

---

国家税务总局武汉市新洲区税务局  
食堂食材配送服务采购项目  
竞争性磋商文件

---

项目编号：HB2025-DLJC-C0173-B02/HBT-16125236-258703

# 竞争性磋商文件

采 购 人：国家税务总局武汉市新洲区税务局

代理机构：湖北省招标股份有限公司

日 期：2025 年 11 月

## 目 录

竞争性磋商文件.....	1
<b>第一章 磋商公告（代磋商邀请函）.....</b>	<b>1</b>
一、项目基本情况.....	1
二、申请人的资格要求（采购包 1、采购包 2）.....	1
三、获取采购文件.....	2
四、响应文件提交.....	2
五、开启.....	2
六、公告期限.....	3
七、其他补充事宜.....	3
八、凡对本次采购提出询问，请按以下方式联系。.....	3
<b>第二章 供应商须知.....</b>	<b>4</b>
《供应商须知前附表》.....	4
供应商须知.....	8
一、总则.....	8
1.适用范围.....	8
2.定义.....	8
3.工程、货物及服务.....	8
4.费用.....	8
二、磋商文件.....	9
5.磋商文件的构成.....	9
6.磋商文件的澄清或修改.....	9
7.现场踏勘.....	10
三、竞争性磋商响应文件.....	10
8.语言和计量单位.....	10
9.竞争性磋商响应文件的构成.....	10
10.竞争性磋商响应文件的编制.....	10
11.磋商报价.....	11
12.备选方案.....	11
13.联合体.....	11
14.供应商资格证明文件.....	11
15.证明报价内容、服务合格性和符合磋商文件规定的文件.....	12
16.磋商保证金（本项目不适用）.....	12
17.响应文件有效期.....	12
18.响应文件的装订、签署和数量.....	12
四、响应文件的递交.....	13
19.响应文件的密封和标记.....	13
20.响应文件的送达地点及截止时间.....	13
21.迟交的响应文件.....	13
22.响应文件的补充、修改或者撤回.....	13
五、磋商程序.....	13
23.磋商小组.....	14
24.磋商代表.....	14
25.资格审查和符合性审查.....	14
26.磋商.....	14
27.推荐成交候选供应商.....	15
六、成交与签订合同.....	15
28.确定成交供应商.....	15
29.签订合同.....	16

七、质疑和投诉.....	16
30.质疑.....	16
31.质疑回复.....	17
32.投诉.....	17
33、其他要求.....	17
34、适用法律.....	17
<b>第三章 项目采购需求.....</b>	<b>18</b>
1 项目概述.....	18
1.1 项目背景.....	18
1.2 项目内容.....	18
1.2.1 项目建设思路.....	18
2 投标/响应要求.....	20
2.1 对供应商的要求.....	20
2.2 技术部分投标/响应内容.....	23
3 项目需求.....	24
3.1 总体要求.....	24
3.2 服务内容和要求.....	26
4 人员要求.....	37
4.1 总体要求.....	37
4.2 管理团队.....	37
5 管理实施要求.....	37
6 风险管控要求.....	38
7 履约验收要求.....	38
7.1 总体要求.....	39
7.2 具体要求.....	39
8 其他要求.....	41
8.1 必备要求.....	41
8.2 付款安排建议.....	42
8.3 其他要求.....	42
<b>第四章 合同草案.....</b>	<b>43</b>
<b>合 同 书.....</b>	<b>43</b>
<b>第五章 评审程序、方法及标准.....</b>	<b>71</b>
一、评审方法.....	71
二、评审程序.....	71
（一）资格审查表.....	71
（二）符合性检查表.....	73
（三）详细评审（采购包 1、采购包 2）.....	74
三、编写评审报告.....	78
（一）评审报告的内容.....	78
（二）评审报告的签署.....	78
<b>第六章 响应文件的格式.....</b>	<b>79</b>
资格自查表.....	80
符合性自查表.....	81
评标导航表.....	82
一、磋商书及附件.....	84
（一）磋商书.....	84
（二）法定代表人身份证明.....	85

(三) 法定代表人授权书.....	86
二、报价文件.....	87
(四) 报价一览表.....	87
(五) 分项报价表.....	88
三、商务文件.....	89
(六) 资质证明文件.....	89
(七) 无重大违法记录书面声明函.....	92
(八) 供应商关联企业情况表.....	93
(九) 业绩证明文件.....	94
(十) 其它商务文件.....	95
(十一) 中小企业声明函（工程、服务）.....	96
(十二) 监狱企业证明文件.....	97
(十三) 残疾人福利性单位声明函.....	98
四、技术文件.....	99
(十四) 服务要求偏离表.....	99
(十五) 服务方案.....	100
(十六) 其它技术文件.....	101

## 第一章 磋商公告（代磋商邀请函）

### 一、项目基本情况

1、项目编号：HB2025-DLJC-C0173-B02/HBT-16125236-258703

2、项目名称：国家税务总局武汉市新洲区税务局食堂食材配送服务采购项目

3、采购方式：竞争性磋商

4、预算金额：160 万元/年

5、最高限价：160 万元/年；采购包 1（局机关）预算金额 98 万元/年，采购包 2（派出机构）预算金额 62 万元/年。

6、采购需求：国家税务总局武汉市新洲区税务局目前在 5 个办公地点各设有 1 个食堂，日均就餐 211 人左右。为提升食堂食材供应的质量与效率，优化食材采购成本，保障用餐人员的身体健康。拟通过本项目为新洲区税务局各食堂采购并配送高质量的食材，包括干调类和生鲜类食材。

采购包 1：国家税务总局武汉市新洲区税务局食堂食材配送服务采购项目（局机关）。

采购包 2：国家税务总局武汉市新洲区税务局食堂食材配送服务采购项目（派出机构）。

7、服务期：合同签订后 1 年。服务期满后，采购人可视情况与中标单位签订下一年度的服务合同，续签年限最多不超过两年。

8、本项目（是/否）接受联合体投标：否

9、多包投标规定：本项目允许兼投兼中，即投标人如在所投各标包中均排名第一，可同时中标。本次招标分两个标包，投标人可同时参与上述 2 个标包的投标，但必须单独编制投标文件，并在投标文件封面上标明所投标包号。

### 二、申请人的资格要求（采购包 1、采购包 2）

（一）供应商必须符合《政府采购法》第二十二条规定的条件：

- 1.具有独立承担民事责任的能力；
- 2.具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- 3.具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- 4.有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- 5.参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
- 6.法律、行政法规规定的其他条件。

(二) 供应商参加政府采购活动前三年内未被列入“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn))失信被执行人、重大税收违法案件当事人、政府采购严重违法失信行为记录名单和“中国政府采购”网站([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn))政府采购严重违法失信行为记录名单(以投标截止当日查询结果为准)。

(三) 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,不得参加本项目同一合同项下的政府采购活动。

(四) 为本采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的,不得再参加本项目的其他招标采购活动。

(五) 特定资格要求: 投标人具有合格有效的《食品经营许可证》。

(六) 采购项目需要落实的政府采购政策: 本项目专门面向中小企业采购。

(七) 本项目不接受联合体投标。

以上资格要求为本次招标供应商应具备的基本条件,参加各包投标的供应商必须满足资格要求中的对应各包的所有条款,并按照规定递交资格证明文件。

### 三、获取采购文件

1、时间:2025年12月15日至2025年12月19日(每天上午8:30-12:00,下午2:00-5:00(北京时间,法定节假日除外))。

2、地点:网络获取

3、方式: (1) 注册登记,具体操作参见“数智云采”首页-帮助中心-阳光采购操作指南-供应商注册及文件领取操作手册。

(2) 文件下载,进入“数智云采”首页,页面下滚至“快捷登录”,点击“供应商/投标人登录”,登陆进入“阳光采购”模块,选择对应项目下载采购/招标文件。

(3) “数智云采”系统操作其他相关问题,详见“数智云采”首页-帮助中心-常见问题指引,或添加技术咨询 qq: 3836438780。

4、售价: 300 元。

### 四、响应文件提交

1、开始时间: 2025 年 12 月 25 日 14 点 00 分(北京时间)

2、截止时间: 2025 年 12 月 25 日 14 点 30 分(北京时间)

3、地点: 湖北省招标股份有限公司五层 10 号开评标室

### 五、开启

1、时间: 2025 年 12 月 25 日 14 点 30 分(北京时间)

2、地点: 湖北省招标股份有限公司五层 10 号开评标室

## 六、公告期限

自本公告发布之日起 3 个工作日。

## 七、其他补充事宜

无

## 八、凡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：国家税务总局武汉市新洲区税务局

地 址：武汉市新洲区邾城街人民路 52 号

联 系 人：/

联系方式：/

### 2、采购代理机构信息

名称：湖北省招标股份有限公司

地址：湖北省武汉市武昌区中北路 108 号兴业银行大厦五层

联系人：王力、王彦、肖飞、程振华

联系方式：027-87819169

## 第二章 供应商须知

### 《供应商须知前附表》

磋商供应商应仔细阅读本磋商文件的第二章“供应商须知”，下面所列资料是对“供应商须知”的具体补充和说明。如有矛盾，应以本表为准。

条款号	条款名称	编列内容
2.1	采购人	国家税务总局武汉市新洲区税务局
2.2	监管部门	财政部
2.3	采购代理机构	湖北省招标股份有限公司
2.5	磋商供应商	满足第一章第二条“申请人的资格要求”
4.2	采购代理服务费用	根据采购人和采购代理机构签署的委托代理协议书约定： 1. 采购代理服务费： <input checked="" type="checkbox"/> 由供应商支付 <input type="checkbox"/> 由采购人支付 2. 支付标准：以3年总成交金额为计费依据，参照原国家计委计价格〔2002〕1980号文和发改办〔2003〕857号文规定服务类收费标准向成交供应商收取成交服务费。按 <input checked="" type="checkbox"/> 服务类 <input type="checkbox"/> 货物类 <input type="checkbox"/> 工程类收取。 3. 支付时间：采购代理服务费由成交供应商在领取成交通知书的同时，向代理机构支付。
6.3	供应商确认收到磋商文件澄清或者修改的时间	在收到相应澄清或者修改文件后24小时内
7.1	踏勘现场	<input checked="" type="checkbox"/> 不组织，供应商自行踏勘 <input type="checkbox"/> 组织
10.4	对多包采购的规定	<input checked="" type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/> 有
12.1	备选方案	<input checked="" type="checkbox"/> 不接受备选方案 <input type="checkbox"/> 接受备选方案
13.1	联合体磋商	<input checked="" type="checkbox"/> 不接受联合体 <input type="checkbox"/> 接受联合体
14.1	资格证明文件	详见第一章“磋商公告”第二项“申请人的资格要求”
14.2	其他资格证明文件	<input checked="" type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/> 有： <u>  /  </u>
15.1	证明响应内容	证明满足磋商文件第三章中技术要求及商务要求的所



条款号	条款名称	编列内容
	符合磋商文件要求的文件和磋商文件规定的其他资料	有相关规定的内容。
17.1	响应文件有效期	响应文件递交截止日期后 <u>90</u> 日历日
18.1	竞争性磋商响应文件正、副本数量	<p>纸质响应文件：正本壹份，副本贰份，盖章版 PDF 电子文件（U 盘）壹份。正本和副本的封面上应当清楚地标记“正本”或者“副本”字样。正本和副本不一致时，以正本为准。</p> <p>响应文件的正本需打印或用不褪色墨水书写，并由供应商的法定代表人或经其正式委托代理人按磋商文件规定在响应文件上签字并加盖公章。委托代理人须持有书面的“法定代表人授权委托书”，并将其附在响应文件中。如对响应文件进行了修改，则应由供应商的法定代表人或委托代理人在每一修改处签字。</p> <p>响应文件因字迹潦草、表达不清或装订不当所引起的后果由供应商负责。</p>
19.4	样品	<input checked="" type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/> 有
20.1	磋商响应文件送达地点及递交截止时间	详见第一章“磋商公告”内容。
23.1	磋商小组人数	磋商小组由采购人代表和评审专家共 3 人组成，其中评审专家人数不得少于磋商小组成员总数的2/3。
23.2	评审专家的产生	政府采购专家库中随机抽取
26.4	确定提交最后报价供应商的方式	<p><input checked="" type="checkbox"/>本项目按照第（1）条规定确定提交最后报价供应商  <input type="checkbox"/>本项目适用第（2）条规定确定提交最后报价供应商</p> <p>（1）磋商文件能够详细列明采购标的的技术、服务要求的，磋商结束后，磋商小组应当要求所有继续参加磋商的供应商在规定时间内提交最后报价，提交最后报价的供应商不得少于 3 家。</p> <p>已提交响应文件的供应商，在提交最后报价之前，可以根据磋商情况退出磋商。</p> <p>（2）磋商文件不能详细列明采购标的的技术、服务要求，需经磋商由供应商提供最终设计方案或解决方案的，磋商结束后，磋商小组应当按照少数服从多数的原则投票推荐 3 家以上供应商的设计方案或者解决方案，并要求其在规定时间内提交最后报价。</p>

条款号	条款名称	编列内容
27.2	推荐成交候选 供应商数量	本项目推荐 3 名成交候选供应商。
28.4	成交通知书的 领取时间	成交通知书与成交结果公告同时发出，成交供应商在成交结果公告发布以后即可领取。
29.1	履约保证金	<input checked="" type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/> 有
30.1	质疑期	供应商认为磋商文件、磋商过程和成交结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起 7 个工作日内，以书面形式向采购人或采购代理机构提出质疑。质疑联系人：刘刚（027-87816246）
31.1	质疑回复	采购人或采购代理机构应当在收到供应商的书面质疑后 7 个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑供应商和其他有关供应商，但答复的内容不得涉及商业秘密。
33	是否接受进口产 品	<input type="checkbox"/> 接 受 <input checked="" type="checkbox"/> 不接受
	支持中小企业政 策	<input checked="" type="checkbox"/> 专门面向中小企业的项目 <input type="checkbox"/> 非专门面向中小企业的项目 <p>对于未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目，以及预留份额项目中的非预留部分采购包，对小微企业报价给予比例扣除，价格扣除比例为：<u>15%</u></p> <p>依据湖北省财政厅 湖北省公共资源交易监督管理局《关于落实稳住经济一揽子政策进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（鄂财采发〔2022〕5 号）的规定，对符合条件的投标人给予价格评审优惠。其中，对符合以下情形之一的小微企业，以价格优惠幅度的上限享受评审优惠：残疾人企业或监狱企业；采购产品纳入创新产品应用示范推荐目录内企业；采购产品获得节能产品或环境标志产品认证证书的企业。</p> <p>中小企业应当提供《中小企业声明函》（详见本磋商文件第六章 响应文件的格式），对符合鄂财采发〔2022〕5 号文第二条规定享受上限评审优惠的小微企业，还应提供符合该条款要求的其他证明材料，否则在评审时不享受上述评审优惠。</p> <p>投标人应当对《中小企业声明函》、监狱企业证明文件、《残疾人福利性单位声明函》及其它符合鄂财采发〔2022〕5 号文件第二条规定的证明材料的真实性负责，上述材料与事实不符的，依照《政府采购法》第七十七条第一款的规定，处以采购金额千分之五以</p>

条款号	条款名称	编列内容
		上百分之十以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由工商行政管理部门吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任。
	所属行业	根据工信部 统计局 发改委 财政部《中小企业划型标准规定》（工信部联企业（2011）300号），本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为： <u>批发业</u>
34	适用法律	采购人、采购代理机构及供应商的一切采购活动均参照《政府采购法》及相关规定。
其他补充事项		
<p>1.除本磋商文件另有规定外，磋商文件中出现的类似于“近三年”或“前三年”、“近五年”或“前五年”均指递交响应文件时间以前3年或前5年，以此类推。如：递交响应文件时间为2020年3月1日，则“近三年”是指2017年3月1日至2020年2月29日。</p> <p>2.本磋商文件所称的“以上”、“以下”、“内”、“以内”，包括本数；所称的“不足”，不包括本数。</p> <p>3.供应商须知前附表中，“<input checked="" type="checkbox"/>”代表选中，“<input type="checkbox"/>”代表未选中。</p>		

## 供应商须知

### 一、总则

#### 1.适用范围

1.1本竞争性磋商文件仅适用于本次竞争性磋商中所述项目的采购活动。

#### 2.定义

2.1“采购人”：本次磋商的采购人见《供应商须知前附表》。

2.2“监管部门”：本次磋商的监管部门见《供应商须知前附表》。

2.3“采购代理机构”：本次磋商的采购代理机构见《供应商须知前附表》。

2.4“供应商”是指获取本磋商文件的法人、其他组织或者自然人。

2.5“磋商供应商”是指

(1) 符合具备磋商公告中所要求的资格条件。

(2) 符合《供应商须知前附表》的相应条件。

(3) 通过竞争性磋商采购评定办法中初步审核的供应商。

2.6“成交供应商”是指经磋商小组评审推荐，采购人授予合同的供应商。

#### 3.工程、货物及服务

3.1“工程”是指建设工程，包括建筑物和构筑物的新建、改建、扩建及其相关的装修、拆除、修缮等。

3.2“货物”是指各种形态和种类的物品，包括原材料、燃料、设备、产品等。

3.3“服务”是指除货物（指各种形态和种类的物品，包括原材料、燃料、设备、产品等）和工程（指建设工程，包括建筑物和构筑物的新建、改建、扩建及其相关的装修、拆除、修缮等）以外的其他采购对象。

#### 4.费用

4.1供应商应承担所有与准备和参加磋商有关的费用，不论磋商的结果如何，采购人和采购代理机构均无义务和责任承担这些费用。

4.2成交服务费：成交供应商须在收到成交通知书时向采购代理机构支付成交服务费。服务费支付标准和方法详见《供应商须知前附表》。

4.3国家计委计价格[2002]1980号规定标准收费：

中标金额（万元/年）	货物招标	服务招标	工程招标
100 以下	1.5%	1.5%	1.0%

中标金额（万元/年）	货物招标	服务招标	工程招标
100-500	1.1%	0.8%	0.7%
500-1000	0.8%	0.45%	0.55%
1000—5000	0.5%	0.25%	0.35%
5000-10000	0.25%	0.1%	0.2%
10000-100000	0.05%	0.05%	0.05%
100000 以上	0.01%	0.01%	0.01%

注：招标代理服务收费按差额定率累进法计算。例如：某工程招标代理业务中标金额为 6000 万元/年，计算招标代理服务收费额如下：

100 万元/年 $\times$ 1.0%=1 万元/年

(500-100)万元/年 $\times$ 0.7%=2.8 万元/年

(1000-500)万元/年 $\times$ 0.55%=2.75 万元/年

(5000-1000)万元/年 $\times$ 0.35%=14 万元/年

(6000-5000)万元/年 $\times$ 0.2%=2 万元/年

合计收费=1+2.8+2.75+14+2=22.55(万元/年)

## 二、磋商文件

### 5.磋商文件的构成

5.1本磋商文件包括：

- (1) 磋商公告（代磋商邀请函）
- (2) 供应商须知
- (3) 项目采购需求
- (4) 合同草案
- (5) 评审程序、方法及标准
- (6) 响应文件的格式
- (7) 采购过程中由采购代理机构发出的澄清和修正文件
- (8) 磋商小组在磋商过程中发出的对本磋商文件的实质性变动

### 6.磋商文件的澄清或修改

6.1提交响应文件截止之日前，采购人、采购代理机构或者磋商小组可以对已发出的磋商文件进行必要的澄清或者修改，澄清或者修改的内容作为磋商文件的组成部分。

6.2对磋商文件澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制的，采购人、采购代理机

构或者磋商小组应当在提交响应文件截止之日5日前，以书面形式通知所有接收磋商文件的供应商，不足5日的，应当顺延提交首次响应文件截止时间。

6.3供应商在收到澄清或者修改通知后，应在供应商须知前附表规定的时间内以书面形式通知采购人或采购代理机构，确认已收到该澄清或者修改通知。

## **7.现场踏勘**

7.1供应商须知前附表规定组织踏勘现场的，采购代理机构按供应商须知前附表规定的时间、地点组织供应商踏勘项目现场。

7.2供应商踏勘现场发生的费用自理。

7.3除采购人和采购代理机构的原因外，供应商自行负责在踏勘现场中所发生的人员伤亡和财产损失。

7.4采购人在踏勘现场中介绍的项目场地和相关的周边环境情况，供应商在编制响应文件时参考，采购人和采购代理机构不对供应商据此作出的判断和决策负责。

## **三、竞争性磋商响应文件**

### **8.语言和计量单位**

8.1供应商提交的竞争性磋商响应文件以及供应商与采购代理机构或采购人就有关磋商的所有来往函电均应使用中文。供应商提交的支持文件或印刷的文献可以用另一种语言，但相应内容应附有中文翻译本，在解释竞争性磋商响应文件时以中文翻译本为准。

8.2除非磋商文件中另有规定，计量单位均采用中华人民共和国法定的计量单位。

### **9.竞争性磋商响应文件的构成**

9.1供应商编制的竞争性磋商响应件应包括的内容详见本文件第六章要求。

注：响应文件目录及内容每页须顺序编写页码。

### **10.竞争性磋商响应文件的编制**

10.1供应商应当按照本磋商文件的要求编制响应文件，并对其提交的响应文件及全部资料的真实性、合法性承担法律责任，并接受采购代理机构对其中任何资料进一步核实的要求。

10.2供应商应认真阅读本磋商文件中的所有内容，并对本磋商文件提出的要求和条件作出实质性响应。如供应商没有按照本磋商文件的要求提交全部资料，或者没有对本磋商文件在各方面都做出实质性响应的，其响应文件将被视为无效文件。

10.3供应商应完整地按本磋商文件的要求提交所有资料并按要求的格式填写规定的所有内容，无相应内容可填项的，应填写“无”、“未测试”、“没有相应指标”等明确的回

答文字。如未规定格式的，相关格式由供应商自定。

10.4 供应商在编制响应文件时应注意本次采购对多包采购的规定，多包采购的规定见《供应商须知前附表》。

## **11.磋商报价**

11.1 磋商报价包括磋商供应商在首次提交的响应文件中的报价、磋商过程中的报价和最后报价。磋商供应商的报价均应以人民币报价。

11.2 供应商应按照本磋商文件规定的采购需求及合同条款进行报价，并按磋商文件确定的格式报出。报价中不得包含磋商文件要求以外的内容，否则，在评审时不予核减。报价中也不得缺漏磋商文件所要求的内容，否则，其响应文件将被视为无效文件。

11.3 供应商应根据本磋商文件的规定和要求、市场价格水平及其走势、磋商供应商的管理水平、磋商供应商的方案和由这些因素决定的磋商供应商之于本项目的成本水平等提出自己的报价。报价应包含完成本磋商文件采购需求全部内容的所有费用，所有根据本磋商文件或其它原因应由磋商供应商支付的税款和其他应交纳的费用都应包括在报价中。

11.4 供应商在响应文件中注明免费的项目将视为包含在报价中。

11.5 每一种采购内容只允许有一个报价，否则其响应文件将被视为无效文件。

11.6 成交供应商的报价在合同执行过程中是固定不变的，不得以任何理由予以变更。

## **12.备选方案**

12.1 是否允许备选方案见《供应商须知前附表》。不允许有备选方案的，若在响应文件中提交了备选方案，其响应文件将被视为无效文件。

## **13.联合体**

13.1 本次采购是否允许联合体参加详见《供应商须知前附表》。

13.2 本次采购允许联合体参与磋商的，联合体各方不得再单独或者与其他供应商另外组成联合体参加本项目的磋商，否则相关响应文件均告无效。

## **14.供应商资格证明文件**

14.1 供应商应在响应文件提交证明其有资格参加磋商的证明文件，证明文件应包括：详见第六章“资质证明文件”。

14.2 磋商文件要求供应商应提交的其它资格证明文件，应提交的其它资格证明文件见《供应商须知前附表》。

14.3 除本须知14.1要求的资格证明文件外，如国家法律法规对市场准入有要求的还

应提交相关资格证明文件。

14.4所有证书、证明文件包括按要求提供的官网截图必须是真实可查证的，须注明资料来源。资格证明文件应为原件的扫描件，响应文件中须编入清晰的扫描件或复印件。所有证明材料须清晰可辨认，如因证明材料模糊无法辨认，缺页、漏页导致无法进行评审认定的责任由供应商自负。如发现弄虚作假将按照有关规定严肃处理。证明材料仅限于供应商本身，参股或控股单位及独立法人子公司的材料不能作为证明材料，但供应商兼并的企业的材料可作为证明材料。

### **15.证明报价内容、服务合格性和符合磋商文件规定的文件**

15.1证明报价内容符合磋商文件要求的文件和磋商文件规定的其他资料，具体要求见《供应商须知前附表》。

### **16.磋商保证金（本项目不适用）**

### **17.响应文件有效期**

17.1响应文件有效期从磋商结束之日起计算，本次采购响应文件有效期见《供应商须知前附表》，磋商供应商承诺的响应文件有效期不足的，其响应文件将被视为无效文件。

17.2特殊情况下，在原响应文件有效期截止之前，采购代理机构或采购人可要求供应商延长响应文件有效期。需要延长响应文件有效期时，采购代理机构或采购人将以书面形式通知所有磋商供应商，供应商应以书面形式答复是否同意延长响应文件有效期。

### **18.响应文件的装订、签署和数量**

18.1供应商提交的响应文件应包括正本、副本、完整的电子文档及单独提供的法定代表人授权委托书（或法定代表人身份证明书）、报价一览表、优惠声明（如有）。本次磋商供应商提交响应文件正、副本和电子文档的数量见《供应商须知前附表》。

每套响应文件须清楚地标明“正本”、“副本”，响应文件的副本可采用正本的复印件，若副本与正本不符，以正本为准；如单独提供的法定代表人授权委托书（或法定代表人身份证明书）、报价一览表、优惠声明（如有）与响应文件正本不符，以正本为准。电子文档与纸质文件不符，以纸质文件为准。

18.2正本需打印或用不褪色墨水书写，并由法定代表人或授权代表签字并加盖公章。由授权代表签字的，响应文件中应提交《法定代表人授权书》。供应商为自然人的，由供应商本人签字并附身份证明。

18.3竞争性磋商响应文件中的任何行间插字、涂改和增删，必须由法定代表人或授



权代表在旁边签字才有效。

18.4响应文件应当采用不可拆卸的方法的装订，对未经装订的竞争性磋商响应文件可能发生的文件散落或缺损及由此产生的后果由磋商供应商承担。

#### **四、响应文件的递交**

##### **19.响应文件的密封和标记**

19.1响应文件的正本、所有副本和电子文档必须密封和加盖供应商公章后递交，包装上应注明：项目编号、项目名称、供应商名称及“（磋商时间）前不得启封”的字样。

19.2为方便磋商记录，供应商还应将一份《报价一览表》（原件）与一份《法定代表人授权书》（原件）及报价优惠声明（如果有的话）单独密封提交，除需按上款要求注明外还应在信封上标明“报价一览表”字样。

19.3未按要求密封和加写标记的响应文件为无效文件，采购人、采购代理机构将拒收。

19.4要求在磋商时提交样品的，应在样品上标明磋商供应商名称。有关提交及退还样品的相关规定见《供应商须知前附表》。

##### **20.响应文件的送达地点及截止时间**

20.1截止时间是竞争性磋商文件中规定的首次送达、提交响应文件的最后时间。本次磋商响应文件的送达地点及截止时间见《供应商须知前附表》。

##### **21.迟交的响应文件**

21.1在本次递交响应文件的截止时间以后送达的响应文件，不论何种原因，采购代理机构将拒收。

##### **22.响应文件的补充、修改或者撤回**

22.1在提交响应文件截止时间前，供应商可以对已提交的响应文件进行补充、修改或者撤回。供应商需要补充、修改或者撤回响应文件时，应以书面形式通知采购人、采购代理机构。补充、修改的内容是响应文件的组成部分，补充、修改的内容与响应文件不一致的，以补充、修改的内容为准。

22.2从提交响应文件截止时间至磋商有效期期满这段时间，供应商不得修改或撤销其响应文件。

22.3供应商所提交的响应文件在磋商结束后，无论成交与否都不退还。

#### **五、磋商程序**

### 23.磋商小组

23.1采购人依照现行法律规定组建磋商小组，磋商小组由采购人代表和评审专家共3人以上单数组成。磋商小组人数详见《供应商须知前附表》。

23.2磋商小组中的评审专家人数不少于磋商小组成员总数的2/3，采购人代表不得以评审专家身份参加本项目的评审，采购代理机构人员不得参加本项目的评审。评审专家的产生详见《供应商须知前附表》。

23.3磋商小组所有成员按事先抽取的磋商顺序，集中与单一供应商分别进行磋商，并给予所有参加磋商的供应商平等的磋商机会。

### 24.磋商代表

24.1参与磋商的供应商法定代表人或授权代表应携带本人身份证明参加磋商，授权代表参加磋商的，还应携带法定代表人授权书原件。磋商代表经磋商小组核对身份后，方可参加磋商。

### 25.资格审查和符合性审查

25.1在正式磋商前，磋商小组按照本磋商文件第五章规定的程序、方法和标准，对供应商进行资格性审查和符合性审查，通过资格性审查和符合性审查的供应商方可进入磋商程序。资格性审查和符合性审查内容详见第五章“评审程序、方法及标准”。

### 26.磋商

26.1磋商小组将根据本磋商文件第五章规定的程序、方法和标准与供应商进行磋商。在磋商过程中，磋商的任何一方不得透露与磋商有关的其他供应商的技术资料、价格和其他信息。

26.2磋商小组可以根据磋商文件和磋商情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款，但不得变动磋商文件中的其他内容。实质性变动的内容，须经采购人代表确认。对磋商文件作出的实质性变动是磋商文件的有效组成部分，磋商小组将以书面形式同时通知所有磋商供应商。

26.3供应商应当按照磋商文件的变动情况和磋商小组的要求重新提交响应文件，并由其法定代表人或授权代表签字或者加盖公章。由授权代表签字的，应当附法定代表人授权书。供应商为自然人的，应当由本人签字并附身份证明。

#### 26.4最后报价

(1) 磋商文件能够详细列明采购标的的技术、服务要求的，磋商结束后，磋商小组应当要求所有继续参加磋商的供应商在规定时间内提交最后报价，提交最后报价的供

应商不得少于3家。

已提交响应文件的供应商，在提交最后报价之前，可以根据磋商情况退出磋商。

(2) 磋商文件不能详细列明采购标的的技术、服务要求，需经磋商由供应商提供最终设计方案或解决方案的，磋商结束后，磋商小组应当按照少数服从多数的原则投票推荐3家以上供应商的设计方案或者解决方案，并要求其在规定时间内提交最后报价。

本采购项目提交最后报价供应商的确定方式详见《供应商须知前附表》。

26.5如有需要，磋商小组可进行多轮磋商，直至最终确定磋商文件中的技术、服务要求以及合同草案条款。

26.6磋商小组审核完最终报价后，根据磋商文件规定的评审程序、方法和标准推荐成交候选供应商或根据采购人的书面授权直接确定成交供应商。

26.7采购代理机构对磋商过程和重要磋商内容进行记录，磋商双方在记录上签字确认。

## **27.推荐成交候选供应商**

27.1本项目由磋商小组采用综合评分法对提交最后报价的供应商的响应文件和最后报价进行综合评分。综合评分法是指响应文件满足磋商文件全部实质性要求且按评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为成交候选供应商的评审方法。本项目具体评审因素的量化指标详见第五章“评审程序、方法及标准”。

27.2磋商小组根据综合评分情况，按照评审得分由高到低的顺序及《供应商须知前附表》规定的数量推荐成交候选供应商，并编写评审报告。评审报告应当有磋商小组全体成员签字认可。

## **六、成交与签订合同**

### **28.确定成交供应商**

28.1采购代理机构应当在评审结束后2个工作日内将评审报告送采购人确认。

28.2采购人应当在收到评审报告后5个工作日内，从评审报告提出的成交候选供应商中，按照推荐排序确定成交供应商，也可以书面授权磋商小组直接确定成交供应商。采购人逾期未确定成交供应商且不提出异议的，视为确定评审报告提出的排序第一的供应商为成交供应商。

28.3采购人或者采购代理机构应当在成交供应商确定后2个工作日内公告成交结果，同时向成交供应商发出成交通知书，并将磋商文件随成交结果同时公告。

28.4成交通知书的领取时间详见《供应商须知前附表》。

## 29.签订合同

29.1磋商文件对履约保证金有规定的，成交供应商应按规定在签订合同前交纳履约保证金。有关履约保证金的规定详见《供应商须知前附表》。

29.2采购人与成交供应商应当在成交通知书发出之日起30日内，按照磋商文件确定的合同文本以及采购标的、规格型号、采购金额、采购数量、技术和服务要求等事项签订采购合同。

29.3成交供应商拒绝签订采购合同的，采购人可以《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》（财库[2014]214号）第二十八条第二款规定的原则确定其他供应商作为成交供应商并签订采购合同，也可以重新开展采购活动。拒绝签订采购合同的成交供应商不得参加对该项目重新开展的采购活动。

29.4除不可抗力等因素外，成交通知书发出后，采购人改变成交结果，或者成交供应商拒绝签订采购合同的，应当承担相应的法律责任。

## 七、质疑和投诉

### 30.质疑

30.1供应商认为磋商文件、磋商过程和成交结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起7个工作日内，以书面形式向采购人或采购代理机构提出质疑。

30.2质疑书应当包括下列主要内容：

- （1）质疑人的名称、地址、联系人及联系电话等。
- （2）被质疑人的名称、地址、联系人及联系电话等。
- （3）质疑项目名称及编号、质疑事项和明确的请求。
- （4）质疑事项的事实根据、法律依据及其他必要的证明材料；质疑人提供的证明材料属于其他供应商投标（响应）文件未公开内容的，应当提供书面材料证明其合法来源。
- （5）提出质疑的日期。
- （6）质疑人的署名及盖章（质疑人为自然人的，应当由本人签字；质疑人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人或者主要负责人签字盖章并加盖公章）。
- （7）法人授权委托书（质疑人或法人委托代理人办理质疑事务的，应当提供授权委托书，授权委托书应当载明委托代理的具体权限和事项）。

质疑书不符合上述要求的，采购人或代理机构应书面告知具体事项，质疑人应当按

要求进行修改或补充，并在质疑有效期限内提交。

### **31.质疑回复**

31.1采购人或采购代理机构应当在收到供应商的书面质疑后7个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑供应商和其他有关供应商，但答复的内容不得涉及商业秘密。

31.2质疑答复应当包括下列内容：

- (1) 质疑人的名称、地址、联系人及联系电话。
- (2) 采购人或采购代理机构（委托项目一并列出）的名称、地址、联系人及联系电话。
- (3) 受理质疑的日期、质疑项目名称及编号、质疑事项。
- (4) 质疑事项答复的具体情况、事实根据、法律依据。
- (5) 告知质疑人依法投诉的权利和投诉方式。
- (6) 质疑答复日期。

### **32.投诉**

32.1质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后15个工作日内向同级采购监督管理部门投诉。供应商投诉应当有明确的请求和必要的证明材料，且投诉的事项不得超出已质疑事项的范围。

### **33、其他要求**

见《供应商须知前附表》。

### **34、适用法律**

采购人、采购代理机构及供应商的一切采购活动均参照《政府采购法》及相关规定。

第三章 项目采购需求

1 项目概述

1.1 项目背景

1.1.1 项目目的、意义及背景

国家税务总局武汉市新洲区税务局目前在 5 个办公地点各设有 1 个食堂，日均就餐 211 人左右。为提升食堂食材供应的质量与效率，优化食材采购成本，保障用餐人员的身体健康。拟通过本项目为新洲区税务局各食堂采购并配送高质量的食材，包括干调类和生鲜类食材。

1.2 项目内容

1.2.1 项目建设思路

国家税务总局武汉市新洲区税务局目前在 5 个办公地点各设有 1 个食堂，日均就餐 211 人左右。为提升食堂食材供应的质量与效率，优化食材采购成本，保障用餐人员的身体健康。拟通过本项目为新洲区税务局各食堂采购并配送高质量的食材，包括干调类和生鲜类食材。

1.2.2 采购内容

本项目预算金额为 160 万元，为国家税务总局武汉市新洲区税务局职工食堂提供食材配送服务，现将本项目设 2 个采购包向社会采购，每包各按照程序选择 1 家符合条件的供应商承担食堂食材的采购配送服务。其中采购包 1 预算金额 98 万元，采购包 2 预算金额 62 万元。

- 采购包 1：国家税务总局武汉市新洲区税务局食堂食材配送服务采购项目(局机关)。
- 采购包 2：国家税务总局武汉市新洲区税务局食堂食材配送服务采购项目（派出机构）。

包号	名称	办公地点	配送地址	就餐人数	预算金额
1	国家税务总局武汉市新洲区税务局食堂食材配送服务采购项目（局机关）	人民路办公区	邾城街人民路 52 号	126 人	98 万元
2	国家税务总局武汉市新洲区税务局食堂食材配送服务采购项目（派出机构）	聚财巷办公区 邾城税务所 辛冲税务所 阳逻平江西路办公区	邾城街聚财巷 1 号 邾城街永安大道 337 号 辛冲街东城湾 1 号 阳逻街平江西路 84 号	85 人	62 万元

合 计	211 人	160 万元
-----	-------	-----------

采购并配送：

- 1、干调类：含(米、面、油、调料类、干货类)等；
- 2、生鲜类：含(肉、禽、蛋、豆制品、奶、果蔬、水产品、冻品)等；

### 1.2.3 项目实施要求

#### 1.2.3.1 实施范围要求

本项目设两个采购包向社会采购，选择 2 家符合条件的企业单位承担食堂食材的采购配送服务。食材主要包括但不限于：干调类：含(米、面、油、调料类、干货类)等；生鲜类：含(肉、禽、蛋、豆制品、奶、果蔬、水产品、冻品)等。采购的具体数量需根据食堂当期就餐人数而定。

#### 1.2.3.2 实施时间要求

服务期限：合同签订后 1 年。服务期满后，采购人可视情况与中标单位签订下一年度的服务合同，续签年限最多不超过两年。

#### 1.2.3.3 实施地点要求

采购人指定地点。

### 1.3 其他要求

#### 1.3.1 采购标的需执行的相关标准规范

##### （一）相关标准规范

根据《政府采购需求管理办法》（财库[2021]22 号）文件要求，本项目采购标的需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范（适用以下标准要求的，需满足但不限于以下法规及标准）：

《中华人民共和国食品安全法》

GB1903 系列标准

GB1886 系列标准

GB5009 系列标准

GB2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》

GB/T29373-2012《农产品追溯要求果蔬》

GB/T29372-2012《食用农产品保鲜贮藏管理规范》

GB31605-2020《食品安全国家标准食品冷链物流卫生规范》

GB/T1355-1986《小麦粉》

GB/T1354-2018《大米》

GB2716-2018《食品安全国家标准植物油》

GB/T28120-2011《面粉纸袋》

GB19298-2014《食品安全国家标准包装饮用水》

GB/T10789-2015《饮料通则》

GB15266-2009《运动饮料》

GB/T17238-2008《鲜、冻分割牛肉》

GB/T9961-2008《鲜、冻胴体羊肉》

GB1352-2009《大豆》

GB2712-2014《食品安全国家标准豆制品》

GB2733-2015《食品安全国家标准鲜、动物性水产品》

GB31644-2018《食品安全国家标准复合调味料》

GB/T30885-2014《植物蛋白饮料豆奶和豆奶饮料》

GB/T17715-1999《草鱼》

GB/T17716-1999《青鱼》

GB/T17717-1999《鲢》

GB/T1532-2008《花生》

GB2717-2018《食品安全国家标准酱油》

GB2749-2015《食品安全国家标准蛋与蛋制品》

以上所涉及的标准、规范如有更新，按最新文件执行。如有未尽事项，须按照国家法规要求以及相关食材检验检疫的标准执行，所有产品及食材须正规厂家提供，所提供产品不得使用过保质期或临近保质期产品（剩余保质期不得少于二分之一）。

## 2 投标/响应要求

### 2.1 对供应商的要求

#### 2.1.1 必备资质

2.1.1.1 投标人应遵守有关国家法律、法规和条例,具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定和本文件中规定的条件。

#### 2.1.1.2 本项目的特定资格要求

本项目不接受联合体投标,投标人必须具有合格有效的《食品经营许可证》。



## 2.1.2 优选资质/优选指标

## 2.1.2.1 成功案例

有效案例为自 2021 年 1 月 1 日至今承担过类似食材配送服务项目(以合同签订时间为准, 提供加盖公章的项目合同)。

## 2.1.2.1 认证证书

1. 具有质量管理体系认证证书;
2. 具有职业健康安全管理体系认证证书;
3. 具有环境管理体系认证证书;
4. 具有食品安全管理体系认证证书。

## 2.1.2 是否允许联合体

否

## 2.1.3 是否专门面向中小企业

是

## 2.1.4 其他要求

以下标注★号的, 为必备要求, 必须满足, 如未作出响应, 将导致响应无效; 未标注为一般要求。

序号	要求项目	要求标准
1	★合同履行期限	合同签订后 1 年。服务期满后, 采购人可视情况与中标单位签订下一年度的服务合同, 续签年限最多不超过两年。
2	交货期	按采购人要求分批配送。具体配送时间及配送地点详见本章“配送地点、配送时间及其他要求”。
3	质保期	按各类食品国家或行业标准。所有物资应为质保期内产品且产品质保期还须覆盖产品配送期(含配送间隔期间)。
4	报价要求及实际结算要求	<p>1. 报价要求</p> <p>(1) 各供应商应参照本项目食堂伙食给养物资相关内容作出折扣报价, 采购人所选定的物资品类市场基准价格(单价)将作为本项目物资配送对应品类的折扣基价(例: 采购人需要采购白萝卜 500 斤, 根据白萝卜市场基准价格(2.2 元/斤)为例, 若中标折扣为: 90%且按中标价结算的, 需要付给供应商的款项计算如下: <math>500 \text{ 斤} \times 2.2 \text{ 元/斤} \times 90\% = 990 \text{ 元}</math>)。</p> <p>(2) 投标报价应为综合折扣报价, 不得出现具体金额, 同时投标人承诺的优惠率不得低于 5%(即: 所报综合折扣不得高于 95%), 综合折扣的书面表现形式必须为“%”否则为无效标。</p> <p>(3) 折扣报价应综合考虑本项目食堂伙食给养物资相关内容的物资价格、履行合同所有相关服务的所需的服务费用、所有的税费配送、人员、损耗等因素, 该折扣为统一折扣(即综合折扣), 所有产品</p>

序号	要求项目	要求标准
		<p>执行一个折扣，不允许出现多个折扣，否则为无效标。</p> <p>2. 结算方式</p> <p>(1) 本项目通过以下方式进行结算：单品结算金额=实际单品单次供货量×市场基准价格×综合折扣率</p> <p>市场基准价格：采购人根据当月询价予以确认并留存价格截图或询价底单（①以当月基准价确定日“中百仓储多点网”标价为基准价；②“中百仓储多点网”无相应物资的，以“京东超市”或“天猫超市”对应产品价格为基准价；③“中百仓储多点网”“京东超市”“天猫超市”均无相应物资的，则以项目所在地武商量贩或中商平价等大型商超，按照当期市场价格作为市场基准价），该单品结算金额=实际单品单次供货量×市场基准价×综合折扣。食堂伙食给养物资供应清单内未列入的产品采购人可根据当月基准价确定日询价予以确认价格（询价原则同上），并由供应商负责在采购人指定场所获取相关产品，并配送至采购人指定地点，单品结算金额=实际单品单次供货量×市场基准价×综合折扣。</p> <p>(2) 结算时间：供应商每日完成配送并经采购人验收合格后，根据实际供货量，双方每月至少办理一次结算手续，由供应商提供正规发票及签收单据后，一次性付清所结货款（甲方转账到供应商基本账户），特殊情况提前沟通，具体合同约定。</p> <p>(3) 结算要求：配送完成后，供应商应根据实际配送验收情况进行汇总并编制对账单，对账单须能够反映各站点单位配额、各单位物资实际配送金额、配送次数、配送差额（即：各单位配额与各单位物资实际配送金额的差值）等信息，同时提供相关供货发票。</p>
5	验收与考核	<p>(1) 供货票据。供货票据由供应商按照采购人提供的单位、以机打送货单方式分别开具。票据一式两联，采购人、供应商各一份。</p> <p>(2) 供应商将食材送至采购人时，甲乙双方代表共同对照供应商开具的机打送货单，逐一验收食品数质量，确认无误后分别在票据上签字，作为记账的原始凭证。</p> <p>(3) 供应商须每天提供所供农产品的质量安全认证、检疫检测报告等证明资料供采购人审查（相关检测费用由供应商支付）。采购人每天对供应商供应食品进行感官检验和抽样检测，若发现食品质量、规格等不合格和未按时送达的，供应商必须无条件退货或按采购人规定时间内重新换货，不得影响采购人正常保障。因食品质量引发的其它问题，由供应商承担采购人全部损失，发生重大问题的依法追究法律责任。</p> <p>(4) 供应商应按采购人的采购数量与规格供货，杜绝缺斤短两与规格不符现象。供应商应保证无过期商品、假冒伪劣产品的现象。如果发现供应商提供的商品缺斤短两，供应商需承担相应违约责任，具体内容以合同中约定的为准。</p> <p>(具体验收要求及考核方式详见下方附件)</p>
6	其他要求	<p>(1) 在食品数量上，送货数大于订购数的，按订购数验收；送货数小于订购数 1%以上且不影响采购方正常保障的，在采购票据上标注实际验收数，供应商配送人员签字确认留证，按实际送货数核减采</p>

序号	要求项目	要求标准
		<p>购金额；送货数小于订购数 1%以上且影响采购方正常保障的，供应商须无条件在规定时间内补齐数量。</p> <p>（2）如遇紧急情况（不受时间限定），供应商接到采购方临时采购需求后，于 1 小时内将采购方所需商品保质保量内送到，且不得额外增加费用。</p> <p>（3）跟踪服务及持续改进工作：为保证服务质量，供应商应建立跟踪服务体系，主动向采购人及配送地点相关人员了解物资质量情况，配送服务情况等，并根据相关情况及建议，进行改进，以满足本项目工作需要，使采购人对物资及配送服务工作达到满意的要求。</p> <p>供应商应能够根据采购人实际需求，以提高服务质量和水平为目标，以采购人所属单位满意度为标准，在满足招标文件相关要求的前提下，积极探索运用智能化、大数据等手段，在收集订单、物流配送、汇总结算等方面提升效率，为采购人提供高质量服务保障。</p>

## 2.2 技术部分投标/响应内容

### 2.2.1 技术投标/响应总要求

详见采购需求文件及评审标准。

### 2.2.2 投标/响应方案要求

以下相关方案，若作为评审因素，则投标人应在满足★关键指标项要求的前提下，根据项目特点和采购需求，制定更为完整、详细、可操作性强的方案。

1、项目理解：供应商针对本项目特点和实际情况的理解与分析进行描述，提出符合、完整、合理的方案。

2、食材来源：供应商具备品种齐全且安全性高的食材来源，提出符合、完整、合理的方案。

3、配送方案：供应商结合项目实际情况编制具体的配送服务方案，提出符合、完整、合理的方案。

4、人员设备：供应商针对本项目制定具体的人员与车辆设备配备方案，提出符合、完整、合理的方案。

5、质量保证：供应商针对本项目制定具体的服务质量保证措施，提出符合、完整、合理的方案。

6、应急保障：供应商针对本项目制定具体的应急保障预案及措施，提出符合、完整、合理的方案。

7、售后服务：供应商具备完善的售后机构与服务能力，提出符合、完整、合理的方案。

### 3 项目需求

#### 3.1 总体要求

供应商所供食品的包装、质量、卫生安全和营养成分，必须符合《中华人民共和国食品安全法》及其他食品质量、食品卫生、食品安全法律法规。

(1) 供应商应按采购人提供的采购清单中的品目和质量标准进行采购。

(2) 米、面、油、调料类、干货等食材等级、质量及包装。供应商所供食品的包装、质量、卫生安全和营养成分，必须符合《中华人民共和国食品安全法》及其他食品质量、食品卫生、食品安全法律法规。

(3) 大米要求：必须符合国家 GB1354-2009 标准，等级为一级。色泽光鲜、无染色，干爽无杂质，无砂粒，无霉味异味，清洁，无虫尸鼠粪，表面无油污。颗粒饱满，均匀完整颜色纯正，有光泽，半碎米粒不能超过 10%。蒸熟后粘度适中，出饭率较高，口感好。严禁在大米中掺杂陈化粮，严禁陈化粮抛光以次充优，严禁在加工中使用增白类添加剂；必须提供权威机构的质量检测报告；必须提供重金属专项检测报告。所提供产品外包装上应标明食品生产许可证的 SC 批准号。

(4) 面粉要求：面粉必须符合国家 GB1355 质量标准；等级为特精粉、高精粉；面粉色泽呈自然白色，不发暗，无杂质：手指捻捏时呈细粉末状，无粗粒感，无虫子和结块，置手中紧捏放开后不成团；筋力适中，弹性好，易操作，成品色泽好，口感好，出品率高。严禁使用添加增白剂、沸石粉等非法添加剂；严禁使用更改生产日期标签重新封包以次充优。必须提供权威机构的质量检测报告；必须提供重金属检测报告。所提供产品外包装应符合 GB7718-1994《食品标签通用标准》规定。

(5) 食用油（大豆油、调和油等）要求：大豆油必须符合 GB1535-2003 国家标准，调和油质量指标参照食用油三级指标制定，卫生指标执行 GB2716，其它执行 GB2760。产品等级为一级。不得添加任何香精、香料，不得混有非食用油，标签中须标识各原料油的品种名称、百分含量，不得提供转基因原材料生产的食用油，还须标识饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸、多不饱和脂肪酸的百分含量，同时也应标识保质期；必须提供权威部门质量检测报告及重金属检测报告；产品外包装上应标注食品生产许可证 SC 批准号。

(6) 调料干杂类要求：经“QS”认证或国家有关部门检验达到无公害食品标准，具体标准为“六有三无”，“六有”：有生产日期、有保质期、有质量合格证、有生产厂家、有注册商标、有国家管理质量体系认证标示；“三无”：无假冒伪劣、无腐

烂变质、无过期产品。送达的干调、奶类、冻品等食品剩余保质期限不得少于总保质期的三分之二。

(7) 干调等食品必须按照超市供应的品牌和规格如实供应，不得擅自调整更换。供应商所供食品有外包装的，在食品外包装上必须有明确生产厂家、生产日期、保质期以及国家标准的食品生产许可标志及生产许可证编号，严禁供应“三无”食品；没有外包装的，供应商必须提供食品检验检疫证明资料。

(8) 肉、禽、蛋、豆制品、奶、果蔬、水产、冻品等类食材等级，质量及包装。供应商所供食品的包装、质量、卫生安全和营养成分，必须符合《中华人民共和国食品安全法》及其他食品质量、食品卫生、食品安全法律法规。

(9) 畜肉、禽肉类产品要求：必须提供鲜活现宰产品，具有动物检验检疫证明和“QS”食品质量认证标志，质量等级达到二级（含）以上标准，且必须符合国家食品安全标准。坚决杜绝“瘦肉精”、“注水”肉、病死肉。

(10) 禽蛋类（鸡蛋、鸭蛋、皮蛋）要求：符合国标 GB2748-2003 鲜蛋卫生标准标准、行业标准，满足使用方的需求。每批次必须有国家相关部门出具的动物产品检验检疫报告；必须保证蛋品的新鲜、营养、无毒害。

(11) 豆制品类标准：必须具有合格产品检验报告。所用的原辅材料、包装材料必须符合国家标准、行业标准及有关规定；不得使用变质或未去除有害物质的原料、辅料，油炸豆制品所用油脂必须符合安全卫生标准，禁止反复使用。发酵豆制品所使用的菌种应防止污染和变异产毒。不得将次硫酸氢钠甲醛（吊白块）等工业原料作为食品添加剂在豆制品加工中使用。所使用的稳定剂和凝固剂必须符合国家、行业食品添加剂使用标准。

(12) 水果要求：成熟度适中口感好，应具有良好的色泽及形态特征，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤等，农药残留量须低于国家规定标准。

(13) 蔬菜类要求：成熟度适中，新鲜，色泽良好，形态正常，个体均匀，无农药残留超标、无重金属残留超标，无亚硝酸盐残留超标、无青帮老叶、无泥沙杂物、无其他污染。

(14) 海鲜、水产类要求：必须符合国标 GB2733-2005 鲜、冻动物性水产品卫生标准；符合 NY5053-2005 无公害食品普通淡水鱼国家标准；必须提供水产品的产地证明、检验合格证明等相关资质。淡水鱼类鲜活、新鲜度良好，组织紧密有弹性，无异味，无外来杂质，鱼肉饱满有光泽，表面应光滑、湿润，没有黏液或明显的干燥迹象。对于有

鳞片的鱼类，鳞片应紧密贴合在鱼体上，有光泽且不易脱落。鱼肉不应有刺鼻、腐臭或其他异常气味。用手指轻轻按压鱼肉，应具有弹性，按压后能迅速恢复原状，不含有有毒有害物质。无死鱼、污染鱼；鱼头、鱼尾等分割鱼的保鲜时间不超过 2 小时；水产品的包装应干燥、清洁、卫生、坚实、无破损，且明确注明保质期限。必须具有履行供应所必需的专业生产设备和生产能力、专业技术能力、储存设备或设施和专业配送车辆，具有较强的生产、仓储、运输、配送能力。活鱼必须充氧运输，加工宰杀后配送的鱼必须采用冷链配送、运输（冷藏运输车辆），鱼肉中心温度符合 0-7℃ 条件。

（15）冷冻产品要求：符合国标 GB2733-2005 鲜、冻动物性水产品卫生标准；猪、牛肉类及鸡鸭副产品：冻肉冷冻、鲜肉保鲜良好（冷冻指冻肉、冷鲜指鲜肉，下同）；肉质紧密，有坚实感；骨类：冻骨冷冻、鲜骨保鲜良好，有坚实感；内脏：个头大小均匀，冷冻、保鲜良好。必须采用冷链配送、冷藏运输。非鲜活冰冻的虾类等食品拒收。包装防护：肉类原料必须进行密封包装，避免外界因素对肉类的影响。包装材料必须符合国家卫生标准，不会对肉类造成任何污染。

（16）奶类等食品要求：必须按照超市供应的品牌和规格如实供应，不得擅自调整更换。供应商所供食品有外包装的，在食品外包装上必须有明确的生产厂家、生产日期、保质期以及国家标准的食品生产许可标志及生产许可证编号，严禁供应“三无”食品；没有外包装的，供应商必须提供食品检验检疫证明资料。

如上述未尽事项，须按照国家相关法律法规要求以及食材检验检疫的标准执行，拟投所有品目均要有正规厂家、厂址、生产日期等，在质保期内，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。

### 3.2 服务内容和要求

采购文件（技术部分）中有标注★号的，为必备服务要求，必须满足，如未作出响应，将导致响应无效；#为重要服务内容、△为一般服务内容。

#### 3.2.1 技术和服务客观指标

##### 3.2.1.1 服务 1

###### （1）蔬菜类

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

叶菜类：生菜、白菜、通心菜、苋菜等绿叶菜类及大白菜、椰菜等普通叶菜。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无异味，结球叶菜要结球适度。

茄果类：西红柿、茄瓜、圆椒、尖椒等。

属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、异味，无明显机械伤。

瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、节瓜等。

属同一品种规格，色泽一致，无斑点，无断裂，无腐烂、异味、明显机械伤，不带泥土。

根菜类：萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格，皮细光滑，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

薯芋类：马铃薯、芋、姜等。

属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、异味。

水生菜类：藕等。

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

香辛类：西芹、芹菜、香菜等。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，具有该品种应有的味道。

## (2) 水果类

水量：充足，无皱皮、干涩现象，无异常的外部水分，但冷藏取出的水分除外。

色泽：鲜艳、光亮无变色，清洁，基本不含可见异物；无坏死斑块。

形状：曲线谐调、果形完整、无软化、无异状、无影响消费的霉烂变质。

成熟度：适中。无过熟、未熟现象。

污染：无异常气味和味道，无农残超标污染。

无机械伤（挤压、压伤、碰伤、切口、裂伤等外力损伤）和病虫损伤（虫卵、虫眼、虫咬）。

包装：外箱完好，内箱支持物支撑足够。

## (3) 鲜肉类

序号	品名	质量要求
1	去皮五花肉	肥瘦比例为 3:7（三线肉），肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。
2	去皮上肉	肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。
3	牛肉	肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但不粘手，良质牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原，肌纤维韧性强。
4	羊肉	肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表微干，或外表湿润，不粘手。肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。
5	肉碎	肉品需到现场验收后，到场制作成肉碎。
6	禽类	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。
7	禽类	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，鹅、鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。
8	蛋类	蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。
9	蛋类	外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气味。
10	蛋类	蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则



		有咸蛋固有的香味。
--	--	-----------

## (4) 冷冻肉

序号	品名	质量要求
1	去皮五花肉	肥瘦比例不大于 7: 3, 肉呈均匀的红色, 有光泽, 肉质紧密, 有坚实感; 肉的外表及切面微湿润, 不粘手, 脂肪洁白。
2	边鸡	整鸡表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无头, 无颈, 无内脏, 每只不低于 0.5 公斤, 鸡肉的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复, 具有鸡的正常气味。
3	白条鸭	表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无内脏, 每只不低于 1 公斤, 鸭的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手, 解冻指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复, 具有鸭的正常气味。
4	边鸭	表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无头, 无颈, 无内脏, 重约 0.6-1 公斤, 外表微湿润, 不粘手, 解冻指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复, 具有鸭的正常气味。
5	牛肉丸	15 克/粒(500 克约 40 粒)。具有良好的弹性, 水煮后用手捏应不轻易破裂, 且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整, 不能有明显的冰晶状物。
6	贡丸	15 克/粒(500 克约 40 粒)。具有良好的弹性, 水煮后用手捏应不轻易破裂, 且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整, 不能有明显的冰晶状物。
7	鸡架(鸡壳)	整鸡去肉, 即鸡骨架, 有颈无头, 新鲜, 无内脏, 骨架颜色纯正, 重约 0.25 公斤, 外表微湿润, 不粘手, 具有鸡的正常气味。
8	白条鹅	表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无内脏, 每只不低于 1 公斤, 鹅的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手, 解冻指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复, 具有鹅的正常气味。
9	去皮上肉	肉呈均匀的红色, 有光泽, 肉质紧密, 有坚实感; 肉的外表及切面微湿润, 不粘手, 脂肪洁白无霉点。
10	白条鸡	整鸡表皮光滑, 新鲜肥嫩, 有头颈, 有腿翅, 无内脏, 规格从 0.6—1.5 公斤, 鸡肉的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手, 解冻指压后的凹陷恢复慢。
11	火腿	表皮应干燥、皮质坚硬, 火腿肌肉应是紧密且富有弹性, 切面为深红色、色泽均匀; 无酸败味或其它异味。
12	带鱼	每条不低于 500 克, 鱼眼睛清亮, 角膜透明, 眼球略微隆起, 鳍展平张开, 鳞片上覆有冻结的透明黏液层, 皮肤天然色泽明显。
13	瘦肉	肉呈均匀的红色, 有光泽, 肉质紧密, 有坚实感; 肉的外表及切面微湿润, 不粘手。
14	鸭腿	表皮光滑, 无淤血, 交货以干净、新鲜、无异味, 大小适合规格要求为标准。
15	鸡腿	表皮光滑, 无淤血, 交货以干净、新鲜、无异味, 大小适合规格要求为

序号	品名	质量要求
		标准。
16	鱼丸	具有良好的弹性，水煮后用水捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。
17	猪前排	带颈骨及前五条排骨，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
18	腊肠	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，SC标识。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
19	鸡翅	肉质紧密，无污伤、无小毛，个体大小均匀。
20	脊骨	肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
21	猪蹄	须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准。
22	猪筒骨	骨体冻实而坚硬，无化冻现象。
23	牛肉	解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手，良质冻牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。
24	腊肉	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，SC标识。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
25	鸡脚	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
26	猪肝	整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，微实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染，略有鱼腥味。
27	鱼排	无头尾，无鳃，无鳞，无内脏，具有鱼的自然颜色。
28	猪头皮	猪脸肉，无嘴，无耳，无骨。
29	猪心	圆锥型，带心尖，心肌为红色或淡红色，结实而有弹性，无寄生虫、脓包炎症等病变。
30	白条羊	每条不低于10公斤，去头、去蹄，去内脏，解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表不黏手，肉质紧密。
31	五花肉	肥瘦比例不大于7:3，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。
32	腊鸭腿	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，SC标识。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。

1) 冷冻食品类的包装应符合科学、经济、牢固、卫生、美观等要求。包装的设计应根据不同的冷冻食品的不同特点、不同的冷冻加工方式、不同的流通条件及要求进行。做到防护合理，安全可靠。

2) 无论采用何种内包装，凡与食品直接接触的包装材料必须清洁、干燥、无异味，对该食品应无任何影响食用卫生、健康的作用，符合有关卫生法规的规定。

3) 无论采用单冻或块冻的冷冻食品应采用内包装使其相对固定,并使其在温度变化而引起冷冻食品局部解冻时,水分不至于浸湿外包装,内包装装入外包装后应松紧适度,不允许在高度上有较大空间,必要时还可以采用隔档或衬垫等保护方法。

4) 冷冻食品的包装作业应严格按冷冻食品包装技术条件及要求进行。即把食品先冷冻至 $-18^{\circ}\text{C}$ ,然后在不高于 $-18^{\circ}\text{C}$ 的条件下包装,并及时运抵冷库贮存,防止因温差而引起容器外表面凝露现象。

5) 外包装应封口严密,可根据客户的要求采用钉合、粘合或胶带纸封口。用打包带紧固的,其打包带应符合 GB 12023 要求,带扣无锈蚀,牢固,打包带松紧适度、平整不扭且不少于两道。

6) 标签标识:标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号等内容;剩余保存期不少于保质期的三分之二。

#### (5) 鲜活鱼

鱼类:草鱼、鳊鱼、鳙鱼、鲢鱼等。鱼体健康,体态匀称,游动活泼,体色鲜明,体表光滑,眼睛亮丽,鳞片鳍条完好。

#### (6) 副食品

对照合同检查所送物资品牌、规格是否符合要求,对有包装的食品,检查包装是否完整,有无破损,查看食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB 7718)要求,包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者(或)经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。

通过食品质量感官鉴别包装内产品及无包装产品,依靠视觉、嗅觉、味觉、触觉等鉴定食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度(稠度)是否符合质量要求。有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

部分副食品质量要求:

序号	品名	质量要求
1.	酱类食品	具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味,不涩,无其他不良气味,不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。
2.	淀粉制品	具有各自品种固有的形态和色泽,不酸、不粘、不发霉,无变质,无异味,无杂质,口尝无砂质。
3.	鸡蛋	蛋壳清洁完整,色泽鲜明,无破损、裂纹,无霉斑,灯光透视时,整个蛋呈桔黄色至橙红色,蛋黄不见或略见阴影,

序号	品名	质量要求
		没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。
4.	皮蛋	外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。
5.	咸蛋	蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。
6.	豆腐	豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。
7.	豆腐泡	为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。
8.	腐竹	为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。
9.	腐乳	红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其他异味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。
10.	大豆	大豆根据其种皮颜色和粒形可分为黄大豆、青大豆、黑大豆、其他大豆(赤色、褐色、棕色等)和饲料豆(秣食豆)五类。 大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。
11.	花生	果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。
12.	辛辣料	辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物

序号	品名	质量要求
		香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

#### (7) 大米

外包装完好，标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。剩余保存期不少于保质期的三分之二。

具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变），无虫蛀结块挂丝或杂质异物；看碎米粒、黄粒米、杂质是否超标。

取清洁容器，用温水浸泡少许米，如水面上浮起一层油，应退货处理。

大米质量不低于 GB/T1354-2018《大米》要求，符合国家粮食卫生标准，制造商取得食品生产许可证，具有产品检验报告，且具有有效期内的 SC 证书，大米品种要求为一等米。

#### (8) 面粉

色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。

#### (9) 食用油

基本要求：外包装完好，有“SC”标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保存期不少于保质期的三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。食用油质量不低于《食品安全国家标准植物油》（GB 2716-2018）要求。

### 3.2.2 技术和服其他要求

#### 一、供货配送要求

1、采取直达配送、服务到库模式，由供应商直接配送至食堂库房。具体地点由采购人指定。

2、配送时间。供应商必须在收到采购人采购计划的当日，按照采购人需求做好配送准备，于次日上午 6:30 前将所需食品原料送至采购人指定供应点。

3、配送产品数量。供应商严格按照采购人采购计划准备食品原料，不得随意增减供货数量，配送产品数量与采购人采购计划相差不得超过1%。擅自多送、少送、不按规格、范围配送不予结账。

4、供应商配送的人员及车辆不得随意更换，如有更换需向采购人提前报告。除了送货工作的协调与管理外，还应指派人员上午值班到11:30，负责与采购人进行物品配送相关事宜的衔接，满足采购人临时要求。

5、供应商供货的商品或原料必须确保进货渠道正规，对食品质量负责。如果供货的食品需要提供各类票据与检疫证明的，供应商必须按有关部门的要求及时向采购人提供各类票据。

6、配送温度控制：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，并记录存档。如对于易腐食材要求配送过程中保持适宜的温度。冷藏食材要求在运输过程中保持低温，避免食材变质。同时，热食类食材要求在送达时保持温热，保持菜品的口感和美味。

7、食材存储和运输安全：在存储和运输过程中采取安全措施，食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染，食材运输过程中要求稳固，避免食材滑动、倾倒等情况。

8、配送车辆和设备卫生：

（1）运输工具应清洁卫生无污染，不得运输有毒有害物质。供应商应当建立清洁卫生消毒记录制度，食材运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和仓顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热。当食品冷链物流关系到公共卫生事件时，应增加对运输工具的厢体内外、运输车辆驾驶室等的清洁消毒频次，并做好记录。

（2）应根据食品的类型、特性、季节、运输距离等选择不同的运输工具和运输路线，同一运输工具运输不同食品及多点装卸时，应根据产品特性，做好分装、分离或分隔，并存放在符合食品储存温度要求的区域。

（3）装货前应对运输工具进行检查，根据食品的运输温度对厢体温度进行预设，并应在运输开始前达到食品运输需要的温度。

（4）对于有温度要求的食材，运输过程中的温度应实时连续监控，记录时间间隔不宜超过10分钟，且应真实准确。

当运输设备温度超出设定范围时，应立即采取纠正行动和应急措施，并如实记录超温的范围和时间。

(5) 运输过程中运输工具应采取安全性措施，如铅封或加锁等。运输过程宜保持平稳，装卸时应行动迅速、轻拿轻放，并尽量减少车厢开门次数和时间。

(6) 配送前应确认食品物流包装完整，温度符合要求。

## 二、食品质量要求

1、食品卫生安全：遵守国家、行业关于食品卫生安全的相关法律、法规，确保饮食安全；因食品安全问题造成的一切后果均由供应商负责，并根据相关法律法规进行处罚及赔偿；

2、食品采购：应制定科学、完善的采购管理制度，采购的食品、原料及成品，不得出现腐败、变质、霉变及其它不符合卫生标准的情况；采购的肉类食品必须有合法检验单或印证，外加工食品(熟食)采购须确认定点；食品贮存有专人负责、生熟分区域，不得超期，定期清库检查，防止食品变质、霉变、生虫、及时清理不符合卫生要求的食品等，做好采购物品的登记，妥善保管票据、检验单等。并接受采购人、执法人员的监督和检查。

3、生产安全：安全无隐患，操作规范，确保安全生产无事故；

4、预包装食品外包装良好，外包装上必须标明名称、规格、净含量、生产日期、保质期等，产品外包装有“QS”标志，标明成分或者配料表，贮存条件，标明生产者的名称、地址、联系方式，产品标准代号，生产许可证编号等

5、食品添加剂应当有标签、说明书和包装。以及食品添加剂的使用范围、用量、使用方法，并在标签上载明“食品添加剂”字样。

6、预包装食品应当有中文标签、中文说明书。说明书应当符合本法以及我国其他有关法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求。

7、为保证食品的质量及安全性，供应商应对每批次配送的主要采购项目：粮、油、肉类、水产品、蛋禽类等建立档案，做到配送产品的可追溯性。

8、因产品质量问题发生的食物中毒等事故，由供应商承担经济赔偿责任以及其他法律责任。

9、依据产品质量监督检验所提供的质量标准，供应商提供的产品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，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明、产品质量检测合格报告或检疫报告复印件或农残报告。

10、供应商应保证所提供的产品是合格安全的产品，一旦发现伪劣假冒产品、以次充好产品或替代产品，供应商承担全部法律责任。

11、拒绝采购转基因产品：采购人本次拒绝采购转基因原材料，主要涉及我国已经批准种植的转基因农作物以及涉及这些农作物的作为原材料的二次加工食品产品；所有涉及的包装类食物（如食用油、大米、面粉制品）应根据国家相关要求在包装上予以明显标识并有非转基因说明。若采购人在使用过程中发现供应商食物和原材料属于转基因产品的，采购人有权取消本季度的结算款并解除本合同。

12、供应商应严格遵守《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消供应商的供货资格并承担由此造成的经济责任和法律责任：

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

（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

（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）未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

（5）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

（6）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

（7）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

（8）超过保质期限的；

（9）其他明显的食材质量问题。

### 三、传染病防控要求

如发现传染病患者或者疑似传染病患者时，应向采购人主动提出并更换服务人员，直至人员提供康复证明材料方可上岗。

#### （1）传染病防控人员管理

①应建立项目服务人员健康状况档案，实行“一人一档”管理。遵照《中华人民共和国传染病防治法实施办法》。

②应进行日常体温监测、消毒液配制、开展防控知识宣教及专业知识培训。

（2）应按照项目服务人员数量进行统计、购置、储备所需的口罩、消毒剂、手套、体温计、洗手液、速干手消毒剂等防疫物资。

（3）应配备足够数量的口罩，确保每一名物资配送服务人员均能按规定佩戴。



#### （4）健康管理

进入配送地点前，需按要求进行出入信息登记。

#### （5）清洁与消毒

所有配送车辆应定期进行消毒工作。

## 4 人员要求

### 4.1 总体要求

供应商具有专职配送团队和配送人员以及专用的配送车辆，按指定交货地点进行配送，配送人员必须持健康证上岗。

### 4.2 管理团队

#### 4.2.1 项目经理

根据采购需求拟派 1 名项目经理专门负责本项目的对接和沟通协调。

### 4.3 技术团队

根据本项目实际情况委派技术团队。

## 5 管理实施要求

（1）在服务合作过程中，采购人具有向投标人提出服务具体要求、服务人员素质要求的权利，所有拟派人员均应进行严格管理。

（2）为保证采购方办公环境安全，供应商不得更换配送服务的人员，若供应商未经采购人同意更换项目人员，采购人有权对供应商按每次以合同总价的 5% 进行经济处罚，超过 2 次采购人有权解除合同，并由供应商对此造成的损失进行全部赔偿。采购人有权要求供应商更换不能胜任或不符合业务要求的对接人员。

（3）供应商必须就采购人提出的全部服务内容和 service 要求做出回应，提供切合该服务项目的整体服务方案，并在采购范围内完成指定的工作和负责解决相关的问题。供应商承担服务项目具体的实施工作，受到采购人全过程监督、检查和管理。

（4）供应商应当严格按照国家管理的有关规定和服务合同，实施专业化管理，综合性服务。

（5）服务要求及验收：供应商应该严格按照招标文件和合同的约定进行配送，如达不到采购人规定的要求，采购人收到因投标人原因导致的投诉或因投标人自身管理造成的重大失误，每次按合同总价的 5% 进行处罚，投诉或者出现重大管理失误次数超过 3 次，采购人有权直接解除合同，并由供应商对此造成的损失进行全部赔偿。

(6) 若供应商出现重大责任事故, 应赔偿损失并追究法律责任, 采购人有权解除合同并要求投标人进行相关全部损失的赔偿。在供应过程中若出现产品质量安全、卫生等重大食品安全问题, 经查实后属供方责任, 供应商应承担全部责任, 主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等, 直至追究刑事责任。

## 6 风险管控要求

(一) 供应商提供的主副食质量达不到规定标准, 造成招标人或食堂就餐人员合法权益损失(包括但不限于食物中毒等其他合法权益损失), 供应商必须承担因此产生的一切经济、法律责任。

(二) 供应商累计两次不能按时组织供应且事先没有协商, 造成招标人食堂不能正常开展生活保障, 视为供应商违约, 合同自行终止, 造成损失应由乙方承担。

(三) 供应商配送的主副食如被招标人发现缺斤少两, 以次充好, 以劣充优等情况, 第一次招标人予以约谈, 作退货处理且 2 小时内补齐所需食材; 第二次予以警告, 并扣罚当日供货金额; 第三次直接解除合同, 终止合作。

(四) 供应商应时常关注气候、路况、车况等, 保证按时供货, 如因延迟送货影响到食堂正常供餐的, 第一次予以约谈; 第二次予以警告, 且扣除当月全部货款的 2% 作为处罚; 造成严重影响的直接解除合同, 终止合作。如配送的主副食因市场短缺不能及时保障的, 应在招标人规定的送货时间的 8 小时前通知招标人。

(五) 凡有下列情形之一的, 终止供应商食品配送合同:

1. 因配送食品质量问题引发食品安全责任事故的;
2. 经招标人日常验收检查三次不符合要求的;
3. 经监管部门检查配送企业存在严重安全隐患期限整改不到位的;
4. 因配送企业配送假冒伪劣、过期变质食品的;
5. 提供虚假证件证明票据的;
6. 供应食材的结算价格明显高于市场价的;
7. 违法违纪及进行商业贿赂的;
8. 经营状况严重恶化, 丧失商业信誉的;
9. 有丧失或者丧失履约能力等其他情形的;
10. 严重违反本合同约定的其他情形。

## 7 履约验收要求

## 7.1 总体要求

验收名称	验收要求
验收	采购方需求部门为验收主体，对食材配送服务时所提供的食材数量、质量和配送及时性开展验收。验收标准应包括但不限于：食材农药残留检测合格证明、冷链运输温控记录、食品安全相关检验报告等量化指标。不符合服务质量要求的采购方有权拒绝接收，责任由配送方承担

## 7.2 具体要求

### 验收及考核要求

1、验收条件：完成合同规定的各项内容,食堂食材采购项目必须完成招标文件中规定的所有食材种类的采购任务，包括但不限于冻品类、荤菜类、蔬菜类等。

2、食材质量合格：所有采购的食材必须符合国家《中华人民共和国食品安全法》的品质标准，且供应商应提供相应的合格证明或检测报告。

3、合同执行情况：供应商应严格按照合同条款执行，包括但不限于食材的配送时间、数量、质量等要求。

### 4、验收阶段：

（1）初验收：食材到货后，采购方应对食材的数量、外观质量进行初步验收，确保与合同约定相符。

（2）抽检与试验：对部分食材进行抽检，送交有资质的第三方检测机构进行检测，以验证其质量是否符合国家标准和合同要求。

（3）终验收：在合同约定的服务期限内，对所有采购的食材进行全面验收，包括食材的质量、配送服务的及时性和满意度等。

### （4）验收标准

数量标准：食材数量应与合同约定相符，误差应在合理范围内。

质量标准：食材质量应符合国家食品安全标准，无过期、变质、污染等问题。

服务标准：供应商应提供及时、准确的配送服务，满足采购方的需求。

文档资料：供应商应提供完整的采购记录、检测报告、合格证明等文档资料，以便采购方进行审查。

### （5）验收流程

①验收准备：采购方组建验收小组，明确验收标准和流程，准备验收所需的工具和资料。

②现场验收：验收小组对到货的食材进行现场验收，检查数量、质量等是否符合要求。

③抽检与试验：对部分食材进行抽检，并有权送交第三方检测机构进行检测。

④验收总结：验收小组根据现场验收和检测结果，形成验收总结报告，明确验收结论和意见。

⑤签署验收报告：采购方和供应商共同签署验收报告，确认验收结果。

⑥验收交付物清单

验收总结报告：详细记录验收过程、结果和结论。

抽检报告：由第三方检测机构出具的抽检报告。

合格证明与检测报告：供应商提供的所有食材的合格证明和检测报告。

采购记录：包括食材的采购数量、价格、供应商信息等详细记录。

#### （6）验收时间

验收时间应根据合同约定的服务期限和采购进度进行安排，一般应在服务期限届满前完成终验收。具体验收时间应由采购方和供应商协商确定，并提前通知验收小组成员。

#### （7）供应商考核评价

采购人安排相关人员对供应商进行食材及服务质量考核跟踪，考核时间由采购人决定，根据食材安全第一，品质控制和服务质量并列第二的精神，编制《供应商考核评价表》为评分依据（详见附件）。

具体如下：

①当供应商的考核成绩良（考核成绩分数在 95 分~86 分区间段，均含本数），前两次采购人向供应商下达《整改意见书》，供应商累计出现四次考核成绩良时，采购人有权扣除人民币 10000 元为违约金。

②当供应商的考核成绩一般（考核成绩分数 85 分~76 分区间段，均含本数），采购人向供应商下达《整改意见书》并有权在当月货款中扣除人民币 15000 元为违约金。

③当供应商的考核成绩差（75 分及以下）时，采购人向供应商下达《整改意见书》并扣除人民币 20000 元为违约金。

④本项目要求供应商在服务期内每个月的考核成绩须均达到一般或以上（即 76 分或以上），服务期第一、第二个月连续两个月或服务期内连续二个月或累计三个月不达标的[即考核成绩差（75 分及以下），采购人有权终止合同，重新招标。

附件：《供应商考核评价表》

供应商名称:			
评价指标	指标说明	得分	备注
送货及时性 (满分 10 分)	要求按时送货。 1. 送货迟到, 但不耽误饮食服务部工作的, 每迟到一次扣 2 分; 2. 送货迟到, 且耽误饮食服务部工作的, 每迟到一次扣 5 分。		
货品质量 (满分 20 分)	要求货品新鲜、质优。 1. 送来货品品相一般, 但都可使用, 未变质, 每次扣 1 分; 2. 送来货品品相较差, 但都可使用, 未变质, 每次扣 2 分; 3. 送来货品剩余保质期不超过该货品标明的保质期的一半, 每次扣 5 分; 4. 送来货品过期或变质, 每次扣 10 分。		
货品数量 (满分 30 分)	要求按订单供应准确数量 (允许误差 $\pm 5\%$ 内)。 1. $\pm 5\% < \text{供货数量误差} \leq \pm 10\%$ , 每次扣 1 分; 2. $\pm 10\% < \text{供货数量误差} \leq \pm 20\%$ , 每次扣 3 分。 3. 供货数量误差 $> \pm 20\%$ , 每次扣 5 分。		
服务态度 (满分 10 分)	要求服务态度良好, 积极配合, 有问题及时改正。 1. 服务态度一般, 但问题及时改正的, 每次扣 1 分; 2. 服务态度一般, 且问题不能及时改正的, 每次扣 2 分; 3. 服务态度差, 且问题不能及时改正的, 每次扣 3 分。		
联系制度 (满分 10 分)	要求更换商品前, 与饭堂联系并谈妥事项。 1. 单方更改商品定价每次扣 2 分; 2. 单方更改商品定价达到三次或以上的扣 10 分。		
质量服务 (满分 10 分)	要求商品经过挑选后利用率达到 95%。 商品利用率 $\geq 95\%$ , 每次加 1 分; $79\% < \text{商品利用率} < 95\%$ , 每次扣 3 分; 商品利用率 $\leq 79\%$ 或未经挑选并有腐烂、虫害等情况的质量问题的扣 10 分。		
检测资料 (满分 10 分)	根据采购人的要求在规定的时间内提供检测报告。 1. 遗漏二次或以内且在当月内及时补交的, 每次扣 2 分; 2. 遗漏三次或以上或没有在当月份补充的, 扣 10 分。		
总分			
评分人:		部门负责人:	

## 8 其他要求

### 8.1 必备要求

### 8.1.1 通用必备要求

本项目中如涉及商品包装和快递包装的，其包装需求标准应不低于《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）规定的包装要求，如有其他包装需求，详见采购文件技术部分相关章节。

以上相关要求，由供应商在响应时应答，在履约验收中，采购人将按照采购文件、中标/成交供应商响应文件、采购合同等对中标/成交供应商提供的货物和服务进行验收，必要时依法依规开展相应检测、认证。

### 8.2 付款安排建议

付款名称	付款要求	付款比例(%)
付款	本合同履行期间，每月 10 日之前根据采购方上月实际签收数量据实结算，采购方在结算手续办理完毕后 5 个工作日内以银行转账方式直接将货款汇入供应商指定银行账户，如遇特殊情况，采购方有权适当延长付款时间。供应商每次收款前需向采购方开具正规税务发票（供应商不得以开票为由额外增加其他任何费用），否则采购方有权拒绝付款。供应商每日送货清单需经采购方食堂班组长和采购方办公室后勤管理人员同时签字认可后方可作为结算及付款依据。（具体以合同签订为准）	按食材采购价及采购数量据实计算

### 8.3 其他要求

#### 8.3.1 保密要求

供应商严格执行国家机关相关保密规定和要求。

应针对安全保密工作提出科学合理、切实可行的方案。

## 第四章 合同草案

### 合 同 书

项目名称：国家税务总局武汉市新洲区税务局食堂食材配送服务采购项目

包 号：\_\_\_\_\_

合同编号：\_\_\_\_\_

甲 方：国家税务总局武汉市新洲区税务局

乙 方：\_\_\_\_\_

日 期：\_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

合同条款前附表

序号	内 容		
1	合同名称		
2	合同编号		
3	合同类型		
4	定价方式		
5	甲方名称		
	甲方地址		
	甲方相关部门	甲方采购部门	
		联系人	
		联系电话	
		甲方需求部门	
		联系人	
		联系电话	
6	乙方名称		
	乙方企业性质	<input type="checkbox"/> 中型企业 <input type="checkbox"/> 小型企业 <input type="checkbox"/> 微型企业 <input type="checkbox"/> 监狱企业 <input type="checkbox"/> 残疾人福利性单位 <input type="checkbox"/> 其他	
	乙方地址		
	乙方联系人		
	联系电话		
	传真		
7	合同金额	人民币_____元整（¥_____）。	
8	服务内容	概述服务内容，详见合同附件。	



9	合同付款	<p>本项目每 1 个月为 1 个服务周期。每个服务周期，甲方按照采购文件和合同约定对乙方提供的食材配送服务进行考核或验收，按月据实结算并支付款项。</p> <p>每次办理付款时，乙方应提供发票、付款申请（格式另附）、合同或合同关键页复印件、合同约定的其他资料如验收（签收）单、结算单等。</p> <p>甲方在收到发票等合同约定资料后，进行核实。满足合同约定支付条件的，自收到发票后____日内将资金支付到乙方账户，特殊情形付款期限最长不超过____日。</p>
10	履约保证金及返还	<p><input checked="" type="checkbox"/> 本项目不要求提供履约保证金。</p> <p><input type="checkbox"/> 本项目要求提供履约保证金。履约保证金为合同总金额的____%，即人民币_____元整（¥_____），乙方应在合同签订之日起 30 日内提交甲方。提交方式为银行电汇、金融机构或担保机构出具的保函。在合同履行期满，扣除应扣除的款项（如有）且双方无争议后，无息返还。</p> <p>办理返还履约保证金时，乙方应提供履约保证金返还申请（格式另附）、合同或合同关键页复印件、合同约定的其他资料。涉及验收的，应同时提交甲方需求部门出具的项目终验意见或质量保证期（服务期）满验收意见。</p> <p>满足履约保证金返还条件的，甲方在收到返还相关信息等合同约定资料后，进行核实。对核实结果无异议的，自完成核实之日起 30 日内，以_____方式返还履约保证金或退回保函。</p>
11	合同履行期限	自合同签订之日起至合同全部权利义务履行完毕之日止
12	服务期	____年____月____日至____年____月____日
13	合同履行地点	合同约定地点或甲方指定地点
14	合同纠纷解决方式	<p>甲乙双方应首先通过友好协商解决在执行本合同中所发生的或与本合同有关的一切争端。如从协商开始____天内仍不能解决，可以选择以下途径之一解决纠纷：</p> <p><input type="checkbox"/> 向甲方所在地仲裁委员会或_____仲裁委员会申请仲裁</p> <p><input type="checkbox"/> 向甲方所在地人民法院或_____人民法院提起诉讼</p>

## 一 合 同

国家税务总局武汉市新洲区税务局（以下简称“甲方”）通过 竞争性磋商方式采购，确定 \_\_\_\_\_ 公司（以下简称“乙方”）为《\_\_\_\_\_项目》中标（成交）供应商。甲乙双方同意按照该项目招标（采购）文件约定的内容，签署《\_\_\_\_\_合同书》（合同编号：\_\_\_\_\_，以下简称“合同”）。

### 1. 合同文件

本合同所附下列文件是构成本合同不可分割的部分：

- （1）合同通用条款；
- （2）报价表（总价、折扣率）；
- （3）招标（采购）文件；
- （4）投标（响应）文件。

### 2. 合同范围和条件

本合同的范围和条件应与上述合同文件的规定相一致。

### 3. 合同金额

本合同总金额为人民币\_\_\_\_\_元整（¥\_\_\_\_\_），折扣率为\_\_\_\_\_ %，据实结算。单品结算金额=实际单品单次供货量×市场基准价格×综合折扣率。市场基准价格的确定以采购文件约定为准。

### 4. 付款条件

合同以人民币结算，按月结算并付款。

乙方每日完成配送并经甲方验收合格后，保留验收（签收）单据。根据实际供货量，甲乙双方每月办理一次结算手续，由乙方提供正规发票及签收单据后，一次性付清所结货款（甲方转账到供应商基本账户），特殊情况提前沟通，具体合同约定。

### 5. 合同签订及生效

本合同一式\_\_\_份，由甲乙双方法定代表人或被授权人签字并盖章后生效。

乙方由法定代表人签订合同的，应提供法定代表人身份证复印件；乙方由被授权人签订合同的应提供授权委托书和法定代表人及被授权人身份证复印件。

甲方：国家税务总局武汉市新洲区税务局

乙方：

签字：

签字：

盖章：

盖章：

日期：        年        月        日

日期：        年        月        日

## 二 合同通用条款

### 1. 定义

本合同下列术语应解释为：

1.1“甲方”是指国家税务总局武汉市新洲区税务局。

1.1.1“甲方采购部门”见“合同条款前附表”第5项“甲方采购部门”。

1.1.2“甲方需求部门”见“合同条款前附表”第5项“甲方需求部门”。

1.2“乙方”见“合同条款前附表”第6项“乙方名称”。

1.3“合同”系指甲乙双方签订的、合同格式中载明的甲乙双方所达成的协议，包括所有的附件、附录和上述文件所提到的构成合同的所有文件。

1.4“天”除非特别指出，“天”均为自然天。

### 2. 标准

2.1 乙方为甲方交付或提供的服务应符合招标（采购）文件所述的标准，如果没有提及适用标准，则应符合相应的国家标准。这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。

2.2 除非技术要求中另有规定，计量单位均采用中华人民共和国法定计量单位。

### 3. 服务

3.1 本项目的“服务”见“合同条款前附表”第8项“服务内容”。

3.2 乙方应保证所提供的服务符合合同规定的要求。如不符时，乙方应负全责并尽快处理解决，由此造成的损失和相关费用由乙方负责，甲方保留终止合同及索赔的权利。

3.3 乙方应保证通过执行合同中全部方案后，可以取得本合同约定的结果，达到本合同约定的预期目标。对任何情况下出现的问题，应尽快提出解决方案。

3.4 如果乙方提供的服务和解决方案不符合甲方要求，或在规定的时间内没有弥补缺陷，甲方有权采取一切必要的补救措施，由此产生的费用全部由乙方负责。

3.5 除合同条款另行规定外，伴随服务的费用应含在合同价中，不单独进行支付。

#### **4. 知识产权**

4.1 乙方应保证所提供的服务免受第三方提出侵犯其知识产权（专利权、商标权、软件著作权、版权等）的起诉。

4.2 甲方对项目实施过程中所产生的所有成果（包括但不限于发明、发现、可运行系统、源代码及相关技术资料、文档等）享有永久使用权、复制权和修改权，其专利申请权、专利权、软件著作权、技术秘密的所有权、使用权、转让权等知识产权归甲方所有。

4.3 乙方不得利用本项目实施过程中所产生的成果（包括但不限于发明、发现、可运行系统、源代码及相关技术资料、文档等），另行自行开发本合同业务范围内供纳税人缴费人使用的软件或产品，不得利用开发便利变相收费或搭车收费。

#### **5. 保密条款**

5.1 甲乙双方应对在本合同签订或履行过程中所接触的对方信息，包括但不限于知识产权、技术资料、技术诀窍、内部管理及其他相关信息，负有保密义务。

5.2 乙方在使用甲方为乙方及其工作人员提供的数据、程序、用户名、口令、资料及甲方相关的业务和技术文档，包括税收政策、方案设计细节、程序文件、数据结构，以及相关业务系统的软硬件、文档、测试和测试产生的数据时，应遵循以下规定：

- （1）应以审慎态度避免泄漏、公开或传播甲方的信息；
- （2）在开发过程中对数据的处理方式应事先得到甲方的许可；
- （3）未经甲方书面许可，不得对有关信息进行修改、补充、复制；

- (4) 未经甲方书面许可,不得将信息以任何方式(如 E-mail)携带出甲方场所;
- (5) 未经甲方书面许可,不得将信息透露给任何其他人;
- (6) 严禁在提交的软件产品中设置远程维护接口和后门程序;
- (7) 不得进行系统软硬件设备的远程维护;
- (8) 甲方以书面形式提出的其他保密措施。

5.3 保密期限不受合同有效期的限制,在合同有效期结束后,信息接受方仍应承担保密义务,直至该等信息成为公开信息。

5.4 甲乙双方如出现泄密行为,泄密方应承担相关的法律责任,包括但不限于对由此给对方造成的经济损失进行赔偿。

## 6. 履约验收要求

6.1 甲方需求部门严格按照采购合同开展履约验收。验收时,应当按照本合同约定的技术、服务和安全标准,对供应商各项义务履行情况进行验收确认。未约定相关标准的,应当按照国家强制性规定、政策要求、安全标准和行业有关标准进行验收确认。验收结束后,应当出具验收意见,列明合同事项、验收标准及验收情况,由全体验收人员签字。

6.2 具体履约验收要求详见招标(采购)文件。

## 7. 履约保证金

7.1 需提交履约保证金的项目,乙方应按照“合同条款前附表”第 10 项“履约保证金及返还”提交履约保证金。

7.2 履约保证金的金额可用于补偿甲方因乙方不能完成其合同义务而蒙受的损失。

7.3 如乙方未能按时支付合同约定的违约金、赔偿金、其他应付款项等的,甲方有权按照本合同的约定从履约保证金中扣除上述款项。乙方应在甲方扣除履约保证金后 15 天内,及时补充扣除部

分金额。若逾期补充的，每日应按应补充金额的万分之五（0.05%）支付甲方违约金。

7.4 乙方不履行合同或者履行合同义务不符合约定使得合同目的不能实现，履约保证金不予退还，并按合同约定支付违约金、赔偿金等。

7.5 履约保证金在合同履行期满后，扣除相应款项（如有）且双方无争议后，凭返还申请等资料一次性无息返还，详见“合同条款前附表”第10项“履约保证金及返还”。

## 8. 履约延误

8.1 乙方应按照本合同的规定提供服务。

8.2 如乙方迟延履行合同义务，甲方将从应付合同金额中扣除误期违约金，每延误一天误期违约金按合同总金额的万分之三（0.03%）计收。乙方支付的误期违约金不足以弥补甲方损失的，应继续承担赔偿责任。本合同约定的损失，包括但不限于：直接损失、调查取证费、诉讼费、律师费等。

8.3 在履行合同过程中，如果乙方可能遇到妨碍按时提供服务的情况时，应及时以书面形式将拖延的事实，可能拖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估，并确定是否酌情延长工期以及是否收取误期违约金。

8.4 除不可抗力和根据合同规定延期取得甲方同意而不收取误期违约金之外，乙方延误工期，将按合同规定被收取误期违约金。

8.5 逾期退还履约保证金的违约责任。满足履约保证金返还条件的，甲方在收到返还相关信息等合同约定资料后，进行核实。对核实结果无异议的，应当自完成核实之日起30日内返还履约保证金。无特殊原因逾期退还履约保证金的，乙方可要求甲方按银行同期活期存款利率支付逾期利息。特殊原因逾期返还的，双方协商解决。

## 9. 违约责任

9.1 除本合同另有约定外，乙方不履行合同义务或者履行合同义务不符合合同约定的，按每违反一次从应付款项中扣除合同总金额的百分之一（1%）作为违约金；此外，应当承担继续履行、采

取补救措施或者赔偿损失等违约责任。乙方支付的上述违约金、赔偿金等不足以弥补甲方损失的，应继续承担赔偿责任。本合同约定的损失，包括但不限于：直接损失、调查取证费、诉讼费、律师费等。

9.2 乙方没有按照时限要求提供服务，且在甲方指定的延长期限内没有采取补救措施，甲方有权自行采取其他方式进行补救，乙方除按合同第8条约定向甲方支付误期违约金外，另外甲方所发生的一切费用和甲方损失，甲方有权从应付的乙方的合同款项中扣除，不足扣除的乙方应另行支付。

9.3 除应支付甲方违约金等外，甲方有权根据合同或有关部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

9.4 如果乙方对差异负有责任而甲方提出索赔，乙方同意按照下列方式解决索赔事宜：

如果在甲方发出索赔通知后5个工作日内，乙方未作书面答复，上述索赔应视为已被乙方接受。如乙方未能在甲方发出索赔通知后5个工作日内或甲方同意的延长期限内着手解决索赔事宜，甲方有权从应付乙方的合同款项中扣除索赔金额。

9.5 对于本协议未约定的、招标（采购）文件（技术部分）中约定的违约处理条款，按招标（采购）文件（技术部分）相关约定执行；对本协议与招标（采购）文件（技术部分）约定不同的违约处理条款，以本协议约定为准。

## 10. 不可抗力

10.1 本条所述的“不可抗力”系指双方不可预见、不可避免、不可克服的客观情况，但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震等。

10.2 如果乙方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务，不应承担误期赔偿或终止合同的责任。

10.3 在不可抗力事件发生后，当事方应及时将不可抗力情况通知合同对方，在不可抗力事件结束后3日内以书面形式将不可抗力的情况和原因通知合同对方，并提供相应的证明文件。合同各方应尽可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的措施履行不受不可抗力影响的其他事项。合同



各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行的协议。

10.4 如因国家政策变化、技术实施所需的客观环境发生变化、重大技术变化、国家调减预算、乙方在执行合同的过程中发生对履行合同有直接影响的重大事故或变故、甲方工作计划调整及推广使用新应用系统导致本项目相关服务停止等原因，本合同不能继续全部或部分履行，甲方有权通知乙方解除本合同的全部或部分，双方将按已经实际履行并验收合格的合同内容进行结算。

## 11. 争端的解决

11.1 甲乙双方应首先通过友好协商解决在执行本合同中所发生的或与本合同有关的一切争端。如从协商开始\_\_\_\_天内仍不能解决，可以按合同约定的方式提起仲裁或诉讼。

11.2.1 仲裁应向甲方所在地或\_\_\_\_\_仲裁委员会申请仲裁。

11.2.2 仲裁裁决应为最终裁决，对双方均具有约束力。

11.2.3 仲裁费除仲裁机关另有裁决外应由败诉方负担。

11.2.4 在仲裁期间，除正在进行仲裁部分外，本合同的其它部分应继续执行。

11.3.1 诉讼应向甲方所在地或\_\_\_\_\_人民法院提起诉讼。

11.3.2 诉讼费除人民法院另有判决外，应由败诉方负担。

11.3.3 在诉讼期间，除正在进行诉讼部分外，本合同的其它部分应继续执行。

## 12. 违约终止合同

12.1 若出现如下情况，在甲方对乙方违约行为而采取的任何补救措施不受影响的情况下，甲方可向乙方发出书面通知书，提出解除部分或全部合同。自甲方发出书面通知书之日起30日内，乙方应支付甲方合同总金额20%的违约金，并根据合同执行情况返还部分或全部已收取款项。乙方支付的违约金不足以弥补甲方损失的，应继续承担赔偿责任。本合同约定的损失，包括但不限于：直接损失、调查取证费、诉讼费、律师费等。

12.1.1 乙方不履行合同义务或者履行合同义务不符合合同约定累计达两次的；

12.1.2 如果乙方未能在合同规定的期限或甲方同意延长的期限内提供服务，迟延累计达20日的；

12.1.3 因乙方人员自身技术能力、经验不足等问题造成甲方发生重大紧急故障，带来重大影响和损失的；

12.1.4 乙方对重大紧急故障没有及时响应，或不能在规定时间内解决处理故障、恢复正常运行

的；

12.1.5 乙方不能满足本项目技术需求的管理要求和规范，且经两次整改无明显改进的；

12.1.6 乙方利用本项目实施过程中所产生的成果（包括但不限于发明、发现、可运行系统、源代码及相关技术资料、文档等），另行自行开发本合同业务范围内供纳税人缴费人使用的软件或产品的，或利用为税务机关提供信息化服务的便利，向纳税人缴费人搭车收费或变相收费的，或有其他失信行为的；

12.1.7 乙方在本项目实施过程中发生违反网络安全规定行为造成不良后果的。

12.1.8 乙方提供的服务侵犯甲方、第三方知识产权等合法权益的；

12.1.9 乙方或乙方人员造成甲方或第三方经济损失而拒不赔偿的；

12.1.10 乙方转让其应履行的合同义务，或未经甲方同意采取分包方式履行合同的；

的；

12.1.11 乙方有其他严重违约行为的。

12.2 如果甲方根据上述第12.1条的规定，解除了全部或部分合同，甲方可以适当的条件和方法购买乙方未能提供的服务，乙方应对甲方购买类似服务所超出的费用负责。同时，乙方应继续执行合同中未解除的部分。

### 13. 破产终止合同

13.1 如果乙方破产或无清偿能力，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。

13.2 该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取的任何行动或补救措施的权利。

#### **14. 其他情况的终止合同**

14.1 乙方在执行合同的过程中发生重大事故或变故，对履行合同有直接影响的，甲方可以提出终止合同而不给予乙方任何补偿。

14.2 在服务期内，由于甲方工作计划调整，推广使用新应用系统导致本项目相关服务停止的，甲方可以提出终止合同而不给予乙方任何补偿。

#### **15. 合同修改或变更**

15.1 合同如有未尽事宜，须经甲乙双方共同协商，做出补充约定，并签订书面补充合同或变更协议。补充合同或变更协议作为本合同的一部分，与本合同具有同等效力。

15.2 除了双方签署书面修改或变更协议，并成为本合同不可分割的一部分的情况之外，本合同的条款不得有任何变化或修改。

15.3 由于采购人项目统一规划等原因导致本项目停止部分服务的，甲方将与乙方协商处理。

#### **16. 转让和分包**

16.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分转让或全部转让其应履行的合同义务。

16.2 未经甲方同意，乙方不得采取分包方式履行合同。经甲方同意分包履行合同的，乙方就采购项目及分包项目向甲方负责，分包供应商就分包项目承担责任。

#### **17. 合同语言**

17.1 本合同语言为中文。

17.2 双方交换的与合同有关的信件和其他文件应用合同语言书写。

## 18. 适用法律

18.1 本合同按照中华人民共和国现行法律进行解释。

18.2 本合同的履行、违约责任和争议解决的方法等适用《中华人民共和国民法典（合同编）》。

## 19. 税费

19.1 乙方应依法缴纳的合同服务相关税费，均已包含于合同总金额中，甲方不再另行支付。

## 20. 合同生效

20.1 本合同一式\_\_\_份，由甲乙双方法定代表人或被授权人签字并盖章后生效。

# 附件

乙方应按照合同的规定，提供下列符合甲方要求的服务。

### 1、总体要求

投标人所供食品的包装、质量、卫生安全和营养成分，必须符合《中华人民共和国食品安全法》及其他食品质量、食品卫生、食品安全法律法规。

（1）畜肉、禽肉类产品必须具有动物检验检疫证明，预包装的应有（SC）标识，且必须符合国家食品安全标准。

（2）鲜猪肉必须为质量等级达到二级（含）以上标准的冷鲜肉。鲜度标准：肉质有弹性，指压后的凹陷立即恢复、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、无异味、无淤血、无注水、无寄生虫。

（3）鲜牛肉质量标准：肉色深红、肉质有弹性、指压后的凹陷立即恢复，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，无异味、无寄生虫，无注水。

（4）鲜羊肉质量标准：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、无异味、无注水、无寄生虫。

(5) 鲜鸭质量标准：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、无明显淤块；无注水、无内脏、无血水、无异味。

(6) 鲜鸡质量标准：外形完整、大小适中、具有鲜鸡肉正常气味。鸡肚内无内脏、眼球饱满，因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等颜色，鸡肉切面发亮、外表微干或微湿润、不粘手、指按压凹陷立即恢复，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡翼部或关节，无骨折或因骨折破皮而使骨头外露。

(7) 水产类质量标准：必须提供水产品的产地证明、检验合格证明等相关资质。水产品类原料必须来自无污染水域，新鲜度良好，组织紧密有弹性，无异味，无外来杂质，不含有有毒有害物质。水产品的包装应干燥、清洁、卫生、坚实、无破损，且明确注明保质期限。

(8) 豆制品类质量标准：必须具有合格产品检验报告。所用的原辅材料、包装材料必须符合国家标准、行业标准及有关规定；不得使用变质或未去除有害物质的原料、辅料，油炸豆制品所用油脂必须符合安全卫生标准，禁止反复使用。发酵豆制品所使用的菌种应防止污染和变异产毒。不得将次硫酸氢钠甲醛（吊白块）等工业原料作为食品添加剂在豆制品加工中使用。所使用的稳定剂和凝固剂必须符合国家、行业食品添加剂使用标准。

(9) 蔬菜类质量要求：成熟度适中，新鲜，色泽良好，形态正常，个体均匀，清洗干净，符合“八无六有”要求。“八无”：即无农药残留超标、无重金属残留超标，无亚硝酸盐残留超标、无青帮老叶、茎叶类蔬菜无根须、无泥沙、无杂物、无其他污染；“六有”：有生产标准，有质量检测、有产品包装，有采摘日期、有产地标示、有冷链储运。

(10) 水果质量要求：达到二等（含）以上标准。颜色鲜艳、外型端正、细腻光滑、富有光泽的水果，成熟度适中，应具有良好的色泽及形态特征，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤等，农药残留量须低于国家规定标准。

(11) 调料干杂类质量要求：有“SC”标识或国家有关部门检验达到无公害食品标准，具体标准为“六有三无”，“六有”：有生产日期、有保质期、有质量合格证、有生产厂家、有注册商标、有国家管理质量体系认证标示；“三无”：无假冒伪劣、无腐

烂变质、无过期产品。

(12) 干调、奶类、冻品等食品，必须按照超市供应的品牌和规格如实供应，不得擅自调整更换。乙方所供食品有外包装的，在食品外包装上必须有明确的生产厂家、生产日期、保质期以及国家标准的食品生产许可标志及生产许可证编号，严禁供应“三无”食品；没有外包装的，乙方必须提供食品检验检疫证明资料。送达的干调、奶类、冻品等食品距生产日期不超过总有效期的三分之一。

(13) 若投标人为肉类生鲜冻品的生产商，须出具动物检疫合格证、食品生产许可证、生猪定点屠宰证；若投标人为肉类生鲜冻品的经销商，须出具厂家动物检疫合格证、食品生产许可证、生猪定点屠宰证。

如上述未尽事项，须按照国家相关法律法规要求以及食材检验检疫的标准执行，拟投所有品目均要有正规厂家、厂址、生产日期等，在质保期内，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。

## 2、具体要求

### (1) 蔬菜类

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

叶菜类：生菜、白菜、通心菜、苋菜等绿叶菜类及大白菜、椰菜等普通叶菜。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无异味，结球叶菜要结球适度。

茄果类：西红柿、茄瓜、圆椒、尖椒等。

属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、异味，无明显机械伤。

瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、节瓜等。

属同一品种规格，色泽一致，无斑点，无断裂，无腐烂、异味、明显机械伤，不带泥土。

根菜类：萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格，皮细光滑，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

薯芋类：马铃薯、芋、姜等。

属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、异味。

水生菜类：藕等。

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

香辛类：西芹、芹菜、香菜等。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，具有该品种应有的味道。

**(2) 水果类**

水量：充足，无皱皮、干涩现象，无异常的外部水分，但冷藏取出的水分除外。

色泽：鲜艳、光亮无变色，清洁，基本不含可见异物；无坏死斑块。

形状：曲线谐调、果形完整、无软化、无异状、无影响消费的霉烂变质。

成熟度：适中。无过熟、未熟现象。

污染：无异常气味和味道，无农残超标污染。

无机械伤（挤压、压伤、碰伤、切口、裂伤等外力损伤）和病虫损伤（虫卵、虫眼、虫咬）。

包装：外箱完好，内箱支持物支撑足够。

**(3) 鲜肉类**

序号	品名	质量要求
1	去皮五花肉	肥瘦比例为 3:7（三线肉），肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。
2	去皮上肉	肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。
3	牛肉	肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但不粘手，良质牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原，肌纤维韧性强。
4	羊肉	肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表微干，或外表湿润，不粘手。肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。
5	肉碎	肉品需到现场验收后，到场制作成肉碎。
6	禽类	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。
7	禽类	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，鹅、鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。
8	蛋类	蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。



9	蛋类	外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气味。
10	蛋类	蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。

**(4) 冷冻肉**

序号	品名	质量要求
1	去皮五花肉	肥瘦比例不大于 7: 3，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。
2	边鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，每只不低于 0.5 公斤，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸡的正常气味。
3	白条鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1 公斤，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。
4	边鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，重约 0.6-1 公斤，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。
5	牛肉丸	15 克/粒(500 克约 40 粒)。具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。
6	贡丸	15 克/粒(500 克约 40 粒)。具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。
7	鸡架（鸡壳）	整鸡去肉，即鸡骨架，有颈无头，新鲜，无内脏，骨架颜色纯正，重约 0.25 公斤，外表微湿润，不粘手，具有鸡的正常气味。
8	白条鹅	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1 公斤，鹅的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鹅的正常气味。
9	去皮上肉	肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。
10	白条鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从 0.6—1.5 公斤，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢。
11	火腿	表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。
12	带鱼	每条不低于 500 克，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

序号	品名	质量要求
13	瘦肉	肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。
14	鸭腿	表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
15	鸡腿	表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
16	鱼丸	具有良好的弹性，水煮后用水捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。
17	猪前排	带颈骨及前五条排骨，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
18	腊肠	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，SC标识。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
19	鸡翅	肉质紧密，无污伤、无小毛，个体大小均匀。
20	脊骨	肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
21	猪蹄	须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准。
22	猪筒骨	骨体冻实而坚硬，无化冻现象。
23	牛肉	解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手，良质冻牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性较强。
24	腊肉	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，SC标识。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
25	鸡脚	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
26	猪肝	整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，微实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染，略有鱼腥味。
27	鱼排	无头尾，无鳃，无鳞，无内脏，具有鱼的自然颜色。
28	猪头皮	猪脸肉，无嘴，无耳，无骨。
29	猪心	圆锥型，带心尖，心肌为红色或淡红色，结实而有弹性，无寄生虫、脓包炎症等病变。
30	白条羊	每条不低于10公斤，去头、去蹄，去内脏，解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表不黏手，肉质紧密。
31	五花肉	肥瘦比例不大于7:3，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。
32	腊鸭腿	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，SC标识。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。

1、冷冻食品类的包装应符合科学、经济、牢固、卫生、美观等要求。包装的设计应根据不同的冷冻食品的不同特点、不同的冷冻加工方式、不同的流通条件及要求进行。做到防护合理，安全可靠。

2、无论采用何种内包装，凡与食品直接接触的包装材料必须清洁、干燥、无异味，对该食品应无任何影响食用卫生、健康的作用，符合有关卫生法规的规定。

3、无论采用单冻或块冻的冷冻食品应采用内包装使其相对固定，并使其在温度变化而引起冷冻食品局部解冻时，水分不至于浸湿外包装，内包装装入外包装后应松紧适度，不允许在高度上有较大空间，必要时还可以采用隔档或衬垫等保护方法。

4、冷冻食品的包装作业应严格按冷冻食品包装技术条件及要求进行。即把食品先冷冻至 $-18^{\circ}\text{C}$ ，然后在不高于 $-18^{\circ}\text{C}$ 的条件下包装，并及时运抵冷库贮存，防止因温差而引起容器外表面凝露现象。

5、外包装应封口严密，可根据客户的要求采用钉合、粘合或胶带纸封口。用打包带紧固的，其打包带应符合 GB 12023 要求，带扣无锈蚀，牢固，打包带松紧适度、平整不扭且不少于两道。

6、标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号等内容；剩余保存期不少于保质期的三分之二。

### **(5) 鲜活鱼**

鱼类：草鱼、鳊鱼、鳙鱼、鲢鱼等。鱼体健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。

### **(6) 副食品**

对照合同检查所送物资品牌、规格是否符合要求，对有包装的食品，检查包装是否完整，有无破损，查看食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB 7718）要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。

通过食品质量感官鉴别包装内产品及无包装产品，依靠视觉、嗅觉、味觉、触觉等鉴定食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度(稠度)是否符合质量要求。有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

部分副食品质量要求：

序号	品名	质量要求
1.	酱类食品	具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。
2.	淀粉制品	具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。
3.	鸡蛋	蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。
4.	皮蛋	外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。
5.	咸蛋	蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。
6.	豆腐	豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。
7.	豆腐泡	为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。
8.	腐竹	为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。
9.	腐乳	红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其他异味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。
10.	大豆	大豆根据其种皮颜色和粒形可分为黄大豆、青大豆、黑大豆、其他大豆(赤色、褐色、棕色等)和饲料豆(秣食豆)五类。 大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。
11.	花生	果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。
12.	辛辣料	辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。 辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

## (7) 大米

外包装完好，标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。剩余保存期不少于保质期的三分之二。

具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变），无虫蛀结块挂丝或杂质异物；看碎米粒、黄粒米、杂质是否超标。

取清洁容器，用温水浸泡少许米，如水面上浮起一层油，应退货处理。

大米质量不低于 GB/T1354-2018《大米》要求，符合国家粮食卫生标准，制造商取得食品生产许可证，具有产品检验报告，且具有有效期内的 SC 证书，大米品种要求为一等米。

#### **（8）面粉**

色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。

#### **（9）食用油**

基本要求：外包装完好，有“SC”标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保存期不少于保质期的三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。食用油质量不低于《食品安全国家标准植物油》（GB 2716-2018）要求。

### **（三）食材浪费防控要求**

乙方应配合甲方落实防止食材浪费的管理措施，包括但不限于：按需配送、合理备货、协助甲方统计食材使用情况，及时反馈剩余食材信息，协助甲方优化采购计划，减少不必要的浪费。乙方不得因自身原因造成食材浪费，因乙方原因造成浪费的，甲方有权要求乙方整改并承担相应责任。

### **（四）供货配送要求**

1、采取直达配送、服务到库模式，由乙方直接配送至食堂库房。具体地点由甲方指定。

2、配送时间。乙方必须在收到甲方采购计划的当日，按照甲方需求做好配送准备，于次日上午6:30前将所需食品原料送至甲方指定供应点。

3、配送产品数量。乙方严格按照甲方采购计划准备食品原料，不得随意增减供货数量，配送产品数量与甲方采购计划相差不得超过1%。擅自多送、少送、不按规格、范围配送不予结账。

乙方配送的人员及车辆不得随意更换，更换人员及车辆需经甲方书面同意且新人员须通过岗前食品安全培训。除了送货工作的协调与管理外，还应指派人员上午值班到11:30，负责与甲方进行物品配送相关事宜的衔接，满足甲方临时要求。

5、乙方供货的商品或原料必须确保进货渠道正规，对食品质量负责。如果供货的食品需要提供各类票据与检疫证明的，乙方必须按有关部门的要求及时向甲方提供各类票据。

6、配送温度控制: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，并记录存档。如对于易腐食材要求配送过程中保持适宜的温度。冷藏食材要求在运输过程中保持低温，避免食材变质。同时，热食类食材要求在送达时保持温热，保持菜品的口感和美味。

7、食材存储和运输安全：在存储和运输过程中采取安全措施，食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染，食材运输过程中要求稳固，避免食材滑动、倾倒等情况。

8、配送车辆和设备卫生：

(1) 运输工具应清洁卫生无污染，不得运输有毒有害物质。乙方应当建立清洁卫生消毒记录制度，食材运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和仓顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热。当食品冷链物流关系到公共卫生事件时，应增加对运输工具的厢体内外部、运输车辆驾驶室

等的清洁消毒频次，并做好记录。乙方配送车辆未按规定消毒导致食材污染的，每次处以合同总价1%的违约金，甲方有权直接从应付账款中扣除。

(2) 应根据食品的类型、特性、季节、运输距离等选择不同的运输工具和运输路线，同一运输工具运输不同食品及多点装卸时，应根据产品特性，做好分装、分离或分隔，并存放在符合食品储存温度要求的区域。

(3) 装货前应对运输工具进行检查，根据食品的运输温度对厢体温度进行预设，并应在运输开始前达到食品运输需要的温度。

(4) 对于有温度要求的食材，运输过程中的温度应实时连续监控，记录时间间隔不宜超过10分钟，且应真实准确。

当运输设备温度超出设定范围时，应立即采取纠正行动和应急措施，并如实记录超温的范围和时间。

(5) 运输过程中运输工具应采取安全性措施，如铅封或加锁等。运输过程宜保持平稳，装卸时应行动迅速、轻拿轻放，并尽量减少车厢开门次数和时间。

(6) 配送前应确认食品物流包装完整，温度符合要求。

### **(五) 食品质量要求**

1、食品卫生安全：遵守国家、行业关于食品卫生安全的相关法律、法规，确保饮食安全；因食品安全问题造成的一切后果均由乙方负责，并根据相关法律法规进行处罚及赔偿；

2、食品采购：应制定科学、完善的采购管理制度，采购的食品、原料及成品，不得出现腐败、变质、霉变及其它不符合卫生标准的情况；采购的肉类食品必须有合法检验单或印证，外加工食品(熟食)采购须确认定点；食品贮存有专人负责、生熟分区域，不得超期，定期清库检查，防止食品变质、霉变、生虫、及时清理不符合卫生要求的食品等，做好采购物品的登记，妥善保管票据、检验单等。并接受甲方、执法人员的监督和检查。

3、生产安全：安全无隐患，操作规范，确保安全生产无事故；

4、预包装食品外包装良好，外包装上必须标明名称、规格、净含量、生产日期、保质期等，产品外包装有“QS”标志，标明成分或者配料表，贮存条件，标明生产者的名称、地址、联系方式，产品标准代号，生产许可证编号等

5、食品添加剂应当有标签、说明书和包装。以及食品添加剂的使用范围、用量、使用方法，并在标签上载明“食品添加剂”字样。

6、预包装食品应当有中文标签、中文说明书。说明书应当符合本法以及我国其他有关法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求。

7、为保证食品的质量及安全性，乙方应对每批次配送的主要采购项目：粮、油、肉类、水产品、蛋禽类等建立档案，做到配送产品的可追溯性。

8、因产品质量问题发生的食物中毒等事故，由乙方承担经济赔偿责任以及其他法律责任。食材出现质量问题时，甲方有权先行委托第三方检测机构进行检测。检测费用由责任方承担。若检测结果不合格，乙方需按该批次货值的十倍向甲方支付违约金。

9、依据产品质量监督检验所提供的质量标准，乙方提供的产品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，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明、产品质量检测合格报告或检疫报告复印件或农残报告。乙方每日配送前，需提前2小时向甲方提供当批次食材的检验报告电子版。未按时提供视为违约，甲方有权拒收该批次食材并追究违约责任。若甲方对食材质量存疑，有权单方委托第三方检测机构进行送检，检测费用由乙方预先支付。若检测结果不合格，乙方需承担全部检测费用，并按该批次食材金额的十倍向甲方支付违约金。乙方应自费对争议食材进行封样复检，甲方有权指定第三方检测机构进行检测，检测结果作为质量争议处理依据。

10、乙方应保证所提供的产品是合格安全的产品，一旦发现伪劣假冒产品、以次充好产品或替代产品，乙方承担全部法律责任。乙方提供的替代食材未事先取得甲方书面同意的，甲方有权拒绝接收并按双倍货款金额向乙方索赔。

11、拒绝采购转基因产品：甲方本次拒绝采购转基因原材料，主要涉及我国已经批准种植的转基因农作物以及涉及这些农作物的作为原材料的二次加工食品产品；所有涉及的包装类食物（如食用油、大米、面粉制品）应根据国家相关要求在包装上予以明显



标识并有非转基因说明。若甲方在使用过程发现投标人食物和原材料属于转基因产品的，甲方有权取消本季度的结算款并解除本合同。

12、乙方应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消乙方的供货资格并承担由此造成的经济责任 and 法律责任：

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

(2) 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

(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) 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

(5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

(6) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

(7) 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

(8) 超过保质期限的；

(9) 其他明显的食材质量问题。

#### **(六) 传染病防控要求**

如发现传染病患者或者疑似传染病患者时，应向甲方主动提出并更换服务人员，直至人员提供康复证明材料方可上岗。

##### **(1) 传染病防控人员管理**

①应建立项目服务人员健康状况档案，实行“一人一档”管理。遵照《中华人民共和国传染病防治法实施办法》。

②应进行日常体温监测、消毒液配制、开展防控知识宣教及专业知识培训。

(2) 应按照项目服务人员数量进行统计、购置、储备所需的口罩、消毒剂、手套、体温计、洗手液、速干手消毒剂等防疫物资。

(3) 应配备足够数量的口罩，确保每一名物资配送服务人员均能按规定佩戴。

(4) 健康管理

进入配送地点前，需按要求进行出入信息登记。乙方员工进入甲方场所违反防疫规定的，每次扣除当期服务费5%作为违约金，甲方有权直接从应付账款中扣除。

(5) 清洁与消毒

所有配送车辆应定期进行消毒工作。

第五章 评审程序、方法及标准

一、评审方法

本次评审采用综合评分法（百分制），即响应文件满足磋商文件全部实质性要求且按评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为成交候选供应商的评审方法。

综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计算，即满足磋商文件要求且最后报价最低的供应商的价格为磋商基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：

磋商报价得分=（磋商基准价/最后磋商报价）×价格权值×100

项目评审过程中，不得去掉最后报价中的最高报价和最低报价。

推荐成交候选供应商的方法：磋商小组按评审后得分由高到低顺序进行推荐。得分相同的，按最后报价由低到高顺序排列；得分且最后报价相同的，按技术指标优劣顺序排列。

二、评审程序

（一）资格审查表

序号	资格要求	审查内容
1	具有独立承担民事责任的能力	法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明。 （1）企业应提供“营业执照”； （2）事业单位应提供“事业单位法人证书”； （3）非企业专业服务机构应提供执业许可证等证明文件； （4）个体工商户应提供“个体工商户营业执照”； （5）自然人应提供自然人身份证明。
	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	由供应商对以下内容提供书面承诺或声明，或提供相应证明材料。 （1）供应商是法人的，应具有上一年度（2024年度）经审计的财务报告，或其基本开户银行出具的资信证明。其他组织和自然人，没有经审计的财务报告，应具有银行出具的资信证明。 （2）有专业担保机构对供应商进行资信审查后出具投标担保函的，可以不用具备经审计的财务报告和银行资信证明文件。
	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	由供应商提供书面承诺或声明，或提供相应证明材料。
	有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	由供应商对以下内容提供书面承诺或声明，或提供相应证明材料。 （1）供应商依法缴纳税收：本项目公告发布时间前 12 个月内（至少有 1 个月）缴纳税收的凭据（完税证、缴款

		<p>书、印花税票、银行代扣（代缴）转账凭证等均可）；</p> <p>（2）供应商依法缴纳社会保障资金：本项目公告发布时间前 12 个月内（至少有 1 个月）缴纳社会保险的凭据（专用收据或社会保险交纳清单）；</p> <p>（3）供应商为其他组织或自然人的，也应满足以上要求；</p> <p>（4）递交响应文件截止时间的当月成立但因税务机关原因导致其尚未依法缴纳税收的供应商，提供将依法缴纳税收承诺书原件（格式自拟），该承诺书视同税收缴纳凭据；</p> <p>（5）递交响应文件截止时间的当月成立但因社会保障资金管理机构原因导致其尚未依法缴纳社会保障资金的供应商，提供将依法缴纳社会保障资金承诺书原件（格式自拟），该承诺书视同社会保险凭据；</p> <p>（6）依法免税或不需要缴纳社会保障资金的供应商，具有相应文件证明其依法免税或不需要缴纳社会保障资金。</p>
	参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录	由供应商提供书面承诺或声明，或提供相应证明材料。
	法律、行政法规规定的其他条件	由供应商提供书面承诺或声明，或提供相应证明材料。
3	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，不得参加本项目同一合同项下的政府采购活动	由供应商提供书面承诺或声明
4	未被列入失信被执行人、“重大税收违法失信主体”，未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单。	以采购人和采购代理机构在响应文件递交截止日在“信用中国”网站（ <a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a> ）及中国政府采购网（ <a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a> ）查询的供应商参加政府采购活动前三年内的结果为准（采购人和采购代理机构对信用信息查询记录和证据截图或下载存档）。
5	本项目专门面向中小企业采购	按要求提供中小企业声明函（对应行业为 <u>批发业</u> ）
6	具有合格有效的《食品经营许可证》或《食品经营许可备案电子证书》	提供证书扫描件并加盖供应商公章

**备注：**

1.所有证书、证明文件包括按要求提供的官网截图必须是真实、有效、可查证的。资格证明文件应为原件的扫描件，响应文件中须编入清晰的扫描件或复印件。所有证明材料须清晰可辨认，如因证明材料模糊无法辨认，缺页、漏页导致无法进行评审认定的责任由供应商自负。如发现弄虚作假将按照有关规定严肃处理。

证明材料仅限于供应商单位本身，参股或控股单位及独立法人子公司的材料不能作为证明材料，但供应商单位兼并的企业的材料可作为证明材料。

2.对于响应文件中有任意一条不满足上表要求的将导致其投标无效，不进入下一项评审。

## (二) 符合性检查表

序号	审核内容	供应商名称
1	按照磋商文件规定要求签署、盖章；	
2	按磋商文件要求进行报价；	
3	磋商有效期满足磋商文件规定；	
4	响应文件中未附有采购人不能接受条件；	
5	响应文件满足磋商文件商务、技术等实质性要求（★号条款）；	
6	供应商未出现磋商文件中规定无效投标的其它条款；	
7	供应商未有下列任一情形： <ul style="list-style-type: none"> <li>（1）不同供应商的响应文件由同一单位或者个人编制；</li> <li>（2）不同供应商委托同一单位或者个人办理投标事宜；</li> <li>（3）不同供应商的响应文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；</li> <li>（4）不同供应商的响应文件异常一致或者磋商报价呈规律性差异；</li> <li>（5）不同供应商的响应文件相互混装。</li> </ul>	
审核结论		

说明：

- 1.磋商小组分别对每一响应文件依据上表进行检查。
- 2.磋商小组决定投标的响应性只根据响应文件本身的真实无误的内容，而不依据外部的证据，但响应文件有不真实不正确的内容时除外。
- 3.满足要求的条款打“√”，否则为“×”。
- 4.对于响应文件中有任何一条不满足要求将导致其投标无效，不进入下一项评审。

## (三) 详细评审 (采购包 1、采购包 2)

评标项目	评标分项	分值	评标标准及分值
价格部分 (30 分)	价格	30	磋商小组只对资格性及符合性审查合格的响应文件进行价格评议, 价格分采用低价优先法, 即满足采购文件要求且最终报价最低的折扣率为评标基准折扣率, 其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算: $\text{报价得分} = (\text{评标基准折扣率} / \text{报价折扣率}) \times 30\% \times 100。$ 注: 1、落实政府采购政策进行价格调整的, 以调整后的价格计算; 2、举例: 折扣率 90% 表示 “九折”。
商务部分 (13 分)	综合能力	8	1、供应商通过质量管理体系认证并在有效期内得 2 分; 2、供应商通过职业健康安全管理体系认证并在有效期内得 2 分; 3、供应商通过环境管理体系认证并在有效期内得 2 分; 4、供应商通过食品安全管理体系认证并在有效期内得 2 分; 证明材料: 认证证书除证书复印件加盖公章外, 还须提供证书在中国认证认可委员会认证认可业务信息统一查询平台 (网址: <a href="http://cx.cnca.cn">http://cx.cnca.cn</a> ) 查询结果打印件, 并加盖供应商公章。未提供或材料不齐全不给分。
	类似业绩	5	供应商自 2021 年 1 月 1 日至今承担过类似食材配送服务项目 (以合同签订时间为准, 提供加盖公章的项目合同), 每个得 1 分, 本项满分 5 分。
技术部分 (57 分)	项目理解	6	供应商针对本项目特点和实际情况的理解与分析进行描述, 包含以下评审内容: 1. 项目实施背景、行业标准、实施条件等 (3 分); 2. 项目实施重点、难点分析与初步对策等, 体现对项目前期情况详尽调查透彻分析 (3 分); 内容评审指标: ①符合度: 是否进行充分响应, 不得提供与本评标项无关内容; ②完整性: 需结合整体需求, 进行全方面的描述, 不得缺项;

评标项目	评标分项	分值	评标标准及分值
			③合理性：需依据本项目阐述，措施可落地。 每项评审内容完全满足上述三个评审指标的，得3分；完全满足上述两个评审指标的，得2分；完全满足其中一个评审指标的，得1分。本项满分6分。
	食材来源	12	<p>供应商具备品种齐全且安全性高的食材来源，包含以下评审内容：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食材的品种、来源渠道以及来源追溯（3分）；</li> <li>2. 食材的成本控制（3分）；</li> <li>3. 食材的品质保障（3分）；</li> <li>4. 食材安全检验标准和检验手段（3分）。</li> </ol> <p>内容评审指标：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①符合度：是否进行充分响应，不得提供与本评标项无关内容；</li> <li>②完整性：需结合整体需求，进行全方面的描述，不得缺项；</li> <li>③合理性：需依据本项目阐述，措施可落地。</li> </ol> <p>每项评审内容完全满足上述三个评审指标的，得3分；完全满足上述两个评审指标的，得2分；完全满足其中一个评审指标的，得1分。本项满分12分。</p>
	配送方案	12	<p>供应商结合项目实际情况编制具体的配送服务方案，包含以下评审内容：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 仓储进库、出库与保存管理（3分）；</li> <li>2. 配送计划、方式与验收交接标准（3分）；</li> <li>3. 配送时效与保障（3分）；</li> <li>4. 运输管理及安排（3分）。</li> </ol> <p>内容评审指标：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①符合度：是否进行充分响应，不得提供与本评标项无关内容；</li> <li>②完整性：需结合整体需求，进行全方面的描述，不得缺项；</li> <li>③合理性：需依据本项目阐述，措施可落地。</li> </ol> <p>每项评审内容完全满足上述三个评审指标的，得3分；完全满足上述两个评审指标的，得2分；完全满足其中一个评审指标的，得1分。本项满分12分。</p>
	人员设备	9	<p>供应商针对本项目制定具体的人员与车辆设备配备方案，包含以下评审内容：</p>

评标项目	评标分项	分值	评标标准及分值
			1. 服务人员的架构、组成与岗位职责（3分）； 2. 车辆、设备设施的种类、数量与使用操作（注：提供车辆行驶证和车辆外观照片）（3分）； 3. 考核机制与管理制度（3分）。 内容评审指标： ①符合度：是否进行充分响应，不得提供与本评标项无关内容； ②完整性：需结合整体需求，进行全方面的描述，不得缺项； ③合理性：需依据本项目阐述，措施可落地。 每项评审内容完全满足上述三个评审指标的，得3分；完全满足上述两个评审指标的，得2分；完全满足其中一个评审指标的，得1分。本项满分12分。
	质量保证	9	供应商针对本项目制定具体的服务质量保证措施，包含以下评审内容： 1. 服务质量总目标（3分）； 2. 服务质量保证体系（3分）； 3. 服务质量考核及保证措施（3分）。 内容评审指标： ①符合度：是否进行充分响应，不得提供与本评标项无关内容； ②完整性：需结合整体需求，进行全方面的描述，不得缺项； ③合理性：需依据本项目阐述，措施可落地。 每项评审内容完全满足上述三个评审指标的，得3分；完全满足上述两个评审指标的，得2分；完全满足其中一个评审指标的，得1分。本项满分12分。
	应急保障	6	供应商针对本项目制定具体的应急保障预案及措施，内容包含但不限于： 1. 缺货补货调配措施（3分）； 2. 紧急供货应对措施（3分）。 内容评审指标： ①符合度：是否进行充分响应，不得提供与本评标项无关内容； ②完整性：需结合整体需求，进行全方面的描述，不得缺项；



评标项目	评标分项	分值	评标标准及分值
			③合理性：需依据本项目阐述，措施可落地。 每项评审内容完全满足上述三个评审指标的，得 3 分；完全满足上述两个评审指标的，得 2 分；完全满足其中一个评审指标的，得 1 分。本项满分 6 分。
	售后服务	3	<p>供应商具备完善的售后机构与服务能力，包含以下评审内容：</p> <p>1. 售后机构与制度（1.5 分）；</p> <p>2. 退换货的措施（1.5 分）。</p> <p>内容评审指标：</p> <p>①符合度：是否进行充分响应，不得提供与本评标项无关内容；</p> <p>②完整性：需结合整体需求，进行全方面的描述，不得缺项；</p> <p>③合理性：需依据本项目阐述，措施可落地。</p> <p>每项评审内容完全满足上述三个评审指标的，得 1.5 分；完全满足上述两个评审指标的，得 1 分；完全满足其中一个评审指标的，得 0.5 分。本项满分 3 分。</p>
合计		100	/

### 三、编写评审报告

#### （一）评审报告的内容

评审报告应当包括以下主要内容：

- （1）邀请供应商参加采购活动的具体方式和相关情况。
- （2）响应文件开启日期和地点。
- （3）获取磋商文件的供应商名单和磋商小组成员名单。
- （4）评审情况记录和说明，包括对供应商的资格审查情况、供应商响应文件评审情况、磋商情况、报价情况等。
- （5）提出的成交候选供应商的排序名单及理由。

#### （二）评审报告的签署

评审报告应当由磋商小组全体人员签字认可。磋商小组成员对评审报告有异议的，磋商小组按照少数服从多数的原则推荐成交候选供应商，采购程序继续进行。对评审报告有异议的磋商小组成员，应当在报告上签署不同意见并说明理由，由磋商小组书面记录相关情况。磋商小组成员拒绝在报告上签字又不书面说明其不同意见和理由的，视为同意评审报告。

## 第六章 响应文件的格式

封面：

# 国家税务总局武汉市新洲区 税务局采购项目

# 响应文件

（正本/副本）

项目编号：

项目名称：

供应商：

日期：            年    月    日

## 资格自查表

序号	资格要求	须提供的资料	响应 页码
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

## 符合性自查表

序号	审核内容	响应情况
1	按照磋商文件规定要求签署、盖章；	
2	按磋商文件要求进行报价；	
3	磋商有效期满足磋商文件规定；	
4	响应文件中未附有采购人不能接受条件；	
5	响应文件满足磋商文件商务、技术等实质性要求；	
6	供应商未出现磋商文件中规定无效投标的其它条款；	
7	供应商未有下列任一情形： （1）不同供应商的响应文件由同一单位或者个人编制； （2）不同供应商委托同一单位或者个人办理投标事宜； （3）不同供应商的响应文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人； （4）不同供应商的响应文件异常一致或者磋商报价呈规律性差异； （5）不同供应商的响应文件相互混装。	

评标导航表

评审项目	项目	分值	评分标准	供应商响应	响应文件对应页码
报价部分					
商务部分					
技术部分					

备注：为方便评委评标，供应商可根据磋商文件中载明的《评分标准》，将具体响应情况及响应文件中对应页码在上表中注明。

## 响应文件目录

格式自拟，与正文页码一一对应。

# 一、磋商书及附件

## (一) 磋商书

(采购代理机构)：

依据贵方(项目名称/项目编号)项目采购货物及服务的磋商邀请,我方代表(姓名、职务)经正式授权并代表供应商(供应商的名称、地址)提交响应文件正本一份,副本一份。**并进行如下承诺声明:**

- 1.我公司在参加本次采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录。
- 2.我公司在本响应文件中所提供的全部资格证明文件均真实有效,我方承诺对其真实性负责并承担相应后果。
- 3.我公司承诺与参加本项目同一合同项下的采购活动的供应商不存在单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的情形。
- 4.我公司承诺没有为本采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务。
- 5.我公司在本响应文件中所响应的内容均将成为签订合同的依据,并承诺按响应内容提供相应服务。

其它承诺:如有,可自行填写。

**在此,我方宣布同意如下:**

- 1.将按磋商文件的约定履行合同责任和义务。
- 2.已详细审查全部磋商文件,包括(补充文件等),对此无异议。
- 3.本竞争性磋商响应文件的有效期自开标之日起共 90 个日历天。
- 4.同意提供按照贵方可能要求的与其报价有关的一切数据或资料。
- 5.与本报价有关的一切正式往来信函请寄: \_\_\_\_\_。

供 应 商: (公章)

通讯地址:

电 话:

电子邮件:

授权代表签字:

日 期:



## (二) 法定代表人身份证明

供应商名称：

单位性质：

地 址：

成立时间：

经营期限：

姓 名： 性 别：

年 龄： 职 务：

系 （供应商名称）的法定代表人。

特此证明。

供应商名称：（盖章）

日 期： 年 月 日

附：法定代表人身份证复印件

### (三) 法定代表人授权书

本人（姓名）系（供应商名称）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）响应文件、签订合同和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日至\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

代理人无转委托权。

供 应 商：\_\_\_\_\_（盖单位章）

法定代表人：\_\_\_\_\_（签字或盖章）

身份证号码：\_\_\_\_\_

委托代理人：\_\_\_\_\_（签字）

身份证号码：\_\_\_\_\_

日 期：

附：授权代表身份证复印件

二、报价文件

(四) 报价一览表

项目名称：	项目编号：	货币单位：人民币
包号	投标报价 (综合折扣率)	合同履行期限
	____%	

供应商名称：（盖章）

法定代表人或授权代表：（签字）

日 期： 年 月 日

## (五) 分项报价表

项目名称： 项目编号： 货币单位：人民币

序号	名称	数量	单价	总价	备注
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
.....	.....				
总计					

供应商名称[盖章]:

供应商授权代表签字: 日期:

注: 1、按照本表填写的各项的合计价填写到“(四) 报价一览表”中对应的栏目中。

2、供应商必须按此表格式中的栏目内容对应填写, 若需增加栏目内容, 请在栏目“其它”中填写, 并作详细说明。

### 三、商务文件

#### (六) 资质证明文件

##### 1、企业法人营业执照、事业单位法人证书或团体组织法人证书

粘贴处

## 2、关于资格要求的承诺函

采购人和采购代理机构：

致：国家税务总局武汉市新洲区税务局/湖北省招标股份有限公司

我单位承诺完全满足采购文件对投标人的资质要求：

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

(1) 具有独立承担民事责任的能力；

(2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

(3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

(4) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

(5) 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

1) 我单位未因违法经营被追究过刑事责任；

2) 我单位未因违法经营被责令停产停业、吊销许可证或者执照；

3) 我单位未因违法经营被处以较大数额罚款等行政处罚。

(4) 法律、行政法规规定的其他条件。

2. 我公司承诺与参加本项目同一合同项下的政府采购活动的投标人不存在单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的情形。

3. 我公司承诺没有为本采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务

4. 我公司未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单，未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单。

我单位保证上述信息的完整、客观、真实、准确，并愿意承担我单位因提供虚假材料谋取中标所引起的一切法律后果。

供应商名称[盖章]：

供应商授权代表签字：

日 期：

### 3、其他资格证明文件

（复印件）

供应商须提供的资格证明文件详见《资格审查表》。

## (七) 无重大违法记录书面声明函

### 采购人和采购代理机构：

我方在此声明，我方在参加本次采购活动前三年内，在经营活动中没有以下重大违法记录：

- 1.我方因违法经营被追究过刑事责任；
- 2.我方因违法经营被责令停产停业、吊销许可证或者执照；
- 3.我方因违法经营被处以较大数额罚款等行政处罚。

随本声明附上我方参加本次采购活动前3年内发生的诉讼及仲裁情况表以及相关的法律证明文件供贵方核验。我方保证上述信息的完整、客观、真实、准确，并愿意承担我方因提供虚假材料骗取中标、成交所引起的一切法律后果。

特此声明！

供应商名称：（盖章）

法定代表人或授权代表：（签字）

日 期： 年 月 日



### (八) 供应商关联企业情况表

<p>关联企业情况：</p> <p>1.与我公司单位负责人为同一人的其他单位名称：</p> <p><input type="checkbox"/>无</p> <p><input type="checkbox"/>有</p> <p>2.与我公司存在控股、管理关系的其他单位的名称：</p> <p><input type="checkbox"/>无</p> <p><input type="checkbox"/>有</p> <p>供应商名称：</p> <p>日 期： 年 月 日</p>
---

说明：

1.单位负责人是指单位法定代表人或者法律、行政法规规定代表单位行使职权的主要负责人。

2.本条所规定的控股、管理关系仅限于直接控股、直接管理关系，不包括间接的控股或管理关系。

## (九) 业绩证明文件

项目名称：

项目编号：

序号	完成时间	项目名称	服务内容	甲方名称	联系人	联系电话
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
...						

注：供应商按上表提供相应的业绩证明资料。

供应商名称：（盖章）

法定代表人或授权代表：（签字）

日 期： 年 月 日

## (十) 其它商务文件

1. 磋商文件要求提供的资料和证明材料；
2. 供应商认为需要提供的其它商务资料和说明。

## (十一) 中小企业声明函（工程、服务）

### 1. 中小企业声明函（工程、服务）

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

1. （标的名称），属于（批发业）；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员\_\_\_\_\_人，营业收入为\_\_\_\_\_万元/年，资产总额为\_\_\_\_\_万元/年，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. （标的名称），属于（批发业）；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员\_\_\_\_\_人，营业收入为\_\_\_\_\_万元/年，资产总额为\_\_\_\_\_万元/年，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称：

日期：

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

## (十二) 监狱企业证明文件

投标人如是监狱企业，提供相关证明文件。

供应商名称[盖章]:

供应商授权代表签字:

日 期:

### (十三) 残疾人福利性单位声明函

#### 残疾人福利性单位声明函

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加\_\_\_\_\_单位的\_\_\_\_\_项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日 期：

备注：享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

- （1）安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于 25%（含 25%），并且安置的残疾人人数不少于 10 人（含 10 人）；
- （2）依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；
- （3）为安置的每位残疾人按月足额缴纳了基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险和生育保险等社会保险费；
- （4）通过银行等金融机构向安置的每位残疾人，按月支付了不低于单位所在区县适用的经省级人民政府批准的月最低工资标准的工资；
- （5）提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

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

## 四、技术文件

### (十四) 服务要求偏离表

项目名称：

项目编号：

序号	磋商文件技术、服务要求条款	响应文件内容对应简述	偏离说明	对应的页码
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				

说明：

供应商应对照磋商文件服务要求，逐条说明所提供的服务已对磋商文件的要求做出了实质性的响应，并申明与服务要求条文的偏差和例外。

供应商名称：（盖章）

法定代表人或授权代表：（签字）

日 期： 年 月 日

### (十五) 服务方案

供应商应按照磋商文件的要求，提供详细的服务方案，包括文字描述或图表显示。  
方案格式自拟。

供应商名称：（盖章）

法定代表人或授权代表：（签字）

日 期： 年 月 日



## (十六) 其它技术文件

1. 磋商文件要求供应商须提交的其它技术资料；
2. 供应商认为需加以说明的其它内容。

供应商名称：（盖章）

法定代表人或授权代表：（签字）

日 期： 年 月 日