原材料、设备、产品（包括软件）及相关的其备品备件、工具、手册及其他技术资料和材料等。

（4）“相关服务”系指根据合同规定，乙方应提供的与货物有关的技术、管理和其他服务，包括但不限于：管理和质量保证、运输、保险、检验、现场准备、安装、集成、调试、培训、维修、废弃处置、技术支持等以及合同中规定乙方应承担的其他义务。

（5）“分包”系指中标（成交）供应商按采购文件、投标（响应）文件的规定，根据分包意向协议，将中标（成交）项目中的部分履约内容，分给具有相应资质条件的供应商履行合同的行为。

（6）“联合体”系指由两个以上的自然人、法人或者非法人组织组成，以一个供应商的身份共同参加政府采购的主体。联合体各方应在签订合同协议书前向甲方提交联合协议，且明确牵头人及各成员单位的工作分工、权利、义务、责任，联合体各方应共同与甲方签订合同，就合同约定的事项对甲方承担连带责任。联合体具体要求见【**政府采购合同专用条款**】。

（7）其他术语解释，见【**政府采购合同专用条款**】。

1. **合同标的及金额**

2.1 合同标的及金额应与中标（成交）结果一致。乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价款中，甲方不再另行支付其他任何费用。

**3. 履行合同的时间、地点和方式**

3.1 乙方应当在约定的时间、地点，按照约定方式履行合同。

**4. 甲方的权利和义务**

4.1 签署合同后，甲方应确定项目负责人（或项目联系人），负责与本合同有关的事务。甲方有权对乙方的履约行为进行检查，并及时确认乙方提交的事项。甲方应当配合乙方完成相关项目实施工作。

4.2 甲方有权要求乙方按时提交各阶段有关安排计划，并有权定期核对乙方提供货物数量、规格、质量等内容。甲方有权督促乙方工作并要求乙方更换不符合要求的货物。

4.3 甲方有权要求乙方对缺陷部分予以修复，并按合同约定享有货物保修及其他合同约定的权利。

4.4 甲方应当按照合同约定及时对交付的货物进行验收，未在**【政府采购合同专用条款】**约定的期限内对乙方履约提出任何异议或者向乙方作出任何说明的，视为验收通过。

4.5 甲方应当根据合同约定及时向乙方支付合同价款，不得以内部人员变更、履行内部付款流程等为由，拒绝或迟延支付。

4.6 国家法律法规规定及**【政府采购合同专用条款】**约定应由甲方承担的其他义务和责任。

**5. 乙方的权利和义务**

5.1 签署合同后，乙方应确定项目负责人（或项目联系人），负责与本合同有关的事务。

5.2 乙方应按照合同要求履约，充分合理安排，确保提供的货物及相关服务符合合同有关要求。接受项目行业管理部门及政府有关部门的指导，配合甲方的履约检查及验收，并负责项目实施过程中的所有协调工作。

5.3乙方有权根据合同约定向甲方收取合同价款。

5.4国家法律法规规定及**【政府采购合同专用条款】**约定应由乙方承担的其他义务和责任。

1. **合同履行**

6.1 甲乙双方应当按照**【政府采购合同专用条款】**约定顺序履行合同义务；如果没有先后顺序的，应当同时履行。

6.2 甲乙双方按照合同约定顺序履行合同义务时，应当先履行一方未履行的，后履行一方有权拒绝其履行请求。先履行一方履行不符合约定的，后履行一方有权拒绝其相应的履行请求。

**7. 货物包装、运输、保险和交付要求**

7.1 本合同涉及商品包装、快递包装的，除**【政府采购合同专用条款】**另有约定外，包装应适应远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸等要求，确保货物安全无损地运抵**【政府采购合同专用条款】**约定的指定现场。

7.2 除**【政府采购合同专用条款】**另有约定外，乙方负责办理将货物运抵本合同规定的交货地点，并装卸、交付至甲方的一切运输事项，相关费用应包含在合同价款中。

7.3 货物保险要求按**【政府采购合同专用条款】**规定执行。

7.4 除采购活动对商品包装、快递包装达成具体约定外，乙方提供产品及相关快递服务涉及具体包装要求的，应不低于《商品包装政府采购需求标准（试行）》《快递包装政府采购需求标准（试行）》标准，并作为履约验收的内容，必要时甲方可以要求乙方在履约验收环节出具检测报告。

7.5 乙方在运输到达之前应提前通知甲方，并提示货物运输装卸的注意事项，甲方配合乙方做好货物的接收工作。

7.6 如因包装、运输问题导致货物损毁、丢失或者品质下降，甲方有权要求降价、换货、拒收部分或整批货物，由此产生的费用和损失，均由乙方承担。

**8. 质量标准和保证**

8.1 质量标准

（1）本合同下提供的货物应符合合同约定的品牌、规格型号、技术性能、配置、质量、数量等要求。质量要求不明确的，按照强制性国家标准履行；没有强制性国家标准的，按照推荐性国家标准履行；没有推荐性国家标准的，按照行业标准履行；没有国家标准、行业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准履行。

（2）采用中华人民共和国法定计量单位。

（3）乙方所提供的货物应符合国家有关安全、环保、卫生的规定。

（4）乙方应向甲方提交所提供货物的技术文件，包括相应的中文技术文件，如：产品目录、图纸、操作手册、使用说明、维护手册或服务指南等。上述文件应包装好随货物一同发运。

8.2 保证

（1）乙方应保证提供的货物完全符合合同规定的质量、规格和性能要求。乙方应保证货物在正确安装、正常使用和保养条件下，在其使用寿命期内具备合同约定的性能。存在质量保证期的，货物最终交付验收合格后在**【政府采购合同专用条款】**规定或乙方书面承诺（两者以较长的为准）的质量保证期内，本保证保持有效。

（2）在质量保证期内所发现的缺陷，甲方应尽快以书面形式通知乙方。

（3）乙方收到通知后，应在**【政府采购合同专用条款】**规定的响应时间内以合理的速度免费维修或更换有缺陷的货物或部件。

（4）在质量保证期内，如果货物的质量或规格与合同不符，或证实货物是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方可以根据本合同第15.1条规定以书面形式追究乙方的违约责任。

（5）乙方在约定的时间内未能弥补缺陷，甲方可采取必要的补救措施，但其风险和费用将由乙方承担，甲方根据合同约定对乙方行使的其他权利不受影响。

**9. 权利瑕疵担保**

9.1 乙方保证对其出售的货物享有合法的权利。

9.2 乙方保证在交付的货物上不存在抵押权等担保物权。

9.3 如甲方使用上述货物构成对第三人侵权的，则由乙方承担全部责任。

**10. 知识产权保护**

10.1 乙方对其所销售的货物应当享有知识产权或经权利人合法授权，保证没有侵犯任何第三人的知识产权等权利。因违反前述约定对第三人构成侵权的，应当由乙方向第三人承担法律责任；甲方依法向第三人赔偿后，有权向乙方追偿。甲方有其他损失的，乙方应当赔偿。

**11. 保密义务**

11.1 甲、乙双方对采购和合同履行过程中所获悉的国家秘密、工作秘密、商业秘密或者其他应当保密的信息，均有保密义务且不受合同有效期所限，直至该信息成为公开信息。泄露、不正当地使用国家秘密、工作秘密、商业秘密或者其他应当保密的信息，应当承担相应责任。其他应当保密的信息由双方在**【政府采购合同专用条款】**中约定。

**12. 合同价款支付**

12.1 合同价款支付按照国库集中支付制度及财政管理相关规定执行。

## 12.2 对于满足合同约定支付条件的，甲方原则上应当自收到发票后10个工作日内将资金支付到合同约定的乙方账户，不得以机构变动、人员更替、政策调整等为由迟延付款，不得将采购文件和合同中未规定的义务作为向乙方付款的条件。具体合同价款支付时间在【政府采购合同专用条款】中约定。

**13. 履约保证金**

13.1 乙方应当以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。

13.2 如果乙方出现**【政府采购合同专用条款】**约定情形的，履约保证金不予退还；如果乙方未能按合同约定全面履行义务，甲方有权从履约保证金中取得补偿或赔偿，且不影响甲方要求乙方承担合同约定的超过履约保证金的违约责任的权利。

13.3 甲方在项目通过验收后按照**【政府采购合同专用条款】**规定的时间内将履约保证金退还乙方；逾期退还的，乙方可要求甲方支付违约金，违约金按照**【政府采购合同专用条款】**规定支付。

**14. 售后服务**

14.1 除项目不涉及或采购活动中明确约定无须承担外，乙方还应提供下列服务：

（1）货物的现场移动、安装、调试、启动监督及技术支持；

（2）提供货物组装和维修所需的专用工具和辅助材料；

（3）在**【政府采购合同专用条款】**约定的期限内对所有的货物实施运行监督、维修，但前提条件是该服务并不能免除乙方在质量保证期内所承担的义务；

（4）在制造商所在地或指定现场就货物的安装、启动、运营、维护、废弃处置等对甲方操作人员进行培训；

（5）依照法律、行政法规的规定或者按照**【政府采购合同专用条款】**约定，货物在有效使用年限届满后应予回收的，乙方负有自行或者委托第三人对货物予以回收的义务；

（6）**【政府采购合同专用条款】**规定由乙方提供的其他服务。

14.2 乙方提供的售后服务的费用已包含在合同价款中，甲方不再另行支付。

**15. 违约责任**

15.1质量瑕疵的违约责任

乙方提供的产品不符合合同约定的质量标准或存在产品质量缺陷，甲方有权要求乙方根据**【政府采购合同专用条款】**要求及时修理、重作、更换，并承担由此给甲方造成的损失。

15.2 迟延交货的违约责任

（1）乙方应按照本合同规定的时间、地点交货和提供相关服务。在履行合同过程中，如果乙方遇到可能影响按时交货和提供服务的情形时，应及时以书面形式将迟延的事实、可能迟延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否同意延长交货时间或延期提供服务。

（2）如果乙方没有按照合同规定的时间交货和提供相关服务，甲方有权从货款中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按**【政府采购合同专用条款】**规定执行。如果涉及公共利益，且赔偿金额无法弥补公共利益损失，甲方可要求继续履行或者采取其他补救措施。

15.3 迟延支付的违约责任

甲方存在迟延支付乙方合同款项的，应当承担**【政府采购合同专用条款】**规定的逾期付款利息。

15.4其他违约责任根据项目实际需要按**【政府采购合同专用条款】**规定执行。

1. **合同变更、中止与终止**

16.1合同的变更

政府采购合同履行中，在不改变合同其他条款的前提下，甲方可以在合同价款10%的范围内追加与合同标的相同的货物，并就此与乙方协商一致后签订补充协议。

16.2合同的中止

（1）合同履行过程中因供应商就采购文件、采购过程或结果提起投诉的，甲方认为有必要的，可以中止合同的履行。

（2）合同履行过程中，如果乙方出现以下情形之一的：1．经营状况严重恶化；2．转移财产、抽逃资金，以逃避债务；3．丧失商业信誉；4．有丧失或者可能丧失履约能力的其他情形，乙方有义务及时告知甲方。甲方有权以书面形式通知乙方中止合同并要求乙方在合理期限内消除相关情形或者提供适当担保。乙方提供适当担保的，合同继续履行；乙方在合理期限内未恢复履约能力且未提供适当担保的，视为拒绝继续履约，甲方有权解除合同并要求乙方承担由此给甲方造成的损失。

（3）乙方分立、合并或者变更住所的，应当及时以书面形式告知甲方。乙方没有及时告知甲方，致使合同履行发生困难的，甲方可以中止合同履行并要求乙方承担由此给甲方造成的损失。

（4）甲方不得以行政区划调整、政府换届、机构或者职能调整以及相关责任人更替为由中止合同。

16.3合同的终止

（1）合同因有效期限届满而终止；

（2）乙方未按合同约定履行，构成根本性违约的，甲方有权终止合同，并追究乙方的违约责任。

16.4 涉及国家利益、社会公共利益的情形

政府采购合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当变更、中止或者终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方都有过错的，各自承担相应的责任。

**17. 合同分包**

17.1 乙方不得将合同转包给其他供应商。涉及合同分包的，乙方应根据采购文件和投标（响应）文件规定进行合同分包。

17.2 乙方执行政府采购政策向中小企业依法分包的，乙方应当按采购文件和投标（响应）文件签订分包意向协议，分包意向协议属于本合同组成部分。

**18. 不可抗力**

18.1 不可抗力是指合同双方不能预见、不能避免且不能克服的客观情况。

18.2 任何一方对由于不可抗力造成的部分或全部不能履行合同不承担违约责任。但迟延履行后发生不可抗力的，不能免除责任。

18.3 遇有不可抗力的一方，应及时将事件情况以书面形式告知另一方，并在事件发生后及时向另一方提交合同不能履行或部分不能履行或需要延期履行的详细报告，以及证明不可抗力发生及其持续时间的证据。

**19. 解决争议的方法**

19.1 因本合同及合同有关事项发生的争议，由甲乙双方友好协商解决。协商不成时，可以向有关组织申请调解。合同一方或双方不愿调解或调解不成的，可以通过仲裁或诉讼的方式解决争议。

19.2 选择仲裁的，应在**【政府采购合同专用条款】**中明确仲裁机构及仲裁地；通过诉讼方式解决的，可以在**【政府采购合同专用条款】**中进一步约定选择与争议有实际联系的地点的人民法院管辖，但管辖法院的约定不得违反级别管辖和专属管辖的规定。

19.3 如甲乙双方有争议的事项不影响合同其他部分的履行，在争议解决期间，合同其他部分应当继续履行。

**20. 政府采购政策**

20.1 本合同应当按照规定执行政府采购政策。

20.2 本合同依法执行政府采购政策的方式和内容，属于合同履约验收的范围。甲乙双方未按规定要求执行政府采购政策造成损失的，有过错的一方应当承担赔偿责任，双方都有过错的，各自承担相应的责任。

20.3 对于为落实中小企业支持政策，通过采购项目整体预留、设置采购包专门预留、要求以联合体形式参加或者合同分包等措施签订的采购合同，应当明确标注本合同为中小企业预留合同。其中，要求以联合体形式参加采购活动或者合同分包的，须将联合协议或者分包意向协议作为采购合同的组成部分。

**21. 法律适用**

21.1 本合同的订立、生效、解释、履行及与本合同有关的争议解决，均适用法律、行政法规。

21.2 本合同条款与法律、行政法规的强制性规定不一致的，双方当事人应按照法律、行政法规的强制性规定修改本合同的相关条款。

**22. 通知**

22.1 本合同任何一方向对方发出的通知、信件、数据电文等，应当发送至本合同第一部分《政府采购合同协议书》所约定的通讯地址、联系人、联系电话或电子邮箱。

22.2 一方当事人变更名称、住所、联系人、联系电话或电子邮箱等信息的，应当在变更后3日内及时书面通知对方，对方实际收到变更通知前的送达仍为有效送达。

22.3本合同一方给另一方的通知均应采用书面形式，传真或快递送到本合同中规定的对方的地址和办理签收手续。

22.4通知以送达之日或通知书中规定的生效之日起生效，两者中以较迟之日为准。

1. **合同未尽事项**

23.1合同未尽事项见**【政府采购合同专用条款】**。

23.2 合同附件与合同正文具有同等的法律效力。

## 第三节 政府采购合同专用条款

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 第二节  第1.2（6）项 | 联合体具体要求 |  |
| 第二节  第1.2（7）项 | 其他术语解释 |  |
| 第二节  第4.4款 | 履约验收中甲方提出异议或作出说明的期限 |  |
| 第二节  第4.6款 | 约定甲方承担的其他义务和责任 |  |
| 第二节  第5.4款 | 约定乙方承担的其他义务和责任 |  |
| 第二节  第6.1款 | 履行合同义务的顺序 |  |
| 第二节  第7.1款 | 包装特殊要求 |  |
| 指定现场 |  |
| 第二节  第7.2款 | 运输特殊要求 |  |
| 第二节  第7.3款 | 保险要求 |  |
| 第二节  第8.2（1）项 | 质量保证期 |  |
| 第二节  第8.2（3）项 | 货物质量缺陷  响应时间 |  |
| 第二节  第11.1款 | 其他应当保密的信息 |  |
| 第二节  第12.2款 | 合同价款支付时间 |  |
| 第二节  第13.2款 | 履约保证金不予退还的情形 |  |
| 第二节  第13.3款 | 履约保证金退还时间及逾期退还的违约金 |  |
| 第二节  第14.1（3）项 | 运行监督、维修期限 |  |
| 第二节  第14.1（5）项 | 货物回收的约定 |  |
| 第二节  第14.1（6）项 | 乙方提供的其他服务 |  |
| 第二节  第15.1款 | 修理、重作、更换相关具体规定 |  |
| 第二节  第15.2（2）项 | 迟延交货赔偿费 |  |
| 第二节  第15.3款 | 逾期付款利息 |  |
| 第二节  第15.4款 | 其他违约责任 |  |
| 第二节  第19.2款 | 解决争议的方法 | 因本合同及合同有关事项发生的争议，按下列第 种方式解决：  （1）向 仲裁委员会申请仲裁，仲裁地点为 ；  （2）向 人民法院起诉。 |
| 第二节  第23.1款 | 其他专用条款 |  |

第五部分 投标文件格式

**投标文件封面格式**



投 标 文 件

**（加盖电子签章）**

**项目编号：**

**项目名称：**

**所投包号：**

**投标单位名称：**

**投标代表人姓名：**

**投标日期： 年 月 日**

**投标文件总目录**

**（投标人自行编制）**

**评分因素及评标标准页码检索**

**（需投标人按招标文件“评分因素及评标标准”中每个评分项逐项列明页码）**

**附件1**

**投标书**

致：天津市政府采购中心

根据贵方为天津市 项目（项目编号： ）的投标邀请，签字代表 （姓名/职务）经正式授权并代表我公司 （投标单位名称、地址）提交网上应答及上传加盖电子签章的投标文件。

据此函，签字代表宣布同意如下：

1. 我公司所报费率如下：

第一包： %，大写：百分之 。

第二包： %，大写：百分之 。

第三包： %，大写：百分之 。

2. 我公司将按招标文件的规定履行合同责任和义务。

3. 我公司已详细审查全部招标文件，包括更正公告以及全部参考资料和所有附件。我们认为全部招标文件（包括更正公告以及全部参考资料和所有附件）公平公正，无倾向性和排他性，我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权利。

4. 我公司的投标有效期为开标之日起60天。

5. 我公司同意按照招标方要求提供的与投标有关的一切数据或资料，并声明投标文件及所提供的一切资料均真实有效。由于我公司提供资料不实而造成的责任和后果由我公司自行承担。

6. 我公司保证所投产品来自合法的供货渠道，若中标，则有义务向采购人提供其需要的有效书面证明材料。如果提供非法渠道的商品，视为欺诈，并承担相关责任。

7. 我公司已熟知贵中心关于本项目电子招投标的要求和规定，我公司完全响应本次招投标通过网上应答进行的方式，我方承诺投标数据以应答截止时间贵中心网络服务器数据库的记录为准，一切因网络通信或我方操作失误造成的应答数据错误或缺失均与贵中心无关，我方愿承担因此出现的任何风险和责任。

8. 我公司承诺完全符合《政府采购法》、《政府采购法实施条例》等法律法规规定，并随时接受采购人、采购代理机构的检查验证。在整个招标过程中，我公司若有违规行为，我公司完全接受贵中心依照相关法律法规和招标文件的规定给予处罚。

9. 我公司承诺未列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单，也未列入中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）政府采购严重违法失信行为记录名单，符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的各项条件，具备履行合同所必需的设备和专业技术能力，投标截止日前3年在经营活动中没有重大违法记录。

10. 我公司若中标，本承诺将成为合同不可分割的一部分，与合同具有同等的法律效力。

11. 如违反上述承诺，我公司投标无效且接受相关部门依法作出的处罚，并承担通过相关媒体予以公布的任何风险和责任。

12. 我公司开票信息如下，**此信息与我公司在税务局注册的信息一致**：

纳税人识别号：

地址、电话：

开户行及账号：

开具发票类型：□增值税专用发票 □增值税普通发票

13. 我公司选择招标代理服务费发票领取方式（请自行选择以下任一方式并在相应□里划“√”）：

**□上门自取**

**□到付邮寄**

邮寄地址、邮编：

邮寄联系人、手机号码：

投标人名称：

日期： 年 月 日

**附件2-1**

**开标一览表**

项目名称：

项目编号：

包号：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 包号 | 服务名称 | 费率 | 服务期 |
| 1 | 国家税务总局天津市东丽区税务局食堂果蔬水产品类（蔬菜、水果、河海鲜产品、豆制品等）食材 | % | 一年 |
| 2 | 国家税务总局天津市东丽区税务局食堂鲜冻禽畜肉类（包含猪肉及副产品、牛羊肉及各部件、禽肉及各部件、肉制品及半成品等）食材 | % | 一年 |
| 3 | 国家税务总局天津市东丽区税务局食堂主副食调料等其他类（包含米、面、油、杂粮、鸡蛋及调料、鲜奶及奶制品等）食材 | % | 一年 |

注：

以上价格包含人员费用、食材费用、配送费用、运输保险费用、装卸费用、管理费、利润税金等为完成招标文件规定的一切工作所需的全部费用。

投标人名称：

日期： 年 月 日

**附件2-2**

**开标分项一览表**

项目名称：

项目编号：

包号： 1

| **序号** | **产品名称** | **单位** | **数量** | **品牌** | **制造商** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | ▲土豆 | 斤 | 10655 |  |  |
| 2 | 黄瓜 | 斤 | 7983 |  |  |
| 3 | 洋白菜 | 斤 | 8475 |  |  |
| 4 | 圆茄子 | 斤 | 1869 |  |  |
| 5 | 有机菜花 | 斤 | 1863 |  |  |
| 6 | 西红柿 | 斤 | 6987 |  |  |
| 7 | 大白菜 | 斤 | 8765 |  |  |
| 8 | 芹菜 | 斤 | 2760 |  |  |
| 9 | 小白菜 | 斤 | 2368 |  |  |
| 10 | 冬瓜 | 斤 | 2798 |  |  |
| 11 | 尖椒 | 斤 | 2163 |  |  |
| 12 | 油菜 | 斤 | 5677 |  |  |
| 13 | 胡萝卜 | 斤 | 2645 |  |  |
| 14 | 菠菜 | 斤 | 2256 |  |  |
| 15 | 绿豆芽 | 斤 | 315 |  |  |
| 16 | 紫皮洋葱 | 斤 | 3685 |  |  |
| 17 | 青笋 | 斤 | 1278 |  |  |
| 18 | 快菜 | 斤 | 1062.6 |  |  |
| 19 | 长南瓜 | 斤 | 6890 |  |  |
| 20 | 蜜薯 | 斤 | 9982 |  |  |
| 21 | 大葱 | 斤 | 3639 |  |  |
| 22 | 小西葫 | 斤 | 3156 |  |  |
| 23 | 杏鲍菇 | 斤 | 691 |  |  |
| 24 | 白萝卜 | 斤 | 1563 |  |  |
| 25 | 山芋 | 斤 | 1275 |  |  |
| 26 | 铁山药 | 斤 | 578 |  |  |
| 27 | 香菜 | 斤 | 765 |  |  |
| 28 | 白皮洋葱 | 斤 | 765 |  |  |
| 29 | 圣女果 | 斤 | 750 |  |  |
| 30 | 豆角 | 斤 | 863 |  |  |
| 31 | 豇豆 | 斤 | 879 |  |  |
| 32 | 藕 | 斤 | 1567 |  |  |
| 33 | 去皮蒜 | 斤 | 896 |  |  |
| 34 | 小南瓜 | 斤 | 558 |  |  |
| 35 | 姜 | 斤 | 997 |  |  |
| 36 | 小芋头 | 斤 | 508 |  |  |
| 37 | 韭菜 | 斤 | 1645 |  |  |
| 38 | 旱萝卜 | 斤 | 657.5 |  |  |
| 39 | 西兰花 | 斤 | 2397 |  |  |
| 40 | 娃娃菜 | 袋 | 1025 |  |  |
| 41 | 小米椒 | 斤 | 1023 |  |  |
| 42 | 香葱 | 斤 | 356 |  |  |
| 43 | 平菇 | 斤 | 635 |  |  |
| 44 | 茴香 | 斤 | 330 |  |  |
| 45 | 菜心 | 斤 | 327 |  |  |
| 46 | 蒜苗 | 斤 | 563 |  |  |
| 47 | 香菇 | 斤 | 1375 |  |  |
| 48 | 生菜球 | 斤 | 2587 |  |  |
| 49 | 雪里红 | 斤 | 286 |  |  |
| 50 | 蒜苔 | 斤 | 1565 |  |  |
| 51 | 苦菊 | 斤 | 229 |  |  |
| 52 | 去皮山药 | 斤 | 200 |  |  |
| 53 | 紫甘蓝 | 斤 | 192 |  |  |
| 54 | 长茄子 | 斤 | 166 |  |  |
| 55 | 丝瓜 | 斤 | 276 |  |  |
| 56 | 青萝卜 | 斤 | 1215 |  |  |
| 57 | 百合 | 盒 | 135 |  |  |
| 58 | 彩椒 | 斤 | 375 |  |  |
| 59 | 白玉菇 | 斤 | 186.5 |  |  |
| 60 | 毛豆 | 斤 | 126 |  |  |
| 61 | 金针菇 | 斤 | 975 |  |  |
| 62 | 线椒 | 斤 | 153 |  |  |
| 63 | 新蒜 | 斤 | 105 |  |  |
| 64 | 口蘑 | 斤 | 985 |  |  |
| 65 | 螺丝椒 | 斤 | 91 |  |  |
| 66 | 心里美 | 斤 | 89 |  |  |
| 67 | 罗马生菜 | 斤 | 89 |  |  |
| 68 | 玉兰片 | 斤 | 323 |  |  |
| 69 | 其他蔬菜 | 斤 | 868 |  |  |
| 70 | 苹果 | 斤 | 10366 |  |  |
| 71 | 橙子 | 斤 | 3558 |  |  |
| 72 | 油桃 | 斤 | 2399 |  |  |
| 73 | 梨 | 斤 | 11164 |  |  |
| 74 | 桃 | 斤 | 4500 |  |  |
| 75 | 粑粑柑 | 斤 | 1730 |  |  |
| 76 | 皇冠梨 | 斤 | 1628 |  |  |
| 77 | 香瓜 | 斤 | 1281 |  |  |
| 78 | 沃柑 | 斤 | 1061 |  |  |
| 79 | 桔子 | 斤 | 8386 |  |  |
| 80 | 冬枣 | 斤 | 970 |  |  |
| 81 | 红心火龙果 | 斤 | 1897 |  |  |
| 82 | 羊角脆 | 斤 | 2870 |  |  |
| 83 | 西瓜 | 斤 | 3567 |  |  |
| 84 | 石榴 | 斤 | 619 |  |  |
| 85 | 人参果 | 斤 | 410 |  |  |
| 86 | 澳柑 | 斤 | 350 |  |  |
| 87 | 白心火龙果 | 斤 | 350 |  |  |
| 88 | 葡萄 | 斤 | 1589 |  |  |
| 89 | 香梨 | 斤 | 286 |  |  |
| 90 | 柠檬 | 袋 | 400 |  |  |
| 91 | 鸭梨 | 斤 | 356 |  |  |
| 92 | 柿子 | 斤 | 339 |  |  |
| 93 | 香蕉 | 斤 | 5893 |  |  |
| 94 | 黄桃 | 斤 | 227 |  |  |
| 95 | 绿宝石瓜 | 斤 | 224 |  |  |
| 96 | 砂糖橘 | 斤 | 161 |  |  |
| 97 | 哈密瓜 | 斤 | 4356 |  |  |
| 98 | 雪花梨 | 斤 | 99.3 |  |  |
| 99 | 其他水果 | 斤 | 220.4 |  |  |
| 100 | 虾 | 斤 | 6512 |  |  |
| 101 | 带鱼 | 斤 | 2165 |  |  |
| 102 | 平鱼 | 斤 | 1269 |  |  |
| 103 | 虾仁 | 斤 | 1478 |  |  |
| 104 | 目鱼 | 斤 | 1275 |  |  |
| 105 | 全贝 | 斤 | 738 |  |  |
| 106 | 鲜贝 | 斤 | 495 |  |  |
| 107 | 鲽鱼 | 斤 | 1521 |  |  |
| 108 | 麻虾仁 | 斤 | 365 |  |  |
| 109 | 龙利鱼 | 斤 | 174 |  |  |
| 110 | 蛰皮 | 斤 | 124.9 |  |  |
| 111 | 小河虾 | 斤 | 115 |  |  |
| 112 | 小黄花鱼 | 斤 | 1563 |  |  |
| 113 | 鲫鱼 | 斤 | 64.1 |  |  |
| 114 | 海鲈鱼 | 斤 | 1694 |  |  |
| 115 | 鱿鱼 | 斤 | 54.7 |  |  |
| 116 | 蛰头 | 斤 | 54 |  |  |
| 117 | 其他水产 | 斤/袋/件 | 157.6 |  |  |
| 118 | 豆腐（散装） | 斤 | 2135 |  |  |
| 119 | 鸡蛋干 | 袋 | 1317 |  |  |
| 120 | 五香豆腐丝（散装） | 斤 | 1483 |  |  |
| 121 | 香干（散装） | 斤 | 1052 |  |  |
| 122 | 豆皮（散装） | 斤 | 1031 |  |  |
| 123 | 素鹅（散装） | 斤 | 410 |  |  |
| 124 | 面筋（散装） | 斤 | 294 |  |  |
| 125 | 盒豆腐 | 盒 | 212 |  |  |
| 126 | 焖子（散装） | 斤 | 145 |  |  |
| 127 | 豆嘴（散装） | 斤 | 144 |  |  |
| 128 | 日本豆腐 | 箱 | 127 |  |  |
| 129 | 腐竹（散装） | 斤 | 135 |  |  |
| 130 | 乌豆（散装） | 斤 | 65 |  |  |
| 131 | 其他品类 | 斤/袋/件 | 266 |  |  |

投标人名称：

日期： 年 月 日

**附件2-3**

**开标分项一览表**

项目名称：

项目编号：

包号： 2

| **序号** | **产品名称** | **单位** | **数量** | **备注** | **品牌** | **制造商** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | ▲猪排骨 | 斤 | 7351 |  |  |  |
| 2 | 猪精瘦肉 | 斤 | 2751 |  |  |  |
| 3 | 鲜肉馅 | 斤 | 1275 |  |  |  |
| 4 | 猪五花 | 斤 | 9826 |  |  |  |
| 5 | 猪肉 | 斤 | 1456 | 前肘、去皮前膀 |  |  |
| 6 | 猪棒骨 | 斤 | 276 | 脊骨、带肉棒骨 |  |  |
| 7 | 猪下水 | 斤 | 1213 | 猪肝、大油、猪大肠等 |  |  |
| 8 | 猪蹄 | 斤 | 589 | 猪蹄、蹄筋 |  |  |
| 9 | 牛肉馅 | 斤 | 405 |  |  |  |
| 10 | 牛腱子 | 斤 | 1275 |  |  |  |
| 11 | 牛骨 | 斤 | 275 |  |  |  |
| 12 | 牛腩 | 斤 | 1180 |  |  |  |
| 13 | 牛肋条 | 斤 | 3755 |  |  |  |
| 14 | 其他牛肉类 | 斤 | 93.3 |  |  |  |
| 15 | 羊腩 | 斤 | 105 |  |  |  |
| 16 | 羊肋排 | 斤 | 751 |  |  |  |
| 17 | 羊肉卷 | 斤 | 1597 |  |  |  |
| 18 | 羊蝎子 | 斤 | 1241 |  |  |  |
| 19 | 羊里脊 | 斤 | 603 |  |  |  |
| 20 | 羊腿肉 | 斤 | 316 |  |  |  |
| 21 | 羊腿 | 斤 | 226 |  |  |  |
| 22 | 羊肉馅 | 斤 | 202.5 |  |  |  |
| 23 | 毛肚 | 斤 | 66.4 |  |  |  |
| 24 | 羊上脑 | 斤 | 50 |  |  |  |
| 25 | 羊棒骨 | 斤 | 18 |  |  |  |
| 26 | 羊油 | 斤 | 11.3 |  |  |  |
| 27 | 鸡五连腿 | 件 | 204 |  |  |  |
| 28 | 半片鸭 | 件 | 1203 |  |  |  |
| 29 | 鹅 | 斤 | 553 |  |  |  |
| 30 | 鹅翅 | 斤 | 145 |  |  |  |
| 31 | 鸡胸 | 件 | 140 |  |  |  |
| 32 | 四连腿 | 件 | 105 |  |  |  |
| 33 | 鸡腿肉 | 件 | 65 |  |  |  |
| 34 | 鸡全翅 | 件 | 37 |  |  |  |
| 35 | 鸡架子 | 件 | 26 |  |  |  |
| 36 | 琵琶腿 | 件 | 21 |  |  |  |
| 37 | 鸡翅根 | 件 | 20 |  |  |  |
| 38 | 其他 | 件 | 38 |  |  |  |
| 39 | 熟酱货（散装） | 斤 | 2714 | 酱头肉、酱猪耳、酱肝、熟猪肚等 |  |  |
| 40 | 火腿 | 斤 | 1899 | 老火腿、玫瑰肠、粉肠等 |  |  |
| 41 | 鱼豆腐 | 袋 | 376 |  |  |  |
| 42 | 烤肠 | 袋 | 248 |  |  |  |
| 43 | 鱼丸 | 袋 | 100 |  |  |  |
| 44 | 湾仔水饺 | 袋 | 89 |  |  |  |
| 45 | 虾丸 | 袋 | 50 |  |  |  |
| 46 | 虾丸蟹棒 | 袋 | 45 |  |  |  |
| 47 | 鸡米花 | 件 | 27 |  |  |  |
| 48 | 手抓饼 | 箱 | 26 |  |  |  |
| 49 | 寿司蟹柳 | 袋 | 20 |  |  |  |
| 50 | 鸡块 | 袋 | 20 |  |  |  |
| 51 | 其他 | 斤/袋/件 | 200.4 |  |  |  |

投标人名称：

日期： 年 月 日

**附件2-4**

**开标分项一览表**

项目名称：

项目编号：

包号： 3

| **序号** | **产品名称** | **单位** | **数量** | **备注** | **品牌** | **制造商** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | ▲大米 | 斤 | 13651 |  |  |  |
| 2 | 紫中筋 | 袋 | 167 |  |  |  |
| 3 | 绿豆面 | 斤 | 80 |  |  |  |
| 4 | 糯米粉 | 袋 | 50 |  |  |  |
| 5 | 小麦粉 | 袋 | 100 |  |  |  |
| 6 | 生粉 | 袋 | 100 |  |  |  |
| 7 | 米粉 | 袋 | 34 |  |  |  |
| 8 | 薏米 | 斤 | 22.5 |  |  |  |
| 9 | 玉米面 | 袋 | 22 |  |  |  |
| 10 | 紫米面 | 斤 | 20 |  |  |  |
| 11 | 黄豆面 | 斤 | 20 |  |  |  |
| 12 | 小米面 | 斤 | 20 |  |  |  |
| 13 | 其他面类 | 袋 | 23 |  |  |  |
| 14 | 黑芝麻粉 | 袋 | 264.6 |  |  |  |
| 15 | 淀粉 | 斤 | 223 |  |  |  |
| 16 | 果仁 | 斤 | 189 |  |  |  |
| 17 | 黄豆 | 袋 | 87 |  |  |  |
| 18 | 豆馅 | 袋 | 270 |  |  |  |
| 19 | 熟白芝麻 | 斤 | 143 |  |  |  |
| 20 | 黑米 | 斤 | 1600 |  |  |  |
| 21 | 生白芝麻 | 斤 | 32 |  |  |  |
| 22 | 红小豆 | 斤 | 650 |  |  |  |
| 23 | 八宝米 | 斤 | 25 |  |  |  |
| 24 | 其他杂粮 | 斤 | 4178 |  |  |  |
| 25 | 食用油 | 升 | 18365 | 花生油、调和油等 |  |  |
| 26 | 香油 | 升 | 765 |  |  |  |
| 27 | 食用盐 | 斤 | 2137 |  |  |  |
| 28 | 酱油 | 斤 | 3867 |  |  |  |
| 29 | 糖 | 斤 | 2352 |  |  |  |
| 30 | 碱面 | 袋 | 700 |  |  |  |
| 31 | 腐乳 | 瓶 | 111 |  |  |  |
| 32 | 老醋 | 斤 | 2456 |  |  |  |
| 33 | 料酒 | 瓶 | 749 |  |  |  |
| 34 | 鸡精 | 斤 | 223 |  |  |  |
| 35 | 面点用品 | 包 | 309.5 |  |  |  |
| 36 | 火锅小料 | 袋 | 800 |  |  |  |
| 37 | 十三香 | 个 | 205 |  |  |  |
| 38 | 花椒 | 斤 | 143 |  |  |  |
| 39 | 黄酒 | 斤 | 450 |  |  |  |
| 40 | 番茄沙司 | 斤 | 486 |  |  |  |
| 41 | 白胡椒 | 斤 | 83 |  |  |  |
| 42 | 味精 | 斤 | 207 |  |  |  |
| 43 | 大料 | 斤 | 127 |  |  |  |
| 44 | 红果酱 | 斤 | 260 |  |  |  |
| 45 | 酸梅汤汤料 | 袋 | 100 |  |  |  |
| 46 | 番茄酱 | 瓶 | 130 |  |  |  |
| 47 | 面酱 | 桶 | 91 |  |  |  |
| 48 | 黄油 | 斤 | 95 |  |  |  |
| 49 | 桂花酱 | 瓶 | 83 |  |  |  |
| 50 | 炼乳 | 瓶 | 76 |  |  |  |
| 51 | 小番茄酱 | 个 | 75 |  |  |  |
| 52 | 东古白醋 | 瓶 | 72 |  |  |  |
| 53 | 苹果醋 | 瓶 | 72 |  |  |  |
| 54 | 蚝油 | 斤 | 577 |  |  |  |
| 55 | 孜然粉 | 斤 | 56 |  |  |  |
| 56 | 麻辣香锅底料 | 袋 | 64 |  |  |  |
| 57 | 酵母 | 斤 | 95 |  |  |  |
| 58 | 红糖 | 袋 | 60 |  |  |  |
| 59 | 藤椒油 | 瓶 | 60 |  |  |  |
| 60 | 烧烤酱 | 袋 | 60 |  |  |  |
| 61 | 海鲜酱 | 瓶 | 59 |  |  |  |
| 62 | 麻酱 | 斤 | 606 |  |  |  |
| 63 | 沙拉酱 | 袋 | 52 |  |  |  |
| 64 | 淡盐酱油 | 瓶 | 51 |  |  |  |
| 65 | 野山椒 | 袋 | 50 |  |  |  |
| 66 | 苏打粉 | 袋 | 50 |  |  |  |
| 67 | 其他调料 | 袋/瓶 | 2497 |  |  |  |
| 68 | 鸡蛋 | 斤 | 11483 |  |  |  |
| 69 | 鹌鹑蛋 | 斤 | 382 |  |  |  |
| 70 | 咸鸭蛋 | 斤 | 201.4 |  |  |  |
| 71 | 松花蛋 | 斤 | 195.9 |  |  |  |
| 72 | 熏鹌鹑蛋 | 斤 | 36 |  |  |  |
| 73 | 酸奶 | 个 | 68796 |  |  |  |
| 74 | 牛奶 | 袋 | 31569 |  |  |  |
| 75 | 巴氏奶 | 箱 | 2913 |  |  |  |
| 76 | 方便面 | 桶 | 650 |  |  |  |
| 77 | 火锅面 | 箱 | 16 |  |  |  |
| 78 | 其他半成品面类 | 斤/袋 | 10014.2 |  |  |  |
| 79 | 小枣 | 斤 | 446 |  |  |  |
| 80 | 紫菜 | 包 | 119 |  |  |  |
| 81 | 散木耳 | 斤 | 366 |  |  |  |
| 82 | 去核枣 | 斤 | 240 |  |  |  |
| 83 | 粉丝 | 袋 | 159 |  |  |  |
| 84 | 圆粉条（散装） | 斤 | 303 |  |  |  |
| 85 | 冰栗子（散装） | 斤 | 167 |  |  |  |
| 86 | 海带丝（散装） | 斤 | 141 |  |  |  |
| 87 | 宽粉（散装） | 斤 | 120 |  |  |  |
| 88 | 辣椒段 | 斤 | 207 |  |  |  |
| 89 | 散花菜 | 斤 | 61 |  |  |  |
| 90 | 冬菜 | 袋 | 100 |  |  |  |
| 91 | 蜂蜜 | 瓶 | 143 |  |  |  |
| 92 | 罐头 | 瓶 | 108 |  |  |  |
| 93 | 酸菜 | 斤 | 2000 |  |  |  |
| 94 | 饮料 | 瓶 | 93 |  |  |  |
| 95 | 其他干货类 | 斤 | 718.8 |  |  |  |

投标人名称：

日期： 年 月 日

**附件3**

**商务要求点对点应答表**

项目名称：

项目编号：

包号：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 招标要求 | 投标应答 | 偏离说明 | 备注 |
| （一）报价要求 | | | | |
|  |  |  |  |  |
| （二）时间、地点要求 | | | | |
|  |  |  |  |  |
| （三）付款方式 | | | | |
|  |  |  |  |  |
| （四）投标保证金和履约保证金 | | | | |
|  |  |  |  |  |

注：

1. 不如实填写偏离情况的投标文件将视为虚假材料。

2. 招标要求指招标文件中规定的具体要求，投标应答指投标文件的具体内容。

3. 偏离说明指招标要求与投标应答之间的不同之处。

投标人名称：

日期： 年 月 日

**附件4**

**技术要求点对点应答表**

项目名称：

项目编号：

包号：

| 序号 | 招标要求 | 投标应答 | 偏离说明 | 备注 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | （一）投标人须承诺所提供的服务、人员及设备符合相关强制性规定 |  |  |  |
| 2 | （二）服务期内，中标供应商应确保其食品经营许可证有效，证书经营项目应涵盖实际配送的全部食材。 |  |  |  |
| 3. 项目需求书要求 | | | | |
| 序号 | 招标要求 | 投标应答 | 偏离说明 | 备注 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

注：

1. 不如实填写偏离情况的投标文件将视为虚假材料。

2. 招标要求指招标文件中规定的具体要求，投标应答指投标文件的具体内容。

3. 偏离说明指招标要求与投标应答之间的不同之处。

4. 投标人在上表“项目需求书要求”的投标应答中必须列出具体数值或内容。如投标人未应答或只注明“符合”、“满足”等类似无具体内容的表述，将被视为不符合招标文件要求。投标人自行承担由此造成的一切后果。

投标人名称：

日期： 年 月 日

**附件5**

**主要相关项目业绩一览表**

项目名称：

项目编号：

包号：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 用户单位名称 | 项目内容 | 实施地点 | 用户联系人及联系方式 | 项目起止时间 | 合同金额 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

备注：若招标文件第二部分评分因素及评标标准中要求提供业绩的，投标人所列业绩应按其要求将证明材料按顺序附后。

投标人名称：

日期： 年 月 日

**附件6**

**投标代表人授权书**

致：天津市政府采购中心

我单位授权委托本月/上月（本月尚未缴纳社保的，则填写上月）由我单位缴纳社会保险的在职职工\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_（姓名）（身份证号码：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_、联系电话：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_）作为投标代表人以我方的名义参加贵中心组织的\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_项目（项目编号：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_）的投标活动，并代表我方全权办理针对上述项目的投标、开标、投标文件澄清、签约等一切具体事务和签署相关文件。

我方对投标代表人的签名事项负全部责任。

本授权书至投标有效期结束前始终有效。

投标代表人无转委托权，特此委托。

年 月 日

|  |  |
| --- | --- |
| 投标代表人身份证正面 | 投标代表人身份证背面 |

**附件7**

**中小企业声明函（货物）**

本公司郑重声明，针对本项目提供的货物 （**请填写有/无）**大型企业制造的货物。**（若有大型企业制造的货物，则无需填写以下内容；若无大型企业制造的货物，则继续填写以下内容）**

本公司郑重声明，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，本公司参加 （**请填写项目名称）**采购活动，提供的货物全部由符合政策要求的中小企业制造。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. （**请填写标的名称**），属于 **（请填写本项目采购文件中明确的所属行业）**行业；制造商为 （**请填写该标的制造商的企业名称**），从业人员 人，营业收入为 万元，资产总额为 万元，属于 （**请根据中小企业划分标准填写中型企业/小型企业/微型企业**）；

2. （**请填写标的名称**），属于 **（请填写本项目采购文件中明确的所属行业）**行业；制造商为 （**请填写该标的制造商的企业名称**），从业人员 人，营业收入为 万元，资产总额为 万元，属于 （**请根据中小企业划分标准填写中型企业/小型企业/微型企业**）；

……

以上企业，不属于大型企业的分支机构，不存在控股股东为大型企业的情形，也不存在与大型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。

投标人名称：

日期：

**注：**

**1.标的名称须按照采购文件“采购清单”中明确的标的名称进行填写；所属行业须按照采购文件中明确的所属行业进行填写，否则不享受中小企业扶持政策。**

**2.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。除新成立企业外，上表填写不全的，不享受中小企业扶持政策。**

**3.中标（成交）供应商享受中小企业扶持政策的，将随中标（成交）结果同时公告其《中小企业声明函》，接受社会监督。**

**附件8**

**若不是残疾人福利性单位，投标文件中可不提供此声明函**

**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。

投标人名称：

日 期：

注：

**中标供应商为残疾人福利性单位的，将随中标结果同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。**

**若不是残疾人福利性单位，投标文件中可不提供此声明函。**

**附件9：招标文件第一部分供应商资格要求的证件**

**附件10**

**服务承诺书**

项目名称：

项目编号：

国家税务总局天津市东丽区税务局：

我公司自愿参与本项目投标，若获得中标资格，在本项目服务期内完全按照招标文件规定和我公司投标文件响应提供服务，并郑重承诺：

1. 配送食材的品类、数量、配送时间绝对服从采购人安排；

2. 配送的食材完全符合《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国动物防疫法》和相关国家标准的要求，我公司承担对配送食材的食品安全责任，若发生因食材引发的食品安全事故，由我公司承担全部责任，凡因所供货物质量不达标造成食物中毒或其它严重后果，我公司承担一切经济和法律责任。

3. 配送食材的同时，向采购人提供该批次食材的相关检验检疫合格报告。

4. 服务期内，我公司确保食品经营资质有效，且经营项目涵盖实际配送的全部食材。

5. 服务期内，我公司接受并参与采购人的抽检，且认可抽检结果。

如我公司违反以上承诺，承担赔偿责任，并接受相关部门依法做出的处罚，并承担政府采购相关媒体予以公布的任何风险和责任。

投标人名称：

日期：

**附件11**

**书面声明**

参加政府采购活动前3年我单位在经营活动中没有重大违法记录。

我单位具备良好的商业信誉和健全的财务会计制度，依法缴纳税收和社会保障资金。

投标人名称：

日期：

**证明材料**

我单位具备履行本项目合同所必需的设备和专业技术能力。

投标人名称：

日期：

**附件12：招标文件评分因素及评标标准中要求的证明材料扫描件、方案等**

**附件13：投标人认为需要提供的其他资料**