

苏滁第二实验学校蔬菜、肉类及水产品等副食
品配送项目

招 标 文 件

项目编号：HXJY1110001051168001001

招标人：_____苏滁第二实验学校_____（盖单位章）

代理机构：_____滁州市城投工程咨询管理有限公司_____（盖单位章）

2026 年 1 月

目 录

A、招标公告.....	2
第一章 投标人须知	6
第二章 评标办法	16
第三章 采购内容及服务要求	21
第四章 合同条款及格式参考范本（服务类）	32
第五章 投标文件格式	35
第六章 招标单位、招标代理机构对本招标文件的确认	46

苏滁第二实验学校蔬菜、肉类及水产品等副食品配送项目

招标公告（不见面开标）

一、项目基本情况

项目编号：HXJY1110001051168001001

项目名称：苏滁第二实验学校蔬菜、肉类及水产品等副食品配送项目

预算金额：115 万元/年

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 10 0%，否则按无效标处理。

采购需求：详见《采购内容及服务要求》。

标段（包别）划分：1 个标段。

合同履行期：本项目一招三年，合同一年一签。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。

二、申请人的资格要求：

1、投标人须具有独立承担民事责任能力及相应服务能力的企业。

三、获取招标文件

1、招标文件获取方式：

时间：2026 年 1 月 29 日至 2026 年 2 月 4 日 9 时 00 分。

地点：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官网（<https://www.czctgczx.com/>）下载。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。

方式：（1）投标人须登录新点电子交易平台【滁州专区】查询、获取采购文件。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）。

(2) 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。

2、招标文件及相关资料售价：人民币 0 元/套（含清单控制价、图纸及澄清答疑文件）。

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

1、投标文件递交的截止时间为 2026 年 2 月 4 日 9 时 00 分；

2、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>）。

3、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。

4、投标人逾期上传投标文件的，电子系统不予受理。

五、公告发布期限及媒体

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安徽省招标投标信息网（www.ahtba.org.cn）、滁州市城投工程咨询管理有限公司（<https://www.czctgczx.com/>）等网站上发布。

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、对本次招标提出询问，请按以下方式联系

1. 招标人信息

名称：苏滁第二实验学校

地址：滁州市锦州路 516 号

联系方式：孙勇军 13339289825

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 620

联系方式：关勤勤 0550-3519590 18909605753

八、重要提醒

1. 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官网 (<https://www.czctgczx.com/>)，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/BREpointSSO/login/oauth2login?regioncode=DQ_Ch Zhou) 下载本项目招标文件。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。

2. 投标人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）。

3. 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。

4. 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>）。

5. 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。

6. 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。

7. 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”常用下载专区下载“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>。

8. 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。

第一章 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	项目名称	苏滁第二实验学校蔬菜、肉类及水产品等副食品配送项目
2	服务期	本项目一招三年，合同一年一签。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。
3	招标联系人电话	联系人：孙勇军 电话：13339289825
4	代理机构及联系人	联系人：关勤勤 电话：18909605753
5	资金来源	财政资金
6	采购预算	年度预算费用不超过 115 万元（此金额为预估金额，招标人对此不作保证，实际采购金额以招标人实际订单量为准，若最终订单金额未达到预算金额，中标人不得以此要求任何索赔）。
7	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 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=Σ 相应食材当月价格*80%*相应食材当月使用数量。。</p>
	招标范围（内容）	详见本项目《采购内容及服务要求》
	标包划分	一个标段
	招标方式	自行公开招标
	投标人资格条件	详见公告
	踏勘现场	不组织, 投标人务必自行踏勘现场，费用自理。
	投标预备会	不召开
	投标人提出问题的截止时间及方式	如投标人对招标文件有疑问，请于 2026 年 2 月 1 日 17 时前通过新点电子交易平台【滁州专区】对招标文件提出澄清（质疑），招标人将在 2026 年 2 月 2 日 17 时后在滁州市城投工程咨询管理有限公司（ https://www.czctgczx.com/ ）网站发布，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。
	投标有效期	投标有效期为 60 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。
	投标文件递交	<p>加密电子投标文件投标人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】（https://www.etrading.cn/BREpointSSO/login/oauth2login?regioncode=DQ_Chuzhou）交易系统递交电子投标文件。</p> <p>（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，并按要求加盖单位章；份数：正本 <u>1</u> 份，副本 <u>2</u> 份；中标人领取中标通知书时，一并递交给招标代理机构）。</p>
	签字或盖章要求	<p>招标文件中“签章”是指签字或盖章。在“投标文件格式”中要求单位签章的，投标人应加盖投标人单位电子印章或直接上传加盖投标人单位印章原件彩色扫描件。要求个人签章的，加盖相应人员印章（或电子印章）或相应人员签字均可。</p> <p>否则经评委会一致认定后，按照无效投标处理。</p>
	投标文件提交截止时间	<p>网上递交投标文件截止时间：2026 年 2 月 4 日 9 时 00 分（北京时间）</p> <p>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。</p> <p>1. 解密程序开始后 30 分钟内（以本项目网上招投标系统解密倒计时为准）。</p>
	是否退还投标文件	否
	开标时间及地点	见招标公告
	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。
	评标委员会的组建	<p>评标委员会由招标人依法组建；</p> <p>评标专家确定方式：专家评委由招标人在开标前从专家库中随机抽取。</p>
	是否授权评标委员会确定中标候选人	是，评标委员会推荐 <u>3</u> 名中标候选人，并标明排序。
	中标结果公告媒介	滁州市城投工程咨询管理有限公司（ https://www.czctgczx.com/ ）等网站
	履约担保	是否收取履约担保： <input type="checkbox"/> 收取， <input checked="" type="checkbox"/> 不收取
需要补充的其他内容		
	电子招标投标	<input type="checkbox"/> 否； <input checked="" type="checkbox"/> 是，具体要求：按招标文件规定。
	付款方式	1、结算期限。食材款由中标人先垫付、后结算，每月结算一次。中标人于每

	<p>月 15 日前凭国家正式发票向招标人申请支付上月食材款，招标人收到申请后在 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）。</p> <p>2、结算方式。招标人采用银行转账的形式进行支付。未经招标人同意采购的货物以及验收不合格的货物，招标人不予付款。</p> <p>3、中标人必须能够按时提供足额发票以及该发票对应清单明细。</p>
招标代理费及专家评审费	<p>本项目招标代理服务费用 8000 元，专家评审费另计（最终以实际发生为准，按实计收），中标单位在领取中标通知书前一次性支付给代理公司。</p>
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>

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。

服务期：见投标人须知前附表。

服务地点：见投标人须知前附表。

1.2 招标人及联系人：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。

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：详见招标文件第三章采购内容及服务要求。

3. 标段划分：

3.1 本项目划分：__一__个标段

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__（详见第二章评标办法）

7. 投标人资格：

7.1 参与采购活动的投标人资格要求见招标公告。

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，招标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 除招标人的原因外，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 招标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，招标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，招标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。

10.2 投标人应在投标人须知前附表规定的时间前，将提出的问题送达招标人，以便招标人澄清。

10.3 招标人在投标人须知前附表规定的时间，将对投标人所提的问题进行澄清。该澄清内容为招标文件的组成部分。

11. 招标代理费

11.1 详见投标人须知前附表。

12. 投标人应注意的事项

12.1 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，投标文件宜编制页码和目录，以便评委审核。投标文件在规定的时间内通过新点电子交易平台网上递交。

（二）招标文件

13. 招标文件的编制依据

参考《中华人民共和国招标投标法》、《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。

14. 招标文件的组成

14.1 招标文件包括内容：

第一章 投标须知

第二章 评标办法

第三章 采购内容及服务要求

第四章 合同条款及格式

第五章 投标文件格式文本

第六章 招标单位、招标代理机构对本文件的确认

14.2 除 14.1 内容外，招标答疑亦为招标文件的组成部分，对招标人和投标人起约束作用。

14.3 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，应及时向招标人提出，以便补齐。

14.4 投标人可以通过新点电子交易平台【滁州专区】对招标文件提出澄清（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/>）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。

15. 招标文件的修改、补充、解释

15.1 招标文件发出后，招标人可对招标文件进行必要的澄清、修改和补充，并在滁州市城投工程咨询管理有限公司（<https://www.czctgczx.com/>）网站发布。招标文件的修改内容作为招标文件的组成部分，具有约束作用。

15.2 招标文件的解释

本招标文件由招标人（或其委托的招标代理机构）负责解释。

16. 招标文件的发出

16.1 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（<http://www.czctgczx.com/>）予以发布。

17. 最高限价的作用和说明

17.1 本项目最高投标限价见投标人须知前附表。

（三）投标文件的编制

18. 投标的语言及度量衡单位

18.1 投标人的投标书、以及投标人与招标人就投标的所有往来函电，均须使用简体中文。

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

19. 投标文件的组成

投标文件由资信证明文件、技术标、商务标报价三部分组成，具体详见投标文件格式。

20. 投标报价

20.1 投标报价文件中的单价和总价全部采用人民币表示。

20.2 投标人只允许有一个方案、一个报价。

20.3 不得采用总价下浮的方式进行报价

20.4 投标文件报价为含税价，招标人不再为此次招标支付任何费用。

20.5 投标报价应由法定代表人或被授权人签署。

20.6 投标人的报价不得高于本次招标最高限价。

20.7 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，招标人有权将这部分价格从其中标价格中扣除。

21. 投标有效期

21.1 除投标人须知前附表另有规定外，投标有效期为 60 天。

21.2 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。

21.3 出现特殊情况需要延长投标有效期的，招标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，应相应延长其投标保证金的有效期，但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，但投标人有权收回其投标保证金。

22. 投标保证金

22.1 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、担保形式规定式递交投标保证金，并作为其投标文件的组成部分。

22.2 未中标的投标保证金当场退还，中标单位的保证金在招标人与中标人签订合同后 5 日内退还。

22.3 有下列情形之一的，投标保证金将不予退还：

- (1) 投标人在规定的投标有效期内撤销或修改其投标文件；
- (2) 中标人在收到中标通知书后，无正当理由拒签合同协议书或未按招标文件规定提交履约担保。

(四) 投标文件的密封和递交

23. 投标文件的份数和签署

23.1 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。

23.2 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。

24. 投标文件的递交

24.1 投标人应当在投标截止时间前完成投标文件的网上递交，并可以补充、修改或者撤回投标文件。投标截止时间前未完成投标文件网上递交的，视为撤回投标文件。未按规定加密或投标截止时间后通过新点电子交易平台递交电子投标文件的，电子交易系统应当拒收，投标无效。

25. 投标文件的修改与撤回

25.1 在“招标公告”规定的投标截止时间前，投标人可以自行从网上新点电子交易平台撤回已递交的投标文件，并可修改后重新加密上传，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

26. 开标

26.1 开标的时间和地点

26.1.1 招标人在“招标公告”规定的投标截止时间前（开标时间）和地点通过新点电子交易平台公开开标。

26.1.2 参与开标的相关部门：招标人等。

26.2 开标程序

开标会议由代理机构主持。

- (1) 公布在投标截止时间前通过新点电子交易平台完成投标文件递交的投标人名称；
- (2) 投标人在投标截止时间后在投标人须知前附表规定的解密时间内完成投标文件的解密工作；

- (3) 招标人或招标代理机构完成解密工作，导入并读取所有成功解密的投标文件；
- (4) 按投标人须知前附表规定公布投标人名称、投标报价等内容；
- (5) 开标结束。

26.2 开标异议

投标人对开标有异议的，应当在开标过程中提出，招标人在开标过程中作出答复，并制作记录。异议与答复应通过新点电子交易平台进行。

27. 评标委员会

27.1 评标委员会的组成

27.1.1 评标由招标人依法组建的评标委员会负责。

27.1.2 评标委员会负责人依法推荐或确定。

27.2 评标委员会成员名单在中标结果确定前应当保密。

27.3 招标人授权评标委员会对投标人资格进行审查。

27.4 评标委员会应当向招标人提出书面评标报告，并抄送有关行政监督部门。评标报告应当如实记载以下内容：

- (1) 基本情况和数据表；
- (2) 评标委员会成员名单；
- (3) 开标记录；
- (4) 符合要求的投标人一览表；
- (5) 无效情况说明；
- (6) 评标标准、评标方法或者评标因素一览表；
- (7) 经评审的价格或者评分比较一览表；
- (8) 投标人串标、围标等违规行为的确认报告；
- (9) 经评审的投标人排序；
- (10) 推荐的中标候选人名单；
- (11) 澄清、说明、补正事项纪要。

27.5 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、中标候选人的推荐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。

28. 评标

28.1 评标准备工作

28.1.1 阅读由招标人或招标代理单位编写的招标项目情况的说明材料；

28.1.2 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；

28.1.3 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；

28.1.4 核对评标工作用表。

28.2 评标办法

28.2.1 评标委员会按照第二章“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。第二章“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。

28.3 评标原则：

遵循公平、公正、科学和择优的原则。

28.4 投标文件的澄清

28.4.1 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、服务期、自报质量等实质性内容。**本项目采用远程开标，具体操作方法详见服务指南>交易须知>开标大厅远程解密、质疑(异议)及回复以及评标过程中询标流程操作手册。**

28.4.2 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。

28.4.3 招标人不接受投标人主动提出的澄清。

28.5 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，招标人认为需要重新进行评标的，评标委员会成员应当按照招标人要求重新评标。

28.6 评标报告的签署

28.6.1 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。

28.7 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。

28.8 评标结果公告

招标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 (<https://www.czctgczx.com/>) 等网站上予以公告，公告期为 3 日。

29. 定标

29.1 中标人的确定

29.1.1 除投标人须知前附表规定评标委员会直接确定中标人外，招标人依据评标委员会推荐的中标候选人确定中标人，评标委员会推荐中标候选人的人数见投标人须知前附表。

29.1.2 中标人确定后，招标人应将中标信息在滁州市城投工程咨询管理有限公司（<https://www.czc-tgczx.com/>）等网站上公告。

29.2 中标通知书

29.2.1 招标人或招标代理机构应在中标人确定之日起 2 个工作日内，向中标人发出中标通知书。

29.2.2 中标通知书须加盖招标人、招标代理机构公章后，方可发出。

30. 开评标异常情况处理

30.1 重新招标

有下列情形之一的，招标人将重新招标：

- (1) 投标截止时间止，投标人少于三个的；
- (2) 经评标委员会评审后否决所有投标的；
- (3) 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- (4) 投标人的报价均脱离实际且无充分证据的；
- (5) 因重大变故，采购任务取消的。

30.2 变更采购方式

/。

（六）合同的授予

31. 合同授予标准

31.1 本招标项目的合同将授予按本投标须知第 29 条规定所确定的中标人。

32. 合同协议书的签订

32.1 招标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合同。招标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。

32.2 招标人如不按本投标须知第 31.1 条的规定与中标人订立合同，或者招标人、中标人订立背离合同实质性内容的协议，招标人应当按投标保证金的数额对投标人进行赔偿，给投标人造成的损失超过投标保证金数额的，还应当对超过部分予以赔偿，同时依法承担相应法律责任。

32.3 中标人如不按本投标须知第 31.1 条的规定与招标人订立合同，则招标人将废除授标，投标保证金不予退还，给招标人造成的损失超过投标担保数额的，还应当对超过部分予以赔偿，同时依法承担相应法律责任。

32.4 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。

33. 履约保证金（本项目不设置履约保证金）

履约担保的形式：/

履约担保的金额：/

收款单位：/

开户行、账号：/

第二章 评标办法

一 总则

1. 本次评标采用综合评分法

评标委员会在评审时将采用综合评分法进行评审，总分值为 100 分。具体评分方法如下：

技术标评审细则（70 分）

序号	评分项	评审细则
1	服务方案 (15 分)	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： (1) 对本项目理解准确，充分考虑地域性，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 15 分； (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 13 分； (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 11 分； (4) 不可行或未提供的不得。
2	食材可追溯体 (20 分)	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： (1) 制度方案思路清晰完整，优于本项目采购需求，完整详细，可行性、实用性、针对性强，得 20 分； (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 18 分； (3) 制度方案基本满足采购需求，有待提升的，得 16 分； (4) 不可行或未提供的不得分。
3	服务承诺方案 (20 分)	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： (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 20 分； (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 18 分； (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 16 分； (4) 不可行或未提供的不得分。
4	应急处理方案 (15 分)	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：

	分)	<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 15 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 13 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 11 分；</p> <p>(4) 不可行或未提供的不得分。</p>
--	----	---

商务标评审细则（30 分）

序号	评分因素	评审细则
1	报价	<p>招标人设置投标报价最高限价，各投标人有效报价不得高于最高限价，否则，其投标文件按无效标处理。</p> <p>(1) 评标基准价=所有有效投标人的最低报价；其得分为 30 分；</p> <p>(2) 其它报价得分=评标基准价/投标报价 * 30 分，小数点后保留两位小数，第三位四舍五入。</p> <p>注：报价得分均保留两位小数，小数点后第三位四舍五入。</p>

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、投标保证金等进行审查，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，在监督人员在场的情况下，可要求投标单位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，投标单位应做出书面答复。书面答复中不得变更价格、供货期、自报质量等实质性内容。

2.2.2 书面答复须经投标单位法定代表人或其授权委托代理人的签字或印鉴，签字或盖印鉴的书面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 招标人不接受投标单位主动提出的澄清。

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商务报价评审，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，投标单位对招标单位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：

评审细则

序号	审查因素		审查内容
1	重要要求	(1) 法定代表人身份证明及授权委托书	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)
		(2) 保证金缴纳情况	按规定数额和时间缴纳
2	投标人应符合的基本资格条件	(3) 投标人营业执照、税务登记证、组织机构代码证(或提供三证合一的有效证件)	核验电子标书。
		(4) 服务承诺书	核验电子标书，格式见附件
		(5) 诚信投标承诺书	核验电子标书，格式见附件

4. 符合性审查

评审细则

序号	审查因素		审查内容
1	标书的有效性	(1) 投标文件签署	签字、盖章符合要求，否则经评委会一致认定后，按照无效标处理。
		(2) 投标方案	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	标书的完整性	(5) 投标文件份数	投标文件正本、副本数量符合招标文件要求。
		(6) 投标文件形式内容	投标文件内容清晰、齐全无遗漏。
3	标书的响应程度	(7) 技术参数响应程度	完全响应或正偏离。
		(8) 商务条款响应程度(包括供货期、售后服务、技术培训等)	完全响应或正偏离。

4	投标人应提供的资料	(9) 必须提供要求的资料	无。
---	-----------	---------------	----

4.2 评委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。

4.3 如果投标文件实质上没有响应招标文件的要求，评委会将予以拒绝，投标人不得通过修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。

4.4 投标人可在现场 20 分钟内对评标委员会的评审结论提出异议，评标委员会根据招标文件及有关规定对投标人的异议进行复议

4.5 只有通过初审的投标人才能进入下一步评标程序。

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书中含义不明确、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。

5.2 投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，但不得超出投标书的范围或者改变投标书的实质性内容，并由其法定代表人或被授权的代表签字。

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；当货物服务报价表、投标函的总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，都应当由委托代理人签字予以书面确认。

四 比较与评价

6. 详细评审即按招标文件中规定的评标方法和标准，评标委员会将对通过初审的投标文件，进行技术、商务报价评审，综合比较与评价。

五 推荐中标候选人

7. 评标委员会推荐 3 名中标候选人，并标明排序。

7.1 如果出现评分相同情况，按投标报价由低到高确定中标候选人排名顺序；如果评分及投标报价都相同，则由招标人现场抽签确定中标候选人排名顺序。

8. 无效标条款

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递交投标文件的，投标将被拒绝。

(2) 未在规定时间内解密投标文件的，投标将被拒绝。

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) 投标人不能提供招标文件要求的材料或材料经审查不合格;

(2) 投标人为本项目提供招标代理服务的;

(3) 投标人与在本项目代理机构存在相互任职或工作的;

(4) 保证金不按第一章《投标人须知前附表》要求提交投标保证金的(本条不采用);

(5) 被暂停停业的;

(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控股、管理关系的不同单位的;

(9) 其它情形,经评标委员会提出按无效投标处理;

(10) 招标文件规定的其它无效投标情形;

(11) 法律、法规规定的其他情形。

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,实质性内容不全或关键字迹模糊、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的;

(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招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) 评标专家无法查看并检验标书中相关资料的;

(8) 其它情形,经评标委员会提出按无效投标处理的;

(9) 招标文件规定的其它无效投标情形。

6.4 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) 投标人有串通投标、弄虚作假、行贿等违法行为;

(2) 投标文件含有违反国家法律、法规的内容,或附有招标人不能接受的条件的;

(3) 在同一项目(或同一标段)中有多个投标人有效投标报价接近最高限价,且评标委员会认为报价出现异常的,可以宣布其投标无效;

(4) 其它情形,经评标委员会提出按无效投标处理的;

(5) 招标文件规定的其它无效投标情形;

第三章 采购内容及服务要求

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	

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

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；	有泥土，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	有泥土，带穗，抽茎和黄叶，枯叶，干

		红，无主茎且无柄无红色，棵株适当。	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、蒜基洁白、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	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、干

		中等有辣味。	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、虫蛀、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，紧实，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，花梗深绿、紧实，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，黄斑，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，豆荚细长、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，豆荚饱满，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	鲃白	叶颜色青绿，完整，茎粗壮、肉肥厚较嫩，颜色洁白或淡黄色，折之易断。	茎肉颜色青绿、有斑、较细且空、或虫洞。
64	冬笋	笋壳淡黄色，有光泽、完整清洁，壳肉紧帖、饱满，肉质洁白较嫩，根小。	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	茨前	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、个多、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	顶部颜色为鼠灰色，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、枯衰、菌盖脱落，柄粗颜色

			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.
----	----	--------------	---------------------

（二）肉禽、水产冻货类（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。

（二）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。

（三）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

（四）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。

三、配送标准和要求

1、运输要求：中标人用洁净、防雨、无异味冷链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℃-7℃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。

四、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。

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。

五、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。

第四章 合同条款及格式参考范本（服务类）

甲方（招标人）：_____

乙方（中标人）：_____

合同签订时间：_____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：配送内容包括蔬菜、鲜肉、家禽、蛋类、水产、杂粮、豆制品、泡菜及腌制品等等。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=Σ 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：苏滁第二实验学校

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。甲方每学期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）：

乙方（盖章）：

法定代表人：

法定代表人：

授权代表：

授权代表：

日期： 年 月 日

日期： 年 月 日

第五章 投标文件格式

资格证明文件

_____项目名称

项目编号_____

投标人：_____（盖单位章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

_____年_____月_____日

目 录

- （1）法人代表证明书及其有效身份证扫描件或法人代表授权委托书及其有效身份证扫描件（格式见附件）；
- （2）投标人营业执照、税务登记证、组织机构代码证（或提供三证合一的有效证件）；
- （3）服务承诺书；
- （4）诚信投标承诺书；
- （5）资信评分材料及投标人认为需要提供的其他材料。

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：_____（盖单位章）

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：委托代理人身份证明

投标人（盖单位章）：

法定代表人（身份证号码）：_____（签字或盖章）

委托代理人（身份证号码）：_____（签字或盖章）

年 月 日

附件 2

服务承诺书

致：_____（招标人）：

本承诺声明：_____（投标人名称）对本招标文件所有要求完全响应，若有幸中标将严格按照以上承诺进行服务。若发现有偏离且不能按招标人要求调整的，招标人有权终止合同重新招标，我方承担因此产生的所有经济及工期责任。

特此声明。

法定代表人：_____（签字或盖章）

投标单位名称：_____（盖章）

日 期：_____

附件 3

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_____项目的投标；
- 二、所提供的一切材料都是真实、有效、合法的；
- 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、损害招标人的合法权益；
- 五、不与招标人、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、严格遵守开标现场纪律，服从监管人员管理；
- 七、保证中标后不转包，若有分包征得招标人同意；
- 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《滁州市招标采购活动投诉处理暂行办法》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，自愿依法接受取消投标资格、记入不良信用档案、取消中标资格、没收投标保证金等有关处理，愿意承担法律责任，给招标人造成损失的，依法承担赔偿责任。

开户银行：

基本账户：

投标单位（盖章）：

法定代表人或委托代理人（签字或盖章）：

技术标文件

_____项目名称

项目编号_____

投标人：_____（盖单位章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

_____年_____月_____日

目 录

(1) 技术标所需其他材料；

商务标文件

_____项目名称

项目编号_____

投标人：_____（盖单位章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

_____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。

附件 1

开标一览表

项目名称	
投标人名称	
总投标价/服务期	总投标价 （大写）： 百分之_____ （小写）： _____ % 服务期： _____ 。

法定代表人或其委托代理人（签字或盖章）：

投标人名称（盖章）：

日 期： 年 月 日

附件 2

投 标 函

致：_____（招标人）

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_____（投标单位的名称）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，向招标人提供“_____（项目编号、项目名称）”服务，总投标价为人民币（大写）_____百分之_____；小写：_____ %；服务期：_____。

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、我方同意按照招标文件的要求，递交金额为人民币____/____元的投标保证金。并且承诺，在投标有效期内如果我方撤回投标文件或成为合同签字人后拒绝签订合同，我方将放弃要求退还该保证金的权力。

5、我方为本项目提交的投标书一式三份，其中正本一份、副本二份。

6、我方愿意提供可能另外要求的、与投标文件有关的文件资料，并保证我方已提供和将要提供的文件是真实的、准确的。

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

投标单位名称：_____（公 章）

投标单位法定代表人或其委托代理人（签字或盖章）：_____

日 期：_____

通讯地址：_____

电 话：_____

传 真：_____

第六章 招标人、招标代理机构对本招标文件的确认

我单位对 苏滁第二实验学校蔬菜、肉类及水产品等副食品配送项目
招标文件进行确认。

招标人：苏滁第二实验学校

委托代理人：孙勇军

联系电话：13339289825

（单位盖章）

2026 年 1 月

招标代理机构：滁州市城投工程咨询管理有限公司

经办人：关勤勤

电 话：0550-3519590、18909605753

（单位盖章）

2026 年 1 月