



国金招标
CHINA FINANCE TENDERING

中国音乐学院 2026 年食堂食品原材料采购招标文件

项目名称：中国音乐学院 2026 年食堂食品原材料采购

项目编号/包号：CFTC-BJ01-2606061

采 购 人：中国音乐学院

采购代理机构：国金招标有限公司

日期：2026 年 7 月

温馨提示：投标人投标特别注意事项

一、 请投标人特别留意招标文件上注明的投标截止和开标时间，逾期送达的投标文件，采购人或采购代理机构恕不接收。**请于开标前将投标文件上传至系统，避免当日上传解压失败。**

二、 投标保证金用于保护本次招标免受投标人的行为而引起的风险，为本次投标的必要组成部分，建议投标人仔细阅读招标文件中关于投标保证金的描述。以银行转账方式交纳投标保证金的，必须于**投标截止时间前到达指定账户**，以到达指定账户的时间为准。因转账当天不一定能够到达指定账户，为避免因投标保证金未到达指定账户而导致投标被拒，建议**至少提前 2 个工作日转账**，并上传系统中。以银行保函形式交纳投标保证金的，请将保函扫描件发送至**邮箱：gjzbyxgs@126.com**并上传系统中。

三、 招标文件中标有“★”的条款，投标人必须一一响应。若有一项带“★”的指标要求未响应或不满足，其投标将按无效投标处理，要求证明材料的必须提供证明材料。

四、 请正确填写《投标一览表》，如含有包组的投标项目建议分开报价，报价要求详见招标文件《投标一览表》。

五、 请仔细检查本招标文件附件的落款中关于签署、盖章的要求，写明签署、盖章，未按要求响应的投标将被拒绝。

六、 建议将投标文件按目录格式顺序编制页码。

七、 **如本项目允许分公司投标的：**分公司作为投标人的，须提供具有法人资格的总公司的营业执照副本复印件及授权书。总公司可就本项目或此类项目在一定范围或时间内出具唯一的投标授权书。法律法规或者行业另有规定的除外。

八、 已缴纳投标保证金但决定不参加投标的潜在投标人请于投标截止时间前两个工作日以书面形式通知采购代理机构，以便及时退还投标保证金。

九、 投标人请注意区分投标保证金及招标代理服务费收款账号的区别，务必将保证金按招标文件的要求存入指定的保证金专用账户（北京银行），招标代理服务费存入指定的服务费账户（民生银行）。切勿将款项转错账户，以免影响保证金缴纳、退还的时效。

（本提示内容非招标文件的组成部分，仅为善意提醒。如有不一致，以招标文件为准。）
本项目为全流程电子标，开标时间不需要到采购代理机构现场递交文件。

目 录

第一章 投标邀请 1

第二章 投标人须知 6

第三章 资格审查 23

第四章 评标程序、评标方法和评标标准 27

第五章 采购需求 46

第六章 拟签订的合同文本 92

第七章 投标文件格式 104

注：采购文件条款中以“■”形式标记的内容适用于本项目，以“□”形式标记的内容不适用于本项目。

第一章 投标邀请

一、项目基本情况

- 1.项目编号：11000026210200178444-XM001
- 2.项目名称：中国音乐学院 2026 年食堂食品原材料采购
- 3.项目预算金额：350 万元、项目最高限价（如有）：350 万元
- 4.采购需求：

包号	标的名称	采购包预算金额（万元）	数量	简要技术要求或服务要求
第一包	米、面、杂粮类、非转基因油等	20	1 项	米、面、杂粮类、非转基因油等，具体详见第五章采购需求。
第二包	干调类（散货、定型包装类）副食类、日杂用品等	35	1 项	干调类（散货、定型包装类）副食类、日杂用品等，具体详见第五章采购需求。
第三包	猪肉类，熟食制品、牛羊肉类、禽肉类、半成品及速冻食品等	175	1 项	猪肉类，熟食制品、牛羊肉类、禽肉类、半成品及速冻食品等，具体详见第五章采购需求。
第四包	新鲜蔬菜、水果、禽蛋、豆制品、面条、馒头、调理品等	120	1 项	新鲜蔬菜、水果、禽蛋、豆制品、面条、馒头、调理品等，具体详见第五章采购需求。

注意：★本项目共分为 4 个包，采用兼投不兼中原则，供应商可同时参与本项目第 1 至 4 包的响应，但只允许中标一个包。若该供应商在 4 个包的综合排序中均为第一名，则按包号顺序确定中标（例如，A 公司在第 1、2、3、4 包的综合排序均为第一名，则其只被允许在第 1 包中标，第 2 包的中标人根据综合排名依次递补，即第 2 包由排名第二的供应商中标...）。

- 5.合同履行期限：合同期为一年，2026 年 9 月 1 日至 2027 年 8 月 31 日
- 6.本项目是否接受联合体投标：☐是 ☒否。

二、申请人的资格要求（须同时满足）

- 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：

2.1 中小企业政策

是否专门面向中小企业：否

本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业：批发业

2.2 其它落实政府采购政策的资格要求（如有）：_/_。

3.本项目的特定资格要求：

3.1 本项目是否属于政府购买服务：■否 □是

3.2 其他特定资格要求：

3.2.1 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。

3.2.2 为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得参加本次采购活动。

3.2.3 未被信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）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。

3.2.4 本项目是否接受分支机构参与响应：否。

3.2.5 须具有有效的《食品经营许可证》提供证明材料复印件，并加盖投标单位公章）

三、获取招标文件

1.时间：2026年7月7日至2026年7月14日，每天上午9:00至12:00，下午12:00至17:00（北京时间，法定节假日除外）。

2.地点：北京市政府采购电子交易平台

3.方式：供应商使用CA数字证书或电子营业执照登录北京市政府采购电子交易平台（<http://zbcg-bjzc.zhongcy.com/bjczj-portal-site/index.html#/home>）获取电子版招标文件。

4.售价：0元。

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

投标截止时间、开标时间：2026年07月28日09点30分（北京时间）。

地点：北京市政府采购电子交易平台。本项目采用远程电子开标方式，投标人使用CA认证证书登录北京市政府采购电子交易平台参与电子开标。投标人自行对电子投标文件进行解密。

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.本项目需要落实的政府采购政策：

《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知（财库〔2020〕46号）；

《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）；

《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）；

《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）；

《在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125号）；

《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》（财库〔2019〕19号）；

《关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号）；

《政府采购进口产品管理办法》（财库〔2007〕119号文）；

《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34号）。

2.本项目的招标公告同时在中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）、北京市政府采购网（www.ccgp-beijing.gov.cn）上发布。

3.本项目采用全流程电子化采购方式，请供应商认真学习北京市政府采购电子交易平台发布的相关操作手册（供应商可在交易平台下载相关手册），办理CA数字证书或电子营业执照、进行北京市政府采购电子交易平台注册绑定，并认真核实CA数字证书或电子营业执照情况确认是否符合本项目电子化采购流程要求。

CA数字证书服务热线 010-58511086

电子营业执照服务热线 400-699-7000

技术支持服务热线 010-86483801

3.1 办理CA数字证书或电子营业执照

供应商登录北京市政府采购电子交易平台查阅“用户指南”“操作指南”“市场主体CA办理操作流程指引”“电子营业执照使用指南”，按照程序要求办理。

3.2 注册

供应商登录北京市政府采购电子交易平台“用户指南”“操作指南”“市场主体注册入库操作流程指引”进行自助注册绑定。

3.3 驱动、客户端下载

供应商登录北京市政府采购电子交易平台“用户指南”—“工具下载”—“招标采购系统文件驱动安装包”下载相关驱动。

供应商登录北京市政府采购电子交易平台“用户指南”—“工具下载”—“投标文件编制工具”下载相关客户端。

3.4 获取电子招标文件

供应商使用 CA 数字证书或电子营业执照登录北京市政府采购电子交易平台获取电子招标文件。

供应商如计划参与多个采购包的投标，应在登录北京市政府采购电子交易平台后，在【我的项目】栏目依次选择对应采购包，进入项目工作台招标/采购文件环节分别按采购包下载招标文件电子版。未在规定时间内按上述操作获取文件的采购包，供应商无法提交相应包的电子投标文件。

3.5 编制电子投标文件

供应商应使用电子投标客户端编制电子投标文件并进行线上投标，供应商电子投标文件需要加密并加盖电子签章，如无法按照要求在电子投标文件中加盖电子签章和加密，请及时通过技术支持服务热线联系技术人员。

3.6 提交电子投标文件

供应商应于投标截止时间前在北京市政府采购电子交易平台提交电子投标文件，上传电子投标文件过程中请保持与互联网的连接畅通。

3.7 电子开标

供应商在开标地点使用 CA 数字证书或电子营业执照登录北京市政府采购电子交易平台进行电子开标。

4.评分方法和标准：综合评分法。

5.投标人须于开标当日的投标截止时间前递交投标文件。

6.代理机构项目编号：CFTC-BJ01-2606061-01/02/03/04（投标文件中涉及的项目编号，填写此编号）

7、投标人须于开标当日的投标截止时间前递交投标文件。

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：中国音乐学院

地 址：北京市朝阳区安翔路 1 号

联系方式：胡老师 010-64887161

2. 采购代理机构信息

名 称：国金招标有限公司

地 址：北京市朝阳区东三环南路甲 52 号顺迈金钻国际商务中心 9 层 9C

联系方式：杨振豪、刘晓红、孙涛、王树凡、王佳乐、王涵、张含勇 13552541378、
010-52188100、010-52133055

3. 项目联系方式

项目联系人：杨振豪、刘晓红

电 话：13552541378、010-52188100、010-52133055

第二章 投标人须知

投标人须知资料表

本表是对投标人须知的具体补充和修改,如有矛盾,均以本资料表为准。标记“■”的选项意为适用于本项目,标记“□”的选项意为不适用于本项目。

条款号	条目	内容												
2.2	项目属性	项目属性: ■服务 □货物												
2.3	科研仪器设备	是否属于科研仪器设备采购项目: □是 ■否												
2.4	核心产品	■关于核心产品本项目__包不适用。 □本项目__包为单一产品采购项目。 □本项目__包为非单一产品采购项目,核心产品为:_____。												
3.1	现场考察	■不组织 □组织,考察时间:____年__月__日__点__分 考察地点:_____。												
	开标前答疑会	■不召开 □召开,召开时间:____年__月__日__点__分 召开地点:_____。												
4.1	样品	投标样品递交: ■不需要 □需要,具体要求如下: (1) 样品制作的标准和要求:_____; (2) 是否需要随样品提交相关检测报告: □不需要 □需要 (3) 样品递交要求:_____; (4) 未中标人样品退还:_____; (5) 中标人样品保管、封存及退还:_____; (6) 其他要求(如有):_____。												
5.3.5	标的所属行业	本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业: <table border="1"> <thead> <tr> <th>包号</th><th>标的名称</th><th>中小企业划分标准所属行业</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>第一包</td><td>米、面、非转基因油</td><td>批发业</td></tr> <tr> <td>第二包</td><td>干调类(散货、定型包装类)副食类、杂粮类、日杂用品</td><td>批发业</td></tr> <tr> <td>第三包</td><td>猪肉类,熟食制品、牛羊肉类、禽肉类、半成品及速冻食品</td><td>批发业</td></tr> </tbody> </table>	包号	标的名称	中小企业划分标准所属行业	第一包	米、面、非转基因油	批发业	第二包	干调类(散货、定型包装类)副食类、杂粮类、日杂用品	批发业	第三包	猪肉类,熟食制品、牛羊肉类、禽肉类、半成品及速冻食品	批发业
包号	标的名称	中小企业划分标准所属行业												
第一包	米、面、非转基因油	批发业												
第二包	干调类(散货、定型包装类)副食类、杂粮类、日杂用品	批发业												
第三包	猪肉类,熟食制品、牛羊肉类、禽肉类、半成品及速冻食品	批发业												

条款号	条目	内容			
		<table border="1"> <tr> <td>第四包</td><td>新鲜蔬菜、水果、禽蛋、豆制品、 面条、馒头</td><td>批发业</td></tr> </table> 根据工信部联企业（2011）300 号中小企业划型标准规定： 批发业。 从业人员 200 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 20 人及以上，且营业收入 5000 万元及以上的为中型企业；从业人员 5 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为小型企业；从业人员 5 人以下或营业收入 1000 万元以下的为微型企业。	第四包	新鲜蔬菜、水果、禽蛋、豆制品、 面条、馒头	批发业
第四包	新鲜蔬菜、水果、禽蛋、豆制品、 面条、馒头	批发业			
11.2	投标报价	投标报价的特殊规定： □无 ■有，具体情形： 参考北京学校基地直供（http://www.bjjdzg.com）中对应产品价格的平台参考价作为基准价，供应商提供折扣（收费）比例。要求供应商所报的折扣（收费）比例≤100%（即报价不能超过 100%）。 如北京学校基地直供（http://www.bjjdzg.com）平台参考价中无法查询的价格，则根据“北京创价市场价格信息网”官方网站等大型农贸批发市场行情的原材料价格为基准价。 供应商应考虑经济增长，物价上涨及自身成本报价，确定投标折扣（收费）比例，报价精确到小数点后两位。			
12.1	投标保证金	1、投标保证金金额： 第一包：人民币 <u>4,000.00</u> 元（肆仟元整） 第二包：人民币 <u>7,000.00</u> 元（柒仟元整） 第三包：人民币 <u>30,000.00</u> 元（叁万元整） 第四包：人民币 <u>20,000.00</u> 元（贰万元整） 2、投标保证金形式：支票、汇票、本票、网上银行支付、金融机构或担保机构出具的保函等非现金形式 投标保证金提交截止时间：投标人应在投标截止时间前按招标文件规定的金额、形式等，将投标保证金交到国金招标有限公司（采用电汇或网上银行支付的，须在投标截止时间前到账） 投标保证金银行账号： 公司名称：国金招标有限公司 账 号：20000034139900038022284 开 户 行：北京银行九龙山支行营业部 行 号：313100000232 如电汇，请务必在银行对账单附言事由中注明“国音食材采购”，如未填写将影响保证金核查，可能导致的后果由投标人自负。 3、递交时间：请各投标人于投标时间截止前递交有效的投标保证金，保证金到账时间以银行确认的实际到账时间为准。 4、除法律规定外，投标保证金需按照下列规定递交，否则视为无效： 4.1 在投标时间截止前向保证金收取账户一次足额缴纳。 4.2 投标人提交的保证金应以本单位的名义转出，账户名称应与获取招标文件时的单位名称一致，不得以分支机构等其他名义提交。			

条款号	条目	内容
		4.3 投标人提交的保证金仅限当次采购项目（包）有效，不得重复替代使用。如有多个标包的采购项目，投标人应按所投项目提交投标保证金。
12.8.2		投标保证金可以不予退还的其他情形： ☐ 无 ☒ 有，具体情形： （1）在投标有效期内，供应商擅自撤销投标的； （2）中标人不按规定与采购人签订合同的； （3）中标人不按规定提交履约保证金的； （4）中标人擅自放弃中标的。
13.1	投标有效期	自提交投标文件的截止之日起算 <u>90</u> 日历天。
18.2	解密时间	解密时间： <u>10</u> 分钟
22.1	确定中标人	中标候选人并列的，采购人是否委托评标委员会确定中标人： ☒ 否 ☐ 是 中标候选人并列的，按照以下方式确定中标人： ☒ 得分且投标报价均相同的，以 <u>技术部分</u> 得分高者为中标人 ☐ 随机抽取
25.5	分包	本项目的非主体、非关键性工作是否允许分包： ☒ 不允许 ☐ 允许，具体要求： （1）可以分包履行的具体内容：_____； （2）允许分包的金额或者比例：_____； （3）其他要求：_____。
25.6	政采贷	为更大力度激发市场活力和社会创造力，增强发展动力，按照《北京市全面优化营商环境助力企业高质量发展实施方案》（京政办发〔2023〕8号）部署，进一步加强政府采购合同线上融资“一站式”服务（以下简称“政采贷”），北京市财政局、中国人民银行营业管理部联合发布《关于推进政府采购合同线上融资有关工作的通知》（京财采购〔2023〕637号）。有需求的供应商，可按上述通知要求办理“政采贷”。
26.1.1	询问	询问提出形式：请以信函或电子邮件的形式。
26.3	联系方式	接收询问和质疑的联系方式 联系部门：国金招标有限公司招标部； 联系电话：010-52188100； 通讯地址：北京市朝阳区东三环南路甲 52 号顺迈金钻国际商务中心 9 层 9C。
27	代理费	收费对象： ☐ 采购人 ☒ 中标人 收费标准：每包参考国家计委计价格[2002]1980 号文中“差额定率累进”计费方式，并依据《政府采购代理机构管理暂行办法》（财库〔2018〕2 号）的相关规定收取。 缴纳时间：在领取中标通知书的同时缴纳。

条款号	条目	内容
		采用电汇方式提交中标服务费时的账户信息如下（与投标保证金账号不同，切勿转错）： 招标服务费银行账号： 收款单位：国金招标有限公司 开户行：中国民生银行北京劲松支行 银行账号：170149276

投标人须知

一 说 明

1 采购人、采购代理机构、投标人、联合体

- 1.1 采购人、采购代理机构：指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织，及其委托的采购代理机构。本项目采购人、采购代理机构见第一章《投标邀请》。
- 1.2 投标人（也称“供应商”、“申请人”）：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。
- 1.3 联合体：指两个以上的自然人、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。

2 资金来源、项目属性、科研仪器设备采购、核心产品

- 2.1 资金来源为财政性资金和/或本项目采购中无法与财政性资金分割的非财政性资金。
- 2.2 项目属性见《投标人须知资料表》。
- 2.3 是否属于科研仪器设备采购见《投标人须知资料表》。
- 2.4 核心产品见《投标人须知资料表》。

3 现场考察、开标前答疑会

- 3.1 若《投标人须知资料表》中规定了组织现场考察、召开开标前答疑会，则投标人应按要求在规定的的时间和地点参加。
- 3.2 由于未参加现场考察或开标前答疑会而导致对项目实际情况不了解，影响投标文件编制、投标报价准确性、综合因素响应不全面等问题的，由投标人自行承担不利评审后果。

4 样品

- 4.1 本项目是否要求投标人提供样品，以及样品制作的标准和要求、是否需要随样品提交相关检测报告、样品的递交与退还等要求见《投标人须知资料表》。
- 4.2 样品的评审方法以及评审标准等内容见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》。

5 政府采购政策（包括但不限于下列具体政策要求）

- 5.1 采购本国货物、工程和服务

5.1.1 政府采购应当采购本国货物、工程和服务。但有《中华人民共和国政府采购法》第十条规定情形的除外。

5.1.2 本项目如接受非本国货物、工程、服务参与投标，则具体要求见第五章《采购需求》。

5.1.3 进口产品指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品，包括已经进入中国境内的进口产品。关于进口产品的相关规定依据《政府采购进口产品管理办法》（财库〔2007〕119号文）、《关于政府采购进口产品管理有关问题的通知》（财办库〔2008〕248号文）。

5.2 本国产品

本项目按照《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34号）和《关于贯彻落实<国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知>的意见》（财库〔2025〕30号）有关要求，落实本国产品标准。

5.3 中小企业、监狱企业及残疾人福利性单位

5.3.1 中小企业定义：

5.3.1.1 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。关于中小企业的判定依据《中华人民共和国中小企业促进法》、《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）、《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）、《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）、《金融业企业划型标准规定》（银发〔2015〕309号）等国务院批准的中小企业划分标准执行。

5.3.1.2 供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受中小企业扶持政策：

（1）在货物采购项目中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标；

（2）在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；

（3）在服务采购项目中，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。

5.3.1.3 在货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受中小企业扶持政策。

5.3.1.4 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。

5.3.2 在政府采购活动中，监狱企业视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等政府采购促进中小企业发展的政府采购政策。监狱企业定义：是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地（设区的市）监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。

5.3.3 在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。残疾人福利性单位定义：享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

5.3.3.1 安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于 25%（含 25%），并且安置的残疾人人数不少于 10 人（含 10 人）；

5.3.3.2 依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；

5.3.3.3 为安置的每位残疾人按月足额缴纳了基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险和生育保险等社会保险费；

5.3.3.4 通过银行等金融机构向安置的每位残疾人，按月支付了不低

于单位所在区县适用的经省级人民政府批准的月最低工资标准的工资；

5.3.3.5 提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）；

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

5.3.4 本项目是否专门面向中小企业预留采购份额见第一章《投标邀请》。

5.3.5 采购标的对应的中小企业划分标准所属行业见《投标人须知资料表》。

5.3.6 小微企业价格评审优惠的政策调整：见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》。

5.4 政府采购节能产品、环境标志产品

5.4.1 政府采购节能产品、环境标志产品实施品目清单管理。财政部、发展改革委、生态环境部等部门根据产品节能环保性能、技术水平和市场成熟程度等因素，确定实施政府优先采购和强制采购的产品类别及所依据的相关标准规范，以品目清单的形式发布并适时调整。依据品目清单和认证证书实施政府优先采购和强制采购。

5.4.2 采购人拟采购的产品属于品目清单范围的，采购人及其委托的采购代理机构依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购。关于政府采购节能产品、环境标志产品的相关规定依据《关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9 号）。

5.4.3 如本项目采购产品属于实施政府强制采购品目清单范围的节能产品，则投标人所报产品必须获得国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书，否则**投标无效**；

5.4.4 非政府强制采购的节能产品或环境标志产品，依据品目清单和认证证

书实施政府优先采购。优先采购的具体规定见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》（如涉及）。

5.5 正版软件

5.5.1 各级政府部门在购置计算机办公设备时，必须采购预装正版操作系统软件的计算机产品，相关规定依据《国家版权局、信息产业部、财政部、国务院机关事务管理局关于政府部门购置计算机办公设备必须采购已预装正版操作系统软件产品的通知》（国权联〔2006〕1 号）、《国务院办公厅关于进一步做好政府机关使用正版软件工作的通知》（国办发〔2010〕47 号）、《财政部关于进一步做好政府机关使用正版软件工作的通知》（财预〔2010〕536 号）。

5.6 网络安全专用产品

5.6.1 根据《关于调整网络安全专用产品安全管理有关事项的公告》（2023 年第 1 号），所提供产品属于列入《网络关键设备和网络安全专用产品目录》的网络安全专用产品时，应当按照《信息安全技术网络安全专用产品安全技术要求》等相关国家标准的强制性要求，由具备资格的机构安全认证合格或者安全检测符合要求。

5.7 推广使用低挥发性有机化合物（VOCs）

5.7.1 为全面推进本市挥发性有机物（VOCs）治理，贯彻落实挥发性有机物污染治理专项行动有关要求，相关规定依据《北京市财政局北京市生态环境局关于政府采购推广使用低挥发性有机化合物（VOCs）有关事项的通知》（京财采购〔2020〕2381 号）。本项目中涉及涂料、胶黏剂、油墨、清洗剂等挥发性有机物产品的，属于强制性标准的，供应商应执行符合本市和国家的 VOCs 含量限制标准（具体标准见第五章《采购需求》），否则**投标无效**；属于推荐性标准的，优先采购，具体见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》。

5.8 采购需求标准

5.8.1 商品包装、快递包装政府采购需求标准（试行）

为助力打好污染防治攻坚战，推广使用绿色包装，根据财政部关于印发《商品包装政府采购需求标准（试行）》、《快递包装政府采购需求标准（试行）》的通知（财办库〔2020〕123 号），本项目如涉及

商品包装和快递包装的，则其具体要求见第五章《采购需求》。

5.8.2 其他政府采购需求标准

为贯彻落实《深化政府采购制度改革方案》有关要求，推动政府采购需求标准建设，财政部门会同有关部门制定发布的其他政府采购需求标准，本项目如涉及，则具体要求见第五章《采购需求》。

6 投标费用

- 6.1 投标人应自行承担所有与准备和参加投标有关的费用，无论投标的结果如何，采购人或采购代理机构在任何情况下均无承担这些费用的义务和责任。

二 招标文件

7 招标文件构成

- 7.1 招标文件包括以下部分：

- 第一章 投标邀请
- 第二章 投标人须知
- 第三章 资格审查
- 第四章 评标程序、评标方法和评标标准
- 第五章 采购需求
- 第六章 拟签订的合同文本
- 第七章 投标文件格式

- 7.2 投标人应认真阅读招标文件的全部内容。投标人应按照招标文件要求提交投标文件并保证所提供的全部资料的真实性，并对招标文件做出实质性响应，否则**投标无效**。

8 对招标文件的澄清或修改

- 8.1 采购人或采购代理机构对已发出的招标文件进行必要澄清或者修改的，将在原公告发布媒体上发布更正公告，并以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人。
- 8.2 上述书面通知，按照获取招标文件的潜在投标人提供的联系方式发出，因提供的信息有误导致通知延迟或无法通知的，采购人或采购代理机构不承担责任。
- 8.3 澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分，并对所有获取招标文件的潜在

投标人具有约束力。澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，将在投标截止时间至少 15 日前，以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人；不足 15 日的，将顺延提交投标文件的截止时间和开标时间。

三 投标文件的编制

9 投标范围、投标文件中计量单位的使用及投标语言

- 9.1 本项目如划分采购包，投标人可以对本项目的其中一个采购包进行投标，也可同时对多个采购包进行投标。投标人应当对所投采购包对应第五章《采购需求》所列的全部内容进行投标，不得将一个采购包中的内容拆分投标，否则其对该采购包的投标将被认定为**无效投标**。
- 9.2 除招标文件有特殊要求外，本项目投标所使用的计量单位，应采用中华人民共和国法定计量单位。
- 9.3 除专用术语外，投标文件及来往函电均应使用中文书写。必要时专用术语应附有中文解释。投标人提交的支持资料和已印制的文献可以用外文，但相应内容应附有中文翻译本，在解释投标文件时以中文翻译本为准。未附中文翻译本或翻译本中文内容明显与外文内容不一致的，其不利后果由投标人自行承担。

10 投标文件构成

- 10.1 投标人应当按照招标文件的要求编制投标文件。投标文件应由《资格证明文件》、《商务技术文件》两部分构成。投标文件的部分格式要求，见第七章《投标文件格式》。
- 10.2 对于招标文件中标记了“实质性格式”文件的，投标人不得改变格式中给定的文字所表达的含义，不得删减格式中的实质性内容，不得自行添加与格式中给定的文字内容相矛盾的内容，不得对应当填写的空格不填写或不实质性响应，否则**投标无效**。未标记“实质性格式”的文件和招标文件未提供格式的内容，可由投标人自行编写。
- 10.3 第四章《评标程序、评标方法和评标标准》中涉及的证明文件。
- 10.4 对照第五章《采购需求》，说明所提供货物和服务已对第五章《采购需求》做出了响应，或申明与第五章《采购需求》的偏差和例外。如第五章《采购需求》中要求提供证明文件的，投标人应当按具体要求提供证明文件。

10.5 投标人认为应附的其他材料。

11 投标报价

11.1 所有投标均以人民币为计价货币。

11.2 投标人的报价应包括为完成本项目所发生的一切费用和税费，采购人将不再支付报价以外的任何费用。投标人的报价应包括但不限于以下内容，《投标人须知资料表》中有特殊规定的，从其规定。

11.2.1 投标货物及标准附件、备品备件、专用工具等的出厂价（包括已在中国国内的进口货物完税后的仓库交货价、展室交货价或货架交货价）和运至最终目的地的运输费和保险费，安装调试、检验、技术服务、培训、质量保证、售后服务、税费等；

11.2.2 按照招标文件要求完成本项目的全部相关费用。

11.3 采购人不得向供应商索要或者接受其给予的赠品、回扣或者与采购无关的其他商品、服务。

11.4 投标人不能提供任何有选择性或可调整的报价（招标文件另有规定的除外），否则其**投标无效**。

12 投标保证金

12.1 投标人应按《投标人须知资料表》中规定的金额及要求交纳投标保证金。投标人自愿超额缴纳投标保证金的，投标文件不做无效处理。

12.2 交纳投标保证金可采用的形式：政府采购法律法规接受的支票、汇票、本票、网上银行支付或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式。

12.3 投标保证金到账（保函提交）截止时间同投标截止时间。以支票、汇票、本票、网上银行支付等形式提交投标保证金的，应在投标截止时间前到账；以金融机构、担保机构出具的纸质保函等形式提交投标保证金的，应在投标截止时间前将原件提交至采购代理机构邮箱 gjzbyxgs@126.com；以电子保函形式提交投标保证金的，应在投标截止时间前通过北京市政府采购电子交易平台完成电子保函在线办理。未按上述要求缴纳投标保证金的，其投标无效。

12.4 投标人除需在投标文件中提供“投标保证金凭证/交款单据电子件”，还需在投标截止时间前，通过电子交易平台上传“投标保证金凭证/交款单据电子件”。

12.5 投标保证金有效期同投标有效期。

12.6 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投标保证金，

其交纳的投标保证金对联合体各方均具有约束力。

12.7 采购人、采购代理机构将及时退还投标人的投标保证金，采用银行保函、担保机构担保函等形式递交的投标保证金，经投标人同意后采购人、采购代理机构可以不再退还，但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外：

12.7.1 投标人在投标截止时间前撤回已提交的投标文件的，自收到投标人书面撤回通知之日起 5 个工作日内退还已收取的投标保证金；

12.7.2 中标人的投标保证金，自采购合同签订之日起 5 个工作日内退还中标人；

12.7.3 未中标投标人的投标保证金，自中标通知书发出之日起 5 个工作日内退还未中标人；

12.7.4 终止招标项目已经收取投标保证金的，自终止采购活动后 5 个工作日内退还已收取的投标保证金。

12.8 有下列情形之一的，采购人或采购代理机构可以不予退还投标保证金：

12.8.1 投标有效期内投标人撤销投标文件的；

12.8.2 《投标人须知资料表》中规定的其他情形。

13 投标有效期

13.1 投标文件应在本招标文件《投标人须知资料表》中规定的投标有效期内保持有效，投标有效期少于招标文件规定期限的，其**投标无效**。

14 投标文件的签署、盖章

14.1 招标文件要求签字的内容（如授权委托书等），可以使用电子签章或使用原件的电子件（电子件指扫描件、照片等形式电子文件）；要求第三方出具的盖章件原件（如联合协议、分包意向协议、制造商授权书等），投标文件中应使用原件的电子件。

14.2 招标文件要求盖章的内容，一般通过投标文件编制工具加盖电子签章。

四 投标文件的提交

15 投标文件的提交

15.1 本项目使用北京市政府采购电子交易平台。投标人根据招标文件及电子交易平台供应商操作手册要求编制、生成并提交电子投标文件。

15.2 采购人及采购代理机构拒绝接受通过电子交易平台以外任何形式提交的投标

文件，投标保证金除外。

16 投标截止时间

- 16.1 投标人应在招标文件要求提交投标文件截止时间前，将电子投标文件提交至电子交易平台。

17 投标文件的修改与撤回

- 17.1 投标截止时间前，投标人可以通过电子交易平台对所提交的投标文件进行补充、修改或者撤回。投标保证金的补充、修改或者撤回无需通过电子交易平台，但应就其补充、修改或者撤回通知采购人或采购代理机构。
- 17.2 投标人对投标文件的补充、修改的内容应当按照招标文件要求签署、盖章，作为投标文件的组成部分。

五 开标、资格审查及评标

18 开标

- 18.1 采购人或采购代理机构将按招标文件的规定，在投标截止时间的同一时间和招标文件预先确定的地点组织开标。
- 18.2 本项目开标使用北京市政府采购电子交易平台。投标人应在《投标人须知资料表》规定的时间内对投标文件进行解密，因非系统原因导致的解密失败，视为**投标无效**。
- 18.3 开标过程将使用电子交易平台宣布投标人名称、投标价格和招标文件规定的需要宣布的其他内容并进行记录，并由参加开标的各投标人确认。投标人未在规定时间内提出疑义或确认一览表的，视同认可开标结果。
- 18.4 投标人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，应当场提出询问或者回避申请。采购人、采购代理机构对投标人提出的询问或者回避申请将及时处理。
- 18.5 投标人不足 3 家的，不予开标。

19 资格审查

- 19.1 见第三章《资格审查》。

20 评标委员会

- 20.1 评标委员会根据政府采购有关规定和本次采购项目的特点进行组建，并负责具体评标事务，独立履行职责。

- 20.2 评审专家须符合《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125号）的规定。依法自行选定评审专家的，采购人和采购代理机构将查询有关信用记录，对具有行贿、受贿、欺诈等不良信用记录的人员，拒绝其参与政府采购活动。

21 评标程序、评标方法和评标标准

- 21.1 见第四章《评标程序、评标方法和评标标准》。

六 确定中标

22 确定中标人

- 22.1 采购人将在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人，中标候选人并列的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定中标人；招标文件未规定的，采取随机抽取的方式确定。采购人是否委托评标委员会直接确定中标人，见《投标人须知资料表》。中标候选人并列的，按照《投标人须知资料表》要求确定中标人。

23 中标公告与中标通知书

- 23.1 采购人或采购代理机构自中标人确定之日起2个工作日内，在中国政府采购网和北京市政府采购网公告中标结果，同时向中标人发出中标通知书，中标公告期限为1个工作日。
- 23.2 中标通知书对采购人和中标供应商均具有法律效力。中标通知书发出后，采购人改变中标结果的，或者中标供应商放弃中标项目的，应当依法承担法律责任。

24 废标

- 24.1 在招标采购中，出现下列情形之一的，应予废标：
- 24.1.1 符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足三家的；
 - 24.1.2 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
 - 24.1.3 投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；
 - 24.1.4 因重大变故，采购任务取消的。
- 24.2 废标后，采购人将废标理由书面通知所有投标人。

25 签订合同

- 25.1 中标人、采购人应当自中标通知书发出之日起 30 日内，按照招标文件和中标人投标文件的规定签订书面合同。所签订的合同不得对招标文件确定的事项和中标人投标文件作实质性修改。
- 25.2 中标人拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评标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。
- 25.3 联合体中标的，联合体各方应当共同与采购人签订合同，就采购合同约定的事项向采购人承担连带责任。
- 25.4 政府采购合同不能转包。
- 25.5 采购人允许采用分包方式履行合同的，中标人可以依法在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作采取分包方式履行合同。本项目的非主体、非关键性工作是否允许分包，见《投标人须知资料表》。政府采购合同分包履行的，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，否则**投标无效**。中标人就采购项目和分包项目向采购人负责，分包供应商就分包项目承担责任。
- 25.6 “政采贷”融资指引：详见《投标人须知资料表》。
- 26 询问与质疑
- 26.1 询问
- 26.1.1 投标人对政府采购活动事项有疑问的，可依法向采购人或采购代理机构提出询问，提出形式见《投标人须知资料表》。
- 26.1.2 采购人或采购代理机构对供应商依法提出的询问，在 3 个工作日内作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。
- 26.2 质疑
- 26.2.1 投标人认为采购文件、采购过程、中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起 7 个工作日内，以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑。采购人、采购代理机构在收到质疑函后 7 个工作日内作出答复。
- 26.2.2 质疑函须使用财政部制定的范本文件。投标人为自然人的，质疑函应当由本人签字；投标人为法人或者其他组织的，质疑函应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。
- 26.2.3 投标人委托代理人进行质疑的，应当随质疑函同时提交投标人签署的

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。投标人为自然人的，应当由本人签字；投标人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人签字或者盖章，并加盖公章。

26.2.4 投标人应在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑，法定质疑期内针对同一采购程序环节再次提出的质疑，采购人、采购代理机构有权不予答复。

26.3 接收询问和质疑的联系部门、联系电话和通讯地址见《投标人须知资料表》。

27 代理费

27.1 收费对象、收费标准及缴纳时间见《投标人须知资料表》。由中标人支付的，中标人须一次性向采购代理机构缴纳代理费，投标报价应包含代理费用。

第三章 资格审查

一、资格审查程序

- 1 开标结束后，采购人或采购代理机构将根据《资格审查要求》中的规定，对投标人进行资格审查，并形成资格审查结果。
- 2 《资格审查要求》中对格式有要求的，除招标文件另有规定外，均为“实质性格式”文件。
- 3 投标人《资格证明文件》有任何一项不符合《资格审查要求》的，资格审查不合格，其**投标无效**。
- 4 资格审查合格的投标人不足 3 家的，不进行评标。

二、资格审查要求

序号	审查因素	审查内容	格式要求
1	满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定	具体规定见第一章《投标邀请》	
1-1	营业执照等证明文件	投标人为企业（包括合伙企业）的，应提供有效的“营业执照”； 投标人为事业单位的，应提供有效的“事业单位法人证书”； 投标人是非企业机构的，应提供有效的“执业许可证”、“登记证书”等证明文件； 投标人是个体工商户的，应提供有效的“个体工商户营业执照”； 投标人是自然人的，应提供有效的自然人身份证明。 分支机构参加投标的，应提供该分支机构或其所属法人/其他组织的相应证明文件；同时还应提供其所属法人/其他组织出具的授权其参与本项目的授权书（格式自拟，须加盖其所属法人/其他组织的公章）；对于银行、保险、石油石化、电力、电信等行业的分支机构，可以提供上述授权，也可以提供其所属法人/其他组织的有关文件或制度等能够证明授权其独立开展业务的证明材料。	提供证明文件的电子件或电子证照
1-2	投标人资格声明书	提供了符合招标文件要求的《投标人资格声明书》。	格式见《投标文件格式》

序号	审查因素	审查内容	格式要求
1-3	投标人信用记录	查询渠道：信用中国网站和中国政府采购网（www.creditchina.gov.cn、www.ccgp.gov.cn）； 截止时点：投标截止时间以后、资格审查阶段采购人或采购代理机构的实际查询时间； 信用信息查询记录和证据留存具体方式：查询结果网页打印页作为查询记录和证据，与其他采购文件一并保存； 信用信息的使用原则：经认定的被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人，其投标无效。联合体形式投标的，联合体成员存在不良信用记录，视同联合体存在不良信用记录。	无须投标人提供，由采购人或采购代理机构查询。
1-4	法律、行政法规规定的其他条件	法律、行政法规规定的其他条件	/
2	落实政府采购政策需满足的资格要求	具体要求见第一章《投标邀请》	
2-1	中小企业政策证明文件	具体要求见第一章《投标邀请》	
2-1-1	中小企业证明文件	当本项目（包）涉及预留份额专门面向中小企业采购，此时建议在《资格证明文件》中提供。 1、投标人单独投标的，应提供《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。 2、如招标文件要求以联合体形式参加或者要求合同分包的，且投标人为联合体或拟进行合同分包的，则联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业具体情况须在《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件中如实填报，且满足招标文件关于预留份额的要求。	格式见《投标文件格式》

序号	审查因素	审查内容	格式要求
2-1-2	拟分包情况说明及分包意向协议	如本项目（包）要求通过分包措施预留部分采购份额面向中小企业采购、且投标人因落实政府采购政策拟进行分包的，必须提供；否则无须提供。 对于预留份额专门面向中小企业采购的项目（包），组成联合体或者接受分包合同的中小企业与联合体内其他企业、分包企业之间不得存在直接控股、管理关系。	格式见《投标文件格式》
2-2	其它落实政府采购政策的资格要求	如有，见第一章《投标邀请》	提供证明文件的电子件或电子证照
3	本项目的特定资格要求	如有，见第一章《投标邀请》	
3-1	本项目对于联合体的要求	1、如本项目接受联合体投标，且投标人为联合体时必须提供《联合协议》，明确各方拟承担的工作和责任，并指定联合体牵头人，授权其代表所有联合体成员负责本项目投标和合同实施阶段的牵头、协调工作。该联合协议应当作为投标文件的组成部分，与投标文件其他内容同时递交。 2、联合体各成员单位均须提供本表中序号1-1、1-2的证明文件。联合体各成员单位均应满足本表3-2项规定。 3、本表序号3-3项规定的其他特定资格要求中的每一小项要求，联合体各方中至少应当有一方符合本表中其他资格要求并提供证明文件。 4、联合体中有同类资质的供应商按照联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的供应商确定资质等级。 5、以联合体形式参加政府采购活动的，联合体各方不得再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动。 6、若联合体中任一成员单位中途退出，则该联合体的 投标无效 。 7、本项目不接受联合体投标时，投标人不得为联合体。	提供《联合协议》原件的电子件 格式见《投标文件格式》
3-2	政府购买服务承接主体的要求	如本项目属于政府购买服务，投标人不属于公益一类事业单位、使用事业编制且由财政拨款保障的群团组织。	格式见《投标文件格式》 “1-2 投标人资格声明书”

序号	审查因素	审查内容	格式要求
3-3	其他特定资格要求	如有，见第一章《投标邀请》 注：如联合体中有同类资质的供应商按照联合体分工承担相同工作的，均应当提供资质证书电子件或电子证照。	提供证明文件的电子件或电子证照
4	投标保证金	按照招标文件的规定提交投标保证金。	提供证明文件
5	获取招标文件	在规定期限内通过北京市政府采购电子交易平台获取所参与包的招标文件。 注：如本项目接受联合体，且供应商为联合体时，联合体中任一成员获取文件即视为满足要求。	

第四章 评标程序、评标方法和评标标准

一、评标程序、评标方法

1 投标文件的符合性审查

- 1.1 评标委员会对资格审查合格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。
- 1.2 评标委员会根据《符合性审查要求》中规定的审查因素和审查内容，对投标人的投标文件是否实质上响应招标文件进行符合性审查，并形成符合性审查评审结果。投标人《商务技术文件》有任何一项不符合《符合性审查要求》要求的，**投标无效**。

符合性审查要求

序号	审查因素	审查内容
1	授权委托书	按招标文件要求提供授权委托书；
2	投标完整性	未将一个采购包中的内容拆分投标；
3	投标报价	投标报价未超过招标文件中规定的项目/采购包预算金额或者项目/采购包最高限价；
4	报价唯一性	投标文件未出现可选择性或可调整的报价（招标文件另有规定的除外）；
5	投标有效期	投标文件中承诺的投标有效期满足招标文件中载明的投标有效期的；
6	实质性格式	标记为“实质性格式”的文件均按招标文件要求提供且签署、盖章的；
7	★号条款响应	投标文件满足招标文件第五章《采购需求》中★号条款要求的；
8	拟分包情况说明（如有）	如本项目（包）非因“落实政府采购政策”亦允许分包，且供应商拟进行分包时，必须提供；否则无须提供；
9	分包其他要求（如有）	分包履行的内容、金额或者比例未超出《投标人须知资料表》中的规定； 分包承担主体具备《投标人须知资料表》载明的资质条件且提供了资质证书电子件（如有）；
10	报价的修正（如有）	不涉及报价修正，或投标文件报价出现前后不一致时，投标人对修正后的报价予以确认；（如有）
11	进口产品（如有）	招标文件不接受进口产品投标的内容时，投标人所投产品不含进口产品；

12	国家有关部门对投标人的投标产品有强制性规定或要求的	国家有关部门对投标人的投标产品有强制性规定或要求的（如相应技术、安全、节能和环保等），投标人的投标产品应符合相应规定或要求，并提供证明文件电子件： 1）采购的产品若属于《节能产品政府采购品目清单》范围中政府强制采购产品，则投标人所报产品必须获得国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书； 2）所投产品属于列入《网络关键设备和网络安全专用产品目录》的网络安全专用产品时，应当按照《信息安全技术网络安全专用产品安全技术要求》等相关国家标准的强制性要求，由具备资格的机构安全认证合格或者安全检测符合要求；（如该产品已经获得公安部颁发的计算机信息系统安全专用产品销售许可证，且在有效期内，亦视为符合要求） 3）项目中涉及涂料、胶黏剂、油墨、清洗剂等挥发性有机物产品，且属于强制性标准的，供应商应执行符合本市和国家的VOCs 含量限制标准。
13	公平竞争	投标人遵循公平竞争的原则，不存在恶意串通，妨碍其他投标人的竞争行为，不存在损害采购人或者其他投标人的合法权益情形的；
14	不存在串通投标	不存在《政府采购货物和服务招标投标管理办法》视为投标人串通投标的情形：（一）不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；（二）不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；（三）不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；（四）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；（五）不同投标人的投标文件相互混装；（六）不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出；
15	不存在附加条件	投标文件未含有采购人不能接受的附加条件的；
16	不存在其他无效情形	投标人、投标文件不存在不符合法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

2 投标文件有关事项的澄清或者说明

2.1 评标过程中，评标委员会将以书面形式要求投标人对其投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，作出必要的澄清、说明或者补正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人（若投标人为事业单位或其他组织或分支机构，可为单位负责人）或其授权的代表签字。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。澄清文件将作为投标文件内容的一部分。

2.2 异常低价处理

2.2.1 政府采购评审中出现下列情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标（响应）审查程序：

（1）投标（响应）报价低于全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 50%的，即投标（响应）报价 $<$ 全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 $\times 50\%$ ；

（2）投标（响应）报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价 50%的，即投标（响应）报价 $<$ 通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价 $\times 50\%$ ；

（3）投标（响应）报价低于采购项目最高限价 45%的，即投标（响应）报价 $<$ 采购项目最高限价 $\times 45\%$ ；未设定最高限价的采购项目，以采购项目预算金额作为最高限价；

（4）评审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。

2.2.2 评审委员会启动异常低价投标（响应）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对投标（响应）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（响应）文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，在评审现场可不再重复提交。

2.2.3 评审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（响应）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，评审委员会应当将其作为**无效投标（响应）**处理。

2.2.4 上述投标（响应）报价指按照本章 2.4 修正后的报价。

2.3 投标报价须包含招标文件全部内容，如分项报价表有缺漏视为已含在其他各项报价中，将不对投标总价进行调整。评标委员会有权要求投标人在评标现场合理的时间内对此进行书面确认，投标人不确认的，视为将一个采购包中的内容拆分投标，其**投标无效**。

2.4 投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

2.4.1 招标文件对于报价修正是否另有规定：

☐有，具体规定为：_____

☒无，按下述 2.4.2-2.4.7 项规定修正。

2.4.2 单独递交的开标一览表（报价表）与投标文件中开标一览表（报价表）内容不一致的，以单独递交的开标一览表（报价表）为准；

2.4.3 投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；

2.4.4 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

2.4.5 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；

2.4.6 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。

2.4.7 同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。

2.4.8 修正后的报价经投标人书面确认后产生约束力，投标人不确认的，其**投标无效**。

2.5 支持中小企业政府采购政策的价格调整：只有符合第二章《投标人须知》5.3 条规定情形的，可以享受中小企业扶持政策，用扣除后的价格参加评审；否则，评标时价格不予扣除。

2.5.1 对于未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目，以及预留份额项目中的非预留部分采购包，对小微企业报价给予 10% 的扣除，用扣

- 除后的价格参加评审。
- 2.5.2 对于未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目，以及预留份额项目中的非预留部分采购包，且接受大中型企业与小微企业组成联合体或者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，对于联合协议或者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%以上的联合体或者大中型企业的报价给予 4%的扣除，用扣除后的价格参加评审。
- 2.5.3 组成联合体或者接受分包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。
- 2.5.4 价格扣除比例对小型企业和微型企业同等对待，不作区分。
- 2.5.5 中小企业参加政府采购活动，应当按照招标文件给定的格式出具《中小企业声明函》，否则不得享受相关中小企业扶持政策。
- 2.5.6 监狱企业提供了由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件的，视同小微企业。
- 2.5.7 残疾人福利性单位按招标文件要求提供了《残疾人福利性单位声明函》的，视同小微企业。
- 2.5.8 若投标人同时属于小型或微型企业、监狱企业、残疾人福利性单位中的两种及以上，将不重复享受小微企业价格扣减的优惠政策。
- 2.6 支持本国产品政府采购的价格调整：只有符合第二章《投标人须知》5.2 条规定情形的，可以享受本国产品支持政策，用扣除后的价格参加评审；否则，评标时价格不予扣除。
- 2.6.1 本项目既有本国产品又有非本国产品参与竞争的，依法对本国产品给予价格评审优惠，对本国产品的报价给予 20%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。
- 2.6.2 当采购项目或者采购包中含有多种产品，供应商为该采购项目或者采购包提供的符合本国产品标准的产品成本之和占该供应商提供的全部产品成本之和的比例达到 80%以上时，依法对该供应商提供的全部产品给予价格评审优惠，即对该供应商提供的全部产品的总报价给予 20%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。
- 2.6.3 供应商提供本国产品参加政府采购活动的，应当按照招标文件给定

的格式出具《关于符合本国产品标准的声明函》或提供财政部会同有关部门规定的有关证明文件，否则视为非本国产品。

3 投标文件的比较和评价

3.1 评标委员会将按照招标文件中规定的评标方法和标准，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；未通过符合性审查的投标文件不得进入比较与评价。

3.2 评标方法和评标标准

3.2.1 本项目采用的评标方法为：

☒综合评分法，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，见《评标标准》，招标文件中没有规定的评标标准不得作为评审的依据。

☐最低评标价法，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。

3.2.2 采用最低评标价法时，提供相同品牌产品（单一产品或核心产品品牌相同）的不同投标人参加同一合同项下投标的，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标；报价相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照下述方法确定一个参加评标的投标人，其他**投标无效**。

☐随机抽取

☐其他方式，具体要求：_____

3.2.3 非政府强制采购的节能产品或环境标志产品，依据品目清单和认证证书实施政府优先采购。优先采购的具体规定（如涉及）政策性加分。

4 确定中标候选人名单

4.1 采用综合评分法时，提供相同品牌产品（单一产品或核心产品品牌相同）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，评标委员会按照下述规定确定一个投标人获得中标人推荐资格，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

☐随机抽取

☒其他方式，具体要求：推荐投标报价最低者为中标候选人

- 4.2 采用综合评分法时，评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，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。评分分值计算保留小数点后两位，第三位四舍五入。
- 4.3 采用最低评标价法时，评标结果按本章 2.4、2.5 调整后的投标报价由低到高顺序排列。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投标报价最低的投标人为排名第一的中标候选人。
- 4.4 评标委员会要对评分汇总情况进行复核，特别是对排名第一的、报价最低的、投标或响应文件被认定为无效的情形进行重点复核。
- 4.5 评标委员会将根据各投标人的评标排序，依次推荐本项目（各采购包）的中标候选人，起草并签署评标报告。本项目（各采购包）评标委员会共（各）推荐 3 名中标候选人。
- 5 报告违法行为
- 5.1 评标委员会在评标过程中发现投标人有行贿、提供虚假材料或者串通等违法行为时，应当及时向财政部门报告。

二、评标标准

第一包

序号	评审条款	评分因素	分值	评分标准
1	投标报价 (10 分)	投标报价	10	综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且最低的折扣（收费）比例为评标基准价，其价格分为满分 10 分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算： 投标报价得分=(评标基准价 / 投标报价)×分值 (小数点后保留二位小数，第三位四舍五入)。
2	商务部分 (41 分)	业绩	8	提供近 3 年（2023 年 6 月 1 日至本项目投标截止日，以合同签订日期为准）供应商承接同类食品原材料采购项目业绩进行评审。 注：须提供与采购单位签订合同复印件，对应合同期内任意一个月结算发票（任意一笔）复印件，结算发票没有商品明细的，须附发票清单。与同一采购单位的多份不同年度的业绩证明，仅视作一份，每提供一项有效业绩得 1 分，最高得 8 分，不提供不得分。
			4	提供近 3 年（2023 年 6 月 1 日至本项目投标截止日）完成的同类项目业绩中，获得采购人（或使用单位）出具的书面满意度评价证明并加盖采购人（或使用单位）公章。每提供 1 个有效评价得 1 分，满分 4 分。
		采购需求响应情况	10.5	响应人对“第五章-三-2. 技术要求”的响应情况，共 10 条指标（其中★指标 4 条，#指标 3 条，一般指标 3 条。） 1、★指标要求须逐条响应，未响应或不满足，其投标将按无效投标处理。 2、每有一项#指标无负偏离，得 2 分，全部#指标无负偏离得 6 分。 3、每有一项一般指标无负偏离，得 1.5 分，全部一般指标无负偏离得 4.5 分。 技术要求响应最高得分 10.5 分。 响应人需在《采购需求偏离表》中逐条、逐项作出应答，缺漏指标视为负偏离。
		仓储能力	4.5	具有固定的普通库房，得 4.5 分。否则得 0 分。 注：须提供证明材料复印件，并加盖投标人公章；证明材料为库房的房产证明或租赁合同的复印件，并加盖投标人公章；证明材料如为租赁合同，租赁期限应涵盖本项目服务期，否则本项不得分。
		配送车辆	4	为满足本项目的配送任务，投标人需具有符合要求的营运车辆每提供一台车辆得 1 分，最多得 4 分。 车辆需在投标文件中提供以下任意一种证明材料①自有：提供行驶证复印件和购买合同及发票复印件、②租赁：提供行驶证复印件和租赁合同及发票复印件。不提供相关证明不得分。
		食材质量追溯类系统	2	投标人具有食材质量追溯类系统（包含原料生产地、生产商、供货商等来源信息），得 2 分，无追溯类系统或不全得 0 分。需提供相关证明资料截图并加盖投标人公章，未提供或未按要求提供或提供不清晰导致无法判断的相应不得分。
		项目团队	2	拟派项目负责人具有同类项目 1 年管理工作经历得 1 分；2 年及以上管理工作经历，得 2 分。 需提供项目负责人工作经验证明材料，及投标人为其缴纳近半

				年任意一个月社保证明复印件并加盖投标人公章，未提供不得分。
			2	项目团队成员具有食品安全员或食品检验员或食品检测员证书，每提供一个有效证书得1分，最高得2分。提供相关证明材料复印件、健康证复印件及投标人为其缴纳近半年任意一个月社保证明复印件，未提供不得分。
		履约能力	4	1) 投标人具有有效的质量管理体系认证，得1分； 2) 投标人具有有效的食品安全管理体系认证，得1分； 3) 投标人具有有效的环境管理体系认证，得1分； 4) 投标人具有有效的职业健康安全管理体系认证，得1分； 注：提供证书复印件，并且提供相关证书在全国认证认可信息公共服务平台网站上的查询页面截图信息上报日期为近一年内（加盖投标人公章），不提供的不得分。
3	技术部分 (49分)	食品安全保障方案	8	有详细有效的食品安全保障方案和标准，工作流程和操作规范，岗位工作制度详细，具有很强的可操作性，得8分； 有较详细有效的食品安全保障方案和标准，工作流程和操作较规范，岗位工作制度较详细，具有较强的可操作性，得6分； 有基本的食品安全保障方案和标准，工作流程和操作基本规范，岗位工作制度基本详细，可操作性一般，得3分； 食品安全保障方案和标准不规范，工作流程和操作不规范，岗位工作制度不详细，得1分； 未提供本方案，得0分。
		配送方案	8	针对本项目制定配送方案，保障项目实施； 配送方案安排科学可行的，完全满足本项目采购需求，能够保障配送顺利实施，得8分； 配送方案安排合理，基本能满足采购要求，能保障配送实施，得6分； 具有配送方案安排，项目需求不契合，配送实施难度大，得3分； 配送方案安排缺项，无法满足配送实施，得1分； 未提供方案，得0分。
		采购渠道、食材卫生保障方案	7	针对本项目的采购渠道、食材卫生保障方案，具有稳定的采购渠道，熟悉食品安全的标准和要求，各个工作环节（采购、验收、运输、储存、分发、清洁消毒等）规范； 采购渠道、食材卫生保障方案合理，概述详细，各个工作环节有执行情况图片说明，完全满足项目需求的得7分； 采购渠道、食材卫生保障方案基本合理，概述基本详细，各个工作环节有执行，基本完全满足项目需求的得5分； 采购渠道、食材卫生保障方案可行，各个工作环节概述较为详细，能够满足项目需求的得3分； 采购渠道、食材卫生保障方案及各工作环节有缺项或存在缺陷，无法落实全部项目需求的得1分； 方案与项目无关或未提供均不得分。
		团队日常对接配合方案	7	针对本项目的人员配备方案： 人员完全满足项目需求，安排合理，配备充足，服务经验丰富，具有完善系统的沟通协调能力，得7分； 人员基本满足项目需求，安排较合理，配备较充足，服务经验较丰富，具有较全面的沟通协调能力，得5分； 人员较能满足项目需求，安排一般，配备一般，有服务经验，沟通协调能力欠缺，得3分；

				人员不满足项目需求，安排不合理，配备较差，服务经验较少，不具备沟通协调能力，得 1 分； 未提供本方案，得 0 分。
	售后服务方案	10		针对本项目的售后服务方案（具备完善的售后服务体系，售后服务内容完善，退换货方案详实，针对本项目有专项售后人员）； 方案合理（具备完善的售后服务体系，售后服务内容完善，退换货方案详实，针对本项目有专项售后人员），概述详细，完全满足项目需求的得 10 分； 方案合理（具备完善的售后服务体系，售后服务内容完善，退换货方案详实，针对本项目有专项售后人员），概述基本详细，能够满足项目需求的得 7 分； 方案（售后服务体系、退换货方案、专项售后人员）可行，概述较为详细，基本能够满足项目需求的得 4 分； 方案（售后服务体系、退换货方案、专项售后人员）欠缺，方案简单，不能满足项目需求但仍与本项目内容相关的得 1 分； 方案与项目无关或未提供均不得分。
	服务保障承诺	3		根据采购需求，服务保障承诺全面、能最大限度的满足采购人需求得 3 分； 根据采购需求，服务保障承诺针对性强能满足基本需求得 2 分； 根据采购需求，服务保障承诺针对性有欠缺得 1 分； 不能满足不得分；
	应急响应预案	6		全面覆盖临时任务应急工作中可能出现的突发风险（包括但不限于突发公共卫生事件、食物中毒、食材中断及不合格食材等解决方案，针对恶劣天气、重大节假日、临时性补货等），责任人和执行条件明确，具体响应流程及终止条件，无关键内容缺失，得 6 分； 覆盖临时任务应急工作中主要突发风险（包括但不限于突发公共卫生事件、食物中毒、食材中断及不合格食材等解决方案，针对恶劣天气、重大节假日、临时性补货等），责任划分基本清晰，流程步骤完整但细节略简化，得 3 分； 仅覆盖临时任务应急工作中部分风险（包括但不限于突发公共卫生事件、食物中毒、食材中断及不合格食材等解决方案，针对恶劣天气、重大节假日、临时性补货等），未明确责任人或执行条件，流程步骤不连贯，得 1 分； 未提供本方案，得 0 分。
合计		100		

第二包

序号	评审条款	评分因素	分值	评分标准
1	投标报价 (10 分)	投标报价	10	综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计算,即满足招标文件要求且最低的折扣(收费)比例为评标基准价,其价格分为满分 10 分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算: 投标报价得分=(评标基准价 / 投标报价)×分值 (小数点后保留二位小数,第三位四舍五入)。
2	商务部分 (41 分)	业绩	10	提供近 3 年(2023 年 6 月 1 日至本项目投标截止日,以合同签订日期为准)供应商承接同类食品原材料采购项目业绩进行评审。 注:须提供与采购单位签订合同复印件,对应合同期内任意一个月结算发票(任意一笔)复印件,结算发票没有商品明细的,须附发票清单。与同一采购单位的多份不同年度的业绩证明,仅视作一份,每提供一项有效业绩得 1 分,最高得 10 分,不提供不得分。
			4	提供近 3 年(2023 年 6 月 1 日至本项目投标截止日)完成的同类项目业绩中,获得采购人(或使用单位)出具的书面满意度评价证明并加盖采购人(或使用单位)公章。每提供 1 个有效评价得 1 分,满分 4 分。
		采购需求 响应情况	8	响应人对“第五章-三-2.技术要求”的响应情况,共 9 条指标(其中★指标 2 条,#指标 6 条,一般指标 1 条。) 1、★指标要求须逐条响应,未响应或不满足,其投标将按无效投标处理。 2、每有一项#指标无负偏离,得 1.2 分,全部#指标无负偏离得 7.2 分。 3、每有一项一般指标无负偏离,得 0.8 分,全部一般指标无负偏离得 0.8 分。 技术要求响应最高得分 8 分。 响应人需在《采购需求偏离表》中逐条、逐项作出应答,缺漏指标视为负偏离。
		仓储能力	5	具有固定的普通库房,得 5 分。否则得 0 分。 注:须提供证明材料复印件,并加盖投标人公章;证明材料为库房的房产证明或租赁合同的复印件,并加盖投标人公章;证明材料如为租赁合同,租赁期限应涵盖本项目服务期,否则本项不得分。
		配送车辆	4	为满足本项目的配送任务,投标人需具有符合要求的营运车辆(须至少包含冷藏车辆 1 辆并能满足冷链运输要求),每提供一台车辆得 1 分,最多得 4 分。 车辆需在投标文件中提供以下任意一种证明材料①自有:提供行驶证复印件和购买合同及发票复印件、②租赁:提供行驶证复印件和租赁合同及发票复印件。不提供相关证明不得分。
		食材质量 追溯类系统	2	投标人具有食材质量追溯类系统(包含原料生产地、生产商、供货商等来源信息),得 2 分,无追溯类系统或不全得 0 分。 需提供相关证明资料截图并加盖投标人公章,未提供或未按要求提供或提供不清晰导致无法判断的相应不得分。
		项目团队	2	拟派项目负责人具有同类项目 1 年管理工作经历得 1 分;2 年及以上管理工作经历,得 2 分。 需提供项目负责人工作经历证明材料,及投标人为其缴纳近半年

				任意一个月社保证明复印件并加盖投标人公章，未提供不得分。
			2	项目团队成员具有食品安全员或食品检验员或食品检测员证书，每提供一个有效证书得1分，最高得2分。提供相关证明材料复印件、健康证复印件及投标人为其缴纳近半年任意一个月社保证明复印件，未提供不得分。
		履约能力	4	1) 投标人具有有效的质量管理体系认证，得1分； 2) 投标人具有有效的食品安全管理体系认证，得1分； 3) 投标人具有有效的环境管理体系认证，得1分； 4) 投标人具有有效的职业健康安全管理体系认证，得1分； 注：提供证书复印件，并且提供相关证书在全国认证认可信息公共服务平台网站上的查询页面截图信息上报日期为近一年内（加盖投标人公章），不提供的不得分。
3	技术部分 (49分)	食品安全保障方案	8	有详细有效的食品安全保障方案和标准，工作流程和操作规范，岗位工作制度详细，具有很强的可操作性，得8分； 有较详细有效的食品安全保障方案和标准，工作流程和操作较规范，岗位工作制度较详细，具有较强的可操作性，得6分； 有基本的食品安全保障方案和标准，工作流程和操作基本规范，岗位工作制度基本详细，可操作性一般，得3分； 食品安全保障方案和标准不规范，工作流程和操作不规范，岗位工作制度不详细，得1分； 未提供本方案，得0分。
		配送方案	8	针对本项目制定配送方案，保障项目实施； 配送方案安排科学可行的，完全满足本项目采购需求，能够保障配送顺利实施，得8分； 配送方案安排合理，基本能满足采购要求，能保障配送实施，得6分； 具有配送方案安排，项目需求不契合，配送实施难度大，得3分； 配送方案安排缺项，无法满足配送实施，得1分； 未提供方案，得0分。
		采购渠道、食材卫生保障方案	7	针对本项目的采购渠道、食材卫生保障方案，具有稳定的采购渠道，熟悉食品安全的标准和要求，各个工作环节（采购、验收、运输、储存、分发、清洁消毒等）规范； 采购渠道、食材卫生保障方案合理，概述详细，各个工作环节有执行情况图片说明，完全满足项目需求的得7分； 采购渠道、食材卫生保障方案基本合理，概述基本详细，各个工作环节有执行，基本完全满足项目需求的得5分； 采购渠道、食材卫生保障方案可行，各个工作环节概述较为详细，能够满足项目需求的得3分； 采购渠道、食材卫生保障方案及各个工作环节有缺项或存在缺陷，无法落实全部项目需求的得1分； 方案与项目无关或未提供均不得分。
		团队日常对接配合方案	7	针对本项目的人员配备方案： 人员完全满足项目需求，安排合理，配备充足，服务经验丰富，具有完善系统的沟通协调能力，得7分； 人员基本满足项目需求，安排较合理，配备较充足，服务经验较丰富，具有较全面的沟通协调能力，得5分； 人员较能满足项目需求，安排一般，配备一般，有服务经验，沟通协调能力欠缺，得3分； 人员不满足项目需求，安排不合理，配备较差，服务经验较少，

				不具备沟通协调能力，得 1 分； 未提供本方案，得 0 分。
		售后服务方案	10	针对本项目的售后服务方案（具备完善的售后服务体系，售后服务内容完善，退换货方案详实，针对本项目有专项售后人员）； 方案合理（具备完善的售后服务体系，售后服务内容完善，退换货方案详实，针对本项目有专项售后人员），概述详细，完全满足项目需求的得 10 分； 方案合理（具备完善的售后服务体系，售后服务内容完善，退换货方案详实，针对本项目有专项售后人员），概述基本详细，能够满足项目需求的得 7 分； 方案（售后服务体系、退换货方案、专项售后人员）可行，概述较为详细，基本能够满足项目需求的得 4 分； 方案（售后服务体系、退换货方案、专项售后人员）欠缺，方案简单，不能满足项目需求但仍与本项目内容相关的得 1 分； 方案与项目无关或未提供均不得分。
		服务保障承诺	3	根据采购需求，服务保障承诺全面、能最大限度的满足采购人需求得 3 分； 根据采购需求，服务保障承诺针对性强能满足基本需求得 2 分； 根据采购需求，服务保障承诺针对性有欠缺得 1 分； 不能满足不得分；
		应急响应预案	6	全面覆盖临时任务应急工作中可能出现的突发风险（包括但不限于突发公共卫生事件、食物中毒、食材中断及不合格食材等解决方案，针对恶劣天气、重大节假日、临时性补货等），责任人和执行条件明确，具体响应流程及终止条件，无关键内容缺失，得 6 分； 覆盖临时任务应急工作中主要突发风险（包括但不限于突发公共卫生事件、食物中毒、食材中断及不合格食材等解决方案，针对恶劣天气、重大节假日、临时性补货等），责任划分基本清晰，流程步骤完整但细节略简化，得 3 分； 仅覆盖临时任务应急工作中部分风险（包括但不限于突发公共卫生事件、食物中毒、食材中断及不合格食材等解决方案，针对恶劣天气、重大节假日、临时性补货等），未明确责任人或执行条件，流程步骤不连贯，得 1 分； 未提供本方案，得 0 分。
合计			100	

第三包

序号	评审条款	评分因素	分值	评分标准
1	投标报价 (10 分)	投标报价	10	综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计算,即满足招标文件要求且最低的折扣(收费)比例为评标基准价,其价格分为满分 10 分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算: 投标报价得分=(评标基准价 / 投标报价)×分值 (小数点后保留二位小数,第三位四舍五入)。
2	商务部分 (41 分)	业绩	9	提供近 3 年(2023 年 6 月 1 日至本项目投标截止日,以合同签订日期为准)供应商承接同类食品原材料采购项目业绩进行评审。 注:须提供与采购单位签订合同复印件,对应合同期内任意一个月结算发票(任意一笔)复印件,结算发票没有商品明细的,须附发票清单。与同一采购单位的多份不同年度的业绩证明,仅视作一份,每提供一项有效业绩得 1 分,最高得 9 分,不提供不得分。
			4	提供近 3 年(2023 年 6 月 1 日至本项目投标截止日)完成的同类项目业绩中,获得采购人(或使用单位)出具的书面满意度评价证明并加盖采购人(或使用单位)公章。每提供 1 个有效评价得 1 分,满分 4 分。
		采购需求 响应情况	9.1	响应人对“第五章-三-2.技术要求”的响应情况,共 26 条指标(其中★指标 6 条,#指标 17 条,一般指标 3 条。) 1、★指标要求须逐条响应,未响应或不满足,其投标将按无效投标处理。 2、每有一项#指标无负偏离,得 0.5 分,全部#指标无负偏离得 8.5 分。 3、每有一项一般指标无负偏离,得 0.2 分,全部一般指标无负偏离得 0.6 分。 技术要求响应最高得分 9.1 分。 响应人需在《采购需求偏离表》中逐条、逐项作出应答,缺漏指标视为负偏离。
		仓储能力	4.9	具有固定的普通库房,得 4.9 分。否则得 0 分。 注:须提供证明材料复印件,并加盖投标人公章;证明材料为库房的房产证明或租赁合同的复印件,并加盖投标人公章;证明材料如为租赁合同,租赁期限应涵盖本项目服务期,否则本项不得分。
		配送车辆	4	为满足本项目的配送任务,投标人需具有符合要求的营运车辆(须至少包含冷藏车辆 1 辆并能满足冷链运输要求),每提供一台车辆得 1 分,最多得 4 分。 车辆需在投标文件中提供以下任意一种证明材料①自有:提供行驶证复印件和购买合同及发票复印件、②租赁:提供行驶证复印件和租赁合同及发票复印件。不提供相关证明不得分。
		食材质量 追溯类系统	2	投标人具有食材质量追溯类系统(包含原料生产地、生产商、供货商等来源信息),得 2 分,无追溯类系统或不全得 0 分。 需提供相关证明资料截图并加盖投标人公章,未提供或未按要求提供或提供不清晰导致无法判断的相应不得分。
		项目团队	2	拟派项目负责人具有同类项目 1 年管理工作经验得 1 分;2 年及以上管理工作经验,得 2 分。 需提供项目负责人工作经验证明材料,及投标人为其缴纳近半年

				任意一个月社保证明复印件并加盖投标人公章，未提供不得分。
			2	项目团队成员具有食品安全员或食品检验员或食品检测员证书，每提供一个有效证书得1分，最高得2分。提供相关证明材料复印件、健康证复印件及投标人为其缴纳近半年任意一个月社保证明复印件，未提供不得分。
		履约能力	4	1) 投标人具有有效的质量管理体系认证，得1分； 2) 投标人具有有效的食品安全管理体系认证，得1分； 3) 投标人具有有效的环境管理体系认证，得1分； 4) 投标人具有有效的职业健康安全管理体系认证，得1分； 注：提供证书复印件，并且提供相关证书在全国认证认可信息公共服务平台网站上的查询页面截图信息上报日期为近一年内（加盖投标人公章），不提供的不得分。
3	技术部分 (49分)	食品安全保障方案	8	有详细有效的食品安全保障方案和标准，工作流程和操作规范，岗位工作制度详细，具有很强的可操作性，得8分； 有较详细有效的食品安全保障方案和标准，工作流程和操作较规范，岗位工作制度较详细，具有较强的可操作性，得6分； 有基本的食品安全保障方案和标准，工作流程和操作基本规范，岗位工作制度基本详细，可操作性一般，得3分； 食品安全保障方案和标准不规范，工作流程和操作不规范，岗位工作制度不详细，得1分； 未提供本方案，得0分。
		配送方案	8	针对本项目制定配送方案，保障项目实施； 配送方案安排科学可行的，完全满足本项目采购需求，能够保障配送顺利实施，得8分； 配送方案安排合理，基本能满足采购要求，能保障配送实施，得6分； 具有配送方案安排，项目需求不契合，配送实施难度大，得3分； 配送方案安排缺项，无法满足配送实施，得1分； 未提供方案，得0分。
		采购渠道、食材卫生保障方案	7	针对本项目的采购渠道、食材卫生保障方案，具有稳定的采购渠道，熟悉食品安全的标准和要求，各个工作环节（采购、验收、运输、储存、分发、清洁消毒等）规范； 采购渠道、食材卫生保障方案合理，概述详细，各个工作环节有执行情况图片说明，完全满足项目需求的得7分； 采购渠道、食材卫生保障方案基本合理，概述基本详细，各个工作环节有执行，基本完全满足项目需求的得5分； 采购渠道、食材卫生保障方案可行，各个工作环节概述较为详细，能够满足项目需求的得3分； 采购渠道、食材卫生保障方案及各个工作环节有缺项或存在缺陷，无法落实全部项目需求的得1分； 方案与项目无关或未提供均不得分。
		团队日常对接配合方案	7	针对本项目的人员配备方案： 人员完全满足项目需求，安排合理，配备充足，服务经验丰富，具有完善系统的沟通协调能力，得7分； 人员基本满足项目需求，安排较合理，配备较充足，服务经验较丰富，具有较全面的沟通协调能力，得5分； 人员较能满足项目需求，安排一般，配备一般，有服务经验，沟通协调能力欠缺，得3分； 人员不满足项目需求，安排不合理，配备较差，服务经验较少，

				不具备沟通协调能力，得 1 分； 未提供本方案，得 0 分。
		售后服务方案	10	针对本项目的售后服务方案（具备完善的售后服务体系，售后服务内容完善，退换货方案详实，针对本项目有专项售后人员）； 方案合理（具备完善的售后服务体系，售后服务内容完善，退换货方案详实，针对本项目有专项售后人员），概述详细，完全满足项目需求的得 10 分； 方案合理（具备完善的售后服务体系，售后服务内容完善，退换货方案详实，针对本项目有专项售后人员），概述基本详细，能够满足项目需求的得 7 分； 方案（售后服务体系、退换货方案、专项售后人员）可行，概述较为详细，基本能够满足项目需求的得 4 分； 方案（售后服务体系、退换货方案、专项售后人员）欠缺，方案简单，不能满足项目需求但仍与本项目内容相关的得 1 分； 方案与项目无关或未提供均不得分。
		服务保障承诺	3	根据采购需求，服务保障承诺全面、能最大限度的满足采购人需求得 3 分； 根据采购需求，服务保障承诺针对性强能满足基本需求得 2 分； 根据采购需求，服务保障承诺针对性有欠缺得 1 分； 不能满足不得分；
		应急响应预案	6	全面覆盖临时任务应急工作中可能出现的突发风险（包括但不限于突发公共卫生事件、食物中毒、食材中断及不合格食材等解决方案，针对恶劣天气、重大节假日、临时性补货等），责任人和执行条件明确，具体响应流程及终止条件，无关键内容缺失，得 6 分； 覆盖临时任务应急工作中主要突发风险（包括但不限于突发公共卫生事件、食物中毒、食材中断及不合格食材等解决方案，针对恶劣天气、重大节假日、临时性补货等），责任划分基本清晰，流程步骤完整但细节略简化，得 3 分； 仅覆盖临时任务应急工作中部分风险（包括但不限于突发公共卫生事件、食物中毒、食材中断及不合格食材等解决方案，针对恶劣天气、重大节假日、临时性补货等），未明确责任人或执行条件，流程步骤不连贯，得 1 分； 未提供本方案，得 0 分。
合计			100	

第四包

序号	评审条款	评分因素	分值	评分标准
1	投标报价 (10 分)	投标报价	10	综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计算,即满足招标文件要求且最低的折扣(收费)比例为评标基准价,其价格分为满分 10 分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算: 投标报价得分=(评标基准价 / 投标报价)×分值 (小数点后保留二位小数,第三位四舍五入)。
2	商务部分 (41 分)	业绩	10	提供近 3 年(2023 年 6 月 1 日至本项目投标截止日,以合同签订日期为准)供应商承接同类食品原材料采购项目业绩进行评审。 注:须提供与采购单位签订合同复印件,对应合同期内任意一个月结算发票(任意一笔)复印件,结算发票没有商品明细的,须附发票清单。与同一采购单位的多份不同年度的业绩证明,仅视作一份,每提供一项有效业绩得 1 分,最高得 10 分,不提供不得分。
			4	提供近 3 年(2023 年 6 月 1 日至本项目投标截止日)完成的同类项目业绩中,获得采购人(或使用单位)出具的书面满意度评价证明并加盖采购人(或使用单位)公章。每提供 1 个有效评价得 1 分,满分 4 分。
		采购需求 响应情况	7.9	响应人对“第五章-三-2.技术要求”的响应情况,共 23 条指标(其中#指标 8 条,一般指标 15 条。) 1、每有一项#指标无负偏离,得 0.8 分,全部#指标无负偏离得 6.4 分。 2、每有一项一般指标无负偏离,得 0.1 分,全部一般指标无负偏离得 1.5 分。 技术要求响应最高得分 7.9 分。 响应人需在《采购需求偏离表》中逐条、逐项作出应答,缺漏指标视为负偏离。
		仓储能力	5.1	具有固定的普通库房,得 5.1 分。否则得 0 分。 注:须提供证明材料复印件,并加盖投标人公章;证明材料为库房的房产证明或租赁合同的复印件,并加盖投标人公章;证明材料如为租赁合同,租赁期限应涵盖本项目服务期,否则本项不得分。
		配送车辆	4	为满足本项目的配送任务,投标人需具有符合要求的营运车辆(须至少包含冷藏车辆 1 辆并能满足冷链运输要求),每提供一台车辆得 1 分,最多得 4 分。 车辆需在投标文件中提供以下任何一种证明材料①自有:提供行驶证复印件和购买合同及发票复印件、②租赁:提供行驶证复印件和租赁合同及发票复印件。不提供相关证明不得分。
		食材质量 追溯类系统	2	投标人具有食材质量追溯类系统(包含原料生产地、生产商、供货商等来源信息),得 2 分,无追溯类系统或不全得 0 分。 需提供相关证明资料截图并加盖投标人公章,未提供或未按要求提供或提供不清晰导致无法判断的相应不得分。
		项目团队	2	拟派项目负责人具有同类项目 1 年管理工作经历得 1 分;2 年及以上管理工作经历,得 2 分。 需提供项目负责人工作经历证明材料,及投标人为其缴纳近半年任意一个月社保证明复印件并加盖投标人公章,未提供不得分。

			2	项目团队成员具有食品安全员或食品检验员或食品检测员证书，每提供一个有效证书得1分，最高得2分。提供相关证明材料复印件、健康证复印件及投标人为其缴纳近半年任意一个月社保证明复印件，未提供不得分。
		履约能力	4	1) 投标人具有有效的质量管理体系认证，得1分； 2) 投标人具有有效的食品安全管理体系认证，得1分； 3) 投标人具有有效的环境管理体系认证，得1分； 4) 投标人具有有效的职业健康安全管理体系认证，得1分； 注：提供证书复印件，并且提供相关证书在全国认证认可信息公共服务平台网站上的查询页面截图信息上报日期为近一年内（加盖投标人公章），不提供的不得分。
3	技术部分 (49分)	食品安全保障方案	8	有详细有效的食品安全保障方案和标准，工作流程和操作规范，岗位工作制度详细，具有很强的可操作性，得8分； 有较详细有效的食品安全保障方案和标准，工作流程和操作较规范，岗位工作制度较详细，具有较强的可操作性，得6分； 有基本的食品安全保障方案和标准，工作流程和操作基本规范，岗位工作制度基本详细，可操作性一般，得3分； 食品安全保障方案和标准不规范，工作流程和操作不规范，岗位工作制度不详细，得1分； 未提供本方案，得0分。
		配送方案	8	针对本项目制定配送方案，保障项目实施； 配送方案安排科学可行的，完全满足本项目采购需求，能够保障配送顺利实施，得8分； 配送方案安排合理，基本能满足采购要求，能保障配送实施，得6分； 具有配送方案安排，项目需求不契合，配送实施难度大，得3分； 配送方案安排缺项，无法满足配送实施，得1分； 未提供方案，得0分。
		采购渠道、食材卫生保障方案	7	针对本项目的采购渠道、食材卫生保障方案，具有稳定的采购渠道，熟悉食品安全的标准和要求，各个工作环节（采购、验收、运输、储存、分发、清洁消毒等）规范； 采购渠道、食材卫生保障方案合理，概述详细，各个工作环节有执行情况图片说明，完全满足项目需求的得7分； 采购渠道、食材卫生保障方案基本合理，概述基本详细，各个工作环节有执行，基本完全满足项目需求的得5分； 采购渠道、食材卫生保障方案可行，各个工作环节概述较为详细，能够满足项目需求的得3分； 采购渠道、食材卫生保障方案及各工作环节有缺项或存在缺陷，无法落实全部项目需求的得1分； 方案与项目无关或未提供均不得分。
		团队日常对接配合方案	7	针对本项目的人员配备方案： 人员完全满足项目需求，安排合理，配备充足，服务经验丰富，具有完善系统的沟通协调能力，得7分； 人员基本满足项目需求，安排较合理，配备较充足，服务经验较丰富，具有较全面的沟通协调能力，得5分； 人员较能满足项目需求，安排一般，配备一般，有服务经验，沟通协调能力欠缺，得3分； 人员不满足项目需求，安排不合理，配备较差，服务经验较少，不具备沟通协调能力，得1分； 未提供本方案，得0分。

		售后服务方案	10	针对本项目的售后服务方案（具备完善的售后服务体系，售后服务内容完善，退换货方案详实，针对本项目有专项售后人员）；方案合理（具备完善的售后服务体系，售后服务内容完善，退换货方案详实，针对本项目有专项售后人员），概述详细，完全满足项目需求的得 10 分； 方案合理（具备完善的售后服务体系，售后服务内容完善，退换货方案详实，针对本项目有专项售后人员），概述基本详细，能够满足项目需求的得 7 分； 方案（售后服务体系、退换货方案、专项售后人员）可行，概述较为详细，基本能够满足项目需求的得 4 分； 方案（售后服务体系、退换货方案、专项售后人员）欠缺，方案简单，不能满足项目需求但仍与本项目内容相关的得 1 分； 方案与项目无关或未提供均不得分。
		服务保障承诺	3	根据采购需求，服务保障承诺全面、能最大限度的满足采购人需求得 3 分； 根据采购需求，服务保障承诺针对性强能满足基本需求得 2 分； 根据采购需求，服务保障承诺针对性有欠缺得 1 分； 不能满足不得分；
		应急响应预案	6	全面覆盖临时任务应急工作中可能出现的突发风险（包括但不限于突发公共卫生事件、食物中毒、食材中断及不合格食材等解决方案，针对恶劣天气、重大节假日、临时性补货等），责任人和执行条件明确，具体响应流程及终止条件，无关键内容缺失，得 6 分； 覆盖临时任务应急工作中主要突发风险（包括但不限于突发公共卫生事件、食物中毒、食材中断及不合格食材等解决方案，针对恶劣天气、重大节假日、临时性补货等），责任划分基本清晰，流程步骤完整但细节略简化，得 3 分； 仅覆盖临时任务应急工作中部分风险（包括但不限于突发公共卫生事件、食物中毒、食材中断及不合格食材等解决方案，针对恶劣天气、重大节假日、临时性补货等），未明确责任人或执行条件，流程步骤不连贯，得 1 分； 未提供本方案，得 0 分。
		合计	100	

第五章 采购需求

第一包

一、采购标的

1. 采购标的（简要服务内容及数量）

包号	采购标的	中标人数量	最高限价 (万元/年)
第一包	米、面、杂粮类、非转基因油等	1 家	20

2. 项目背景/项目概述

为了加强学校餐饮服务监督管理，为了保障学校餐饮服务环节食品安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》，为了进一步加强学校制度管理，健全后勤与基建处采购制度，提高采购效率，降低采购成本，保证食堂原材料采购工作的正常化、规范化。

二、商务要求

1. 交付（实施）的时间（期限）和地点（范围）

交付时间（实施期限）：2026 年 9 月 1 日至 2027 年 8 月 31 日

交付地点（实施范围）：以采购人的指定地点为准

2. 付款条件（进度和方式）

采购人每月结账日向投标人支付货款（一次性结清货款），如遇法定假日、学校寒暑假或特殊情况，结算工作向后顺延，且采购人无须承担因此导致的账期利息及其它经济责任。投标人提供符合法律法规要求及采购人要求的发票。

3. 包装和运输

货品由投标人按订单配货，按照与采购人约定的时间配送到指定的食堂或库房，运费由投标人负责。投标人必须接受学校的领导和监督，遵守学校的各项规章制度，按照《中华人民共和国食品安全法》及后勤与基建处相关要求配送原材料。如果投标人在配送过程中触犯法律、法规而受到有关职能部门行政或经济处罚时，由投标人自行承担。

4. 售后服务

投标人必须按照采购人订货单要求，在订单生成第二日上午将采购人所需原材料保质、保量送至食堂。

5. 培训要求:

投标人定期培训相关工作人员，包括配送负责人、配送员、配送司机等工作人员，并保留培训会议纪要，接受采购人监督检查。

三、技术要求

1. 基本要求

1.1 采购标的需实现的功能或者目标

1.2 需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范

1、投标人所供原材料，必须符合《中华人民共和国食品安全法》及国家相关质量标准要求等有关标准，并满足其它关于产品质量和食品安全方面的法律法规的要求，不得将“三无”产品、腐败变质、过期产品、无相关检测合格证明、实际包装与标识规格不符、与食堂使用要求不符的原材料送至采购人。

2、保证所提供的产品货真价实，来源合法，无任何法律纠纷和质量问题，如果投标人所提供产品与第三方出现了纠纷，由此引起的一切法律后果均由投标人承担。

3、投标人在运送过程中必须做好防污工作，确保清洁卫生，采购人对原材料的验收合格或接收使用，并不代表采购人认可投标人所提供原材料的质量和指标符合国家或行业有关标准，如果采购人在使用上述产品过程中，出现产品质量问题，投标人负责调换，若不能调换，予以退还并负全部责任。

2. 技术要求

技术要求中指标按重要性分为“★”、“#”、无标识指标。

★代表实质性指标，不满足该指标项将导致投标被拒绝；#代表重要指标，无标识指标为普通指标

序号	采购标的	服务要求或采购标的的质量要求 (性能、材料、结构、标准等)
1	米、面、杂粮类、非转基因油等	★ 1、符合大米国家标准（GB/T1354-2018）。 ★ 2、大米外包装完好，有“QS”标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期、质量等级、产品标准号、产品合格证。 # 3、大米具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异等。 ★ 4、面粉外包装完好，具有“QS”标志，标明商品名称、净含量、生产商、产地、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号、生产日期、保质期，所有商品须具有《产品质量检验报告》及《出厂检验报告》（中标后需提供以上报告）。 需符合国家标准（GB/T 10361-2024）。

		# 5、面粉须新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、颗粒均匀、有自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团，用它制成的成品如馒头有麦香味、香甜入口不粘牙。 ★ 6、食用油符合中华人民共和国国家豆油新标准一大豆油 GB/T1535-2026 # 7、食用油产品等级为一级，气味、色泽、透明度、酸值、烟点等指标达标； 8、食用油不得混有其他食用油或非食用油。 9、食用期不得少于保质期的三分之二。 10、杂粮具备粮食特有香气；不得经过翻新抛光处理；色泽鲜明、不得含有任何染色剂；不得含有非法添加剂。
--	--	--

附：《采购清单》

类目名称	序号	商品名称	规格	单位
米、面、杂粮类、非转基因油等	1.	长粒香米	25kg/袋	袋
	2.	秋田小町	25kg/袋	袋
	3.	稻花香	25kg/袋	袋
	4.	珍珠米	25kg/袋	袋
	5.	圆粒米	25kg/袋	袋
	6.	特精粉	25kg/袋	袋
	7.	馒头粉	25kg/袋	袋
	8.	上白粉	25kg/袋	袋
	9.	富强粉	25kg/袋	袋
	10.	高筋粉	25kg/袋	袋
	11.	雪晶粉	25kg/袋	袋
	12.	超精粉	25kg/袋	袋
	13.	大豆油	10 升*2(一级)	箱
	14.	菜籽油	4L/桶（一级）	桶
	15.	红小豆大		斤
	16.	红小豆中		斤
	17.	红小豆小珍珠		斤
	18.	黄豆		斤
	19.	黄豆面(纯)		斤

	20.	黑豆		斤
	21.	黑豆		斤
	22.	绿豆		斤
	23.	绿豆面(纯)		斤
	24.	去皮绿豆		斤
	25.	豌豆		斤
	26.	鹰嘴豆		斤
	27.	红云豆		斤
	28.	花云豆		斤
	29.	白豇豆		斤
	30.	白芸豆		斤
	31.	大青豆		斤
	32.	去皮花生米		斤
	33.	江米		斤
	34.	紫米		斤
	35.	玉米粒		斤
	36.	玉米面	中粗	斤
	37.	玉米渣		斤
	38.	糙米		斤
	39.	大麦米		斤
	40.	黄米		斤
	41.	黄米面		斤
	42.	小米		斤
	43.	小米面		斤
	44.	燕麦片		斤
	45.	糯米面		斤

	46.	荞麦米		斤
	47.	荞麦面		斤
	48.	莜麦面		斤
	49.	高粱米		斤
	50.	白芝麻		斤
	51.	水洗白芝麻		斤
	52.	水洗黑芝麻		斤
	53.	新花生米(大粒)		斤
	54.	新花生米(小粒)		斤
	55.	八宝粥米		斤
	56.	紫米面		斤
	57.	红米		斤

3. 验收标准

验收时间：新鲜食材每日早晨 6：00 至 8：00 现场验收，包装食材根据实际需求定期送货，并现场验收。

验收方式：每日现场对商品的收货数量以实际收货数量、产品净重量为准。

验收程序：对商品的收货数量以实际收货数量、产品净重量为准。对于出现与订单不符的商品、外包装破损造成货物受损的商品、质量未达到标准的商品等情况之一，采购人有权拒收。

验收内容：对商品的收货数量以实际收货数量、产品净重量为准。对于出现与订单不符的商品、外包装破损造成货物受损的商品、质量未达到标准的商品等情况之一，采购人有权拒收。

验收标准：所有原材料商品种类价格不应高于市场价格，蔬菜类原材料商品价格制定办法为：投标人按照采购人制定需求的原材料品种每周即时报价，采购人参考北京学校基地直供平台指导价、北京创价市场价格信息网等大型农贸批发市场行情，本着降低采购成本的原则，甲乙双方可以议价，采购人通过多方比价等方式与投标人进行议价，价格按最终议定结果双方在报价单签字确认后执行。

4. 其他要求

一、 产品相关要求:

1. 产品质量符合《中华人民共和国食品安全法》《食品安全法实施条例》《餐饮服务食品安全监督管理法》《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国食品卫生法》以及省、市及行业相关法律法规的规定,符合行业主管部门发布的规定、标准、规范,其他未列标准按最新执标准实施。

2. 产品来源安全、可靠,质量、等级符合国家规定的同类产品的质量检验标准,食品级产品需要标明生产日期及保质期,满足采购人的要求。

3. 加工环境、加工方式符合卫生检疫部门的相关要求。

(1) 生产企业要有合格的生产加工环境及配套的生产和检测设备。

(2) 经销商性质的响应人应有独立的、满足储存条件的仓库。

4. 禁止供应货物来源不明、检验不合格或未经检验、过期、变质、霉变等的产品。

5. 冷冻货物供货:具有动物检疫合格证和提供有效的检测报告,提供必要的可追溯证明。

二、 配送能力要求:

1. 采购人在每天 16:00 前,将次日的采购计划以《采购订货单/送货单》的形式通知中标人。采购人的计划单会列明的食材品名、品牌、数量及配送地点等。

2. 若采购计划存在不清晰、不准确、不及时或有疏漏等情况,中标人有义务及时提醒采购人修正计划单。

3. 采购人有权视实际情况,要求中标人对配送产品进行粗加工,如食物的去皮、研磨等。中标人按要求进行粗加工的,采购人无需支付加工费。

4. 中标人在非不可抗力情况下不得拒绝采购人提出的采购计划。

5. 中标人根据计划单所列明的食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等要求组织供应配送,不得擅自更改送货内容,否则采购人有权拒收。

6. 如因市场流通问题确实需要变更的,中标人须事先征得采购人书面同意后方可执行。

7. 中标人配送的食材须向合法经营单位采购,并按国家有关规定查验经营单位的相关证照,如《企业法人营业执照》、《全国工业产品生产许可证》、《食品卫生许可证》或《食品经营许可证》。所有食材的采购须来源清晰,按国家食品药品监督管理局制定的《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》执行,做到索证无误,并把索证记录表和有

关证明提供给采购人。

8. 供应链要求：蔬菜、水果须源于受地方政府部门监管的商品菜种植基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户蔬菜、水果供应。鲜肉类须源于正规肉联厂，家禽类须源于受地方政府相关部门监管的家禽供应场。

9. 中标人须按照采购人当天的计划，每天在规定的时间内将当天所应供食材送至采购人指定地点。

10. 配送时间：日配和库配商品配送时间为 7:00-16:00。特殊加急商品需按照甲方配送要求配送，如不能按照约定配送的，相关供应商应及时告知甲方。

11. 配送地点：由采购人指定。

12. 中标人委派的食材配送车辆须符合国家的有关规定，具备齐全的法定证照，车厢内无不良异味；运输途中严防日晒、雨淋，通风散热适宜。

13. 配送车辆须保持清洁卫生，并做好消毒措施，每天做好车辆运输配送、清洁消毒记录，确保食材在配送过程中不受污染，肉类等食材需冷链车运输。

14. 根据原材料质量标准需要密封包装。

15. 采用塑料袋包装的：需符合国家“限塑令”、《北京市生活垃圾管理条例》要求。

16. 运输过程中使用周转箱的，周转箱应采用食品级容器，且容器内外无污物。

17. 中标人委派的配送人员须具有有效的身份证及健康证明文件，并事前向采购人备案；配送过程须穿着便于辨认的工作服，配戴工作证，并配备相应的劳动和卫生等防护用品。服务期内配送人员需保持稳定，若更换事先应经过采购人同意后方更换配送人员，且更换后的人员为中标人正式员工，无违法乱纪等不良记录，持有食品业从业人员健康检查证。

18. 中标人须对配送人员严格管理，对他们的行为负全责。配送人员在采购人单位内的一切行为须严格遵守法律法规、安全规范及采购人的各项规章制度等，若配送人员出现损害采购人形象和利益、意外伤亡事故或触犯国家法律等情况的，由中标人承担一切经济责任及法律责任。

19. 中标人须加强对配送人员培训，不得出现扰民现象，若配送过程中接到扰民投诉，一切后果由中标人承担。

20. 中标人必须遵守学校规定，若因违反规定造成车辆、人员无法入校完成配送任务，一切后果由中标人承担。

21. 中标人如遇不可抗力情况而不能按食材配送要求执行的，须立即通知采购人，相应的应急处理措施须事先征得采购人同意。

22. 对采购人临时的供货要求，需随订随送，2 小时内送达相应货物。

七、食材仓储要求：

1. 食材配送前的仓储由中标人负责。

2. 储存条件须满足食品卫生及安全的相关法定要求，达到国家、行业及地方的食品卫生及安全标准。

3. 生鲜食材的仓储区，不同品种的食材分区域储存，蔬果仓储温度 4℃~10℃，鲜肉类仓储温度 0℃~4℃，冻肉冻品类仓储温度在-18℃以下。

八、监管要求：

1. 中标人提供的食材及配送服务须服从甲方采购人的监督、管理。

2. 中标人所供产品出现腐烂变质等质量问题，或违反国家食品安全法的相关规定，或有以次充好、以假冒真等行为时，第一次警告退货，第二次终止合同，以后不再合作，并上报国家食品安全监管部门按法律法规对其进行处罚，投诉至平台将其纳入食品安全黑名单，在北京高校中进行通报。

3. 当相关管理部门等对采购人的食堂或中标人配送的食材进行检查时，中标人须无条件全力配合，不得借口推脱。

4. 中标人须及时向采购人提供自己及货物来源最新的、符合食品安全监督部门要求的全部有效证明材料。

5. 中标人将本项目转包或分包给他人，或中标人的资质情况在合同期间发生变化而不再符合要求的，采购人均有权单方终止合同，由此引起的一切经济及法律责任由中标人自行承担。

九、原材料验收要求：

1. 中标人将食材送至采购人指定地点后，由采购人指定人员对原材料质量进行检斤验质，初步检验合格后由库管、食堂验货人、中标人三方签字确认。

2. 若检验过程中发现原材料质量问题，中标人代表须在接到通知后 1 小时内到交货现场进行问题确认。若原材料不符合本项目约定的质量要求，采购人将拒绝接收，凡在交货检验过程中出现原材料质量不符而需要退（换）货的原材料，中标人须在 2 小时内更换到位。在更换到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内更换到位，视为中标人逾期配送。

3. 交货质量检验仅为简单的初步检验，不代表中标人所供原材料的最终质量。在质量保证期满之前或原材料在后期使用过程中，发现原材料出现质量问题，供货商应及时积极配合甲方在 1 天内更换到位，因中标人提供的原材料造成食品安全事故的，采购人有权解除合同，取消该中标人的供货资格。同时，中标人须承担由此引起的一切经济及法律责任，并放弃先诉抗辩权。

十、其他说明：

1. 采购需求量非一次性采购量，采购人根据实际需求向中标人下达采购计划单，中标人根据采购计划单向采购人配送货物，并送达至采购人指定地点。
2. 供应商还应遵守本招标文件“采购合同”中的其他要求或规定。

第二包

一、采购标的

1. 采购标的（简要服务内容及数量）

包号	采购标的	中标人数量	最高限价 (万元/年)
第二包	干调类（散货、定型包装类）副食类、日杂用品等	1 家	35

2. 项目背景/项目概述

为了加强学校餐饮服务监督管理，为了保障学校餐饮服务环节食品安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》，为了进一步加强学校制度管理，健全后勤与基建处采购制度，提高采购效率，降低采购成本，保证食堂原材料采购工作的正常化、规范化。

二、商务要求

1. 交付（实施）的时间（期限）和地点（范围）

交付时间（实施期限）：2026 年 9 月 1 日至 2027 年 8 月 31 日

交付地点（实施范围）：以采购人的指定地点为准

2. 付款条件（进度和方式）

采购人每月结账日向投标人支付货款（一次性结清货款），如遇法定假日、学校寒暑假或特殊情况，结算工作向后顺延，且采购人无须承担因此导致的账期利息及其它经济责任。投标人提供符合法律法规要求及采购人要求的发票。

3. 包装和运输

货品由投标人按订单配货，按照与采购人约定的时间配送到指定的食堂或库房，运费由投标人负责。投标人必须接受学校的领导和监督，遵守学校的各项规章制度，按照《中华人民共和国食品安全法》及后勤与基建处相关要求配送原材料。如果投标人在配送过程中触犯法律、法规而受到有关职能部门行政或经济处罚时，由投标人自行承担。

4. 售后服务

投标人必须按照采购人订货单要求，在订单生成第二日上午将采购人所需原材料保质、保量送至食堂。

5. 培训要求：

投标人定期培训相关工作人员，包括配送负责人、配送员、配送司机等工作人员，并保留培训会议纪要，接受采购人监督检查。

三、技术要求

1. 基本要求

1.1 采购标的需实现的功能或者目标

1.2 需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范

1、投标人所供原材料，必须符合《中华人民共和国食品安全法》及国家相关质量标准要求等有关标准，并满足其它关于产品质量和食品安全方面的法律法规的要求，不得将“三无”产品、腐败变质、过期产品、无相关检测合格证明、实际包装与标识规格不符、与食堂使用要求不符的原材料送至采购人。

2、保证所提供的产品货真价实，来源合法，无任何法律纠纷和质量问题，如果投标人所提供产品与第三方出现了纠纷，由此引起的一切法律后果均由投标人承担。

3、投标人在运送过程中必须做好防污工作，确保清洁卫生，采购人对原材料的验收合格或接收使用，并不代表采购人认可投标人所提供原材料的质量和指标符合国家或行业有关标准，如果采购人在使用上述产品过程中，出现产品质量问题，投标人负责调换，若不能调换，予以退还并负全部责任。

2. 技术要求

技术要求中指标按重要性分为“★”、“#”、无标识指标。

★代表实质性指标，不满足该指标项将导致投标被拒绝；#代表重要指标，无标识指标为普通指标

序号	采购标的	服务要求或采购标的的质量要求 (性能、材料、结构、标准等)
1	干调类（散货、定型包装类）副食类、日杂用品等	★：1、预包装产品均须正规包装，具有 SC 标或生产许可标号； #：2、干货类供应商需在包装上贴标识，标识包括品名、规格、包装日期、保质期、供应商名称、贮存条件等； 3、散货类包装需密封完好、无异味、保持新鲜、无杂质、无霉变腐败现象等 #：4、具备稳定可靠的正规进货渠道，能够溯源； #：5、不得含有非法添加剂； #：6、具备检验报告。 ★：7、洗消化学品达到国家标准；不得含有荧光增白剂；砷、甲醛等成分不得超过国家标准的限定值；PH 值在国家标准限定范围内，不得对手造成明显伤害；不得含有国家标准规定

		的对人体有害的违禁成分； #：8、洗消化学品包装材料要可采用塑料袋、玻璃瓶、硬塑料桶等。塑料袋封口应牢固整齐；瓶、盒盖应与主体配合紧密、不漏。印刷标志应清晰美观，无脱色； #：9、日杂用品标识应注明生产厂名称、地址、产品名称、使用说明和维修保养说明；生产日期，安全使用期或失效期；产品规格、等级成分等；产品标准编号，检验合格证明。
--	--	--

附：《采购清单》

类目名称	序号	商品名称	规格	报价单位
干调类（散货、定型包装类）副食类、日杂用品等	1.	干锅酱	500g*8 瓶/箱	瓶
	2.	乳汁	440g/瓶	瓶
	3.	鲜酱油	500ml*12 瓶/箱	箱
	4.	鲜酱油	5L/桶	瓶
	5.	香油	450ml*20 瓶	瓶
	6.	胡椒粉	454g/袋	袋
	7.	老抽	4. 9L/桶	桶
	8.	生抽	4. 9L/桶	桶
	9.	蚝油	700g/瓶	瓶
	10.	蒸鱼豉油	450ml/瓶	桶
	11.	黄豆酱	2kg/桶	桶
	12.	海鲜酱	250g/瓶	瓶
	13.	海鲜酱	7Kg/桶	桶
	14.	柱候酱	240g/瓶	瓶
	15.	叉烧酱	280g/瓶	瓶
	16.	干腐竹	1. 8 斤/袋	袋
	17.	干黄酱	250g/袋	袋
	18.	米醋	1. 8L/瓶	桶
	19.	味精	25kg/袋	袋
	20.	咖喱粉	350g/瓶	瓶
	21.	调料	120g*60 袋	袋

	22.	豆豉	60g/盒	盒
	23.	白芷	一级	斤
	24.	草果	一级	斤
	25.	草蔻	散装	斤
	26.	朝天椒	一级	斤
	27.	陈皮	一级	斤
	28.	灯笼椒	散装（干）	斤
	29.	丁香	一级	斤
	30.	豆蔻	散装（斤）	斤
	31.	干辣椒	整个（斤）	斤
	32.	桂丁	一级	斤
	33.	桂皮	散装（斤）	斤
	34.	花椒	一级	斤
	35.	花椒粉	一级	斤
	36.	姜粉	散装	斤
	37.	辣椒段	有籽	斤
	38.	辣椒段	无籽	斤
	39.	辣椒面（细）	斤	斤
	40.	辣椒面（粗）	斤	斤
	41.	肉蔻	一级	斤
	42.	香砂	一级	斤
	43.	香叶	一级	斤
	44.	小茴香	一级	斤
	45.	小米椒	一级	斤
	46.	孜然面（普通）	散装	斤
	47.	子弹头辣椒	一级	斤
	48.	陈醋	420ml/瓶	瓶
	49.	麻辣鲜调料	102g*48 袋	袋
	50.	十三香	45g*10 盒/排	盒

51.	大块腐乳	340g/瓶	瓶
52.	臭豆腐	330g*15 瓶/箱	瓶
53.	味极鲜酱油	1L/瓶	瓶
54.	白砂糖	50kg/袋	袋
55.	绵白糖	50kg/袋	袋
56.	豆豉	140g/袋	袋
57.	料酒	500ml*12 瓶/箱	箱
58.	淀粉	25kg/袋	袋
59.	米粉	24kg/袋	袋
60.	鲜花椒	300g/袋	袋
61.	辣鲜露	448g/瓶*6 瓶	箱
62.	芝麻酱	350g/瓶	瓶
63.	淀粉	玉泰 25kg	袋
64.	老抽王	1. 9L/桶	桶
65.	生抽	1. 9L/桶	桶
66.	陈醋	5L/桶	桶
67.	香醋	550ml/瓶	瓶
68.	玉米淀粉	25kg/袋	袋
69.	红薯淀粉	500g	袋
70.	辣椒酱	248g/瓶	瓶
71.	麻辣香锅酱	500g/瓶	瓶
72.	干锅酱	500g/瓶	瓶
73.	陈皮	一级	斤
74.	粉丝	200g/袋	袋
75.	土豆粉条	500g	袋
76.	红薯粉丝	200g*30 袋/包	袋
77.	红薯粉条（细）	15 斤/袋	袋
78.	火锅宽粉	250g/袋	袋
79.	蕨根粉条	180g/袋	袋

80.	干米线	2.5kg/包	包
81.	红薯粉皮	500g*10 斤/件	斤
82.	红薯宽粉	500g	袋
83.	白胡椒粒	散装	斤
84.	辣椒酱	200g/盒	盒
85.	赤砂糖	500g	袋
86.	干香菇	500g/袋	斤
87.	枸杞	500g/袋	斤
88.	花雕酒三年陈	500ml*12 瓶/箱	箱
89.	米酒	610ml	瓶
90.	排骨酱	260g	瓶
91.	蒜蓉辣椒酱	230g	瓶
92.	苹果醋	450ml/瓶	瓶
93.	香醋	500ml	瓶
94.	鸡精	900g	袋
95.	鸡汁	1kg*6 瓶	箱
96.	酱油	1.75L	桶
97.	椒盐	45G*18	盒
98.	咖喱粉	500g/瓶	瓶
99.	辣椒王	散装（干）	斤
100.	辣椒酱	226g	瓶
101.	沙茶酱	198g	瓶
102.	蒜蓉辣椒酱	226G	瓶
103.	柱候酱	240g	瓶
104.	味精	25kg/袋	斤
105.	甜面酱	3.5kg	桶
106.	木耳	500g	斤
107.	肉桂	散装（干）	斤
108.	山奈	散装（干）	斤

109.	剁椒	2. 3kg*6 桶	箱
110.	无核小枣	500g/袋	斤
111.	银耳	500g/袋	斤
112.	白胡椒粉	500g	瓶
113.	蒜香粉	500g/桶	桶
114.	紫菜	50g	包
115.	白蔻	散装	斤
116.	当归	散装	斤
117.	虾皮	散装	斤
118.	白芝麻	散装	斤
119.	酵母	500g/袋	袋
120.	火锅底料	400g/袋	袋
121.	奥尔良腌料	1kg/袋	袋
122.	良姜	散装	斤
123.	干黄花	500g	斤
124.	党参	散装	斤
125.	黄栀子	散装	斤
126.	味精	散装	斤
127.	细砂糖	散装	斤
128.	香菜籽	散装	斤
129.	淡奶油	1L/盒	盒
130.	黄油	16kg/桶	桶
131.	枳水	2. 5L/桶	桶
132.	鸡蛋挂面	1kg/把	把
133.	食粉	500g/盒	盒
134.	麻辣香锅底料	110g*2 袋	袋
135.	鸡粉	1Kg/桶	桶
136.	金汤料	1kg/袋	袋
137.	高筋粉	20kg/袋	袋

138.	浓缩橙汁	840ml/瓶	瓶
139.	胡辣汤（五香味）	240g	袋
140.	低筋面粉	22.7kg/袋	袋
141.	纯牛奶	1L/盒*12 盒	箱
142.	醪糟	900g*12 瓶	箱
143.	麻辣鱼	3kg/桶	桶
144.	重庆小面料	3kg/桶	桶
145.	糯米粉	400g/袋	袋
146.	海苔肉松	1kg/袋	袋
147.	食用碱面	150g/袋	袋
148.	小苏打	150g/袋	袋
149.	杏仁片		斤
150.	紫菜	25g*20	大袋
151.	鸡肉火腿肠	58g*50 支	件
152.	吉士粉	200g/桶	桶
153.	泡打粉	2.7kg/桶	桶
154.	黑胡椒粉	430g/瓶	瓶
155.	鱼酸菜	400g*30 袋	箱
156.	藤椒油	500ml/瓶	瓶
157.	鸡肉松	1kg/袋	袋
158.	油豆豉	150g/袋	袋
159.	油豆豉	150g/袋	袋
160.	榨菜	350G*20 袋	箱
161.	食用盐	500g*40 袋	件
162.	塔塔粉	1kg/袋	桶
163.	橄榄菜	450g/瓶	瓶
164.	火锅底料	500g	袋
165.	鸡公煲酱料	150g	袋
166.	红薯粉条	500g	斤

167.	蒜蓉辣酱（包饭酱）	500g	盒
168.	液态酥油		桶
169.	金黄面包糠	2.5kg	袋
170.	无盐黄油	454g	块
171.	毛血旺料	3.6kg	桶
172.	大重庆	358g	袋
173.	豆瓣酱	5.5kg	桶
174.	干百合	散装	斤
175.	草菇老抽	500ml	瓶
176.	蒜蓉辣酱	2kg	桶
177.	火碱	25kg	袋
178.	1000ml 圆盒		箱
179.	450ml 圆盒		箱
180.	消毒液		箱
181.	百洁布		卷
182.	保鲜膜		箱
183.	创可贴		盒
184.	炊帚（高粱毛）		把
185.	大号料包袋		板
186.	大垃圾袋（加厚）	1.2*1.4	袋
187.	大食品袋		把
188.	大五格餐盒		箱
189.	钢丝球		包
190.	硅胶屉布		个
191.	空气清新剂		瓶
192.	扫把		把
193.	卫生间大抽纸		箱
194.	卫生间大盘纸		箱
195.	洗涤灵		桶

	196.	线手套		副
	197.	馅板		个
	198.	小食品袋		把
	199.	餐巾纸		箱
	200.	一次性 PVC 手套		箱
	201.	一次性餐盒		箱
	202.	一次性口罩		件
	203.	一次性筷子		箱
	204.	一次性手套	PE10 盒*70 只	箱
	205.	油条筷子		双
	206.	防护胶皮手套		双
	207.	中号料包袋		板
	208.	锡纸杯		个
	209.	连卷小黑垃圾袋 10 卷	10 卷	包

3. 验收标准

验收时间：新鲜食材每日早晨 6：00 至 8：00 现场验收，包装食材根据实际需求定期送货，并现场验收。

验收方式：每日现场对商品的收货数量以实际收货数量、产品净重量为准。

验收程序：对商品的收货数量以实际收货数量、产品净重量为准。对于出现与订单不符的商品、外包装破损造成货物受损的商品、质量未达到标准的商品等情况之一，采购人有权拒收。

验收内容：对商品的收货数量以实际收货数量、产品净重量为准。对于出现与订单不符的商品、外包装破损造成货物受损的商品、质量未达到标准的商品等情况之一，采购人有权拒收。

验收标准：所有原材料商品种类价格不应高于市场价格，蔬菜类原材料商品价格制定办法为：投标人按照采购人制定需求的原材料品种每周即时报价，采购人参考北京学校基地直供平台指导价、北京创价市场价格信息网等大型农贸批发市场行情，本着降低采购成本的原则，甲乙双方可以议价，采购人通过多方比价等方式与投标人进行议价，

价格按最终议定结果双方在报价单签字确认后执行。

5. 其他要求

三、 产品相关要求：

1. 产品质量符合《中华人民共和国食品安全法》《食品安全法实施条例》《餐饮服务食品安全监督管理法》《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国食品卫生法》以及省、市及行业相关法律法规的规定，符合行业主管部门发布的规定、标准、规范，其他未列标准按最新执标准实施。

2. 产品来源安全、可靠，质量、等级符合国家规定的同类产品的质量检验标准，食品级产品需要标明生产日期及保质期，满足采购人的要求。

3. 加工环境、加工方式符合卫生检疫部门的相关要求。

（1）生产企业要有合格的生产加工环境及配套的生产和检测设备。

（2）经销商性质的响应人应有独立的、满足储存条件的仓库。

4. 禁止供应货物来源不明、检验不合格或未经检验、过期、变质、霉变等的产品。

5. 冷冻货物供货：具有动物检疫合格证和提供有效的检测报告，提供必要的可追溯证明。

四、 配送能力要求：

1. 采购人在每天 16:00 前，将次日的采购计划以《采购订货单/送货单》的形式通知中标人。采购人的计划单会列明的食材品名、品牌、数量及配送地点等。

2. 若采购计划存在不清晰、不准确、不及时或有疏漏等情况，中标人有义务及时提醒采购人修正计划单。

3. 采购人有权视实际情况，要求中标人对配送产品进行粗加工，如食物的去皮、研磨等。中标人按要求进行粗加工的，采购人无需支付加工费。

4. 中标人在非不可抗力情况下不得拒绝采购人提出的采购计划。

5. 中标人根据计划单所列明的食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等要求组织供应配送，不得擅自更改送货内容，否则采购人有权拒收。

6. 如因市场流通问题确实需要变更的，中标人须事先征得采购人书面同意后方可执行。

7. 中标人配送的食材须向合法经营单位采购，并按国家有关规定查验经营单位的相关证照，如《企业法人营业执照》、《全国工业产品生产许可证》、《食品卫生许可证》或《食品经营许可证》。所有食材的采购须来源清晰，按国家食品药品监督管理局制定

的《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》执行，做到索证无误，并把索证记录表和有关证明提供给采购人。

8. 供应链要求：蔬菜、水果须源于受地方政府部门监管的商品菜种植基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户蔬菜、水果供应。鲜肉类须源于正规肉联厂，家禽类须源于受地方政府相关部门监管的家禽供应场。

9. 中标人须按照采购人当天的计划，每天在规定的时间内将当天所应供食材送至采购人指定地点。

10. 配送时间：日配和库配商品配送时间为 7:00-16:00。特殊加急商品需按照甲方配送要求配送，如不能按照约定配送的，相关供应商应及时告知甲方。

11. 配送地点：由采购人指定。

12. 中标人委派的食材配送车辆须符合国家的有关规定，具备齐全的法定证照，车厢内无不良异味；运输途中严防日晒、雨淋，通风散热适宜。

13. 配送车辆须保持清洁卫生，并做好消毒措施，每天做好车辆运输配送、清洁消毒记录，确保食材在配送过程中不受污染，肉类等食材需冷链车运输。

14. 根据原材料质量标准需要密封包装。

15. 采用塑料袋包装的：需符合国家“限塑令”、《北京市生活垃圾管理条例》要求。

16. 运输过程中使用周转箱的，周转箱应采用食品级容器，且容器内外无污物。

17. 中标人委派的配送人员须具有有效的身份证及健康证明文件，并事前向采购人备案；配送过程须穿着便于辨认的工作服，配戴工作证，并配备相应的劳动和卫生等防护用品。服务期内配送人员需保持稳定，若更换事先应经过采购人同意后方更换配送人员，且更换后的人员为中标人正式员工，无违法乱纪等不良记录，持有食品业从业人员健康检查证。

18. 中标人须对配送人员严格管理，对他们的行为负全责。配送人员在采购人单位内的一切行为须严格遵守法律法规、安全规范及采购人的各项规章制度等，若配送人员出现损害采购人形象和利益、意外伤亡事故或触犯国家法律等情况的，由中标人承担一切经济责任及法律责任。

19. 中标人须加强对配送人员培训，不得出现扰民现象，若配送过程中接到扰民投诉，一切后果由中标人承担。

20. 中标人必须遵守学校规定，若因违反规定造成车辆、人员无法入校完成配送任

务，一切后果由中标人承担。

21. 中标人如遇不可抗力情况而不能按食材配送要求执行的，须立即通知采购人，相应的应急处理措施须事先征得采购人同意。

22. 对采购人临时的供货要求，需随订随送，2 小时内送达相应货物。

七、食材仓储要求：

1. 食材配送前的仓储由中标人负责。

2. 储存条件须满足食品卫生及安全的相关法定要求，达到国家、行业及地方的食品卫生及安全标准。

3. 生鲜食材的仓储区，不同品种的食材分区域储存，蔬果仓储温度 4℃~10℃，鲜肉类仓储温度 0℃~4℃，冻肉冻品类仓储温度在-18℃以下。

八、监管要求：

1. 中标人提供的食材及配送服务须服从甲方采购人的监督、管理。

2. 中标人所供产品出现腐烂变质等质量问题，或违反国家食品安全法的相关规定，或有以次充好、以假冒真等行为时，第一次警告退货，第二次终止合同，以后不再合作，并上报国家食品安全监管部门按法律法规对其进行处罚，投诉至平台将其纳入食品安全黑名单，在北京高校中进行通报。

3. 当相关管理部门等对采购人的食堂或中标人配送的食材进行检查时，中标人须无条件全力配合，不得借口推脱。

4. 中标人须及时向采购人提供自己及货物来源最新的、符合食品安全监督部门要求的全部有效证明材料。

5. 中标人将本项目转包或分包给他人，或中标人的资质情况在合同期间发生变化而不再符合要求的，采购人均有权单方终止合同，由此引起的一切经济及法律责任由中标人自行承担。

九、原材料验收要求：

1. 中标人将食材送至采购人指定地点后，由采购人指定人员对原材料质量进行检斤验质，初步检验合格后由库管、食堂验货人、中标人三方签字确认。

2. 若检验过程中发现原材料质量问题，中标人代表须在接到通知后 1 小时内到交货现场进行问题确认。若原材料不符合本项目约定的质量要求，采购人将拒绝接收，凡在交货检验过程中出现原材料质量不符而需要退（换）货的原材料，中标人须在 2 小时内更换到位。在更换到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内更换到位，视

为中标人逾期配送。

3. 交货质量检验仅为简单的初步检验，不代表中标人所供原材料的最终质量。在质量保证期满之前或原材料在后期使用过程中，发现原材料出现质量问题，供货商应及时积极配合甲方在 1 天内更换到位，因中标人提供的原材料造成食品安全事故的，采购人有权解除合同，取消该中标人的供货资格。同时，中标人须承担由此引起的一切经济及法律责任，并放弃先诉抗辩权。

十、其他说明：

1. 采购需求量非一次性采购量，采购人根据实际需求向中标人下达采购计划单，中标人根据采购计划单向采购人配送货物，并送达至采购人指定地点。

2. 供应商还应遵守本招标文件“采购合同”中的其他要求或规定。

第三包

一、采购标的

1. 采购标的（简要服务内容及数量）

包号	采购标的	中标人数量	最高限价 (万元/年)
第三包	猪肉类，熟食制品、牛羊肉类、禽肉类、 半成品及速冻食品等	1 家	175

2. 项目背景/项目概述

为了加强学校餐饮服务监督管理，为了保障学校餐饮服务环节食品安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》，为了进一步加强学校制度管理，健全后勤与基建处采购制度，提高采购效率，降低采购成本，保证食堂原材料采购工作的正常化、规范化。

二、商务要求

1. 交付（实施）的时间（期限）和地点（范围）

交付时间（实施期限）：2026 年 9 月 1 日至 2027 年 8 月 31 日

交付地点（实施范围）：以采购人的指定地点为准

2. 付款条件（进度和方式）

采购人每月结账日向投标人支付货款（一次性结清货款），如遇法定假日、学校寒暑假或特殊情况，结算工作向后顺延，且采购人无须承担因此导致的账期利息及其它经济责任。投标人提供符合法律法规要求及采购人要求的发票。

3. 包装和运输

货品由投标人按订单配货，按照与采购人约定的时间配送到指定的食堂或库房，运费由投标人负责。投标人必须接受学校的领导和监督，遵守学校的各项规章制度，按照《中华人民共和国食品安全法》及后勤与基建处相关要求配送原材料。如果投标人在配送过程中触犯法律、法规而受到有关职能部门行政或经济处罚时，由投标人自行承担。

4. 售后服务

投标人必须按照采购人订货单要求，在订单生成第二日上午将采购人所需原材料保质、保量送至食堂。

5. 培训要求：

投标人定期培训相关工作人员，包括配送负责人、配送员、配送司机等工作人员，并保留培训会议纪要，接受采购人监督检查。

三、技术要求

1. 基本要求

1.1 采购标的需实现的功能或者目标

1.2 需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范

1、投标人所供原材料，必须符合《中华人民共和国食品安全法》及国家相关质量标准要求等有关标准，并满足其它关于产品质量和食品安全方面的法律法规的要求，不得将“三无”产品、腐败变质、过期产品、无相关检测合格证明、实际包装与标识规格不符、与食堂使用要求不符的原材料送至采购人。

2、保证所提供的产品货真价实，来源合法，无任何法律纠纷和质量问题，如果投标人所提供产品与第三方出现了纠纷，由此引起的一切法律后果均由投标人承担。

3、鲜品必须保证是 24 小时内生产出厂，否则采购人有权拒绝接收，并终止采购协议。

4、投标人在运送过程中必须做好防污工作，确保清洁卫生，采购人对原材料的验收合格或接收使用，并不代表采购人认可投标人所提供原材料的质量和指标符合国家或行业有关标准，如果采购人在使用上述产品过程中，出现产品质量问题，投标人负责调换，若不能调换，予以退还并负全部责任。

2. 技术要求

技术要求中指标按重要性分为“★”、“#”、无标识指标。

★代表实质性指标，不满足该指标项将导致投标被拒绝；#代表重要指标，无标识指标为普通指标

序号	采购标的	服务要求或采购标的的质量要求 (性能、材料、结构、标准等)
1	猪肉类，熟食制品、牛羊肉类、禽肉类、半成品及速冻食品等	猪肉类： ★： 1、能够按批次提供检验检疫证明；产品质量符合国家强制性标准要求； #： 2、外表微湿润、不粘手；具有鲜猪肉固有的气味、无异味；冷冻肉要求外包装干净，标识齐全，肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味； #： 3、肌肉有色泽光润，红色均匀，脂肪均匀呈乳白或微黄色；组织纤维清晰，无淤血，无注水，有坚韧性，指压后凹陷立即

		恢复； ★：4、提供近期有效的批次检测报告； #：5、冷冻品已存储时间不得超过 1 个月，需提供储存登记记录。 熟食制品： 1、真空灭菌包装； #2、不得含有非法添加剂； #3、食用期不少于质保期的三分之二； 4、包装需密封完好、无异味、保持新鲜、无杂质、无霉变腐败现象等 牛羊肉类： ★：1、须具有动物检验检疫合格证明，符合卫生标准； #：2、肉类外表微干或湿润、不粘手、切面湿润；肌肉指压后凹陷立即恢复；具有鲜牛肉、羊肉固有的气味、无臭味无异味；煮沸后肉汤澄清透明、脂肪团聚于表面，具特有香味； 3、肌肉肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白或微黄色；组织纤维清晰，有坚韧性；冷冻肉要求外包装干净，标识齐全，肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味；冷冻品已存储时间不得超过 3 个月；需提供储存登记记录。 #：4、采购民族特色食材，须具备民族特色食材食品认证并具备相应的标识。提供近期有效的批次检测报告。 禽肉类： ★：1、具有动物检疫合格证或检测报告； #：2、所有货物指标要符合国家强制性标准要求，所供货物保证新鲜、无异味、无霉烂变质； #：3、鲜肉确保新鲜，冷冻肉要求外包装干净，标识齐全，肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味；加热后肉汤清澈透明，脂肪团聚于液面，具有禽类品种应有的滋味。 #：4、冷冻品已存储时间不得超过 1 个月；需提供储存登记记录。 #：5、不得含有非法添加剂。 #：6、内包装完整，标签信息完整，有清晰的厂名、厂址、生产日期、保质期和配料表等内容。 #：7、有干净整洁的外包装箱，箱体上出厂日期，保质期，生产厂家信息，生产许可证编码（包括但不限于上述项目）等标识清晰可见。 ★：8、每批次应有相对应的产品质检报告。 半成品及速冻食品：
--	--	---

		★：1、肉类食品具有动物检疫合格证和提供近期有效的批次检测报告。 #：2、所有货物指标要符合国家强制性标准要求，所供货物保证新鲜、无异味、无霉烂变质； #：3、冷冻肉要求外包装干净，标识齐全，肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味； #：4、冷冻品已存储时间不得超过 1 个月；需提供储存登记记录。 #：5、不得含有非法添加剂；
--	--	--

附：《采购清单》

类目名称	序号	商品名称	规格	报价单位
猪肉类，熟食制品、牛羊肉类、禽肉类、半成品及速冻食品等	1.	精品五花肉（鲜）	称重	斤
	2.	精品五花肉（冻）	称重	斤
	3.	去皮一级五花肉（鲜）	称重	斤
	4.	去皮一级五花肉（冻）	称重	斤
	5.	带皮一级五花肉（鲜）	称重	斤
	6.	带皮一级五花肉（冻）	称重	斤
	7.	带皮二级五花肉（鲜）	称重	斤
	8.	带皮二级五花肉（冻）	称重	斤
	9.	4 号肉（鲜）	称重	斤
	10.	4 号肉（冻）	称重	斤
	11.	2 号肉（鲜）	称重	斤
	12.	2 号肉（冻）	称重	斤
	13.	带皮后臀尖（鲜）	称重	斤
	14.	带皮后臀尖（冻）	称重	斤
	15.	带皮前臀尖（鲜）	称重	斤
	16.	带皮前臀尖（冻）	称重	斤
	17.	去骨前肘（鲜）	称重	斤
	18.	去骨前肘（冻）	称重	斤
	19.	前肘（鲜）	称重	斤
	20.	前肘（冻）	称重	斤

21.	去骨后肘（鲜）	称重	斤
22.	去骨后肘（冻）	称重	斤
23.	后肘（鲜）	称重	斤
24.	后肘（冻）	称重	斤
25.	通脊（鲜）	称重	斤
26.	通脊（冻）	称重	斤
27.	小里脊（鲜）	称重	斤
28.	小里脊（冻）	称重	斤
29.	无颈排骨块（鲜）	称重	斤
30.	无颈排骨块（冻）	称重	斤
31.	纯排骨（鲜）	称重	斤
32.	纯排骨（冻）	称重	斤
33.	精品纯排（鲜）	称重	斤
34.	纯肋排（鲜）	称重	斤
35.	纯肋排（冻）	称重	斤
36.	脊骨（鲜）	称重	斤
37.	脊骨（冻）	称重	斤
38.	棒骨（鲜）	称重	斤
39.	棒骨（冻）	称重	斤
40.	梅花肉（鲜）	称重	斤
41.	梅花肉（冻）	称重	斤
42.	去皮后尖（鲜）	称重	斤
43.	去皮后尖（冻）	称重	斤
44.	去皮前尖（鲜）	称重	斤
45.	去皮前尖（冻）	称重	斤
46.	一级精碎肉（鲜）	称重	斤
47.	一级精碎肉（冻）	称重	斤
48.	月牙骨（鲜）	称重	斤
49.	猪肠头（鲜）	称重	斤

50.	地板后尖（鲜）	称重	斤
51.	肥膘肉（鲜）	称重	斤
52.	颈骨头（鲜）	称重	斤
53.	护心肉（鲜）	称重	斤
54.	猪心（鲜）	称重	斤
55.	猪肚（鲜）	称重	斤
56.	猪肝（鲜）	称重	斤
57.	猪肠（鲜）	称重	斤
58.	猪皮（鲜）	称重	斤
59.	猪板油（鲜）	称重	斤
60.	猪肺（鲜）（个）	称重	斤
61.	猪蹄（鲜）	称重	斤
62.	猪尾巴（鲜）	称重	斤
63.	猪腰子（鲜）	称重	斤
64.	猪耳朵（鲜）	称重	斤
65.	猪口条（鲜）	称重	斤
66.	去骨猪头（鲜）	称重	斤
67.	生猪头（鲜）	称重	斤
68.	腔骨（鲜）	称重	斤
69.	猪肉馅（鲜）	称重	斤
70.	白条猪（瘦）	称重	斤
71.	牛腩(国产)（鲜）	称重	斤
72.	牛腩（冻）	称重	斤
73.	牛腱（鲜）	称重	斤
74.	牛腱（冻）	称重	斤
75.	牛里脊（鲜）	称重	斤
76.	牛里脊（冻）	称重	斤
77.	牛吊龙（鲜）	称重	斤
78.	牛吊龙（冻）	称重	斤

	79.	牛前腿肉（鲜）	称重	斤
	80.	牛前腿肉（冻）	称重	斤
	81.	牛后腿肉（鲜）	称重	斤
	82.	牛后腿肉（冻）	称重	斤
	83.	牛后腿肉（精修）（鲜）	称重	斤
	84.	牛后腿肉（精修）（冻）	称重	斤
	85.	牛碎肉（冻）	称重	斤
	86.	牛霖（鲜）	称重	斤
	87.	牛霖（冻）	称重	斤
	88.	牛肉卷（冻）	称重	斤
	89.	牛肋条（鲜）	称重	斤
	90.	牛肋条（冻）	称重	斤
	91.	牛子盖（鲜）	称重	斤
	92.	牛子盖（冻）	称重	斤
	93.	牛瓜条（鲜）	称重	斤
	94.	牛瓜条（冻）	称重	斤
	95.	牛白板（鲜）	称重	斤
	96.	牛白板（冻）	称重	斤
	97.	牛上脑（鲜）	称重	斤
	98.	牛上脑（冻）	称重	斤
	99.	牛筋头巴脑（鲜）	称重	斤
	100.	牛筋头巴脑（冻）	称重	斤
	101.	牛排骨（鲜）	称重	斤
	102.	牛排骨（冻）	称重	斤
	103.	牛尾（鲜）	称重	斤
	104.	牛尾（冻）	称重	斤
	105.	牛腰窝（鲜）	称重	斤
	106.	牛腰窝（冻）	称重	斤
	107.	牛心（鲜）	称重	斤

	108.	牛油（鲜）	称重	斤
	109.	牛蹄筋（鲜）	称重	斤
	110.	牛百叶（鲜）	称重	斤
	111.	牛肚（鲜）	称重	斤
	112.	牛肠（鲜）	称重	斤
	113.	牛头肉（鲜）（半熟）	称重	斤
	114.	牛骨（鲜）	称重	斤
	115.	牛腰子（鲜）	称重	斤
	116.	牛肉馅（鲜）	称重	斤
	117.	整羊（鲜）	称重	斤
	118.	带骨羊前腿（鲜）	称重	斤
	119.	带骨羊前腿（冻）	称重	斤
	120.	带骨羊后腿（鲜）	称重	斤
	121.	带骨羊后腿（冻）	称重	斤
	122.	去骨羊前腿（鲜）	称重	斤
	123.	去骨羊前腿（冻）	称重	斤
	124.	去骨羊后腿（鲜）	称重	斤
	125.	去骨羊后腿（冻）	称重	斤
	126.	去骨羊后腿（精修）（鲜）	称重	斤
	127.	去骨羊后腿（精修）（冻）	称重	斤
	128.	羊腩（鲜）	称重	斤
	129.	羊腩（冻）	称重	斤
	130.	羊腰窝（鲜）	称重	斤
	131.	羊腰窝（冻）	称重	斤
	132.	羊里脊（鲜）	称重	斤
	133.	羊里脊（冻）	称重	斤
	134.	羊腱子（鲜）	称重	斤
	135.	羊腱子（冻）	称重	斤
	136.	羊上脑（鲜）	称重	斤

	137.	羊上脑（冻）	称重	斤
	138.	羊尾油（鲜）	称重	斤
	139.	羊小腿（鲜）	称重	斤
	140.	羊小腿（冻）	称重	斤
	141.	羊棒骨（鲜）	称重	斤
	142.	羊肚（鲜）	称重	斤
	143.	羊肝（鲜）	称重	斤
	144.	羊肠（鲜）	称重	斤
	145.	羊排（瘦）（鲜）	称重	斤
	146.	羊排（冻）	称重	斤
	147.	羊蝎子（鲜）	称重	斤
	148.	羊蝎子（冻）	称重	斤
	149.	羊蹄（鲜）	称重	斤
	150.	羊蹄（冻）	称重	斤
	151.	羊肉卷（冻）	称重	斤
	152.	羊杂（鲜）（半熟）	称重	斤
	153.	羊肉馅（鲜）	称重	斤
	154.	鸡胸肉		斤
	155.	鸡胸肉		斤
	156.	鸡胸肉		斤
	157.	鸡翅根		斤
	158.	鸡翅根		斤
	159.	鸡翅根		斤
	160.	琵琶腿（120-130g）		斤
	161.	琵琶腿（130g 以上）		斤
	162.	琵琶腿（80-100g）		斤
	163.	琵琶腿（140g 以上）		斤
	164.	鸡排腿（200-250g）		斤
	165.	鸡排腿（250g 以上）		斤

	166.	鸡排腿（300-350g）		斤
	167.	四连腿		斤
	168.	五连腿		斤
	169.	鸡翅中		斤
	170.	鸡翅中		斤
	171.	翅尖		斤
	172.	毛毛肉		斤
	173.	带皮鸡腿肉		斤
	174.	带皮鸡碎肉		斤
	175.	鸡架子		斤
	176.	去皮鸡碎肉		斤
	177.	鸡边腿		斤
	178.	鸡脆骨		斤
	179.	三黄鸡		斤
	180.	汉堡肉		斤
	181.	腿肉丁		斤
	182.	鸡爪		斤
	183.	鸡爪		斤
	184.	鸡胗		斤
	185.	鸭子		斤
	186.	半片鸭		斤
	187.	鸭头		斤
	188.	去皮鸭胸		斤
	189.	带皮鸭胸		斤
	190.	鸭腿		斤
	191.	鸭脖		斤
	192.	鸭胗		斤
	193.	黑爪鸡块	称重	斤
	194.	乌鸡块	称重	斤

	195.	老鸡块	称重	斤
	196.	老鸭块	称重	斤

3. 验收标准

验收时间：新鲜食材每日早晨 6：00 至 8：00 现场验收，包装食材根据实际需求定期送货，并现场验收。

验收方式：每日现场对商品的收货数量以实际收货数量、产品净重量为准。

验收程序：对商品的收货数量以实际收货数量、产品净重量为准。对于出现与订单不符的商品、外包装破损造成货物受损的商品、质量未达到标准的商品等情况之一，采购人有权拒收。

验收内容：对商品的收货数量以实际收货数量、产品净重量为准。对于出现与订单不符的商品、外包装破损造成货物受损的商品、质量未达到标准的商品等情况之一，采购人有权拒收。

验收标准：所有原材料商品种类价格不应高于市场价格，蔬菜类原材料商品价格制定办法为：投标人按照采购人制定需求的原材料品种每周即时报价，采购人参考北京学校基地直供平台指导价、北京创价市场价格信息网等大型农贸批发市场行情，本着降低采购成本的原则，甲乙双方可以议价，采购人通过多方比价等方式与投标人进行议价，价格按最终议定结果双方在报价单签字确认后执行。

6. 其他要求

五、 产品相关要求：

1. 产品质量符合《中华人民共和国食品安全法》《食品安全法实施条例》《餐饮服务食品安全监督管理法》《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国食品卫生法》以及省、市及行业相关法律法规的规定，符合行业主管部门发布的规定、标准、规范，其他未列标准按最新执标准实施。

2. 产品来源安全、可靠，质量、等级符合国家规定的同类产品的质量检验标准，食品级产品需要标明生产日期及保质期，满足采购人的要求。

3. 加工环境、加工方式符合卫生检疫部门的相关要求。

(1) 生产企业要有合格的生产加工环境及配套的生产和检测设备。

(2) 经销商性质的响应人应有独立的、满足储存条件的仓库。

4. 禁止供应货物来源不明、检验不合格或未经检验、过期、变质、霉变等的产品。

5. 冷冻货物供货：具有动物检疫合格证和提供有效的检测报告，提供必要的可追溯

证明。

六、 配送能力要求:

1. 采购人在每天 16:00 前, 将次日的采购计划以《采购订货单/送货单》的形式通知中标人。采购人的计划单会列明的食材品名、品牌、数量及配送地点等。

2. 若采购计划存在不清晰、不准确、不及时或有疏漏等情况, 中标人有义务及时提醒采购人修正计划单。

3. 采购人有权视实际情况, 要求中标人对配送产品进行粗加工, 如食物的去皮、研磨等。中标人按要求进行粗加工的, 采购人无需支付加工费。

4. 中标人在非不可抗力情况下不得拒绝采购人提出的采购计划。

5. 中标人根据计划单所列明的食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等要求组织供应配送, 不得擅自更改送货内容, 否则采购人有权拒收。

6. 如因市场流通问题确实需要变更的, 中标人须事先征得采购人书面同意后方可执行。

7. 中标人配送的食材须向合法经营单位采购, 并按国家有关规定查验经营单位的相关证照, 如《企业法人营业执照》、《全国工业产品生产许可证》、《食品卫生许可证》或《食品经营许可证》。所有食材的采购须来源清晰, 按国家食品药品监督管理局制定的《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》执行, 做到索证无误, 并把索证记录表和有关证明提供给采购人。

8. 供应链要求: 蔬菜、水果须源于受地方政府部门监管的商品菜种植基地或蔬菜专业流通市场, 严禁收购散户蔬菜、水果供应。鲜肉类须源于正规肉联厂, 家禽类须源于受地方政府相关部门监管的家禽供应场。

9. 中标人须按照采购人当天的计划, 每天在规定的时间内将当天所应供食材送至采购人指定地点。

10. 配送时间: 日配和库配商品配送时间为 7:00-16:00。特殊加急商品需按照甲方配送要求配送, 如不能按照约定配送的, 相关供应商应及时告知甲方。

11. 配送地点: 由采购人指定。

12. 中标人委派的食材配送车辆须符合国家的有关规定, 具备齐全的法定证照, 车厢内无不良异味; 运输途中严防日晒、雨淋, 通风散热适宜。

13. 配送车辆须保持清洁卫生, 并做好消毒措施, 每天做好车辆运输配送、清洁消毒记录, 确保食材在配送过程中不受污染, 肉类等食材需冷链车运输。

14. 根据原材料质量标准需要密封包装。

15. 采用塑料袋包装的：需符合国家“限塑令”、《北京市生活垃圾管理条例》要求。

16. 运输过程中使用周转箱的，周转箱应采用食品级容器，且容器内外无污物。

17. 中标人委派的配送人员须具有有效的身份证及健康证明文件，并事前向采购人备案；配送过程须穿着便于辨认的工作服，配戴工作证，并配备相应的劳动和卫生等防护用品。服务期内配送人员需保持稳定，若更换事先应经过采购人同意后方更换配送人员，且更换后的人员为中标人正式员工，无违法乱纪等不良记录，持有食品业从业人员健康检查证。

18. 中标人须对配送人员严格管理，对他们的行为负全责。配送人员在采购人单位内的一切行为须严格遵守法律法规、安全规范及采购人的各项规章制度等，若配送人员出现损害采购人形象和利益、意外伤亡事故或触犯国家法律等情况的，由中标人承担一切经济责任及法律责任。

19. 中标人须加强对配送人员培训，不得出现扰民现象，若配送过程中接到扰民投诉，一切后果由中标人承担。

20. 中标人必须遵守学校规定，若因违反规定造成车辆、人员无法入校完成配送任务，一切后果由中标人承担。

21. 中标人如遇不可抗力情况而不能按食材配送要求执行的，须立即通知采购人，相应的应急处理措施须事先征得采购人同意。

22. 对采购人临时的供货要求，需随订随送，2 小时内送达相应货物。

七、食材仓储要求：

1. 食材配送前的仓储由中标人负责。

2. 储存条件须满足食品卫生及安全的相关法定要求，达到国家、行业及地方的食品卫生及安全标准。

3. 生鲜食材的仓储区，不同品种的食材分区域储存，蔬果仓储温度 4℃~10℃，鲜肉类仓储温度 0℃~4℃，冻肉冻品类仓储温度在-18℃以下。

八、监管要求：

1. 中标人提供的食材及配送服务须服从甲方采购人的监督、管理。

2. 中标人所供产品出现腐烂变质等质量问题，或违反国家食品安全法的相关规定，或有以次充好、以假冒真等行为时，第一次警告退货，第二次终止合同，以后不再合作，

并上报国家食品安全监管部门按法律法规对其进行处罚，投诉至平台将其纳入食品安全黑名单，在北京高校中进行通报。

3. 当相关管理部门等对采购人的食堂或中标人配送的食材进行检查时，中标人须无条件全力配合，不得借口推脱。

4. 中标人须及时向采购人提供自己及货物来源最新的、符合食品安全监督部门要求的全部有效证明材料。

5. 中标人将本项目转包或分包给他人，或中标人的资质情况在合同期间发生变化而不再符合要求的，采购人均有权单方终止合同，由此引起的一切经济及法律责任由中标人自行承担。

九、原材料验收要求：

1. 中标人将食材送至采购人指定地点后，由采购人指定人员对原材料质量进行检斤验质，初步检验合格后由库管、食堂验货人、中标人三方签字确认。

2. 若检验过程中发现原材料质量问题，中标人代表须在接到通知后 1 小时内到交货现场进行问题确认。若原材料不符合本项目约定的质量要求，采购人将拒绝接收，凡在交货检验过程中出现原材料质量不符而需要退（换）货的原材料，中标人须在 2 小时内更换到位。在更换到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内更换到位，视为中标人逾期配送。

3. 交货质量检验仅为简单的初步检验，不代表中标人所供原材料的最终质量。在质量保证期满之前或原材料在后期使用过程中，发现原材料出现质量问题，供货商应及时积极配合甲方在 1 天内更换到位，因中标人提供的原材料造成食品安全事故的，采购人有权解除合同，取消该中标人的供货资格。同时，中标人须承担由此引起的一切经济及法律责任，并放弃先诉抗辩权。

十、其他说明：

1. 采购需求量非一次性采购量，采购人根据实际需求向中标人下达采购计划单，中标人根据采购计划单向采购人配送货物，并送达至采购人指定地点。

2. 供应商还应遵守本招标文件“采购合同”中的其他要求或规定。

第四包

一、采购标的

1. 采购标的（简要服务内容及数量）

包号	采购标的	中标人数量	最高限价 (万元/年)
第四包	新鲜蔬菜、水果、禽蛋、豆制品、面条、馒头、调理品等	1 家	120

2. 项目背景/项目概述

为了加强学校餐饮服务监督管理，为了保障学校餐饮服务环节食品安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》，为了进一步加强学校制度管理，健全后勤与基建处采购制度，提高采购效率，降低采购成本，保证食堂原材料采购工作的正常化、规范化。

二、商务要求

1. 交付（实施）的时间（期限）和地点（范围）

交付时间（实施期限）：2026 年 9 月 1 日至 2027 年 8 月 31 日

交付地点（实施范围）：以采购人的指定地点为准

2. 付款条件（进度和方式）

采购人每月结账日向投标人支付货款（一次性结清货款），如遇法定假日、学校寒暑假或特殊情况，结算工作向后顺延，且采购人无须承担因此导致的账期利息及其它经济责任。投标人提供符合法律法规要求及采购人要求的发票。

3. 包装和运输

货品由投标人按订单配货，按照与采购人约定的时间配送到指定的食堂或库房，运费由投标人负责。投标人必须接受学校的领导和监督，遵守学校的各项规章制度，按照《中华人民共和国食品安全法》及后勤与基建处相关要求配送原材料。如果投标人在配送过程中触犯法律、法规而受到有关职能部门行政或经济处罚时，由投标人自行承担。

4. 售后服务

投标人必须按照采购人订货单要求，在订单生成第二日上午将采购人所需原材料保质、保量送至食堂。

5. 培训要求:

投标人定期培训相关工作人员，包括配送负责人、配送员、配送司机等工作人员，并保留培训会议纪要，接受采购人监督检查。

三、技术要求

1. 基本要求

1.1 采购标的需实现的功能或者目标

1.2 需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范

5、投标人所供原材料，必须符合《中华人民共和国食品安全法》及国家相关质量标准要求等有关标准，并满足其它关于产品质量和食品安全方面的法律法规的要求，不得将“三无”产品、腐败变质、过期产品、无相关检测合格证明、实际包装与标识规格不符、与食堂使用要求不符的原材料送至采购人。

6、保证所提供的产品货真价实，来源合法，无任何法律纠纷和质量问题，如果投标人所提供产品与第三方出现了纠纷，由此引起的一切法律后果均由投标人承担。

7、鲜品必须保证是 24 小时内生产出厂，否则采购人有权拒绝接收，并终止采购协议。

8、投标人在运送过程中必须做好防污工作，确保清洁卫生，采购人对原材料的验收合格或接收使用，并不代表采购人认可投标人所提供原材料的质量和指标符合国家或行业有关标准，如果采购人在使用上述产品过程中，出现产品质量问题，投标人负责调换，若不能调换，予以退还并负全部责任。

2. 技术要求

技术要求中指标按重要性分为“★”、“#”、无标识指标。

★代表实质性指标，不满足该指标项将导致投标被拒绝；#代表重要指标，无标识指标为普通指标

序号	采购标的	服务要求或采购标的的质量要求 (性能、材料、结构、标准等)
1	新鲜蔬菜、水果、禽蛋、豆制品、面条、馒头、调理品等	鲜蔬菜、水果： 1、水量充足、无空壳、皱皮、干涩现象、色泽新艳、光亮无变色。硬度饱满、充实、软硬 2、相同新鲜条件下无外力造成的伤害。如挤伤、压伤、碰伤、切口、裂伤等； 3、无不良病虫害。表面、中间无虫卵遗留，无虫眼； 4、成熟度适中、无过熟、未熟现象； 5、如有包装应完整干净；

	#：6、瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常、无软塌处、并成熟。 柑桔类：无空壳、水分充足，外表完整。 浆果类：无腐烂、无变色、外形完整、成熟。 梨果类：色泽、大小适中、无硬节、有果把儿。 #：7、主要品种能够提供产地证明，可溯源； #：8、农药残留不超过国家限定标准并能够定期提供农残检测抽样报告； 9、蔬菜干净整洁、鲜嫩、菜型均匀、无黄叶、无严重伤痕、无虫害、无烂斑、无腐烂； 10、常用品种的质量要求： 茄子：光泽亮、鲜嫩、均匀细长、无异形、无斑结。 青椒：长形或萝卜形，颜色碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。 黄瓜：鲜嫩、形状直、个型均匀、颜色绿。 西红柿：红而不软，个型均匀。 大白菜：新鲜洁白、表面无黑色斑点、里面无烂心、无开花、坏叶不超过 3 片。 青笋：新鲜、通体均称，无竹节、无乱尾、无空心，叶片不能超过长度的 1/3。 蒜苔：长而匀称、绿色鲜艳、无暗斑、尾部老硬不能超过 3cm，无冻伤。 南瓜：金黄色、红心，表皮如有指头大小黑块则已变质。 丝瓜：头尾粗细较均匀，拿起有弹力。 西芹：嫩绿色，折断无筋、无烂心；进口西芹棵大、杆长、节稀。 土豆：大而圆滑、无泥土、无发芽、无青绿色。 小白菜：梗白色，较嫩较短，叶子淡绿色，整棵菜水份充足，无根。 油菜：梗短粗，呈淡绿色或白色，叶子厚肥大，主茎无花蕾。水份充足，无根。 菠菜：颜色碧绿，平嫩，叶子大、挺直，根桃红，无主茎且无柄无红色，棵株适当。 韭菜：叶较宽，挺直，翠绿色，根部洁白，软嫩且有韭菜味，根株均匀，长 20 厘米以内。 韭黄：叶肥挺，稍弯曲，色泽淡黄，香味浓郁，长 20 厘米以内。 油麦菜：叶淡绿、肥厚，嫩脆，无主茎，叶株挺直、水份充足，根部的切面嫩绿色，稍有苦涩味。 生菜：颜色鲜艳，淡绿，叶子水份充足，脆嫩薄、可竖起，棵株挺直。 大葱：葱叶为管状、浅绿色，葱白长、紧实、挺直，无根、长约 50 厘米。 小葱：叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长 15-30 厘米。
--	--

	香芹：叶翠绿,无主茎分枝少,根细、茎挺直、脆、芹菜香味,水份充足,长约 30 厘米。 水芹：叶嫩绿或黄绿,茎、根部呈白色,茎细软,中间空、水份充足,有清香味,长约 30 厘米。 西芹：叶茎宽厚,颜色深绿,新鲜肥嫩,爽口无渣。 芥兰：颜色墨绿,叶短少,有白霜,挺直,梗皮有光泽、绿色、粗长、断面绿白色、湿润。 香菜：翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水份充足。 蒿笋：笋形粗壮,条直、均匀、叶绿色,茎皮光泽, 绿或淡绿色,断面碧绿。嫩叶少。 蒜苔：颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断。 花菜：花蕾颜色洁白或乳白、紧实不散,球形完整、表面湿润,花梗乳白或淡绿,紧凑,外叶绿色且少,主茎短,断面洁白。 西兰花：花蕾颜色深绿、紧实不散,球形完整、表面有白霜,花梗深绿、紧凑,外叶绿色且少,主茎短。 冬瓜：皮青翠,有白霜,肉洁白、厚嫩、紧密,膛小,有一定硬度。 辣椒：细长圆锥形、颜色黄绿或碧绿,有光泽、表面光滑,饱满有一定硬度和弹性,肉薄籽多、辣味重。 西椒：柿形或灯笼形,较大,颜色碧绿、有光泽、表面光滑饱满有一定硬度各弹性,肉厚少籽,味道香甜。 红椒：颜色红艳、有光泽、表面光滑,饱满有一定硬度和弹性。 苦瓜：颜色淡绿色有光泽,凸处明显,条直均匀, 有一定硬度,瓢黄白,子小、味苦。 毛瓜：颜色翠绿色有光泽,有细绒毛,皮薄嫩,肉洁白子小、形正,有一定硬度。 毛豆：颜色青绿、表面有黄色绒毛,豆荚饱满,剥开后豆粒呈淡绿色、完整、有清香。 青豆：颜色青绿单一、有光泽,豆粒大,均匀完整,较嫩。 四季豆：颜色翠绿色、表面有细绒毛,豆荚细长均匀,水分充足。饱满有韧性、能弯曲,指甲掐之后有痕,断之容易。 荷兰豆：颜色嫩绿有光泽,豆荚挺直,折之易断, 筋丝不明显,豆粒小而无。 黄豆芽：豆芽挺直,芽身短而粗,根须少,芽色洁白晶莹。 绿豆芽：豆芽挺直,芽身短而粗,根须少,芽色洁白晶莹。 洋葱：鳞片颜色粉白或紫白,鳞片肥厚,完整无损,抱合紧密,球茎干度适中,有一定硬度。 红薯：颜色粉红或淡黄色,依品种而定,个大形正,大小整齐,表面无伤,体硬不软、饱满。 生姜：颜色淡黄,表皮完整,姜体脆硬,肥大有姜味。 蒜头：颜色白色或紫色,蒜皮干燥,蒜瓣结实不散,有硬度。 胡萝卜：颜色红色可橘黄色,表面光滑、条直匀称,粗壮、硬实不软、肉质甜脆、中心柱细小。
--	---

		青萝卜：颜色青绿，皮薄且较细，肉质紧密，形体完整，水分大份量重。 白萝卜：颜色洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、份量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。 芋头：颜色为红褐色，表皮粗糙，个体方面均中，断面肉质洁白，且有紫色斑点，不硬心。 莲藕：表皮颜色白中带黄，藕节肥大，无叉，水分充足，肉洁白脆嫩，藕节一般为 3-4 节。 茭白：叶颜色青绿，完整，茎粗壮、肉肥厚较嫩，颜色洁白或淡黄色，折之易断。 冬笋：笋壳淡黄色，有光泽、完整清洁，壳肉紧帖、饱满，肉质洁白较嫩，根小。 竹笋：笋壳淡黄色，有光泽，笋体粗壮、充实、饱满，肉质洁白较嫩，水分多。 香菇：菌盖颜色褐色、有光泽，菌身完整无损，不湿，菌盖大、有弹性、柄短小，香味浓、重量轻。 平菇：菌为洁白色或浅黑色，菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短。 金针菇：菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色，菌身细短，挺直。 禽蛋： #：1、无抗生素、无公害；铅、镉含量不得超过国家限定标准； 2、新鲜的蛋类外壳有层霜状粉末，表面手感粗糙但有光泽；用光照能透光，气室小而透亮，蛋黄轮廓完整清晰，无斑点； 3、蛋清粘稠自然，蛋黄橙黄自然； 4、气味清新、无异味； 5、轻轻摇动听不到声音，感觉不到摇动； #：6、出厂期须为三日内，箱破损率低于 3%，提供近期有效的批次检测报告。 豆制品、面条、馒头等： #：1、豆腐：不易碎、有韧性、老嫩适中； 2、香干、豆皮、豆丝等：新鲜、有韧性，表面不粘手，无异味； 3、吊白块和二氧化硫等检测指标含量不得超标； #4、豆制品有正规包装，食用期不少于质保期的三分之二； 5、面条、馒头须为当日加工； 6、不得含有非法添加剂； #：7、每批次货物应有厂家标签，注明生产日期、保质期；
--	--	--

附：《采购清单》

类目名称	序号	商品名称	规格	报价单位
	1.	白干	散装	斤

新鲜蔬菜、水果、禽蛋、豆制品、面条、馒头、调理品等	2.	白萝卜	散装	斤
	3.	白洋葱	散装	斤
	4.	白玉菇	散装	斤
	5.	北豆腐	散装	斤
	6.	彩椒	散装	斤
	7.	菜心	散装	斤
	8.	穿心莲	散装	斤
	9.	脆皮豆腐	2.5kg	袋
	10.	大白菜	散装	斤
	11.	大菠菜	散装	斤
	12.	大葱	散装	斤
	13.	大蒜	散装	斤
	14.	地瓜	散装	斤
	15.	冬瓜	散装	斤
	16.	豆腐丝	散装	斤
	17.	豆泡	散装	斤
	18.	豆皮	散装	斤
	19.	豆丝	散装	斤
	20.	盖菜	散装	斤
	21.	广茄	散装	斤
	22.	海带结	2.5kg	件
	23.	海带丝	2.5kg	件
	24.	杭椒	散装	斤
	25.	蒿子秆	散装	斤
	26.	河粉	散装	斤
	27.	荷兰豆	散装	斤
	28.	红椒	散装	斤
	29.	红洋葱	散装	斤
	30.	胡萝卜	散装	斤

	31.	黄豆芽	散装	斤
	32.	黄瓜	散装	斤
	33.	黄心菜	散装	斤
	34.	茴香	散装	斤
	35.	馄饨皮	散装	斤
	36.	尖椒	散装	斤
	37.	豇豆	散装	斤
	38.	饺子皮	散装	斤
	39.	芥兰	散装	斤
	40.	金针菇	散装	斤
	41.	韭菜	散装	斤
	42.	空心菜	散装	斤
	43.	苦瓜	散装	斤
	44.	苦菊	散装	斤
	45.	宽粉	3kg	袋
	46.	老豆腐	散装	斤
	47.	凉瓜	散装	斤
	48.	绿豆芽	散装	斤
	49.	螺丝椒	散装	斤
	50.	美人椒	散装	斤
	51.	面筋球	300g	袋
	52.	面条	散装	斤
	53.	奶白菜	散装	斤
	54.	南豆腐	散装	斤
	55.	南瓜	散装	斤
	56.	嫩豆腐	散装	斤
	57.	鸟蛋	2.5kg	袋
	58.	平菇	散装	斤
	59.	千页豆腐	500g	袋

	60.	芹菜	散装	斤
	61.	青椒	散装	斤
	62.	青萝卜	散装	斤
	63.	青蒜	散装	斤
	64.	青笋	散装	斤
	65.	日本豆腐	50 根	件
	66.	三角豆泡	散装	斤
	67.	散花	散装	斤
	68.	山药	散装	斤
	69.	生姜	散装	斤
	70.	素鸡	散装	斤
	71.	酸菜	25 袋	件
	72.	蒜黄	散装	斤
	73.	蒜米	散装	斤
	74.	蒜苔	散装	斤
	75.	茼蒿	散装	斤
	76.	土豆（大）	散装	斤
	77.	土豆（小）	散装	斤
	78.	娃娃菜	散装	斤
	79.	西瓜红	散装	斤
	80.	西红柿	散装	斤
	81.	西葫芦	散装	斤
	82.	西兰花	散装	斤
	83.	西芹	散装	斤
	84.	咸菜丝	3kg	袋
	85.	苋菜	散装	斤
	86.	线椒	散装	斤
	87.	香菜	散装	斤
	88.	香葱	散装	斤

	89.	香干	散装	斤
	90.	香菇	散装	斤
	91.	香芹	散装	斤
	92.	小白菜	散装	斤
	93.	小菠菜	散装	斤
	94.	小葱	散装	斤
	95.	小拉皮	300g	袋
	96.	小米椒	散装	斤
	97.	小面	散装	斤
	98.	小油菜	散装	斤
	99.	心里美	散装	斤
	100.	杏鲍菇	散装	斤
	101.	熏干	散装	斤
	102.	鸭血	20 盒	件
	103.	叶生菜	散装	斤
	104.	油菜	散装	斤
	105.	油麦菜	散装	斤
	106.	玉米	散装	斤
	107.	芋头	散装	斤
	108.	圆白菜	散装	斤
	109.	圆茄子	散装	斤
	110.	圆生菜	散装	斤
	111.	长茄子	散装	斤
	112.	紫甘蓝	散装	斤
	113.	紫茄	散装	斤
	114.	紫薯	散装	斤
	115.	禽蛋	45 斤/框	斤
	116.	小酥肉	16 斤	箱
	117.	锅包肉	18 斤	箱

	118.	盐酥鸡	20 斤	箱
	119.	膝软骨	4 斤	袋
	120.	鸡柳	20 斤	箱
	121.	骨肉相连	10 斤	箱
	122.	鸡柳	10 斤	箱
	123.	鱼豆腐	20 斤	箱
	124.	撒尿肉丸	20 斤	箱
	125.	蛋挞皮	12 斤	箱
	126.	蜜枣粽	20 斤	箱
	127.	猪肉粽	20 斤	箱
	128.	火山石烤肠黑椒	20 斤	箱
	129.	玉米粒	20 斤	箱
	130.	墨鱼丸	20 斤	箱
	131.	鱼丸	20 斤	箱
	132.	甜不辣	20 斤	箱
	133.	三文治火腿肠	20 斤	箱
	134.	烧麦	20 斤	箱
	135.	虾丸	20 斤	箱
	136.	千页豆腐	20 斤	箱
	137.	去皮巴沙鱼片	20 斤	箱

3. 验收标准

验收时间：新鲜食材每日早晨 6：00 至 8：00 现场验收，包装食材根据实际需求定期送货，并现场验收。

验收方式：每日现场对商品的收货数量以实际收货数量、产品净重量为准。

验收程序：对商品的收货数量以实际收货数量、产品净重量为准。对于出现与订单不符的商品、外包装破损造成货物受损的商品、质量未达到标准的商品等情况之一，采购人有权拒收。

验收内容：对商品的收货数量以实际收货数量、产品净重量为准。对于出现与订单

不符的商品、外包装破损造成货物受损的商品、质量未达到标准的商品等情况之一，采购人有权拒收。

验收标准：所有原材料商品种类价格不应高于市场价格，蔬菜类原材料商品价格制定办法为：投标人按照采购人制定需求的原材料品种每周即时报价，采购人参考北京学校基地直供平台指导价、北京创价市场价格信息网等大型农贸批发市场行情，本着降低采购成本的原则，甲乙双方可以议价，采购人通过多方比价等方式与投标人进行议价，价格按最终议定结果双方在报价单签字确认后执行。

7. 其他要求

七、 产品相关要求：

1. 产品质量符合《中华人民共和国食品安全法》《食品安全法实施条例》《餐饮服务食品安全监督管理法》《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国食品卫生法》以及省、市及行业相关法律法规的规定，符合行业主管部门发布的规定、标准、规范，其他未列标准按最新执标准实施。

2. 产品来源安全、可靠，质量、等级符合国家规定的同类产品的质量检验标准，食品级产品需要标明生产日期及保质期，满足采购人的要求。

3. 加工环境、加工方式符合卫生检疫部门的相关要求。

（1）生产企业要有合格的生产加工环境及配套的生产和检测设备。

（2）经销商性质的响应人应有独立的、满足储存条件的仓库。

4. 禁止供应货物来源不明、检验不合格或未经检验、过期、变质、霉变等的产品。

5. 冷冻货物供货：具有动物检疫合格证和提供有效的检测报告，提供必要的可追溯证明。

八、 配送能力要求：

1. 采购人在每天 16:00 前，将次日的采购计划以《采购订货单/送货单》的形式通知中标人。采购人的计划单会列明的食材品名、品牌、数量及配送地点等。

2. 若采购计划存在不清晰、不准确、不及时或有疏漏等情况，中标人有义务及时提醒采购人修正计划单。

3. 采购人有权视实际情况，要求中标人对配送产品进行粗加工，如食物的去皮、研磨等。中标人按要求进行粗加工的，采购人无需支付加工费。

4. 中标人在非不可抗力情况下不得拒绝采购人提出的采购计划。

5. 中标人根据计划单所列明的食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等要求组

组织供应配送，不得擅自更改送货内容，否则采购人有权拒收。

6. 如因市场流通问题确实需要变更的，中标人须事先征得采购人书面同意后方可执行。

7. 中标人配送的食材须向合法经营单位采购，并按国家有关规定查验经营单位的相关证照，如《企业法人营业执照》、《全国工业产品生产许可证》、《食品卫生许可证》或《食品经营许可证》。所有食材的采购须来源清晰，按国家食品药品监督管理局制定的《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》执行，做到索证无误，并把索证记录表和有关证明提供给采购人。

8. 供应链要求：蔬菜、水果须源于受地方政府部门监管的商品菜种植基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户蔬菜、水果供应。鲜肉类须源于正规肉联厂，家禽类须源于受地方政府相关部门监管的家禽供应场。

9. 中标人须按照采购人当天的计划，每天在规定的时间内将当天所应供食材送至采购人指定地点。

10. 配送时间：日配和库配商品配送时间为 7:00-16:00。特殊加急商品需按照甲方配送要求配送，如不能按照约定配送的，相关供应商应及时告知甲方。

11. 配送地点：由采购人指定。

12. 中标人委派的食材配送车辆须符合国家的有关规定，具备齐全的法定证照，车厢内无不良异味；运输途中严防日晒、雨淋，通风散热适宜。

13. 配送车辆须保持清洁卫生，并做好消毒措施，每天做好车辆运输配送、清洁消毒记录，确保食材在配送过程中不受污染，肉类等食材需冷链车运输。

14. 根据原材料质量标准需要密封包装。

15. 采用塑料袋包装的：需符合国家“限塑令”、《北京市生活垃圾管理条例》要求。

16. 运输过程中使用周转箱的，周转箱应采用食品级容器，且容器内外无污物。

17. 中标人委派的配送人员须具有有效的身份证及健康证明文件，并事前向采购人备案；配送过程须穿着便于辨认的工作服，配戴工作证，并配备相应的劳动和卫生等防护用品。服务期内配送人员需保持稳定，若更换事先应经过采购人同意后方更换配送人员，且更换后的人员为中标人正式员工，无违法乱纪等不良记录，持有食品业从业人员健康检查证。

18. 中标人须对配送人员严格管理，对他们的行为负全责。配送人员在采购人单位

内的一切行为须严格遵守法律法规、安全规范及采购人的各项规章制度等，若配送人员出现损害采购人形象和利益、意外伤亡事故或触犯国家法律等情况的，由中标人承担一切经济责任及法律责任。

19. 中标人须加强对配送人员培训，不得出现扰民现象，若配送过程中接到扰民投诉，一切后果由中标人承担。

20. 中标人必须遵守学校规定，若因违反规定造成车辆、人员无法入校完成配送任务，一切后果由中标人承担。

21. 中标人如遇不可抗力情况而不能按食材配送要求执行的，须立即通知采购人，相应的应急处理措施须事先征得采购人同意。

22. 对采购人临时的供货要求，需随订随送，2 小时内送达相应货物。

七、食材仓储要求：

1. 食材配送前的仓储由中标人负责。

2. 储存条件须满足食品卫生及安全的相关法定要求，达到国家、行业及地方的食品卫生及安全标准。

3. 生鲜食材的仓储区，不同品种的食材分区域储存，蔬果仓储温度 4℃~10℃，鲜肉肉类仓储温度 0℃~4℃，冻肉冻品类仓储温度在-18℃以下。

八、监管要求：

1. 中标人提供的食材及配送服务须服从甲方采购人的监督、管理。

2. 中标人所供产品出现腐烂变质等质量问题，或违反国家食品安全法的相关规定，或有以次充好、以假冒真等行为时，第一次警告退货，第二次终止合同，以后不再合作，并上报国家食品安全监管部门按法律法规对其进行处罚，投诉至平台将其纳入食品安全黑名单，在北京高校中进行通报。

3. 当相关管理部门等对采购人的食堂或中标人配送的食材进行检查时，中标人须无条件全力配合，不得借口推脱。

4. 中标人须及时向采购人提供自己及货物来源最新的、符合食品安全监督部门要求的全部有效证明材料。

5. 中标人将本项目转包或分包给他人，或中标人的资质情况在合同期间发生变化而不再符合要求的，采购人均有权单方终止合同，由此引起的一切经济及法律责任由中标人自行承担。

九、原材料验收要求：

1. 中标人将食材送至采购人指定地点后，由采购人指定人员对原材料质量进行检斤验质，初步检验合格后由库管、食堂验货人、中标人三方签字确认。

2. 若检验过程中发现原材料质量问题，中标人代表须在接到通知后 1 小时内到交货现场进行问题确认。若原材料不符合本项目约定的质量要求，采购人将拒绝接收，凡在交货检验过程中出现原材料质量不符而需要退（换）货的原材料，中标人须在 2 小时内更换到位。在更换到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内更换到位，视为中标人逾期配送。

3. 交货质量检验仅为简单的初步检验，不代表中标人所供原材料的最终质量。在质量保证期满之前或原材料在后期使用过程中，发现原材料出现质量问题，供货商应及时积极配合甲方在 1 天内更换到位，因中标人提供的原材料造成食品安全事故的，采购人有权解除合同，取消该中标人的供货资格。同时，中标人须承担由此引起的一切经济及法律责任，并放弃先诉抗辩权。

十、其他说明：

1. 采购需求量非一次性采购量，采购人根据实际需求向中标人下达采购计划单，中标人根据采购计划单向采购人配送货物，并送达至采购人指定地点。

2. 供应商还应遵守本招标文件“采购合同”中的其他要求或规定。

第六章 拟签订的合同文本

（本合同模板仅供参考，最终合同文本以双方调整、签订为准）

中国音乐学院

2026 年至 2027 年食堂原材料供应商服务合同

甲方(采购单位)：中国音乐学院

乙方(服务单位)：

同订立本协议，以便共同遵守。最终签署合同标准不低于甲方招标、乙方中标文件，最终以甲方要求标准为准，若上述参数依据发生冲突，以有利于甲方的解释为准。

第一条 产品的名称、品种、数量及计量单位

1. 供应产品的名称或类别：招标文件及乙方投标文件所列货物名称及类别。

2. 供应品种：甲方每日指定订购的品种。

3. 采购数量：以甲方每次订购数量为准。

4. 质量要求：乙方所供原材料，必须符合《中华人民共和国食品安全法》及国家相关质量标准要求，农药残留、重金属、化肥残留、亚硝酸盐等不得超过 GB18406《农产品安全质量》等有关标准，并满足其它关于产品质量和食品安全方面的法律法规的要求，不得将“三无”产品、腐败变质、过期产品、无相关检测合格证明、实际包装与标识规格不符、与食堂使用要求不符的原材料送至甲方。保证所提供的产品货真价实，来源合法，无任何法律纠纷和质量问题，如果乙方所提供产品与第三方出现了纠纷，由此引起的一切法律后果均由乙方承担。鲜品必须保证是 24 小时内生产出厂，否则甲方有权拒绝接收，并终止采购协议。乙方在运送过程中必须做好防污工作，确保清洁卫生，甲方对原材料的验收合格或接收使用，并不代表甲方认可乙方所供原材料的质量和指标符合国家或行业有关标准，如果甲方在使用上述产品过程中，出现产品质量问题，乙方负责调换，若不能调换，予以退还并负全部责任。

5. 计量单位：称重的产品按市斤计；包装类产品计重以净重为准；其它计量单位执行甲方规定的要求。

6. 订货方式：根据实际需要采取网上下单、电话、传真、邮件、微信等方式订货。

第二条 产品的包装，运送及交货方式

1. 货品由乙方按订单配货，按照与甲方约定的时间配送到指定的食堂或库房，运费由乙方负责。乙方必须接受学校的领导和监督，遵守学校的各项规章制度，按照《中华人民共和国食品安全法》及后勤与基建处相关要求配送原材料。如果乙方在配送过程中触犯法律、法规而受到有关职能部门行政或经济处罚时，由乙方自行承担。

2. 乙方必须按照甲方订货单要求，在订单生成第二日上午将甲方所需原材料保质、保量送至食堂。

蔬菜类：6:00---7:00

其他类：8:50---10:50（肉、蛋、调料等）

如遇紧急情况，须保证 2 小时内完成补货。甲方在复核验收货品数量、质量、品种之后，由甲乙双方在送货单上签字。

第三条 产品的收货及验收、价格及货款的结算

1. 收货及验收：

对商品的收货数量以实际收货数量、产品净重量为准。对于出现与订单不符的商品、外包装破损造成货物受损的商品、质量未达到标准的商品等情况之一，甲方有权拒收。

2. 价格：

甲乙双方依据北京学校基地直供平台指导价、新发地批发价、中国餐饮价格网等协商敲定价格。中标价格：折扣（收费）比例 %。

2.1、报价包括但不限于：食材、储存、装卸、运输、加工、保质期内服务、发票、税费等全部费用。

2.2、投标人应提供专业配送车辆，且配送车辆的车内温度达到相关国家标准，以保证产品在运输中不发生质量问题。

2.3、投标人应充分考虑到配送原材料产品所发生的一切费用。

2.4、投标人应充分考虑本项目的工作性质，并充分响应招标人的采购及服务要求。

所有原材料商品种类价格不应高于市场价格，原材料商品价格制定办法为：乙方按照甲方制定需求的原材料品种每周即时报价，甲方参考北京学校基地直供平台指导价、新发地批发价、中国餐饮价格网等大型农贸批发市场行情，本着降低采购成本的原则，甲乙双方可以议价，甲方通过多方比价等方式与乙方进行议价，价格按最终议定结果双方在报价单签字确认后执行。

3. 货款的结算：

甲方每月结账日向乙方支付货款(一次性结清货款)，如遇法定假日、学校寒暑假或特殊情况，结算工作向后顺延，且甲方无须承担因此导致的账期利息及其它经济责任。乙方提供符合法律法规要求及甲方要求的发票。

4. 货款的认定：

每月底由甲方与乙方进行账目核对，确认无误后作为结算依据。

第四条 违约条款

1. 乙方因自身原因不能在约定时间向甲方供货并造成甲方无法正常开餐，影响食堂经营的，甲方有权立即终止合同并向其他供应商订货，以保证学校餐饮服务工作的正常运行；同时，乙方向甲方偿付不能交付货物货款的 30 %作为违约金，在月末结算中扣除。

2. 乙方送货品种、数量、质量不符合约定的，由乙方负责更换并承担更换所产生的全部费用。

3. 如乙方配送的货物有法律法规规定的严禁发生的食品安全问题，甲方可以随时终止协议，同时乙方承担由此产生的一切法律责任和经济责任。

4. 乙方送货品种、数量、质量不符合规定的，如果甲方同意使用，应当按质论价；如甲方不能使用的，应根据货品的具体情况，由乙方负责更换并承担更换所产生的全部费用。该两项变动均应有甲乙双方在送货确认单上签字确认。

5. 乙方所供产品出现腐烂变质等质量问题，或违反国家食品安全法的相关规定，或有以次充好、以假冒真等行为时，第一次：予以警告并要求退货。第二次：终止合同，同时扣除当日供应货物的款项额度，且不再合作；此外，上报国家食品安全监管部门，由其依法处罚；投诉至相关平台，将其纳入食品安全黑名单；并在北京高校中进行通报。

6. 因乙方供应的产品质量问题导致的食物中毒、人身损害等相关食品安全问题，或乙方供应商品质量受到卫生防疫、技术质量监督、动物检疫等政府部门处罚的，由乙方承担一切因此引起的对甲乙双方的行政处罚及其它经济责任、对就餐者的民事赔偿责任等，并向甲方支付赔偿金拾万元。

7. 由于乙方产品质量问题造成甲方加工设备损坏的，乙方需支付设备维修及更换配件费用。

8. 甲乙双方签定本协议后，需要终止该协议的，需提前 1 个月向对方提出，并与对

方充分协商（本协议规定的甲方可单独终止协议的情况除外）。如遇特殊情况甲方停止经营行为(如：甲方上级对甲方实施管理体制的重大变革、经营品种重大调整等)，甲方可中止本协议。

9. 特别约定。日常供货过程中发生以下问题的供货商，取消其供货资格，无条件终止合同，按照遴选或招标结果由满足准入条件的且质量、服务水平相当、价格水平基本持平的下一顺位供货商或者综合类供货商递补为合格供货商：

（1）资质证照及响应文件中的内容弄虚作假的；

（2）学校满意度测评未通过的；

（3）被国家行政管理部门列入食品安全黑名单的；

（4）发生食品安全责任事故的；

（5）实地考察过程中发现其生产加工、储存环境、运送配送能力等无法保证食品安全和服务的；

（6）以次充好，未按响应文件承诺的质量要求供货的；

（7）多次重复发生一般性质量或服务问题，引起食堂或库房强烈不满的；

（8）无法及时提供发票，影响学校食堂结算的；

（9）发生其他直接影响食品安全问题的。

10. 增加约定：如果乙方没有按照合同规定的时间交货并完成甲方验收，或交付产品不符合甲方要求，经改正后仍不能达到甲方要求，甲方可要求卖方支付违约金，违约金最高限额为合同价的 30%。违约方需承担给守约方造成的直接及间接损失，包括损害赔偿、诉讼费、律师费、公证费、调查取证费等。

第五条 安全责任

乙方所提供的产品应符合《中华人民共和国食品安全法》的相关规定，不得供应以次充好、假冒伪劣、过期变质、标识不清、水分超标等不合格产品，一经发现此情况甲方有权退货并对乙方进行相应处置。

按照中国音乐学院后勤与基建处相关要求，乙方须遵守以下规定：

1、在合同签署时，乙方须将营业执照、食品流通许可证等相关公司资质、授权委托书、产品检测报告、安全承诺书等交于采购部备案；

2、乙方禁止将非本合同中、没有资质、货源不清、未经试吃的产品私自送至甲方；

3、预包装食品不得含有腐败变质、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的食品；不得含有有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染的食品；不得掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的食品；不得超过保质期限，且包装标签必须符合 GB7718—2004《预包装食品标签通则》，即标签应当标明下列事项：（1）名称、规格、净含量、生产日期；（2）成分或者配料表；（3）生产者的名称、地址、联系方式；（4）保质期；（5）产品标准代号；（6）保存条件；（7）所使用的食品添加剂；（8）食品生产许可证编号；（9）进口食品应当有中文标识，及国内代理商信息；

4、干散货需在外包装上贴上标签，标签上应标有产品名称、生产日期、保质期、净含量、购入地点、供应商名称及联系电话。

5、畜禽类产品应随货附带检疫合格证明及车辆消毒证明（原件或由送货人签字的复印件），外埠进京检疫合格证需要加盖北京公路检疫站公章，冻品外包装需有动物检验检疫合格标签。外包装还应标有生产日期和保质期。

6、蔬菜需保证新鲜不腐烂，农药残留不得超过国家标准，供应的蔬菜类在运送过程必须做好防污工作，确保清洁卫生。一经发现腐烂变质的蔬菜，除退回处理外，乙方还需承担相应损失。其他产品应当符合国家对于食品及食品相关产品卫生要求的相关规定。

第六条 合同终止

1、协议期满。

2、乙方有以下任何事项时，甲方可单方面终止本协议：

（1）违反本协议条款约定的行为或事实时；

（2）违反国家食品卫生安全有关规定或没有相关检测证明时；

（3）在协议期内，累计三次不能满足甲方收货时间、数量、质量要求时；

（4）在协议期内，配送的原材料规格与实际包装标识规格不符时，并不给与退换货时；

（5）在协议期内，所报价格不能高于学校基地直供平台或北京高校食品原材料联合采购中心、新发地等的指导价格，若乙方原材料单品价格连续四次或者有证据证明其三次报价严重偏高（大约等于指定网站价格的1倍）时；

（6）未经甲方许可，随意更换供货公司，导致发票上公司与协议上公司不一致时；

（7）乙方与甲方任何部门、人员有商业贿赂行为时；

（8）被政府机关停止或取消营业资格给予处分时；

(9) 乙方恶意抬价、故意背离市场价格、伙同其他供货商恶意控货、控价。

(10) 供货商故意偷换品牌、以次充好、缺斤少两；供货商故意调整送货原材料价格高于报价单价格等情况发生，甲方给与一次整改通知书，仍故意违背诚信供货，将停止合作，并责令其赔偿经济损失，向其所属平台投诉。

3、乙方单方面终止采购协议，必须提前一个月告知甲方，待得到学校后勤与基建处的批准后，方可终止；否则将追究其由此造成的经济损失。

第七条 不可抗力 and 应急机制

甲乙双方的任何一方由于不可抗力的原因(如：地震、洪水、自然灾害等)不能履行合同时，应在 24 小时内向对方通报不能履行或不能完全履行的理由，以减轻可能给对方造成的损失，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

学校建立食材采购应急机制。为了防止供货商垄断，或者一个品类三个供货商“串通”控价、控货的情况，甲方建立健全完善的采购应急预案。即与周边有资质的大型超市签订框架协议，在出现异常情况下启动紧急采购。

第八条

本协议期限为 2026 年 9 月 1 日至 2027 年 8 月 31 日，到期后根据甲方对乙方的考核评价或通过重新遴选及招标决定是否续签协议。协议执行期内，甲乙双方均不得随意变更或解除协议。

第九条

协议如有未尽事宜，须经双方共同协商签订补充协议，补充协议与协议具有同等效力。

第十条

本协议经双方盖章后生效，正本一式肆份，甲方持叁份，乙方执壹份，均具有同等法律效力。

第十一条

为维护学校师生的公共利益，出于食品安全及成本等因素，遴选人保留在任何时候

接受或拒绝任何供应商的权利，且对受影响的供应商不承担任何责任。因不可抗力或入围供应商不能履约等情形，遴选人保留与其他候选人签订合同的权利。在质量、价格和服务水平接近的情况下，学校将优先与各品类排名第一的入围供应商进行合作。

第十二条

因签订、履行本协议发生的一切纠纷，应由双方友好协商解决，协商不成，双方均有权向甲方所在地有管辖权的法院提起诉讼。

乙方公司名称：

开户行：

收款账号：

纳税识别号：

联系人： 联系电话：

甲方：中国音乐学院

乙方：

法定代表人或授权代表（签字）： 法定代表人或授权代表（签字）：

盖 章：

盖章：

年 月 日

年 月 日

第七章 投标文件格式

投标人编制文件须知

- 1、投标人按照本部分的顺序编制投标文件（资格证明文件）、投标文件（商务技术文件），编制中涉及格式资料的，应按照本部分提供的内容和格式（所有表格的格式可扩展）填写提交。
- 2、对于招标文件中标记了“实质性格式”文件的，投标人不得改变格式中给定的文字所表达的含义，不得删减格式中的实质性内容，不得自行添加与格式中给定的文字内容相矛盾的内容，不得对应当填写的空格不填写或不实质性响应，否则**投标无效**。未标记“实质性格式”的文件和招标文件未提供格式的内容，可由投标人自行编写。
- 3、全部声明和问题的回答及所附材料必须是真实的、准确的和完整的。

一、资格证明文件格式

投标文件（资格证明文件）封面（非实质性格式）

投 标 文 件

（ 资 格 证 明 文 件 ）

项目名称：

项目编号/包号：

投标人名称：

- 1 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定
- 1-1 营业执照等证明文件（加盖公章）

1-2 投标人资格声明书

投标人资格声明书

致：采购人或采购代理机构

在参与本次项目投标中，我单位承诺：

- （一） 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （二） 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （三） 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （四） 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（重大违法记录指因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚，不包括因违法经营被禁止在一定期限内参加政府采购活动，但期限已经届满的情形）；
- （五） 我单位不属于政府采购法律、行政法规规定的公益一类事业单位、或使用事业编制且由财政拨款保障的群团组织（仅适用于政府购买服务项目）；
- （六） 我单位不存在为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务后，再参加该采购项目的其他采购活动的情形（单一来源采购项目除外）；
- （七） 与我单位存在“单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系”的其他法人单位信息如下（如有，不论其是否参加同一合同项下的政府采购活动均须填写）：

序号	单位名称	相互关系
1		
2		
...		

上述声明真实有效，否则我方负全部责任。

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：____年____月____日

说明：供应商承诺不实的，依据《政府采购法》第七十七条“提供虚假材料谋取中标、成交的”有关规定予以处理。

2 落实政府采购政策需满足的资格要求（如有）

2-1 中小企业政策证明文件

说明：

（1）如本项目（包）不专门面向中小企业预留采购份额，资格证明文件部分无需提供《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件；供应商如具有上述证明文件，建议在商务技术文件中提供。

（2）如本项目（包）专门面向中小企业采购，投标文件中须提供《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，且建议在资格证明文件部分提供。

（3）如本项目（包）预留部分采购项目预算专门面向中小企业采购，且要求获得采购合同的供应商将采购项目中的一定比例分包给一家或者多家中小企业的，如供应商因落实政府采购政策拟进行分包的，投标文件中除须提供《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，还须同时提供《拟分包情况说明》及《分包意向协议》，且建议在资格证明文件部分提供。

（4）如本项目（包）预留部分采购项目预算专门面向中小企业采购，且要求供应商以联合体形式参加采购活动，如供应商为联合体的，投标文件中除须提供《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，还须同时提供《联合协议》；上述文件建议在资格证明文件部分提供。

（5）中小企业声明函填写注意事项

1）《中小企业声明函》由参加政府采购活动的投标人出具。联合体投标的，《中小企业声明函》可由牵头人出具。

2）对于联合体中由中小企业承担的部分，或者分包给中小企业的部分，必须全部由中小企业制造、承建或者承接。供应商应当在声明函“标的名称”部分标明联合体中中小企业承担的具体内容或者中小企业的具体分包内容。

3）对于多标的采购项目，投标人应充分、准确地了解所提供货物的制造企业、提供服务的承接企业信息。对相关情况了解不清楚的，不建议填报本声明函。

（6）温馨提示：为方便广大中小企业识别企业规模类型，工业和信息化部组织开发了

中小企业规模类型自测小程序，在国务院客户端和工业和信息化部网站上均有链接，投标人填写所属的行业和指标数据可自动生成企业规模类型测试结果。本项目中小企业划分标准所属行业详见第二章《投标人须知资料表》，如在该程序中未找到本项目文件规定的中小企业划分标准所属行业，则按照《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）》及《金融业企业划型标准规定》（银发〔2015〕309号）等国务院批准的中小企业划分标准执行。

中小企业声明函（工程、服务）格式

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

1. _____（标的名称），属于_____（采购文件中明确的所属行业）行业；承建（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¹，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；承建（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。

企业名称（盖章）：_____

日期：_____

¹从从业人员、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。

残疾人福利性单位声明函格式

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位（**请选择**）：

☐ 不属于符合条件的残疾人福利性单位。

☐ 属于符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加_____单位的_____项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日 期：

2-2 其它落实政府采购政策的资格要求（如有）

3 本项目的特定资格要求（如有）

3-1 其他特定资格要求（如有）

提供证书复印件并加盖投标人公章。

4 投标保证金

投标保证金支付凭证复印件加盖公章

二、商务技术文件格式

投标文件（商务技术文件）封面（非实质性格式）

投 标 文 件

（商务技术文件）

项目名称：

项目编号/包号：

投标人名称：

1 投标书（实质性格式）

投标书

致： （采购人或采购代理机构）

我方参加你方就_____（项目名称，项目编号/包号）组织的招标活动，并对此项目进行投标。

1. 我方已详细审查全部招标文件，自愿参与投标并承诺如下：

（1）本投标有效期为自提交投标文件的截止之日起_90_个日历日。

（2）除合同条款及采购需求偏离表列出的偏离外，我方响应招标文件的全部要求。

（3）我方已提供的全部文件资料是真实、准确的，并对此承担一切法律后果。

（4）如我方中标，我方将在法律规定的期限内与你方签订合同，按照招标文件要求提交履约保证金，并在合同约定的期限内完成合同规定的全部义务。

2. 其他补充条款（如有）：_____。

与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址_____

传真_____

电话_____

电子函件_____

投标人名称（加盖公章） _____

日期： ____年____月____日

2 授权委托书（实质性格式）

授权委托书

本人_____（姓名）系_____（投标人名称）的法定代表人（单位负责人），现委托_____（姓名）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清确认、提交、撤回、修改_____（项目名称）投标文件和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：自本授权委托书签署之日起至投标有效期届满之日止。

代理人无转委托权。

投标人名称（加盖公章）：_____

法定代表人（单位负责人）（签字或签章）：_____

委托代理人（签字或签章）：_____

日期：____年____月____日

附：法定代表人（单位负责人）及委托代理人身份证明文件电子件：

说明：

- 1.若供应商为事业单位或其他组织或分支机构，则法定代表人（单位负责人）处的签署人可为单位负责人。
- 2.若投标文件中签字之处均为法定代表人（单位负责人）本人签署，则可不提供本《授权委托书》，但须提供《法定代表人（单位负责人）身份证明》；否则，不需要提供《法定代表人（单位负责人）身份证明》。
- 3.供应商为自然人的情形，可不提供本《授权委托书》。
- 4.供应商应随本《授权委托书》同时提供法定代表人（单位负责人）及委托代理人的有效的身份证或护照等身份证明文件电子件。提供身份证的，应同时提供身份证**双面**电子件。

法定代表人（单位负责人）身份证明

致： （采购人或采购代理机构）

兹证明，

姓名： 性别： 年龄： 职务：

系 （投标人名称）的法定代表人（单位负责人）。

附：法定代表人（单位负责人）身份证或护照等身份证明文件电子件：

投标人名称（加盖公章）：

法定代表人（单位负责人）（签字或签章）：

日期： 年 月 日

3 开标一览表（实质性格式）

开标一览表

项目编号：_____ 项目名称：_____

包号	投标人名称	折扣（收费）比例
		_____ %

注：

1. 参考北京学校基地直供（<http://www.bjjdzg.com>）中对应产品价格的平台参考价作为基准价，供应商提供折扣（收费）比例。要求供应商所报的折扣（收费）比例 $\leq 100\%$ （即报价不能超过100%）。供应商应考虑经济增长，物价上涨及自身成本报价，确定投标折扣（收费）比例，报价精确到小数点后两位。
2. 举例：如打9折，则折扣（收费）比例为90%，如打8折，则折扣（收费）比例为80%，以此类推。
3. 本表必须按包分别填写。

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：____年____月____日

4 合同条款偏离表（实质性格式）

合同条款偏离表

项目编号/包号：_____ 项目名称：_____

序号	招标文件条目号（页码）	招标文件要求	投标文件内容	偏离情况	说明
对本项目合同条款的偏离情况 （应进行选择，未选择 投标无效 ）： ☐ 无偏离 （如无偏离，仅选择无偏离即可；无偏离即为对合同条款中的所有要求，均视作供应商已对之理解和响应。） ☐ 有偏离 （如有偏离，则应在本表中对负偏离项逐列明，否则 投标无效 ；对合同条款中的所有要求，除本表列明的偏离外，均视作供应商已对之理解和响应。）					

注：“偏离情况”列应据实填写“正偏离”或“负偏离”。

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：____年____月____日

5 采购需求偏离表（实质性格式）

采购需求偏离表

项目编号/包号：_____ 项目名称：_____

序号	招标文件条 目号(页码)	招标文件要求	投标响应内容	偏离情况	说明

注：

- 1. 对招标文件中的所有商务、技术要求，除本表所列明的所有偏离外，均视作供应商已
对之理解和响应。此表中若无任何文字说明，内容为空白的，投标无效。
- 2. “偏离情况”列应据实填写“无偏离”“正偏离”或“负偏离”。
- 3. 须注明招标文件条目号证明材料所在页码。
- 4. 投标人须针对招标文件第五章采购需求中“★”号条款和“#”号条款逐条、逐项、
点对点应答，要求证明材料的必须提供证明材料。

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：____年____月____日

6 招标文件要求提供或投标人认为应附的其他材料

7 开票资料表（非实质性格式）

开票资料表

- 1、单位名称：
- 2、税号：
- 3、开户银行：
- 4、账号：
- 5、地址：
- 6、座机：
- 7、发票种类：☐专票 ☐普票

项目名称	项目编号	用途
		服务费

发票均为电子版，请填写邮箱：_____

注：

- 1. 以上信息缺一不可。信息错缺导致开错发票，代理公司概不退换。
- 2. 本表填写完整后，需打印并盖公章。

招标服务费银行账号（与保证金账户不一致）：

收款单位 ： 国金招标有限公司

开 户 行：中国民生银行北京劲松支行

银行账号：170149276