

广西壮族自治区政府采购

公开招标文件（服务）

招 标 文 件

（全流程电子化评标）

项目编号：FCZC2026-G3-210032-GXGJ

项目名称：上思县农村义务教育学生营养改善计划原材料采购服
务项目

采购计划编号：SSZC2026-G3-00370

项目所属区划：上思县

采购单位：上思县教育局

采购代理机构：广西国建项目管理有限公司

2026 年 5 月

目 录

| | |
|-----------------------|-----|
| 第一章 招标公告 | 2 |
| 第二章 采购需求 | 5 |
| 第三章 投标人须知..... | 72 |
| 第四章 评标方法及评分标准..... | 94 |
| 第五章 拟签订的合同文本 | 104 |
| 第六章 投标文件格式..... | 122 |
| 第七章 质疑、投诉证明材料格式 | 146 |

第一章 招标公告

广西国建项目管理有限公司关于上思县农村义务教育学生营养改善计划原材料采购服务项目（FCZC2026-G3-210032-GXGJ）公开招标公告（远程异地评标）

项目概况

上思县农村义务教育学生营养改善计划原材料采购服务项目 招标项目的潜在投标人应在“广西政府采购云平台”（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）获取（下载）招标文件，并于 **2026 年 月 日 9 时 30 分**（北京时间）前递交（上传）投标文件。

一、项目基本情况

项目编号：FCZC2026-G3-210032-GXGJ

项目名称：上思县农村义务教育学生营养改善计划原材料采购服务项目

预算金额：2073.92 万元（其中：分标 1：1084.68 万元；分标 2：989.24 万元）

最高限价（如有）：2073.92 万元（其中：分标 1：1084.68 万元；分标 2：989.24 万元）

采购需求：

分标 1：学生营养改善计划大宗食品原材料采购涵盖初中 3 所，小学 18 所，教学点 29 所。（食堂供餐 50 所），学生人数约为 11125 名；

分标 2：学生营养改善计划大宗食品原材料采购涵盖初中 2 所，小学 15 所，教学点 17 所（食堂供餐 34 所），学生人数约为 10146 名。

合同履行期限：

分标 1：自 2026 年秋季学期至 2027 年春季学期止（自签订合同之日起 1 年服务期）

分标 2：自 2026 年秋季学期至 2027 年春季学期止（自签订合同之日起 1 年服务期）

本项目不接受联合体投标。

二、投标人的资格要求：

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：

专门面向中小企业采购的项目（供应商应为中小微企业或监狱企业或残疾人福利性单位）

非专门面向中小企业采购的项目

其他要求：无

3. 本项目的特定资格要求：投标人具有有效的《食品经营许可证》。

4. 本项目的特定条件：无

5. 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。为本项目提供过整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加本项目上述服务以外的其他采购活动。

6. 对在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，不得参与政府采购活动。

三、获取招标文件

时间：2026年 月 日起至2026年 月 日，每天上午0:00至12:00，下午12:00至23:59（北京时间，法定节假日除外）。

获取方式：网上下载。本项目不提供纸质文件，潜在供应商需通过账号或者CA登录“广西政府采购云平台”（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）进行报名并获取采购文件。电子投标文件制作需要基于“广西政府采购云平台”获取的采购文件编制，通过其他方式获取采购文件的，将有可能导致供应商无法在“广西政府采购云平台”编制及上传投标文件。

售价：招标文件工本费每本0元。

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

1、提交投标文件截止时间和开标时间：2026年 月 日9时30分（北京时间）

2、投标和开标地点：

（1）投标文件提交方式：本项目为全流程电子化采购项目，通过“广西政府采购云平台”（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）实行在线电子投标，供应商应先安装“政采云电子交易客户端”（请自行前往“广西政府采购云平台”进行下载），并按照本项目采购文件和“广西政府采购云平台”的要求编制、加密后在投标截止时间前通过网络上传至“广西政府采购云平台”，**供应商在“广西政府采购云平台”提交电子投标文件时，请填写参加远程开标活动经办人联系方式。**电子投标具体操作流程见“广西政府采购云电子卖场首页右上角—服务中心—帮助中心—项目采购—常见问题”。

（2）未进行网上注册并办理数字证书（CA认证）的供应商将无法参与本项目政府采购活动，供应商应当在投标截止时间前，完成电子交易平台上的CA数字证书办理及投标文件的提交（供应商可登录“广西政府采购网”，依次进入“办事服务-办事指南”或者登录“广西政府采购云平台”电子卖场，依次进入“服务中心-帮助中心-入驻与配置-常见问题-CA管理”中查看CA数字证书办理操作流程。如在操作过程中遇到问题或者需要技术支持，请致电政采云客服热线：95763）。

（3）为确保网上操作合法、有效和安全，请投标供应商确保在电子投标过程中能够对相关数据电文进行加密和使用电子签章，妥善保管CA数字证书并使用有效的CA数字证书参与整个招标活动。

注：投标人应当在投标截止时间前完成电子投标文件的上传、递交，投标截止时间前可以补充、修改或者撤回投标文件。补充或者修改投标文件的，应当先行撤回原文件，补充、修改后重新上传、递交。投标截止时间前未完成上传、递交的，视为撤回投标文件。投标截止时间以后上传递交的投标文件“广西政府采购云平台”将予以拒收。

（4）开标地点：广西壮族自治区防城港市开标室 政府采购开标室 。

（5）CA证书在线解密：供应商投标时，需通过制作投标文件时用来加密的有效数字证书（CA认证）登录“广西政府采购云平台”电子开标大厅现场在规定时间内对加密的投标文件进行解密，否则后果自负。

（6）本项目不接受未登录“广西政府采购云平台”获取本项目采购文件的供应商投标。

五、公告期限

自本公告发布之日起5个工作日。

六、其他补充事宜

1. 投标保证金：本项目不收取投标保证金

2. 网上查询地址：中国政府采购网、广西壮族自治区政府采购网、全国公共资源交易平台（广西·防城港）。

3. 本项目需要落实的政府采购政策

（1）政府采购促进中小企业发展。

- (2) 政府采购促进残疾人就业政策。
- (3) 政府采购支持监狱企业发展。
- (4) 扶持不发达地区和少数民族地区政策。

4. 供应商认为采购文件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、采购代理机构提出质疑。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，可以在答复期满后十五个工作日内向同级政府采购监督管理部门投诉。

5. 若对项目采购电子交易系统操作有疑问，可登录“广西政府采购云平台”(<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>)，点击右侧咨询小采，获取采小蜜智能服务管家帮助，或拨打政采云服务热线 95763 获取热线服务帮助。

6. 为确保网上操作合法、有效和安全，投标供应商应当在投标截止时间前完成在“政府采购云平台”的身份认证，确保在电子投标过程中能够对相关数据电文进行加密和使用电子签章。使用“政采云电子交易客户端”需要提前申领 CA 数字证书（供应商可登录“广西政府采购网”，依次进入“办事服务-下载专区”或者登录“广西政府采购云平台”，依次进入“服务中心-入驻与配置”中查看 CA 数字证书办理流程。如在操作过程中遇到问题或者需要技术支持，请致电政采云客服热线：95763）。

七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系。

1. 采购人信息

名称：上思县教育局
地址：上思县思阳镇更生路 45 号
联系人及联系方式：班绍佳 0770-8525506

2. 采购代理机构信息

名称：广西国建项目管理有限公司
地址：广西南宁市白沙大道 53 号松宇时代 17 楼
联系方式：0771-4915533

3. 项目联系方式

项目联系人：潘新华
电话：0771-4915533
公司邮箱：gxguojian@126.com 邮编：530000

广西国建项目管理有限公司

2026 年 月 日

第二章 采购需求

说明：

1. 为落实政府采购政策需满足的要求（根据项目实际情况填写内容）

（1）本招标文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定。

2. “实质性要求”是指招标文件中已经指明不满足则投标无效的条款，或者不能负偏离的条款，或者采购需求中带“▲”的条款。

| 分标1 服务需求一览表 | | | | |
|-------------|---------------------------------|-----|----------------|--|
| 一、服务需求 | | | | |
| 序号 | 标的名称 | 数量 | 中小企业划分标准所属行业名称 | 服务需求、技术需求 |
| 1 | 上思县农村义务教育学生营养改善计划原材料采购服务项目 1 分标 | 1 项 | 批发业 | <p>一、招标范围及金额</p> <p>本项目采购预算金额约 2073.92 万元，预算金额 2026 年秋季学期开学初确认在校学生情况统计计算，营养餐补助标准按现阶段国家规定的政策执行，如遇国家政策调整、在校学生变动等情况，项目资金随之变动，因此该项目金额为暂估金额，项目实施以学校食堂实际采购金额为准。</p> <p>招标范围：本次学生营养改善计划大宗食品原材料采购涵盖初中 3 所，小学 18 所，教学点 29 所。（食堂供餐 50 所），学生人数约为 11125 名，采购预算金额约 1084.68 万元。具体实施学校、人数及供餐方式见附表。</p> <p>▲二、各种食品及质量要求</p> <p>（1）大米（国标一级以上）：符合 GB/T 1354-2018《大米》国家食品质量安全标准，符合 GB 2715-2016《食品安全国家标准粮食》，并具有“食品生产许可证（SC 证），透明编织袋包装，每包 25 或 50 公斤。</p> <p>（2）食用花生油：获得食品生产许可证（SC 证）的食品生产企业生产，具有对应批次产品合格的检验报告；产品指标符合 GB2716-2018《食品安全国家标准植物油》，并具有“食品生产许可证（SC 证）产品标识符合 GB/T 1534-2017《花生油》、GB7718—2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》相关要求；每瓶 5 或 10 升。</p> |

(3) 新鲜猪肉：经动物卫生监督机构检疫合格，加盖动物检疫合格印章和屠宰场肉品品质合格印章，并附有有效《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证明》。猪肉不能是冰冻肉、注水肉，必须清洗干净，并根据学校的要求切割成大块、学校一律不要猪头、边油、心肺及大小肠。

(4) 禽蛋，要求外壳完好、新鲜，有动物检验检疫合格证的无公害产品，30 枚包装成一板。

(5) 其他食品原料质量标准按照《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规执行。

采购需求一览表：

| 序号 | 货物类别 | 货物名称 | 货物参数 | 数量 |
|----|------|------------|--|----------|
| 1 | 大米 | 大米（国标一级以上） | <p>(1) 组织形态和色泽：米粒晶莹透亮，光泽度好，粒型短粗，垳白粒率小，垳白度小，视觉感官好。</p> <p>(2) 滋味和气味：蒸煮时饭有清香味，米饭饭粒晶莹，口感绵软有弹性，饭味清香适口、香味持久，米饭冷后不硬且有光泽，口感好。</p> <p>(3) 理化指标：出糙率$\geq 80\%$，精米率$\geq 70\%$，整精米率$\geq 65\%$。垳白粒率小于 28%，垳白度小于 5%，长宽比 1.5 至 1.7：1；直链淀粉含量为 13.0%至 18.0%，胶稠度$\geq 66\text{mm}$，精米中蛋白质含量$< 9.0\%$。</p> <p>(4) 安全要求：产品安全指标必须符合国家对同类产品的相关规定。</p> <p>(5) 大米卫生指标应符合 GB 2761、GB 2762 等相关食品安全国家标准的规定。</p> <p>(6) 标准一等：背沟有皮，粒面留皮不超过 1/5 的占 80%以上。</p> <p>(7) 供货时必须提供产品合格检验报告。</p> <p>(8) 大米的包装、运输和储存必须符合保质、保量、运输安全和</p> | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--------|---|-----|---|--|----------|
| | | | | | | 分类、分等储存的要求，严防污染。 | | |
| | | | | 2 | 荤菜类 | 新鲜猪前腿肉 | <p>(1) 具有猪肉固有的气味、无异味，肉质紧密、有坚实感，肌肉色泽鲜红、有光泽，脂肪呈乳白色。</p> <p>(2) 莱克多巴胺、沙丁胺醇、克伦特罗不得检出。</p> <p>(3) 供货时必须提供经检疫、检验合格报告证明。</p> <p>(4) 规格：瘦肉不少于 75%。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | 新鲜猪后腿肉 | | | <p>(9) 具有猪肉固有的气味、无异味，肉质紧密、有坚实感，肌肉色泽鲜红、有光泽，脂肪呈乳白色。</p> <p>(10) 莱克多巴胺、沙丁胺醇、克伦特罗不得检出。</p> <p>(11) 供货时必须提供经检疫、检验合格报告证明。</p> <p>(12) 规格：瘦肉不少于 80%。</p> | 以实际采购量为准 | |
| | | | 新鲜猪精瘦肉 | | | <p>(1) 具有猪肉固有的气味、无异味，肉质紧密、有坚实感，肌肉色泽鲜红、有光泽，脂肪呈乳白色。</p> <p>(2) 莱克多巴胺、沙丁胺醇、克伦特罗不得检出。</p> <p>(3) 供货时必须提供经检疫、检验合格报告证明。</p> <p>(4) 规格：瘦肉不少于 98%。</p> | 以实际采购量为准 | |
| | | | 新鲜猪排骨 | | | <p>(1) 具有猪肉固有的气味、无异味，肉质紧密、有坚实感，肌肉色泽鲜红、有光泽，脂肪呈乳白色。</p> <p>(2) 莱克多巴胺、沙丁胺醇、克伦特罗不得检出。</p> <p>(3) 供货时必须提供经检疫、检验合格报告证明。</p> <p>(4) 规格：猪大排骨。</p> | 以实际采购量为准 | |
| | | | 新鲜猪脚 | | | <p>(1) 具有猪肉固有的气味、无异味，肉质紧密、有坚实感，肌肉</p> | 以实际采购量 | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|-------|---|----------|
| | | | | | | <p>色泽鲜红、有光泽，脂肪呈乳白色。</p> <p>(2) 莱克多巴胺、沙丁胺醇、克伦特罗不得检出。</p> <p>(3) 供货时必须提供经检疫、检验合格报告证明。</p> <p>(4) 规格：前后猪脚。</p> | 为准 |
| | | | | | 新鲜五花肉 | <p>(1) 具有猪肉固有的气味、无异味，肉质紧密、有坚实感，肌肉色泽鲜红、有光泽，脂肪呈乳白色。</p> <p>(2) 莱克多巴胺、沙丁胺醇、克伦特罗不得检出。</p> <p>(3) 供货时必须提供经检疫、检验合格报告证明。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 鸡肉 | <p>(1) 原料：屠宰前的活鸡来自非疫区，其饲养过程符合有关标准的要求，并经检疫、检验合格。</p> <p>(2) 屠宰加工：经检疫、检验合格后再加工。在加工过程中不适用任何化学合成的防腐剂、添加剂及人工色素。</p> <p>(3) 感官指标：组织状态：肌肉有弹性，经指压后凹陷部位立即恢复原位。色泽：表皮和肌肉切面有光泽，具有鸡肉固有的色泽。气味：具有鸡肉固有的气味、无异味。煮沸后肉汤：透明澄清，脂肪团聚于液面，具有鸡肉汤固有的香味。肉眼可见物：不得检出。</p> <p>(4) 供货时必须提供经检疫、检验合格报告证明。</p> <p>(5) 规格：白条鸡、开膛上等。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 鸭肉 | <p>(1) 原料：屠宰的活鸭应健康无病，其饲养过程应符合《肉鸭饲养兽医防疫准则》、《肉鸭饲养管理技术规范》的要求。</p> <p>(2) 加工：检疫合格后在经行加工。在加工过程中不得使用任何</p> | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|---|-----|--------|--|----------|
| | | | | | | 有毒有害的物质。 (3) 感官指标: 组织状态: 肌肉有弹性, 经指压后凹陷部位立即恢复原位。色泽: 表皮和肌肉切面有光泽, 具有鸭肉固有的色泽。气味: 具有鸭肉固有的气味、无异味。煮沸后肉汤: 透明澄清, 脂肪团聚于液面, 具有鸭肉汤固有的香味。肉眼可见物: 不得检出。 (4) 供货时必须提供经检疫、检验合格报告证明。 (5) 规格: 白条鸭、开膛上等。 | |
| | | | | | 蛋类 | (1) 为生鲜蛋, 执行相关食品安全标准, 实行检查部门备案制; 蛋必须是新生产 1 个星期以内; (2) 蛋壳清洁、完整, 灯光透视时, 整个蛋呈橘红色或橙红色, 蛋黄不见阴影, 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; (3) 白皮蛋; (4) 供货时必须提供产品合格检验报告。 | 以实际采购量为准 |
| | | | 3 | 冻品类 | 鸡翅或鸡翅根 | (1) 皮肤有光泽, 因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色。 (2) 肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复。 (3) 具有鲜鸡肉正常气味, 淤血斑无或极少, 无打水症状、无破皮。品质良好、包装完好、无异味、无病毒, 有生产日期和保质期, 且在保质期内, 来自非疫区。 (4) 供货时必须提供经检疫、检验合格报告证明。 | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 鸭翅或鸭翅根 | (1) 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、无显眼淤块。 (2) 无注水、无血水、无异味。 | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|---|------|-----|--|----------|
| | | | | | | <p>(3) 品质良好、包装完好、无异味、无病毒，有生产日期和保质期，且在保质期内，来自非疫区。</p> <p>(4) 供货时必须提供经检疫、检验合格报告证明。</p> | |
| | | | | | 鸡腿 | <p>(1) 皮肤有光泽，因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色。</p> <p>(2) 肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复。具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮。</p> <p>(3) 品质良好、包装完好、无异味、无病毒，有生产日期和保质期，且在保质期内，来自非疫区。</p> <p>(4) 供货时必须提供经检疫、检验合格报告证明。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 鸭腿 | <p>(1) 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、无显眼淤块。</p> <p>(2) 无注水、无血水、无异味。</p> <p>(3) 品质良好、包装完好、无病毒，有生产日期和保质期，且在保质期内，来自非疫区。</p> <p>(4) 供货时必须提供经检疫、检验合格报告证明。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | 4 | 豆制品类 | 水豆腐 | <p>(1) 色香味：白色或淡黄色，有豆香味，无异味。</p> <p>(2) 形态组织：块形完整，有弹性，质地细嫩，无石膏脚。</p> <p>(3) 杂质：无肉眼可见外来杂质。</p> <p>(4) 供货时必须提供产品合格检验报告。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 腐竹 | <p>(1) 色香味：白色或淡黄色，有豆香味，无异味。</p> <p>(2) 形态组织：条块形完整。</p> <p>(3) 杂质：无肉眼可见外来杂质。</p> <p>(4) 供货时必须提供产品合格检验报告。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | 5 | 蔬菜 | 大白 | (1) 叶菜类应保持良好的新鲜 | 以实际 |

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|---------|---|------------------|
| | | | | | 类 | 菜 | 度, 无公害、无农药残留、无腐烂、无黄叶、无变质, 符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理, 使用率达到98%以上, 保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试, 且符合现行国家食品安全法要求。 (2) 无农药残留检验合格。 (3) 外形正常, 叶梗光滑幼嫩, 不干瘪凋萎, 无过多黄叶, 色泽正常。去除根须, 不含土, 无虫害; 无腐烂情形, 无明显浸水现象。 | 采购量 为准 |
| | | | | | | 奶白 菜 | (1) 叶菜类应保持良好的新鲜度, 无公害、无农药残留、无腐烂、无黄叶、无变质, 符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理, 使用率达到98%以上, 保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试, 且符合现行国家食品安全法要求。 (2) 无农药残留检验合格。 (3) 外形正常, 叶梗光滑幼嫩, 不干瘪凋萎, 无过多黄叶, 色泽正常。去除根须, 不含土, 无虫害; 无腐烂情形, 无明显浸水现象。 | 以实际 采购量 为准 |
| | | | | | | 上海 青 | (1) 叶菜类应保持良好的新鲜度, 无公害、无农药残留、无腐烂、无黄叶、无变质, 符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理, 使用率达到98%以上, 保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试, 且符合现行国家食品安全法要求。 (2) 无农药残留检验合格。 (3) 外形正常, 叶梗光滑幼嫩, 不干瘪凋萎, 无过多黄叶, 色泽正常。去除根须, 不含土, 无虫害; 无腐烂情形, 无明显浸水现 | 以实际 采购量 为准 |

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|----|---|----------|
| | | | | | | 象。 | | |
| | | | | | | 生菜 | <p>(1) 叶菜类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无黄叶、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害；无腐烂情形，无明显浸水现象。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | 油菜 | <p>(1) 叶菜类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无黄叶、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害；无腐烂情形，无明显浸水现象。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | 芥兰 | <p>(1) 叶菜类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无黄叶、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽</p> | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|-----|--|----------|
| | | | | | | 正常。去除根须，不含土，无虫害；无腐烂情形，无明显浸水现象。 | |
| | | | | | 菜花 | (1) 叶菜类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无黄叶、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。 (2) 无农药残留检验合格。 (3) 外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害；无腐烂情形，无明显浸水现象。 | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 油麦菜 | (1) 叶菜类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无黄叶、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。 (2) 无农药残留检验合格。 (3) 外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害；无腐烂情形，无明显浸水现象。 | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 茄子 | (1) 茄果类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。 (2) 无农药残留检验合格。 | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|----------|
| | | | | | | (3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀,成熟度良好,无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫损害。 | |
| | | | | | | 青瓜 (1) 瓜果类应保持良好的新鲜度,无公害、无农药残留、无腐烂、无变质,符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理,使用率达到98%以上,保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试,且符合现行国家食品安全法要求。 (2) 无农药残留检验合格。 (3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀,成熟度良好,无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫损害。 | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | 南瓜 (1) 瓜果类应保持良好的新鲜度,无公害、无农药残留、无腐烂、无变质,符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理,使用率达到98%以上,保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试,且符合现行国家食品安全法要求。 (2) 无农药残留检验合格。 (3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀,成熟度良好,无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫损害。 | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | 黄瓜 (1) 瓜果类应保持良好的新鲜度,无公害、无农药残留、无腐烂、无变质,符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理,使用率达到98%以上,保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试,且符合现行国家食品安全法要求。 (2) 无农药残留检验合格。 (3) 外表光泽无斑点、形态正常、 | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|----|--|----------|
| | | | | | | 大小均匀,成熟度良好,无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫损害。 | |
| | | | | | 节瓜 | (1) 瓜果类应保持良好的新鲜度,无公害、无农药残留、无腐烂、无变质,符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理,使用率达到98%以上,保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试,且符合现行国家食品安全法要求。 (2) 无农药残留检验合格。 (3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀,成熟度良好,无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫损害。 | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 冬瓜 | (1) 瓜果类应保持良好的新鲜度,无公害、无农药残留、无腐烂、无变质,符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理,使用率达到98%以上,保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试,且符合现行国家食品安全法要求。 (2) 无农药残留检验合格。 (3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀,成熟度良好,无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫损害。 | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 蒲瓜 | (1) 瓜果类应保持良好的新鲜度,无公害、无农药残留、无腐烂、无变质,符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理,使用率达到98%以上,保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试,且符合现行国家食品安全法要求。 (2) 无农药残留检验合格。 (3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀,成熟度良好,无腐烂、 | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|-----|--|----------|
| | | | | | | 无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫损害。 | |
| | | | | | 西红柿 | <p>(1) 茄果类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到 98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫损害。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 佛手瓜 | <p>(1) 瓜果类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到 98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫损害。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 青椒 | <p>(1) 茄果类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到 98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、</p> | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|-----|---|----------|
| | | | | | | 无病虫害损害。 | |
| | | | | | 灯笼椒 | <p>(1) 茄果类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到 98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫害损害。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 莲藕 | <p>(1) 根茎类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到 98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫害损害。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 白萝卜 | <p>(1) 根茎类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到 98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫害损害。</p> | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|-----|--|----------|
| | | | | | | 胡萝卜 | <p>(1) 根茎类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到 98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫损害。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | 筒长青 | <p>(1) 叶菜类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无黄叶、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到 98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害；无腐烂情形，无明显浸水现象。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | 娃娃菜 | <p>(1) 叶菜类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无黄叶、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到 98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害；无腐烂情形，无明显浸水现</p> | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|---|----------|
| | | | | | | 象。 | |
| | | | | | | 包心菜 (1) 甘蓝类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到 98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。 (2) 无农药残留检验合格。 (3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫损害。 | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | 铁头包菜 (1) 甘蓝类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到 98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。 (2) 无农药残留检验合格。 (3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫损害。 | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | 洋葱 (1) 葱蒜类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到 98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。 (2) 无农药残留检验合格。 (3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫损害。 | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|-----|--|----------|
| | | | | | 芹菜 | <p>(1) 叶菜类应保持保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变色、无变质，符合卫生要求和质量标准。</p> <p>(2) 无农药无残留检验合格。</p> <p>(3) 叶色青绿，无枯尖和干枯霉烂的叶鞘，不湿水，葱株均匀，完整而不折断，扎成捆，干净无泥，不夹杂异物，无斑点叶及枯霉叶。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 花椰菜 | <p>(1) 甘蓝类应保持保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到 98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫损害。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 西兰花 | <p>(1) 甘蓝类应保持保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到 98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫损害。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 青蒜 | <p>(1) 叶菜类应保持保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变色、无变质，符合卫生要求和质量标准。</p> | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|----|---|----------|
| | | | | | | <p>(2) 无农药无残留检验合格。</p> <p>(3) 叶色青绿，无枯尖和干枯霉烂的叶鞘，不湿水，葱株均匀，完整而不折断，扎成捆，干净无泥，不夹杂异物，无斑点叶及枯霉叶。</p> | |
| | | | | | 玉米 | <p>(1) 谷物类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到 98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫害。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 大葱 | <p>(1) 葱蒜类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变色、无变质，符合卫生要求和质量标准。</p> <p>(2) 无农药无残留检验合格。</p> <p>(3) 叶色青绿，无枯尖和干枯霉烂的叶鞘，不湿水，葱株均匀，完整而不折断，扎成捆，干净无泥，不夹杂异物，无斑点叶及枯霉叶。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 莴笋 | <p>(1) 莴苣类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变色、无变质，符合卫生要求和质量标准。</p> <p>(2) 无农药无残留检验合格。</p> <p>(3) 叶色青绿，无枯尖和干枯霉烂的叶鞘，不湿水，根茎均匀，完整而不折断，扎成捆，干净无泥，不夹杂异物，无斑点叶及枯霉叶。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 蒜苔 | <p>(1) 茎叶类应保持良好的新</p> | 以实际 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|----|--|------------------|
| | | | | | | <p>鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变色、无变质，符合卫生要求和质量标准。</p> <p>(2) 无农药无残留检验合格。</p> <p>(3) 叶色青绿，无枯尖和干枯霉烂的叶鞘，不湿水，葱株均匀，完整而不折断，扎成捆，干净无泥，不夹杂异物，无斑点叶及枯霉叶。</p> | 采购量 为准 |
| | | | | | 板栗 | <p>(1) 坚果类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到 98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫损害。</p> | 以实际 采购量 为准 |
| | | | | | 榨菜 | <p>(1) 芥菜类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到 98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫损害。</p> | 以实际 采购量 为准 |
| | | | | | 花生 | <p>(1) 根茎类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到 98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> | 以实际 采购量 为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|-----|--|----------|
| | | | | | | (3) 形态正常、大小均匀, 颗粒饱满、成熟度良好, 无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫害损害。 | |
| | | | | | 黄豆 | (1) 豆类应保持新鲜度, 无公害、无农药残留、无腐烂、无变质, 符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理, 使用率达到 98%以上, 保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试, 且符合现行国家食品安全法要求。 (2) 无农药残留检验合格。 (3) 形态正常、大小均匀, 颗粒饱满、成熟度良好, 无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫害损害。 | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 饭豆 | (1) 豆类应保持新鲜度, 无公害、无农药残留、无腐烂、无变质, 符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理, 使用率达到 98%以上, 保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试, 且符合现行国家食品安全法要求。 (2) 无农药残留检验合格。 (3) 形态正常、大小均匀, 颗粒饱满、成熟度良好, 无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫害损害。 | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 干香菇 | (1) 干货类要求色泽鲜艳、干燥有韧性, 无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质, 具有产品本身应具有的食品外观; (2) 须为正规厂商生产, 品质良好, 外包装上必须注明商品名称, 配料表, 净含量, 生产企业名称, 地址, 生产日期, 保质期, 联系电话, 生产许可证等内容。 (3) 须出具产品检验合格证明 | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|---|----------|
| | | | | | | 和保质期证明，保证产品质量，无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。 | |
| | | | | | | <p>干木耳</p> <p>(1) 干货类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变色、无变质，符合卫生要求和质量标准。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 耳面黑褐色有光亮感，耳背呈暗灰色，不混有拳耳、流耳、流失耳、虫蛀耳、霉烂耳，朵片完整，不能通过直径 2 厘米的筛眼，耳片厚度 1 毫米以上，杂质含量不得超过 0.3%。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | <p>紫菜干</p> <p>(1) 干货类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变色、无变质，符合卫生要求和质量标准。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 无腥臭味、无霉味等异味，干燥、无沙砾，紫菜薄而均匀，有光泽，呈紫褐色或紫红色。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | <p>蒜头</p> <p>(1) 蔬菜调料类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变色、无变质，保证当天采摘当天配送，符合卫生要求和质量标准。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 色白、脆嫩、无发芽。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | <p>小葱</p> <p>(1) 蔬菜调料类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变色、无变质，符合卫生要求和质量标准。</p> <p>(2) 无农药无残留检验合格。</p> <p>(3) 叶色青绿，无枯尖和干枯霉烂的叶鞘，不湿水，葱株均匀，完整而不折断，扎成捆，干净无泥，不夹杂异物，无斑点叶及枯霉叶。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | <p>生姜</p> <p>(1) 蔬菜调料类应保持良好的</p> | 以实际 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|---|------|--|---|------------------|
| | | | | | | 新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变色、无变质，符合卫生要求和质量标准。 (2) 无农药残留检验合格。 (3) 肉质坚挺、肥厚，不酥软，色浅黄，有光泽、无病虫伤疤。 | 采购量 为准 |
| | | | | | | 食用花生油 (1) 食用油必须符合国家食品安全标准。 (2) 淡气香，无杂质，无沉淀，无分层； (3) 呈橙黄色，口感好，澄清、透明，水分及挥发物不超过0.10%，过氧化值 \leq 6.0，黄曲霉毒素 \leq 20，不得掺有其他食用油和非食用油，不得添加任何香精和香料。 (4) 外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，等级，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，生产许可证等内容； (5) 产品在保质期内且生产日期新近。 | 以实际 采购量 为准 |
| | | | 6 | 调味品类 | | 食用盐 (1) 符合国家相关标准和强制性规定要求。 (2) 产品具有有效的食品生产许可证（SC编码）。 (3) 供货时必须提供产品合格检验报告。 (4) 包装密封性能好、无毒、无害，包装的正面需印有供货企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样。 (5) 产品品质良好、包装完好、无异味，无变质，有生产日期和保质期。 | 以实际 采购量 为准 |
| | | | | | | 酱油 (1) 符合国家相关标准和强制性规定要求。 (2) 产品具有有效的食品生产许可证（SC编码）。 (3) 供货时必须提供产品合格 | 以实际 采购量 为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|----|---|----------|
| | | | | | | <p>检验报告。</p> <p>(4) 包装密封性能好、无毒、无害，包装的正面需印有供货企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样。</p> <p>(5) 产品品质良好、包装完好、无异味，无变质，有生产日期和保质期。</p> | |
| | | | | | 味精 | <p>(1) 符合国家相关标准和强制性规定要求。</p> <p>(2) 产品具有有效的食品生产许可证（SC 编码）。</p> <p>(3) 供货时必须提供产品合格检验报告。</p> <p>(4) 包装密封性能好、无毒、无害，包装的正面需印有供货企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样。</p> <p>(5) 产品品质良好、包装完好、无异味，无变质，有生产日期和保质期。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 鸡精 | <p>(1) 符合国家相关标准和强制性规定要求。</p> <p>(2) 产品具有有效的食品生产许可证（SC 编码）。</p> <p>(3) 供货时必须提供产品合格检验报告。</p> <p>(4) 包装密封性能好、无毒、无害，包装的正面需印有供货企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样。</p> <p>(5) 产品品质良好、包装完好、无异味，无变质，有生产日期和保质期。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 蚝油 | <p>(1) 符合国家相关标准和强制性规定要求。</p> <p>(2) 产品具有有效的食品生产许可证（SC 编码）。</p> <p>(3) 供货时必须提供产品合格检验报告。</p> | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|----|---|----------|
| | | | | | | <p>(4) 包装密封性能好、无毒、无害，包装的正面需印有供货企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样。</p> <p>(5) 产品品质良好、包装完好、无异味，无变质，有生产日期和保质期。</p> | |
| | | | | | 淀粉 | <p>(1) 符合国家相关标准和强制性规定要求。</p> <p>(2) 产品具有有效的食品生产许可证（SC 编码）。</p> <p>(3) 供货时必须提供产品合格检验报告。</p> <p>(4) 包装密封性能好、无毒、无害，包装的正面需印有供货企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样。</p> <p>(5) 产品品质良好、包装完好、无异味，无变质，有生产日期和保质期。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 米酒 | <p>(1) 符合国家相关标准和强制性规定要求。产品具有有效的食品生产许可证（SC 编码）。</p> <p>(2) 供货时必须提供产品合格检验报告。</p> <p>(3) 包装密封性能好、无毒、无害，包装的正面需印有供货企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样。</p> <p>(4) 产品品质良好、包装完好、无异味，无变质，有生产日期和保质期。</p> <p>(5) 规格：300ml/瓶或 600ml/瓶。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 腐乳 | <p>(1) 符合国家相关标准和强制性规定要求。</p> <p>(2) 产品具有有效的食品生产许可证（SC 编码）。</p> <p>(3) 供货时必须提供产品合格检验报告。</p> | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | <p>(4) 包装密封性能好、无毒、无害，包装的正面需印有供货企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样。</p> <p>(5) 产品品质良好、包装完好、无异味，无变质，有生产日期和保质期。</p> | |
| <p>注：配送的食品原材料包括但不限于上述“采购需求一览表”中的货物，提供的货物质量必须符合国家及行业的相关标准。</p> | | | | | | |
| <p>▲三、配送项目服务要求</p> <p>(一) 配送要求</p> <p>1、鲜肉类：为保证学校能用上放心、新鲜的肉类，供应商在采购肉类时需取得检验检疫合格证，并建立猪肉溯源体系。</p> <p>2、食用粮油、鲜肉和禽蛋类、蔬菜：按所签合同要求进行采购。</p> <p>3、配送时限：肉、禽、蔬菜等鲜活食品每日一送，其余食用粮油根据学校实际需求定时配送。</p> <p>4、原料配送具体要求：</p> <p>(1) 粮、油、禽蛋等保质期较长的原料，采用“月报周配”，新鲜肉类、蔬菜等原料，采用“周报日配”方式进行（报送以中学、中心小学为单位，中心小学负责所属村小和教学点采购原料信息的收集和汇总工作）。即学校在每月 30 日前将下月需采购的粮、油、禽蛋的品牌、数量、配送到校时间和采购学校等信息进行统计后，填写采购申请单，报给供应商，由供应商按要求进行配送，原则上每周配送 1 次；肉和蔬菜等不易保存的原料，由学校在前一周根据制定的营养餐食谱，进行采购数量的预算和统计，并在每周四前报供应商，由供应商按要求配送，<u>原则所有学校（包含教学点）均为每天配送到指定地点。</u></p> <p>(2) 供应商在收到学校下达的采购申请后，应及时按采购申请单中的要求，积极组织货源，按要求配送，肉、蔬菜等不易保鲜的原料，应在学校规定的配送日上午 9 点钟之前配送到校，确保当日学生餐的按时加工和供应。无故不按采购学校规定、标准和时间供货造成违约的，每次从履约保证金中扣除 200—1000 元违约金。累计违约 3 次（含 3 次）以上，采购人有权单方面解除合同，并由供应商承担由此造成的所有损失和责任。供应商必须具备相应的配送能力，配送食品的专用车辆及其驾驶人员必须达到规定标准，确保配送过程的安全，采购学校不承担配送过程中的任何事故责任。</p> <p>(3) 原料的接收查验：供应商必须按照要求供应食品原料，必须确保食品原料的质量。供货方每次配送食品原料时，必须向采购学校提供该产品检验检测相关报告及产品生产厂家的出厂抽检报告及每批次产品检验合格证或动物检疫合格证明等国家规定的其</p> | | | | | | |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <p>他有效证明材料。学校必须安排两人以上人员进行接收，要求做到“三看”，即一看食品原料质量合格证（检疫证）；二看食品原料出厂时间和保质期；三看原料的质量和数量是否与约定相符。在查验时若发现食品原料有质量问题，学校应拒收，并及时上报县资助办。要建立索证（索票）制度，建立采购登记台账，做到源头可控，有据可查，若因接收人员失职，造成食品安全事故的，依法追究责任。</p> <p>（4）食品储存：供应商应帮助学校建立符合食品安全标准的储藏仓库。配备必要的食品原料储藏保鲜设施，配置良好的通风、防潮、防鼠、防虫、防蝇、防霉变等设施并能正常使用；食品原料储藏应当分类、分架、离地安全管理，遵循先进先出的原则摆放，不同区域应有明显标识，建立健全进出库管理制度，并有专人管理。</p> <p>（二）价格要求</p> <p>1、价格体现：货品的价格体现已包括供货方为完成合同规定的全部工作须支付或发生的费用(包括供应、包装、运输到供货现场和装卸、保险及拟获得的利润、应交纳的各种税、费等所有费用)，不存在价格以外的附加费用。</p> <p>2、价格要求：所有食品种类的价格不得高于市场价(即各项优惠下浮率$\geq 3\%$)，供应商按上思县市场实际情况进行报价，学校每个月按<u>市场价\times(1-优惠下浮率)结算支付货款(优惠率按投标报价货物类别优惠下浮率计算)</u>。市场价格以上思县校园餐食材询价议价小组，对当地市场进行实地询价议价后确定的“<u>上思县学校食堂食材统一配送结算价格表</u>”作为唯一依据，学校与中标供应商依据“<u>上思县学校食堂食材统一配送结算价格表</u>”的价格减去“投标报价表”优惠率，形成货款结算价格，经双方以书面“价格商定协议书”签字盖章确认，并报<u>县学生资助管理中心、县教育局</u>备案。</p> <p>3、报价方式：优惠下浮率按照上思县当地市场零售价格下浮比例确定(即各项优惠下浮率$\geq 3\%$)，投标供应商应当深入上思县当地市场进行考察调研，投标报价给予的优惠率在合同履行期间不予调整。</p> <p>（三）配送企业服务要求</p> <p>▲（1）配送企业须承诺中标后 10 天内，在上思县县城内设立有办事机构、设有固定的符合要求仓储地点、设立有固定和移动的冷链设施、具有履行配送服务所必需的设备、规模和专业团队，以及包装、运输、配送能力和学校选购原材料等的货展地点；</p> <p>（2）所配送的食品原材料采购价格不高于上思县的市场价格，必须经过检验合格后方可配送至学校，必须确保食品新鲜、优质、安全可靠，符合国家食品安全标准；</p> <p>（3）配送企业建有农产品农药残留和兽药残留快速检测室，配</p> |
|--|--|--|---|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | <p>备有农药和兽药残留检测设备和检测员，对大宗农产品进行检测，并将检测结果每月上报监管部门备案；</p> <p>(4) 能够结合县委、县政府乡村振兴工作部署，采取“公司+基地+贫困户”方式，带动当地农业产业发展，促进农民增收的企业；</p> <p>(5) 供应商中标后不能转包或分包，否则可无条件终止合同；</p> <p>(6) 食品原材料采购配送工作人员必须持有有效健康证；</p> <p>▲(7) 责任保险，中标供应商要为学校办理学生食品安全责任。在签订合同后5日内，中标供应商须提供购买食品安全责任险的凭证（保险公司出具的保险单、购买发票），保险期限不得低于本项目合同期限（可分期购买），经采购人查验保险凭证有效后方可进行供货，由此产生的费用包含在报价中，由中标供应商自行承担。</p> <p>(8) 供应商必须保持投标时承诺的优惠率。</p> <p>(四) 售后服务要求</p> <p>1、验收时：供应商所提供的货品在采购人验收入库时如发现以下问题，必须及时无条件退换货品：感官品质质量不符合规定要求；货品有腐败变质现象；超过保质期限；内包装损坏；预包装产品的包装标签内容不充分，产品没有中文标识；需冷藏、冷冻食品的温度同规格要求不一致的食品；未经国家卫生监管部门检验检疫合格的食品原料；其他不符合食品卫生标准和要求的食品。</p> <p>2、验收后：供应商所提供的货品虽经采购人抽检验收，但在使用过程中发现货品存在质量问题的必须及时无条件给予退换。</p> <p>(五) 交货地点和运输方式</p> <p>交货地点：供应商必须按照约定时间将采购学校所订货物送至采购学校指定地点，食品原材料验收前所有费用由供应商自行承担。</p> <p>运输方式：供应商必须确保运输车辆和周转包装容器的清洁卫生，运输车辆应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品，防止食品在运输过程中受到污染。</p> <p>(六) 货款结算方式和依据</p> <p>支付方式：按照《农村义务教育学生营养改善计划资金管理暂行办法》中的相关规定，实行“专款专用、单独科目”核算。原则上每月结账一次，学校每个月按市场价格×（1 - 优惠率）结算支付当月货款的100%。供应商与各采购学校核实好货物数量和金额后，及时开具税务发票，各采购学校以银行转账方式支付货款。</p> <p>票据要求：供应商必须按照采购人要求提供真实、有效、合法的正式发票及转账资料，发票须在上思县税务部门开具。</p> <p>结算账户要求：货款结算账户要求必须为银行对公账户，账户名称须与发票专用章上的单位名称一致，不得使用个人银行账户结算货款。</p> <p>(七) 违约责任</p> |
|--|--|--|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | <p>1、供应商必须按照要求供应食品原料，必须确保食品原料的质量。每次配送食品原料时，必须向采购学校提供该产品检验检测相关报告，产品生产厂家的出厂抽检报告，每批次产品检验合格证或动物检疫合格证明等国家规定的有效证明材料。</p> <p>2、无故不按采购学校规定、标准和时间供货造成违约的，每次从履约保证金中扣除 200—1000 元违约金。累计违约 3 次（含 3 次）以上，采购人有权单方面解除合同，并由供应商承担由此造成的所有损失和责任。</p> <p>3、如供应商方提供假发票的，除须向采购学校补开合法发票外，还要赔偿采购学校发票票面金额一倍的违约金，且采购人有权无条件终止合同，因终止合同而产生的一切损失均由供应商承担。</p> <p>（八）配送中心要求</p> <p>（1）中标供应商在上思县范围内提供满足本项目实际需求的相关配套设施，其中包含食材仓库（500 平方米以上）、检验室、净菜生产车间、冷库（100 立方米以上）和其他办公用房。配送中心必须拥有能满足项目要求的各种生产加工设备、农药残留检测仪、重金属污染检测仪和冷藏链运输车辆等设备。食品仓库必须达到食品安全存放要求，厂房的进出口区域、食品加工区域、食品储存区域等功能区必须安装监控设备。</p> <p>（2）中标供应商配送中心实施人员，并为之签订正式劳务合同，实施人员必须依法办理并取得健康证。</p> <p>（3）中标供应商的检测人员必须具有如下资质：具有中国国籍；身体健康，持有相关部门颁发的有效健康证。对采购配送的大宗农产品（水果、蔬菜、鲜肉等）进行检测，并将检测结果每月上报监督部门备案。</p> <p>（4）由中标供应商的送货人员要经过相关部门审核通过，应具备如下资质：具有中国国籍；身体健康，持有相关部门颁发的有效健康证；配送人员如是司机的，本人应持有相应车辆的驾驶证。</p> <p>（九）日常订货与临时订货</p> <p>日常订货：粮、油、禽蛋等保质期较长的原料，采用“月报周报”，新鲜肉类、蔬菜等原料，采用“周报日配”方式进行。即学校在每月 30 日前将下月需采购的粮、油、禽蛋的品牌、数量、配送到校时间和采购学校等信息进行统计后，填写采购申请单，报给供应商，由供应商按要求进行配送，原则上每周配送 1 次；肉和蔬菜等不易保存的原料，由学校在前一周根据制定的营养餐食谱，进行采购数量的预算和统计，并在每周四前报供应商，由供应商按要求配送。供应商在收到学校下达的采购申请后，应及时按采购申请单中的要求，积极组织货源，按要求配送，肉、蔬菜等不易保鲜的原料，应在学校规定的配送时间之前配送到校，确保当日学生餐的按时加工和供应。</p> |
|--|--|--|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | <p>临时订货：采购学校因临时需要，可提前 12 小时通过电话或传真方式订货，无论数量多少，供应商都必须全力配合采购学校，必须在采购学校要求的时间内按订单质量、数量要求送达。</p> <p>(十) 供货数量</p> <p>在协议有效期内，以采购学校确认的采购清单物料及数量为准。</p> <p>(十一) 其他要求</p> <p>(1) 中标供应商必须根据采购人的需要，对配送的个别食材进行协助性粗加工。</p> <p>(2) 中标供应商须配备不少于 10 人的项目实施人员，实施人员须是与供应商签订有劳动合同且已办理健康证的人员。</p> <p>(3) 中标供应商须配备不少于 5 辆配送车辆（其中至少包括 3 辆冷藏配送车，1 辆厢式货车）。</p> <p>(4) 合同履行过程中产品的相关检验检测费用由中标供应商自行承担。</p> <p>四、合同的终止、评议考核、其他要求</p> <p>1、合同的终止。中标供应商应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，有下列情况之一的，食材采购工作领导小组视情况没收履约安全质量保证金，取消供应商的供应资格，供应商承担由此造成的经济损失和法律责任。</p> <p>(1) 所供食品原材料腐败变质、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；</p> <p>(2) 所供食品材料含有害、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；</p> <p>(3) 发生食品质量安全事故的；</p> <p>(4) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；</p> <p>(5) 用非食品原材料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；</p> <p>(6) 所供食品原材料超过保质期限的；</p> <p>(7) 所供食品原材料不符合食品安全标准的；</p> <p>(8) 连续三次出现所供食品原材料与订单品种不相符，且不及时整改的；</p> <p>(9) 转包他人的；</p> <p>(10) 连续三次不能按采购计划供货的。</p> <p>2、评议考核。确定中标供应商后，中标供应商应该严格履行合同条款以及承诺，按时按质按量为学校提供食品原料集中采购统一配送服务。为确保学生营养食品的安全性。在合同履行期间，采购人可以定期对中标供应商进行综合评议考核，如中标供应商被学校评议为不合格的，采购人有权下令其整改；若违反食品安全法律法规，发生食品安全事故的，采购人有权终止供货合同并取消供货方供货资格；若发生严重食品安全事故的，采购人将有权终止供货合</p> |
|--|--|--|--|

| | | | |
|---------------|--|--|---|
| | | | <p>同并取消供货方供货资，追究中标人的法律责任。</p> <p>3、合同履行期间，如国家的相关政策发生调整，采购人有权根据其规定作相应调整，中标供应商必须无条件配合执行。</p> <p>五、其他要求</p> <p>1、中标供应商与采购人签订合同，并与实行食堂供餐的学校签订子合同。每月根据《货物需求一览表》拟定参考食谱，确定食品供应的品种，供各学校选择食品采购。</p> <p>2、若中标供应商出现不按学校的采购要求配送的，学校有权拒绝收货；中标供应商拒绝整改或整改不到位的，采购人有权终止合同。</p> <p>3、投标产品必须满足或优于采购要求，中标供应商必须按照投标的产品规格、标准和产品品牌等进行供货和配送，若出现不按投标的产品规格、标准和产品品牌等供货和配送的，一律以虚假应标处理，采购人有权终止合同。</p> <p>4、中标供应商必须承诺在合同履约期间对食品卫生安全事故及其他纠纷负责。</p> <p>5、在签订合同后，采购人有权对中标供应商的实力情况实地考察，若考察发现中标供应商有弄虚作假或与实际不符的情况，取消其中标资格，采购人有权拒绝签订合同，并保留追究涉嫌虚假应标嫌疑的责任，由此引发的所有损失由中标供应商负责。</p> <p>6、供货商作为学校配送公司企业期间，如有以下情形之一的，必须退出配送学校食品原材料，由县教科局或学校书面通知供货商。三年内不得参与全县中小学校食堂食品原材料采购和配送。</p> <p>(1) 严重违法违规，被食品安全监管部门或其他部门处罚的；</p> <p>(2) 虚开发票，套取资金，被纪委、监察、审计、财政、物价、教育等有关部门查实的；</p> <p>(3) 因食品原材料问题而发生学校食品安全事故，造成不良后果的；</p> <p>(4) 被食品药品监督管理局、农业局抽检食品原材料发现存在严重质量问题的；</p> <p>(5) 被媒体曝光，造成不良影响的；</p> <p>(6) 被吊销或注销食品经营许可证或者食品流通许可证的；</p> <p>(7) 存在严重短斤缺两行为的；</p> <p>(8) 学校评议不合格的；</p> <p>(9) 不遵守学校疫情防控要求的；</p> <p>(10) 其他违反学校食堂食品原材料采购配送规定，上级主管部门认定应退出的。</p> |
| 二、商务条款 | | | <p>合同签订时间 自中标通知书发出之日起 <u>25</u> 日内。</p> |

| | |
|--------------|--|
| 供货时间 | 自 2026 年秋季学期至 2027 年春季学期止（自签订合同之日起 1 年服务期）。 |
| 交货地点 | 上思县采购人指定地点（具体详见附表）。 |
| 报价方式及要求 | <p>1、供应商须根据“采购需求”中的所有内容作完整唯一报价。投标报价有效报价范围：优惠下浮率\geq3%。</p> <p>2、本项目最终采购金额及数量以采购人实际需求为准，当服务期到期或总采购预算金额超出本项目预算时，本项目双方签订合同同时自动视为履约完成。</p> <p>3、某产品供应单价（元）=该产品参考单价（元）\times（1-优惠下浮率）</p> <p>4、供应商结算价格（元）=某产品供应单价（元）\times该产品实际供应数量。</p> <p>5、投标报价要求：投标报价应包括配送产品的原材料成本、生产、检验检测、包装、运输、仓储、配送、服务、利润、税金、政策性规费、保险、劳保、质保、售后服务及投标等一切相关费用。</p> |
| 付款方式 | <p>按照教育部等七部门关于印发《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》的通知，中央财政安排的营养膳食补助资金要设立专门台账，明细核算。以及广西壮族自治区财政厅广西壮族自治区教育厅关于印发《广西壮族自治区城乡义务教育补助经费管理办法》关于农村义务教育学生营养改善计划资金管理细则，营养改善计划学校要依法建立健全学校财务、会计制度，在学校或食堂账上单独设立账簿核算营养计划资金。原则上每月结账一次，学校每个月按市场价格\times（1 - 优惠率）结算支付当月货款的 100%。市场询价的价格以上思县校园餐食材询价议价小组，对当地市场进行实地询价后确定的“上思县学校食堂食材统一配送结算价格表”作为唯一依据，采购学校与供应商依据“上思县学校食堂食材统一配送结算价格表”的价格减去“投标报价表”优惠率，形成货款结算价格，经双方以书面“价格商定协议书”签字盖章确认，并报县学生资助管理中心、县教育局安稳办备案。</p> <p>供应商与各采购学校核实好货物数量和金额，开具税务发票，采购学校以银行转账的方式进行支付。</p> <p>票据要求：供应商必须按照采购学校的要求提供真实、有效、合法的正式发票及转账资料。如供应商提供假发票的，除须向采购学校补开合法发票外，还须赔偿采购学校发票票面金额一倍的违约金，且甲方有权无条件终止合同，因终止合同而产生的一切损失均由供应商承担。</p> <p>结算账户要求：货款结算账户要求必须为银行对公账户，账户名称须与发票专用章上的单位名称一致，不得使用个人银行账户结算货款。</p> |
| 验收标准、验收方法及方案 | <p>1、每批次供货时须向所供各学校食堂提供投标货物质量自检报告单，并同时向采购人提供每批次自检报告（提供复印件，加盖单位公章）；</p> <p>2、各学校食堂按照国家食品标准及相关要求确认投标产品生产日期、保质期后进行数量（重量）验收并按规定留样备查。验收时：供货商所提供的货品在采购人验收入库时如发现以下问题必须及时无条件退换货品。①质量不符合规定要求；②货品有腐败变质现象；③超过保质期限；④内包装损坏；⑤预包装产品的包装标签内容不充分；⑥其他不符合食品卫生标准和要求的食品。</p> <p>3、验收不合格的货品，学校有权拒收，供应商应当场回收，并在约定时间内补送合格货品。因拒收产生的费用由供应商承担。</p> |

| | |
|---|--|
| 售后服务要求 | <p>1、供应商必须保证所提供的投标产品质量安全无害，必须遵守《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国计量法》等现行相关法律、法规的要求。</p> <p>2、投标产品的标识（预包装类），须符合 GB7718《预包装食品标签通则》的规定。</p> <p>3、各学校食堂组织专人负责对投标产品进行留样，中标供应商必须配合相关留样工作。每批次供货留样 1 份，每份留样时间为 48 小时。相关部门适时对投标产品进行抽样检查，并对检查情况建立档案。若抽样检查出现不合格产品的，采购人有权终止合同；如出现因中标产品质量不合格发生的安全事故，采购人有权终止合同，由中标供应商负全部责任并没收其全部质量保证金。</p> <p>4、产品运输、配送过程中造成的损耗，由中标供应商负责及时更换或补充，以达到该批次供货要求；如在该批次约定交货时间内验收数量无法达到供货要求，所产生的一切责任由中标供应商承担。</p> <p>5、合同履行过程中产品送达学校前的相关检验检测费用由中标供应商承担，并同时出具相应的检测报告。</p> |
| 三、其他 | |
| <p>供应商如有请提供针对本项目的采购配送实施方案、食品安全保障措施、应急预案、售后服务方案、管理制度、人员、场地、车辆、资信业绩等材料。</p> | |

附表:

| 序号 | 学校（教学点）全称 | 2025年秋季学期确认在本校就读学生人数 | 供餐模式 |
|----|----------------|----------------------|------|
| | | | 食堂供餐 |
| 1 | 上思县民族中学 | 2392 | √ |
| 2 | 上思县思阳镇思阳初中 | 2163 | √ |
| 3 | 上思县叫安镇叫安初中 | 535 | √ |
| 4 | 上思县华兰镇中心小学 | 608 | √ |
| 5 | 上思县公正乡中心小学 | 231 | √ |
| 6 | 上思县第三小学 | 2635 | √ |
| 7 | 上思县昌菱小学 | 381 | √ |
| 8 | 叫安镇中心小学 | 440 | √ |
| 9 | 叫安镇百包小学 | 41 | √ |
| 10 | 叫安镇平江小学 | 147 | √ |
| 11 | 叫安镇那荡村小学 | 237 | √ |
| 12 | 叫安镇板细村小学 | 133 | √ |
| 13 | 南屏瑶族乡中心小学 | 256 | √ |
| 14 | 南屏瑶族乡婆凡小学 | 138 | √ |
| 15 | 南屏瑶族乡江坡村小学 | 32 | √ |
| 16 | 南屏瑶族乡汪乐村小学 | 89 | √ |
| 17 | 公正乡信良希望小学 | 5 | √ |
| 18 | 公正乡东屏小学 | 23 | √ |
| 19 | 那琴乡中心小学 | 322 | √ |
| 20 | 那琴乡龙楼村小学 | 92 | √ |
| 21 | 那琴乡联惠希望小学 | 40 | √ |
| 22 | 叫安镇百京教学点 | 6 | √ |
| 23 | 叫安镇大新教学点 | 1 | √ |
| 24 | 叫安镇六宜教学点 | 5 | √ |
| 25 | 叫安镇汪门教学点 | 5 | √ |
| 26 | 叫安镇平化教学点 | 5 | √ |
| 27 | 叫安镇平大教学点 | 8 | √ |
| 28 | 叫安镇六务教学点 | 15 | √ |
| 29 | 叫安镇高福教学点 | 11 | √ |
| 30 | 那琴乡江那教学点 | 4 | √ |
| 31 | 那琴乡枯桃教学点 | 5 | √ |
| 32 | 那琴乡崇晓教学点 | 1 | √ |
| 33 | 南屏瑶族乡百管教学点 | 5 | √ |
| 34 | 南屏瑶族乡岜相教学点 | 3 | √ |
| 35 | 南屏瑶族乡米律教学点 | 6 | √ |
| 36 | 南屏瑶族乡百马教学点 | 13 | √ |
| 37 | 南屏瑶族乡六细教学点 | 2 | √ |
| 38 | 南屏瑶族乡汪门教学点 | 10 | √ |
| 39 | 上思县华兰镇叫宝村下洒教学点 | 4 | √ |

| | | | |
|-----------|----------------|--------------|---|
| 40 | 上思县华兰镇华城村米代教学点 | 6 | √ |
| 41 | 上思县华兰镇华兰村贡口教学点 | 4 | √ |
| 42 | 上思县华兰镇那岩村那岩教学点 | 3 | √ |
| 43 | 上思县华兰镇那岩村那荷教学点 | 2 | √ |
| 44 | 上思县华兰镇华兰村崇留教学点 | 7 | √ |
| 45 | 上思县华兰镇华城村平标教学点 | 1 | √ |
| 46 | 上思县华兰镇那岩村停那教学点 | 1 | √ |
| 47 | 公正乡照古教学点 | 6 | √ |
| 48 | 公正乡那北教学点 | 5 | √ |
| 49 | 公正乡大吉村大吉教学点 | 15 | √ |
| 50 | 公正乡东安村东安教学点 | 26 | √ |
| 合计 | | 11125 | |

初中 3 所，小学 18 所，教学点 29 所。（食堂供餐 50 所）。

分标 2 服务需求一览表

一、服务需求

| 序号 | 标的名称 | 数量 | 中小企业划分标准所属行业名称 | 服务需求、技术需求 |
|----|-------------------------------|-----|----------------|---|
| 1 | 上思县农村义务教育学生营养改善计划原材料采购项目 2 分标 | 1 项 | 批发业 | <p>一、招标范围及金额</p> <p>本项目采购预算金额约 2073.92 万元，预算金额 2026 年秋季学期开学初确认在校学生情况统计计算，营养餐补助标准按现阶段国家规定的政策执行，如遇国家政策调整、在校学生变动等情况，项目资金随之变动，因此该项目金额为暂估金额，项目实施以学校食堂实际采购金额为准。</p> <p>招标范围：本次学生营养改善计划大宗食品原材料采购涵盖初中 2 所，小学 15 所，教学点 17 所（食堂供餐 34 所），学生人数约为 10146 名，采购预算金额约 989.24 万元。具体实施学校、人数及供餐方式见附表。</p> <p>▲二、各种食品及质量要求</p> <p>（1）大米（国标一级以上）：符合 GB/T 1354-2018《大米》国家食品质量安全标准，符合 GB 2715-2016《食品安全国家标准粮食》，并具有“食品生产许可证（SC 证），透明编织袋包装，每包 25 或 50 公斤。</p> <p>（2）食用花生油：获得食品生产许可证（SC 证）的食品生产企业生产，具有对应批次产品合格的检验报告；产品指标符合 GB2716-2018《食品安全国家标准植物油》，并具有“食品生产许可证（SC 证）产品标识符合 GB/T 1534-2017《花生油》、GB7718—2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》相关要求；每瓶 5 或 10 升。</p> <p>（3）新鲜猪肉：经动物卫生监督机构检疫合格，加盖动物检疫合格印章和屠宰场肉品品质合格印章，并附有有效《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证明》。猪肉不能是冰冻肉、注水肉，必须清洗干净，并根据学校的要求切割成大块、学校一律不要猪头、边油、心肺及大小肠。</p> <p>（4）禽蛋，要求外壳完好、新鲜，有动物检验检疫合格证的无公害产品，30 枚包装成一板。</p> <p>（5）其他食品原料质量标准按照《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规执行。</p> |

| 采购需求一览表: | | | | |
|----------|------|----------------------------|---|----------|
| 序号 | 货物类别 | 货物名称 | 货物参数 | 数量 |
| 1 | 大米 | 大米 (国 标一 级以 上) | <p>(1) 组织形态和色泽:米粒晶莹透亮,光泽度好,粒型短粗,垳白粒率小,垳白度小,视觉感官好。</p> <p>(2) 滋味和气味:蒸煮时饭有清香味,米饭饭粒晶莹,口感绵软有弹性,饭味清香适口、香味持久,米饭冷后不硬且有光泽,口感好。</p> <p>(3) 理化指标:出糙率$\geq 80\%$,精米率$\geq 70\%$,整精米率$\geq 65\%$。垳白粒率小于 28%,垳白度小于 5%,长宽比 1.5 至 1.7: 1;直链淀粉含量为 13.0%至 18.0%,胶稠度$\geq 66\text{mm}$,精米中蛋白质含量$< 9.0\%$。</p> <p>(4) 安全要求:产品安全指标必须符合国家对同类产品的相关规定。</p> <p>(5) 大米卫生指标应符合 GB 2761、GB 2762 等相关食品安全国家标准的规定。</p> <p>(6) 标准一等:背沟有皮,粒面留皮不超过 1/5 的占 80%以上。</p> <p>(7) 供货时必须提供产品合格检验报告。</p> <p>(8) 大米的包装、运输和储存必须符合保质、保量、运输安全和分类、分等储存的要求,严防污染。</p> | 以实际采购量为准 |
| 2 | 荤菜类 | 新鲜猪前腿肉 | <p>(1) 具有猪肉固有的气味、无异味,肉质紧密、有坚实感,肌肉色泽鲜红、有光泽,脂肪呈乳白色。</p> <p>(2) 莱克多巴胺、沙丁胺醇、克伦特罗不得检出。</p> | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|---|----------|
| | | | | | | <p>(3) 供货时必须提供经检疫、检验合格报告证明。</p> <p>(4) 规格：瘦肉不少于 75%。</p> | |
| | | | | | | <p>新鲜猪后腿肉</p> <p>(9) 具有猪肉固有的气味、无异味，肉质紧密、有坚实感，肌肉色泽鲜红、有光泽，脂肪呈乳白色。</p> <p>(10) 莱克多巴胺、沙丁胺醇、克伦特罗不得检出。</p> <p>(11) 供货时必须提供经检疫、检验合格报告证明。</p> <p>(12) 规格：瘦肉不少于 80%。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | <p>新鲜猪精瘦肉</p> <p>(1) 具有猪肉固有的气味、无异味，肉质紧密、有坚实感，肌肉色泽鲜红、有光泽，脂肪呈乳白色。</p> <p>(2) 莱克多巴胺、沙丁胺醇、克伦特罗不得检出。</p> <p>(3) 供货时必须提供经检疫、检验合格报告证明。</p> <p>(4) 规格：瘦肉不少于 98%。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | <p>新鲜猪排骨</p> <p>(1) 具有猪肉固有的气味、无异味，肉质紧密、有坚实感，肌肉色泽鲜红、有光泽，脂肪呈乳白色。</p> <p>(2) 莱克多巴胺、沙丁胺醇、克伦特罗不得检出。</p> <p>(3) 供货时必须提供经检疫、检验合格报告证明。</p> <p>(4) 规格：猪大排骨。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | <p>新鲜猪脚</p> <p>(1) 具有猪肉固有的气味、无异味，肉质紧密、有坚实感，肌肉色泽鲜红、有光泽，脂肪呈乳白色。</p> <p>(2) 莱克多巴胺、沙丁胺醇、克伦特罗不得检出。</p> <p>(3) 供货时必须提供经检疫、检验合格报告证明。</p> <p>(4) 规格：前后猪脚。</p> | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|-----------------|
| | | | | | | <p>新 鲜 五 花 肉</p> <p>(1) 具有猪肉固有的气味、无异味，肉质紧密、有坚实感，肌肉色泽鲜红、有光泽，脂肪呈乳白色。</p> <p>(2) 莱克多巴胺、沙丁胺醇、克伦特罗不得检出。</p> <p>(3) 供货时必须提供经检疫、检验合格报告证明。</p> | <p>以实际采购量为准</p> |
| | | | | | | <p>鸡 肉</p> <p>(1) 原料：屠宰前的活鸡来自非疫区，其饲养过程符合有关标准的要求，并经检疫、检验合格。</p> <p>(2) 屠宰加工：经检疫、检验合格后再加工。在加工过程中不适用任何化学合成的防腐剂、添加剂及人工色素。</p> <p>(3) 感官指标：组织状态：肌肉有弹性，经指压后凹陷部位立即恢复原位。色泽：表皮和肌肉切面有光泽，具有鸡肉固有的色泽。气味：具有鸡肉固有的气味、无异味。煮沸后肉汤：透明澄清，脂肪团聚于液面，具有鸡肉汤固有的香味。肉眼可见物：不得检出。</p> <p>(4) 供货时必须提供经检疫、检验合格报告证明。</p> <p>(5) 规格：白条鸡、开膛上等。</p> | <p>以实际采购量为准</p> |
| | | | | | | <p>鸭 肉</p> <p>(1) 原料：屠宰的活鸭应健康无病，其饲养过程应符合《肉鸭饲养兽医防疫准则》、《肉鸭饲养管理技术规范》的要求。</p> <p>(2) 加工：检疫合格后在经行加工。在加工过程中不得使用任何有毒有害的物质。</p> <p>(3) 感官指标：组织状态：肌肉有弹性，经指压后凹陷部位立即恢复原位。色泽：表皮和肌肉切面有光泽，具有鸭肉固有的色泽。气味：具有鸭肉固</p> | <p>以实际采购量为准</p> |

| | | | | | | | |
|--|--|--|---|-----|--------|--|----------|
| | | | | | | <p>有的气味、无异味。煮沸后肉汤：透明澄清，脂肪团聚于液面，具有鸭肉汤固有的香味。</p> <p>肉眼可见物：不得检出。</p> <p>(4) 供货时必须提供经检疫、检验合格报告证明。</p> <p>(5) 规格：白条鸭、开膛上等。</p> | |
| | | | | | 蛋类 | <p>(1) 为生鲜蛋,执行相关食品安全标准,实行检查部门备案制;蛋必须是新生产1个星期以内;</p> <p>(2) 蛋壳清洁、完整,灯光透视时,整个蛋呈橘红色或橙红色,蛋黄不见阴影,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;</p> <p>(3) 白皮蛋;</p> <p>(4) 供货时必须提供产品合格检验报告。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | 3 | 冻品类 | 鸡翅或鸡翅根 | <p>(1) 皮肤有光泽,因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色。</p> <p>(2) 肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复。</p> <p>(3) 具有鲜鸡肉正常气味,淤血斑无或极少,无打水症状、无破皮。品质良好、包装完好、无异味、无病毒,有生产日期和保质期,且在保质期内,来自非疫区。</p> <p>(4) 供货时必须提供经检疫、检验合格报告证明。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 鸭翅或鸭翅根 | <p>(1) 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、无显眼淤块。</p> <p>(2) 无注水、无血水、无异味。</p> | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|---|------|-----|--|----------|
| | | | | | | <p>(3) 品质良好、包装完好、无异味、无病毒，有生产日期和保质期，且在保质期内，来自非疫区。</p> <p>(4) 供货时必须提供经检疫、检验合格报告证明。</p> | |
| | | | | | 鸡腿 | <p>(1) 皮肤有光泽，因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色。</p> <p>(2) 肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复。具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮。</p> <p>(3) 品质良好、包装完好、无异味、无病毒，有生产日期和保质期，且在保质期内，来自非疫区。</p> <p>(4) 供货时必须提供经检疫、检验合格报告证明。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 鸭腿 | <p>(1) 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、无显眼淤块。</p> <p>(2) 无注水、无血水、无异味。</p> <p>(3) 品质良好、包装完好、无病毒，有生产日期和保质期，且在保质期内，来自非疫区。</p> <p>(4) 供货时必须提供经检疫、检验合格报告证明。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | 4 | 豆制品类 | 水豆腐 | <p>(1) 色香味：白色或淡黄色，有豆香味，无异味。</p> <p>(2) 形态组织：块形完整，有弹性，质地细嫩，无石膏脚。</p> <p>(3) 杂质：无肉眼可见外来杂质。</p> <p>(4) 供货时必须提供产品合格检验报告。</p> | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|---|-----|-----|--|----------|
| | | | | | | 腐竹 | <p>(1) 色香味：白色或淡黄色，有豆香味，无异味。</p> <p>(2) 形态组织：条块形完整。</p> <p>(3) 杂质：无肉眼可见外来杂质。</p> <p>(4) 供货时必须提供产品合格检验报告。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | 5 | 蔬菜类 | 大白菜 | <p>(1) 叶菜类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无黄叶、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到 98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害；无腐烂情形，无明显浸水现象。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | 奶白菜 | <p>(1) 叶菜类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无黄叶、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到 98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害；无腐烂情形，无明显浸水现象。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | 上海青 | <p>(1) 叶菜类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无黄叶、无变质，符合</p> | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|----|--|----------|
| | | | | | | <p>卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到 98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害；无腐烂情形，无明显浸水现象。</p> | |
| | | | | | 生菜 | <p>(1) 叶菜类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无黄叶、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到 98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害；无腐烂情形，无明显浸水现象。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 油菜 | <p>(1) 叶菜类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无黄叶、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到 98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，</p> | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|-----|--|----------|
| | | | | | | 无虫害；无腐烂情形，无明显浸水现象。 | |
| | | | | | 芥兰 | <p>(1) 叶菜类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无黄叶、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到 98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害；无腐烂情形，无明显浸水现象。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 菜花 | <p>(1) 叶菜类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无黄叶、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到 98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害；无腐烂情形，无明显浸水现象。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 油麦菜 | <p>(1) 叶菜类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无黄叶、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到 98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要</p> | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|----------|
| | | | | | | <p>求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外形正常,叶梗光滑幼嫩,不干瘪凋萎,无过多黄叶,色泽正常。去除根须,不含土,无虫害;无腐烂情形,无明显浸水现象。</p> | |
| | | | | | | <p>茄子</p> <p>(1) 茄果类应保持良好的新鲜度,无公害、无农药残留、无腐烂、无变质,符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理,使用率达到98%以上,保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试,且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀,成熟度良好,无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫害损害。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | <p>青瓜</p> <p>(1) 瓜果类应保持良好的新鲜度,无公害、无农药残留、无腐烂、无变质,符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理,使用率达到98%以上,保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试,且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀,成熟度良好,无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫害损害。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | <p>南瓜</p> <p>(1) 瓜果类应保持良好的新鲜度,无公害、无农药残留、无腐烂、无变质,符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理,使用率达到98%以上,保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试,且符合现行</p> | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|----|--|----------|
| | | | | | | <p>国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫害。</p> | |
| | | | | | 黄瓜 | <p>(1) 瓜果类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫害。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 节瓜 | <p>(1) 瓜果类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫害。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 冬瓜 | <p>(1) 瓜果类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|-----|--|----------|
| | | | | | | <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫害损害。</p> | |
| | | | | | 蒲瓜 | <p>(1) 瓜果类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫害损害。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 西红柿 | <p>(1) 茄果类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫害损害。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 佛手瓜 | <p>(1) 瓜果类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|----------|
| | | | | | | (3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫害。 | |
| | | | | | | 青椒 (1) 茄果类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。 (2) 无农药残留检验合格。 (3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫害。 | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | 灯笼椒 (1) 茄果类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。 (2) 无农药残留检验合格。 (3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫害。 | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | 莲藕 (1) 根茎类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。 (2) 无农药残留检验合格。 (3) 外表光泽无斑点、形态正 | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|-----|--|----------|
| | | | | | | 常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫害损害。 | |
| | | | | | 白萝卜 | <p>(1) 根茎类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫害损害。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 胡萝卜 | <p>(1) 根茎类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫害损害。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 筒长青 | <p>(1) 叶菜类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无黄叶、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外形正常，叶梗光滑幼嫩，</p> | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|----------|
| | | | | | | 不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害；无腐烂情形，无明显浸水现象。 | |
| | | | | | | 娃娃菜 (1) 叶菜类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无黄叶、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到 98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。 (2) 无农药残留检验合格。 (3) 外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害；无腐烂情形，无明显浸水现象。 | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | 包心菜 (1) 甘蓝类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到 98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。 (2) 无农药残留检验合格。 (3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫害。 | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | 铁头包菜 (1) 甘蓝类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到 98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。 | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|-----|--|----------|
| | | | | | | <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫害损害。</p> | |
| | | | | | 洋葱 | <p>(1) 葱蒜类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫害损害。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 芹菜 | <p>(1) 叶菜类类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变色、无变质，符合卫生要求和质量标准。</p> <p>(2) 无农药无残留检验合格。</p> <p>(3) 叶色青绿，无枯尖和干枯霉烂的叶鞘，不湿水，葱株均匀，完整而不折断，扎成捆，干净无泥，不夹杂异物，无斑点叶及枯霉叶。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 花椰菜 | <p>(1) 甘蓝类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、</p> | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|----------|
| | | | | | | 无异味、无病虫害。 | |
| | | | | | | <p>(1) 甘蓝类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫害。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | <p>(1) 叶菜类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变色、无变质，符合卫生要求和质量标准。</p> <p>(2) 无农药无残留检验合格。</p> <p>(3) 叶色青绿，无枯尖和干枯霉烂的叶鞘，不湿水，葱株均匀，完整而不折断，扎成捆，干净无泥，不夹杂异物，无斑点叶及枯霉叶。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | <p>(1) 谷物类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 外表光泽无斑点、形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫害。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | <p>(1) 葱蒜类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、</p> | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|---|----------|
| | | | | | | <p>无腐烂、无变色、无变质，符合卫生要求和质量标准。</p> <p>(2) 无农药无残留检验合格。</p> <p>(3) 叶色青绿，无枯尖和干枯霉烂的叶鞘，不湿水，葱株均匀，完整而不折断，扎成捆，干净无泥，不夹杂异物，无斑点叶及枯霉叶。</p> | |
| | | | | | | <p>莴笋</p> <p>(1) 莴苣类应保持良好新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变色、无变质，符合卫生要求和质量标准。</p> <p>(2) 无农药无残留检验合格。</p> <p>(3) 叶色青绿，无枯尖和干枯霉烂的叶鞘，不湿水，根茎均匀，完整而不折断，扎成捆，干净无泥，不夹杂异物，无斑点叶及枯霉叶。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | <p>蒜苔</p> <p>(1) 茎叶类应保持良好新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变色、无变质，符合卫生要求和质量标准。</p> <p>(2) 无农药无残留检验合格。</p> <p>(3) 叶色青绿，无枯尖和干枯霉烂的叶鞘，不湿水，葱株均匀，完整而不折断，扎成捆，干净无泥，不夹杂异物，无斑点叶及枯霉叶。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | <p>板栗</p> <p>(1) 坚果类应保持良好新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫</p> | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|----------|
| | | | | | | 损害。 | |
| | | | | | | 榨菜 (1) 芥菜类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。 (2) 无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫害损害。 | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | 花生 (1) 根茎类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。 (2) 无农药残留检验合格。 (3) 形态正常、大小均匀，颗粒饱满、成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫害损害。 | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | 黄豆 (1) 豆类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。 (2) 无农药残留检验合格。 (3) 形态正常、大小均匀，颗粒饱满、成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫害损害。 | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | 饭豆 (1) 豆类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无 | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|---|----------|
| | | | | | | <p>腐烂、无变质，符合卫生要求和质量标准。交付采购人前需经过前期处理，使用率达到98%以上，保证新鲜并有蔬果农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 形态正常、大小均匀，颗粒饱满、成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫损害。</p> | |
| | | | | | | <p>干香菇</p> <p>(1) 干货类要求色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质，具有产品本身应具有的食品外观；</p> <p>(2) 须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>(3) 须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | <p>干木耳</p> <p>(1) 干货类应保持良好新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变色、无变质，符合卫生要求和质量标准。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 耳面黑褐色有光亮感，耳背呈暗灰色，不混有拳耳、流耳、流失耳、虫蛀耳、霉烂耳，朵片完整，不能通过直径2厘米的筛眼，耳片厚度1毫米以上，杂质含量不得超过0.3%。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | | <p>紫菜干</p> <p>(1) 干货类应保持良好新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变色、无变质，符合卫生要求和质量标准。</p> | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|---|------|-----|--|----------|
| | | | | | | <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 无腥臭味、无霉味等异味，干燥、无沙砾，紫菜薄而均匀，有光泽，呈紫褐色或紫红色。</p> | |
| | | | | | 蒜头 | <p>(1) 蔬菜调料类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变色、无变质，保证当天采摘当天配送，符合卫生要求和质量标准。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 色白、脆嫩、无发芽。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 小葱 | <p>(1) 蔬菜调料类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变色、无变质，符合卫生要求和质量标准。</p> <p>(2) 无农药无残留检验合格。</p> <p>(3) 叶色青绿，无枯尖和干枯霉烂的叶鞘，不湿水，葱株均匀，完整而不折断，扎成捆，干净无泥，不夹杂异物，无斑点叶及枯霉叶。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 生姜 | <p>(1) 蔬菜调料类应保持良好的新鲜度，无公害、无农药残留、无腐烂、无变色、无变质，符合卫生要求和质量标准。</p> <p>(2) 无农药残留检验合格。</p> <p>(3) 肉质坚挺、肥厚，不酥软，色浅黄，有光泽、无病虫害伤疤。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | 6 | 调味品类 | 食用油 | <p>(1) 食用油必须符合国家食品安全标准。</p> <p>(2) 淡气香，无杂质，无沉淀，无分层；</p> <p>(3) 呈橙黄色，口感好，澄清、透明，水分及挥发物不超过0.10%，过氧化值\leq6.0，黄曲霉毒素\leq20，不得掺有其他食用油和非食用油，不得添加任何香精和香料。</p> | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|-----|---|----------|
| | | | | | | <p>(4) 外包装上必须注明商品名称, 配料表, 净含量, 等级, 生产企业名称, 地址, 生产日期, 保质期, 生产许可证等内容;</p> <p>(5) 产品在保质期内且生产日期新近。</p> | |
| | | | | | 食用盐 | <p>(1) 符合国家相关标准和强制性规定要求。</p> <p>(2) 产品具有有效的食品生产许可证 (SC 编码)。</p> <p>(3) 供货时必须提供产品合格检验报告。</p> <p>(4) 包装密封性能好、无毒、无害, 包装的正面需印有供货企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样。</p> <p>(5) 产品品质良好、包装完好、无异味, 无变质, 有生产日期和保质期。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 酱油 | <p>(1) 符合国家相关标准和强制性规定要求。</p> <p>(2) 产品具有有效的食品生产许可证 (SC 编码)。</p> <p>(3) 供货时必须提供产品合格检验报告。</p> <p>(4) 包装密封性能好、无毒、无害, 包装的正面需印有供货企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样。</p> <p>(5) 产品品质良好、包装完好、无异味, 无变质, 有生产日期和保质期。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 味精 | <p>(1) 符合国家相关标准和强制性规定要求。</p> <p>(2) 产品具有有效的食品生产许可证 (SC 编码)。</p> <p>(3) 供货时必须提供产品合格检验报告。</p> <p>(4) 包装密封性能好、无毒、</p> | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|----|--|----------|
| | | | | | | <p>无害，包装的正面需印有供货企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样。</p> <p>(5) 产品品质良好、包装完好、无异味，无变质，有生产日期和保质期。</p> | |
| | | | | | 鸡精 | <p>(1) 符合国家相关标准和强制性规定要求。</p> <p>(2) 产品具有有效的食品生产许可证 (SC 编码)。</p> <p>(3) 供货时必须提供产品合格检验报告。</p> <p>(4) 包装密封性能好、无毒、无害，包装的正面需印有供货企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样。</p> <p>(5) 产品品质良好、包装完好、无异味，无变质，有生产日期和保质期。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 蚝油 | <p>(1) 符合国家相关标准和强制性规定要求。</p> <p>(2) 产品具有有效的食品生产许可证 (SC 编码)。</p> <p>(3) 供货时必须提供产品合格检验报告。</p> <p>(4) 包装密封性能好、无毒、无害，包装的正面需印有供货企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样。</p> <p>(5) 产品品质良好、包装完好、无异味，无变质，有生产日期和保质期。</p> | 以实际采购量为准 |
| | | | | | 淀粉 | <p>(1) 符合国家相关标准和强制性规定要求。</p> <p>(2) 产品具有有效的食品生产许可证 (SC 编码)。</p> <p>(3) 供货时必须提供产品合格检验报告。</p> <p>(4) 包装密封性能好、无毒、无害，包装的正面需印有供货</p> | 以实际采购量为准 |

| | | | | | | |
|---|--|--|--|----|--|----------|
| | | | | | 企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样。 (5) 产品品质良好、包装完好、无异味，无变质，有生产日期和保质期。 | |
| | | | | 米酒 | (1) 符合国家相关标准和强制性规定要求。产品具有有效的食品生产许可证(SC 编码)。 (2) 供货时必须提供产品合格检验报告。 (3) 包装密封性能好、无毒、无害，包装的正面需印有供货企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样。 (4) 产品品质良好、包装完好、无异味，无变质，有生产日期和保质期。 (5) 规格：300ml/瓶或 600ml/瓶。 | 以实际采购量为准 |
| | | | | 腐乳 | (1) 符合国家相关标准和强制性规定要求。 (2) 产品具有有效的食品生产许可证(SC 编码)。 (3) 供货时必须提供产品合格检验报告。 (4) 包装密封性能好、无毒、无害，包装的正面需印有供货企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样。 (5) 产品品质良好、包装完好、无异味，无变质，有生产日期和保质期。 | 以实际采购量为准 |
| <p>注：配送的食品原材料包括但不限于上述“采购需求一览表”中的货物，提供的货物质量必须符合国家及行业的相关标准。</p> <p>▲三、配送项目服务要求</p> <p>(二) 配送要求</p> <p>1、鲜肉类：为保证学校能用上放心、新鲜的肉类，供应商在采购肉类时需取得检验检疫合格证，并建立猪肉溯源体系。</p> <p>2、食用粮油、鲜肉和禽蛋类、蔬菜：按所签合同要求进行采购。</p> <p>3、配送时限：肉、禽、蔬菜等鲜活食品每日一送，其余食用粮</p> | | | | | | |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <p>油根据学校实际需求定时配送。</p> <p>4、原料配送具体要求：</p> <p>(1) 粮、油、禽蛋等保质期较长的原料，采用“月报周配”，新鲜肉类、蔬菜等原料，采用“周报日配”方式进行（报送以中学、中心小学为单位，中心小学负责所属村小和教学点采购原料信息的收集和汇总工作）。即学校在每月 30 日前将下月需采购的粮、油、禽蛋的品牌、数量、配送到校时间和采购学校等信息进行统计后，填写采购申请单，报给供应商，由供应商按要求进行配送，原则上每周配送 1 次；肉和蔬菜等不易保存的原料，由学校在前一周根据制定的营养餐食谱，进行采购数量的预算和统计，并在每周四前报供应商，由供应商按要求配送，原则上<u>所有学校（包含教学点）均为每天配送到指定地点。</u></p> <p>(2) 供应商在收到学校下达的采购申请后，应及时按采购申请单中的要求，积极组织货源，按要求配送，肉、蔬菜等不易保鲜的原料，应在学校规定的配送日上午 9 点钟之前配送到校，确保当日学生餐的按时加工和供应。无故不按采购学校规定、标准和时间供货造成违约的，每次从履约保证金中扣除 200—1000 元违约金。累计违约 3 次（含 3 次）以上，采购人有权单方面解除合同，并由供应商承担由此造成的所有损失和责任。供应商必须具备相应的配送能力，配送食品的专用车辆及其驾驶人员必须达到规定标准，确保配送过程的安全，采购学校不承担配送过程中的任何事故责任。</p> <p>(3) 原料的接收查验：供应商必须按照要求供应食品原料，必须确保食品原料的质量。供货方每次配送食品原料时，必须向采购学校提供该产品检验检测相关报告及产品生产厂家的出厂抽检报告及每批次产品检验合格证或动物检疫合格证明等国家规定的其他有效证明材料。学校必须安排两人以上人员进行接收，要求做到“三看”，即一看食品原料质量合格证（检疫证）；二看食品原料出厂时间和保质期；三看原料的质量和数量是否与约定相符。在查验时若发现食品原料有质量问题，学校应拒收，并及时上报县资助办。要建立索证（索票）制度，建立采购登记台账，做到源头可控，有据可查，若因接收人员失职，造成食品安全事故的，依法追究责任。</p> <p>(4) 食品储存：供应商应帮助学校建立符合食品安全标准的储藏仓库。配备必要的食品原料储藏保鲜设施，配置良好的通风、防潮、防鼠、防虫、防蝇、防霉变等设施并能正常使用；食品原料储藏应当分类、分架、离地安全管理，遵循先进先出的原则摆放，不同区域应有明显标识，建立健全进出库管理制度，并有专人管理。</p> <p>(二)价格要求</p> <p>1、价格体现：货品的价格体现已包括供货方为完成合同规定的全部工作须支付或发生的费用(包括供应、包装、运输到供货现场</p> |
|--|--|--|---|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | <p>和装卸、保险及拟获得的利润、应交纳的各种税、费等所有费用)，不存在价格以外的附加费用。</p> <p>2、价格要求：所有食品种类的价格不得高于市场价(即各项优惠下浮率$\geq 3\%$)，供应商按上思县市场实际情况进行报价，学校每个月按<u>市场价\times(1-优惠下浮率)结算支付货款(优惠率按投标报价货物类别优惠下浮率计算)</u>。市场价格以上思县校园餐食材询价议价小组，对当地市场进行实地询价议价后确定的“<u>上思县学校食堂食材统一配送结算价格表</u>”作为唯一依据，学校与中标供应商依据“<u>上思县学校食堂食材统一配送结算价格表</u>”的价格减去“投标报价表”优惠率，形成货款结算价格，经双方以书面“价格商定协议书”签字盖章确认，并报<u>县学生资助管理中心、县教育局</u>安稳办备案。</p> <p>3、报价方式：优惠下浮率按照上思县当地市场零售价格下浮比例确定(即各项优惠下浮率$\geq 3\%$)，投标供应商应当深入上思县当地市场进行考察调研，投标报价给予的优惠率在合同履行期间不予调整。</p> <p>(三) 配送企业服务要求</p> <p>▲ (1) 配送企业须承诺中标后 10 天内，在上思县县城内设立有办事机构、设有固定的符合要求仓储地点、设立有固定和移动的冷链设施、具有履行配送服务所必需的设备、规模和专业团队，以及包装、运输、配送能力和学校选购原材料等的货展地点；</p> <p>(2) 所配送的食品原材料采购价格不高于上思县的市场价格，必须经过检验合格后方可配送至学校，必须确保食品新鲜、优质、安全可靠，符合国家食品安全标准；</p> <p>(3) 配送企业建有农产品农药残留和兽药残留快速检测室，配备有农药和兽药残留检测设备和检测员，对大宗农产品进行检测，并将检测结果每月上报监管部门备案；</p> <p>(4) 能够结合县委、县政府乡村振兴工作部署，采取“公司+基地+贫困户”方式，带动当地农业产业发展，促进农民增收的企业；</p> <p>(5) 供应商中标后不能转包或分包，否则可无条件终止合同；</p> <p>(6) 食品原材料采购配送工作人员必须持有有效健康证；</p> <p>▲ (7) 责任保险，中标供应商要为学校办理学生食品安全责任。在签订合同后 5 日内，中标供应商须提供购买食品安全责任险的凭证(保险公司出具的保险单、购买发票)，保险期限不得低于本项目合同期限(可分期购买)，经采购人查验保险凭证有效后方可进行供货，由此产生的费用包含在报价中，由中标供应商自行承担。</p> <p>(8) 供应商必须保持投标时承诺的优惠率。</p> <p>(四) 售后服务要求</p> <p>1、验收时：供应商所提供的货品在采购人验收入库时如发现以下问题，必须及时无条件退换货：<u>感官品质质量不符合规定要求；</u></p> |
|--|--|--|--|

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <p>货品有腐败变质现象；超过保质期限；内包装损坏；预包装产品的包装标签内容不充分，产品没有中文标识；需冷藏、冷冻食品的温度同规格要求不一致的食品；未经国家卫生监管部门检验检疫合格的食品原料；其他不符合食品卫生标准和要求的食品。</p> <p>2、验收后：供应商所提供的货品虽经采购人抽检验收，但在使用过程中发现货品存在质量问题的必须及时无条件给予退换。</p> <p>（五）交货地点和运输方式</p> <p>交货地点：供应商必须按照约定时间将采购学校所订货物送至采购学校指定地点，食品原材料验收前所有费用由供应商自行承担。</p> <p>运输方式：供应商必须确保运输车辆和周转包装容器的清洁卫生，运输车辆应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品，防止食品在运输过程中受到污染。</p> <p>（六）货款结算方式和依据</p> <p>支付方式：按照《农村义务教育学生营养改善计划资金管理暂行办法》中的相关规定，实行“专款专用、单独科目”核算。原则上每月结账一次，学校每个月按市场价格×（1 - 优惠率）结算支付当月货款的 100%。供应商与各采购学校核实好货物数量和金额后，及时开具税务发票，各采购学校以银行转账方式支付货款。</p> <p>票据要求：供应商必须按照采购人要求提供真实、有效、合法的正式发票及转账资料，发票须在上思县税务部门开具。</p> <p>结算账户要求：货款结算账户要求必须为银行对公账户，账户名称须与发票专用章上的单位名称一致，不得使用个人银行账户结算货款。</p> <p>（七）违约责任</p> <p>1、供应商必须按照要求供应食品原料，必须确保食品原料的质量。每次配送食品原料时，必须向采购学校提供该产品检验检测相关报告，产品生产厂家的出厂抽检报告，每批次产品检验合格证或动物检疫合格证明等国家规定的有效证明材料。</p> <p>2 无故不按采购学校规定、标准和时间供货造成违约的，每次从履约保证金中扣除 200—1000 元违约金。累计违约 3 次（含 3 次）以上，采购人有权单方面解除合同，并由供应商承担由此造成的所有损失和责任。</p> <p>3、如供应商方提供假发票的，除须向采购学校补开合法发票外，还要赔偿采购学校发票票面金额一倍的违约金，且采购人有权无条件终止合同，因终止合同而产生的一切损失均由供应商承担。</p> <p>（八）配送中心要求</p> <p>（1）中标供应商在上思县范围内提供满足本项目实际需求的相关配套设施，其中包含食材仓库（500 平方米以上）、检验室、净菜生产车间、冷库（100 立方米以上）和其他办公用房。配送中心</p> |
|--|--|--|---|

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <p>必须拥有能满足项目要求的各种生产加工设备、农药残留检测仪、重金属污染检测仪和冷藏链运输车辆等设备。食品仓库必须达到食品安全存放要求，厂房的进出口区域、食品加工区域、食品储存区域等功能区必须安装监控设备。</p> <p>(2) 中标供应商配送中心实施人员，并与之签订正式劳务合同，实施人员必须依法办理并取得健康证。</p> <p>(3) 中标供应商的检测人员必须具有如下资质：具有中国国籍；身体健康，持有相关部门颁发的有效健康证。对采购配送的大宗农产品（水果、蔬菜、鲜肉等）进行检测，并将检测结果每月上报监督部门备案。</p> <p>(4) 由中标供应商的送货人员要经过相关部门审核通过，应具备如下资质：具有中国国籍；身体健康，持有相关部门颁发的有效健康证；配送人员如是司机的，本人应持有相应车辆的驾驶证。</p> <p>(九) 日常订货与临时订货</p> <p>日常订货：粮、油、禽蛋等保质期较长的原料，采用“月报周配”，新鲜肉类、蔬菜等原料，采用“周报日配”方式进行。即学校在每月 30 日前将下月需采购的粮、油、禽蛋的品牌、数量、配送到校时间和采购学校等信息进行统计后，填写采购申请单，报给供应商，由供应商按要求进行配送，原则上每周配送 1 次；肉和蔬菜等不易保存的原料，由学校在前一周根据制定的营养餐食谱，进行采购数量的预算和统计，并在每周四前报供应商，由供应商按要求配送。供应商在收到学校下达的采购申请后，应及时按采购申请单中的要求，积极组织货源，按要求配送，肉、蔬菜等不易保鲜的原料，应在学校规定的配送时间之前配送到校，确保当日学生餐的按时加工和供应。</p> <p>临时订货：采购学校因临时需要，可提前 12 小时通过电话或传真方式订货，无论数量多少，供应商都必须全力配合采购学校，必须在采购学校要求的时间内按订单质量、数量要求送达。</p> <p>(十) 供货数量</p> <p>在协议有效期内，以采购学校确认的采购清单物料及数量为准。</p> <p>(十一) 其他要求</p> <p>(1) 中标供应商必须根据采购人的需要，对配送的个别食材进行协助性粗加工。</p> <p>(2) 中标供应商须配备不少于 10 人的项目实施人员，实施人员须是与供应商签订有劳动合同且已办理健康证的人员。</p> <p>(3) 中标供应商须配备不少于 5 辆配送车辆（其中至少包括 3 辆冷藏配送车，1 辆厢式货车）。</p> <p>(4) 合同履行过程中产品的相关检验检测费用由中标供应商自行承担。</p> <p>四、合同的终止、评议考核、其他要求</p> |
|--|--|--|---|

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <p>1、合同的终止。中标供应商应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，有下列情况之一的，食材采购工作领导小组视情况没收履约安全质量保证金，取消供应商的供应资格，供应商承担由此造成的经济损失和法律责任。</p> <p>(1) 所供食品原材料腐败变质、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；</p> <p>(2) 所供食品材料含有害、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；</p> <p>(3) 发生食品质量安全事故的；</p> <p>(4) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；</p> <p>(5) 用非食品原材料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；</p> <p>(6) 所供食品原材料超过保质期限的；</p> <p>(7) 所供食品原材料不符合食品安全标准的；</p> <p>(8) 连续三次出现所供食品原材料与订单品种不相符，且不及时整改的；</p> <p>(9) 转包他人的；</p> <p>(10) 连续三次不能按采购计划供货的。</p> <p>2、评议考核。确定中标供应商后，中标供应商应该严格履行合同条款以及承诺，按时按质按量为学校提供食品原料集中采购统一配送服务。为确保学生营养食品的安全性。在合同履行期间，采购人可以定期对中标供应商进行综合评议考核，如中标供应商被学校评议为不合格的，采购人有权下令其整改；若违反食品安全法律法规，发生食品安全事故的，采购人有权终止供货合同并取消供货方供货资格；若发生严重食品安全事故的，采购人将有权终止供货合同并取消供货方供货资，追究中标人的法律责任。</p> <p>3、合同履行期间，如国家的相关政策发生调整，采购人有权根据其规定作相应调整，中标供应商必须无条件配合执行。</p> <p>五、其他要求</p> <p>1、中标供应商与采购人签订合同，并与实行食堂供餐的学校签订合同。每月根据《货物需求一览表》拟定参考食谱，确定食品供应的品种，供各学校选择食品采购。</p> <p>2、若中标供应商出现不按学校的采购要求配送的，学校有权拒绝收货；中标供应商拒绝整改或整改不到位的，采购人有权终止合同。</p> <p>3、投标产品必须满足或优于采购要求，中标供应商必须按照投标的产品规格、标准和产品品牌等进行供货和配送，若出现不按投标的产品规格、标准和产品品牌等供货和配送的，一律以虚假应标处理，采购人有权终止合同。</p> <p>4、中标供应商必须承诺在合同履行期间对食品卫生安全事故及</p> |
|--|--|--|---|

| | | | |
|---------------|--|--|---|
| | | | <p>其他纠纷负责。</p> <p>5、在签订合同后，采购人有权对中标供应商的实力情况实地考察，若考察发现中标供应商有弄虚作假或与实际不符的情况，取消其中标资格，采购人有权拒绝签订合同，并保留追究涉嫌虚假应标嫌疑的责任，由此引发的所有损失由中标供应商负责。</p> <p>6、供货商作为学校配送公司企业期间，如有以下情形之一的，必须退出配送学校食品原材料，由县教科局或学校书面通知供货商。三年内不得参与全县中小学校食堂食品原材料采购和配送。</p> <p>(1) 严重违法违规，被食品安全监管部门或其他部门处罚的；</p> <p>(2) 虚开发票，套取资金，被纪委、监察、审计、财政、物价、教育等有关部门查实的；</p> <p>(3) 因食品原材料问题而发生学校食品安全事故，造成不良后果的；</p> <p>(4) 被食品药品监督管理局、农业局抽检食品原材料发现存在严重质量问题的；</p> <p>(5) 被媒体曝光，造成不良影响的；</p> <p>(6) 被吊销或注销食品经营许可证或者食品流通许可证的；</p> <p>(7) 存在严重短斤缺两行为的；</p> <p>(8) 学校评议不合格的；</p> <p>(9) 不遵守学校疫情防控要求的；</p> <p>(10) 其他违反学校食堂食品原材料采购配送规定，上级主管部门认定应退出的。</p> |
| 二、商务条款 | | | |
| 合同签订时间 | 自中标通知书发出之日起 <u>25</u> 日内。 | | |
| 供货时间 | 自 2026 年秋季学期至 2027 年春季学期止（自签订合同之日起 1 年服务期）。 | | |
| 交货地点 | 上思县采购人指定地点（具体详见附表）。 | | |
| 报价方式及要求 | <p>1、供应商须根据“采购需求”中的所有内容作完整唯一报价。投标报价有效报价范围：优惠下浮率\geq 3%。</p> <p>2、本项目最终采购金额及数量以采购人实际需求为准，当服务期到期或总采购预算金额超出本项目预算时，本项目双方签订合同同时自动视为履约完成。</p> <p>3、某产品供应单价（元）=该产品参考单价（元）\times（1-优惠下浮率）</p> <p>4、供应商结算价格（元）=某产品供应单价（元）\times该产品实际供应数量。</p> <p>5、投标报价要求：投标报价应包括配送产品的原材料成本、生产、检验检测、包装、运输、仓储、配送、服务、利润、税金、政策性规费、保险、劳保、质保、售后服务及投标等一切相关费用。</p> | | |
| 付款方式 | 按照教育部等七部门关于印发《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》的通知，中央财政安排的营养膳食补助资金要设立专门台账，明细核算。以及广西壮族自治区 | | |

| | |
|--------------|---|
| | <p>财政厅广西壮族自治区教育厅关于印发《广西壮族自治区城乡义务教育补助经费管理办法》关于农村义务教育学生营养改善计划资金管理细则，营养改善计划学校要依法建立健全学校财务、会计制度，在学校或食堂账上单独设立账簿核算营养计划资金。原则上每月结账一次，学校每个月按市场价格×（1 - 优惠率）结算支付当月货款的100%。市场询价的价格以上思县校园餐食材询价议价小组，对当地市场进行实地询价后确定的“上思县学校食堂食材统一配送结算价格表”作为唯一依据，采购学校与供应商依据“上思县学校食堂食材统一配送结算价格表”的价格减去“投标报价表”优惠率，形成货款结算价格，经双方以书面“价格商定协议书”签字盖章确认，并报县学生资助管理中心、县教育局安稳办备案。</p> <p>供应商与各采购学校核实好货物数量和金额，开具税务发票，采购学校以银行转账的方式进行支付。</p> <p>票据要求：供应商必须按照采购学校的要求提供真实、有效、合法的正式发票及转账资料。如供应商提供假发票的，除须向采购学校补开合法发票外，还须赔偿采购学校发票票面金额一倍的违约金，且甲方有权无条件终止合同，因终止合同而产生的一切损失均由供应商承担。</p> <p>结算账户要求：货款结算账户要求必须为银行对公账户，账户名称须与发票专用章上的单位名称一致，不得使用个人银行账户结算货款。</p> |
| 验收标准、验收方法及方案 | <p>1、每批次供货时须向所供各学校食堂提供投标货物质量自检报告单，并同时向采购人提供每批次自检报告（提供复印件，加盖单位公章）；</p> <p>2、各学校食堂按照国家食品安全及相关要求确认投标产品生产日期、保质期后进行数量（重量）验收并按规定留样备查。验收时：供货商所提供的货品在采购人验收入库时如发现以下问题必须及时无条件退换货品。①质量不符合规定要求；②货品有腐败变质现象；③超过保质期；④内包装损坏；⑤预包装产品的包装标签内容不充分；⑥其他不符合食品卫生标准和要求的食品。</p> <p>3、验收不合格的货品，学校有权拒收，供应商应当场回收，并在约定时间内补送合格货品。因拒收产生的费用由供应商承担。。</p> |
| 售后服务要求 | <p>1、供应商必须保证所提供的投标产品质量安全无害，必须遵守《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国计量法》等现行相关法律、法规的要求。</p> <p>2、投标产品的标识（预包装类），须符合 GB7718《预包装食品标签通则》的规定。</p> <p>3、各学校食堂组织专人负责对投标产品进行留样，中标供应商必须配合相关留样工作。每批次供货留样1份，每份留样时间为48小时。相关部门适时对投标产品进行抽样检查，并对检查情况建立档案。若抽样检查出现不合格产品的，采购人有权终止合同；如出现因中标产品质量不合格发生的安全事故，采购人有权终止合同，由中标人负全部责任并没收其全部质量保证金。</p> <p>4、产品运输、配送过程中造成的损耗，由中标供应商负责及时更换或补充，以达到该批次供货要求；如在该批次约定交货时间内验收数量无法达到供货要求，所产生的一切责任由中标供应商承担。</p> <p>5、合同履行过程中产品送达学校前的相关检验检测费用由中标人承担，并同时出具相应的检测报告。</p> |

三、其他

供应商如有请提供针对本项目的采购配送实施方案、食品安全保障措施、应急预案、售后服务方案、管理制度、人员、场地、车辆、资信业绩等材料。

附表：

| 序号 | 学校（教学点）全称 | 2025年秋季学期确认在本校就读学生人数 | 供餐模式 |
|----|----------------|----------------------|------|
| | | | 食堂供餐 |
| 1 | 上思县第二中学 | 1941 | √ |
| 2 | 上思县在妙镇在妙初中 | 249 | √ |
| 3 | 上思县第二小学 | 1533 | √ |
| 4 | 上思县思阳镇中心小学 | 2272 | √ |
| 5 | 上思县思阳镇第二小学 | 1460 | √ |
| 6 | 上思县思阳镇第三小学 | 766 | √ |
| 7 | 上思县思阳镇第四小学 | 52 | √ |
| 8 | 上思县思阳镇第五小学 | 138 | √ |
| 9 | 上思县思阳镇昌墩村小学 | 235 | √ |
| 10 | 上思县在妙镇中心小学 | 547 | √ |
| 11 | 上思县在妙镇屯隆小学 | 40 | √ |
| 12 | 上思县在妙镇平良小学 | 97 | √ |
| 13 | 上思县在妙镇那苗小学 | 46 | √ |
| 14 | 上思县在妙镇七门小学 | 126 | √ |
| 15 | 上思县在妙镇板文小学 | 40 | √ |
| 16 | 上思县平福乡中心小学 | 450 | √ |
| 17 | 上思县平福乡公安村小学 | 63 | √ |
| 18 | 昌墩村小学（汤那教学点） | 1 | √ |
| 19 | 思阳镇广元教学点 | 6 | √ |
| 20 | 思阳镇广元村那布教学点 | 4 | √ |
| 21 | 在妙镇驮从村英志教学点 | 4 | √ |
| 22 | 上思县平福乡板含村板含教学点 | 35 | √ |
| 23 | 上思县平福乡雄杰村雄杰教学点 | 4 | √ |
| 24 | 上思县平福乡雄杰村百龙教学点 | 9 | √ |
| 25 | 上思县平福乡平福村玉沙教学点 | 3 | √ |
| 26 | 上思县平福乡崇僚村崇僚教学点 | 6 | √ |
| 27 | 上思县平福乡六改村那马教学点 | 2 | √ |
| 28 | 上思县平福乡六改村崇磨教学点 | 3 | √ |
| 29 | 上思县平福乡崇僚村赖伍教学点 | 2 | √ |
| 30 | 上思县平福乡板含村栏马教学点 | 1 | √ |
| 31 | 上思县平福乡平福村汪淋教学点 | 3 | √ |
| 32 | 上思县平福乡板含村赖湾教学点 | 2 | √ |
| 33 | 上思县平福乡明旺村德托教学点 | 2 | |
| 34 | 上思县平福乡雄杰村那朗教学点 | 4 | √ |
| 合计 | | 10146 | |

初中 2 所，小学 15 所，教学点 17 所。（食堂供餐 34 所）。

附件：

中小微企业划型标准

| 行业名称 | 指标名称 | 计量单位 | 中型 | 小型 | 微型 |
|------------|----------|------|------------------------|----------------------|------------|
| 农、林、牧、渔 | 营业收入 (Y) | 万元 | $500 \leq Y < 20000$ | $50 \leq Y < 500$ | $Y < 50$ |
| 工业 | 从业人员 (X) | 人 | $300 \leq X < 1000$ | $20 \leq X < 300$ | $X < 20$ |
| | 营业收入 (Y) | 万元 | $2000 \leq Y < 40000$ | $300 \leq Y < 2000$ | $Y < 300$ |
| 建筑业 | 营业收入 (Y) | 万元 | $6000 \leq Y < 80000$ | $300 \leq Y < 6000$ | $Y < 300$ |
| | 资产总额 (Z) | 万元 | $5000 \leq Z < 80000$ | $300 \leq Z < 5000$ | $Z < 300$ |
| 批发业 | 从业人员 (X) | 人 | $20 \leq X < 200$ | $5 \leq X < 20$ | $X < 5$ |
| | 营业收入 (Y) | 万元 | $5000 \leq Y < 40000$ | $1000 \leq Y < 5000$ | $Y < 1000$ |
| 零售业 | 从业人员 (X) | 人 | $50 \leq X < 300$ | $10 \leq X < 50$ | $X < 10$ |
| | 营业收入 (Y) | 万元 | $500 \leq Y < 20000$ | $100 \leq Y < 500$ | $Y < 100$ |
| 交通运输业 | 从业人员 (X) | 人 | $300 \leq X < 1000$ | $20 \leq X < 300$ | $X < 20$ |
| | 营业收入 (Y) | 万元 | $3000 \leq Y < 30000$ | $200 \leq Y < 3000$ | $Y < 200$ |
| 仓储业 | 从业人员 (X) | 人 | $100 \leq X < 200$ | $20 \leq X < 100$ | $X < 20$ |
| | 营业收入 (Y) | 万元 | $1000 \leq Y < 30000$ | $100 \leq Y < 1000$ | $Y < 100$ |
| 邮政业 | 从业人员 (X) | 人 | $300 \leq X < 1000$ | $20 \leq X < 300$ | $X < 20$ |
| | 营业收入 (Y) | 万元 | $2000 \leq Y < 30000$ | $100 \leq Y < 2000$ | $Y < 100$ |
| 住宿业 | 从业人员 (X) | 人 | $100 \leq X < 300$ | $10 \leq X < 100$ | $X < 10$ |
| | 营业收入 (Y) | 万元 | $2000 \leq Y < 10000$ | $100 \leq Y < 2000$ | $Y < 100$ |
| 餐饮业 | 从业人员 (X) | 人 | $100 \leq X < 300$ | $10 \leq X < 100$ | $X < 10$ |
| | 营业收入 (Y) | 万元 | $2000 \leq Y < 10000$ | $100 \leq Y < 2000$ | $Y < 100$ |
| 信息传输业 | 从业人员 (X) | 人 | $100 \leq X < 2000$ | $10 \leq X < 100$ | $X < 10$ |
| | 营业收入 (Y) | 万元 | $1000 \leq Y < 100000$ | $100 \leq Y < 1000$ | $Y < 100$ |
| 软件和信息技术服务业 | 从业人员 (X) | 人 | $100 \leq X < 300$ | $10 \leq X < 100$ | $X < 10$ |
| | 营业收入 (Y) | 万元 | $1000 \leq Y < 10000$ | $50 \leq Y < 1000$ | $Y < 50$ |
| 房地产开发经营 | 营业收入 (Y) | 万元 | $1000 \leq Y < 200000$ | $100 \leq Y < 1000$ | $X < 100$ |
| | 资产总额 (Z) | 万元 | $5000 \leq Z < 10000$ | $2000 \leq Y < 5000$ | $Y < 2000$ |
| 物业管理 | 从业人员 (X) | 人 | $300 \leq X < 1000$ | $100 \leq X < 300$ | $X < 100$ |
| | 营业收入 (Y) | 万元 | $1000 \leq Y < 5000$ | $500 \leq Y < 1000$ | $Y < 500$ |
| 租赁和商务服务业 | 从业人员 (X) | 人 | $100 \leq X < 300$ | $10 \leq X < 100$ | $X < 10$ |
| | 资产总额 (Z) | 万元 | $8000 \leq Z < 120000$ | $100 \leq Z < 8000$ | $Y < 100$ |
| 其他未列明行业 | 从业人员 (X) | 人 | $100 \leq X < 300$ | $10 \leq X < 100$ | $X < 10$ |

说明：上述标准参照《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业[2011]300号），大型、中型和小型企业须同时满足所列指标的下限，否则下划一档；微型企业只须满足所列指标中的一项即可。

第三章 投标人须知

第一节 投标人须知前附表

| 条款号 | 项目内容 | 编列内容 |
|------|-----------|---|
| 6.1 | 是否接受联合体投标 | 不允许联合体投标。 |
| 6.2 | 联合体投标要求 | 无 |
| 7.1 | 是否允许转包/分包 | <input checked="" type="checkbox"/> 不允许转包/分包 <input type="checkbox"/> 允许转包/分包 转包/分包内容：_____。 转包/分包金额或者比例：_____。 |
| 11.4 | 媒体发布渠道 | 详见招标公告。 |
| 11.6 | 是否组织标前答疑会 | <input checked="" type="checkbox"/> 不组织召开开标前答疑会 <input type="checkbox"/> 组织召开开标前答疑会 会议开始时间：__年__月__日__时__分，逾期后果自负。会议地点：_____ |
| 13.1 | 资格证明文件组成 | 1、投标人为法人或者其他组织的，提供营业执照等证明文件（如营业执照或者事业单位法人证书或者执业许可证等），投标人为自然人的，提供身份证复印件；（ 必须提供，否则作无效投标处理 ） 2、投标人依法缴纳税收的相关材料[投标截止之日前 12 个月内任意连续三个月的依法缴纳税收的证明复印件；依法免税的供应商，必须提供相应文件证明其依法免税。从取得营业执照时间起到投标文件提交截止时间为止不足要求月数的，只需提供从取得营业执照起的依法缴纳税收相应证明文件]；（ 必须提供，否则作无效投标处理 ） 3、投标人依法缴纳社会保障资金的相关材料[投标截止之日前 12 个月内任意连续三个月的依法缴纳社会保障资金的证明（专用收据或者社会保险缴纳清单）复印件；依法不需要缴纳社会保障资金的供应商，必须提供相应文件证明不需要缴纳社会保障资金。从取得营业执照时间起到投标文件提交截止时间为止不足要求月数的只需提供从取得营业执照起的依法缴纳社会保障资金的相应证明文件]；（ 必须提供，否则作无效投标处理 ） 4、投标人财务状况报告[投标文件递交截止之日前 12 个月内任意一个月的财务状况报告复印件（财务状况报告包括：投标人执行《企业会计准则》的，提供资产负债表、利润表、现金流量表、所有者权益变动表及其附注（以下称“四表一注”）；投标人执行《小企业会计准则》的，提供资产负债表、利润表、现金流量表及其附注（以下称“三表一注”）；投标人执行《政府会计制度》的，提供资产负债表、收入费用表和净资产变动表及其附注)]（ 必须提供，否则作无效投标处理 ） 5、投标人直接控股、管理关系信息表；（ 必须提供，否则作无效投标处理 ） 6、投标资格声明；（ 必须提供，否则作无效投标处理 ） 7、有效的《食品经营许可证》复印件；（ 必须提供，否则响应文件按无效投 |

| | | |
|--|--------|---|
| | | <p>标处理)</p> <p>8、供应商享受中小企业扶持政策材料(供应商根据自身响应情况,提供以下任意一项材料以证明自身可享受中小企业扶持政策)(必须提供,否则响应文件按无效响应处理):</p> <p>(1)《中小企业声明函》(格式后附);</p> <p>(2)《残疾人福利性单位声明函》(格式后附);</p> <p>(3)省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件;</p> <p>9、除招标文件规定必须提供以外,供应商认为需要提供的其他证明材料;</p> <p>注:1. 以上标明“必须提供”的材料属于复印件的扫描件的,必须加盖投标人电子公章,否则作无效投标处理。</p> <p>2. 联合体投标时,第1-5项资格证明文件联合体各方均必须分别提供,联合体各方分别盖章,否则投标文件按无效响应处理。</p> |
| | 商务文件组成 | <p>1、无串通投标行为的承诺函:(必须提供,否则作无效投标处理)</p> <p>2、法定代表人身份证明及法定代表人有效身份证正反面复印件:(除自然人投标外必须提供,否则作无效投标处理)</p> <p>3、法定代表人授权委托书及委托代理人有效身份证正反面复印件:(委托时必须提供,否则作无效投标处理)</p> <p>4、商务条款偏离表:(必须提供,否则作无效投标处理)</p> <p>5、投标人情况介绍;</p> <p>6、除招标文件规定必须提供以外,投标人认为需要提供的其他证明材料。(投标人根据“第二章 采购需求”及“第四章 评标方法及评标标准”提供有关证明材料)。</p> <p>注:1. 法定代表人授权委托书必须由法定代表人及委托代理人签字,并加盖投标人公章,否则作无效投标处理。</p> <p>2. 以上标明“必须提供”的材料属于复印件的扫描件的,必须加盖投标人电子公章,否则作无效投标处理。</p> |
| | 技术文件组成 | <p>1、服务需求、技术需求偏离表(格式后附):(必须提供,否则作无效投标处理)</p> <p>2、项目实施方案;</p> <p>3、服务承诺书:(必须提供,否则作无效投标处理)</p> <p>4、项目实施人员一览表;</p> <p>5、投标人对本项目的合理化建议和改进措施;</p> <p>6、除招标文件规定必须提供以外,投标人需要说明的其他文件和说明(格式自拟)。</p> <p>注:以上标明“必须提供”的材料属于复印件的,必须加盖投标人公章,否则作无效投标处理。</p> |
| | 报价文件组成 | <p>1、投标函:(必须提供,否则作无效投标处理)</p> <p>2、开标一览表:(必须提供,否则作无效投标处理)</p> <p>2、投标人针对报价需要说明的其他文件和说明。</p> |

| | | |
|-------------|------------------|---|
| 16.2 | 投标报价要求 | 投标报价是履行合同的最终价格，必须包含满足本次投标全部采购需求所应提供的服务，以及伴随的货物和工程（如有）的价格；包含投标服务、货物、工程的成本、运输（含保险）、安装（如有）、调试、检验、技术服务、培训、税费等所有费用。（采购需求另有约定的，从其约定） |
| 17.2 | 投标有效期 | 自投标截止之日起 <u>90</u> 日。 |
| 18 | 投标保证金 | 本项目不收取投标保证金。 |
| 19.1 | 投标文件编制要求 | 投标文件应按报价文件、资格证明文件、商务文件、技术文件分别编制，报价文件、资格证明文件分别生成电子文件，商务文件和技术文件按顺序合并生成电子文件。 |
| 20 | 投标文件电子版要求 | 1. 投标文件电子版要求：按照本招标文件“第六章 投标文件格式”编写（第六章未附格式的，由供应商自行拟定），不可涂改并在规定加盖公章处加盖电子公章， 否则投标文件按无效响应处理。 2. 投标文件电子版密封方式：电子投标文件通过平台有效 CA 加密后在“广西政府采购云平台”投送。 ▲未传输递交电子投标文件的，竞标无效。 |
| 21.1 | 投标截止时间 | 详见招标公告 |
| | 投标文件提交起止时间 | 详见招标公告 |
| | 投标地点 | 详见招标公告 |
| | 投标人递交投标样品截止时间及地点 | 无 |
| 23 | 开标时间、地点 | 详见招标公告 |
| 25.3 (2) | 投标人信用查询渠道 | 采购人或者采购代理机构在资格审查结束前，对投标人进行信用查询。 查询渠道：“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)。 |
| | 信用查询截止时点 | 资格审查结束前 |
| | 查询记录方式 | 在查询网站中直接截图查询记录 |
| | 信用信息使用规则 | 对在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，采购人或者采购代理机构应当拒绝其参与政府采购活动。两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购活动的，应当对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。 |
| 29.1 | 评标方法 | 详见第四章 |
| 2.11 | 允许负偏离项 | 允许负偏离项： 商务条款评审中允许负偏离的条款数为 <u>0</u> 项。 |

| | | |
|--------|---|---|
| | | 技术需求评审中允许负偏离的条款数为 <u>0</u> 项。 |
| 30.1 | 确定中标人时，出现中标候选人分数并列的情形，确定中标人方式 | <input type="checkbox"/> 采用最低评标价法的，投标文件满足招标文件全部实质性要求且投标报价最低的投标人为排名第一的中标候选人； <input checked="" type="checkbox"/> 采用综合评分法的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。 |
| 30.2 | 提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的中标候选人确定方式 | <input checked="" type="checkbox"/> 随机抽取（采用最低评标价法，报价相同时；采用综合评分法，评审价相同时） <input type="checkbox"/> 其他方式：_____ |
| 35 | 履约保证金 | 1、履约保证金金额： 人民币壹拾捌万元（¥180000.00 元）/分标 履约保证金递交方式：允许供应商自主选择以转账、电汇、支票、汇票、本票、保函、保险单等非现金形式缴纳或提交 保证金指定账户：签订合同时，由采购人提供账号信息。 转账前与采购人合适转账备注信息 2、履约保证金退还方式： （1）采用银行转账方式的，以转账方式退回到供应商银行账户。 （2）采用支票、汇票或本票方式的，以转账方式退回到供应商银行账户或由供应商代表持相关授权证明材料至履约保证金收取单位办理退还手续。 （3）采用金融机构、担保机构、保险机构出具的保函、保险单方式的，由供应商代表持相关授权证明材料至履约保证金收取单位办理退还手续。 |
| 36.1 | 签订电子合同携带的材料 | 电子采购合同需要供应商通过有效CA证书进行电子签名与签章。 |
| 38.2.1 | 接收质疑函方式 | 以书面形式 |
| | 质疑联系部门及联系方式 | <u>（1）广西国建项目管理有限公司</u> ； 联系电话： <u>0771-4915533</u> 通讯地址： <u>广西南宁市白沙大道53号松宇时代17楼</u> <u>（2）上思县教育局</u> ； 联系电话： <u>0770-8525506</u> 通讯地址： <u>上思县思阳镇更生路45号</u> |
| | 现场提交质疑办理业务时间 | 质疑期内每个工作日 <u>08时30分</u> 到 <u>12时00分</u> ， <u>15时00分</u> 到 <u>18时00分</u> |
| 38.3.1 | 投诉受理方式 | 1、受理方式：纸质方式受理，投诉书正、副本（经过质疑的事项才可投诉）。 2、邮寄信息： 名称：上思县政府采购中心 地址：防城港市上思县思阳镇更生路35号 联系电话：0770-8521708 |

| 40 | 采购代理费支付方式 | <input checked="" type="checkbox"/> 本项目代理服务费由 <u>中标人</u> 在签订合同前，一次性向采购代理机构支付。 <input type="checkbox"/> 采购人支付。 <input type="checkbox"/> 本项目不收取采购代理服务费。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|---|---|------------|------|------|------|----------|------|------|------|------------|------|------|------|-------------|------|-------|-------|--------------|------|-------|-------|--------------|-------|------|------|
| | 采购代理费收取标准 | <p>1、<input checked="" type="checkbox"/>以分标（<input checked="" type="checkbox"/>中标金额/<input type="checkbox"/>采购预算/<input type="checkbox"/>暂定中标金额/<input type="checkbox"/>其他）为计费额，按服务招标采用差额定率累进法计算出收费基准价格，采购代理收费以（<input checked="" type="checkbox"/>收费基准价格/<input type="checkbox"/>收费基准价格下浮 %/<input type="checkbox"/>收费基准价格上浮 %）计算收取。</p> <p><input type="checkbox"/>固定采购代理收费_____。</p> <p>2、采购代理服务费收取标准：</p> <p>（1）采购代理机构按（桂价费〔2011〕55号）收费标准，按差额定率累进法计取采购代理服务费。</p> <p>（2）代理服务收费标准</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">费率 中标金额</th> <th>货物招标</th> <th>服务招标</th> <th>工程招标</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100 万元以下</td> <td>1.5%</td> <td>1.5%</td> <td>1.0%</td> </tr> <tr> <td>100~500 万元</td> <td>1.1%</td> <td>0.8%</td> <td>0.7%</td> </tr> <tr> <td>500~1000 万元</td> <td>0.8%</td> <td>0.45%</td> <td>0.55%</td> </tr> <tr> <td>1000~5000 万元</td> <td>0.5%</td> <td>0.25%</td> <td>0.35%</td> </tr> <tr> <td>5000 万元~1 亿元</td> <td>0.25%</td> <td>0.1%</td> <td>0.2%</td> </tr> </tbody> </table> | 费率 中标金额 | 货物招标 | 服务招标 | 工程招标 | 100 万元以下 | 1.5% | 1.5% | 1.0% | 100~500 万元 | 1.1% | 0.8% | 0.7% | 500~1000 万元 | 0.8% | 0.45% | 0.55% | 1000~5000 万元 | 0.5% | 0.25% | 0.35% | 5000 万元~1 亿元 | 0.25% | 0.1% | 0.2% |
| | 费率 中标金额 | 货物招标 | 服务招标 | 工程招标 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 100 万元以下 | 1.5% | 1.5% | 1.0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 100~500 万元 | 1.1% | 0.8% | 0.7% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 500~1000 万元 | 0.8% | 0.45% | 0.55% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1000~5000 万元 | 0.5% | 0.25% | 0.35% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5000 万元~1 亿元 | 0.25% | 0.1% | 0.2% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 代理服务收款账户信息 | 账户名称：广西国建项目管理有限公司 开户银行：广西北部湾银行股份有限公司南宁市江南支行 银行账号：8001 1543 5100 037 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 41.1 | 解释 | <p>解释权：构成本招标文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；除招标文件中有特别规定外，仅适用于招标投标阶段的规定，按更正公告（澄清公告）、招标公告、采购需求、投标人须知、评标方法及评标标准、拟签订的合同文本、投标文件格式的先后顺序解释；同一组成文件中就同一事项的规定或者约定不一致的，以编排顺序在后者为准；同一组成文件不同版本之间有不一致的，以形成时间在后者为准；更正公告（澄清公告）与同步更新的招标文件不一致时以更正公告（澄清公告）为准。按本款前述规定仍不能形成结论的，由采购人或者采购代理机构负责解释。</p> <p>法律责任：本采购文件根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》；《中华人民共和国政府采购法实施条例》、《政府采购非招标采购方式管理办法》等有关法律、法规编制，参与本项目的各政府采购当事人依法享有上述法律法规所赋予的权利与义务。</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 41.2 | 其他释义 | <p>1. 本招标文件中描述投标人的“公章”是指根据我国对公章的管理规定，用投标人法定主体行为名称制作的印章，除本招标文件有特殊规定外，投标人</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|--|--|
| | <p>的财务章、部门章、分公司章、工会章、合同章、投标专用章、业务专用章及银行的转账章、现金收讫章、现金付讫章等其他形式印章均不能代替公章。</p> <p>2. 投标人为其他组织或者自然人时，本招标文件规定的法定代表人指负责人或者自然人。本招标文件所称负责人是指参加投标的其他组织营业执照上的负责人，本招标文件所称自然人指参与投标的自然人本人。</p> <p>3. 本招标文件中描述投标人的“签字”是指投标人的法定代表人或者委托代理人亲自在文件规定签署处亲笔写上个人的名字的行为，私章、签字章、印鉴、影印等其他形式均不能代替亲笔签字。</p> <p>4. 自然人投标的，招标文件规定盖公章处由自然人摁手指指印。</p> <p>5. 本招标文件所称的“以上”“以下”“以内”“届满”，包括本数；所称的“不满”“超过”“以外”，不包括本数。</p> |
|--|--|

第二节 投标人须知正文

一、总 则

1. 适用范围

1.1 适用法律：本项目采购人、采购代理机构、投标人、评标委员会的相关行为均受《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》、《政府采购货物和货物招标投标管理办法》及本项目本级和上级财政部门政府采购有关规定的约束和保护。

1.2 本招标文件适用于本项目的所有采购程序和环节（法律、法规另有规定的，从其规定）。

2. 定义

2.1 “采购人”是指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。

2.2 “采购代理机构”指政府采购集中采购机构和集中采购机构以外的采购代理机构。

2.3 “供应商”是指向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。

2.4 “投标人”是指响应招标、参加投标竞争的法人、非法人组织或者自然人。

2.5 “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；“服务”是指除货物和工程以外的其他政府采购对象。

2.6 “售后服务”是指商品出售以后所提供的各种服务，包含但不限于投标人须承担的备品备件、包装、运输、装卸、保险、货到就位以及安装、调试、培训、保修以及其他各种服务。

2.7 “书面形式”是指合同书、信件和数据电文（包括电报、电传、传真、电子数据交换和电子邮件）等可以有形地表现所载内容的形式。

2.8 “实质性要求”是指招标文件中已经指明不满足则投标无效的条款，或者不能负偏离的条款，或者采购需求中带“▲”的条款。

2.9 “正偏离”，是指投标文件对招标文件“采购需求”中有关条款作出的响应优于条款要求并有利于采购人的情形。

2.10 “负偏离”，是指投标文件对招标文件“采购需求”中有关条款作出的响应不满足条款要求，导致采购人要求不能得到满足的情形。

2.11 “允许负偏离的条款”是指采购需求中的不属于“实质性要求”的条款。

3. 投标人的资格要求

投标人的资格要求详见“招标公告”。

4. 投标委托

投标人代表参加投标活动过程中必须携带个人有效身份证件。如投标人代表不是法定代表人，须持有法定代表人授权委托书（正本用原件，副本用复印件，按第六章要求格式填写）。

5. 投标费用

投标费用：投标人应承担参与本次采购活动有关的所有费用，包括但不限于勘查现场、编制投标文件、参加澄清说明、签订合同等，不论投标结果如何，均应自行承担。

6. 联合体投标

6.1 本项目是否接受联合体投标，详见“投标人须知前附表”。

6.2 如接受联合体投标，联合体投标要求详见“投标人须知前附表”。

6.3 根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）第九条及《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）第二条规定，接受大中型企业与小微企业组成联合体的采购项目，对于联合协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额 30%以上的，采购人、采购代理机构应当对联合体的报价给予 4%-6%（工程项目为 1%-2%）的扣除，用扣除后的价格参加评审。组成联合体的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。

7. 转包与分包

7.1 本项目是否允许分包详见“投标人须知前附表”，本项目不允许违法分包。投标人根据招标文件的规定和采购项目的实际情况，拟在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作分包的，应当在投标文件中载明分包承担主体，分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包。

7.2 根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）第九条及《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）第二条规定，允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目，对于分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额 30%以上的，采购人、采购代理机构应当对大中型企业的报价给予 4%-6%的扣除，用扣除后的价格参加评审。接受分包的小微企业与分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。

8. 特别说明：

8.1 如果本招标文件要求投标人提供资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证等材料的，则投标人所提供的以上材料必须为投标人所拥有。

8.2 投标人应仔细阅读招标文件的所有内容，按照招标文件的要求提交投标文件，并对所提供的全部资料的真实性承担法律责任。

8.3 投标人在投标活动中提供任何虚假材料，将报监管部门查处；中标后发现的，中标人须依照《中

《中华人民共和国消费者权益保护法》规定赔偿采购人，且民事赔偿并不免除违法投标人的行政与刑事责任。

9. 回避与串通投标

9.1 在政府采购活动中，采购人员及相关人员与供应商有下列利害关系之一的，应当回避：

- (1) 参加采购活动前 3 年内与供应商存在劳动关系；
- (2) 参加采购活动前 3 年内担任供应商的董事、监事；
- (3) 参加采购活动前 3 年内是供应商的控股股东或者实际控制人；
- (4) 与供应商的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；
- (5) 与供应商有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

供应商认为采购人员及相关人员与其他供应商有利害关系的，可以向采购人或者采购代理机构书面提出回避申请，并说明理由。采购人或者采购代理机构应当及时询问被申请回避人员，有利害关系的被申请回避人员应当回避。

9.2 有下列情形之一的视为投标人相互串通投标，投标文件将被视为无效：

(1) 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；或者不同投标人报名的 IP 地址一致的；或者编制标书硬件设备 CPU 编号、硬盘编号、网卡地址一致的情况。

- (2) 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- (3) 不同的投标人的投标文件载明的项目管理员为同一个人；
- (4) 不同投标人的电子或纸质投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
- (5) 不同投标人的投标文件相互混装。

9.3 供应商有下列情形之一的，属于恶意串通行为，将报同级监督管理部门：

(1) 供应商直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他供应商的相关信息并修改其投标文件或者投标文件；

(2) 供应商按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件或者投标文件；

(3) 供应商之间协商报价、技术方案等投标文件或者投标文件的实质性内容；

(4) 属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同参加政府采购活动；

(5) 供应商之间事先约定一致抬高或者压低投标报价，或者在招标项目中事先约定轮流以高价位或者低价位中标，或者事先约定由某一特定供应商中标，然后再参加投标；

(6) 供应商之间商定部分供应商放弃参加政府采购活动或者放弃中标；

(7) 供应商与采购人或者采购代理机构之间、供应商相互之间，为谋求特定供应商中标或者排斥其他供应商的其他串通行为。

二、招标文件

10. 招标文件的组成

第一章 招标公告；

第二章 采购需求；

第三章 投标人须知；

第四章 评标方法及评标标准；

第五章 拟签订的合同文本；

第六章 投标文件格式；

第七章 质疑、投诉材料格式

根据本章第 11.1 项的规定对公开招标文件所做的澄清、修改，构成招标文件的组成部分。当公开招标文件与招标文件的澄清和修改就同一内容的表述不一致时，以最后澄清或修改公告为准。

11. 招标文件的澄清、修改、现场考察和答疑会

11.1 采购人或者采购代理机构可以对已发出的招标文件进行必要的澄清或者修改，但不得改变采购标的和资格条件。澄清或者修改应当在原公告发布媒体上发布澄清公告。澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。

11.2 投标人应认真审阅本公开招标文件，如有疑问，或发现其中有误或有要求不合理的，应在投标人须知前附表规定的投标截止时间前以书面形式要求采购人或采购代理机构对招标文件予以澄清；否则，由此产生的后果由投标人自行负责。

11.3 采购人或者采购代理机构可以对已发出的招标文件进行必要的澄清或者修改。澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购人或者采购代理机构应当在投标截止时间至少 15 日前，以书面形式通知(在“投标人须知前附表”规定的政府采购信息发布媒体上发布更正公告及平台短信通知)所有获取招标文件的潜在投标人；不足 15 日的，采购人或者采购代理机构应当顺延提交投标文件的截止时间。发出的澄清或者修改不影响投标文件编制的也应在截标前 3 日发出。

11.4 采购人和采购代理机构可以视采购具体情况，变更投标截止时间和开标时间，将变更时间将在“投标人须知前附表”规定的政府采购信息发布媒体上发布更正公告。

11.5 采购人或者采购代理机构可以在招标文件提供期限截止后，组织已获取招标文件的潜在投标人现场考察或者召开开标前答疑会，具体详见“投标人须知前附表”。

三、投标文件的编制

12. 投标文件的编制原则

12.1 投标人必须按照招标文件的要求编制投标文件。投标文件必须对招标文件提出的要求和条件作出明确响应。

12.2 投标人应根据自身实际情况如实响应招标文件，不得仅将招标文件内容简单复制粘贴作为投标响应，还应当提供相关证明材料，否则将作无效响应处理（定制采购项目不适用本条款）。对于重要技术条款或技术参数应当在投标文件中提供技术支持资料，技术支持资料以招标文件中规定的形式为准，否则将视为无效技术支持资料。

13. 投标文件的组成

13.1 投标文件由报价文件、资格证明文件、商务文件、技术文件四部分组成。

(1) 资格证明文件：具体材料见“投标人须知前附表”。

(2) 商务文件：具体材料见“投标人须知前附表”。

(3) 技术文件：具体材料见“投标人须知前附表”。

(4) 报价文件：具体材料见“投标人须知前附表”。

13.2 投标文件电子版：具体要求见本节 19. 投标文件编制。

14. 投标文件的语言及计量

14.1 语言文字

投标文件以及投标人与采购人就有关投标事宜的所有来往函电，均应以中文书写（除专用术语外，与招标投标有关的语言均使用中文。必要时专用术语应附有中文注释）。投标人提交的支持文件和印刷的文献可以使用别的语言，但其相应内容应同时附中文翻译文本，在解释投标文件时以中文翻译文本为主。对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

14.2 投标计量单位

招标文件已有明确规定的，使用招标文件规定的计量单位；招标文件没有规定的，应采用中华人民共和国法定计量单位，货币种类为人民币，否则视同未响应。

15. 投标的风险

投标文件分为资格文件、商务文件、技术文件、报价文件四部分（其中：商务文件与技术文件合并编辑成一个电子文档）。各投标人在编制投标文件时请按照招标文件规定的格式进行，混乱的编排导致投标文件被误读或评标委员会查找不到有效文件是投标人的风险。**▲投标文件内容不齐全、未按规定文件格式编制的、没有对招标文件作出实质性响应，投标无效；**

16. 投标报价

16.1 投标报价应按“第六章 投标文件格式”中“开标一览表”格式填写。

16.2 投标报价具体包括内容详见“投标人须知前附表”。

16.3 投标人必须就所投每个分标的全部内容分别作完整唯一总价报价，不得存在漏项报价；投标人必须就所投分标的单项内容作唯一报价。

17. 投标有效期

17.1 投标有效期是指为保证采购人有足够的时间在开标后完成评标、定标、合同签订等工作而要求投标人提交的投标文件在一定时间内保持有效的期限。

17.2 投标有效期应按规定的期限作出承诺，具体详见“投标人须知前附表”。

17.3 投标人的投标文件在投标有效期内均保持有效。

18. 投标保证金

本项目不收取投标保证金。

19. 投标文件的编制

19.1 投标文件编制要求详见“投标人须知前附表”。投标人应按本招标文件规定的格式和顺序编制、装订投标文件并标注页码，投标文件内容不完整、编排混乱导致投标文件被误读、漏读或者查找不到相关内容的，由此引发的后果由投标人承担。

19.2 投标文件按照招标文件第六章格式要求在规定位置进行签署、盖章。投标人的投标文件未按照招标文件要求签署、盖章的，**其投标无效**。骑缝盖公章不视为在规定位置盖章。

19.3 为确保网上操作合法、有效和安全，投标人应当在投标截止时间前完成在“广西政府采购云平台”的身份认证，确保在电子投标过程中能够对相关数据电文进行加密和使用电子签名。

19.4 投标文件中标注的投标人名称应与主体资格证明（如营业执照、事业单位法人证书、执业许可证、自然人身份证等）及公章一致，否则作无效投标处理。

19.5 投标文件应避免涂改、行间插字或者删除，**否则其投标无效**。

19.6 对招标文件的实质性要求和条件作出响应是指投标人必须对招标文件中标注为实质性要求和条件的货物内容及要求、商务条款及其它内容**作出满足或者优于原要求和条件的承诺**。

19.7 本项目为全流程电子化项目，异常情况见“第二节 投标人须知正文”中“四、24.2 开标程序。

20. 投标文件电子版要求

详见“投标人须知前附表”。

21. 投标文件的提交

21.1 投标人必须在“投标人须知前附表”规定的投标文件接收时间和投标地点提交电子版投标文件。电子投标文件应在制作完成后，在投标截止时间前通过有效数字证书（CA 认证锁）进行电子签章、加密，然后通过网络将加密的电子投标文件递交至“广西政府采购云平台”。

21.2 未在规定时间内提交或者未按照招标文件要求密封或者标记的电子投标文件，“广西政府采购云平台”将拒收。

21.3 电子版投标文件提交方式见“招标公告”中“四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点”。

22. 投标文件的补充、修改、撤回与退回

22.1 供应商应当在投标截止时间前完成投标文件的传输递交，并可以补充、修改或者撤回投标文件。补充或者修改投标文件的，应当先行撤回原文件，补充、修改后重新传输递交。投标截止时间前未完成传输的，视为撤回投标文件。投标截止时间后递交的投标文件，“广西政府采购云平台”将拒收。（补充、修改或者撤回方式见公告）

22.2 “广西政府采购云平台”收到投标文件，将妥善保存并即时向供应商发出确认回执通知。在投标截止时间前，除供应商补充、修改或者撤回投标文件外，任何单位和个人不得解密或提取投标文件。

22.3 在投标截止时间止提交电子版投标文件的投标人不足3家时，电子版投标文件由代理机构在“广西政府采购云平台”操作退回，除此之外采购人和采购代理机构对已提交的投标文件概不退回。

22.4 投标人已经被推荐为第一中标候选人后撤回投标或放弃中标并给采购人造成损失的，还应当赔偿损失，并作为不良行为记录在案。

四、开 标

23. 开标时间和地点

23.1 开标时间及地点详见“投标人须知前附表”

23.2 如投标人成功解密投标文件，但未在“政采云”电子开标大厅参加开标的，视同认可开标过程和结果，由此产生的后果由投标人自行负责。投标人不足3家的，不得开标。

24. 开标程序

24.1 开标形式：

（1）开标的准备工作由采购代理机构负责落实，采购代理机构必须基于“广西政府采购云平台”选取评审专家，如采购代理机构未按规定选取专家的，视为本次开评标无效，应当重新采购；

（2）采购代理机构将按照招标文件规定的时间通过“广西政府采购云平台”组织线上开标活动、开启投标文件，所有供应商均应当准时在线参加。投标人如不参加开标大会的，视同认可开标结果，事后不得对采购相关人员、开标过程和开标结果提出异议，同时投标人因未在线参加开标而导致投标文件无法按时解密等一切后果由投标人自己承担。

24.2 开标程序：

（1）解密电子投标文件。“广西政府采购云平台”按开标时间自动提取所有投标文件。采购代理机

构依托“广西政府采购云平台”向各投标人发出电子加密投标文件【开始解密】通知，由投标人按招标文件规定的时间内自行进行投标文件解密。投标人的法定代表人或其委托代理人须携带加密时所用的 CA 锁准时登录到“广西政府采购云平台”电子开标大厅签到并对电子投标文件解密。未在规定时间内解密的，视为无效投标。

（解密异常情况处理：详见本章 29.3 电子交易活动的中止。）

（2）**电子唱标**。投标文件解密结束，各投标供应商报价均在“广西政府采购云平台”远程不见面开标大厅展示；

（3）投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出在线询问或者回避申请。采购人、采购代理机构对投标人代表提出的询问或者回避申请应当及时处理。

（4）开标结束。

特别说明：如遇“广西政府采购云平台”电子化开标或评审程序调整的，按调整后执行。

五、资格审查

25. 资格审查

25.1 开标结束后，采购人或采购机构依法通过电子投标文件对投标人的资格进行线上审查。

25.2 采购人或采购机构依据法律法规和招标文件的规定，对投标人的基本资格条件、特定资格条件进行审查。

25.3 资格审查标准为本“招标文件”中“投标人须知前附表”13.1 点载明对投标人资格要求的条件。本项目资格审查采用合格制，凡符合招标文件规定的投标人资格要求的投标人均通过资格审查。

25.4 投标人有下列情形之一的，资格审查不通过，作无效投标处理：

（1）不具备招标文件中规定的资格要求的；（注：其中信用查询规则见“投标人须知前附表”，“广西政府采购云平台”已与“信用中国”平台做接口，审查专家可直接在线查询）

（2）投标文件未提供任一项“投标人须知前附表”资格证明文件规定的“必须提供”的文件资料的；

（3）投标文件提供的资格证明文件出现任一项不符合“投标人须知前附表”资格证明文件规定的“必须提供”的文件资料要求或者无效的。

25.5 资格审查的合格投标人不足 3 家的，不得评标。

六、评 标

26. 组建评标委员会

评标委员会由采购人代表和评审专家组成，人数为 5 人以上单数，其中评审专家不得少于成员总数的

三分之二。

参加过采购项目前期咨询论证的专家，不得参加该采购项目的评审活动。

27. 评标的依据

评标委员会以招标文件为依据对投标文件进行评审，“第四章 评标方法和评标标准”没有规定的方法、评审因素和标准，不作为评标依据。

28. 评标原则

28.1 评标原则。评标委员会评标时必须公平、公正、客观，不带任何倾向性和启发性；不得向外界透露任何与评标有关的内容；任何单位和个人不得干扰、影响评标的正常进行；评标委员会及有关工作人员不得私下与投标人接触，不得收受利害关系人的财物或者其他好处。

28.2 评委表决。在评标过程中出现法律法规和招标文件均没有明确规定的情形时，由评标委员会现场协商解决，协商不一致的，由全体评委投票表决，以得票率二分之一以上专家的意见为准并由采购代理机构作记录。

28.3 评标的保密。采购人、采购代理机构应当采取必要措施，保证评标在严格保密（封闭式评标）的情况下进行。除采购人代表、评标现场组织人员外，采购人的其他工作人员以及与评标工作无关的人员不得进入评标现场。有关人员对于评标情况以及在评标过程中获悉的国家秘密、商业秘密负有保密责任。

28.4 评标过程的监控。本项目电子评标过程实行网上留痕、全程录音、录像监控，投标人在评标过程中所进行的试图影响评标结果的不公正活动，可能导致其投标按无效处理。

28.5 评标委员会发现招标文件存在歧义、重大缺陷导致评标工作无法进行，或者招标文件内容违反国家有关强制性规定的，应当停止评标工作，与采购人或者采购代理机构沟通并作书面记录。采购人或者采购代理机构确认后，应当修改招标文件，重新组织采购活动。

29. 评标方法及评标标准

29.1 本项目的评标方法详见“投标人须知前附表”。

29.2 评标委员会按照“第四章 评标方法和评标标准”规定的方法、评审因素、标准和程序对投标文件进行评审。

29.3 电子交易活动的中止。采购过程中出现以下情形，导致电子交易平台无法正常运行，或者无法保证电子交易的公平、公正和安全时，采购机构可中止电子交易活动：

- （1）电子交易平台发生故障而无法登录访问的；
- （2）电子交易平台应用或数据库出现错误，不能进行正常操作的；
- （3）电子交易平台发现严重安全漏洞，有潜在泄密危险的；

(4) 病毒发作导致不能进行正常操作的；

(4) 其他无法保证电子交易的公平、公正和安全的情况。

29.4 出现以上情形，不影响采购公平、公正性的，采购组织机构可以待上述情形消除后继续组织电子交易活动；影响或可能影响采购公平、公正性的，经采购代理机构确认后，应当重新采购。采购代理机构必须对原有的资料及信息作出妥善保密处理，并报财政部门备案。

七、中标和合同

30. 确定中标人

30.1 本项目授权评标委员会直接按第四章“评标方法及标准”的规定排列中标候选人顺序，并依照次序确定中标人。

30.2 提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，采用最低评标价法则以报价最低者参与评标，采用综合评分法则以评审得分最高者获得中标人推荐资格，采用最低评标价法报价相同的或者采用综合评分法评审得分相同的，按“投标人须知前附表”规定方式确定，确定后其他同品牌投标人投标无效或不作为中标候选人。

30.3 采购人、采购代理机构认为供应商对采购过程、中标结果提出的质疑成立且影响或者可能影响中标结果的，合格供应商符合法定数量时，可以从合格的中标候选人中另行确定中标人的，应当依法另行确定中标人；否则应当重新开展采购活动。

30.4 中标供应商无正当理由拒签合同的，根据《中华人民共和国政府采购法》第七十七条第一款规定处理。

30.5 根据《中华人民共和国民法典》第五百六十三条，因不可抗力致使不能实现合同目的的，当事人可以解除合同。

31. 结果公告

31.1 在中标供应商确定之日起2个工作日内，由采购代理机构在**招标公告发布媒体**上发布中标结果公告，中标结果公告期限为1个工作日，发布中标结果公告的同时向中标供应商发出中标通知书。采购代理机构发出中标通知书前，应当对中标人信用进行核实，对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的投标人，取消其中标资格，并确定排名第二的中标候选人为中标人。排名第二的中标候选人因前款规定的同样原因被取消中标资格的，授权的评标委员会可以确定排名第三的中标候选人为中标人，以此类推。

以上信息查询记录及相关证据与采购文件一并保存。

31.2 中小企业在政府采购活动过程中，请根据企业的真实情况出具《中小企业声明函》。依法享受中小企业优惠政策的，采购人或者采购代理机构在公告中标结果时，同时公告其《中小企业声明函》，接受社会监督。

32. 发出中标通知书

32.1 在发布中标公告的同时，采购代理机构向中标人通过“广西政府采购云平台”发出电子中标通知书。

32.2 对未通过资格审查的投标人，采购人或采购机构应当告知其未通过的原因；采用综合评分办法评审的，采购人或采购机构还应当告知未中标人本人的评审得分与排序。

33. 无义务解释未中标原因

采购代理机构无义务向未中标的投标人解释未中标原因和退还投标文件。

34. 合同授予标准

合同将授予被确定实质上响应招标文件要求，具备履行合同能力的中标人（招标文件另有约定多名中标人的除外）。

35. 履约保证金

见“投标人须知前附表”。

36. 签订合同

36.1 中标人领取电子中标通知书后，按规定的日期、时间、地点，由法定代表人或其授权代表与采购人代表签订电子采购合同。如中标人为联合体的，由联合体成员各方法定代表人或其授权代表与采购人代表签订合同，签订携带资料详见“投标人须知前附表”。

36.2 采购合同由采购人与中标供应商根据招标文件、投标文件等内容通过政府采购电子交易平台在线签订，自动备案。

36.3 签订合同时间：按中标通知书规定的时间与采购人签订合同（最长不能超过 25 日）。

36.4 中标人拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评审报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，也可以重新开展政府采购活动。中标人放弃中标项目，拒绝与采购人签订合同并给采购人造成损失的，还应当赔偿损失，并作为不良行为记录在案。如采购人无正当理由拒签合同的，给中标供应商造成损失的，中标供应商可追究采购人承担相应的法律责任。

36.5 如中标人不按中标通知书的规定签订合同，则按中标供应商违约处理。

36.6 政府采购合同是政府采购项目验收的依据，中标供应商和采购人应当按照采购合同约定的各自的权利和义务全面履行合同。任何一方当事人在履行合同过程中均不得擅自变更、中止或终止合同。政府采购合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当变更、中止或终止合同。有过错的一

方应当承担赔偿责任，双方都有过错的，各自承担相应的责任。

36.7 采购人或中标供应商不得单方面向合同另一方提出任何招标文件没有约定的条件或不合理的要求，作为签订合同的条件；也不得协商另行订立背离招标文件和合同实质性内容的协议。

36.8 如签订合同并生效后，供应商无故拒绝或延期，除按照合同条款处理外，将承担相应的法律责任。

36.9 采购人需追加与合同标的相同的货物或者货物的，在不改变原合同条款且已报财政部门批准落实资金的前提下，可从原中标供应商处添购，所签订的补充添置合同的采购资金总额不超过原采购合同金额的10%。

37. 政府采购合同公告

采购人或者受托采购代理机构应当自政府采购合同签订之日起2个工作日内，将政府采购合同在以下媒体上发布“广西政府采购网”（<http://zfcg.gxzf.gov.cn>）上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

38. 询问、质疑和投诉

38.1 询问

38.1.1 供应商在开标前对政府采购活动事项有疑问的，可以向采购人或采购代理机构项目负责人提出询问。

38.1.2 采购人或采购人委托的采购代理机构自受理询问之日起3个工作日内对供应商依法提出的询问作出答复，但答复内容不得涉及商业秘密。

38.1.3 询问事项可能影响中标、成交结果的，采购人应当暂停签订合同，已经签订合同的，应当中止履行合同。

38.2 质疑

38.2.1 供应商认为招标文件、采购过程或者中标结果使自己的合法权益受到损害的，必须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、采购代理机构提出质疑，质疑有效期结束后，采购人或采购代理机构不再受理该项目质疑。采购人、采购代理机构接收质疑函的方式、联系部门、联系电话和通讯地址等信息详见“投标人须知前附表”。具体质疑起算时间及处理方式如下：

（1）潜在供应商依法获取公开招标文件后，认为采购文件使自己的权益受到损害的，应当在公开招标文件公告期限届满之日起7个工作日内提出质疑。委托代理协议无特殊约定的，对公开招标文件中采购需求（含资格要求、采购预算和评分办法）的质疑由采购人受理并负责答复；对公开招标文件中的采购执行程序的质疑由采购代理机构受理并负责答复。

（2）供应商认为采购过程使自己的权益受到损害的，应当在各采购程序环节结束之日起7个工作日

内提出质疑。对采购过程中资格审查、符合性审查等具体评审情况的质疑应向采购人或代理机构提出，由采购人或代理机构受理并负责答复；对采购过程中采购执行程序的质疑由采购代理机构受理并负责答复。

(3) 供应商认为中标或者成交结果使自己的权益受到损害的，应当在中标或者成交结果公告期限届满之日起7个工作日内提出质疑，由采购人受理并负责答复。

38.2.2 供应商质疑实行实名制，其质疑应当有具体的质疑事项及事实根据，质疑应当坚持依法依规、诚实信用原则，不得进行虚假、恶意质疑。

38.2.3 质疑供应商可以委托代理人办理质疑事务。委托代理人应熟悉相关业务情况。代理人办理质疑事务时，除提交质疑书外，还应当提交质疑供应商的授权委托书和委托代理人身份证明复印件。

38.2.4 质疑供应商提起质疑应当符合下列条件：

(1) 质疑供应商是参与所质疑项目采购活动的供应商（潜在供应商已依法获取可质疑的采购文件的，可以对该采购文件质疑）；

(2) 质疑函内容符合本章第 38.2.5 项的规定；

(3) 在质疑有效期限内提起质疑；

(4) 属于所质疑的采购人或采购人委托的采购代理机构组织的采购活动；

(5) 同一质疑事项未经采购人或采购人委托的采购代理机构质疑处理；

(6) 供应商对同一采购程序环节的质疑应当在质疑有效期内一次性提出；

(7) 供应商提交质疑应当提交必要的证明材料，证明材料应以合法手段取得；

(8) 财政部门规定的其他条件。

38.2.5 供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料，针对同一采购程序环节的质疑必须在法定质疑期内一次性提出。质疑函应当包括下列内容（质疑函格式后附）：

(1) 供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；

(2) 质疑项目的名称、编号；

(3) 具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；

(4) 事实依据（列明权益受到损害的事实和理由）；

(5) 必要的法律依据；

(6) 提出质疑的日期。

供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其委托代理人签字或者盖章，并加盖公章。

38.2.6 采购人或采购人委托的采购代理机构在收到质疑函后7个工作日内作出答复，并以书面形式

通知质疑供应商及其他有关供应商。对不符合质疑条件的质疑，答复不予受理，并说明理由；对符合质疑条件的质疑，对质疑事项作出答复

38.2.7 采购人、采购代理机构认为供应商质疑不成立，或者成立但未对中标结果构成影响的，继续开展采购活动；认为供应商质疑成立且影响或者可能影响中标结果的，按照下列情况处理：

（一）对招标文件提出的质疑，依法通过澄清或者修改可以继续开展采购活动的，澄清或者修改招标文件后继续开展采购活动；否则应当修改招标文件后重新开展采购活动。

（二）对采购过程、中标结果提出的质疑，合格供应商符合法定数量时，可以从合格的中标候选人中另行确定中标供应商的，应当依法另行确定中标供应商；否则应当重新开展采购活动。

质疑答复导致中标结果改变的，采购人或者采购代理机构应当将有关情况书面报告本级财政部门。

38.3 投诉

38.3.1 供应商认为采购文件、采购过程、中标和成交结果使自己的合法权益受到损害的，应当首先依法向采购人或采购人委托的采购代理机构提出质疑。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期限内做出答复的，供应商可以在答复期满后 15 个工作日内向同级政府采购监督管理部门提起投诉，投诉联系方式见“投标人须知前附表”。

38.3.2 投诉人投诉时，应当提交投诉书，并按照被投诉采购人、采购代理机构和与投诉事项有关的供应商数量提供投诉书的副本。投诉书应当包括下列主要内容（如材料中有外文资料应同时附上对应的中文译本）（投诉书格式后附）：

- （1）投诉人和被投诉人的名称、地址、邮编、联系人及联系电话等；
- （2）质疑和质疑答复情况及相关证明材料；
- （3）具体、明确的投诉事项和与投诉事项相关的投诉请求；
- （4）事实依据；
- （5）法律依据；
- （6）提起投诉的日期。

（7）附件材料：营业执照副本内页复印件（要求证件有效并清晰反映企业法人经营范围；近期连续三个月依法缴纳税收和在职职工社会保障资金证明材料（复印件）。

38.3.3 投诉人可以委托代理人办理投诉事务。委托代理人应熟悉相关业务情况。代理人办理投诉事务时，除提交投诉书外，还应当提交投诉人的授权委托书和委托代理人身份证明复印件。

38.3.4 投诉人提起投诉应当符合下列条件：

- （1）投诉人是参与所投诉政府采购活动的供应商；

- (2) 提起投诉前已依法进行质疑;
- (3) 投诉书内容符合本章第 38.3.2 项的规定;
- (4) 在投诉有效期限内提起投诉;
- (5) 属于政府采购监督管理部门管辖;
- (6) 同一投诉事项未经政府采购监督管理部门投诉处理;
- (7) 国务院财政部门规定的其他条件。

38.3.5 政府采购监督管理部门自受理投诉之日起 30 个工作日内,对投诉事项作出处理决定,并以书面形式通知投诉人、被投诉人及其他与投诉处理结果有利害关系的政府采购当事人。并将投诉结果在 <http://zfcg.gxzf.gov.cn> (广西壮族自治区政府采购网)发布。

38.3.6 政府采购监督管理部门在处理投诉事项期间,可以视具体情况暂停采购活动。

八、验收

39.验收

39.1 采购人组织对供应商履约的验收。大型或者复杂的政府采购项目,应当邀请国家认可的质量检测机构参加验收工作。验收方成员应当在验收书上签字,并承担相应的法律责任。如果发现与合同中要求不符,供应商须承担由此发生的一切损失和费用,并接受相应的处理。

39.2 采购人可以邀请参加本项目的其他投标人或者第三方机构参与验收。参与验收的投标人或者第三方机构的意见作为验收书的参考资料一并存档。

39.3 严格按照采购合同开展履约验收。采购人成立验收小组,按照采购合同的约定对供应商履约情况进行验收。验收时,按照采购合同的约定对每一项技术、货物、安全标准的履约情况进行确认。验收结束后,应当出具验收书,列明各项标准的验收情况及项目总体评价,由验收双方共同签署。验收结果与采购合同约定的资金支付及履约保证金返还条件挂钩。履约验收的各项资料应当存档备查。

39.4 验收合格的项目,采购人将根据采购合同的约定及时向供应商支付采购资金。验收不合格的项目,采购人将依法及时处理。采购合同的履行、违约责任和解决争议的方式等适用《中华人民共和国民法典》。供应商在履约过程中有政府采购法律法规规定的违法违规情形的,采购人应当及时报告本级财政部门。

九、其他事项

40. 代理服务费

代理服务收费标准及缴费账户详见“投标人须知前附表”,投标人为联合体的,可以由联合体中的一方或者多方共同交纳代理服务费。

41. 需要补充的其他内容

41.1 本招标文件解释规则详见“投标人须知前附表”。

41.2 其他事项详见“投标人须知前附表”。

41.3 本文件所称中小企业，是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。在政府采购活动中，供应商提供的服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员，不对其中涉及的货物的制造商和工程承建商作出要求的，享受本文件规定的中小企业扶持政策。

以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。

依据本文件规定享受扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业。

第四章 评标方法及评分标准

第一节 评标方法

本项目采用 以下勾选的方式 进行评审。

最低评标价法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且投标报价最低的投标人为中标候选人的评标方法。

综合评分法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。评标委员会将对各投标人的投标报价、技术和货物方案、投标人的企业实力及资质等方面进行综合评审，对实质上响应招标文件的投标人，由各评委独立记名打分。经统计，得出各投标人的综合得分，按综合得分由高到低顺序排列。若综合得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。若综合得分且投标报价相同的，货物类采购项目以技术性能得分较高者为先，货物类采购项目以实力信誉及业绩得分较高者为先。

第二节 评标程序

1. 符合性审查

评标委员会应当对符合资格的投标人的投标文件进行投标报价、商务、技术等实质性内容符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。

2. 符合性审查不通过而导致投标无效的情形

投标人的投标文件中存在对招标文件的任何实质性要求和条件的负偏离，将被视为投标无效。

2.1 在报价评审时，如发现下列情形之一的，将被视为投标无效：

- (1) 投标文件未提供“投标人须知前附表”第 13.1 条规定中“必须提供”的文件资料的；
- (2) 未采用人民币报价或者未按照招标文件标明的币种报价的；
- (3) 报价超出招标文件规定最高限价，或者超出采购预算金额的；
- (4) 投标人未就所投分标进行报价或者存在漏项报价；投标人未就所投分标的单项内容作唯一报价；

投标人未就所投分标的全部内容作唯一总价报价；存在有选择、有条件报价的（招标文件允许有备选方案或者其他约定的除外）；

- (5) 修正后的报价，投标人不确认的；
- (6) 投标人属于本章第 5 条第（2）项情形的。

2.2 在商务评审时，如发现下列情形之一的，将被视为投标无效：

-
- (1) 投标文件未按招标文件要求签署、盖章的；
 - (2) 委托代理人未能出具有效身份证明或者出具的身份证明与授权委托书中的信息不符的；
 - (3) 投标文件未提供“投标人须知前附表”第 13.1 条规定中“必须提供”或者“委托时必须提供”的文件资料的；
 - (4) 投标有效期、项目完成时间（交货时间、货物完成时间或者货物期等）、质保期、售后货物等招标文件中标“▲”的商务条款发生负偏离的；
 - (5) 商务条款评审允许负偏离的条款数超过“投标人须知前附表”规定项数的。
 - (6) 投标文件的实质性内容未使用中文表述、使用计量单位不符合招标文件要求的；
 - (7) 投标文件中的文件资料因填写不齐全或者内容虚假或者出现其他情形而导致被评标委员会认定无效的；
 - (8) 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；
 - (9) 未响应招标文件实质性要求的；
 - (10) 属于投标人须知正文第 9.2 条情形的；
 - (11) 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

2.3 在技术评审时，如发现下列情形之一的，将被视为投标无效：

- (1) 不满足招标文件要求的货物内容、技术要求、安全、质量标准，或者与招标文件中标“▲”的技术需求发生负偏离的；
- (2) 技术需求评审允许负偏离的条款数超过“投标人须知前附表”规定项数的；
- (3) 投标文件未提供“投标人须知前附表”第 13.1 条规定中“必须提供”的文件资料的；
- (4) 虚假投标，或者出现其他情形而导致被评标委员会认定无效的；
- (5) 招标文件未允许但存在一个或者一个以上备选（替代）投标方案的。

3. 澄清补正、说明或者补正

对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应在“广西政府采购云平台”发布电子澄清函，要求投标人在规定时间内作出必要的澄清、说明或者补正。投标人在“广西政府采购云平台”接收到电子澄清函后根据澄清函内容上传 PDF 格式回函，电子澄清答复函使用 CA 证书加盖单位公章后在线上传至评标委员会。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。投标人未在规定时间内进行澄清、说明或者补正的，按无效投标处理。

异常情况处理：如遇无法正常使用线上发送澄清函的情况，将启动书面形式办理。启动书面形式办理

的情况下，评标委员会以书面形式要求投标人在规定时间内作出必要的澄清、说明或者补正。投标人的澄清、说明或者补正必须采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或者其授权的代表签字。

4. 投标文件修正

4.1 投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

- (1) 报价文件中“开标一览表”内容与投标文件中相应内容不一致的，以“开标一览表”为准；
- (2) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
- (3) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；
- (4) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照以上（1）-（4）规定的顺序修正。修正后的报价经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

4.2 经投标人确认修正后的报价若超过采购预算金额或者最高限价，投标人的投标文件作无效投标处理。

4.3 经投标人确认修正后的报价作为签订合同的依据，并以此报价计算价格分。

5. 比较与评价

5.1 评标委员会按照招标文件中规定的评标方法和评标标准，对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

5.2 评标委员会独立对每个投标人的投标文件进行评价，并汇总每个投标人的得分。

(1) 评标委员会成员要根据政府采购法律法规和采购文件所载明的评审方法、标准进行评审。对供应商的价格分等客观评分项的评分应当一致，对其他需要借助专业知识评判的主观评分项，应当严格按照评分细则公正评分。

(2) 评标委员会在评审中发现下列情形之一的，应当启动异常低价投标审查程序：

① 投标报价低于全部通过符合性审查供应商投标报价平均值 65% 的，即 $\text{投标报价} < \text{全部通过符合性审查供应商投标报价平均值} \times 65\%$ ；

② 投标报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标报价 65% 的，即 $\text{投标报价} < \text{通过符合性审查的次低报价供应商投标报价} \times 65\%$ ；

③ 投标报价低于采购项目最高限价 65% 的，即 $\text{投标报价} < \text{采购项目最高限价} \times 65\%$ ；

④ 评标委员会基于专业判断，认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。

评标委员会启动异常低价投标审查后，属于前述第①项至第④项情形的，应当要求相关供应商在评审

现场合理的时间内对投标价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等，给予相关供应商的合理时间一般不少于 30 分钟。其中，属于第③项情形，供应商已随投标文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，可不再重复提交。

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

采购人、采购代理机构应当为评标委员会在评审现场及时获取同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等相关信息资料提供便利。评标委员会借助互联网等渠道查询相关信息的，应当严格遵守评审工作纪律，不得实施影响评审公正的行为。

异常低价投标审查的启动原因、审查意见和审查结果应当在评审报告中记录，并随供应商提供的相关书面说明及证明材料；如有，以及评标委员会有关互联网浏览、查询历史一并归档。

5.3 评标委员会按照招标文件中规定的评标方法和标准计算各投标人的报价得分。在计算过程中，不得去掉最高报价或者最低报价。

5.4 各投标人的得分为所有评委的有效评分的算术平均数。

5.5 评标委员会按照招标文件中的规定推荐中标候选人。

5.6 起草并签署评标报告。评标委员会根据评标委员会成员签字的原始评标记录和评标结果编写评标报告。评标委员会成员均应当在评标报告上签字，对自己的评标意见承担法律责任。对评标过程中需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则做出结论。持不同意见的评标委员会应当在评标报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评标报告。

5.7 评标结果汇总完成后，除下列情形外，任何人不得修改评标结果：

- （1）分值汇总计算错误的；
- （2）分项评分超出评分标准范围的；
- （3）评标委员会成员对客观评审因素评分不一致的；
- （4）经评标委员会认定评分畸高、畸低的。

评标报告签署前，经复核发现存在以上情形之一的，评标委员会应当当场修改评标结果，并在评标报告中记载；评标报告签署后，采购人或者采购代理机构发现存在以上情形之一的，应当组织原评标委员会

进行重新评审，重新评审改变评标结果的，书面报告本级财政部门。

第三节 评分标准

一、综合评分法

注：

1、计分方法按四舍五入取至百分位。

2、商务技术评审因素为客观评分项的，应在评分项目或评分标准中予以标注为“客观分”。对投标人的客观评分项目，各评标专家评分应当一致。

| 序号 | 评分内容 | 评分因素 | 评分标准 |
|----|------------|----------------------|---|
| 1 | 价格分（满分10分） | 价格分（满分10分）【客观分】 | <p>(1) 政策性扣除计算方法：本项目为专门面对中小企业项目，按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定，小微企业、监狱企业、残疾人福利性单位不再执行价格评审优惠的扶持政策。</p> <p>(2) 评标报价=1-优惠下浮率。</p> <p>(3) 有效报价范围：优惠下浮率\geq3%。</p> <p>(4) 满足采购文件要求且最大优惠下浮率的投标报价为评标基准价，即评标基准价=1-优惠下浮率，其价格分为10分。</p> <p>(5) 价格分计算公式： 某供应商价格分= [评标基准价 (1-优惠下浮率) / 某有效供应商评标报价 (1-优惠下浮率)]\times10分</p> |
| 2 | 技术分（满分64） | (1) 采购配送实施方案分（满分16分） | <p>按各投标人满足的最高档次所属分值计分，不满足任何档次要求的不得分。</p> <p>一档(4分)：提供了项目管理组织机构图、配送计划表、车辆调度方案、验收流程说明、各学校配送时间表中的至少3项内容，但方案存在明显缺漏或逻辑错误，无法满足实际配送需求</p> <p>二档(8分)：提供了项目管理组织机构图、配送计划表、车辆调度方案、验收流程说明、各学校配送时间表全部内容，且每项内容基本完整；配送时间表覆盖所有学校，车辆调度方案明确备用车辆数量（不少于1辆），验收流程包含双方签字确认环节。方案无明显逻辑错误。</p> <p>三档(12分)：满足二档的条件下，①配送时间表精确到\pm30分钟以内；②车辆调度方案包含恶劣天气备用车辆（不</p> |

| | | | |
|--|--|------------------------------|--|
| | | | <p>少于 2 辆)；③验收流程包含双方签字确认样本及不合格品拒收程序；④提供了人员培训计划（含每年不少于 2 次培训）。</p> <p>四档（16 分）：满足三档的条件下，①配送时间表精确到 ±15 分钟；②车辆调度方案包含 GPS 实时监控及电子签收系统；③验收流程包含拍照留存及每月汇总分析报告；④提供应急配送方案（如车辆故障时 30 分钟内替补）；⑤方案中所有承诺设备、系统均为自有或已签订租赁/采购协议（附证明材料）。</p> |
| | | <p>(2) 食品安全保障措施分 (满分12分)</p> | <p>按各投标人满足的最高档次所属分值计分，不满足任何档次要求的不得分。</p> <p>一档(3 分)：提供了进货采购渠道、食材控制管理措施、检验检疫措施、食材质量标准、追溯方式中的至少 3 项内容，但内容空洞或存在明显错误。</p> <p>二档(6 分)：提供了进货采购渠道、食材控制管理措施、检验检疫措施、食材质量标准、追溯方式全部 5 项内容，且： ①进货采购渠道附有供应商名录（不少于 3 家）；②食材控制管理措施包含入库查验记录样本；③检验检疫措施明确每批次索取检验报告；④食材质量标准逐项对照采购需求中的具体参数；⑤追溯方式说明扫码追溯或批次记录。</p> <p>三档（9 分）：满足二档的条件下，①供应商名录包含产地证明及近一年合作记录；②入库查验记录样本包含感官检查、温度检测、票证核对三项；③检验检疫措施包含自建快检实验室（附设备清单）；④食材质量标准附第三方检测报告样本；⑤追溯方式实现电子化追溯（附系统截图）。</p> <p>四档（12 分）：满足三档的条件下，①供应商名录包含自有生产基地或长期合作基地（附合作协议）；②入库查验实现电子化记录（附系统界面）；③检验检疫措施包含每日自检及每周送检（附检测项目清单）；④食材质量标准附连续 3 个月第三方检测报告；⑤追溯系统支持采购人远程查询（附账号权限说明）。</p> |
| | | <p>(3) 应急预案分(满分12分)</p> | <p>按各投标人满足的最高档次所属分值计分，不满足任何档次要求的不得分。</p> <p>一档(3 分)：对问题食材发生紧急事件处理预案内容有表述，预案内容能应对可能出现的意外情形。</p> <p>二档(6 分)：满足一档的条件下，提供了完整的应急预案，包含：①问题食材发现后的紧急处理程序（召回流程）；②24</p> |

| | | | |
|--|--|---------------------------|--|
| | | | <p>小时应急联系人及电话；③临时断供的补货方案（备用供应商名称及联系人）。</p> <p>三档(9分)：满足二档的条件下，①紧急处理程序包含2小时内响应、4小时内现场处理的时间承诺；②补货方案明确备用供应商可在2小时内送达；③提供应急演练记录（近一年至少1次）。</p> <p>四档(12分)：满足三档的条件下，①紧急处理程序包含舆情应对方案（媒体及家长沟通话术）；②补货方案包含多家备用供应商分级（首选、备选、应急）；③提供与当地监管部门联动机制（联系人及联系电话）；④提供近一年应急演练记录（至少2次，附照片及总结）。</p> |
| | | <p>(4) 售后服务方案分（满分12分）</p> | <p>按各投标人满足的最高档次所属分值计分，不满足任何档次要求的不得分。</p> <p>一档(3分)：提供了售后服务方案，但缺少售后服务流程图、投诉处理机制、回访制度、本地化服务承诺中的至少两项。</p> <p>二档(6分)：提供了售后服务方案，但缺少售后服务流程图、投诉处理机制、回访制度、本地化服务承诺全部内容：①售后服务流程图（含响应、处理、反馈闭环）；②投诉处理机制明确2小时内响应、24小时内解决；③回访制度明确每月至少1次；④本地化服务承诺明确上思县内常驻服务人员（不少于2人）。</p> <p>三档(9分)：在满足二档的基础上，①投诉处理机制包含不满意升级处理流程（上级主管介入）；②回访制度包含回访记录样本及季度满意度分析报告；③本地化服务承诺包含7×8小时现场服务（具体地址及人员姓名）。</p> <p>四档(12分)：在满足三档的基础上，①投诉处理机制包含24小时服务热线及第三方监督评价；②回访制度包含校长/食堂负责人直接回访及整改跟踪记录；③本地化服务包含备用服务团队（不少于2人，可临时增援）；④提供近一年售后服务记录汇总（附学校评价意见）。</p> |
| | | <p>(5) 管理制度分（满分12分）</p> | <p>按各投标人满足的最高档次所属分值计分，不满足任何档次要求的不得分。</p> <p>一档(3分)：提供了采购管理、仓储管理、配送管理、财务管理4项制度，但内容不完整或存在明显缺陷。</p> <p>二档(6分)：提供了采购管理、仓储管理、配送管理、财务管理4项制度，且每项制度包含基本流程、责任人、记录</p> |

| | | | |
|---|------------------|---|--|
| | | | <p>表单。仓储管理制度包含温湿度记录要求，配送管理制度包含车辆消毒记录。</p> <p>三档(9分)：在满足二档的基础上，①采购管理制度包含供应商评估与淘汰机制(每年至少1次)；②仓储管理制度包含先进先出(FIFO)操作规范及每日盘点要求；③配送管理制度包含配送人员健康证管理台账及行车记录仪要求；④财务管理制度包含专账核算及票据管理规范。</p> <p>四档(12分)：在满足三档的基础上，①采购管理制度包含采购程序(附制度文件)；②仓储管理制度包含冷库温度远程监控及报警机制；③配送管理制度包含GPS轨迹可追溯及配送人员定期培训考核；④所有制度附执行记录样本(如某月采购审批单、仓库温湿度记录表、车辆消毒记录表等)。</p> |
| 3 | 商务资信分 (满分26分) | <p>(1) 配送能力分(满分9分) 【客观分】</p> | <p>(1) 冷藏车：投标人自有或租赁的冷藏车数量满足采购需求(不少于3辆)的基础上，每增加1辆加1分，满分3分。</p> <p>(2) 非冷藏运输车：投标人自有或租赁的配送车辆总数满足采购需求(不少于5辆)的基础上，每增加1辆加1分，满分3分。同时，投标人承诺提供的厢式货车不少于1辆。</p> <p>(3) 配送人员：投标人配备持有健康证等合法证照的配送人员达到10人(其中司机人数最低必须达到5人，其他送货人员5人，两者必须满足否则不得分)得2分，在此基础上，每增加两人(不限司机或送货人员)加0.5分，满分3分。</p> <p>[注：1、提供车辆行驶证复印件或车辆租赁相关证明复印件均须加盖投标人公章，提供车辆行驶证的车辆应为投标人；提供车辆租赁相关证明的，应附上车辆租赁合同及行驶证复印件并加盖投标人电子签章。 2、投标人的送货人员要经过相关部门审核通过，应具备如下资质：具有中国国籍、身体健康，持有相关部门颁发的有效健康证。①提供配送人员如为司机的，本人应持有相应车辆的驾驶证(即有驾驶证)及身份证复印件、健康证复印件、与投标人签订的劳动合同复印件，并加盖投标人公章，不按要求提供不得分；②提供配送人员身份证复印件、健康证复印件、与投标人签订的劳动合同复印件，并加盖投标人公章。不按要求提供不得分。]</p> |
| | | <p>(2) 仓储场地分(满分5分) 【客观分】</p> | <p>(1) 投标人提供具有使用权的冷库，冷藏量达到采购需求的基础上(100立方米)，每增加100立方米的加0.5分，满分2.5分。</p> |

| | | | |
|-------------------|--|-------------------------------|--|
| | | | <p>(2) 投标人提供具有仓库、检验室、净菜生产车间和其他办公用房等配送中心场地达到采购需求的基础上(500平方米),每增加100平方米的加0.5分,满分2.5分。</p> <p>[注:投标人提供配送中心场地的合法使用证明文件:如为自有,提供不动产权证书复印件;如为租赁,提供租赁合同及出租方的不动产权证书(或其他能证明出租方有权出租的文件)复印件。未提供有效证明的不得分。如供应商尚未具备场地的,须提供承诺书,承诺中标后按投标文件响应情况设立,并在合同签订前提供上述有效证明文件,否则视为虚假应标。]</p> |
| | | <p>(3) 食品安全保障分(满分6分)【客观分】</p> | <p>投标人相关保单及发票证明原件的扫描件或承诺中标后签订合同后5日内为本项目购买《食品安全责任保险》(有效期内),其中:</p> <p>(1) 保额300万元(不含)—500万元(含)的,得2分;</p> <p>(2) 保额500万元(不含)—1000万元(不含)的,得4分;</p> <p>(3) 保额1000万元(含)以上的,得6分。</p> <p>(只按保额最高计分,不重复累计)。</p> <p>[注:投标人提供承诺函(格式、内容自拟),并加盖投标人电子签章;如投标人已购买第三方食品安全责任险,提供购买的投保单,保险合同期包含本项目合同履行期限;如保险合同期未能涵盖本项目供货期的,须提供续保函,并加盖投标人电子签章;未按要求提供证明材料或无法证明的不得分。]</p> |
| | | <p>(4) 业绩分(满分6分)【客观分】</p> | <p>投标人具有2023年1月1日以来类似食品材料配送业绩的得2分,满分6分。</p> <p>[注:投标文件中提供业绩合同复印件或中标/成交通知书复印件并加盖公章,不提供的不得分。]</p> |
| <p>总得分=1+2+3。</p> | | | |

第四节 中标候选人推荐原则

1. 评标委员会将根据总得分由高到低排列次序并推荐中标候选人。总得分相同的,以投标报价由低到高顺序排列。得分相同且投标报价相同的并列,投标文件满足招标文件全部实质性要求,且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。

2. 本次采购招标划分为 2 个分标，允许投标人多分标兼投，但仅能中标其中 1 个分标。按分标的自然顺序（1 分标→2 分标）进行评审，如：获某供应商得分标 1 的第一中标候选人，分标 2 则不推荐为中标候选人资格。

2. 根据《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第 87 号）第三十一条第二款规定，采用综合评分法的采购项目，提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，按照“投标人须知正文” 30.2 规定推荐。

第五节 评标报告

（一）评标报告与推荐中标候选人

评标委员会根据原始评标记录和评标结果编写评标报告，并通过电子交易平台向采购人、采购代理机构提交。

（二）评标争议事项处理

评标委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则作出结论。持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评标报告。

第五章 拟签订的合同文本

“广西政府采购云平台”合同编号：_____

广西壮族自治区政府采购

_____ (项目名称) _____ 合同

项目编号：_____

计划编号：_____

采购人：_____

中标供应商：_____

签订日期：_____年____月____日

目 录

一、广西壮族自治区政府采购合同书

二、合同附件

- 1、中标通知书
- 2、招标项目采购需求
- 3、招标文件的澄清和修改（如有）
- 4、资格声明函
- 5、开标一览表
- 6、商务条款偏离表
- 7、服务需求偏离表
- 8、服务承诺书
- 9、中标供应商澄清函（如有）
- 10、其他与本合同相关的资料（如有）

第一部分 合同书

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规之规定，按照平等、自愿、公平和诚实信用的原则，经 上思县教育局（以下简称：甲方）和 （中标人名称）（以下简称：供应商）协商一致，约定以下合同条款，以兹共同遵守、全面履行。

1.1 合同组成部分

下列文件为本合同的组成部分，并构成一个整体，需综合解释、相互补充。如果下列文件内容出现不一致的情形，在保证按照采购文件确定的事项的前提下，组成本合同的多个文件的优先适用顺序如下：

1.1.1 本合同及其补充合同、变更协议；

1.1.2 中标通知书；

1.1.3 投标文件及“开标报价一览表”（含澄清或者说明文件）；

1.1.4 采购文件（含澄清或者修改文件）；

1.1.5 其他相关采购文件。

1.2 标的物

1.2.1 标的物信息

1.2.1.1 名称：_____；

1.2.1.2 数量：_____；

1.2.1.3 质量：_____。

.....

1.3 价款

(1) 报价综合优惠下浮率：_____ %

| 序号 | 标的名称 | 数量 | 优惠下浮率（%） |
|----------|------|----|----------|
| | | | |
| | | | |
| 优惠下浮率（%） | | | |

(2) 结算单价=询价议价小组定价×(1-优惠下浮率)。

(3) 货物结算总价：结算单价×该货物实际供应数量。

1.4 付款方式和发票开具方式

的，或者任何一方有其他违约行为致使不能实现合同目的的，或者任何一方有腐败行为（即：提供或给予或接受或索取任何财物或其他好处或者采取其他不正当手段影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为）或者欺诈行为（即：以谎报事实或者隐瞒真相的方法来影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为）的，对方当事人可以书面通知违约方解除本合同；

1.6.4 供应商在质保期内未按承诺提供售后等货物的，每发生一次向甲方支付 1000 元的违约金。

1.6.5 任何一方按照前述约定要求违约方支付违约金的同时，仍有权要求违约方继续履行合同、采取补救措施，并有权按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失；任何一方按照前述约定要求解除本合同的同时，仍有权要求违约方支付违约金和按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失；且守约方行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式；

1.6.6 除前述约定外，除不可抗力外，任何一方未能履行本合同约定的义务，对方当事人均有权要求继续履行、采取补救措施或者赔偿损失等，且对方当事人行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式；

1.6.7 如果出现政府采购监督管理部门在处理投诉事项期间，书面通知甲方暂停采购活动的情形，或者询问或质疑事项可能影响中标结果，导致甲方中止履行合同的情形，均不视为甲方违约。

1.7 合同争议的解决

本合同履行过程中发生的任何争议，双方当事人均应通过友好协商的方式和解或者调解解决；不愿和解、调解或者和解、调解不成的，可以选择下列第 1.7.2 种方式解决：

1.7.1 将争议提交_____仲裁委员会依申请仲裁时其现行有效的仲裁规则裁决；

1.7.2 向 甲方所在地有管辖权的人民法院起诉。

1.8 合同生效

本合同自双方当事人加盖有效电子公章时生效。

甲方：

供应商：

统一社会信用代码：

统一社会信用代码或身份

证号码：

住所：

住所：

法定代表人或

法定代表人

授权代表（签字）：

或授权代表（签字）：

联系人：

联系人：

约定送达地址:

约定送达地址:

邮政编码:

邮政编码:

电话:

电话:

传真:

传真:

电子邮箱:

电子邮箱:

开户银行:

开户银行:

开户名称:

开户名称:

开户账号:

开户账号:

第二部分 合同一般条款

2.1 定义

本合同中的下列词语应按以下内容进行解释：

2.1.1 “合同”系指采购人和中标人签订的载明双方当事人所达成的协议，并包括所有的附件、附录和构成合同的其他文件。

2.1.2 “合同价”系指根据合同约定，中标人在完全履行合同义务后，采购人应支付给中标人的价格。

2.1.3 “标的物”系指中标人根据合同约定应向采购人交付的一切各种形态和种类的货物、货物和工程，包括但不限于原材料、燃料、设备、机械、仪表、各件、计算机软件、信息化系统、信息化维保、物业货物、产品等，并包括工具、手册等其他相关资料。

2.1.4 “甲方”系指与中标人签署合同的采购人；采购人委托采购机构代表其与供应商签订合同的，采购人的授权委托书作为合同附件。

2.1.5 “供应商”系指根据合同约定交付标的物的中标人；两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购的，联合体各方均应为乙方或者与供应商相同地位的合同当事人，并就合同约定的事项对甲方承担连带责任。

2.1.6 “现场”系指合同约定标的物将要运至或者实施或者安装的地点。

2.2 技术规范

标的物所应遵守的技术规范应与采购文件规定的技术规范和技术规范附件（如果有的话）及其技术规范偏差表（如果被甲方接受的话）相一致；如果采购文件中没有技术规范的相应说明，应以国家有关部门最新颁布的相应标准和规范为准。

2.3 知识产权

3.1 供应商应保证甲方在使用该标的物或其任何一部分时不受任何第三方提出的侵犯其著作权、商标权、专利权等知识产权方面的起诉；如果任何第三方提出侵权指控，供应商须与该第三方交涉并承担由此发生的一切责任、费用和赔偿；

2.3.2 具有知识产权的计算机软件等标的物的知识产权归属，详见合同专用条款。

2.4 包装和装运

2.4.1 除合同专用条款另有约定外，供应商交付的全部标的物，均应采用本行业通用的方式进行包装，没有通用方式的，应当采取足以保护标的物的包装方式，且该包装应符合国家有关包装的法律、法规的规定。如有必要，包装应适用于远距离运输、防潮、防震、防锈和防粗暴装卸，确保标的物安全无损地运抵

现场。由于包装不善所引起的标的物锈蚀、损坏和损失等一切风险均由供应商承担。

2.4.2 装运标的物的要求和通知，详见合同专用条款。

2.5 履约检查和问题反馈

2.5.1 甲方有权在其认为必要时，对供应商是否能够按照合同约定交付标的物进行履约检查，以确保供应商所交付的标的物能够依约满足甲方之项目需求，但不得因履约检查妨碍供应商的正常工作，供应商应予积极配合；

2.5.2 合同履行期间，甲方有权将履行过程中出现的问题反馈给供应商，双方当事人应以书面形式约定需要完善和改进的内容。

2.6 结算方式和付款条件

详见合同专用条款，

2.7 技术资料和保密义务

2.7.1 供应商有权依据合同约定和项目需要，向甲方了解有关情况，调阅有关资料等，甲方应予积极配合；

2.7.2 供应商有义务妥善保管和保护由甲方提供的前款信息和资料等；

2.7.3 除非依照法律规定或者对方当事人的书面同意，任何一方均应保证不向任何第三方提供或披露有关合同的或者履行合同过程中知悉的对方当事人任何未公开的信息和资料，包括但不限于技术情报、技术资料、商业秘密和商业信息等，并采取一切合理和必要措施及方式防止任何第三方接触到对方的上述保密信息和资料。

2.8 质量保证

2.8.1 供应商应建立和完善履行合同的内部质量保证体系，并提供相关内部规章制度给甲方，以便甲方进行监督检查

2.8.2 供应商应保证履行合同的人员数量和素质、软件和硬件设备的配置、场地、环境和设施等满足全面履行合同的要求，并应接受甲方的监督检查。

2.8.3 供应商应确保项目技术人员数量和水平与投标文件一致。未经甲方书面同意，供应商不得擅自更换投标文件中注明的项目经理和技术负责人。否则甲方有权放弃或终止合同。

2.8.4 因供应商原因造成甲方其他系统不能正常运行，酿成重大事故（工作日系统中断一天以上）的，供应商应承担全部法律责任，并赔偿经济损失，赔偿金额为项目总价的 30%。

2.9 标的物的风险负担

标的物或者在途标的物或者交付给第一承运人后的标的物毁损、灭失的风险负担详见合同专用条款，

2.10 延迟交货/交付

在合同履行过程中，如果供应商遇到不能按时交付标的物的情况，应及时以书面形式将不能按时交付标的物的理由、预期延误时间通知甲方；甲方收到供应商通知后，认为其理由正当的，可以书面形式酌情同意供应商可以延长交货的具体时间。

2.11 合同变更

2.11.1 双方当事人协商一致，可以签订书面补充合同的形式变更合同，但不得违背采购文件确定的**專**项。如果系追加与合同标的相同的标的物的，那么需经采购监督管理部门同意，且所有补充合同的采购**金額**不得超过原合同价的10%；

2.11.2 合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当以书面形式变更合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

2.12 合同转让和分包

合同的权利义务依法不得转让，但经甲方书面同意，供应商可以依法采取分包方式履行合同，即：依法可以将合同项下的部分非主体、非关键性工作分包给他人完成，接受分包的供应商应当具备相应的资格条件，并不得再次分包，且供应商应就分包项目向甲方负责，并与分包供应商就分包项目向甲方承担连带责任。

2.13 不可抗力

2.13.1 如果任何一方遭遇法律规定的不可抗力，致使合同履行受阻时，履行合同的期限应予延长，延长的期限应相当于不可抗力所影响的时间；

2.13.2 受不可抗力影响的一方在不可抗力发生后，应在合同专用条款约定时间内以书面形式通知对方当事人，并在合同专用条款约定时间内，将有关部门出具的证明文件送达对方当事人。

2.13.3 因不可抗力致使不能实现合同目的的，当事人可以解除合同；

2.13.4 因不可抗力致使合同有变更必要的，双方当事人应在合同专用条款约定时间内以书面形式变更合同；

2.14 税费

与合同有关的一切税费，均按照中华人民共和国法律的相关规定执行。

2.15 供应商破产

如果供应商破产导致合同无法履行时，甲方可以书面形式通知供应商终止合同且不给予供应商任何补偿和赔偿，但合同的终止不损害或不影响甲方已经采取或将要采取的任何要求供应商支付违约金、赔

偿损失等的行动或补救措施的权利。

2.16 合同中止、终止

2.16.1 双方当事人不得擅自中止或者终止合同；

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

2.17 检验和验收

2.17.1 标的物交付前，供应商应对标的物的质量、数量等方面进行详细、全面的检验，并向甲方出具证明标的物符合合同约定的文件；标的物交付时，供应商在合同专用条款约定时间内组织验收，并可依法邀请相关方参加，验收应出具验收书。

2.17.2 合同期满或者履行完毕后，甲方有权组织（包括依法邀请国家认可的质量检测机构参加）对供应商履约的验收，即：按照合同约定的技术、货物、安全标准，组织对每一项技术、货物、安全标准的履约情况的验收，并出具验收书。

2.17.3 检验和验收标准、程序等具体内容以及前述验收书的效力详见合同专用条款。

2.18 通知和送达

2.18.1 任何一方因履行合同而以合同第一部分尾部所列明的“约定送达地址”为收件地址的所有通知、文件、材料，均视为已向对方当事人送达；任何一方变更上述送达方式或者地址的，应于20个工作日内书面通知对方当事人，在对方当事人收到有关变更通知之前，变更前的约定送达方式或者地址仍视为有效。

2.18.2 以当面交付方式送达的，交付之时视为送达；以电子邮件方式送达的，发出电子邮件之时视为送达；以传真方式送达的，发出传真之时视为送达；以邮寄方式送达的，邮件挂号寄出或者交邮之日之次日视为送达。

2.19 计量单位

除技术规范中另有规定外，合同的计量单位均使用国家法定计量单位。

2.20 合同使用的文字和适用的法律

2.20.1 合同使用汉语书就、变更和解释；

2.20.2 合同适用中华人民共和国法律。

2.21 履约保证金

履约保证金为人民币壹拾捌万元（¥180000.00 元）

2.22 中小企业政策

2.22.1 本合同（是 否）为可融资合同，关于中小企业信用融资事项见采购文件“投标人须知正文”。

2.22.2 本合同（是 否）为中小企业预留合同。

2.23 合同份数

本合同一式伍份，甲方执贰份，供应商执贰份，采购代理机构执壹份。每份均具有同等法律效力。

第三部分 合同专用条款

本部分是对前两部分的补充和修改，如果前两部分和本部分的约定不一致，应以本部分的约定为准。
本部分的条款号应与前两部分的条款号保持对应；与前两部分无对应关系的内容可另行编制条款号。

一、**供货时间：**自 2026 年秋季学期至 2027 年春季学期止（自签订合同之日起 1 年服务期），具体以采购人通知时间为准。

二、日常订货与临时订货

日常订货：粮、油、禽蛋等保质期较长的原料，采用“月报周配”，新鲜肉类、蔬菜等原料，采用“周报日配”方式进行（报送以中学、中心校为单位，中心校负责所属村小和教学点采购原料信息的收集和汇总工作）。即学校在每月 30 日前将下月需采购的粮、油、禽蛋的品牌、数量、配送到校时间和采购学校等信息进行统计后，填写采购申请单，报取得定点供应资格的供应商，由供应商按要求进行配送，原则上每周配送 1 次；肉和蔬菜等不易保存的原料，由学校在前一周根据制定的营养餐食谱，进行采购数量的预算和统计，并在每周四前报供应商，由供应商按要求配送，原则上所有学校（包含教学点）均为每天配送到指定地点。供应商在收到学校下达的采购申请后，应及时按采购申请单中的要求，积极组织货源，按要求配送，肉、蔬菜等不易保鲜的原料，应在学校规定的配送时间之前配送到校，确保当日学生餐的按时加工和供应。

临时订货：采购学校因临时需要，可提前 12 小时通过电话或传真方式订货，无论数量多少，供应商都必须全力配合采购学校，必须在采购学校要求的时间内按订单质量、数量要求送达。

三、供货数量

在协议有效期内，以采购学校确认的采购清单物料及数量为准。

2.3.2 具有知识产权的标的物知识产权归属：无

2.4.1 包装和装运专用条款（如果有）：详见采购需求

2.4.2 装运标的物的要求和通知：详见采购需求

2.6 结算方式和付款条件

1、结算方式:

(1) 报价综合优惠下浮率: _____ %

| 序号 | 标的名称 | 数量 | 优惠下浮率 (%) |
|-----------|------|----|-----------|
| | | | |
| | | | |
| 优惠下浮率 (%) | | | |

(2) 结算单价=询价议价小组定价×(1-优惠下浮率)。

(3) 货物结算总价: 结算单价×该货物实际供应数量。

付款方式: 按照教育部等七部门关于印发《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》的通知, 中央财政安排的营养膳食补助资金要设立专门台账, 明细核算。以及广西壮族自治区财政厅广西壮族自治区教育厅关于印发《广西壮族自治区城乡义务教育补助经费管理办法》关于农村义务教育学生营养改善计划资金管理细则, 营养改善计划学校要依法建立健全学校财务、会计制度, 在学校或食堂账上单独设立账簿核算营养计划资金。原则上每月结账一次, 学校每个月按市场价格×(1 - 优惠率) 结算支付当月货款的 100%。市场询价的价格以上思县校园餐食材询价议价小组, 对当地市场进行实地询价后确定的“上思县学校食堂食材统一配送结算价格表”作为唯一依据, 采购学校与供应商依据“上思县学校食堂食材统一配送结算价格表”的价格减去“投标报价表”优惠率, 形成货款结算价格, 经双方以书面“价格商定协议书”签字盖章确认, 并报县学生资助管理中心、县教育局安稳办备案。供应商与各采购学校核实好货物数量和金额, 开具税务发票, 采购学校以银行转账的方式进行支付。

票据要求: 供应商必须按照采购学校的要求提供真实、有效、合法的正式发票及转账资料, 发票须在上思县税务部门开具。如供应商提供假发票的, 除须向采购学校补开合法发票外, 还须赔偿采购学校发票票面金额一倍的违约金, 且甲方有权无条件终止合同, 因终止合同而产生的一切损失均由供应商承担。

结算账户要求: 货款结算账户要求必须为银行对公账户, 账户名称须与发票专用章上的单位名称一致, 不得使用个人银行账户结算货款。

甲方无故逾期支付货物费用的, 按照每逾期一日支付欠付货物费. 额度的万分之五承担违约责任, 违约金上限按照《合同书》约定执行。

2.9 标的物的风险负担

(4) 缴纳履约保证金的指定账户：签订合同时，由采购人提供账号信息。

(5) 履约保证金不足额缴纳的（包含保函额度不足的），或者不按规定提交方式提交的，或者保函有效期低于合同履行期限（即合同中规定的当事人履行自己的义务，如交付标的物、价款或者报酬，履行劳务、完成工作的时间界限）的，不予签订合同。

(6) 采用金融、担保机构出具的保函的，必须为无条件保函，否则不予签订合同。

3.1 其他：

项目验收：

(1) 履约验收主体

采购人：上思县教育局

(2) 履约验收时间

学校每天要对所采购食品实行双人验收制度，按照食品质量要求进行签字验收，学校验收人员每月轮换一次。

(3) 履约验收方式

配送企业按合同向学校配送优质、安全的食品，每次供货，必须向学校食堂提供带有配送企业盖章（或签字）的配送清单和其他票证及食品价格。

(4) 履约验收程序

根据招标文件的具体要求及中标时提供的样品，对所购食品进行清点、外观检查以及对食品的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收员在验收单上签字。

(5) 履约验收内容

验收内容要包括每一项技术和商务要求的履约情况，验收标准要包括所有客观、量化指标。不能明确客观标准、涉及主观判断的，可以通过在采购人、使用人中开展问卷调查等方式，转化为客观、量化的验收标准。

(6) 履约验收验收标准

①所供食品原材料腐败变质、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所供食品材料含有害、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

③发生食品质量安全事故的；

④掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

⑤用非食品原材料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

⑥所供食品原材料超过保质期限的；

⑦所供食品原材料不符合食品安全标准的；

⑧连续三次出现所供食品原材料与订单品种不相符，且不及时整改的；

⑨转包他人的；

⑩连续三次不能按采购计划供货的；

⑪因国家政策调整或不可抗力因素导致本项目无法进行的。

(7) 验收资料要求

验收资料要求包括（不限于）以下内容：

①采购文件；

②投标文件；

③采购合同；

④到货核验单（需采购核验人、复核人及供应商交货人三方签字盖章）、产品拍照图片、产品合格证、产品的检测报告、原厂质保承诺函等；

⑤其他需提供的相关材料

附件 I:

政府采购项目合同验收报告（格式）

根据政府采购合同（采购合同编号：_____）的约定，我单位对（采购项目名称）_____政府采购项目中标（或成交）供应商_____（公司名称）提供的货物（或服务）进行了验收，验收情况如下：

| 序号 | 名 称 | 货物型号规格、标准及配置 (或服务内容、标准) | 数量 | 金额 | 与合同约定 是否一致 |
|------------------|---|----------------------------|-------------|----|---------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 合 计 | | | | | |
| 合 计 大 写 金 额：人民币 | | | 元 | | |
| 实际供货日期 | | 合同交货验收日期 | | | |
| 验收具体内容 | (应按采购合同、采购文件、投标响应文件及验收方案等进行验收；并核对中标或成交供应商在安装调试等方面是否违反合同约定或服务规范要求、提供的质量保证证明材料是否齐全、应有的配件及附件是否达到合同约定等。可附件) | | | | |
| 验收小组意见 | 验收结论性意见： | | | | |
| | 有异议的意见和说明理由： | | | | |
| 验收小组成员签字： | | | | | |
| 参与验收其他或监督人员签字： | | | | | |
| 中标（或成交）供应商签字或盖章： | | | 采购人的意见（盖章）： | | |
| 联系电话： | | | 联系电话： | | |
| 日 | | | 年 月 日 | | |

备注：本报告单一式三份（采购人 1 份、中标人 1 份、采购代理机构 1 份）。

附件 II:

政府采购项目履约保证金退付意见书（格式）

| | |
|----------------------------|--|
| 供 应 商 申 请 | 采购项目编号: |
| | 采购项目名称: |
| | <p>该项目已于 年 月 日验收并交付使用。根据合同规定, 可将履约保证金 (大写) 人民币 元 (小写) ¥ 元退付到达以下帐户:</p> <p>单位名称: 开户银行: 银行账号:</p> <p>联系人: 联系电话:</p> <p style="text-align: center;">供应商签章 年 月 日</p> |
| 采 购 单 位 意 见 | <p>退付意见: 是否同意退付履约保证金及退付金额:</p> <p>联系人: 联系电话:</p> <p style="text-align: center;">单位签章 年 月 日</p> |

注: 供应商凭经采购单位审批的退付意见书到履约保证金收取单位财务部办理履约保证金退付事宜。

第六章 投标文件格式

第一节 投标文件外层包装封面格式
(公开、邀请招标服务类投标文件格式范本)

XXXXX (项目名称)

投标文件

(电子投标文件)

项目名称: _____
采购方式: _____
项目编号: _____
所投分标: _____
投标人名称: _____
投标人地址: _____

投标截止时间前不得解密
年 月 日

第二节 资格证明文件格式

电子投标文件

资格证明文件（封面）

项目名称：

项目编号：

所投分标：

投标人名称：

年 月 日

一、营业执照(或事业法人登记证或其他工商等登记证明材料)复印件(投标人
为自然人的,提供自然人的身份证明)

投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

二、符合参与政府采购活动的资格条件依法缴纳税收、社会保障资
金等方面的材料

投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

三、财务状况报告方面的材料

投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

四、投标人直接控股股东信息表

| 序号 | 直接控股股东名称 | 出资比例 | 身份证号码或者统一社会信用代码 | 备注 |
|-------|----------|------|-----------------|----|
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |
| | | | | |

注：

1. 直接控股股东：是指其出资额占有限责任公司资本总额百分之五十以上或者其持有的股份占股份有限公司股份总额百分之五十以上的股东；出资额或者持有股份的比例虽然不足百分之五十，但依其出资额或者持有的股份所享有的表决权已足以对股东会、股东大会的决议产生重大影响的股东。
2. 本表所指的控股关系仅限于直接控股关系，不包括间接的控股关系。公司实际控制人与公司之间的关系不属于本表所指的直接控股关系。
3. 供应商不存在直接控股股东的，则填“无”。

投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

五、投标人直接管理关系信息表

| 序号 | 直接管理关系单位名称 | 统一社会信用代码 | 备注 |
|-------|------------|----------|----|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |
| | | | |

注：

1. 管理关系：是指不具有出资持股关系的其他单位之间存在的管理与被管理关系，如一些上下级关系的事业单位和团体组织。
2. 本表所指的管理关系仅限于直接管理关系，不包括间接的管理关系。
3. 供应商不存在直接管理关系的，则填“无”。

投标人名称(电子签章)：

日期： 年 月 日

六、投标资格声明函

致：_____（采购代理机构名称）

我方愿意参加贵方组织的_____（项目名称）_____（项目编号：_____）项目的投标，为便于贵方公正、择优地确定中标人，我方就本次投标有关事项郑重声明如下：

1. 我方承诺已经具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条中规定的参加政府采购活动的供应商应当具备的条件：

- （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。

2. 我方不是采购人的附属机构；不是为本次采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等货物的供应商；在获知本项目采购信息后，与采购人聘请的为此项目提供咨询货物的公司及其附属机构没有任何联系。

3. 经查询，在“信用中国”和“中国政府采购网”网站我方未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单。

4. 以上事项如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或免除法律责任的辩解。

说明：

1. 投标人应当通过“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）和“中国政府采购网”网站（www.ccgp.gov.cn）的信用记录查询。对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人，将被拒绝参与本项目政府采购活动。

2. 两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购活动的，应当对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。

3. 如为联合体投标，盖章处须加盖联合体各方公章，否则投标无效。

投标人名称(公章)：

年 月 日

八、符合特定资格条件（如有）的有关证明材料

投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

三、中小企业声明函（服务）

说明:

- 1、本声明函主要供参加政府采购活动的中小企业填写，非中小企业无需填写。
- 2、小型、微型企业提供中型企业提供的货物的，视同为中型企业。

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，服务全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业的具体情况如下：

1. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）行业；承接企业为（企业名称），从业人员_____人，营业收入为_____万元，资产总额为_____万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）行业；承接企业为（企业名称），从业人员_____人，营业收入为_____万元，资产总额为_____万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

注:

- 1、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。
- 2、请根据自己的真实情况出具《中小企业声明函》。依法享受中小企业优惠政策的，采购人或者采购代理机构在公告中标结果时，同时公告其《中小企业声明函》，接受社会监督。

残疾人福利性单位声明函（格式）

本公司郑重声明，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，本公司为符合条件的残疾人福利性单位，且本公司参加_____单位的_____项目采购活动提供本公司制造的货物（由本公司承担工程/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）。

本公司对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

注：请根据自己的真实情况出具《残疾人福利性单位声明函》。依法享受中小企业优惠政策的，采购人或者采购代理机构在公告中标结果时，同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督；根据《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）的规定，投标人提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业证明文件的，视同为小型和微型企业。

第三节 商务文件格式

文件

电子投标

商务文件（封面）

项目名称：

项目编号：

所投分标：

投标人名称：

投标人地址：

年 月 日

一、无串标行为承诺函

投标人参加本项目无围标串标行为的承诺函

一、我方承诺无下列相互串通投标的情形：

1. 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；或者不同投标人报名的 IP 地址一致的；或者编制标书硬件设备 CPU 编号、硬盘编号、网卡地址一致的情况。
2. 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
3. 不同的投标人的投标文件载明的项目管理员为同一个人；
4. 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
5. 不同投标人的投标文件相互混装。

二、我方承诺无下列恶意串通的情形：

1. 投标人直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他投标人的相关信息并修改其投标文件；
2. 投标人按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件；
3. 投标人之间协商报价、技术方案等投标文件或者投标文件的实质性内容；
4. 属于同一集团、协会、商会等组织成员的投标人按照该组织要求协同参加政府采购活动；
5. 投标人之间事先约定一致抬高或者压低投标报价，或者在招标项目中事先约定轮流以高价位或者低价位中标，或者事先约定由某一特定投标人中标，然后再参加投标；
6. 投标人之间商定部分投标人放弃参加政府采购活动或者放弃中标；
7. 投标人与采购人或者采购代理机构之间、投标人相互之间，为谋求特定投标人中标或者排斥其他投标人的其他串通行为。

以上情形一经核查属实，接受政府采购监管部门对我方认定存在围标串标行为，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或者免除法律责任的辩解。

投标人名称(电子签章)：

日期： 年 月 日

二、法定代表人身份证明

法定代表人身份证明

投 标 人： _____

地 址： _____

姓 名： _____ 性 别： _____

年 龄： _____ 职 务： _____

身份证号码： _____

系 _____（投标人名称） _____的法定代表人。

特此证明。

附件：法定代表人有效身份证正反面复印件

投标人名称(电子签章)：

日期： 年 月 日

注：自然人投标的无需提供

附件：

法定代表身份证复印件粘帖处（正、反面）

三、法定代表人授权委托书及委托代理人有效身份证正反面复印件（如有委托时）

法定代表人授权委托书

致：_____（采购代理机构名称）

本人_____（姓名）系_____（投标人名称）的法定代表人，现授权我单位在职正式员工_____（姓名和职务）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、修改贵方组织的_____项目（项目编号：_____）的投标文件、签订合同和处理一切有关事宜，其法律后果由我方承担。

本授权书于____年____月____日签字生效，委托期限：_____。
代理人无转委托权。

投标人（盖单位公章）：_____

法定代表人（签字）：_____

法定代表人身份证号码：_____

委托代理人（签字）：_____

委托代理人身份证号码：_____

注：

1. 法定代表人和委托代理人必须在授权委托书上亲笔签名，不得使用印章、签名章或者其他电子制版签名代替，**否则作无效投标处理**；
2. 供应商为其他组织或者自然人时，本招标文件规定的法定代表人指负责人或者自然人。本招标文件所称负责人是指参加投标的其他组织营业执照上的负责人，本招标文件所称自然人指参与投标的自然人本人。

附件：

全权代表身份证复印件粘贴处（正、反面）

四、商务条款偏离表

(注：按项目需求表具体项目修改)

请逐条对应本项目招标文件第二章“服务需求一览表”中“商务条款”的要求，详细填写相应的具体内容。“偏离说明”一栏应当选择“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”进行填写。

| 项号 | 招标文件的商务需求 | 投标文件承诺的商务条款 | 偏离说明 |
|--------------------------------|-----------|-------------|--------------|
| 一 | 1 | 1 | 正偏离（负偏离或无偏离） |
| | 2 | 2 | |
| | 3 | 3 | |
| | | | |
| 二 | 1 | 1 | 正偏离（负偏离或无偏离） |
| | 2 | 2 | |
| | 3 | 3 | |
| | | | |
| ... | 1 | 1 | 正偏离（负偏离或无偏离） |
| | 2 | 2 | |
| | 3 | 3 | |
| | | | |
| ___分标（此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”） | | | |

注：

- 1.表格内容均需按要求填写并盖章，不得留空，否则按投标无效处理。
- 2.应写明投标文件对商务条款的响应和偏离情况；
- 3.应对照招标文件“第二章 采购需求”，逐条说明所提供货物和服务已对招标文件的商务条件做出了实质性的响应，并申明商务条款的响应和偏离。特别对有具体商务要求的，投标人必须提供对应的详细应答。如果仅注明“符合”、“满足”的，将导致投标文件无效。
- 4.当投标文件的商务内容低于招标文件要求时，投标人应当如实写明“负偏离”，否则视为虚假应标。

投标人名称(电子签章)：

日期： 年 月 日

五、投标人情况介绍

(格式自拟)

投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

六、投标人认为需要提供的其他证明材料

(格式自拟)

投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

第四节 技术文件格式

电子投标文件

技术文件（封面）

项目名称：

项目编号：

所投分标：

投标人名称：

投标人地址：

年 月 日

一、服务需求、技术需求偏离表

请根据所投货物的实际技术参数，**逐条对应**本项目招标文件第二章“服务需求一览表”中的**采购清单及服务参数**详细填写相应的具体内容。“偏离说明”一栏应当选择“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”进行填写。

| 项 号 | 招标文件需求 | | 投标文件承诺 | | 偏离说明 |
|---------------------------------|--------|--|--------|--|----------------------|
| | 标的名称 | 服务参数 | 标的名称 | 所提供服务的內容 | |
| 1 | | 1 2 3 | | 1 2 3 | 正偏离(负 偏离或无 偏离) |
| 2 | | 1 2 3 | | 1 2 3 | 正偏离(负 偏离或无 偏离) |
| ... | | | | | |
| ____分标（此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”） | | | | | |

注：

1. 表格内容均需按要求填写并盖章，不得留空，否则按投标无效处理。
2. 应写明投标文件对技术条款的响应和偏离情况；
3. 应对照招标文件“第二章 采购需求”，逐条说明所提供货物和服务已对招标文件的技术条件做出了实质性的响应，并申明技术条款的响应和偏离。特别对有具体技术条款要求的，投标人必须提供对应的详细应答。如果仅注明“符合”、“满足”的，将导致投标文件无效。
4. 当投标文件的商务内容低于招标文件要求时，投标人应当如实写明“负偏离”，否则视为虚假应标。

投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

二、项目实施方案

(由投标人根据采购需求及招标文件要求编制)

投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

三、服务承诺书

(由投标人根据采购需求自行编制)

投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

四、项目实施人员一览表

(由投标人根据采购需求自行编制)

投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

五、对本项目的合理化建议和改进措施

(由投标人根据采购需求自行编制)

投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

六、投标人需要说明的其他文件和说明

(由投标人根据采购需求自行编制)

投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

第五节 报价文件格式

电子投标文件

报价文件（封面）

项目名称：

项目编号：

所投分标：

投标人名称：

投标人地址：

年 月 日

一、投标函

致：_____（采购代理机构名称）

我方已仔细阅读了贵方组织的_____项目（项目编号：_____）的招标文件的全部内容，授权_____（全权代表姓名）_____（职务、职称）为全权代表，现正式递交下述文件参加贵方组织的本次政府采购活动：

- 一、报价文件电子版一份（包含按投标人须知前附表要求提交的全部文件）；
- 二、资格文件电子版一份（包含按投标人须知前附表要求提交的全部文件）；
- 三、技术文件电子版一份（包含按投标人须知前附表要求提交的全部文件）；
- 四、商务文件电子版一份（包含按投标人须知前附表要求提交的全部文件）；

据此函，签字人兹宣布：

1、我方愿意以**优惠下浮率**_____ % **进行报价**（分标_____），**供货时间**_____，提供本项目招标文件第二章“服务需求一览表”中的相应的采购内容。

2、我方同意自本项目招标文件“第三章 投标人须知”第一节 投标人须知前附表 第 21.2 项规定的投标截止时间（开标时间）起遵循本投标函，并承诺在“投标人须知前附表”第 17.2 项规定的投标有效期内不修改、撤销投标文件。

3、我方所递交的投标文件及有关资料都是内容完整、真实和准确的。

4、我方承诺未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单，并已经具备《中华人民共和国政府采购法》中规定的参加政府采购活动的供应商应当具备的条件：

- （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。

5、如本项目采购内容涉及须符合国家强制规定的，我方承诺我方本次投标（包括资格条件和所投产品）均符合国家有关强制规定。

6、如我方中标，我方承诺在收到中标通知书后，在中标通知书规定的期限内，根据招标文件、我方的投标文件及有关澄清承诺书的要求按第五章“拟签订的合同文本”与采购人订立书面合同，并按照合同约定承担完成合同的责任和义务。

7、我方已详细审核招标文件，我方知道必须放弃提出含糊不清或误解问题的权利。

8、我方同意应贵方要求提供与本投标有关的任何数据或资料。若贵方需要，我方愿意提供我方作出的一切承诺的证明材料。

9、我方完全理解贵方不一定接受投标报价最低的投标人为中标供应商的行为。

10、我方将严格遵守《中华人民共和国政府采购法》第七十七条的规定，即供应商有下列情形之一的，

处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，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，由工商行政管理机关吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任：

- (1) 提供虚假材料谋取中标、成交的；
- (2) 采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的；
- (3) 与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；
- (4) 向采购人、采购代理机构行贿或者提供其他不正当利益的；
- (5) 在招标采购过程中与采购人进行协商谈判的；
- (6) 拒绝有关部门监督检查或提供虚假情况的。

11、我方及由本人担任法定代表人的其他机构最近三年内被处罚的违法行为有：_____

12、以上事项如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或免除法律责任的辩解。

13、与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址：_____

电话：_____

传真：_____

邮政编码：_____

开户名称：_____

开户银行：_____

银行账号：_____

投标人名称(电子签章)：

日期： 年 月 日

二、开标一览表(单位均为人民币元)

项目名称: _____ 项目编号: _____ 分标: _____

投标人名称: _____

| 序号 | 服务名称 | 优惠下浮率 | 供货时间 | 备注 |
|---------------------------------|--------------------------------|-------|------|----|
| 1 | 上思县农村义务教育学生营养改善计划原材料采购服务项目__分标 | % | | |
| ____分标（此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”） | | | | |

注:

1、 投标人需按本表格式填写，不得自行更改，也不得留空， 如有多分标，按分标分别提供开标一览表，必须加盖投标人有效电子公章， 否则其投标作无效标处理。

2、 本表内容均不能涂改， 否则其投标作无效标处理。

3、 如为联合体投标，“投标人名称”处必须列明联合体各方名称，并标注联合体牵头人名称，且盖章处须加盖联合体牵头人公章， 否则其投标作无效标处理。

4、 特别提示： 采购机构将对项目名称和项目编号， 中标供应商名称、地址和中标金额， 主要中标标的的名称、服务范围、服务要求、服务时间、服务标准等予以公示。

5、 符合招标文件中列明的可享受中小企业扶持政策的投标人，请填写中小企业声明函。

注： 投标人提供的中小企业声明函内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标、成交，依照《中华人民共和国政府采购法》等国家有关规定追究相应责任。

投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

第七章 质疑、投诉证明材料格式

第一节 质疑函（格式）

质疑函范本

一、质疑供应商基本信息

质疑供应商：

地址： 邮编：

联系人： 联系电话：

授权代表：

联系电话：

地址： 邮编：

二、质疑项目基本情况

质疑项目的名称：

质疑项目的编号： 包号：

采购人名称：

采购文件获取日期：

三、质疑事项具体内容

质疑事项 1：

事实依据：

.....
法律依据：

.....
质疑事项 2

.....

四、与质疑事项相关的质疑请求

请求：

签字(签章)：

公章：

日期：

质疑函制作说明：

1. 供应商提出质疑时，应提交质疑函和必要的证明材料。
2. 质疑供应商若委托代理人进行质疑的，质疑函应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由质疑供应商签署的授权委托书。授权委托书应载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。
3. 质疑供应商若对项目的某一分包进行质疑，质疑函中应列明具体分包号。
4. 质疑函的质疑事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。
5. 质疑函的质疑请求应与质疑事项相关。
6. 质疑供应商为自然人的，质疑函应由本人签字；质疑供应商为法人或者其他组织的，质疑函应由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

第二节 投诉书（格式）

投诉书范本

一、投诉相关主体基本情况

投诉人：

地 址： 邮编：

法定代表人/主要负责人：

联系电话：

授权代表： 联系电话：

地 址： 邮编：

被投诉人 1：

地 址： 邮编：

联系人： 联系电话：

被投诉人 2

.....

相关供应商：

地 址： 邮编：

联系人： 联系电话：

二、投诉项目基本情况

采购项目名称：

采购项目编号： 包号：

采购人名称：

代理机构名称:

采购文件公告: 是/否 公告期限:

采购结果公告: 是/否 公告期限:

三、质疑基本情况

投诉人于.....年.....月.....日, 向.....提出质疑, 质疑事项为:

.....
采购人/代理机构于.....年.....月.....日, 就质疑事项作出了答复/没有在法定期限内作出答复。

四、投诉事项具体内容

投诉事项 1:

事实依据:

.....
法律依据:

投诉事项 2

.....

五、与投诉事项相关的投诉请求

请求:

签字(签章):

公章:

日期:

投诉书制作说明：

1. 投诉人提起投诉时，应当提交投诉书和必要的证明材料，并按照被投诉人和与投诉事项有关的供应商数量提供投诉书副本。

2. 投诉人若委托代理人进行投诉的，投诉书应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由投诉人签署的授权委托书。授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

3. 投诉人若对项目的某一分包进行投诉，投诉书应列明具体分包号。

4. 投诉书应简要列明质疑事项，质疑函、质疑答复等作为附件材料提供。

5. 投诉书的投诉事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。

6. 投诉书的投诉请求应与投诉事项相关。

7. 投诉人为自然人的，投诉书应当由本人签字；投诉人为法人或者其他组织的，投诉书应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。