

滁州市光荣院食堂食材配送服务项目

# 招标文件

(电子招标投标)

项目编号：HXJY1110001055319001

采购人： 滁州市光荣院

代理机构： 滁州市城投工程咨询管理有限公司

2026 年 4 月

# 目 录

第一章	招标公告 .....	- 3 -
第二章	投标人须知 .....	- 6 -
第三章	评标办法（综合评分法） .....	- 21 -
第四章	采购需求 .....	- 30 -
第五章	合同条款及格式 .....	- 48 -
第六章	投标文件格式 .....	- 53 -
第七章	采购人、代理机构对本招标文件的确认 .....	- 66 -

# 第一章 招标公告

现对“滁州市光荣院食堂食材配送服务项目”进行公开招标，欢迎具备条件的投标人参加投标。

## 一、项目基本情况

项目编号：HXJY1110001055319001

项目名称：滁州市光荣院食堂食材配送服务项目

预算金额：390000.00 元；最终成交金额，以采购人实际采购金额为准。

最高限价：本项目投标报价采用百分比报价，投标人投标报价不得高于 100%，否则按无效标处理

采购需求：详见采购需求

合同履行期限：合同签订之日起一年。服务期限内招标人按照招标文件、投标文件及合同条款等对中标人进行量化考核，若考核不合格，招标人有权终止合同。

本项目不接受联合体投标。

## 二、申请人的资格要求

1. 投标人要求：具有独立承担民事责任的能力。

## 三、获取招标文件

时间：2026 年 4 月 29 日至 2026 年 5 月 9 日

地点：滁州市城投工程咨询管理有限公司（<https://www.czctgczx.com/>）网站。

方式：网上下载

售价：0 元

## 四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

时间：2026 年 5 月 9 日 9 点 00 分；

地点：网上开标，投标人登录滁州市城投工程咨询管理有限公司不见面开标系统参与网上开标（网址：<http://js.etrading.cn/EpointBidOpening/bidopeninghallaction/hall/login>）。

## 五、公告期限及媒体

自本公告发布之日起至投标截止时间止。

本次招标公告同时在中国招标投标公共服务平台（<http://www.cebpubservice.com/>）、安徽省招标投标信息网（[www.ahtba.org.cn](http://www.ahtba.org.cn)）、滁州市城投工程咨询管理有限公司

（<https://www.czctgczx.com/>）、滁州市退役军人事务局（<https://tyjrj.chuzhou.gov.cn/>）网

站上发布。

## 六、投标保证金金额及缴纳账户

是否要求投标人提交投标保证金：不要求。

## 七、其他补充事宜

1. 本项目采用电子招投标方式，请投标人在“新点电子交易平台”办事指南下载“新点电子交易平台专用投标文件制作软件”，仔细阅读招标文件要求和相关操作手册，以免影响投标文件编制，因投标人未及时关注相关信息对投标造成的不利后果由其自行承担。投标软件制作工具下载：<https://download.bqpoint.com/download/downloaddetail.html?SourceFrom=Ztb&ZtbSoftXiaQuCode=0128&ZtbSoftType=tballinclusive>。

2. 请于公告发布之日起从滁州市城投工程咨询管理有限公司 (<https://www.czctgczx.com/>) 网站下载本项目招标文件，或从滁州市城投工程咨询管理有限公司 (<https://www.czctgczx.com/>) 网站，点击项目招标公告下方【我要投标】，登录新点电子交易平台后在【滁州专区】 ([https://www.etrading.cn/BREpointSS0/login/oauth2login?regioncode=DQ\\_Chuzhou](https://www.etrading.cn/BREpointSS0/login/oauth2login?regioncode=DQ_Chuzhou)) 下载本项目招标文件。

3. 投标人参与投标的，须登录新点电子交易平台【滁州专区】查询、获取招标文件。首次登录办理入库手续，办理入库不收取任何费用。新点电子招投标统一认证平台使用相关问题（如系统登录、信息登记、录入及提交、数字证书关联等）请拨打服务电话：0512-58151515（工作日），标正通使用相关问题请拨打服务电话：0512-58188013。

4. 投标人登录新点电子交易平台【滁州专区】获取招标文件及其它资料（含澄清和补充说明等）。如在招标文件获取过程中遇到系统问题，请拨打技术支持服务热线 0512-58151515 或者网站首页在线客服。投标人自行承担因未按要求获取招标文件导致无法上传电子投标文件的风险。

5. 本项目采用不见面开标，投标人登录滁州市城投工程咨询管理有限公司不见面开标系统参与网上开标（网址：<http://js.etrading.cn/EpointBidOpening/bidopeninghallaction/hall/login>）。

6. 投标人应在投标截止时间之前，登录新点电子交易平台【滁州专区】上传投标文件。投标人逾期上传投标文件的，电子系统不予受理。

7. 本项目开评标实行全流程电子化，在线完成开评标活动。开标时投标人无需到达开标现场，不接受现场解密，实行远程解密和在线询标。各投标人认真学习《新点电子交易平台投标人操作手册》，务必掌握远程解密方法和在线回复询标方法。

8. 投标人的联系人电话(手机)、电子邮箱等通讯方式在开标过程中必须保持畅通，否则因上述原因造成的后果，责任自负。

## 八、对本次采购提出询问，请按以下方式联系

### 1. 采购人信息

名称：滁州市光荣院

地址：滁州市南谯区万联路 98 号

联系人：王艳

联系方式：0550-3953297

### 2. 代理机构信息

名称：滁州市城投工程咨询管理有限公司

地址：滁州市龙蟠大道 109 号房产商务大厦 6 楼

联系人：胡国庆

联系方式：0550-3519517、18005500950

## 第二章 投标人须知

### 一、投标人须知前附表

条款号	内容	说明与要求
1.1	项目名称	滁州市光荣院食堂食材配送服务项目
1.1	项目编号	HXJY1110001055319001
1.1	供货（服务）期	合同签订之日起一年。服务期限内招标人按照招标文件、投标文件及合同条款等对中标人进行量化考核，若考核不合格，招标人有权终止合同。
1.1	供货（服务）地点	滁州市光荣院内，采购人指定地点
1.2	采购人联系人及电话	联系人：王艳      电话：0550-3953297
1.2	代理机构联系人及电话	联系人：胡国庆      电话：0550-3519517、18005500950
1.3	资金来源	财政资金
1.4	采购预算	390000.00 元；最终成交金额，以采购人实际采购金额为准。
1.5	最高限价	<p>本项目投标报价采用百分比报价，投标人投标报价不得高于 100%。</p> <p>本项目以当月滁州市人民政府网发布的“滁州市一周农副产品市场价格监测情况（滁州市人民政府信息公开 <a href="http://www.chuzhou.gov.cn">www.chuzhou.gov.cn</a>）”各类食材单价的平均价作为相应食材当月的价格。上述网站无公示价格的食材，双方各派 2 人组成询价小组，每月在滁州市白云超市、丰乐菜场进行不定期询价，取相应食材询价金额×中标费率为当月该食材单价。每月具体询价时间由双方共同商定。</p> <p>若投标人报价为 80%，即当月结算价为相应食材当月价格乘以中标费率乘以相应食材当月使用数量的累加之和。即当月结算价=∑相应食材当月价格*80%*相应食材当月使用数量。</p>
2.1	采购内容	具体详见《采购需求》
3.1	标包划分	本项目划分为 <u>1</u> 个标包
4.1	招标方式	公开招标(本项目采用网上电子招投标)
7.2	投标人资格条件及其他要求	详见第一章“招标公告”
9.1	踏勘现场	不组织, 投标人自行踏勘现场。
10.1	投标预备会	不召开

11.1	联合体投标	详见第一章“招标公告”
12.1	招标代理费	代理服务费金额：2000 元。 代理服务费支付主体：中标单位，中标单位在获取中标通知书时一次性支付给代理机构。
12.2	专家评审劳务费	费用或支付标准： <b>评审劳务费约 1240 元</b> （参照《安徽省发展改革委关于安徽省评标评审专家劳务费支付标准的指导意见》（皖发改公管规〔2017〕7 号）进行计算），具体以实际发生费用为准。 支付主体：中标单位，中标单位在获取中标通知书时一次性支付给代理机构。
15.4	采购人澄清的方式	以澄清公告形式在滁州市城投工程咨询管理有限公司（ <a href="https://www.czctgczx.com/">https://www.czctgczx.com/</a> ）网站予以公告。
22.1	投标有效期	投标有效期为 <u>90</u> 日历天（从投标截止之日算起）。在此期限内，凡符合本招标文件要求的投标文件均保持有效。
23	投标保证金	详见第一章“招标公告”。
24.1	投标文件数量	加密电子投标文件应在投标截止时间前通过新点电子交易平台后在【滁州专区】（ <a href="https://www.etrading.cn/BREpointSS0/login/oauth2login?regioncode=DQ_ChuZhou">https://www.etrading.cn/BREpointSS0/login/oauth2login?regioncode=DQ_ChuZhou</a> ）交易系统递交电子投标文件。 （投标单位中标后须递交与网上电子投标文件完全一致的纸质版投标文件，并按要求加盖公章；份数：正本 1 份，副本 2 份；中标单位领取中标通知书时，一并递交给代理机构）
24.2	签字或盖章要求	电子投标文件须按格式文件要求签字或盖章（电子签章），招标文件格式中要求“签章”部位，指电子签章或盖章后扫描上传均可。 否则经评委会一致认定后，按照无效投标处理。
25.1	投标文件提交截止时间	网上递交投标文件截止时间： <b>2026 年 5 月 9 日 9 点 00 分（北京时间）</b> <b>注：以投标人在投标截止时间前网上递交的电子投标文件为准，逾期提交的，投标文件将被拒绝。</b> 1. 解密程序开始后 <b>30 分钟内</b> （以本项目网上招投标系统解密倒计时为准）。
26.1	是否退还投标文件	否
27.1	开标时间及地点	详见第一章“招标公告”。

27.3	开标程序	开标顺序：解密电子投标文件后，由评标委员会评审。
28.1	评标委员会的组建	评标委员会的构成：由采购人依法组建； 评标专家确定方式：专家评委由采购人在开标前从专家库中随机抽取。
30.1.1	是否授权评标委员会确定中标候选人	是，评标委员会推荐3名中标候选人，并标明排序。
30.1.2	中标结果公告媒介	滁州市城投工程咨询管理有限公司 ( <a href="https://www.czctgczx.com/">https://www.czctgczx.com/</a> ) 等网站
30.2	中标通知书	中标通知书须加盖采购人和代理机构公章后方可发出。
34.1	履约担保	是否收取履约担保：免收。
39.2	投标人对招标文件提出质疑的截止时间及方式	如投标人对招标文件有异议，请于2026年5月5日17时前在新点电子交易平台【滁州专区】中进行异议（质疑）。
39.6	采购人答复在线质疑的时间及方式	2026年5月6日17时前以澄清公告形式在滁州市城投工程咨询管理有限公司 ( <a href="https://www.czctgczx.com/">https://www.czctgczx.com/</a> ) 等网站予以公告。
招标文件获取方式和时间	招标文件获取方式：网上下载； 获取时间：招标文件发布至投标截止时间。	
评标过程中的澄清、说明或补正	<p>(1) 评标委员会通过网上招投标系统将需要澄清、说明或补正的内容以询标函的形式发送给投标人，投标人应安排专人登录网上招投标系统并保持在线状态，以便及时接收评标委员会可能发出的询标函。</p> <p>(2) 因投标人未登录网上招投标系统导致无法及时接收询标函（远程网上询标）或未在规定时间内按评标委员会要求进行澄清、说明或补正内容的视同投标人放弃澄清、说明或补正内容的权利，评标委员会可按对投标人不利的解释进行判定。</p>	
其他说明	<p>1、本招标文件前后条款若有不一致之处，在澄清答疑时又未作出明确规定时，各投标人的投标文件只要满足其中任一条款，均视为对本招标文件的响应。</p> <p>2、系统中提供的表格与招标文件中不一致时，以招标文件中提供的表格格式为准。</p> <p>3、本项目招标公告与本招标文件不一致之处，以本招标文件为准。</p> <p>4、本文件的最终解释权归采购人、招标代理机构所有。</p>	

## 二、投标人须知

### (一) 总 则

#### 1. 项目概况

1.1 本次招标采购项目名称：见投标人须知前附表。

项目编号：见投标人须知前附表。

招 标 人：见投标人须知前附表。

供货（服务）期：见投标人须知前附表。

供货（服务）地点：见投标人须知前附表。

1.2 采购人及联系人：见投标人须知前附表。

代理机构及联系人：见投标人须知前附表。

1.3 资金来源：见投标人须知前附表。

1.4 本项目预算：见投标人须知前附表。

1.5 本项目最高限价：见投标人须知前附表。

#### 2. 招标范围：

2.1 采购内容：见投标人须知前附表。

2.2 技术要求：详见招标文件第四章采购需求。

#### 3. 标包划分：

3.1 本项目划分：见投标人须知前附表。

#### 4. 招标方式：

4.1 本项目招标方式：见投标人须知前附表。

#### 5. 计价方式：

5.1 本次招标项目合同采用固定单价。

#### 6. 评标办法：

6.1 本次招标评标采用综合评分法（详见第三章评标办法）

#### 7. 投标人资格：

7.1 本项目投标人资格：见投标人须知前附表。

7.2 若招标公告写明允许采购进口产品，投标人应保证所投产品可履行合法报通关手续进入中国关境内。若招标公告未写明允许采购进口产品，如投标人所投产品为进口产品，其投标将被认定为投标无效。

#### 8. 投标费用

8.1 投标人准备和参加投标活动发生的费用自理。

## **9. 踏勘现场**

9.1 投标人须知前附表规定组织踏勘现场的，采购人按投标人须知前附表规定的时间、地点组织投标人踏勘项目现场。

9.2 投标人踏勘现场发生的费用自理。

9.3 除采购人的原因外，投标人自行负责在踏勘现场中所发生的人员伤亡和财产损失。

9.4 采购人在踏勘现场中介绍的场地和相关的周边环境情况，供投标人在编制投标文件时参考，采购人不对投标人据此作出的判断和决策负责。

## **10. 投标预备会（本项目不采用）**

10.1 投标人须知前附表规定召开投标预备会的，采购人按投标人须知前附表规定的时间和地点召开投标预备会，澄清投标人提出的问题。

## **11. 联合投标、合同分包**

11.1 两个以上投标人可以组成一个投标联合体，以一个投标人的身份投标。以联合体形式参加投标的，联合体各方均应当符合招标文件规定的条件。采购人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采购人规定的特定条件。

11.2 联合体各方之间应当签订共同投标协议，明确约定联合体各方承担的工作和相应的责任，并将共同投标协议连同投标文件一并提交采购人。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项目中投标，也不得组成新的联合体参加同一项目投标。

11.3 联合体应当确定其中一个单位为投标的全权代表，负责参加投标的一切事务，并承担投标及履约中应承担的全部责任与义务。

11.4 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。

11.5 联合体中有同类资质的供应商按照联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的供应商确定资质等级。

11.6 非专门面向中小企业采购项目是否允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包见投标人须知前附表。

## **12. 招标代理费和专家评审劳务费**

12.1 招标代理费：见投标人须知前附表。

12.2 专家评审劳务费：见投标人须知前附表。

## **13. 投标人应注意的事项**

13.1 投标人一旦参加投标，即被认为接受了本招标文件中的所有条件和规定。投标人必须严格

按招标文件的要求编制投标文件，以便评委审核。否则，由此产生的一切后果由投标人承担。

13.2 投标人对采购内容中规定的技术参数、规格、数量和要求等必须最大限度的满足招标文件的相关要求。

13.3 推荐品牌有助于投标人选择所投产品，仅供参考，并无限制性，可以选择性能不低于推荐品牌的产品，但所投产品的技术参数，要最大限度满足招标文件提供的详细参数。

13.4 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，不得参加同一合同项下的政府采购活动。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，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

13.5 投标人被视为充分熟悉本招标项目所在地的与履行合同有关的各种情况，包括但不限于：

(1) 国家对本次投标货物和服务的生产、安装调试、验收、维修等有关法律、法规及行业管理标准；

(2) 安徽省及滁州市等有关管理部门的相关规定；

(3) 采购人的相关场地情况、基础建设、电力供应情况及相关设计标准。

本招标文件不再对上述情况进行描述。

13.6 中标候选人无正当理由放弃中标候选人资格的，其将被记不良信息记录。

## (二) 招标文件

### 14. 招标文件的编制依据

根据《中华人民共和国招标投标法》、《中华人民共和国招标投标法实施条例》、《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》和《中华人民共和国民法典》等相关法律法规和规章及部、省、市级规范性文件的规定，编制本招标文件。

### 15. 招标文件的组成

15.1 招标文件包括内容：

第一章 招标公告

第二章 投标人须知

第三章 评标办法

第四章 采购需求

第五章 合同条款及格式

第六章 投标文件格式

15.2 除 15.1 款内容外，招标答疑亦为招标文件的组成部分，对采购人和投标人起约束作用。

15.3 投标人应仔细阅读和检查招标文件的全部内容。如发现缺页或附件不全，应及时向采购人提出，以便补齐。

15.4 投标人可以通过电子交易系统对招标文件提出异议（质疑）。招标文件的澄清将在滁州市城投工程咨询管理有限公司（<https://www.czctgczx.com/>）网站发布，但不指明澄清问题的来源。如果澄清内容影响投标文件编制的，将相应延长投标截止时间。

#### **16. 招标文件的修改、补充、解释**

16.1 招标文件发出后，采购人在规定的投标截止时间前可对招标文件进行必要的修改和补充，并以澄清公告形式在滁州市城投工程咨询管理有限公司（<https://www.czctgczx.com/>）网站予以公告，请各位投标人注意查看有关澄清内容，如不及时查看造成后果由投标人自负。招标文件的修改、补充等内容作为招标文件的组成部分，具有约束作用。

16.2 投标人应在投标截止时间前关注原采购信息发布媒体上有关本项目有无变更公告，如不及时查看造成后果由投标人自负。

#### **16.3 招标文件的解释**

- (1) 构成本招标文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；
- (2) 同一组成文件中就同一事项的规定或约定不一致的，以编排顺序在后者为准；
- (3) 如有不明确或不一致，构成合同文件组成内容的，以合同文件约定内容为准，且以专用合同条款约定的合同文件优先顺序解释；
- (4) 系统中提供的表格（或格式文件）与招标文件中不一致时，以招标文件中提供的为准；
- (5) 按本款前述规定仍不能形成结论的，由采购人（或其委托的代理机构）负责解释。

#### **17. 招标文件的发出**

17.1 招标文件、招标文件的澄清、修改、补充及招标答疑等均在滁州市城投工程咨询管理有限公司（<https://www.czctgczx.com/>）网站发出。

#### **18. 样品（本项目不需要提供样品）**

18.1 凡需要设置样品情形时，必须明确是否需要随样品提交检测报告，并明确检测机构的要求、检测内容、中标样品封存等事项。（评标委员会无法判断样品是否合格且样品需要提供给第三方权威检测机构检测的，在投标人提供采购人认可的第三方权威检测机构检测报告后，评标委员会推荐的中标候选人方可生效，采购人或代理机构发布中标（成交）结果公告。

18.2 招标文件中应明确样品送检方式、检测费用支付方式、投标人在规定时间内无法提供第三方权威检测机构检测报告的处理方式。（采购人根据项目需求按上述要求自行描述）

### **（三）投标文件的编制**

#### **19. 投标的语言及度量衡单位**

19.1 投标人的投标文件、以及投标人与采购人就投标的所有往来函电，均须使用简体中文。

19.2 除招标文件中另有规定外，投标文件所使用的度量衡均须采用法定计量单位。

## **20. 投标文件的组成、上传说明**

### **20.1 投标文件的组成**

投标文件由投标文件一（资信证明文件）、投标文件二（技术标）和投标文件三（商务标）三部分组成。具体内容详见第六章投标文件格式内容。

### **20.2 投标文件的上传**

（1）请投标人在“新点电子交易平台”办事指南下载“新点电子交易平台专用投标文件制作软件”，并利用 CA 数字证书在线制作投标文件，应在投标截止时间之前，登录新点电子交易平台【滁州专区】上传投标文件。投标人逾期上传投标文件的，电子系统不予受理。

（2）投标人在投标文件编制、签章、上传过程中如有任何操作的疑问请及时联系技术支持，电话：0512-58151515（工作日）或者网站首页在线客服。

### **20.3 投标文件的编制**

（1）投标文件应按第六章“投标文件格式”进行编写，如有必要，可以增加附页，作为投标文件的组成部分。

（2）本次招标投标不需要提供纸质投标文件，投标人应按照电子招标投标的要求制作、电子签章、上传投标文件。

（3）网上递交的电子投标文件应按招标文件规定的格式由投标人的法定代表人和投标人分别签章。

## **21. 投标报价**

21.1 投标报价文件中的单价和总价全部采用人民币表示。

21.2 投标人只允许有一个方案、一个报价。

21.3 投标人应按项目要求进行报价，投标报价应含有服务（货物）、利润、税金、政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任、义务等，即为完成招标文件要求的服务（货物）内容所包含的一切应有费用，中标价格今后将不作任何调整，采购人后期不再追加费用，投标供应商自行考虑投标风险。

21.4 投标报价的价格是完成项目全部内容（包括后期的相关服务）交付验收的价格，其总价即为履行合同的固定总价。

21.5 技术要求中规定的安装、调试和培训费用应包括在投标价格中。投标文件报价为含税价，采购人不再为此次招标支付任何费用。

21.6 投标报价应由法定代表人或被授权人签署。

21.7 投标人的报价不得高于本次招标最高限价，否则将作为无效投标处理。

21.8 如投标文件中未列明全面实现投标货物功能而必须配置的配套或辅助设施及相应技术措施的费用，这些费用将被视为已包含在总投标价中。

21.9 总投标价中不得包含招标文件要求以外的内容，否则，在评标时不予核减，但在授予合同时，采购人有权将这部分价格从其中标价格中扣除。

21.10 总投标价中不得缺漏招标文件所要求的内容，否则，评标时将有效投标中该项内容的最高价计入其评标总价，但在授予合同时，缺漏项目的报价视作已含在其他项目的报价中，这些项目将作为免费赠送而包含在合同内。

21.11 投标人不得对从第三方采购货物的随机备品、备件另行收费，否则在计算评标价时这部分费用将不予扣除，在授予合同时将从中标价格中扣除该部分费用。

21.12 投标人应根据货物的状况列出随机备品备件的清单和数量，并将该备品备件价格计入总投标价，若所提供的产品无需备件，则应在投标文件中说明；无论投标人在报价中列明随机备品备件的数量及价格多少，在质保期内采购人均无需为维护维修保养所需的专用工具和备品备件另行支付费用。

## **22. 投标有效期**

22.1 除投标人须知前附表另有规定外，投标有效期为 90 天。

22.2 在投标有效期内，投标人撤销或修改其投标文件的，应承担招标文件和法律规定的责任。

22.3 出现特殊情况需要延长投标有效期的，采购人以书面形式通知所有投标人延长投标有效期。投标人同意延长的，不得要求或被允许修改或撤销其投标文件；投标人拒绝延长的，其投标失效。

## **23. 投标保证金**

23.1 投标人须知前附表规定递交投标保证金的，投标人在递交投标文件的同时，应按投标人须知前附表规定的金额、担保形式规定的或者事先经过采购人认可的保证金格式递交保证金，并作为其投标文件的组成部分。无论采取何种形式的投标保证金，投标保证金有效期均应与投标有效期一致（采用投标电子保函的保证期截止时间不得早于该项目投标有效期的截止时间）。采购人如果延长了投标有效期，则投标保证金的有效期也相应延长。

23.2 投标人不按要求提交投标保证金的，评标委员会将否决其投标。

23.3 未中标投标人的投标保证金，中标通知书发出后 5 个工作日内退还保证金到达原交纳的基本账户；中标人的投标保证金，在中标人与采购人签订合同后 5 个工作日内退付保证金到达原交纳的基本账户。

23.4 有下列情形之一的，投标保证金将不予退还：

(1) 投标截止后投标人撤销投标文件的；

(2) 中标人无正当理由不与采购人订立合同，在签订合同时向采购人提出附加条件，或者不按照招标文件要求提交履约保证金的。

## **（四）投标文件的递交**

## 24. 投标文件的份数和签署

24.1 投标人中标后须递交与网上电子投标文件完全一致的纸质版投标文件，在领取中标通知书时，一并递交给招标代理机构。

24.2 电子投标文件须按格式文件要求签字或盖章（电子签章），否则经评委会一致认定后，按照无效投标处理。

## 25. 投标文件的提交

25.1 投标人应在投标人须知前附表规定的投标截止时间前在网上递交投标文件。未在开标截止时间前通过网上招标投标系统递交有效电子投标文件的，开标系统不予接收，投标将被拒绝。

## 26. 投标文件的修改与撤回

26.1 采用网上招投标的，在规定的投标截止时间前，投标人可以自行从网上招投标系统撤回已递交的投标文件，并可修改后重新上传，开标时以投标截止时间前投标人最终上传的投标文件为准。

# （五）开标、评标和定标

## 27. 开标

### 27.1 开标的时间和地点

27.1.1 采购人按招标公告中的开标时间和地点公开开标，并邀请所有投标人参加。

### 27.2 参与开标的监督部门

27.2.1 采购人可以邀请相关监管部门参加。

### 27.3 开标程序

开标会议由代理机构主持。

- (1) 宣布开标纪律；
- (2) 宣布采购人、代理机构主持人、见证人等有关人员姓名；
- (3) 公布投标截止时间前，通过滁州市城投工程咨询管理有限公司不见面开标系统递交投标文件的投标人名称等；
- (4) 投标人在投标截止时间后，规定时间内完成投标文件解密工作；
- (5) 公布投标人投标报价、质量目标、供货期及其他内容，并记录在案；
- (6) 开标结束。

多标包项目按照标包顺序按以上程序依次开标。

### 27.4 开标疑议

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

## 28. 评标委员会

28.1 评标由采购人依法组建的评标委员会负责。评标委员会由采购人或其委托的招标代理机构熟悉相关业务的代表，以及有关技术、经济等方面的专家组成。评标委员会成员人数以及技术、经济等方面专家的确定方式见投标人须知前附表。

28.2 评标委员会成员有下列情形之一的，应当回避：

- (1) 投标人或投标人主要负责人的近亲属；
- (2) 项目主管部门或者行政监督部门的人员；
- (3) 与投标人有经济利益关系；
- (4) 曾因在招标、评标以及其他与招标投标有关活动中从事违法行为而受过行政处罚或刑事处罚的；
- (5) 与投标人有其他利害关系。

28.3 采购人授权评标委员会对投标人资格进行审查。评标过程中，评标委员会成员有回避事由、擅离职守或因健康等原因不能继续评标的，采购人有权更换。被更换的评标委员会成员作出的评审结论无效，由更换后的评标委员会成员重新进行评审。

28.4 评标委员会应自觉接受有关监督管理部门的现场监督，评标委员会成员与评标活动有关的工作人员和监督人员不得向他人透露对投标文件的评审和比较、中标人的确定以及与评标有关的其他情况。投标文件及与评标有关的资料应当保密。

## 29. 评标

### 29.1 评标准备工作

- 29.1.1 阅读由采购人或招标代理单位编写的招标项目情况的说明材料；
- 29.1.2 阅读、研究招标文件和相关评标资料，获取评标所需要的重要信息和数据；
- 29.1.3 熟悉招标文件规定的评标方法及在评标过程中需要考虑的相关因素；
- 29.1.4 核对评标工作用表。

### 29.2 评标办法

29.2.1 评标委员会按照第三章“评标办法”规定的方法、评审因素、标准和程序对投标文件进行评审。第三章“评标办法”没有规定的方法、评审因素和标准，不作为评标依据。

29.3 评标原则：遵循公平、公正、科学和择优的原则。

### 29.4 投标文件的澄清

29.4.1 在评标过程中，评标委员会认为需要，可要求投标人对投标文件中的有关问题进行澄清或提供补充说明及有关资料，投标人应做出答复，答复将视为投标文件的组成部分，答复中不得变更价格、供货期、自报质量等实质性内容。**本项目采用远程开标，各投标人认真学习《新点电子交**

易平台投标人操作手册》，务必掌握远程解密方法和在线回复询标方法。

29.4.2 投标截止时间后，投标人对投标报价或其它实质性内容修正的函件和增加的任何优惠条件，一律不得作为评标、定标的依据。

29.4.3 采购人不接受投标人主动提出的澄清。

29.5 报价合理性的判断

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，应当要求其在系统中合理的时间内提供说明，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。

29.6 评审意见分歧的处理办法

(1) 评标委员会应当对投标人提供的报告、证明材料及详细说明认真研究。对存在意见分歧的，可采用投票方式表决决定（按多数评委意见为准）；

(2) 招标投标当事人对评标结果提出质疑或者投诉，评标委员会成员应当协助采购人处理。

29.7 评标报告的签署

29.7.1 评标委员会应当编制书面评标报告，所有成员应签字确认。对评标结论持有异议的评标委员会成员可以书面方式阐述其不同意见和理由。评标委员会成员拒绝在评标报告上签字且不陈述其不同意见和理由的，视为同意评标结论。

29.8 评标过程的保密

评标委员会成员和与评标活动有关的工作人员不得透露对投标文件的评审和比较、中标候选人的推荐情况以及与评标有关的其他情况。

29.9 评标结果公告

采购人应将中标人的情况在滁州市城投工程咨询管理有限公司等网站上予以公告，公告期为3日。

## 30. 定标

30.1 中标人的确定

30.1.1 按照投标人须知前附表的规定，采购人或采购人授权的评标委员会依法确定中标人。排名第一的中标候选人放弃中标、因不可抗力不能履行合同、不按照招标文件要求提交履约保证金，或者被查实存在影响中标结果的违法行为等情形，不符合中标条件的，采购人可以按照评标委员会提出的中标候选人名单排序依次确定其他中标候选人为中标人，也可以重新招标。

30.2 中标通知书

30.2.1 采购人或代理机构应在中标人确定之日起2个工作日内，在滁州市城投工程咨询管理有限公司等网站公告中标结果并同时向中标人发出中标通知书。

30.2.2 中标通知书须加盖采购人、代理机构公章后，方可发出。

30.2.3 采购人将在发出中标通知书的同时，向未通过资格审查的投标人告知其未通过的原因。

### **31. 开评标异常情况处理**

#### **31.1 废标（重新招标）**

有下列情形之一的，采购人将废标（重新招标）：

- (1) 投标截止时间止，投标人少于三个的；
- (2) 符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足三家的；
- (3) 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- (4) 因重大变故，采购任务取消的；
- (5) 经评标委员会评审后否决所有投标的；
- (6) 中标候选人均未与招标人签订合同的；
- (7) 法律、法规规定的其他情形。

#### **31.2 变更交易方式**

重新招标后，投标截止时间结束后提交投标文件的投标人少于 3 家或者符合专业条件的投标人或对招标文件作出实质性响应的投标人不足 3 家的，采购人可采取竞争性谈判、单一来源采购方式进行项目发包。

参加竞争性谈判、单一来源采购的投标人必须符合下列条件：①投标资格符合招标文件要求；②对招标文件作出实质性响应。

## **（六）合同的授予**

### **32. 合同授予标准**

32.1 本招标项目的合同将授予按本投标须知第 30 条规定所确定的中标人。

### **33. 合同协议书的签订**

33.1 采购人与中标人将于中标通知书发出之日起 30 日内，按照招标文件和中标人的投标文件订立书面采购合同。采购人和中标人不得再行订立背离合同实质性内容的其他协议。

33.2 采购人如不按本投标须知第 30 条的规定与中标人订立合同，或者采购人、中标人订立背离合同实质性内容的协议，给他人造成损失的，依法承担民事责任，同时依法承担相应法律责任。

33.3 中标人如不按本投标须知第 30 条的规定与采购人订立合同，则采购人将废除授标，给采购人造成损失的，依法承担民事责任，同时依法承担相应法律责任。

33.4 中标人应当按照合同约定履行义务，完成中标项目，不得将中标项目转让（转包）给他人。

### **34. 履约担保**

34.1 在签订合同前，中标人应按投标人须知前附表规定的担保形式、金额和招标文件第五章“合同条款及格式”规定的或者事先经过采购人书面认可的履约担保格式向采购人提交履约担保。

34.2 中标人不能按本章第 34.1 款要求提交履约担保的，视为放弃中标，给采购人造成损失的，依法承担民事责任。

## （七）纪律和监督

### 35. 对采购人的纪律要求

35.1 采购人不得泄漏招标投标活动中应当保密的情况和资料，不得与投标人串通损害国家利益，社会公共利益或者他人合法权益。

### 36. 对投标人的纪律要求

36.1 投标人不得相互串通投标或者与采购人串通投标，不得向采购人或者评标委员会成员行贿谋取中标，不得以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假骗取中标；投标人不得以任何方式干扰、影响评标工作。

### 37. 对评标委员会成员的纪律要求

37.1 评标委员会成员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对投标文件的评审和比较、中标候选人的推荐情况以及评标有关的其他情况。

37.2 在评标活动中，评标委员会成员不得擅离职守，影响评标程序正常进行，不得使用第三章“评标办法”没有规定的评审因素和标准进行评标。

### 38. 对与评标活动有关的工作人员的纪律要求

38.1 与评标活动有关的工作人员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对投标文件的评审和比较、中标候选人的推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，与评标活动有关的工作人员不得擅离职守，影响评标程序正常进行。

## （八）异议

### 39. 异议

39.1 若投标人或者其他利害关系人对中标结果有异议，可在公示期内以书面形式，并在工作时间内（上午 8:00-12:00，下午 2:30-5:30）向招标人或招标代理机构提出异议。

书面异议材料应当包括以下内容：

- （1）异议人的名称、地址、有效联系方式；
- （2）项目名称、项目编号、标段号（如有）；
- （3）被异议人名称；
- （4）具体的异议事项、基本事实及必要的证明材料；
- （5）明确的请求及主张；

(6) 提起异议的日期。

(7) 异议人为法人的，应当由法定代表人或授权代表签字并加盖公章；为其他组织或个人的，异议材料须由其主要负责人或者异议人本人签字，并附有效身份证明复印件。

(8) 异议人需要修改、补充异议材料的，应当在招标人或招标代理机构规定的期限内提交修改或补充材料。

39.2 有下列情形之一的，不予受理：

- (1) 提出异议的主体不是所异议项目投标人或者其他利害关系人的；
- (2) 未在公示期间提出异议的；
- (3) 异议材料不完整的；
- (4) 异议事项含有主观猜测等内容且未提供有效线索、难以查证的；
- (5) 对其他投标人的投标文件详细内容异议，无法提供合法来源渠道的；
- (6) 异议事项已进入投诉处理、行政复议或行政诉讼程序的。

## 第三章 评标办法（综合评分法）

### 一、总则

#### 1. 本次评标采用综合评分法

1.1 综合评分法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求且按照评审因素的量化指标评审总得分从高到低的供应商为中标候选人的评标方法。

1.2 综合评分法一般适用于较为复杂、评价指标难以量化且价格为非主要因素的非标准定制商品和非通用服务项目的项目评审。

#### 2. 评标程序

##### 2.1 投标文件的初审

2.1.1 资格性检查。依据法律法规和招标文件的规定，对投标文件中的资格证明等进行审查，以确定投标人是否具备投标资格。

2.1.2 符合性检查。依据招标文件的规定，从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定投标人是否对招标文件的实质性要求作出响应。

##### 2.2 投标文件的澄清

2.2.1 在评标过程中，评标委员会认为需要，可要求投标人对投标文件中的有关问题进行澄清或提供补充说明及有关资料，投标人应做出答复。答复中不得变更价格、服务期限、自报质量等实质性内容。

**本项目采用远程开标，各投标人认真学习《新点电子交易平台投标人操作手册》，务必掌握远程解密方法和在线回复询标方法。**

2.2.2 答复须经投标人法定代表人或其授权委托代理人的签字或印鉴，签字或盖印鉴的答复将视为投标文件的组成部分。投标截止时间后，投标人对投标报价或其它实质性内容修正的函件和增加的任何优惠条件，一律不得作为评标、定标的依据。

2.2.3 采购人不接受投标人主动提出的澄清。

##### 2.3 比较与评价

2.3.1 按招标文件中规定的评标方法和标准，对资格性检查和符合性检查合格的投标文件进行资信、商务和技术评估，综合比较与评价。

##### 2.4 推荐中标候选人名单

2.4.1 中标候选人数量应当根据采购需要确定，但必须按顺序排列中标候选人。

2.5 在投标文件的审查、澄清、评价和比较以及授予合同过程中，投标人对采购人和评标委员会成员施加影响的任何行为，都将导致取消其中标资格。

## 二、投标文件初审

### 3. 资格性审查:

#### 3.1 评审细则

序号	评审因素		评审标准
1	重要要求	(1) 法定代表人身份证明和本人有效身份证(或法定代表人授权委托书和委托代理人有效身份证)	检验电子标书
2	投标人应符合的基本资格条件	(2) 具有独立承担民事责任的能力	<p><b>评审核验电子标书中的下列证书、证明材料扫描件:</b></p> <p>投标人为企业(包括合伙企业)的, 应提供有效的“营业执照”;</p> <p>投标人为事业单位的, 应提供有效的“事业单位法人证书”;</p> <p>投标人是非企业机构的, 应提供有效的“执业许可证”、“登记证书”等证明文件;</p> <p>投标人是个体工商户的, 应提供有效的“个体工商户营业执照”。</p>
		(3) 诚信投标承诺书	格式见附件, 检验电子标书

3.2 如评标专家在检验电子投标文件过程中, 如果由于投标人自身原因导致评标专家无法查看并检验电子投标文件中相关资料的, 否决其投标。即使投标人将原件携带至现场的, 同样按否决投标处理。

### 4. 符合性审查

#### 4.1 评审细则

序号	审查因素	审查内容	
1	投标文件的有效性	(1) 投标文件签署	签字、盖章符合要求。
		(2) 投标方案	每个分包只能有一个方案投标。
		(3) 报价唯一	只能在限价范围内报价, 只能有一个有效报价, 不得提交选择性报价。

		(4) 投标文件的有效期	完全响应。
2	投标文件的完整性	(5) 投标文件份数	网上递交的电子投标文件：一份；
		(6) 投标文件形式内容	投标文件内容清晰、齐全无遗漏。
3	投标文件的响应程度	(7) 技术参数响应程度	以技术评分标准要求评审。
		(8) 商务条款响应程度	完全响应或优于招标文件要求。

4.2 资格审查及评分细则中涉及的有关证明材料及相关证书，电子投标文件中须按招标文件要求上传**扫描件**，以供审查。

4.3. 评标委员会判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，但投标有不真实不正确的内容时除外。

4.4 如果投标文件实质上没有响应招标文件的要求，评标委员会将予以拒绝，投标人不得通过修正或撤销不符合要求的偏离或保留，而使其投标成为实质上响应的投标。

#### 4.5 异常低价投标审查

异常低价投标审查表			
序号	评审指标	评审标准	格式及材料要求
1	异常低价投标审查	<p>(1) 投标报价 &lt; 全部通过符合性审查投标人投标报价平均值 × <u>50%</u>；</p> <p>(2) 投标报价 &lt; 通过符合性审查的次低报价投标人投标报价 × <u>50%</u>；</p> <p>(3) 投标报价 &lt; 采购项目最高限价（如采购项目未设定最高限价的，以采购项目预算金额作为最高限价） × <u>45%</u>；</p> <p>(4) 评标委员会基于专业判断，认为投标人报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。</p> <p><b>提醒：</b></p> <p>上述第（1）项数值计算：涉及总价、单价的精确到“分”并四舍五入，涉及费率的精确到小数点后两位，第三位四舍五入（例：如平均值为 123.456 元，即为 123.46 元；如平均值为 80.126%，即为</p>	<p>投标人在评审现场合理的时间内对投标价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等。</p>

		80.13%)。	
--	--	----------	--

注：

根据《关于推进解决政府采购异常低价问题的通知》（财库〔2026〕2号），采购人可以结合具体项目实际情况，提高上述评审标准第（1）项至第（3）项中的数值标准，但是最高不得超过65%。

评标委员会启动异常低价投标审查后，属于评审标准中第（1）项至第（4）项情形的，应当要求相关投标人在评审现场合理的时间内（不少于30分钟）对投标价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等。其中，属于第（3）项情形，投标人已随投标文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，在评审现场可不再重复提交。

评标委员会依据专业经验，参考同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等情况，对报价合理性进行判断。投标人不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

评标委员会借助互联网等渠道查询相关信息的，应当严格遵守评审工作纪律，不得实施影响评审公正的行为。异常低价响应审查的启动原因、审查意见和审查结果应当在评审报告中记录，并随投标人提供的相关书面说明及证明材料，以及评标委员会有关互联网浏览、查询历史一并归档。

### 三、投标文件的澄清和补正

5.1 评审阶段，评委可能会要求有关投标人就其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进行澄清。投标人必须在规定时间内进行回复，**如因投标人未参加开标导致开评标过程中无法澄清、说明或补正的，视同投标人放弃该权利。**

5.2 本项目采用远程开标，投标人的澄清、说明或者补正应当在系统进行，但不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。**各投标人认真学习《新点电子交易平台投标人操作手册》，务必掌握远程解密方法和在线回复询标方法。**

5.3 评委会修正错误的原则：

5.3.1 如果数字表示的金额和用文字表示的金额不一致时，以文字表示的金额为准；当投标数量与招标数量不一致时，以招标数量为准；当分项报价清单、投标函的投标报价与开标一览表不一致时，以开标一览表为准。

5.3.2 如果单价与数量的乘积和总价不一致，以单价为准，修正总价及开标一览表；当单价小数点有明显的错位时，评委会将以总价为准，并修正其单价。

5.4 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。无论投标人是接受或是拒绝调整后的价格，都应当由投标人在系统中确认。**投标人拒绝**对投标文件出现的错漏按上述原则进行修正、澄清、说明，评标委员会应当否决其投标。

## 四、比较与评价

6. 详细评审即按本章规定的评审方法和标准，评审小组将对通过初审的投标文件，进行综合比较与评价。

### 6.1 资信标评分细则（36分）

序号	评分因素	分值	评审细则
1	业绩	10分	<p>自 2021 年 1 月 1 日以来(以合同签订时间为准)，投标人具有“食堂副食品（含菜品）配送或食材配送”业绩的，每提供 1 个得 5 分，本项最高得 10 分。</p> <p>注：（1）投标文件中须提供合同扫描件，业绩时间以合同签订时间为准，若以上证明材料无法体现项目内容等关键评审因素的，须同时提供业主（合同甲方）出具的证明材料扫描件；</p> <p>（2）提供的项目业绩只计算评标分值对应的项目数量，按照排列顺序从首个业绩开始评审至对应数量，超出部分不进行评审。对应数量内业绩不符合磋商文件要求不得分的，不再补充评审超出部分业绩。如：提供 2 个业绩即得满分的，按照响应文件排序评审第一、第二项业绩，其余超出部分不再评审。</p>
2	管理体系认证	8分	<p>投标人具有经中国国家认证认可监督管理委员会认证机构颁发的有效期内的下列证书：</p> <p>（1）质量管理体系认证证书；</p> <p>（2）供应链安全管理体系认证证书；</p> <p>（3）职业健康安全管理体系认证证书；</p> <p>（4）食品安全管理体系认证证书；</p> <p>每提供一个证书得 2 分，本项最高得 8 分。</p> <p>注：需同时提供证书扫描件（认证证书须在有效期内）和国家认证认可监督管理委员会官网查询截图，且与投标人所提供的认证证书一致，检验电子标书，证书单位名称与投标人名称一致。未提供或提供不全的不得分。</p>
3	保障能力	18分	<p>1、投标人自有（或租赁）专业配送冷链冷藏箱式货车的，每提供 1 辆</p>

		<p>得 2 分，本小项满分 6 分。</p> <p>注：（1）如为自有车辆同时提供车辆的购置发票原件扫描件、车辆登记证书、车辆行驶证原件扫描件、车辆照片。投标单位职工私人（含企业法定代表人）具有的不属于企业公有（集体）财产，不能视为投标人自有。车辆行驶证上所有人显示的须是投标单位名称，否则不予认可。</p> <p>（2）如为租赁车辆，投标文件须同时提供车辆租赁合同（或协议）及车辆行驶证及车辆照片扫描件，未提供或提供不全的不得分。</p> <p>2、具有冷藏设施设备（氟利昂系统）得 2 分。</p> <p>注：需提供相应设备购货合同、发票扫描件，否则不得分。</p> <p>3、具有蔬菜加工设备得 2 分，具有肉类加工设备得 2 分。</p> <p>注：此处加工设备包含净菜设备、切割设备、加工设备等，需提供相应设备购货合同、发票扫描件，否则不得分。</p> <p>4、因本项目食材涉及到安全问题，具有相应的质量检测设施设备（包括农药残留检测仪器、移液器、氮吹仪、离心机、金属检测机）每提供上述一台设备得 2 分，最多得 6 分。</p> <p>注：以上设备须同时提供设备现场照片及购置发票原件扫描件。</p>
--	--	--

## 6.2 技术标评分细则（44 分）

序号	评分因素	分值	评标标准
1	服务方案	11 分	<p>根据投标人提供的服务方案，包括但不限于：配送服务日常管理方案、措施及交接方案、食材质量、备品的管理方案、配送服务出现的重点、难点解决方案等，由评标委员会进行综合评分：</p> <p>（1）对本项目理解准确，充分考虑地域分散性，方案优于本项目采购需求，完整详细，可行性、实用性、针对性强，得 11 分；</p> <p>（2）对本项目理解基本准确，方案适合本项目采购需求，完整详细，具有可行性、实用性和针对性，得 8 分；</p> <p>（3）对本项目理解有待提升，方案基本适合本项目采购需求，可行性、实用性、针对性有待改善，得 5 分；</p> <p>（4）不可行或未提供的不得。</p>
2	食材可追溯体系	11 分	<p>根据投标人提供的可追溯体系或者追溯管理制度方案进行综合评分：</p> <p>（1）制度方案思路清晰完整，优于本项目采购需求，完整详细，可</p>

			<p>行性、实用性、针对性强，得 11 分；</p> <p>(2) 制度方案思路适合本项目采购需求，完整详细，具有可行性、实用性和针对性，得 8 分；</p> <p>(3) 制度方案基本满足采购需求，有待提升的，得 5 分；</p> <p>(4) 不可行或未提供的不得分。</p>
3	服务承诺方案	11 分	<p>对服务项目售后承诺方案，包括但不限于：供货周期、供货保证承诺、退货承诺、售后服务承诺等，由评标委员会综合评分：</p> <p>(1) 对本项目理解准确，方案优于本项目采购需求，完整详细，可行性、实用性、针对性强，得 11 分；</p> <p>(2) 对本项目理解基本准确，方案适合本项目采购需求，完整详细，具有可行性、实用性和针对性，得 8 分；</p> <p>(3) 对本项目理解有待提升，方案基本适合本项目采购需求，可行性、实用性、针对性有待改善，得 5 分；</p> <p>(4) 不可行或未提供的不得分。</p>
4	应急处理方案	11 分	<p>投标人提供关于各种突发情况或者特殊情况下的应急预案（如供货后食药部门抽查不合格、菜品调整等相关的应急处理），由评标委员会进行综合评分：</p> <p>(1) 对本项目理解准确，方案优于本项目采购需求，完整详细，可行性、实用性、针对性强，得 11 分；</p> <p>(2) 对本项目理解基本准确方案适合本项目采购需求，完整详细，具有可行性、实用性和针对性，得 8 分；</p> <p>(3) 对本项目理解有待提升，方案基本适合本项目采购需求，可行性、实用性、针对性有待改善，得 5 分；</p> <p>(4) 不可行或未提供的不得分。</p>

注：该项由专家评委分别评审打分，各投标人技术标总得分为各评委评分的平均值为最终得分。分值保留两位小数点，第三位四舍五入。

### 6.3 商务标评审细则（20 分）

序号	评分因素	评审细则
1	价格分 (20 分)	<p>价格分统一采用低价优先法，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分 20 分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：</p> <p>投标报价得分 = (评标基准价/投标报价) × 20% × 100。</p>

商务标评审表注：

1. 本表所称投标报价是指按招标文件规定修正后的投标总报价（多算投标报价、多报费用不扣减）。

2. 评标办法中的评标基准价计算出来后，除数字计算错误外，其他情况均不再调整。

#### 特别说明：

1. 评标专家检验电子投标文件的上述材料，如果由于投标人自身原因导致评标专家无法查看并检验电子投标文件中以上相关资料的，后果有投标人自行承担。

2. 以上分值均保留二位小数，小数点后第三位四舍五入。

## 五、推荐中标候选人

7. 评标委员会按资信、技术和商务得分之和，从高到低按顺序，根据第二章投标人须知及前附表的规定数量推荐中标候选人。

7.1 若综合评分相同时，以商务得分高的优先；商务得分相同时，以技术得分高的优先；技术得分相同时，以资信得分高的优先；资信得分也相同时，由采购人现场采取随机摇号的方式确定中标候选人。

### 8. 无效投标条款

8.1 投标文件有下列情形之一的，其投标文件拒收：

(1) 未在开标截止时间前通过网上招标投标系统递交有效电子投标文件的，开标系统不予接收，投标将被拒绝。

(2) 投标企业接到远程解密指令后，须在规定时间内解密。因投标人自身原因导致投标文件在规定时间内未能解密、解密失败或解密超时，投标文件无效；解密时间：从本项目网上招投标系统解密倒计时开始，至完成投标文件解密时间，不得超过 30 分钟，否则投标文件将被拒绝。

8.2 投标人有下列情形之一的，资格审查后其投标作无效投标处理：

(1) 投标人为本项目提供招标代理服务的；

(2) 投标人与在本项目代理机构存在相互任职或工作的；

(3) 评标专家无法查看并检验电子投标文件中相关资料的；

(4) 联合体投标未提交联合体协议的；

(5) 被暂停营业的；

(6) 被暂停或取消投标资格的；

(7) 财产被接管或冻结的；

(8) 投标人单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同单位的；

(9) 保证金不按第二章“投标人须知”及其前附表要求提交投标保证金的；

(10) 投标人基本资格条件和特定资格条件中有一项及以上不符合要求的；

(11) 开标时查询投标文件制作机器码、文件创建标识码及造价软件加密锁号。若存在投标文件制作机器码或创建标识码或造价软件加密锁号信息与其他投标人雷同的，投标无效、进行信用信息披露，行政监管部门将依据线索依法查处；

(12) 投标人单方面出现其他投标人材料的；

(13) 其它情形，经评标委员会提出按无效投标处理；

(14) 招标文件规定的其它无效投标情形。

8.3 投标人有下列情形之一的，符合性审查后其投标按无效投标处理：

(1) 投标文件签字、盖章不全，经评标委员会一致认定对开评标内容有实质性影响的；

(2) 未按规定格式填写导致实质性内容不全以及实质上不响应，或者关键字迹模糊、无法辨认的；

(3) 同一投标人提交两个以上不同的投标文件或者投标报价，但招标文件规定提交备选方案的除外；

(4) 投标文件没有对招标文件的实质性要求和条件作出响应；

(5) 投标报价超出规定的投标限价或公布的采购预算的或投标人的投标报价各项单价高于招标文件给定的单价最高限价；

(6) 不按评标委员会要求澄清、说明或补正的，或者评标委员会根据招标文件的规定对投标文件的计算错误进行修正后，投标人不接受修正的投标报价的；

(7) 其它情形，经评标委员会提出按无效投标处理的；

(8) 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

(9) 招标文件规定的其它无效投标情形。

8.4 投标人有下列情形之一的，详细评审后其投标按无效投标处理：

(1) 投标产品不符合必须强制执行的国家标准的；

(2) 投标人有串通投标、弄虚作假、行贿等违法行为；

(3) 投标文件含有违反国家法律、法规的内容，或附有采购人不能接受的条件的；

(4) 拒不确认评标委员会评审修正的投标无效；

(5) 其它情形，经评标委员会提出按无效投标处理的；

(6) 招标文件规定的其它无效投标情形。

## 第四章 采购需求

### 前注：

1. 本采购需求中提出的服务方案仅为参考，如无明确限制，投标人可以进行优化，提供满足采购人实际需要的更优（或者性能实质上不低于的）服务方案，且此方案须经评标委员会评审认可。

2. 政府采购政策（包括但不限于下列具体政策要求）：

（1）如属于《节能产品政府采购品目清单》中政府强制采购的节能产品，则投标人所投产品须具有市场监管总局公布的《参与实施政府采购节能产品认证机构目录》中的认证机构出具的、处于有效期内的节能产品认证证书。

（2）如涉及商品包装和快递包装，投标人应当执行《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）、《安徽省财政厅关于贯彻落实政府绿色采购有关政策的通知》（皖财购〔2023〕853号）的要求，提供符合需求标准的绿色包装、绿色运输，同时，采购人将对包装材料和运输环节作为履约验收条款进行验收。

3. 如采购人允许采用分包方式履行合同的，应当明确可以分包履行的相关内容。

### 一、采购需求前附表

序号	条款名称	内容、说明与要求
1	付款方式	食材款由乙方先垫付、后结算，每月结算一次。乙方于每月15日前凭国家正式发票向甲方申请支付上月食材款，甲方收到申请后在30个工作日内完成支付。遇有特殊情况，可以推迟结算（如审批权限人出差、封账及其他无法预测情况等）。
2	服务地点	滁州市光荣院内，采购人指定地点。
3	服务期限	合同签订之日起一年。服务期限内招标人按照招标文件、投标文件及合同条款等对中标人进行量化考核，若考核不合格，招标人有权终止合同。

### 二、项目概况

滁州市光荣院现就食堂食材进行采购，投标人须全年进行供应保障，为食堂供应粮油类、奶制品、蔬菜类、家禽类、水产类、鲜肉类、冷冻品类、豆制品类、干货调味品、水果等食堂所有原材料。

### 三、服务需求

#### 食材、水果类

##### (一) 采购清单

类别	产品名称	备注
蔬菜	叶菜类、根菜类、茎菜类、花菜类、果菜类、瓜果类、菇类等	符合现行国家、行业规范规定
鲜肉	精品前夹、后座、五花肉、软排、牛羊肉等	
家禽	净膛过的鸡、鸭、鹅等常用家禽	
蛋类	鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、皮蛋、咸蛋等	
水产	净膛过的河虾、草鱼、鲫鱼、鱿鱼、带鱼、黄鱼、蟹、贝、藻类等	
杂粮	红薯、紫芋、玉米、花生等	
豆制品	豆腐、豆干、豆腐果、千张等	
泡菜及腌制品	各类常用泡菜及腌熏制品等	
水果	苹果、香蕉、沃柑、千禧、西瓜、耙耙柑等	

以上符合国家食品卫生标准要求的所有食材优先供应本地产品，来源可溯源查询，具有国家相应主管部门认证。

肉类、家禽、蛋类、水产类供货时应提供相对应的动物检验检疫证明，肉类产品供货时应提供屠宰证明等相关证明，在供货时供招标人查验（中标人需在服务期限内随时接受招标人对食品安全相关证明的检查）。

所供应食材中，水产、家禽类应为净菜，蔬菜类净菜可使用率应达 90%以上。副食、调料等应符合国家标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，在供货时供招标人查验。

#### 特别要求

##### 1、净菜：

莴笋去皮、白菜去外大黄叶、花菜去梗、任何蔬菜不添加色素和保鲜剂，新鲜、大小适中（工人操作）；

青椒：薄皮青椒

生姜：干姜；

豆制品：新鲜无异味。

2、排骨：小排与大排比，4：6，整扇排骨送货称重，称重后再砧，案板、刀送菜工人自备。

3、肉丝：猪前胛和后腿，去骨后大块送食堂，食堂自行切成肉丝。

4、牛肉：新鲜屠宰的牛肉，牛腩与牛腿肉比例各半，牛油免费送 100：2/5。

5、冻鸡腿、鸡翅：提供产品自身携带的检验证。

6、虾：活虾

## （二）参数要求

### 一）蔬菜、水果鉴定标准

#### 1、蔬菜的分类

按照蔬菜的构造及可食部位分为叶菜类、茎菜类、根菜类、果菜类、花菜类和食用菌类等。

#### 2、蔬菜的检验

蔬菜的品质检验主要是鉴别其新鲜度，收获的最佳期，品种的优越性，一般从其含水量、形态、色泽等方面来检验。

#### 3、具体瓜果类检验标准

#### 4、具体水果类检验标准

序号	品名	优质质量形态	劣质质量形态
1	小白菜	梗白色，较嫩较短，叶子淡绿色，整棵水份充足，无根。	有黄叶，枯萎，虫蛀洞或小虫，腐烂，压伤，散水太多；
2	青菜	梗白色或浅绿色，较嫩，叶子深绿色，整棵菜水份充足，无根	有黄叶，枯萎，虫蛀洞或小虫，腐烂，压伤，散水太多。
3	菜秧	梗较细较嫩，叶子细长，淡绿色，棵小似鸡毛，水份充足	有黄叶，枯萎，虫蛀洞或小虫，腐烂，压伤，散水太多。
4	油菜	梗短粗，呈淡绿色或白色，叶子厚肥大，主茎无花蕾，水份充足，无根	有黄叶，枯萎，小虫，腐烂，压伤，散水太多。
5	韭菜	叶较宽，挺直，翠绿色，根部洁白，软嫩且有韭菜味，根株均匀，长 20 厘米以内：	有泥上，黄叶或叶上有斑，枯萎，无尖，腐烂

6	韭黄	叶肥挺，稍弯曲，色泽淡黄，香味浓郁，长 20 厘米以内	有泥土，黄叶，干软，有断裂，腐烂
7	香芹	叶翠绿，无主茎分枝少，根细，茎挺直，脆，芹菜香味，水份充足，长约 30 厘米	有泥土，黄叶，烂叶、干叶、根粗、分枝多、茎老帮、弯曲、空心，有锈斑、黄斑、断裂、腐烂。
8	水芹	叶嫩绿或黄绿，茎、根部呈白色，茎细软，中间空、水份充足，有清香味，长约 30 厘米	有泥土、烂叶、黄叶、根茎变黄、有锈斑、黄斑、断裂、腐烂、杂草。
9	西芹	叶茎宽厚，颜色深绿，新鲜肥嫩，爽口无渣。	有黄叶、梗伤，水锈，腐烂，断裂，枯萎。
10	菠菜	颜色碧绿，平嫩，叶子大、挺直，根桃红，无主茎且无柄无红色，棵株适当。	有泥土，带穗，抽茎和黄叶，枯叶，干尖，腐烂和虫眼。
11	生菜	颜色鲜艳，淡绿，叶子水份充足，脆嫩薄、可竖起，棵株挺直。	叶子发黄，有褐色边或褐斑，干软，卷曲，脱叶。
12	空心菜	叶薄小翠绿，有光泽，棵株挺直，模细嫩脆、淡绿色易折断，棵株约 15 厘米	叶子大、黄叶、烂叶和锈斑，有花蕾、虫洞、腐烂，棵株软，梗粗老，节上有白色支头。
13	西洋菜	颜色淡绿或深绿，茎细脆嫩，易折断，水份充足，棵株挺直	茎粗老，白色支头多，有黄叶、烂叶、杂草，棵株软且大。
14	麦菜	叶淡绿、肥厚，嫩脆，无主茎，叶株挺直、水份充足，根部的切面嫩绿色，稍有苦涩味	黄叶、烂叶、有叶斑，有主茎，干软。
15	芥菜	叶大而薄、深绿色、柄嫩绿脆，无主茎，叶株挺直，水份充足。	黄叶、黄叶边、有虫、干软。
16	苋菜	有红绿两种，叶子为绿色或红色，叶大薄软，有光泽，整细短、光滑嫩脆，棵株挺直，水份充足。	有黄叶，叶背有白点有虫，枯萎有籽，茎粗老。
17	潺菜	颜色碧绿、叶厚实，有光泽，梗细短、光滑嫩绿，拍之易断。	有叶斑或叶子过大，枯萎，有杂质，硬粗老。
18	菜芯	颜色碧绿、模脆嫩，指之易断，有花蕾或无花蕾，棵株挺直，水分充足。	菜芯有叶斑、虫洞、枯萎，硬粗老，或开花过多。

19	芥兰	颜色墨绿，叶短少，有白霜，挺直，模皮有泽、绿色、粗长、断面绿白色、湿润。	叶枯萎有花蕾、压伤，断面黄色、锈色、腐烂或干涩。
20	小葱	叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长 15-30 厘米。	有黄叶、烂叶、干尖、叶斑。有毛根、泥土，枯萎，茎弯曲或浸水过多。
21	胡葱	叶翠绿、饱满充气，均匀细长、醉基洁白、挺直、香味浓郁，长 15-30 厘米。	有黄叶、烂叶、干尖、叶斑，有毛根、泥土，枯萎，茎弯曲或浸水过多。
22	青蒜	叶翠绿、薄嫩、挺直，蒜基洁白，水份充足，外表无水。	有黄叶、干尖、烂稍，有根、泥土。
23	香菜	翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水份充足。	黄叶、腐烂、泥土、发焉
24	青椒	长形或罗布形，颜色碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、干软、凹陷，有泥土。
25	西椒	柿形或灯笼形，较大，颜色碧绿、有光泽、表面光滑饱满有一定硬度各弹性，肉厚少籽，味道香甜。	腐烂、表面无光泽、有皱纹、断裂，有压伤划痕。
26	辣椒	细长圆锥形、颜色黄绿或碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉薄籽多、辣味重。	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、干软、划痕，
27	红椒	颜色红艳、有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性。	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂、干软、划痕，颜色部分红。
28	番茄	颜色大红、粉红或黄色、光泽亮艳，个大圆整饱满有弹性，至少八成熟，肉厚籽少，味甜中带酸。	腐烂、压伤、过软或过硬，表皮有斑；畸形果。
29	大白菜	外叶淡绿色、奶黄色、帮白内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。	空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎焉，松，有泥土。
30	苞菜	外叶淡绿色，内叶淡黄色，叶肥厚脆嫩	包心松散有黄叶、虫蛀，萎焉、雨淋水泡
31	大葱	葱叶为管状、浅绿色，葱白长、紧实、挺直，无根、长约厘米。	分葱、花皮、枯萎、霉叶、黄叶，有泥葱白松空、弯曲。
32	茄子	色正（青、紫、白）形正（棒形、卵形、灯泡形），表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。	表皮有皱，压伤、虫蛙、烂斑、籽肉分太软。

33	蒿笋	笋形粗壮，条直、均匀、叶绿色，整皮光泽，绿或淡绿色，断面碧绿。	压伤、裂纹、水锈斑，空心、厚度、嫩叶少。黄毛根、有泥土。
34	蒜苔	颜色深绿、模细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲拍之易断。	颜色黄绿，梗粗，表面有皱纹。老指之不断，梗尖干黄。
35	花菜	花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿，紧淡，外叶绿色且少，主整短，断面洁白。	花蕾发黄，有黑斑及污点，粗且松，表面发干，压伤，刀伤，虫害，主茎长。
36	西兰花	花蕾颜色深绿、功密紧实不散，球形完整、表面有白霜，花硬深绿、紧漆，外叶绿色且少，主茎短。	花蕾有烂斑，污点、粗且松，表面发干、压伤、刀伤、主茎长。
37	黄瓜	颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，顶花带刺，有白霜或光泽，肉脆甜、瓢小籽少。	颜色黄，皮皱，有大肚或瘦尖，弯曲，压伤、腐烂、断裂，肉白或有空心。
38	冬瓜	皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。	压伤、烂斑、较软，肉有空隙，水份少、发糠。
39	丝瓜	有棱和无棱两种，皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、子小。	颜色泛黄、皮粗糙，弯曲、不均，伤疤烂斑、黄斑，较软有弹性，肉松软。
40	苦瓜	颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有定硬度，黄白，子小、味苦。	腐烂、压伤、刀伤、磨损，有虫洞，斑点、颜色发黄、甚至发红，瓜身软。
41	毛瓜	颜色翠绿色有光泽，有细绒毛，皮薄嫩，肉洁白子小、形正，有一定硬度。	压伤、烂斑、凹瘪，黄班，瓜身软，绒毛倒伏。
42	南瓜	颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密粉甜，表面硬实。	斑疤、破裂、虫洞、料斑、软烂、畸形。
43	蒲瓜	颜色淡绿色、有光泽，表面光滑平整、有白色绒毛，有一定硬度无弹性，皮海内洁白鲜嫩，瓜形周正。	断裂、划伤、软烂、干皱、畸形，颜色发黄。
44	佛手瓜	颜色浅绿色，佛手形，有一定硬度，皮脆硬，肉晶莹透明，瓜形正。	表皮擦伤，干皱、烂斑。
45	角瓜	颜色黄绿色、表皮光滑有花纹和棱边，皮薄肉嫩，小子少，有一定硬度，尾带有毛刺。	表皮粗糙、烂斑、划伤、软烂。
46	新豆	颜色淡绿有光泽，豆茨细长、均匀、挺直、饱满、有花蒂，有弹性，折之易断。	虫洞、黄斑、烂斑、粗细不均、豆荚松软，有空、折之不断、筋丝较韧。
47	毛豆	颜色青绿、表面有黄色绒毛，豆菜饱满，剥开后豆粒呈淡绿色、完整、有清香。	受潮、虫洞、软烂、颜色发黄发黑，豆粒瘪而小有异味。

48	青豆	颜色青绿单一、有光泽，豆粒大，均匀完整，较嫩。	颜色杂，大小不均匀，碎粒、烂粒、霉粒、杂质。
49	四季豆	颜色翠绿色、表面有细绒毛，豆荚细长均匀，水分充足。饱满有韧性、能弯山，指甲指之后有痕，断之容易。	有虫洞，斑点水锈腐烂装燕，纤维明显，筋丝粗韧，豆荚粗壮，难弯曲。
50	荷兰豆	颜色嫩绿有光泽，豆荚挺直，折之易断，筋丝不明显，豆粒小而无。	枯萎、颜色黄绿色，筋丝明显，折之不断。
51	黄豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。	发黄、发黑、干燥、豆壳多，断芽、烂头、烂尾。
52	绿豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。	发黄、发黑、干燥、豆壳多，断芽、烂头烂尾。
53	土豆	颜色为淡黄色或奶白色，个大形正、大小整齐，表皮光滑，体硬不软，饱满。	发芽、青斑、萎、腐烂、坑眼多、有毛根、泥土、糙皮。
54	洋葱	鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚，完整无损，抱合紧密，球整干度适中，有一定硬度。	腐烂、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、有泥土。
55	红薯	颜色粉红或淡黄色，依品种而定，个大形正、大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满。	腐烂、破皮、坑眼多、畸形、泥土多发软。
56	生姜	颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味。	烂斑、干硬、碰伤、毛根、泥土多。
57	蒜头	颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。	发芽、散瓣、烂瓣，疼瓣、虫孔，须根。
58	胡萝卜	颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实不软、肉质甜脆、中心柱细小。	表皮争缩，刀伤、开裂、体软、福斑，肉质薄、发糖、泥土多。
59	青萝卜	颜色青绿，皮薄且较细，肉质紧密，形体完整，水分大份量重。	糖心、开裂、刀伤、泥土多，局部腐烂。
60	白萝卜	颜色洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、份量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。	糖心、花心、灰心、断裂、压伤、虫洞、毛根、糙皮、泥土多，表面有黄斑或褐斑。
61	芋头	颜色为红褐色，表皮粗糙，断面肉质洁白，且有紫色斑点，不硬心。	刀伤、根须、疤痕、泥土多、个体过小，水份蒸发、肉硬但不脆。
62	莲藕	表皮颜色白中带黄，藕节肥大，无叉，水分充足，肉洁白脆嫩，藕节一般为3-4节。	有外伤、断裂、有褐色斑，干萎、颜色发黄。
63	茭白	叶颜色青绿，完整，茎粗壮、肉肥厚较嫩，颜	茎肉颜色青绿、有斑、较细且空、

		色洁白或淡黄色，折之易断。	或虫洞。
64	冬笋	笋壳淡黄色，有光泽、完整清洁，壳肉紧贴、饱满，肉质洁白较嫩，根小。	冰冻、霉烂、风干、刀伤、有黑斑、根大、肉老。
65	竹笋	笋壳淡黄色，有光泽，笋体粗准、充实、饱满，肉质洁白较嫩，水分多。	断裂、黑斑、风干、刀伤、壳皮卷曲、肉有空隙、笋根变黑、肉变色。
66	茨菇	外包膜颜色淡黄、顶端尖芽淡黄色，形大饱满、洁净、肉乳白细腻。	刀伤、虫洞、裂开、腐烂、冰冻、个小、多泥、顶端尖芽萎焉。
67	香菇	菌盖颜色褐色、有光泽、菌耀为淡米色或乳白色，菌身完整无损，不湿，菌盖大、有弹性、柄短小，香味浓、重量轻。	腐烂、破损、潮湿、粘手，菌身不完整，颜色暗淡，发黑，味淡或异味。
68	平菇	菌为洁白色或浅黑色，菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短。	发霉、潮湿、粘手、水浸、杂质、菌边缘裂开，盖柄脱离，颜色发黄有黄斑。
69	草菇	项部颜色为鼠灰色，根部为乳白色，蛋或卵圆形、饱满，菌膜未破、湿度适中。	潮湿、粘手、水浸、菌盖边缘欲裂或凹陷。
70	金针菇	菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色，菌身细短，挺直。	腐烂、潮湿、枯萎、菌盖脱落，柄粗颜色发黄。
71	青笋	新鲜、通体均称，无竹节、无乱尾、无空心，叶片不能超过长度的 1/3。	腐烂、潮湿、枯萎、风干、刀伤，壳弯曲、壳肉有空隙，笋根变黑、肉变色。
72	尖椒	无异味，尾部新鲜、硬朗、硬而不青，长度不短于 10 公分；	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂、干软、划痕
73	圆椒	无异味，尾部新鲜、硬朗、硬而不青	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂、干软、划痕。
74	包菜	1.5 斤以上，绿色鲜艳、无暗斑、尾部老硬不能超过 1 寸，没有冻伤（中间抽看，防冻烂）	空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎焉，疏松，有泥土。
75	红萝卜	直径 2 公分、长度 1 公寸，大而均匀、色泽鲜艳	糖心、花心、灰心、断裂、压伤、虫蛀、毛根、糙皮、泥土多。
76	豆角	新鲜、长度 40 公分左右，无斑点，箱装则防冻烂。	有虫洞，斑点、水锈、腐烂，纤维明显、筋丝粗韧，豆荚粗壮，难弯曲。

77	青瓜	长而直、带刺、折断为实心无籽，两头大小一致。	腐烂、压伤、刀伤、磨损，有虫洞，斑点、瓜身软。
78	山药	白色，有木质感、结实、外表无凸出枝节	腐烂、压伤、刀伤、磨损，有虫洞，斑点、泥土多。
79	海带结	油绿色、肉饱满、大小均匀、不变质	腐烂、压伤、刀伤、磨损、变质
80	京包菜	个小、结实、呈圆锥状，味甜、无黄叶、无虫	空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎焉，包松，有泥土。
81	番西	叶青鲜嫩	有叶斑、虫洞、枯萎，梗粗老。
82	西红柿	红而不软，硬而不青	腐烂、压伤、刀伤、磨损，有虫洞，斑点、瓜身软。
83	鲜木耳	新鲜、肉饱满、色泽光亮	腐烂、变质
84	皇帝菜	鲜嫩、无烂叶、叶多	有叶斑、虫洞、枯萎、梗粗老。
85	油麦菜	鲜嫩、身长叶青、无烂叶	有叶斑、虫洞、枯萎、梗粗老。
86	大蒜	新鲜、无腐烂、要均匀	花皮、枯姿、霖叶、黄叶，有泥土、弯曲。
87	红枣	色泽鲜红、肉饱满；无黑点	腐烂、压伤、刀伤、磨损，有虫洞，斑点。
88	水果	新鲜、果形端正、大小均匀、肉质饱满色泽光亮	破损、腐烂、异味、虫洞、斑点

## 二) 肉禽、水产冻货类(含含蛋)要求

### 鲜肉

#### 1.鲜猪肉

鲜度标准：肉质有弹性，手指轻按、凹陷地方马上恢复、脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色、微微湿润但不粘手、无淤血、无注水、无寄生虫。分级标准：一级猪：重量 60-65KG 之间，从头往下数算第五、六肋骨上方脊膘厚度 $\leq 2\text{CM}$ ，后腿肌肉丰满，臀部弧线明显，成弓状，且体表无伤；二级猪：重量在 70-75KG 间，从头往下数第五、六肋骨上方脊膘厚度小于 3CM，大于 2CM，后腿肌肉丰满，且体表无伤；

三级猪：重量在 75KG 以上，从头往下数第五、六、肋骨上方脊膘厚度超过 3CM，后腿肌肉松弛折多瘦肉较多，带有肥肉或瘦肉。

五花肉：带皮的肥瘦肉，肌肉与脂肪相间多层。

瘦肉：基本为瘦肉，无肥肉，骨键少。

猪扒：圆而长的通脊肉，全部是瘦肉，肉质红嫩，紧密。

排骨：带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实，完整，不得剔降，骨肉不分离。

龙骨：剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油汤骨。

猪蹄：腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑、肉质有弹性。

猪肝：肝叶完整、暗红、质地柔软、湿润、有光泽、边缘薄。

猪心：冠脂肪洁白、组织结实有弹性、用手可挤出鲜红的血液和血凝结块。

猪肺：内呈红色、有光泽。

猪腰：表面有一层光亮的薄膜、呈浅红色，柔软有光泽、有弹性。

猪大肠：呈浅黄、无黑斑、柔软、表面光滑湿润、无异物、极小味道。

猪肚：呈浅白、色泽光润、不带肥油、内部干净、无异物、极小味道。

## **2.鲜牛肉**

鲜牛肉：肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物：具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无寄生虫，无注水，若有注水且注水不明显，按 10-20%扣秤，注水明显的拒收。

## **3.鲜羊肉**

鲜羊肉：肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。

## **4.鲜鸭**

鲜鸭：表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼淡块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味。

## **5.鲜鸡**

鲜鸡：具有该品种应有的外形特征、大小符合要求、鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切而发光、外表微干

或微湿润、不粘手、指后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡内正常气味，梁血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露。

### 三) 冻副产品、冻水产品

#### 1. 冻副食品

鸡中翼：无黄衣、大小均匀、无异味、无碎杂、有光泽、无明显淤块、无破皮、外表色泽正常、质淡红、无鸡毛、外包装完好、符合质量标准。

鸡爪：大小均匀、色泽乳白、无粘手、无异味、无黑斑、无碎架。

鸡脚：大小均匀、无碎杂、有光泽、无异味、肉色波红、无骨折和破皮、无黄衣、无异味、无鸡毛、大小均匀、无碎杂、无黄认、无淡血斑、有光泽、肉质淡红、无异味。

猪耳：无种猪耳、无毛或少毛、无异味、色泽正常。

鸡肾：呈鸡肾特有色泽、无病斑、外表及切面湿润、但不粘手、无污物及其它肉眼可见杂质、无异味。

猪副产品：无冻干脱水发暗迹象、其它同鲜猪肉副产品。

#### 2. 冷冻水产品

鱼类：大小均匀、无异味、外表色泽正常。

虾：大小均匀、无异味、外表色泽正常。

足类：大小均匀、无异味、外表色泽正常。

### 四) 水产品要求

**1. 鱼类：**由于各种鱼类品种颜色较多，所以鉴别时有时则根据以下来配合鉴别，通常鉴别：

①鱼身颜色光度好；

②眼睛发亮且有光泽

③鱼鳞亮且有光泽

④鱼腮颜色鲜红

⑤鱼鳍坚硬

⑥对于鱼眼浑浊，凹陷、鱼身没有弹性，并且发粘、有异味，且与鱼身有较大区别则属于变质鱼。

**2.虾：**鲜虾有着自然的腿香味，虾身光泽、丰满摸起来不会软烂，虾身与虾头没有松脱。变质虾虾身暗淡，没有光泽，并且有氨臭味，虾头发红（有的虾属于本身虾脑发红并不是变质）。

**3.足类：**（鱿鱼等）新鲜度为眼睛明亮，外皮鲜艳、挺直、有光泽、不掉皮，对于掉皮后发干、粘有异味则属于变质

### 五) 豆制品类

1、豆制品类有绿豆芽、黄豆芽、白干、香干、千张、千张结、豆腐、豆饼、豆泡、三鲜、素鸡、面筋、脆皮、豆腐卤、面筋等

2、豆制品的要求：新鲜、无异味、有色泽等。

### 副食品类

#### （一）采购清单

类别	产品名称	备注
米	大米	一级粳米，25kg/袋，符合GB/T 1354-2018 标准要求标准，优质一级大米，具有合格证和质量检验报告。
面点（熟食）	包子、烧麦、馒头、花卷、面包等常用面点和面条、饺子	保持新鲜，符合现行国家、行业规范规定。
干货、调料	干货类：香菇、木耳、黄豆、绿豆、紫菜、八角、桂皮、干辣椒、榨菜、梅干菜、干豆角、干扁豆、干笋、海带等； 调味类：加碘盐、生抽、老抽、辣椒酱、豆瓣酱、牛肉酱、胡椒粉、芝麻油、豆豉、料酒、醋、味精、鸡精、卤料、白糖、虾皮等。	保持新鲜，符合现行国家、行业规范规定。
油类	食用油	5升/桶，非转基因一级大豆油（符合GB/T 1535-2017 标准）、花生油（符合GB/T 1534-2017 标准）、菜籽油（符合GB/T 1536-2021 标准）。
面粉	小麦粉	为专用馒头粉、特等一级粉，符合国家GB/T 1355-2021 标准要求。
奶	纯牛奶、酸牛奶	保持新鲜，符合现行国家、行业规范规定。
休闲食品	糖果、饮料、饼干、糕点、小食品等	保持新鲜，符合现行国家、行业规范规定。

以上符合国家食品卫生标准要求的所有食材优先供应本地产品，来源可溯源查询，具有国家相应主管部门认证。

## （二）参数要求

### 一）大米

一级粳米，25kg/袋，主要依据国家标准《大米》（GB/T 1354—2018），涵盖加工质量、感官品质、理化指标及卫生安全等方面。以下是核心质量要求：

#### 1、分类与等级划分

优质大米：优质粳米，一级。

#### 2、关键质量指标

碎米含量：碎米总量 $\leq$ 5%（粳米），小碎米 $\leq$ 1.0%；。

加工精度：背沟无皮或留皮度 $\leq$ 2.0%。

垩白度：粳米 $\leq$ 2.0%。

不完善粒： $\leq$ 3.0%，包括未熟粒、虫蚀粒等。

水分含量：粳米 $\leq$ 15.5%。

#### 3、感官与食用品质

外观：米粒应完整均匀、色泽清亮透明，蜡白色，无黄粒米、霉斑。

气味：新鲜大米有天然米香，无异味或陈味。

#### 4、卫生与安全要求

需符合《食品安全国家标准 粮食》（GB 2715），包括农药残留、重金属限量等。

黄粒米含量 $\leq$ 0.02%，无机杂质 $\leq$ 0.02%。

#### 5、检测方法

碎米检验、垩白度测定参考GB/T 5503、GB/T 5502 等配套标准。

### 二）面点

#### 1、糕点类标准

（1）食品安全国家标准：GB 7099-2015

（2）适用范围：各类糕点、面包。

（3）污染物、农兽药残留：需符合相应通用标准（如 GB 2762, GB 2763, GB 31650）。

#### 2、面包类标准

（1）食品安全国家标准：GB 7099-2015

（2）必须遵守此强制性标准，确保酸价、过氧化值、微生物等指标合格。

（3）产品质量国家标准：GB/T 20981-2021《面包质量通则》

（4）适用范围：面包及面包干制品。

#### 3、馒头类标准

产品标准 GB/T 21118

适用范围：预包装馒头（不含馅料）。

核心内容：

原料要求：小麦粉、水、酵母等需符合相应标准。

感官要求：形态完整、色泽正常、有弹性、无异味等。

理化指标（示例）：

比容：白面馒头  $\geq 1.7$  mL/g；杂粮馒头  $\geq 1.5$  mL/g

水分：白面馒头  $\leq 45.0$  g/100g；杂粮馒头  $\leq 50.0$  g/100g

pH 值：白面馒头 5.6 - 7.5；杂粮馒头 5.6 - 7.2

### 三) 干货、调料

#### 1、感官检验标准

外观：干货调料应色泽均匀，无霉斑、虫蛀、破损或异物。

气味：需具有食材固有气味，无异味（如霉味、酸败味）。

质地：干货类需干燥、无返潮；酱料类需粘稠度适中，无分层或沉淀。

#### 2、包装与标识要求

包装材质：

防潮包装需符合国家标准，真空包装需耐穿刺且密封性良好。

包装应完整无破损，标签清晰标注生产日期、保质期、储存条件。

#### 3、安全与理化指标

农药残留与重金属：干货类（如香料、干菜）需符合GB 2762 限量标准，检测报告须由认证机构出具。

添加剂合规性：防腐剂（如苯甲酸钠）使用量需在安全范围内，严禁非法添加（如苏丹红）。

（5）剩余保质期不得少于三分之一。

### 四) 食用油

规格：5 升/桶，剩余保质期不得少于三分之一。

#### 1、感官要求

形态与色泽：油体应澄清透明，无杂质、分层或悬浮物。

气味与异味：无焦臭、酸败味或其他异味，感官品质良好。

#### 2、理化指标

##### 1) 酸价

菜籽油、大豆油、葵花油等  $\leq 4$ mg/kg

花生油、米糠油等 $\leq 1\text{mg/kg}$

过氧化值 (POV)

菜籽油、大豆油等 $\leq 12\text{mg/kg}$

花生油、葵花油等 $\leq 20\text{mg/kg}$

溶剂残留量

必须符合“不得检出”标准 (检出值 $>10\text{mg/kg}$ )。

### (3) 卫生与安全指标

污染物、真菌毒素、农药残留需符合GB2761 (真菌毒素)、GB2762 (污染物)、GB2763 (农药残留) 等国家标准。

黄曲霉毒素B1

花生油 $\leq 20\ \mu\text{g/kg}$ , 其他植物油 $\leq 10\ \mu\text{g/kg}$ 。

### (4) 其他要求

包装与标识: 需符合GB2716-2018《食品安全国家标准植物油》及相关食品安全指导意见。

等级要求: 菜籽油、大豆油等需为一级及以上, 非转基因产品。

## 五) 面粉

### 1、小麦粉

专用馒头粉、特等一级粉, 符合国家GB/T 1355-2021 标准要求。

(1) 色泽要求: 正常面粉呈白色或微黄色, 无杂色或发暗现象。

(2) 状态标准: 面粉应呈粉末状, 无颗粒感或结块现象。新鲜面粉应干燥松散, 无潮湿或结块。

(3) 杂质控制: 允许少量麸皮残留, 但无肉眼可见杂质 (如沙粒、金属颗粒等)。若发现 浮着闪烁颗粒 (如洗衣粉荧光物质), 或断面有大孔洞 (如掺杂化学膨松剂), 属于不合格。

(4) 包装完整性: 外包装应密封完好, 无破损或渗漏现象。

(5) 检验指标符合标准规定。

## 六) 奶

纯牛奶-包装要求: 乐利包或百利包; 感官要求: 色泽呈乳白色或微黄色; 有乳香味, 无异味; 无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。理化指标: 脂肪/ (g/100g) $\geq 3.1$ ; 蛋白质/ (g/100g) $\geq 2.9$ ; 非脂乳固体/ (g/100g) $\geq 8.1$ ; 酸度/ ( $^{\circ}\text{T}$ ): 12-18。符合GB 25190-2010《灭菌乳食品安全标准》、GB 2762-2012《食品中污染物限量标准》、GB 2761-2011《食品中真菌毒素限量标准》符合商业无菌的要求。符合GB 19741-2005《液体食品包装用塑料复合膜、袋》的规定。

酸牛奶-包装要求: 乐利包或百利包; 感官要求: 色泽均匀一致, 呈乳白色或微黄色; 滋味、气味: 具有发酵乳特有的滋味、气味; 组织形态: 组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出。理化指

标：脂肪/（g/100g） $\geq$ 3.1；蛋白质/（g/100g） $\geq$ 2.9；非脂乳固体/（g/100g） $\geq$ 8.1；酸度/（ $^{\circ}$ T）： $\geq$ 70.0。符合GB19302-2010《发酵乳食品安全标准》、GB2760-2015《食品添加剂使用卫生标准》、GB 14880-2012《食品营养强化剂使用标准》、GB 2762-2012《食品中污染物限量标准》、GB 2761-2011《食品中真菌毒素限量标准》符合商业无菌的要求。符合GB 19741-2005《液体食品包装用塑料复合膜、袋》的规定。

#### 七) 其他要求

(1) 以上产品除具备所描述的规格及质量要求外，还必须符合国家《产品质量法》、《食品卫生法》、《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》；符合国家有关环境保护、知识产权等方面的法律要求；符合地方卫生防疫部门、检验检疫部门的各项指标，并有完整的销售合格标识；剩余保质期不得少于三分之一。

(2) 以上没有涉及的品种，参照相应类别标准执行。如国家、地方有新的标准出台，则执行最新的质量标准。

### 四、运输配送要求

1、运输要求：由中标人用洁净、防雨、无异味专用车辆运输至招标人指定地点并负责装卸，运输车辆保持清洁和定期消毒，确保食材不发生变质。遇有紧急配送任务时，中标人须按照招标人的要求，在约定时间之内送到并按招标人要求卸载至指定地点。运输费用及途中一切风险由中标人自行负责。中标人的物资配送车辆做到专车专用，防止食物二次污染。货物运输费用及途中产生的风险，由中标人负责。

2、时间：送菜及时性，必须按照招标人要求的时间配送。

3、数量：每日配送的食物必须以招标人提供食物清单为准。

4、冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。

5、关于冷冻食品配送，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证冷冻肉中心温度控制在 $-2^{\circ}\text{C}$ - $7^{\circ}\text{C}$ 的范围之内，保证运输过程冷链不中断。物品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。海鲜运输方式应当为充氧运输，保证海鲜运到后海鲜的鲜活。

6、卸货要求:送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并存档。在卸货过程中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过 30 分钟。

## 五、其他要求

1、本项目所有服务人员均需持有有效的健康证。

2、包装必须安全、卫生、无毒、无害，符合食品卫生质量要求，对有要求通过国家强制认证的各类货物必须要有认证证明。

3、中标人所提供的食材必须符合相关的卫生、食品安全、环保等国家标准。中标人应当在合同履行期间向招标人无条件开放其食品质量安全可溯源管理系统，以便接受招标人监督核查。

4、中标人在履行合同前，对以下商品（包括但不限于）须按要求提供产品的品牌、型号、序列号生产者名称和地址、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等。商品包括：大米、食用油、面粉等。

溯源要求：为保证所有物品的来源清晰明确，中标人在供货前所有物品来源须向招标人报备并取得招标人同意。确保所有物品质量有追溯系统，并实行产品溯源管理。

## 六、报价要求

本项目采用固定费率报价，投标报价包含完成本次招标范围内所需的全部人员费用（如人员工资、保险、加班、差旅等一切费用）、设备费用、材料费用、招标代理费、管理费、利润、国家对征收的各种税费及完成本项目服务所需的所有的费用，招标人不再另行支付。

## 七、采购人对服务质量考核及标准

中标单位须按服务质量考核表的要求接受采购人的考核，采购人根据中标单位确认无误后的考核结果决定是否继续配送，标准如下：

服务质量考核细则表		
产	1、同一品种货物两次(含)以上发现质量不合格，能在 30 分钟内及时	考核基本分为

品 质 量	<p>调换合格的，扣 1 分；超过 30 分钟的扣 2 分。</p> <p>2、产品验收不合格，每拒收一次扣 2 分。</p> <p>3、在包装、运输、装卸等环节不符合食品卫生要求的，每次扣 1 分。</p> <p>4、把采购人验收不合格退货的货物重新配送给采购人的，每发现一次扣 10 分。</p>	100 分，按月考
交 货	<p>1、违反招标文件和合同规定，擅自更改货物品牌、规格、数量、质量等，每次扣 2 分；</p> <p>2、未按采购计划品种、数量、时间供货的，每次扣 2 分。</p> <p>3、未按要求随货提供相关票证或提供虚假票证的，每次扣 10 分。</p> <p>4、要求及时供货，每延误 1 次扣 5 分。</p> <p>5、发生退货情况，造成采购人饭堂无法按时供应的，每次扣 5 分，造成后果的，每次扣 10 分。</p> <p>6、发生非中标单位人员进行供货的，每次扣 5 分。</p>	核督导，累计三月均低于 80 分，采购人有权解除合同。给采购人造成损失的，依法承担民事责任，同时依法承担相应法律责任。
服 务 质 量	<p>1、中标单位服务配合度，即应变配合采购能力、特殊需求配合程度。货物出现问题积极配合查找原因的，不及时反馈处理结果的，每次扣 2 分</p> <p>2、对采购人提出的合理建议未能在约定期限内回复的，每次扣 1 分</p> <p>3、中标单位组织机构发生调整、经营机构、联系人联系方式变更，未及时通知采购人的，造成无法及时联系的，每次扣 5 分，造成后果的，每次扣 10 分。</p> <p>4、不遵守采购人的各项管理规定，或泄露采购人内部情况，每次扣 15 分，造成后果的，每次扣 20 分。</p>	
食 材 单 价	<p>中标单位提供的食材价格必须严格按照合同约定执行，不得高于当地市场价格，采购人将不定期进行抽查，如发现违反合同规定的，每次扣 15 分。</p>	

## 第五章 合同条款及格式

(合同格式仅供参考)

### 采购合同参考范本

#### 第一部分 合同书

项目名称：\_\_\_\_\_

项目编号：\_\_\_\_\_

甲方（采购人）：\_\_\_\_\_

乙方（中标人）：\_\_\_\_\_

签订地：\_\_\_\_\_

签订日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

根据\_\_\_\_\_（项目名称）采购结果及国家有关法律、法规，经双方平等协商，订立本合同。

## 一、供应范围和期限

1. 供应范围：配送内容包括粮油类、奶制品、蔬菜类、家禽类、水产类、鲜肉类、冷冻品类、豆制品类、干货调味品、水果等食堂所有原材料。具体要求按照招标文件第三章《采购内容及服务要求》执行。

2. 供货时间自\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日起至\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日止。

## 二、供应方式

1. 甲方提前 3 日向乙方提供所需食品订单，乙方必须在甲方规定的时间内，依据订单将甲方所需的食品购齐，按规定要求及时间内送到甲方单位食堂（或指定地点）进行验收。乙方不得以任何理由拒绝供应、随意变更订单项目、内容，由于特殊情况不能及时供应的食品，乙方应提前通知甲方，经甲方许可后方能调整所订食品。甲方食堂所需原材料由乙方供应，乙方负责送货上门，并于每日早晨 07 时 30 分前送到甲方食堂。超出约定时间 30 分钟，则将扣除当日货款的 10% 作为违约处罚金。特殊情况，经双方商定后可延迟送货，但必须保证不能影响甲方正常供餐。

2. 甲方需要临时加送时，乙方应给与积极配合。

3. 若遇特殊情况不能准时到达，乙方需提前通知甲方。在通知甲方后，乙方配送时间不得超过约定时间 1 小时。如乙方在规定时间内没有配送到位，给甲方带来的一切经济后果和法律责任由乙方完全承担。乙方配送途中注意安全，全程不能裸露运送，若一旦发生事故乙方自行承担。

## 三、供应价格

1. 中标费率为\_\_\_\_\_ %。

本项目以当月滁州市人民政府网发布的“滁州市一周农副产品市场价格监测情况（滁州市人民政府信息公开www.chuzhou.gov.cn）”各类食材单价的平均价作为相应食材当月的价格。上述网站无公示价格的食材，双方各派 2 人组成询价小组，每月在滁州市白云超市、丰乐菜场进行不定期询价，取相应食材询价金额×中标费率为当月该食材单价。每月具体询价时间由双方共同商定。

若投标人报价为 80%，即当月结算价为相应食材当月价格乘以中标费率乘以相应食材当月使用数量的累加之和。即当月结算价=∑相应食材当月价格\*80%\*相应食材当月使用数量。

2. 乙方配送到后，应向甲方出示送货清单（一式三份）及食品检验合格证，由甲方指定的专员对产品质量、数量及金额进行验收，合格后甲、乙双方签字（盖章）确认，并各执一份，作为支付时的依据。

3. 结算周期：按月结算。

## 四、质量标准和检验

1. 质量标准：乙方所供应的食品数量不得短缺，质量必须符合国家《食品安全法》等有关法规，不得以次充好，不得有过期、变质、腐烂和不符合标准的副食品。

2. 验收检验：乙方每天向甲方提供地方卫生部门检疫证明，甲方每天对供应副食的品名、数量、单价和质量进行现场验收，并进行卫生检验。乙方有义务向甲方提供食品检验检疫、农药残留报告。

3. 供应时间：乙方必须按甲方要求的时间节点将甲方所需副食配送至甲方指定单位现场，非正常工作时间，遇特殊情况，乙方要为甲方提供紧急配送服务。如出现一次未按要求将所需配送至甲方单位的、导致甲方未能按时就餐影响工作任务，将立即终止合同，且5年内不得参加甲方食品招投标。

4. 供应地址：**滁州市光荣院**

## 五、结算方式

1. 结算期限。食材款由乙方先垫付、后结算，每月结算一次。乙方于每月15日前凭国家正式发票向甲方申请支付上月食材款，甲方收到申请后在30个工作日内完成支付。遇有特殊情况，可以推迟结算(如审批权限人出差、封账及其他无法预测情况等)。

2. 结算方式。甲方采用银行转账的形式进行支付。未经甲方同意采购的货物以及验收不合格的货物，甲方不予付款。

3. 乙方必须能够按时提供足额发票以及该发票对应清单明细。

## 六、违约责任

1. 数量违约：若出现供应食品存在缺斤少两现象，其中若实际供应比预约计划少5%以下，按实际验收数量结算，若少5%以上，乙方应及时予以免费补足。如发现乙方存在主观故意或不予补足，第一次发现，按食品类别扣除当日全部货款的10%；第二次发现，按食品类别扣除本旬全部货款的10%；第三次发现，按食品类别扣除当月全部货款的10%，并立即终止合同，且3年内不得参加甲方食品采购活动

2. 质量违约：若检验发现所供食品出现以次充好、变质、农药残留超标、注水或其他不符合国家食品安全规定的情况等质量问题时，且经质量监督部门检验后，确实存在上述任何一种问题的，一经发现，按食品类别扣除当月全部货款的10%，并立即终止合同，且3年内不得参与甲方食品采购活动。因食品质量不达标引起的食物中毒，由乙方负全责并追究其法律责任，永久取消参与甲方食品采购活动资格。

3. 服务违约：除不可抗力外，若乙方未按时送达甲方指定地址，影响伙食保障工作正常开展 或未经甲方同意擅自更改采购计划品种的，第一次发现，按食品类别扣除当日全部货款的10%；第二次发现，按食品类别扣除本周全部货款的10%；第三次发现，按食品类别扣除当月全部货款的10%并立即终止合同，且3年内不得参与甲方食品采购活动。甲方每月组织对供应情况的民主测评，若对乙方供应满意率不足90%，甲方向乙方下达整改通知书，限期2日内整改，不予整改的，甲方有权终止合同。

4. 保密违约：乙方严格遵守各项保密规定，对甲方供应情况不得提供给任何其他单位或个人否则按国家相关法律法规处理。

## 七、不可抗力

1. 不可抗力指下列事件：瘟疫、严重火灾、洪水、地震、风暴或其他自然灾害，以及本合同各方不可预见、不可防止并不能避免或克服的一切其他事件。

2. 任何一方因不可抗力不能履行本合同规定的全部或部分义务，该方应尽快通知对方，并说明不可抗力对履行本合同的影响程度。

3. 发生不可抗力事件，任何一方均不对因不可抗力而造成的损失承担责任。但遭受不可抗力影响的一方有责任尽可能及时采取适当或必要措施减少或消除不可抗力的影响。

## 八、联系方式

合同双方发出的与本合同有关的通知或回复均应发至以下通讯地址，付款或收款应使用以下账号，一方变更通讯地址或账号，应及时以书面形式通知对方。

甲方：\_\_\_\_\_

联系人：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_\_

传真：\_\_\_\_\_

账户名称：\_\_\_\_\_

开户银行：\_\_\_\_\_

账号：\_\_\_\_\_

监督电话：\_\_\_\_\_

乙方：\_\_\_\_\_

联系人：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_\_

传真：\_\_\_\_\_

开户银行：\_\_\_\_\_

账号：\_\_\_\_\_

## 九、争议的解决

在执行本合同过程中所发生的或与本合同有关的一切争端，甲乙双方应通过友好协商的办法进行解决；协商无效的，可向滁州仲裁委员会申请仲裁。

## 十、其它约定事项

本合同一式\_\_\_\_\_份，甲方持\_\_\_\_\_份，副本贰份，乙方持\_\_\_\_\_份。

甲方（盖章）：

法定代表人：

或授权代表：

日期： 年 月 日

乙方（盖章）：

法定代表人：

或授权代表：

日期： 年 月 日

## 第六章 投标文件格式

### 一、资信证明格式文件

# 资信证明文件

(投标文件一)

\_\_\_\_\_项目

项目编号: \_\_\_\_\_

投标人: \_\_\_\_\_ (签章)

法定代表人: \_\_\_\_\_ (签章)

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

# 目 录

(1) 法定代表人身份证明及其有效身份证（或法定代表人授权委托书及其有效身份证）；（格式见附件）

(2) 投标人具有独立承担民事责任的能力：

投标人为企业（包括合伙企业）的，应提供有效的“营业执照”；

投标人为事业单位的，应提供有效的“事业单位法人证书”；

投标人是非企业机构的，应提供有效的“执业许可证”、“登记证书”等证明文件；

投标人是个体工商户的，应提供有效的“个体工商户营业执照”。

(3) 诚信投标承诺书；（格式见附件）

(4) 服务承诺：是否响应招标文件要求的书面说明和服务承诺书；（格式见附件）

(5) 招标文件中要求的资信评审和资信评分的支持资料；

(6) 投标人认为需要提供的其他资信证明材料；

(7) 其他（如有）。

## 附件 1

### 法定代表人身份证明或授权委托书

#### 1. 法定代表人身份证明

投标人名称：\_\_\_\_\_

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\_\_\_\_\_（投标人名称）的法定代表人。

特此证明。

投标人：\_\_\_\_\_（签章）

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

#### 2. 授权委托书

本人 \_\_\_\_\_（姓名）系\_\_\_\_\_（投标人）的法定代表人，现委托\_\_\_\_\_（姓名）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清、说明、补正、递交、撤回、修改“\_\_\_\_\_”（项目名称、编号）投标文件，全权处理与该项目投标、评审答疑、签订合同以及与合同执行有关的一切事务，其法律后果由我方承担。

委托期限：

代理人无转委托权。

附：授权委托人有效身份证及法定代表人有效身份证

投标人：\_\_\_\_\_（签章）

法定代表人（身份证号码）：\_\_\_\_\_（签章）

年 月 日

## 附件 2

### 诚信投标承诺书

本人以企业法定代表人的身份郑重承诺：

一、将遵循公开、公正和诚实信用的原则自愿参加\_\_\_\_\_（项目名称）\_\_\_\_\_项目的投标，所提供的一切材料都是真实、有效、合法的；

二、本单位郑重声明，我公司具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度，具有履行合同所必需的设备和专业技术能力，有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；参加政府采购活动前三年内，本单位在经营活动中没有重大违法记录，没有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。

三、不出借、转让资质证书，不让他人挂靠投标，不以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假，骗取中标；

四、不与其他投标人相互串通投标报价，不排挤其他投标人的公平竞争、损害采购人的合法权益；

五、不与采购人、招标代理机构或其他投标人串通投标，损害国家利益、社会公共利益或者他人的合法权益；

六、我公司没有下列情形：1、被人民法院列入失信被执行人的；2、我公司及其法定代表人、拟任项目经理前三年有行贿犯罪行为的；3、被市场监督管理部门列入经营异常名录或者严重违法企业名单的，且未被移除的；4、被税务部门列入重大税收违法案件当事人的；5、在“信用中国”网站上披露仍在公示期的严重失信行为的；6、被滁州市县两级各行业主管部门及城管部门取消在一定期限内的投标资格且在取消期限内的；7、被人力资源社会保障主管部门列入拖欠农民工工资‘黑名单’或因拖欠农民工工资被县级及以上有关行政主管部门限制投标资格且在限制期限内的；8、被列入省级、市级农民工工资支付异常名录的施工企业，限制其参加全市范围内房建和市政建设工程项目投标；列入县级异常名录的施工企业，限制其参加本行政区域内房建和市政建设工程项目投标。

七、保证中标后不转包，若有分包征得采购人同意；

八、保证中标之后，按照投标文件要求提供相关后续服务；

九、保证企业及所属相关人员在本次投标中无行贿等犯罪行为；

十、如在投标过程和公示期间发生投诉行为，保证按照相关规定要求进行。投诉内容符合要求，

投诉材料加盖企业公章或由法定代表人授权委托人签字，并附有关身份证明复印件。不恶意投诉，对本公司提供的投诉线索的真实性负责，否则愿接受有关部门的处罚。

以上内容我已仔细阅读，本公司若有违反承诺内容的行为，自愿接受取消投标或者中标资格、记入不良行为记录等有关处理，愿意承担法律责任，给采购人造成损失的，依法承担赔偿责任。

开户银行：

基本账户：

投标单位（签章）：

法定代表人（签章）：

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

附件 3:

## 服务承诺书

致: \_\_\_\_\_ (采购人):

本承诺声明: \_\_\_\_\_ (投标人名称) 对本招标文件的相关要求完全  
响应。若有幸中标将严格按照招标文件及采购人要求进行服务。

特此声明。

投标人名称: \_\_\_\_\_ (签章)

法定代表人: \_\_\_\_\_ (签章)

日 期: \_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

## 二、技术标格式文件

# 技术标

(投标文件二)

\_\_\_\_\_项目

项目编号：\_\_

投标人：\_\_\_\_\_ (签章)

法定代表人：\_\_\_\_\_ (签章)

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

# 目 录

- (1) 技术方案：为本项目实施所采用的技术措施和实施方案等；
- (2) 技术评审所提供的或投标人认为需要提供的其他技术材料（如有）。

### 三、商务标格式文件

## 商务标

(投标文件三)

\_\_\_\_\_项目

项目编号：\_\_

投标人：\_\_\_\_\_ (签章)

法定代表人：\_\_\_\_\_ (签章)

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

# 目 录

- (1) 开标一览表（格式见附件）；
- (2) 投标函（格式见附件）；
- (3) 投标人认为需要提供的其他材料（如有）。

## 附件 1

# 开标一览表

(注: 开标一览表必须编入投标文件, 唱标时, 以投标文件中的开标一览表进行唱标)

项目名称	
项目编号	
投标人名称	
投标报价\服务期	投标报价(大写) : 百分之_____ ; (小写) : _____ % ;  服务期: _____。

法定代表人(签章):

投标人(签章):

日期: \_\_\_\_\_年\_\_月\_\_日

注:

1. 本表内容根据招标文件要求包括了服务及其配套的售后服务保障等所有费用。
2. 表中大写金额与小写金额不一致的, 以大写金额为准。

## 附件 2

# 投 标 函

致：\_\_\_\_\_（采购人）\_\_\_\_\_

1. 我们决定参加贵单位组织的“\_\_\_\_\_（项目名称）\_\_\_\_\_（编号：\_\_\_\_\_）”的采购。我方授权\_\_\_\_\_（姓名和职务）代表我方\_\_\_\_\_（投标人的名称）全权处理本项目投标的有关事宜。

2. 我方愿意按照招标文件规定的各项要求，向采购人提供“\_\_\_\_\_（项目编号：\_\_\_\_\_）”项目的货物与服务，投标报价为（大写）百分之\_\_\_\_\_（小写）\_\_\_\_\_%。

3. 一旦我方成为合同签字人，我方将严格履行合同规定的责任和义务。

4. 若我方中标，愿意为本项目提交的纸质投标文件一式三份，其中正本一份、副本贰份。

5. 我方愿意提供可能另外要求的、与采购投标有关的文件资料，并保证我方已提供和将要提供的文件是真实的、准确的。

6. 投标有效期为90日历天（从投标截止之日算起）。

7. 我单位提供如下通讯地址：\_\_\_\_\_电子邮箱（地址），确认本项目相关法律文书均通过提供的以上地址送达，相关文书只要发送至以上电子邮箱（地址）即视为送达，投标人愿意承担一切法律后果。

8. \_\_\_\_\_（其他补充说明）。

投标人名称：\_\_\_\_\_（签章）

投标人法定代表人：\_\_\_\_\_（签章） 联系人：\_\_\_\_\_

单位地址：\_\_\_\_\_

邮政编码：\_\_\_\_\_ 联系人手机号码：\_\_\_\_\_ 传真：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 附件 3

投标人认为需要提供的其他材料（如有）。

## 第七章 采购人、代理机构对本招标文件的确认

我单位对滁州市光荣院食堂食材配送服务项目的招标文件进行确认。

采购人：滁州市光荣院

联系人：王艳

联系电话：0550-3953297

(盖单位章)

2026年4月

代理机构：滁州市城投工程咨询管理有限公司

联系人：胡国庆

联系电话：0550-3519517、18005500950

(盖单位章)

2026年4月