

公开招标文件

项目编号：YZLNN2025-G3-178-GXQT

项目名称：广西医科大学校本部食堂原材料供应服务（两年）采购项目

招标人：广西医科大学

采购代理机构：云之龙咨询集团有限公司

2025年6月

目 录

第一章 公开招标公告.....	3
第二章 招标项目采购需求.....	9
第三章 投标人须知.....	74
一、总 则.....	76
二、招标文件.....	78
三、投标文件的编制.....	79
四、开标.....	84
五、评标.....	85
六、评标结果.....	86
七、签订合同.....	86
八、其他事项.....	87
第四章 评标办法及评分标准.....	90
第五章 合同主要条款格式.....	96
第六章 投标文件格式.....	104

第一章 公开招标公告

云之龙咨询集团有限公司受招标人的委托，拟对广西医科大学校本部食堂原材料供应服务（两年）采购项目采用国内公开招标方式进行采购，现将有关事项公告如下：

一、项目名称：广西医科大学校本部食堂原材料供应服务（两年）采购项目

项目编号：YZLNN2025-G3-178-GXQT

二、采购组织类型：非政府采购项目

三、采购内容：

说明：投标人可选择一个或多个分标参与投标，但只能成为其中一个分标的中标人。由评标委员会根据各分标各投标人综合得分进行排名，并按 A 分标→B 分标→C 分标→D 分标→E 分标→F 分标顺序确定各分标中标候选人。按规定的顺序成为第一中标候选人的投标人不可同时作为其余分标的中标候选人。

分标号	采购标的	服务期	简要服务描述	分标预算金额
A 分标	米、面、油、粉、鸡蛋类供应服务	二年	<p>▲一、总体要求</p> <p>1. 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，并承担因供应商所提供的产品质量问题而导致的一切后果（如行政处罚、食物中毒所引起的医疗费用、法律责任等）。</p> <p>2. 食材物资的采购、配送</p> <p>按照招标人的具体要求，将招标人需要的食材物资在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从招标人的监督、协调、指导与管理。凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣、“三无”等不合格食品。具体采购量以实际采购量为准，按月核对结算。中标供应商应负责食材物资的供应、包装、运输、搬运、交货以及售后服务等工作。</p> <p>.....</p>	664 万元（332 万元/年）
B 分标	鲜猪肉、牛肉类供应服务	二年	<p>▲一、总体要求</p> <p>1. 产品质量安全无害，必须遵守《中华人民</p>	658 万元（329 万元/年）

			<p>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，并承担因供应商所提供的产品质量问题而导致的一切后果（如行政处罚、食物中毒所引起的医疗费用、法律责任等）。</p> <p>2. 食材物资的采购、配送</p> <p>按照招标人的具体要求，将招标人需要的食材物资在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从招标人的监督、协调、指导与管理。凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食物一律不得采购和使用，严禁配送有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣、“三无”等不合格食品。具体采购量以实际采购量为准，按月核对结算。中标供应商应负责食材物资的供应、包装、运输、搬运、交货以及售后服务等工作。</p> <p>.....</p>	
C 分标	鲜鸡肉、鸭肉类供应服务	二年	<p>▲一、总体要求</p> <p>1. 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，并承担因供应商所提供的产品质量问题而导致的一切后果（如行政处罚、食物中毒所引起的医疗费用、法律责任等）。</p> <p>2. 食材物资的采购、配送</p> <p>按照招标人的具体要求，将招标人需要的食材物资在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从招标人的监督、协调、指导与管理。凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食物一律不得采购和使用，严禁配送有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣、“三无”等不合格食品。具体采购量以实际采购量为准，按月核对结算。中标供应商应负责食材物资的供应、包装、运输、搬运、交货以及售后服务等工作。</p> <p>.....</p>	654 万元（327 万元/年）
D 分标	冻品、调理半成品	二年	<p>▲一、总体要求</p>	774 万元（387 万

	品、河海鲜类供应服务		<p>1. 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，并承担因供应商所提供的产品质量问题而导致的一切后果（如行政处罚、食物中毒所引起的医疗费用、法律责任等）。</p> <p>2. 食材物资的采购、配送</p> <p>按照招标人的具体要求，将招标人需要的食材物资在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从招标人的监督、协调、指导与管理。凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食物一律不得采购和使用，严禁配送有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣、“三无”等不合格食品。具体采购量以实际采购量为准，按月核对结算。中标供应商应负责食材物资的供应、包装、运输、搬运、交货以及售后服务等工作。</p> <p>.....</p>	元/年)
E 分标	蔬菜、水果类供应服务	二年	<p>▲一、总体要求</p> <p>1. 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》《农产品质量安全法》等现行相关法律、法规的要求，并承担因供应商所提供的产品质量问题而导致的一切后果（如行政处罚、食物中毒所引起的医疗费用、法律责任等）。</p> <p>2. 食材物资的采购、配送</p> <p>按照招标人的具体要求，将招标人需要的食材物资在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从招标人的监督、协调、指导与管理。凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食物一律不得采购和使用，严禁配送有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣、“三无”等不合格食品。具体采购量以实际采购量为准，按月核对结算。中标供应商应负责食材物资的供应、包装、运输、搬运、交货以及售后服务等工作。</p>	516 万元（258 万元/年）

			
F 分标	干杂、调料、腌制品、豆制品、餐厨用品及易耗品（洗消用品、劳保用品、一次性餐具等）类供应服务	二年	<p>▲一、总体要求</p> <p>1. 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》《农产品质量安全法》等现行相关法律、法规的要求，并承担因供应商所提供的产品质量问题而导致的一切后果（如行政处罚、食物中毒所引起的医疗费用、法律责任等）。</p> <p>2. 食材物资的采购、配送</p> <p>按照招标人的具体要求，将招标人需要的食材物资在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从招标人的监督、协调、指导与管理。凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食物一律不得采购和使用，严禁配送有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣、“三无”等不合格食品。具体采购量以实际采购量为准，按月核对结算。中标供应商应负责食材物资的供应、包装、运输、搬运、交货以及售后服务等工作。</p> <p>.....</p>	516 万元（258 万元/年）

四、投标人资格要求

1. 国内注册（指按国家有关规定要求注册的），具备法人资格。
2. 特定资格要求：A、D、F 分标投标人须具有行政主管部门颁发的有效的《食品经营许可证》。
3. 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的采购活动。
4. 本项目不接受联合体投标。
5. 不接受未购买本招标文件的供应商投标。
6. 对在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)等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的供应商不得参与本项目采购活动。

五、招标文件的获取：

1. 获取时间：自本公告发布之时起至 2025 年__月__日下午 6 时 00 分。
2. 获取方式：通过“云之龙咨询集团”微信公众号平台发售。（获取方式：关注微信公众号“云之龙咨询集团”，在云之龙咨询集团公众号页面选择[集团服务]→[购买标书]，登记公司相关信息并经核

实后，通过线上支付费用，即可下载招标文件。详细操作见公众号“购买标书”首页内“购买标书使用需知”）

3. 招标文件售价每本 300 元，售后不退。招标文件价款交纳银行账户：

说明：

请各供应商通过“云之龙咨询集团”微信公众号平台进行文件获取，如因网络或平台维护等原因造成无法通过微信公众号获取文件的，可以通过以下方式获取采购文件【必须于采购文件的获取时间截止前将采购文件价款汇到采购代理机构指定账户，并编辑一份电子邮件发到采购代理机构邮箱（可拨打 0771-2616613 获取邮箱），邮件内容含需获取采购文件的项目名称及编号、供应商单位名称、联系人姓名、联系方式、收件邮箱。未按本公告要求提供有效收件人联系方式的，不予办理手续，因此造成供应商无法按时获取采购文件的，责任由供应商承担】。

开户名称：云之龙咨询集团有限公司

开户银行：中国银行南宁市民主支行（网银支付可选中国银行股份有限公司南宁分行）

银行账号：623661021638

4. 已获取招标文件的投标人不等于符合本项目的投标人资格。

六、投标保证金：

1. 投标保证金人民币：A 分标：66400.00 元，B 分标：65700.00 元，C 分标：65400.00 元，D 分标：77400.00 元，E 分标：51600.00 元，F 分标：51000.00 元，不得少于规定金额提交，否则投标无效。

2. 保证金的交纳方式：**银行转账、支票、汇票、本票或者银行出具的保函等非现金形式**提交，并于投标文件递交截止时间前到达云之龙咨询集团有限公司指定账户【开户名称：云之龙咨询集团有限公司，开户银行：中国银行南宁市民主支行（网银支付可选中国银行股份有限公司南宁分行），银行账号：623661021638，开户行行号：104611010017】，否则视为无效投标保证金。本项目不接受现金形式或从个人账户转出的投标保证金。

3. 投标人参与多个分标投标的，可按标段规定金额分别提交；采用合并方式一次性提交保证金的，如实缴金额合计数少于应缴金额合计数的，不能确定其所投标段保证金金额的，其所投分标均作投标无效处理。

七、投标截止时间和地点：

1. 投标截止时间：2025 年 月 日上午 9 时 30 分 00 秒止（北京时间）。

2. 投标文件接收时间：2025 年 月 日 8 时 30 分至 9 时 30 分 00 秒（北京时间），逾时不候。

3. 地点：云之龙咨询集团有限公司（广西南宁市良庆区云英路 15 号 3 号楼云之龙咨询集团大厦 4 楼，具体见电子显示屏）。逾时送达或未密封将予以拒收（或作无效投标文件处理）。

八、开标时间及地点：

本次招标将于 2025 年 月 日上午 9 时 30 分在云之龙咨询集团有限公司开标厅（广西南宁市良庆区云英路 15 号 3 号楼云之龙咨询集团大厦 4 楼，具体见电子显示屏） 开标。

九、网上查询地址：

中国招标投标公共服务平台（<http://www.cebpubservice.com/>）、云之龙集团网

(<http://www.yzljt.cn>)

十、业务咨询：

1. 广西医科大学

联系人：吴智辉；联系电话：0771-5330800

地址：广西南宁市双拥路 22 号/邮编：530020

2. 云之龙咨询集团有限公司

项目联系人：陈柠，廖宇静；联系电话：0771-2618199、2618118

地址：广西南宁市良庆区云英路 15 号 3 号楼云之龙咨询集团大厦 6 楼/530201

采购代理机构：云之龙咨询集团有限公司

2025年__月__日

第二章 招标项目采购需求

说明：

1. 本章采购需求表中“服务需求及要求”不明确或有误的，请以详细正确的技术参数进行响应并承诺，同时填写“技术偏离表”。

2. 本章采购需求表中，“服务需求及要求”及“商务条款”凡标注“▲”的条款或要求，投标人不响应或不满足的即作无效投标处理；其他标注“▲”的事项或说明，投标人投标文件不符合要求的即作无效投标处理。

3. 招标文件中所要求提供的证明材料，投标文件如提供为外文文本的请同时提供中文译本。

4. 本采购需求中技术要求所使用的标准或应用标准如与投标人所执行的标准不一致时，按最新标准或较高标准执行。

5. “服务需求及要求”或“商务条款”中，若有相关文件材料或承诺书提交要求的，请在《技术偏离表》或《商务响应表》中应答时，同时注明相关文件材料或承诺书放置的页码。

6. 下表中，特别注明要求原件的除外，其余证明材料未作要求的可以是复印件，并加盖投标单位公章。

7. 投标人可选择一个或多个分标参与投标，但只能成为其中一个分标的中标人。由评标委员会根据各分标各投标人综合得分进行排名，并按 A 分标→B 分标→C 分标→D 分标→E 分标→F 分标顺序确定各分标中标候选人。按规定的顺序成为第一中标候选人的投标人不可同时作为其余分标的中标候选人。

A 分标

一、项目要求及技术需求[米、面、油、粉、鸡蛋类供应服务，配送供应清单如下（本表所列采购数量仅为预计数量，仅供投标人报价时参考，招标人按服务期内实际采购数量结算）]				
序号	采购标的	数量 (参考)	单位	服务需求及要求
1	糯米	12900	斤	<p>▲一、总体要求</p> <p>1. 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，并承担因供应商所提供的产品质量问题而导致的一切后果（如行政处罚、食物中毒所引起的医疗费用、法律责任等）。</p> <p>2. 食材物资的采购、配送</p> <p>按照招标人的具体要求，将招标人需要的食材物资在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从招标人的监督、协调、指导与管理。凡是《中华人民共和国食品安全法》</p>
2	糯米粉	6598	斤	
3	500g*20 方方面面	744	件	
4	珍珠米	4336	斤	
5	八宝粥料	9654	斤	
6	面包粉	8446	斤	
7	肠米粉	6156	斤	
8	黑米	2790	斤	

9	糯黄小米	4310	斤	<p>禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣、“三无”等不合格食品。具体采购量以实际采购量为准，按月核对结算。中标供应商应负责食材物资的供应、包装、运输、搬运、交货以及售后服务等工作。</p> <p>3. 食材物资供货要求</p> <p>(1) 一般供货要求：供应商必须按照招标人通知的时间、数量、品种、品质要求及商定的价格准时送货，经验收合格后签字确认。供应商不能以任何理由拒绝或延迟配送，如因供货商迟送、不送、食材物资质量等问题影响到招标人工作的正常运转，给予两次警告处理。若在两次警告之后再次发生同类问题，每次违规将处以 300 元罚款；当累计处罚达到三次后，此后每次违规行为均处以 1500 元罚款。造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。</p> <p>(2) 紧急供货要求：在收到招标人发出紧急供货通知后，供应商应在招标人规定的时间内完成当次现场供货。因未在规定时间内完成供货而影响到招标人工作的正常运转的，给予两次警告处理。若在两次警告之后再次发生同类问题，每次违规将处以 300 元罚款；当累计处罚达到三次后，此后每次违规行为均处以 1500 元罚款。</p> <p>(3) 供应商不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知招标人，招标人同意后方可终止合同，没收全部履约保证金。</p> <p>4. 物资的验收</p> <p>(1) 物资的验收工作由招标人和供应商共同进行。供应商提供的食材物资须经过招标人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若外观、包装、形状、大小等不符合要求、食材的感官和理化性状不达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标不符合食品安全要求的，招标人有权拒收，供应商需在 3 小时内更换不合格产品。供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时，给予两次警告处理。若在两次警告之后再次发生同类问题，每次违规将处以 300 元罚款；当累计处罚达到三次后，此后每次违规行为均处以 1500 元罚款。造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。</p> <p>(2) 验收工作程序：根据采购清单的具体要求，对所</p>
10	150g*30 伊面	5160	件	
11	大米	520000	斤	
12	香米	76336	斤	
13	切粉	180000	斤	
14	圆粉	72000	斤	
15	沙河粉	10232	斤	
16	凉皮	3188	斤	
17	强筋面粉	61164	斤	
18	中筋面粉	35872	斤	
19	低筋面粉	35108	斤	
20	白鸡蛋	468000	斤	
21	澄面	5188	斤	
22	木薯生粉	8586	斤	
23	饺子皮	13058	斤	
24	云吞皮	8378	斤	
25	陈村粉	3072	斤	
26	粗面条	9948	斤	
27	食用植物调和油	60000	升	

			<p>购产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，招标人有权退货或更换合格的食材物资。</p> <p>5. 物资安全责任</p> <p>依据产品质量监督检验所提供的质量标准，供应商提供的产品必须是经过省级或地市级第三方质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明或产品质量检测合格报告复印件。招标人有权对产品进行抽样送检，检测费用由供应商承担。供应商必须依法接受质量技术监督、工商、卫生、食品药品监督等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测、检查。因食材物资卫生和质量不合格而发生食品安全事故，供应商无条件承担全部责任，招标人相关职能部门依法追究其法律责任，并终止合同。</p> <p>6. 供货人员、车辆要求</p> <p>(1) 配送人员必须持有有效健康证明，配送人员必须是中标供应商单位招聘员工。</p> <p>(2) 用于配送的车辆必须干净、整洁且能按招标人规定的时间及地点一次完成该批次食材物资的供应。</p> <p>7. 考核评分</p> <p>供应商每月完成供货服务后，根据完成情况，招标人相关管理部门对供应商的供货质量、服务质量、完成时间、项目人员的业务水平、职业道德、与招标人相关管理部门沟通的情况等多方面进行评分，累计三个月评分不合格的（低于 80 分），招标人有权解除服务合同。</p> <p>8. 其他要求</p> <p>(1) 每个季度由招标人后勤管理部门人员、食品安全总监、生产班组的班组长、除食堂外的教职工代表、学生代表（教职工与学生代表每学期至少参与 2 次询价）和供应商代表人员共同到南宁市海吉星农贸市场或南宁市淡村农贸市场（由招标人确定 2 个农贸市场其中之一）进行市场询价；询价在安全卫生、证件齐全的基础上以食堂食品加工能用为原则，以招标人所需的食材品质要求进行询价，按代表人员询价的综合价格进行汇总，现场确定下一个时间段合理的供应价[即该定价周期内的实际采购价格=询价</p>
--	--	--	---

			<p>当日所询市场的询价价格×(1-下浮系数)], 价格一旦确定不得更改。如采购商品在该市场无销售的, 可参照南宁市类似大型农贸市场或集中批发市场的价格为基准报出市场价, 并经双方询价后最终确定配送价格。招标人验收食材物资时按对应的价格、食材品质和数量进行验收。</p> <p>(2) 由后勤基建处牵头, 定期组织邀请校内相关部门职工代表、学生代表参与询价及监督工作。</p> <p>(3) 招标人有权随时进行市场询价评定, 经市场多方面了解发现供应商在合同服务期内所提供的商品多种(3种以上)价格普遍比市场高的、提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品, 给予两次警告处理。若在两次警告之后再次发生同类问题, 每次违规将处以 300 元罚款; 当累计处罚达到三次后, 此后每次违规行为均处以 1500 元罚款。造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。</p> <p>(4) 食品堆放科学合理, 避免造成食品的交叉污染; 如对温度有要求的食品应确定食品的温度, 记录送货车辆温度, 并记录存档。</p> <p>(5) 中标供应商要免费提供运送及卸货服务, 并按招标人要求对部分食材提供去皮服务。</p> <p>(6) 中标供应商应每日对所提供的服务车辆使用情况及安全状况进行排查, 确保招标人所采购的食材物资在规定时间内正常交货, 因中标供应商车辆情况导致逾期交货属中标供应商责任, 招标人将按延迟供货进行处罚。</p> <p>二、采购需求</p> <p>1. 品种: 米、面、油、粉、杂粮(小米等)、鸡蛋类全品种。每月采购的批次、数量不确定, 具体以学校食堂当时采购计划为准。</p> <p>2. 包装和配送要求: 配送车辆、容器干净卫生。次日早上(具体时间以食堂需求为准)配送, 车辆不允许放置其它物资, 不允许混放其它食堂的物资, 配送员工穿戴中标单位醒目标志的统一着装。</p> <p>▲三、质量保证</p> <p>1. 产品须符合国家、省市级质量监督管理部门相关要求, 取得检验(检疫)、检测合格证明等。本项目如有国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范的, 应执行相应的标准、规范。如具体采购需求与标准、规范</p>
--	--	--	---

			<p>不一致的，高于标准、规范的按具体采购需求执行，低于标准、规范的按标准、规范执行。学校食堂有权对产品进行抽样送检，检测费用由供应商承担。供应商必须依法接受市场监督管理局等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测、检查。因原材料卫生和质量不合格而发生人员安全事故，供应商无条件承担全部责任，学校食堂相关职能部门依法追究其法律责任，并终止合同。</p> <p>2. 供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关规定，所提供的原材料是合格安全的产品，学校食堂在验收中，发现供货商供应的原材料有以下情况，除全部退货外，有权终止合同，没收履约保证金，供应商承担由此造成的经济责任和法律责任。</p> <p>(1) 受化学性有毒物品污染、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和理化性状异常，对人体健康有害的原材料。</p> <p>(2) 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的原材料。</p> <p>(3) 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的原材料。</p> <p>(4) 掺假、掺杂、伪造，影响人体健康的原材料。</p> <p>(5) 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的原材料。</p> <p>(6) 超过保质期限的原材料、无商标、无生产厂家、无出厂日期的假冒伪劣商品。</p> <p>(7) 其他不符合食品安全标准的原材料。</p> <p>3. 验收标准</p> <p>3.1 米类</p> <p>(1) 质量指标：符合 GB/T1354-2018 等国家标准，并具有 SC 许可编码，呈清白色或精白色，具有光泽呈半透明状，大小均匀，颗粒饱满，表面光滑、完整，无虫，不含杂物（如沙石、色素等异物），不得参有陈米。</p> <p>(2) 包装：需在包装容器上标明品牌、生产厂家名称、地址、产品产地、生产日期、保质期等基本信息。包装应符合 GB/T17109-2008 的规定和卫生要求，若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。凡是采用国家标</p>
--	--	--	--

			<p>准的大米产品，应按国家标准规定的名称和等级标注。包装大米的标签标识应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718)标准要求。</p> <p>(3) 保质期：达到国家规定要求，送到采购单位的食材的剩余保存期时间不得少于保质期的三分之二。</p> <p>3.2 面粉：</p> <p>必须具有相关部门出具的产品检验合格证明（质检报告书），货物生产厂家生产许可证、质量检测报告等相关证件。必须具有 SC 许可编码，定型包装，有明显的标签、SC 证号各类标识清楚、生产日期、生产厂家、不允许超量超范围使用添加剂，送到采购单位的食材的剩余保存期时间不得少于保质期的三分之二，产品符合国家标准规定。</p> <p>3.3 淀粉：</p> <p>必须具有相关部门出具的产品检验合格证明（质检报告书），货物生产厂家生产许可证、质量检测报告等相关证件。必须具有 SC 许可编码，定型包装，有明显的标签、SC 证号各类标识清楚、生产日期、生产厂家、不允许超量超范围使用添加剂，送到采购单位的食材的剩余保存期时间不得少于保质期的三分之二，产品符合国家标准规定。</p> <p>3.4 禽蛋类</p> <p>(1) 蛋品质量：无斑点、无污染，个体均匀，蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。</p> <p>(2) 外包装需清洁无异味、纸箱无明显变形或破损、不得出现受潮或水渍印记。提供第三方质量检测报告（第三方检测报告过期或供应商更换生产厂家需重新提供），每次送货需提供生产厂家的质检报告。</p> <p>(3) 采用塑料卡托包装，蛋体间不得相互接触内外包装间，不得存在晃动感的间隙，整体包装不存在晃动感。</p> <p>(4) 运输工具必须干净卫生、无异味，装卸过程应轻拿轻放、注意商品的防潮、防雨、防暴晒、防污染和防冻。</p> <p>3.5 食用油</p> <p>(1) 必须符合食用调和油国家标准（即符合 GB2716-2018 标准的要求）。具有 SC 许可编码，具有产品应</p>
--	--	--	---

			<p>有的色泽、无异常色泽、无焦臭、酸败及其他异味，新鲜不变质，无污染、具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物、溶剂残留量不得检出等。</p> <p>(2) 标志、标签、包装：包装容器上应标明有品牌、生产厂家名称、地址、产品产地、生产日期、保质期等基本信息。标签应符合国家的规定及要求（GB7718-2011），销售包装应符合国家的规定和要求（GB/T17374-2024），包装容器及包装材料应符合国家有关卫生标准的规定和要求，包装容器必须专用、清洁、干燥和密封，应符合食品卫生安全标准。</p> <p>(3) 保质期：达到国家规定要求，送到采购单位的食材的剩余保存期时间不得少于保质期的三分之二。</p> <p>3.6 湿粉/面类粉类</p> <p>(1) 基本要求：产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等信息，产品包装上标注食品生产许可证编号并加印食品质量安全市场准入标志（SC 标志），符合国家相关产品质量标准。需提供包含二氧化硫检测项目的检测合格报告（检测报告过期或供应商更换生产厂家需重新提供），每次送货需提供生产厂家的质检报告。</p> <p>(2) 生产时间需为当天新鲜生产。</p> <p>3.7 杂粮（小米、八宝粥料等）</p> <p>(1) 质量指标：必须具有 SC 许可编码，质量等级一级以上。</p> <p>(2) 应具有自然均匀且符合品种特性的色泽，无异常变色、褪色现象。</p> <p>(3) 颗粒饱满，形态完整，无明显破碎、变形、畸形。</p> <p>(4) 表面干净，无泥土、砂石、虫卵、杂草、小虫等外来杂质。</p> <p>(5) 杂粮应具备一定的新鲜度，无霉变、虫蛀、腐烂等。</p> <p>3.8 云吞皮/饺子皮</p> <p>(1) 外皮要求：面皮应无明显疵点、大小及厚度均匀、表面无粘连，无灰尘，无黑点。</p> <p>(2) 应具有一定的韧性，不能出现断裂、粘连等现象。</p> <p>(3) 应符合国家相关食品安全标准，不能存在细菌，</p>
--	--	--	--

				霉菌等有害微生物污染。
▲二、商务条款				
服务期限及地点	<p>1. 服务期限：自合同签订之日起 2 年。若服务期内食材供应金额达到合同总金额（即采购预算金额）的，则合同终止。</p> <p>2. 供货地点：广西南宁市招标人指定地点。</p>			
付款方式	<p>招标人按月支付货款，每月结束后五个工作日内，中标供应商需将单据装订成册（做到表实相符、表表相符）报送招标人。招标人核对确认后，中标供应商须向招标人提供货物等额发票及发票清单，发票清单与供货单据相符，作为招标人付款依据，否则招标人有权拒绝付款而不承担逾期付款责任。招标人收到供货等额发票及供货单据并经招标人核对无误后，10 个工作日内，以银行公对公转账方式向中标供应商支付上月货款。中标供应商应当确保发票真实无误且合法有效，如发现存在虚假发票或违规发票的，中标供应商须赔偿招标人发票票面金额一倍的违约金。</p>			
投标报价要求	<p>1. 投标人的投标报价必须含以下部分，服务期内，招标人不再支付合同以外的任何费用。包括但不限于：</p> <p>（1）货物、服务的价格；</p> <p>（2）必要的保险费用和各项税金；</p> <p>（3）包装、运输、搬运、仓储、配送、加工、检验检测、售后服务等费用。</p> <p>2. 在服务期内，除食材供应严格执行价格承诺（即下浮系数报价）外，在一个定价周期（即询价周期）内确定好的产品采购价格（即下浮后的价格）不得随意更改，并必须按时按量供货，不得因市场价格上涨降低食材品质，否则按采购食材价值三倍扣罚履约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则招标人有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。</p>			
履约保证金	<p>1. 履约保证金金额：按本分标预算金额的 5%（中小企业为 2%）收取，于中标结果发布后 5 个工作日内提交至招标人指定账户。</p> <p>2. 履约保证金提交方式：银行转账、支票、汇票、本票等非现金方式。</p> <p>3. 履约保证金退付方式、时间及条件：中标供应商服务期满后，由中标供应商向招标人提出申请，招标人在收到材料后进行核对，如有违约或赔偿的，涉及违约的违约金和损失赔偿从履约保证金中扣减后，招标人 5 个工作日内转账退还（无息）。</p> <p>4. 履约保证金指定账户： 开户名称：<u>广西医科大学</u> 开户银行：<u>中行南宁市医科大支行</u> 银行账号：<u>622357485287</u></p> <p>5. 合同期间，因中标供应商服务不到位或所供食材物资出现质量问题等原因造成招标人的经济损失或其他食品安全事故的，招标人有权从履约保证金中扣除</p>			

	<p>中标供应商应承担的赔偿款项，履约保证金不足扣除的，由中标供应商另行支付差额部分款项。</p> <p>6. 对于中标供应商依照本合同约定应承担的违约金及罚款，招标人有权从中标供应商履约保证金中扣除并通知中标供应商，中标供应商应在收到扣除通知之日起将履约保证金补足至约定金额。</p>
其他要求	<p>1. 所有食材原料采购实施进货验收制度和台账记录制度。原料采购须索取发票等购货凭证，并做好采购记录，做到能够溯源；批量采购的，还须索取食品生产许可证、检验（检疫）合格证明等。原料入库之前须进行验收，出入库时须登记，作好记录。</p> <p>2. 所供食材必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告、粮油检验报告、动物检疫证、分割肉销售凭据）。为确保供应产品的质量稳定性，招标人有权对每批次供货产品进行抽检（如快速检测，或抽检送样第三方机构进行检测）作为验收依据之一，抽样送第三方机构进行检测所产生相关检测费用由中标人负责。</p> <p>3. 所供包装产品（非散装产品）必须符合相应的产品国家标准，并具有 SC 许可编码；米粉类产品供货时必须提供具备检测资质的第三方检测机构出具的产品二氧化硫检测报告，且为合格产品。</p> <p>4. 若因市场行情遇到突发情况，货物单品价格超过或低于每个季度询价当日市场价格的 15%的，双方可进行协商后重新询价。</p>
<h3>三、其他要求及说明</h3>	
报价说明	<p>▲1. 以下浮系数进行报价。</p> <p>2. 投标人按下浮系数报价，即结合市场价格、食材物资成本及供应商自身条件、市场风险等因素考虑报出的下浮系数。每个季度进行一次市场询价（即每个季度为一个定价周期），该定价周期内的实际采购价格=询价当日所询市场的询价价格×（1-下浮系数），投标人一旦中标，该下浮系数在合同服务期内不得改变。</p> <p>3. 每个季度由招标人后勤管理部门人员、食品安全总监、生产班组的班组长、除食堂外的教职工代表、学生代表（教职工与学生代表每学期至少参与 2 次询价）和供应商代表人员共同到南宁市海吉星农贸市场或南宁市淡村农贸市场（由招标人确定 2 个农贸市场其中之一）进行市场询价；询价在安全卫生、证件齐全的基础上以食堂食品加工能用为原则，以招标人所需的食材品质要求进行询价，按代表人员询价的综合价格进行汇总，现场确定下一个时间段合理的供应价[即该定价周期内的实际采购价格=询价当日所询市场的询价价格×（1-下浮系数）]，价格一旦确定不得更改。如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场或集中批发市场的价格为基准报出市场价，并经双方询价后最终确定配送价格。招标人验收食材物资时按对应的价格、食材品质和数量进行验收。</p> <p>4. 在一个定价周期内确定好的产品采购价格（即下浮后的价格）不得随意更改，并必须按时按量供货，不得因市场价格上涨而降低食材品质，否则按采购食</p>

	材价值三倍扣罚履约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则招标人有权单方解除合同并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。
服务方案要求	<p>1. 投标人需根据本项目服务需求及要求并结合自身能力，结合本招标文件第四章“评标办法及评分标准”提供服务方案及承诺等，包括但不限于：服务方案、食品质量保证方案、配送方案、应急预案、食品安全保障措施、货源保障能力、仓储服务能力、拟投入服务人员等。</p> <p>2. 如有，提供综合实力（业绩、荣誉、货物渠道、检测能力、安全责任保险等）等相关证明资料。</p>
其他	<p>中标供应商需配合招标人为贯彻党中央、国务院关于调整优化政府采购政策继续支持脱贫地区产业发展工作部署，落实广西壮族自治区财政厅、广西壮族自治区农业农村厅等四部门关于贯彻落实运用政府采购政策支持乡村振兴有关要求，按政策规定通过“832平台”采购一定份额脱贫地区农副产品。有关政府采购政策在有效执行期内均须按相关文件执行，如政策取消或改变的，则中标供应商可与招标人沟通相关工作进一步开展事宜。</p>

B 分标

一、项目要求及技术需求[鲜猪肉、牛肉类供应服务，配送供应清单如下（本表所列采购数量仅为预计数量，仅供投标人报价时参考，招标人按服务期内实际采购数量结算）]				
序号	采购标的	数量 (参考)	单位	服务需求及要求
1	带皮半肥瘦	8626	斤	<p>▲一、总体要求</p> <p>1. 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，并承担因供应商所提供的产品质量问题而导致的一切后果（如行政处罚、食物中毒所引起的医疗费用、法律责任等）。</p> <p>2. 食材物资的采购、配送</p> <p>按照招标人的具体要求，将招标人需要的食材物资在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从招标人的监督、协调、指导与管理。凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣、“三无”等不合格食品。具体采购量以实际采购量为准，按月核对结算。中标供应商应负责食材物资的供应、包装、运输、搬运、交货以及售后</p>
2	去皮半肥瘦	43046	斤	
3	去皮梅头半肥肉	21104	斤	
4	带皮梅头半肥肉	7554	斤	
5	瘦肉	26968	斤	
6	梅头瘦肉	16965	斤	
7	五花肉	22189	斤	
8	猪面肉	7878	斤	
9	排骨	1186	斤	
10	猪粉肠	8944	斤	
11	猪大肠	11138	斤	

12	猪耳朵	3836	斤	<p>服务等工作。</p> <p>3. 食材物资供货要求</p> <p>(1) 一般供货要求：供应商必须按照招标人通知的时间、数量、品种、品质要求及商定的价格准时送货，经验收合格后签字确认。供应商不能以任何理由拒绝或延迟配送，如因供货商迟送、不送、食材物资质量等问题影响到招标人工作的正常运转，给予两次警告处理。若在两次警告之后再次发生同类问题，每次违规将处以 300 元罚款；当累计处罚达到三次后，此后每次违规行为均处以 1500 元罚款。</p> <p>(2) 紧急供货要求：在收到招标人发出紧急供货通知后，供应商应在招标人规定的时间内完成当次现场供货。因未在规定时间内完成供货而影响到招标人工作的正常运转的，给予两次警告处理。若在两次警告之后再次发生同类问题，每次违规将处以 300 元罚款；当累计处罚达到三次后，此后每次违规行为均处以 1500 元罚款。</p> <p>(3) 供应商不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知招标人，招标人同意后方可终止合同，没收全部履约保证金。</p> <p>4. 物资的验收</p> <p>(1) 物资的验收工作由招标人和供应商共同进行。供应商提供的食材物资须经过招标人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若外观、包装、形状、大小等不符合要求、食材的感官和理化性状不达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标不符合食品安全要求的，招标人有权拒收，供应商需在 3 小时内更换不合格产品。供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时，给予两次警告处理。若在两次警告之后再次发生同类问题，每次违规将处以 300 元罚款；当累计处罚达到三次后，此后每次违规行为均处以 1500 元罚款。造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。</p> <p>(2) 验收工作程序：根据采购清单的具体要求，对所购产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单</p>
13	前猪脚	2374	斤	
14	猪脚	22176	斤	
15	猪肝	5482	斤	
16	猪心	5370	斤	
17	猪肺	1842	个	
18	猪头皮	5076	斤	
19	带耳朵猪头皮	5163	斤	
20	不带肉猪头骨	5860	斤	
21	猪筒骨	2944	斤	
22	碎牛腩	11400	斤	
23	牛大腩	2495	斤	
24	牛腱子肉	2681	斤	
25	牛肉	14510	斤	
26	猪俐	3758	斤	
27	牛黄喉	411	斤	
28	沙骨	11662	斤	
29	猪脚尖	803	斤	
30	猪脑	3491	付	
31	猪肘	17782	斤	
32	猪里脊肉	4472	斤	
33	粉肠头	1122	斤	
34	猪肚	858	斤	
35	牛肠	622	斤	

36	牛血	5000	斤	<p>上签字。对未能通过验收的，招标人有权退货或更换合格的食材物资。</p> <p>5. 物资安全责任</p> <p>依据产品质量监督检验所提供的质量标准，供应商提供的产品必须是经过省级或地市级第三方质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明或产品质量检测合格报告复印件。招标人有权对产品进行抽样送检，检测费用由供应商承担。供应商必须依法接受质量技术监督、工商、卫生、食品药品监督等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测、检查。因食材物资卫生和质量不合格而发生食品安全事故，供应商无条件承担全部责任，招标人相关职能部门依法追究其法律责任，并终止合同。</p> <p>6. 供货人员、车辆要求</p> <p>(1) 配送人员必须持有有效健康证明，配送人员必须是中标供应商单位招聘员工。</p> <p>(2) 用于配送的车辆必须干净、整洁且能按招标人规定的时间及地点一次完成该批次食材物资的供应。</p> <p>7. 考核评分</p> <p>供应商每月完成供货服务后，根据完成情况，招标人相关管理部门对供应商的供货质量、服务质量、完成时间、项目人员的业务水平、职业道德、与招标人相关管理部门沟通的情况等多方面进行评分，累计三个月评分不合格的（低于 80 分），招标人有权解除服务合同。</p> <p>8. 其他要求</p> <p>(1) 每半个月由招标人后勤管理部门人员、食品安全总监、生产班组的班组长、除食堂外的教职工代表、学生代表（教职工与学生代表每学期至少参与 2 次询价）和供应商代表人员共同到南宁市海吉星农贸市场或南宁市淡村农贸市场（由招标人确定 2 个农贸市场其中之一）进行市场询价；询价在安全卫生、证件齐全的基础上以食堂食品加工能用为原则，以招标人所需的食材品质要求进行询价，按代表人员询价的综合价格进行汇总，现场确定下一个时间段合理的供应价[即该定价周期内的实际采购价格=询价当日所询市场的询价价格×（1-下浮系数）]，价格一旦确定不得更改。如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁</p>
37	牛排	606	斤	
38	牛百叶	364	斤	
39	生猪皮	4941	斤	
40	猪花肠	968	斤	
41	带肉猪头骨	3344	斤	
42	猪尾骨	1283	斤	
43	牛骨	5800	斤	
44	牛心	2284	斤	
45	牛舌	950	斤	
46	去皮肥猪肉	2964	斤	
47	牛里脊肉	1854	斤	
48	猪面骨	2708	斤	
49	牛正腩	496	斤	
50	带肉猪面骨	1776	斤	
51	猪腰	601	斤	
52	去皮五花肉	10846	斤	
53	带皮肥猪肉	2151	斤	
54	羊后腿肉	2806	斤	

			<p>市类似大型农贸市场或集中批发市场的价格为基准报出市场价，并经双方询价后最终确定配送价格。招标人验收食材物资时按对应的价格、食材品质和数量进行验收。</p> <p>(2) 由后勤基建处牵头，定期组织邀请校内相关部门职工代表、学生代表参与询价及监督工作。</p> <p>(3) 招标人有权随时进行市场询价评定，经市场多方面了解发现供应商在合同服务期内所提供的商品多种(3种以上)价格普遍比市场高的、提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品，给予两次警告处理。若在两次警告之后再发生同类问题，每次违规将处以 300 元罚款；当累计处罚达到三次后，此后每次违规行为均处以 1500 元罚款。造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。</p> <p>(4) 食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。</p> <p>(5) 中标供应商要免费提供运送及卸货服务，并按招标人要求对部分食材提供去皮服务。</p> <p>(6) 中标供应商应每日对所提供的服务车辆使用情况及安全状况进行排查，确保招标人所采购的食材物资在规定时间内正常交货，因中标供应商车辆情况导致逾期交货属中标供应商责任，招标人将按延迟供货进行处罚。</p> <p>二、采购需求</p> <p>1. 品种：鲜猪肉、牛肉、羊肉类全品种。每月采购的批次、数量不确定，具体以学校食堂当时采购计划为准。</p> <p>▲2. 包装和配送要求：配送车辆、容器干净卫生，必须具备冷链运输资格，且过程中冷链运输，以确保货品的新鲜度。</p> <p>3. 次日早上（具体时间以食堂需求为准）配送，车辆不允许放置其它物资，不允许混放其它食堂的物资，配送员工穿戴中标单位醒目标志的统一着装。</p> <p>▲三、质量保证</p> <p>1. 产品须符合国家、省市级质量监督管理部门相关要求，取得检验（检疫）、检测合格证明等。本项目如有国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范的，应执行相应的标准、规范。如具体采购需求与标准、规范不一致的，高于标准、规范的按具体采购需求执行，低于</p>
--	--	--	---

			<p>标准、规范的按标准、规范执行。学校食堂有权对产品进行抽样送检，检测费用由供应商承担。供应商必须依法接受市场监督管理局等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测、检查。因原材料卫生和质量不合格而发生人员安全事故，供应商无条件承担全部责任，学校食堂相关职能部门依法追究其法律责任，并终止合同。</p> <p>2. 供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关规定，所提供的原材料是合格安全的产品，学校食堂在验收中，发现供货商供应的原材料有以下情况，除全部退货外，有权终止合同，没收履约保证金，供应商承担由此造成的经济责任和法律责任。</p> <p>(1) 受化学性有毒物品污染、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和理化性状异常，对人体健康有害的原材料。</p> <p>(2) 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的原材料。</p> <p>(3) 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的原材料。</p> <p>(4) 掺假、掺杂、伪造，影响人体健康的原材料。</p> <p>(5) 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的原材料。</p> <p>(6) 超过保质期限的原材料、无商标、无生产厂家、无出厂日期的假冒伪劣商品。</p> <p>(7) 提供病死、毒死、死因不明的畜禽肉类、无检疫合格证明的肉类及淋巴肉、槽头肉、槽心肉等劣质肉类。</p> <p>(8) 其他不符合食品安全标准的原材料。</p> <p>3. 验收标准</p> <p>(1) 基本要求</p> <p>1) 基本要求：资质齐全，提供有效防疫检疫证明，符合国家相关产品质量标准。</p> <p>2) 要求新鲜无异常味道，肉质色泽呈略呈肉白色有弹性不粘滑、骨髓色泽呈鲜红色，变灰变绿为品质不佳，用刀切开后无明显水迹。</p> <p>3) 按要求加工砍切。运输要求能基础保鲜封闭式运输货车。凡局部出现肉淤血、骨折、露骨、体内异物异味及表皮组织不完整等现象拒绝收货。</p>
--	--	--	---

			<p>4) 运输要求：冷链车配送。</p> <p>(2) 食材品质要求</p> <p>1) 新鲜猪肉。猪肉感观要求：肉质紧密，脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色、微微湿润但不粘手、无淤血、无注水、无寄生虫。</p> <p>①五花肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无瘀伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，无变质异味，肌肉与脂肪相间多层。</p> <p>②里脊肉：色泽鲜红有光泽，脂肪洁白且分布均匀，肉质纹理清晰紧密，弹性佳、指压后凹陷能迅速回弹，无异味、无病变组织、无注水及药物残留超标。</p> <p>③猪筒骨：腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净。</p> <p>④瘦肉：品质新鲜，有光泽（稍红色），无瘀伤，略有弹性，组织结实，无淋巴，不能带肥肉。</p> <p>⑤猪脚尖：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，无瘀伤，略有弹性，组织结实，无猪毛。</p> <p>⑥猪脚：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，无瘀伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，不带猪蹄甲，不带上节猪皮及肥肉，必带猪脚根。</p> <p>⑦肉排：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，带肉的排骨，无淋巴，不带板油。</p> <p>⑧半肥瘦肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无瘀伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，无变质异味。</p> <p>⑨猪俐：品质新鲜，外形完整，无根无附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪，无异物，有弹性。</p> <p>⑩猪耳朵：表面光滑无毛，形状完整，无异味、色泽正常。面骨：品质新鲜，无淋巴，有光泽，湿润，无瘀伤。</p> <p>⑪排骨：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，带肉的排骨，无淋巴，不带板油。</p> <p>⑫猪尾：表面光滑无毛，形状完整，无异味、色泽正常。肥肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无瘀伤，略有弹性，组织结实，无变质异味。</p> <p>⑬沙骨：无淋巴，有光泽，无瘀伤。</p>
--	--	--	--

			<p>⑭猪内脏：具备新鲜无异味、色泽红润自然、表面光滑洁净且无破损、淤血及明显病变组织的品质特征。</p> <p>2) 新鲜牛肉。牛肉瘦肉呈均匀的鲜红色或深红色、有光泽，脂肪呈乳白色或微黄色，具有牛肉正常气味，无异味，瘦肉切面纹理清晰，皮下脂肪适度、均匀、形态丰满。肉质紧密、有弹性、表面湿润、不黏手、无注水。牛腩：色泽新鲜、无杂质、无异味、无注水。有正常的牛膻味。</p> <p>3) 新鲜羊肉。新鲜羊肉的颜色应该是均匀的正常红色或淡红色，并且有光泽。具有正常的羊肉气味，没有异味。表面应该湿润但不黏手，有弹性。指压后形成的凹陷应该能够立即恢复。有正常的羊膻味。</p>
▲二、商务条款			
服务期限及地点	<p>1. 服务期限：自合同签订之日起 2 年。若服务期内食材供应金额达到合同总金额（即采购预算金额）的，则合同终止。</p> <p>2. 供货地点：广西南宁市招标人指定地点。</p>		
付款方式	<p>招标人按月支付货款，每月结束后五个工作日内，中标供应商需将单据装订成册（做到表实相符、表表相符）报送招标人。招标人核对确认后，中标供应商须向招标人提供货物等额发票及发票清单，发票清单与供货单据相符，作为招标人付款依据，否则招标人有权拒绝付款而不承担逾期付款责任。招标人收到供货等额发票及供货单据并经招标人核对无误后，10 个工作日内，以银行公对公转账方式向中标供应商支付上月货款。中标供应商应当确保发票真实无误且合法有效，如发现存在虚假发票或违规发票的，中标供应商须赔偿招标人发票票面金额一倍的违约金。</p>		
投标报价要求	<p>1. 投标人的投标报价必须含以下部分，服务期内，招标人不再支付合同以外的任何费用。包括但不限于：</p> <p>（1）货物、服务的价格；</p> <p>（2）必要的保险费用和各项税金；</p> <p>（3）包装、运输、搬运、仓储、配送、加工、检验检测、售后服务等费用。</p> <p>2. 在服务期内，除食材供应严格执行价格承诺（即下浮系数报价）外，在一个定价周期（即询价周期）内确定好的产品采购价格（即下浮后的价格）不得随意更改，并必须按时按量供货，不得因市场价格上涨降低食材品质，否则按采购食材价值三倍扣罚履约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则招标人有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。</p>		
履约保证金	<p>1. 履约保证金金额：按本分标预算金额的 5%（中小企业为 2%）收取，于中标结果发布后 5 个工作日内提交至招标人指定账户。</p>		

	<p>2. 履约保证金提交方式：银行转账、支票、汇票、本票等非现金方式。</p> <p>3. 履约保证金退付方式、时间及条件：中标供应商服务期满后，由中标供应商向招标人提出申请，招标人在收到材料后进行核对，如有违约或赔偿的，涉及违约的违约金和损失赔偿从履约保证金中扣减后，招标人5个工作日内转账退还（无息）。</p> <p>4. 履约保证金指定账户： 开户名称：<u>广西医科大学</u> 开户银行：<u>中行南宁市医科大支行</u> 银行账号：<u>622357485287</u></p> <p>5. 合同期间，因中标供应商服务不到位或所供食材物资出现质量问题等原因造成招标人的经济损失或其他食品安全事故的，招标人有权从履约保证金中扣除中标供应商应承担的赔偿款项，履约保证金不足扣除的，由中标供应商另行支付差额部分款项。</p> <p>6. 对于中标供应商依照本合同约定应承担的违约金及罚款，招标人有权从中标供应商履约保证金中扣除并通知中标供应商，中标供应商应在收到扣除通知之日起将履约保证金补足至约定金额。</p>
其他要求	<p>1. 所有食材原料采购实施进货验收制度和台账记录制度。原料采购须索取发票等购货凭证，并做好采购记录，做到能够溯源；批量采购的，还须索取食品生产许可证、检验（检疫）合格证明等。原料入库之前须进行验收，出入库时须登记，作好记录。</p> <p>2. 所供食材必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告、粮油检验报告、动物检疫证、分割肉销售凭据）。为确保供应产品的质量稳定性，招标人有权对每批次供货产品进行抽检（如快速检测，或抽检送样第三方机构进行检测）作为验收依据之一，抽样送第三方机构进行检测所产生相关检测费用由中标人负责。</p> <p>3. 所供包装产品（非散装产品）必须符合相应的产品国家标准，并具有SC许可编码。</p> <p>4. 若因市场行情遇到突发情况，货物单品价格超过或低于每半个月询价当日市场价格的15%的，双方可进行协商后重新询价。</p>
三、其他要求及说明	
报价说明	<p>▲1. 以下浮系数进行报价。</p> <p>2. 投标人按下浮系数报价，即结合市场价格、食材物资成本及供应商自身条件、市场风险等因素考虑报出的下浮系数。每半个月进行一次市场询价（即每半个月为一个定价周期），该定价周期内的实际采购价格=询价当日所询市场的询价价格×（1-下浮系数），投标人一旦中标，该下浮系数在合同服务期内不得改变。</p> <p>3. 每半个月由招标人后勤管理部门人员、食品安全总监、生产班组的班组长、除食堂外的教职工代表、学生代表（教职工与学生代表每学期至少参与2次询价）和供应商代表人员共同到南宁市海吉星农贸市场或南宁市淡村农贸市场（由招标</p>

	<p>人确定 2 个农贸市场其中之一) 进行市场询价; 询价在安全卫生、证件齐全的基础上以食堂食品加工能用为原则, 以招标人所需的食材品质要求进行询价, 按代表人员询价的综合价格进行汇总, 现场确定下一个时间段合理的供应价[即该定价周期内的实际采购价格=询价当日所询市场的询价价格×(1-下浮系数)], 价格一旦确定不得更改。如采购商品在该市场无销售的, 可参照南宁市类似大型农贸市场或集中批发市场的价格为基准报出市场价, 并经双方询价后最终确定配送价格。招标人验收食材物资时按对应的价格、食材品质和数量进行验收。</p> <p>4. 在一个定价周期内确定好的产品采购价格(即下浮后的价格)不得随意更改, 并必须按时按量供货, 不得因市场价格上涨而降低食材品质, 否则按采购食材价值三倍扣罚履约保证金; 不得因市场价格上涨停止供货, 否则招标人有权单方解除合同并扣罚全部履约保证金, 由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。</p>
服务方案要求	<p>1. 投标人需根据本项目服务需求及要求并结合自身能力, 结合本招标文件第四章“评标办法及评分标准”提供服务方案及承诺等, 包括但不限于: 服务方案、食品质量保证方案、配送方案、应急预案、食品安全保障措施、货源保障能力、仓储服务能力、拟投入服务人员等。</p> <p>2. 如有, 提供综合实力(业绩、荣誉、货物渠道、检测能力、安全责任保险等)等相关证明资料。</p>
其他	<p>中标供应商需配合招标人为贯彻党中央、国务院关于调整优化政府采购政策继续支持脱贫地区产业发展工作部署, 落实广西壮族自治区财政厅、广西壮族自治区农业农村厅等四部门关于贯彻落实运用政府采购政策支持乡村振兴有关要求, 按政策规定通过“832 平台”采购一定份额脱贫地区农副产品。有关政府采购政策在有效执行期内均须按相关文件执行, 如政策取消或改变的, 则中标供应商可与招标人沟通相关工作进一步开展事宜。</p>

C 分标

一、项目要求及技术需求[鲜鸡肉、鸭肉类供应服务, 配送供应清单如下(本表所列采购数量仅为预计数量, 仅供投标人报价时参考, 招标人按服务期内实际采购数量结算)]				
序号	采购标的	数量 (参考)	单位	服务需求及要求
1	光鸭	183000	斤	<p>▲一、总体要求</p> <p>1. 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, 并承担因供应商所提供的产品质量问题而导致的一切后果(如行政处罚、食物中毒所引起的医疗费用、法律责任等)。</p> <p>2. 食材物资的采购、配送</p>
2	吹风鸭	111336	斤	
3	土鸭	8394	斤	
4	鸭翅	954	斤	
5	鸭脚	1000	斤	
6	带皮鸭脚	2850	斤	

7	鸭肾	1622	斤	<p>按照招标人的具体要求，将招标人需要的食材物资在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从招标人的监督、协调、指导与管理。凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣、“三无”等不合格食品。具体采购量以实际采购量为准，按月核对结算。中标供应商应负责食材物资的供应、包装、运输、搬运、交货以及售后服务等工作。</p> <p>3. 食材物资供货要求</p> <p>(1) 一般供货要求：供应商必须按照招标人通知的时间、数量、品种、品质要求及商定的价格准时送货，经验收合格后签字确认。供应商不能以任何理由拒绝或延迟配送，如因供货商迟送、不送、食材物资质量等问题影响到招标人工作的正常运转，给予两次警告处理。若在两次警告之后再次发生同类问题，每次违规将处以 300 元罚款；当累计处罚达到三次后，此后每次违规行为均处以 1500 元罚款。</p> <p>(2) 紧急供货要求：在收到招标人发出紧急供货通知后，供应商应在招标人规定的时间内完成当次现场供货。因未在规定时间内完成供货而影响到招标人工作的正常运转的，给予两次警告处理。若在两次警告之后再次发生同类问题，每次违规将处以 300 元罚款；当累计处罚达到三次后，此后每次违规行为均处以 1500 元罚款。</p> <p>(3) 供应商不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知招标人，招标人同意后方可终止合同，没收全部履约保证金。</p> <p>4. 物资的验收</p> <p>(1) 物资的验收工作由招标人和供应商共同进行。供应商提供的食材物资须经过招标人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若外观、包装、形状、大小等不符合要求、食材的感官和理化性状不达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标不符合食品安全要求的，招标人有权拒收，供应商需在 3 小时内更换不合格产品。供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时，给予两次警告处理。</p>
8	鸭心	10498	斤	
9	光鸡	12474	斤	
10	土鸡	2168	斤	
11	三黄鸡	228002	斤	
12	鸡翅	8200	斤	
13	鸡腿	30642	斤	
14	鸡腿肉	5240	斤	
15	大鸡壳	2175	斤	
16	鸡肾	1300	斤	
17	鸡爪	912	斤	
18	鸭食带	1038	斤	
19	乌鸡	3768	斤	
20	老鸡	3722	斤	
21	老鸭	1870	斤	
22	鸭肠	856	斤	
23	去皮去骨鸡胸肉	18883	斤	
24	小鸡壳	4688	斤	
25	带皮带骨鸡胸肉	976	斤	
26	鸭醋血	5284	斤	
27	鲜鸽子	226	斤	
28	鸭腿	1320	斤	
29	大鸡骨架	1614	斤	
30	光鹅	2089	斤	

31	鸭头	870	斤	<p>若在两次警告之后再次发生同类问题,每次违规将处以 300 元罚款;当累计处罚达到三次后,此后每次违规行为均以 1500 元罚款。造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。</p> <p>(2) 验收工作程序:根据采购清单的具体要求,对所购产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标和性能进行实测,并逐项记录。检测结束后,验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的,招标人有权退货或更换合格的食材物资。</p> <p>5. 物资安全责任</p> <p>依据产品质量监督检验所提供的质量标准,供应商提供的产品必须是经过省级或地市级第三方质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品,每批次产品提供时应交存货物质量合格证明或产品质量检测合格报告复印件。招标人有权对产品进行抽样送检,检测费用由供应商承担。供应商必须依法接受质量技术监督、工商、卫生、食品药品监督等职能部门的监督管理,并接受、配合相关职能部门的检测、检查。因食材物资卫生和质量不合格而发生食品安全事故,供应商无条件承担全部责任,招标人相关职能部门依法追究其法律责任,并终止合同。</p> <p>6. 供货人员、车辆要求</p> <p>(1) 配送人员必须持有有效健康证明,配送人员必须是中标供应商单位招聘员工。</p> <p>(2) 用于配送的车辆必须干净、整洁且能按招标人规定的时间及地点一次完成该批次食材物资的供应。</p> <p>7. 考核评分</p> <p>供应商每月完成供货服务后,根据完成情况,招标人相关管理部门对供应商的供货质量、服务质量、完成时间、项目人员的业务水平、职业道德、与招标人相关管理部门沟通的情况等多方面进行评分,累计三个月评分不合格的(低于 80 分),招标人有权解除服务合同。</p> <p>8. 其他要求</p> <p>(1) 每半个月由招标人后勤管理部门人员、食品安全总监、生产班组的班组长、除食堂外的教职工代表、学生代表(教职工与学生代表每学期至少参与 2 次询价)和供应商代表人员共同到南宁市海吉星农贸市场或南宁市淡村</p>
----	----	-----	---	---

			<p>农贸市场（由招标人确定 2 个农贸市场其中之一）进行市场询价；询价在安全卫生、证件齐全的基础上以食堂食品加工能用为原则，以招标人所需的食材品质要求进行询价，按代表人员询价的综合价格进行汇总，现场确定下一个时间段合理的供应价[即该定价周期内的实际采购价格=询价当日所询市场的询价价格×（1-下浮系数）]，价格一旦确定不得更改。如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场或集中批发市场的价格为基准报出市场价，并经双方询价后最终确定配送价格。招标人验收食材物资时按对应的价格、食材品质和数量进行验收。</p> <p>（2）由后勤基建处牵头，定期组织邀请校内相关部门职工代表、学生代表参与询价及监督工作。</p> <p>（3）招标人有权随时进行市场询价评定，经市场多方面了解发现供应商在合同服务期内所提供的商品多种（3 种以上）价格普遍比市场高的、提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品，给予两次警告处理。若在两次警告之后再次发生同类问题，每次违规将处以 300 元罚款；当累计处罚达到三次后，此后每次违规行为均处以 1500 元罚款。造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。</p> <p>（4）食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。</p> <p>（5）中标供应商要免费提供运送及卸货服务，并按招标人要求对部分食材提供去皮服务。</p> <p>（6）中标供应商应每日对所提供的服务车辆使用情况及安全状况进行排查，确保招标人所采购的食材物资在规定时间内正常交货，因中标供应商车辆情况导致逾期交货属中标供应商责任，招标人将按延迟供货进行处罚。</p> <p>二、采购需求</p> <p>1. 品种：鲜鸡肉、鸭肉类等禽类全品种。每月采购的批次、数量不确定，具体以学校食堂当时采购计划为准。</p> <p>▲2. 包装和配送要求：配送车辆、容器干净卫生，必须具备冷链运输资格，且过程中冷链运输，以确保货品的新鲜度。</p> <p>3. 次日早上（具体时间以食堂需求为准）配送，车辆不允许放置其它物资，不允许混放其它食堂的物资，配送</p>
--	--	--	---

			<p>员工穿戴中标单位醒目标志的统一着装。</p> <p>▲三、质量保证</p> <p>1. 产品须符合国家、省市级质量监督管理部门相关要求，取得检验（检疫）、检测合格证明等。本项目如有国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范的，应执行相应的标准、规范。如具体采购需求与标准、规范不一致的，高于标准、规范的按具体采购需求执行，低于标准、规范的按标准、规范执行。学校食堂有权对产品进行抽样送检，检测费用由供应商承担。供应商必须依法接受市场监督管理局等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测、检查。因原材料卫生和质量不合格而发生人员安全事故，供应商无条件承担全部责任，学校食堂相关职能部门依法追究其法律责任，并终止合同。</p> <p>2. 供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关规定，所提供的原材料是合格安全的产品，学校食堂在验收中，发现供货商供应的原材料有以下情况，除全部退货外，有权终止合同，没收履约保证金，供应商承担由此造成的经济责任和法律责任。</p> <p>（1）受化学性有毒物品污染、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和理化性状异常，对人体健康有害的原材料。</p> <p>（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的原材料。</p> <p>（3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的原材料。</p> <p>（4）掺假、掺杂、伪造，影响人体健康的原材料。</p> <p>（5）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的原材料。</p> <p>（6）超过保质期限的原材料、无商标、无生产厂家、无出厂日期的假冒伪劣商品。</p> <p>（7）提供病死、毒死、死因不明的畜禽肉类、无检疫合格证明的肉类及淋巴肉、槽头肉、槽心肉等劣质肉类。</p> <p>（8）其他不符合食品安全标准的原材料。</p> <p>3. 验收标准</p> <p>（1）基本要求</p> <p>1）基本要求：资质齐全，提供有效防疫检疫证明，符</p>
--	--	--	--

			<p>合国家相关产品质量标准。</p> <p>2) 要求新鲜无异常味道，肉质色泽呈淡黄红色有弹性不粘滑、骨髓色泽呈鲜红色，变灰变绿为品质不佳，用刀切开后无明显水迹。</p> <p>3) 按要求加工砍切，去头去尾去内脏。</p> <p>4) 凡局部出现肉淤血、骨折、露骨、体内异物异味及表皮组织不完整等现象拒绝收货。</p> <p>5) 鸭的饲养天数 50 天以上。</p> <p>6) 鹅的饲养天数 50 天以上。</p> <p>7) 三黄鸡、肉鸡等饲养天数 70 天以上。</p> <p>8) 老鸡（老母鸡）饲养天数 100 天以上。</p> <p>9) 运输要求：冷链车配送。</p> <p>(2) 食材品质要求</p> <p>1) 光鸭产品感观要求：表皮光滑而有光泽、肉质好且丰满、表皮无毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块。无注水、肚内无一切内脏、无异味。</p> <p>①外观：肉色泽光润，肉的断面呈淡红色，稍湿润，但不粘，肉的液体透明。</p> <p>②硬度：肉的刀断面，肉质紧密、富有弹性。</p> <p>③气味：肉具有每种家禽肉的特有气味。</p> <p>④脂肪：肉的脂肪分布均匀，没有酸败味和臭味，并保持原有色泽。</p> <p>2) 光鸡产品感观要求：具有该品种应有的外形特征、大小符合要求、鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切面发光、外表微干或微湿润、不粘手，具有鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露。</p> <p>①外观：肉色泽光润，肉的断面呈淡红色，稍湿润，但不粘，肉的液体透明。</p> <p>②硬度：肉的刀断面，肉质紧密。</p> <p>③气味：肉具有每种家禽肉的特有气味。</p> <p>④脂肪：肉的脂肪分布均匀，没有酸败味和臭味，并保持原有色泽。</p> <p>3) 其他禽肉产品感观要求：表皮光滑而有光泽、肉质好且丰满、表皮无毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块。无</p>
--	--	--	---

			<p>注水、肚内无一切内脏、无异味。</p> <p>①外观：肉色泽光润，肉的断面呈淡红色，稍湿润，但不粘，肉的液体透明。</p> <p>②硬度：肉的刀断面，肉质紧密、富有弹性。</p> <p>③气味：肉具有每种禽肉的特有气味。</p> <p>④脂肪：肉的脂肪分布均匀，没有酸败味和臭味，并保持原有色泽。</p>
▲二、商务条款			
服务期限及地点	<p>1. 服务期限：自合同签订之日起 2 年。若服务期内食材供应金额达到合同总金额（即采购预算金额）的，则合同终止。</p> <p>2. 供货地点：广西南宁市招标人指定地点。</p>		
付款方式	<p>招标人按月支付货款，每月结束后五个工作日内，中标供应商需将单据装订成册（做到表实相符、表表相符）报送招标人。招标人核对确认后，中标供应商须向招标人提供货物等额发票及发票清单，发票清单与供货单据相符，作为招标人付款依据，否则招标人有权拒绝付款而不承担逾期付款责任。招标人收到供货等额发票及供货单据并经招标人核对无误后，10 个工作日内，以银行公对公转账方式向中标供应商支付上月货款。中标供应商应当确保发票真实无误且合法有效，如发现存在虚假发票或违规发票的，中标供应商须赔偿招标人发票票面金额一倍的违约金。</p>		
投标报价要求	<p>1. 投标人的投标报价必须含以下部分，服务期内，招标人不再支付合同以外的任何费用。包括但不限于：</p> <p>（1）货物、服务的价格；</p> <p>（2）必要的保险费用和各项税金；</p> <p>（3）包装、运输、搬运、仓储、配送、加工、检验检测、售后服务等费用。</p> <p>2. 在服务期内，除食材供应严格执行价格承诺（即下浮系数报价）外，在一个定价周期（即询价周期）内确定好的产品采购价格（即下浮后的价格）不得随意更改，并必须按时按量供货，不得因市场价格上涨降低食材品质，否则按采购食材价值三倍扣罚履约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则招标人有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。</p>		
履约保证金	<p>1. 履约保证金金额：按本分标预算金额的 5%（中小企业为 2%）收取，于中标结果发布后 5 个工作日内提交至招标人指定账户。</p> <p>2. 履约保证金提交方式：银行转账、支票、汇票、本票等非现金方式。</p> <p>3. 履约保证金退付方式、时间及条件：中标供应商服务期满后，由中标供应商向招标人提出申请，招标人在收到材料后进行核对，如有违约或赔偿的，涉及违约的违约金和损失赔偿从履约保证金中扣减后，招标人 5 个工作日内转账退还</p>		

	<p>(无息)。</p> <p>4. 履约保证金指定账户： 开户名称：<u>广西医科大学</u> 开户银行：<u>中行南宁市医科大支行</u> 银行账号：<u>622357485287</u></p> <p>5. 合同期间，因中标供应商服务不到位或所供食材物资出现质量问题等原因造成招标人的经济损失或其他食品安全事故的，招标人有权从履约保证金中扣除中标供应商应承担的赔偿款项，履约保证金不足扣除的，由中标供应商另行支付差额部分款项。</p> <p>6. 对于中标供应瘦依照本合同约定应承担的违约金及罚款，招标人有权从中标供应商履约保证金中扣除并通知中标供应商，中标供应商应在收到扣除通知之日起将履约保证金补足至约定金额。</p>
其他要求	<p>1. 所有食材原料采购实施进货验收制度和台账记录制度。原料采购须索取发票等购货凭证，并做好采购记录，做到能够溯源；批量采购的，还须索取食品生产许可证、检验（检疫）合格证明等。原料入库之前须进行验收，出入库时须登记，作好记录。</p> <p>2. 所供食材必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告、粮油检验报告、动物检疫证、分割肉销售凭据）。为确保供应产品的质量稳定性，招标人有权对每批次供货产品进行抽检（如快速检测，或抽检送样第三方机构进行检测）作为验收依据之一，抽样送第三方机构进行检测所产生相关检测费用由中标人负责。</p> <p>3. 所供包装产品（非散装产品）必须符合相应的产品国家标准，并具有 SC 许可编码。</p> <p>4. 若因市场行情遇到突发情况，货物单品价格超过或低于每半个月询价当日市场价格的 15%的，双方可进行协商后重新询价。</p>
三、其他要求及说明	
报价说明	<p>▲1. 以下浮系数进行报价。</p> <p>2. 投标人按下浮系数报价，即结合市场价格、食材物资成本及供应商自身条件、市场风险等因素考虑报出的下浮系数。每半个月进行一次市场询价（即每半个月为一个定价周期），该定价周期内的实际采购价格=询价当日所询市场的询价价格×（1-下浮系数），投标人一旦中标，该下浮系数在合同服务期内不得改变。</p> <p>3. 每半个月由招标人后勤管理部门人员、食品安全总监、生产班组的班组长、除食堂外的教职工代表、学生代表（教职工与学生代表每学期至少参与 2 次询价）和供应商代表人员共同到南宁市海吉星农贸市场或南宁市淡村农贸市场（由招标人确定 2 个农贸市场其中之一）进行市场询价；询价在安全卫生、证件齐全的基础上以食堂食品加工能用为原则，以招标人所需的食材品质要求进行询价，按代表人员询价的综合价格进行汇总，现场确定下一个时间段合理的供应价[即该定价周期内的实际采购价格=询价当日所询市场的询价价格×（1-下浮系数）]，价</p>

	<p>格一旦确定不得更改。如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场或集中批发市场的价格为基准报出市场价，并经双方询价后最终确定配送价格。招标人验收食材物资时按对应的价格、食材品质和数量进行验收。</p> <p>4. 在一个定价周期内确定好的产品采购价格（即下浮后的价格）不得随意更改，并必须按时按量供货，不得因市场价格上涨而降低食材品质，否则按采购食材价值三倍扣罚履约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则招标人有权单方解除合同并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。</p>
服务方案要求	<p>1. 投标人需根据本项目服务需求及要求并结合自身能力，结合本招标文件第四章“评标办法及评分标准”提供服务方案及承诺等，包括但不限于：服务方案、食品质量保证方案、配送方案、应急预案、食品安全保障措施、货源保障能力、仓储服务能力、拟投入服务人员等。</p> <p>2. 如有，提供综合实力（业绩、荣誉、货物渠道、检测能力、安全责任保险等）等相关证明资料。</p>
其他	<p>中标供应商需配合招标人为贯彻党中央、国务院关于调整优化政府采购政策继续支持脱贫地区产业发展工作部署，落实广西壮族自治区财政厅、广西壮族自治区农业农村厅等四部门关于贯彻落实运用政府采购政策支持乡村振兴有关要求，按政策规定通过“832 平台”采购一定份额脱贫地区农副产品。有关政府采购政策在有效执行期内均须按相关文件执行，如政策取消或改变的，则中标供应商可与招标人沟通相关工作进一步开展事宜。</p>

D 分标

一、项目要求及技术需求[冻品、调理半成品、河海鲜类供应服务，配送供应清单如下（本表所列采购数量仅为预计数量，仅供投标人报价时参考，招标人按服务期内实际采购数量结算）]				
序号	采购标的	数量 (参考)	单位	服务需求及要求
1	台湾风味烤香肠	1562	公斤	<p>▲一、总体要求</p> <p>1. 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，并承担因供应商所提供的产品质量问题而导致的一切后果（如行政处罚、食物中毒所引起的医疗费用、法律责任等）。</p> <p>2. 食材物资的采购、配送</p> <p>按照招标人的具体要求，将招标人需要的食材物资在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从招标人的监督、协调、指导与管理。凡是《中华人民共和国食品安全法》</p>
2	咕噜肉	8456	公斤	
3	鸡汁福袋	6360	公斤	
4	糖醋里脊	2112	公斤	
5	千叶豆腐	2784	公斤	
6	滑油鸡丁	728	公斤	
7	红烧牛腩	15968	公斤	
8	泥鳅	6186	斤	

9	卤汁福袋	7650	公斤	<p>禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣、“三无”等不合格食品。具体采购量以实际采购量为准，按月核对结算。中标供应商应负责食材物资的供应、包装、运输、搬运、交货以及售后服务等工作。</p> <p>3. 食材物资供货要求</p> <p>(1) 一般供货要求：供应商必须按照招标人通知的时间、数量、品种、品质要求及商定的价格准时送货，经验收合格后签字确认。供应商不能以任何理由拒绝或延迟配送，如因供货商迟送、不送、食材物资质量等问题影响到招标人工作的正常运转，给予两次警告处理。若在两次警告之后再次发生同类问题，每次违规将处以 300 元罚款；当累计处罚达到三次后，此后每次违规行为均处以 1500 元罚款。</p> <p>(2) 紧急供货要求：在收到招标人发出紧急供货通知后，供应商应在招标人规定的时间内完成当次现场供货。因未在规定时间内完成供货而影响到招标人工作的正常运转的，给予两次警告处理。若在两次警告之后再次发生同类问题，每次违规将处以 300 元罚款；当累计处罚达到三次后，此后每次违规行为均处以 1500 元罚款。</p> <p>(3) 供应商不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知招标人，招标人同意后方可终止合同，没收全部履约保证金。</p> <p>4. 物资的验收</p> <p>(1) 物资的验收工作由招标人和供应商共同进行。供应商提供的食材物资须经过招标人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若外观、包装、形状、大小等不符合要求、食材的感官和理化性状不达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标不符合食品安全要求的，招标人有权拒收，供应商需在 3 小时内更换不合格产品。供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时，给予两次警告处理。若在两次警告之后再次发生同类问题，每次违规将处以 300 元罚款；当累计处罚达到三次后，此后每次违规行为均处以 1500 元罚款。造成其余经济损失由供应商按实际情况赔</p>
10	烤蛋饺	10734	公斤	
11	包心贡丸	6088	公斤	
12	田鸡（砍好）	3088	斤	
13	苹果烟鸭胸	4616	公斤	
14	鹌鹑蛋	7184	公斤	
15	黑椒肉粒	742	公斤	
16	卡兹脆鸡排	2164	公斤	
17	糖醋鸡小排	4520	公斤	
18	金砖福袋	3960	公斤	
19	黑椒柳条	2426	公斤	
20	冻牛肉片	7704	公斤	
21	鸭血	4068	公斤	
22	牛肉风味肉扒	1174	公斤	
23	红烧肉	1072	公斤	
24	香辣翅根	13538	公斤	
25	香蒸排骨	3840	公斤	
26	五目寿司	2678	公斤	
27	风味牛扒	9000	公斤	
28	腊肠	4670	公斤	
29	火腿丁	4496	公斤	
30	法式烤排	1982	公斤	
31	葱香丸子	626	公斤	
32	酱鸭块	2763	公斤	

33	新奥尔良鸡腿	810	公斤	<p>偿。</p> <p>(2) 验收工作程序：根据采购清单的具体要求，对所购产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，招标人有权退货或更换合格的食材物资。</p> <p>5. 物资安全责任</p> <p>依据产品质量监督检验所提供的质量标准，供应商提供的产品必须是经过省级或地市级第三方质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明或产品质量检测合格报告复印件。招标人有权对产品进行抽样送检，检测费用由供应商承担。供应商必须依法接受质量技术监督、工商、卫生、食品药品监督等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测、检查。因食材物资卫生和质量不合格而发生食品安全事故，供应商无条件承担全部责任，招标人相关职能部门依法追究其法律责任，并终止合同。</p> <p>6. 供货人员、车辆要求</p> <p>(1) 配送人员必须持有有效健康证明，配送人员必须是中标供应商单位招聘员工。</p> <p>(2) 用于配送的车辆必须干净、整洁且能按招标人规定的时间及地点一次完成该批次食材物资的供应。</p> <p>7. 考核评分</p> <p>供应商每月完成供货服务后，根据完成情况，招标人相关管理部门对供应商的供货质量、服务质量、完成时间、项目人员的业务水平、职业道德、与招标人相关管理部门沟通的情况等多方面进行评分，累计三个月评分不合格的（低于 80 分），招标人有权解除服务合同。</p> <p>8. 其他要求</p> <p>(1) 每半个月（河海鲜类食材）或每个季度（冻品、调理半成品类）由招标人后勤管理部门人员、食品安全总监、生产班组的班组长、除食堂外的教职工代表、学生代表（教职工与学生代表每学期至少参与 2 次询价）和供应商代表人员共同到南宁市海吉星农贸市场或南宁市淡村农</p>
34	冻去油鸡胸肉	420	公斤	
35	排骨粒	1826	公斤	
36	鸭边腿	3498	公斤	
37	半片鸭	6812	公斤	
38	冻鸡边腿	1032	公斤	
39	猪脚粒	5230	公斤	
40	肥羊卷	4034	斤	
41	金窝藏娇	6622	公斤	
42	撒尿牛肉丸	2082	公斤	
43	牛肉丸	4468	公斤	
44	笑脸丸	3374	公斤	
45	琵琶腿	4044	公斤	
46	10kg 可食用冰	5690	斤	
47	苹安包	3806	公斤	
48	台式卤肉	3074	公斤	
49	肥牛卷	4160	斤	
50	鸭腿（冻）	1120	公斤	
51	红肠	2174	公斤	
52	猪肉香菇水饺	1120	公斤	
53	芝麻球	16002	个	
54	芝麻汤圆	852	公斤	
55	竹盐鸡	1346	公斤	
56	枫香鸭腿	550	公斤	

57	蛋挞皮	720	公斤	<p>贸市场（由招标人确定 2 个农贸市场其中之一）进行市场询价；询价在安全卫生、证件齐全的基础上以食堂食品加工能用为原则，以招标人所需的食材品质要求进行询价，按代表人员询价的综合价格进行汇总，现场确定下一个时间段合理的供应价[即该定价周期内的实际采购价格=询价当日所询市场的询价价格×（1-下浮系数）]，价格一旦确定不得更改。如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场或集中批发市场的价格为基准报出市场价，并经双方询价后最终确定配送价格。招标人验收食材物资时按对应的价格、食材品质和数量进行验收。</p> <p>（2）由后勤基建处牵头，定期组织邀请校内相关部门职工代表、学生代表参与询价及监督工作。</p> <p>（3）招标人有权随时进行市场询价评定，经市场多方面了解发现供应商在合同服务期内所提供的商品多种（3 种以上）价格普遍比市场高的、提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品，给予两次警告处理。若在两次警告之后再发生同类问题，每次违规将处以 300 元罚款；当累计处罚达到三次后，此后每次违规行为均处以 1500 元罚款。造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。</p> <p>（4）食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。</p> <p>（5）中标供应商要免费提供运送及卸货服务，并按招标人要求对部分食材提供去皮服务。</p> <p>（6）中标供应商应每日对所提供的服务车辆使用情况及安全状况进行排查，确保招标人所采购的食材物资在规定时间内正常交货，因中标供应商车辆情况导致逾期交货属中标供应商责任，招标人将按延迟供货进行处罚。</p> <p>二、采购需求</p> <p>1. 品种：冻品、调理半成品、河海鲜类全品种。每月采购的批次、数量不确定，具体以学校食堂当时采购计划为准。</p> <p>▲2. 包装和配送要求：配送车辆、容器干净卫生，必须具备冷链运输资格，且过程中冷链运输，以确保货品的</p>
58	小酥肉	11650	公斤	
59	鲈鱼	3634	斤	
60	黄蜂鱼	2574	斤	
61	手抓饼	7778	公斤	
62	小罗非鱼	2200	斤	
63	大罗非鱼	3952	斤	
64	埃及塘角鱼	9184	斤	
65	大头鱼肉	15014	斤	
66	草鱼	3338	斤	
67	鲶鱼	4224	斤	
68	鲢鱼腩	1160	斤	
69	鲢鱼肉	23628	斤	
70	草鱼腩	2520	斤	
71	草鱼背	3750	斤	
72	禾花鱼	23972	斤	
73	钳鱼	6026	斤	
74	鱿鱼丝	988	公斤	
75	剥皮鱼	1344	斤	
76	脆皖鱼	8548	斤	
77	鱿鱼	2858	斤	
78	扇贝	5898	只	
79	大泥鳅	1482	斤	
80	生蚝	6650	个	

81	明虾	694	斤	<p>新鲜度。</p> <p>3. 次日早上（具体时间以食堂需求为准）配送，车辆不允许放置其它物资，不允许混放其它食堂的物资，配送员工穿戴中标单位醒目标志的统一着装。</p> <p>▲三、质量保证</p> <p>1. 产品须符合国家、省市级质量监督管理部门相关要求，取得检验（检疫）、检测合格证明等。本项目如有国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范的，应执行相应的标准、规范。如具体采购需求与标准、规范不一致的，高于标准、规范的按具体采购需求执行，低于标准、规范的按标准、规范执行。学校食堂有权对产品进行抽样送检，检测费用由供应商承担。供应商必须依法接受市场监督管理局等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测、检查。因原材料卫生和质量不合格而发生人员安全事故，供应商无条件承担全部责任，学校食堂相关职能部门依法追究其法律责任，并终止合同。</p> <p>2. 供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关规定，所提供的原材料是合格安全的产品，学校食堂在验收中，发现供货商供应的原材料有以下情况，除全部退货外，有权终止合同，没收履约保证金，供应商承担由此造成的经济责任和法律责任。</p> <p>（1）受化学性有毒物品污染、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和理化性状异常，对人体健康有害的原材料。</p> <p>（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的原材料。</p> <p>（3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的原材料。</p> <p>（4）掺假、掺杂、伪造，影响人体健康的原材料。</p> <p>（5）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的原材料。</p> <p>（6）超过保质期限的原材料、无商标、无生产厂家、无出厂日期的假冒伪劣商品。</p> <p>（7）提供病死、毒死、死因不明的冻品冻肉、无检疫合格证明的肉类及淋巴肉、槽头肉、糟心肉等劣质肉类。</p> <p>（8）其他不符合食品安全标准的原材料。</p>
82	冰鲜虾	1968	斤	
83	玉米虾排	1252	公斤	
84	蟹排	1364	公斤	
85	小石螺	816	斤	
86	田螺（剪尾）	1468	斤	
87	花甲螺	696	斤	
88	田螺肉	16944	斤	

			<p>3. 验收标准</p> <p>(1) 冻品：高品质的冻肉，色浅灰，肥肉和脂肪为白色，无异味，口尝不犯酸，手指压下部分不能平复，并出现红色斑，解冻后出现浅红色液汁。肌肉色鲜有光泽，脂肪白色。表微干或有风干膜，湿润不粘手。肌肉结构紧密坚实，肌纤维韧性强。具有正常气味。提供包含兽药残留项目的检测合格报告。</p> <p>1) 冰虾：无断头，表面无发白无发红，活虾本色，无异味。鲜虾仁：晶莹剔透的质感和湿润的弹性，无异味，应有一种清新的海洋气息。</p> <p>2) 冰鱿鱼：颜色多为白色或浅粉色，表面带有自然的光泽。体型完整，身体呈管状，头部与躯体连接自然，无明显断裂或破损。其身体表面光滑，有光泽，富有弹性，用手轻压后能迅速恢复原状。</p> <p>(2) 调理半成品：符合国家食品质量安全标准。具有SC 食品生产许可证。有第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料。外包装的生产厂家日期、保质期、净重等信息清晰且无涂改。</p> <p>(3) 河海鲜类</p> <p>1) 基本要求：符合国家相关产品质量标准。提供包含兽药残留项目的检测合格报告。</p> <p>2) 鱼类：要求宰杀去鳞去内脏，体表有光泽无伤残，无畸形、无病害，鳞片完整不易脱落，黏液无浑浊，色鲜红或暗红，无异臭味。眼球饱满，无异物、无皮下出血现象及红色鱼鳞。</p> <p>3) 活虾类：感官鉴别：个大均匀、活蹦乱跳、无黑头。头尾完整，有一定弯曲度。虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实。虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色。</p> <p>4) 贝类外壳具固有色泽，鲜活，具固有气味。</p> <p>5) 海产品色泽清亮，肌体无残缺，鱼眼凸起，清亮且黑白分明，无腐臭气味。解冻后，产品应恢复其原有的质地和颜色，无软化、无汁液渗出等现象。</p> <p>6) 蟹类：体肥、甲壳色泽正常，腹部洁白，蟹螯及蟹脚完整有力。</p> <p>(4) 运输要求：冷链车配送。</p>
--	--	--	--

▲二、商务条款	
服务期限及地点	<p>1. 服务期限：自合同签订之日起 2 年。若服务期内食材供应金额达到合同总金额（即采购预算金额）的，则合同终止。</p> <p>2. 供货地点：广西南宁市招标人指定地点。</p>
付款方式	<p>招标人按月支付货款，每月结束后五个工作日内，中标供应商需将单据装订成册（做到表实相符、表表相符）报送招标人。招标人核对确认后，中标供应商须向招标人提供货物等额发票及发票清单，发票清单与供货单据相符，作为招标人付款依据，否则招标人有权拒绝付款而不承担逾期付款责任。招标人收到供货等额发票及供货单据并经招标人核对无误后，10 个工作日内，以银行公对公转账方式向中标供应商支付上月货款。中标供应商应当确保发票真实无误且合法有效，如发现存在虚假发票或违规发票的，中标供应商须赔偿招标人发票票面金额一倍的违约金。</p>
投标报价要求	<p>1. 投标人的投标报价必须含以下部分，服务期内，招标人不再支付合同以外的任何费用。包括但不限于：</p> <p>（1）货物、服务的价格；</p> <p>（2）必要的保险费用和各项税金；</p> <p>（3）包装、运输、搬运、仓储、配送、加工、检验检测、售后服务等费用。</p> <p>2. 在服务期内，除食材供应严格执行价格承诺（即下浮系数报价）外，在一个定价周期（即询价周期）内确定好的产品采购价格（即下浮后的价格）不得随意更改，并必须按时按量供货，不得因市场价格上涨降低食材品质，否则按采购食材价值三倍扣罚履约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则招标人有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。</p>
履约保证金	<p>1. 履约保证金金额：按本分标预算金额的 5%（中小企业为 2%）收取，于中标结果发布后 5 个工作日内提交至招标人指定账户。</p> <p>2. 履约保证金提交方式：银行转账、支票、汇票、本票等非现金方式。</p> <p>3. 履约保证金退付方式、时间及条件：中标供应商服务期满后，由中标供应商向招标人提出申请，招标人在收到材料后进行核对，如有违约或赔偿的，涉及违约的违约金和损失赔偿从履约保证金中扣减后，招标人 5 个工作日内转账退还（无息）。</p> <p>4. 履约保证金指定账户： 开户名称：<u>广西医科大学</u> 开户银行：<u>中行南宁市医科大支行</u> 银行账号：<u>622357485287</u></p> <p>5. 合同期间，因中标供应商服务不到位或所供食材物资出现质量问题等原因造成招标人的经济损失或其他食品安全事故的，招标人有权从履约保证金中扣除中标供应商应承担的赔偿款项，履约保证金不足扣除的，由中标供应商另行支付</p>

	<p>差额部分款项。</p> <p>6. 对于中标供应瘦依照本合同约定应承担的违约金及罚款，招标人有权从中标供应商履约保证金中扣除并通知中标供应商，中标供应商应在收到扣除通知之日起将履约保证金补足至约定金额。</p>
其他要求	<p>1. 所有食材原料采购实施进货验收制度和台账记录制度。原料采购须索取发票等购货凭证，并做好采购记录，做到能够溯源；批量采购的，还须索取食品生产许可证、检验（检疫）合格证明等。原料入库之前须进行验收，出入库时须登记，作好记录。</p> <p>2. 所供食材必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告、粮油检验报告、动物检疫证、分割肉销售凭据）。为确保供应产品的质量稳定性，招标人有权对每批次供货产品进行抽检（如快速检测，或抽检送样第三方机构进行检测）作为验收依据之一，抽样送第三方机构进行检测所产生相关检测费用由中标人负责。</p> <p>3. 所供包装产品（非散装产品）必须符合相应的产品国家标准，并具有 SC 许可编码。</p> <p>4. 若因市场行情遇到突发情况，货物单品价格超过或低于每半个月（河海鲜类食材）、每个季度（冻品、调理半成品类）询价当日市场价格的 15%的，双方可进行协商后重新询价。</p>
三、其他要求及说明	
报价说明	<p>▲1. 以下浮系数进行报价。</p> <p>2. 投标人按下浮系数报价，即结合市场价格、食材物资成本及供应商自身条件、市场风险等因素考虑报出的下浮系数。每半个月（河海鲜类食材）、每个季度（冻品、调理半成品类）进行一次市场询价（即每半个月（河海鲜类食材）、每个季度（冻品、调理半成品类）为一个定价周期），该定价周期内的实际采购价格=询价当日所询市场的询价价格×（1-下浮系数），投标人一旦中标，该下浮系数在合同服务期内不得改变。</p> <p>3. 每半个月（河海鲜类食材）、每个季度（冻品、调理半成品类）由招标人后勤管理部门人员、食品安全总监、生产班组的班组长、除食堂外的教职工代表、学生代表（教职工与学生代表每学期至少参与 2 次询价）和供应商代表人员共同到南宁市海吉星农贸市场或南宁市淡村农贸市场（由招标人确定 2 个农贸市场其中之一）进行市场询价；询价在安全卫生、证件齐全的基础上以食堂食品加工能用为原则，以招标人所需的食材品质要求进行询价，按代表人员询价的综合价格进行汇总，现场确定下一个时间段合理的供应价[即该定价周期内的实际采购价格=询价当日所询市场的询价价格×（1-下浮系数）]，价格一旦确定不得更改。如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场或集中批发市场的价格为基准报出市场价，并经双方询价后最终确定配送价格。招标人验收食材物资时按对应的价格、食材品质和数量进行验收。</p>

	<p>4. 在一个定价周期内确定好的产品采购价格（即下浮后的价格）不得随意更改，并必须按时按量供货，不得因市场价格上涨而降低食材品质，否则按采购食材价值三倍扣罚履约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则招标人有权单方解除合同并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。</p>
服务方案要求	<p>1. 投标人需根据本项目服务需求及要求并结合自身能力，结合本招标文件第四章“评标办法及评分标准”提供服务方案及承诺等，包括但不限于：服务方案、食品质量保证方案、配送方案、应急预案、食品安全保障措施、货源保障能力、仓储服务能力、拟投入服务人员等。</p> <p>2. 如有，提供综合实力（业绩、荣誉、货物渠道、检测能力、安全责任保险等）等相关证明资料。</p>
其他	<p>中标供应商需配合招标人为贯彻党中央、国务院关于调整优化政府采购政策继续支持脱贫地区产业发展工作部署，落实广西壮族自治区财政厅、广西壮族自治区农业农村厅等四部门关于贯彻落实运用政府采购政策支持乡村振兴有关要求，按政策规定通过“832 平台”采购一定份额脱贫地区农副产品。有关政府采购政策在有效执行期内均须按相关文件执行，如政策取消或改变的，则中标供应商可与招标人沟通相关工作进一步开展事宜。</p>

E 分标

<p>一、项目要求及技术需求[蔬菜、水果类供应服务，配送供应清单如下（本表所列采购数量仅为预计数量，仅供投标人报价时参考，招标人按服务期内实际采购数量结算）]</p>				
序号	采购标的	数量 (参考)	单位	服务需求及要求
1	生菜	70684	斤	<p>▲一、总体要求</p> <p>1. 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》《农产品质量安全法》等现行相关法律、法规的要求，并承担因供应商所提供的产品质量问题而导致的一切后果（如行政处罚、食物中毒所引起的医疗费用、法律责任等）。</p> <p>2. 食材物资的采购、配送</p> <p>按照招标人的具体要求，将招标人需要的食材物资在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从招标人的监督、协调、指导与管理。凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食物一律不得采购和使用，严禁配送有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣、“三无”等不合格食品。具体采购量以实际采购量为准，按月核对结算。中标供应商应</p>
2	大白菜	301630	斤	
3	卷筒青	3038	斤	
4	包菜	17248	斤	
5	铁头包菜	3280	斤	
6	油麦菜	47300	斤	
7	带皮紫洋葱	2814	斤	
8	红薯叶	1858	斤	
9	小芥菜	1674	斤	
10	红心火龙果	890	斤	

11	白心火龙果	1142	斤	<p>负责食材物资的供应、包装、运输、搬运、交货以及售后服务等工作。</p> <p>3. 食材物资供货要求</p> <p>(1) 一般供货要求：供应商必须按照招标人通知的时间、数量、品种、品质要求及商定的价格准时送货，经验收合格后签字确认。供应商不能以任何理由拒绝或延迟配送，如因供货商迟送、不送、食材物资质量等问题影响到招标人工作的正常运转，给予两次警告处理。若在两次警告之后再次发生同类问题，每次违规将处以 300 元罚款；当累计处罚达到三次后，此后每次违规行为均处以 1500 元罚款。</p> <p>(2) 紧急供货要求：在收到招标人发出紧急供货通知后，供应商应在招标人规定的时间内完成当次现场供货。因未在规定时间内完成供货而影响到招标人工作的正常运转的，给予两次警告处理。若在两次警告之后再次发生同类问题，每次违规将处以 300 元罚款；当累计处罚达到三次后，此后每次违规行为均处以 1500 元罚款。</p> <p>(3) 供应商不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知招标人，招标人同意后方可终止合同，没收全部履约保证金。</p> <p>4. 物资的验收</p> <p>(1) 物资的验收工作由招标人和供应商共同进行。供应商提供的食材物资须经过招标人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若外观、包装、形状、大小等不符合要求、食材的感官和理化性状不达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标不符合食品安全要求的，招标人有权拒收，供应商需在 3 小时内更换不合格产品。供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时，给予两次警告处理。若在两次警告之后再次发生同类问题，每次违规将处以 300 元罚款；当累计处罚达到三次后，此后每次违规行为均处以 1500 元罚款。造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。</p> <p>(2) 验收工作程序：根据采购清单的具体要求，对所购产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标和性能</p>
12	橙子	1136	斤	
13	菜心	20374	斤	
14	快菜	2744	斤	
15	娃娃菜	10938	斤	
16	菠菜	1960	斤	
17	秋葵	866	斤	
18	小白菜	5616	斤	
19	佛手瓜苗	974	斤	
20	空心菜	2750	斤	
21	上海青	2138	斤	
22	大芥兰	1582	斤	
23	带皮莴笋	1176	斤	
24	去皮莴笋	23514	斤	
25	带皮土豆	2660	斤	
26	去皮土豆	50242	斤	
27	西兰花	14584	斤	
28	椰花	1168	斤	
29	茄瓜	40038	斤	
30	南瓜	25648	斤	
31	苦瓜	13696	斤	
32	丝瓜	1844	斤	
33	节瓜	5534	斤	
34	冬瓜	34904	斤	

35	青瓜	20358	斤	<p>进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，招标人有权退货或更换合格的食材物资。</p> <p>5. 物资安全责任</p> <p>依据产品质量监督检验所提供的质量标准，供应商提供的产品必须是经过省级或地市级第三方质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明或产品质量检测合格报告复印件。招标人有权对产品进行抽样送检，检测费用由供应商承担。供应商必须依法接受质量技术监督、工商、卫生、食品药品监督等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测、检查。因食材物资卫生和质量不合格而发生食品安全事故，供应商无条件承担全部责任，招标人相关职能部门依法追究其法律责任，并终止合同。</p> <p>6. 供货人员、车辆要求</p> <p>(1) 配送人员必须持有有效健康证明，配送人员必须是中标供应商单位招聘员工。</p> <p>(2) 用于配送的车辆必须干净、整洁且能按招标人规定的时间及地点一次完成该批次食材物资的供应。</p> <p>7. 考核评分</p> <p>供应商每月完成供货服务后，根据完成情况，招标人相关管理部门对供应商的供货质量、服务质量、完成时间、项目人员的业务水平、职业道德、与招标人相关管理部门沟通的情况等多方面进行评分，累计三个月评分不合格的（低于 80 分），招标人有权解除服务合同。</p> <p>8. 其他要求</p> <p>(1) 每半个月由招标人后勤管理部门人员、食品安全总监、生产班组的班组长、除食堂外的教职工代表、学生代表（教职工与学生代表每学期至少参与 2 次询价）和供应商代表人员共同到南宁市海吉星农贸市场或南宁市淡村农贸市场（由招标人确定 2 个农贸市场其中之一）进行市场询价；询价在安全卫生、证件齐全的基础上以食堂食品加工能用为原则，以招标人所需的食材品质要求进行询价，按代表人员询价的综合价格进行汇总，现场确定下一个时</p>
36	红萝卜	34342	斤	
37	白萝卜	31618	斤	
38	豆角	2708	斤	
39	肉豆角	1444	斤	
40	去皮菠萝	3344	斤	
41	凉薯	2100	斤	
42	去皮紫洋葱	2422	斤	
43	大芋头	1802	斤	
44	淮山	1064	斤	
45	莲藕	3484	斤	
46	指天椒	1596	斤	
47	青尖椒	33600	斤	
48	红尖椒	2546	斤	
49	青圆椒	14724	斤	
50	红圆椒	1080	斤	
51	青美人椒	8312	斤	
52	红美人椒	1380	斤	
53	绿豆芽	35546	斤	
54	黄豆芽	11070	斤	
55	玉米粒	9560	斤	
56	去皮甜玉米棒	20100	斤	
57	去皮白洋葱	5584	斤	
58	带皮白洋葱	2487	斤	

59	青豆	652	斤	<p>间段合理的供应价[即该定价周期内的实际采购价格=询价当日所询市场的询价价格×(1-下浮系数)], 价格一旦确定不得更改。如采购商品在该市场无销售的, 可参照南宁市类似大型农贸市场或集中批发市场的价格为基准报出市场价, 并经双方询价后最终确定配送价格。招标人验收食材物资时按对应的价格、食材品质和数量进行验收。</p> <p>(2) 由后勤基建处牵头, 定期组织邀请校内相关部门职工代表、学生代表参与询价及监督工作。</p> <p>(3) 招标人有权随时进行市场询价评定, 经市场多方面了解发现供应商在合同服务期内所提供的商品多种(3种以上)价格普遍比市场高的、提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品, 给予两次警告处理。若在两次警告之后再次发生同类问题, 每次违规将处以 300 元罚款; 当累计处罚达到三次后, 此后每次违规行为均处以 1500 元罚款。造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。</p> <p>(4) 食品堆放科学合理, 避免造成食品的交叉污染; 如对温度有要求的食品应确定食品的温度, 记录送货车辆温度, 并记录存档。</p> <p>(5) 中标供应商要免费提供运送及卸货服务, 并按招标人要求对部分食材提供去皮服务。</p> <p>(6) 中标供应商应每日对所提供的服务车辆使用情况及安全状况进行排查, 确保招标人所采购的食材物资在规定时间内正常交货, 因中标供应商车辆情况导致逾期交货属中标供应商责任, 招标人将按延迟供货进行处罚。</p> <p>二、采购需求</p> <p>1. 品种: 新鲜蔬菜、水果全品种。每月采购的批次、数量不确定, 具体以学校食堂当时采购计划为准。</p> <p>2. 包装和配送要求: 配送车辆、容器干净卫生。次日早上(具体时间以食堂需求为准)配送, 车辆不允许放置其它物资, 不允许混放其它食堂的物资, 配送员工穿戴中标单位醒目标志的统一着装。</p> <p>▲三、质量保证</p> <p>1. 产品须符合国家、省市级质量监督管理部门相关要求, 取得检验(检疫)、检测合格证明等。本项目如有国家</p>
60	兰豆	704	斤	
61	金针菇	4844	斤	
62	杏鲍菇	9304	斤	
63	鲜香菇	5394	斤	
64	海鲜菇	7654	斤	
65	鲜木耳	1280	斤	
66	凤尾菇	2840	斤	
67	西芹	9190	斤	
68	韭菜	7348	斤	
69	京葱	3364	斤	
70	生姜	838	斤	
71	老姜	3512	斤	
72	仔姜	974	斤	
73	蒜头	1494	斤	
74	蒜米	6446	斤	
75	独蒜	528	斤	
76	蒜苔	2172	斤	
77	大蒜	3024	斤	
78	香菜	1158	斤	
79	鲜沙姜	632	斤	
80	鲜紫苏	1062	斤	
81	西红柿	113946	斤	
82	有机花菜	17708	斤	

83	云南小瓜	10818	斤	<p>相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范的，应执行相应的标准、规范。如具体采购需求与标准、规范不一致的，高于标准、规范的按具体采购需求执行，低于标准、规范的按标准、规范执行。学校食堂有权对产品进行抽样送检，检测费用由供应商承担。供应商必须依法接受市场监督管理局等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测、检查。因原材料卫生和质量不合格而发生人员安全事故，供应商无条件承担全部责任，学校食堂相关职能部门依法追究其法律责任，并终止合同。</p> <p>2. 供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关规定，所提供的原材料是合格安全的产品，学校食堂在验收中，发现供货商供应的原材料有以下情况，除全部退货外，有权终止合同，没收履约保证金，供应商承担由此造成的经济责任和法律责任。</p> <p>(1) 受化学性有毒物品污染、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和理化性状异常，对人体健康有害的原材料。</p> <p>(2) 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的原材料。</p> <p>(3) 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的原材料。</p> <p>(4) 其他不符合食品安全标准的原材料。</p> <p>3. 验收标准</p> <p>蔬果无病虫害、生理病害及污染。</p> <p>(1) 根茎类</p> <p>1) 根据实际情况，部分菜品需提供农药残留检测合格报告，食堂进行快速农残抽检。</p> <p>2) 色泽：颜色自然、均匀，无异常变色（如发黑、发黄）现象。</p> <p>3) 形状：形态规整、个体均匀、无明显畸形或损伤。</p> <p>4) 表皮：表皮应光滑或符合品种特性，无破损、无裂痕、无划痕、无表面发干失水皱皮、无老皮层、无变软变形、表皮无损伤出水，无腐烂，无黑点等现象。</p> <p>5) 肉质不老化、无异常变色、无腐烂、无异味。</p>
84	奶白菜	10428	斤	
85	净莲藕	18158	斤	
86	净芋头	2924	斤	
87	小芋头	1592	斤	
88	鲜虫草花	632	斤	
89	茼蒿菜	2306	斤	
90	指天椒	1596	斤	
91	净丝瓜	2064	斤	
92	大红薯	22370	斤	
93	去皮马蹄	508	斤	
94	西洋菜	2336	斤	
95	兰豆苗	1416	斤	
96	黄圆椒	510	斤	
97	带枝枸杞叶	1424	斤	
98	空心菜梗	1474	斤	
99	贝贝南瓜	1468	斤	
100	板栗南瓜	2796	斤	
101	肉芥菜	2544	斤	
102	葱花	7518	斤	
103	西葫芦	3529	斤	
104	香芹	4184	斤	
105	老姜	3512	斤	
106	去皮淮山	11304	斤	

107	鲜茶树菇	812	斤	<p>6) 清洁度: 表面应相对干净, 无明显泥土、杂质附着。</p> <p>7) 补充要求</p> <p>①莲藕: 蒂结少、用刀切开后腹部无泥、无异味。</p> <p>②白萝卜: 无黑心、无空心、无爆裂、皮面无根须; 单体重 0.4kg 以上。</p> <p>③芋头: 切开后肉质密实, 无虫害, 无腐烂; 口感粉糯, 单体重 1kg-1.8kg。</p> <p>④红薯/紫薯: 切开后肉质密实, 无虫害, 无腐烂、皮面无根须。</p> <p>⑤土豆: 无发绿、无发芽, 皮面无明显凹凸、无腐烂、肉质里面无黑点和伤痕现象。</p> <p>⑥莴笋: 中间应为实心绿心, 空心发黄为不良品质。</p> <p>⑦玉米: 颗粒饱满、无塌米、无老米、无虫孔、无烂尾。</p> <p>⑧百合: 真空包装袋无漏气、质地鲜亮。</p> <p>(2) 叶菜类</p> <p>1) 根据实际情况, 部分菜品需提供农药残留检测合格报告, 食堂进行快速农残抽检。</p> <p>2) 叶菜类: 具有各种蔬菜本品种固有的颜色, 新鲜有光泽, 切口不变色, 叶片挺而不干枯、无蔫萎、无损伤腐烂、无变色、无病变、无虫害侵蚀等。</p> <p>3) 油麦菜、苦麦菜、生菜等柄干长度应小于 5cm。</p> <p>4) 大白菜/娃娃菜/圆生菜/包菜: 新鲜有光泽、表面无黑色斑点、无发黄、无腐叶、外叶不老邦; 里面无烂心、无开花、无烂叶。</p> <p>5) 花叶菜: 花蕾细密紧实不散、球形完整、表面湿润、外叶少、主茎短、柄干无空心。</p> <p>(3) 瓜类</p> <p>1) 根据实际情况, 部分菜品需提供农药残留检测合格报告, 食堂进行快速农残抽检。</p> <p>2) 冬瓜: 无爆裂、无腐烂、无酸味、瓜瓤不发泡, 无腐烂、无异味、不生虫、无黑点。</p> <p>3) 老南瓜: 成熟度适中, 外皮无破损、无腐烂、斑痕少。瓜瓤无腐烂、无异味、不生虫。</p> <p>4) 苦瓜: 颜色本绿无发黄、外皮无破损、无腐烂、无压痕、无皱皮发软、瓜瓤无腐烂、无异味、不生虫、不变</p>
108	肉芥菜	2544	斤	
109	紫薯	1614	斤	
110	芭蕉叶	982	斤	
111	白皮土豆	5528	斤	
112	去皮去叶莴笋	22300	斤	
113	小芥菜	1674	斤	
114	青豆角	1624	斤	
115	鲜花椒	236	斤	
116	小芥兰	1450	斤	
117	海带丝	3088	斤	
118	海带结	2064	斤	
119	干葱头	722	斤	
120	西瓜	20206	斤	
121	小红薯	5976	斤	
122	哈密瓜	1210	斤	
123	小青柠檬	524	斤	
124	西柠檬	2122	斤	
125	百香果	984	斤	

			<p>红。</p> <p>5) 丝瓜：外皮无破损、无断裂、无腐烂、指甲能掐进瓜皮、瓜肉多、瓜筋少、瓜籽少。</p> <p>6) 青瓜：质地脆嫩、外皮无破损、无腐烂、无压痕、瓜瓢不发泡，无腐烂、无异味。</p> <p>7) 西葫芦：质地鲜嫩、无外皮破损、无压痕、无皱皮发软、无斑点、瓜瓢无腐烂、无异味。</p> <p>8) 毛节瓜：无爆裂、无腐烂、无酸味、瓜瓢不发泡，无腐烂、无异味、不生虫、无黑点。</p> <p>9) 小黄瓜：质地脆嫩、外皮无破损、无腐烂、无压痕、瓜瓢不发泡，无腐烂、无异味。</p> <p>10) 金南瓜：外皮无破损、无腐烂、斑痕少、瓜瓢无腐烂、无异味、不生虫。</p> <p>11) 贝贝南瓜：外皮无破损、无腐烂、斑痕少、瓜瓢无腐烂、无异味、不生虫。</p> <p>12) 茄子：质地鲜嫩、外皮无破损、无腐烂、无压痕、瓜瓢不发泡，无腐烂、无异味、柄梗无霉点。</p> <p>13) 西红柿：熟度要够、手捏软硬适中、不能带青黄色、无腐烂、无失水皱皮、无斑点；</p> <p>14) 秋葵：色泽鲜艳、大小均匀、无腐烂异味、无失水皱皮、无发黑发黄、柄梗无霉点。</p> <p>15) 椒类：色泽鲜艳、大小均匀、无腐烂异味、无失水皱皮、无发黑发黄、无斑点、柄梗无霉点、尾部新鲜、硬朗。</p> <p>(4) 豆类</p> <p>1) 根据实际情况，部分菜品需提供农药残留检测合格报告，食堂进行快速农残抽检。</p> <p>2) 青豆角/甜豆角：质地脆嫩，折易断、无虫蛀，手捏无干枯空洞，无黑点，无发黄发黑腐烂，质地鲜嫩，折易断。</p> <p>3) 兰豆/甜豆：质地脆嫩、折易断、无虫蛀、无发黄发黑、无断裂、两侧筋丝细。</p> <p>4) 青豆：颗粒饱满、颜色鲜绿、无黑点、无黑斑、无虫蛀。</p> <p>(5) 果类</p> <p>1) 根据实际情况，部分菜品需提供农药残留检测合格</p>
--	--	--	--

			<p>报告，食堂进行快速农残抽检。</p> <p>2) 瓜类（哈密瓜、西瓜、香瓜、木瓜等）：果实完整结实无开裂、无压伤腐烂。哈密瓜/西瓜：熟度适中，指关节敲击脆响，表皮带纹路。</p> <p>①哈密瓜：果皮黄绿、绿白或金黄，厚而粗糙，带有凸起纹路，果形椭圆，果肉甜香多汁、爽滑。禁止供应劣质品：有疤痕、压伤、出现黑斑，瓜身变软（过熟）。</p> <p>②西瓜：果形完整、有光泽，带暗条纹品种花纹要清晰，汁多爽甜，无开裂、发软，有疤痕、</p> <p>3) 柠檬（酸柠檬）：表皮光滑，个体均匀；手撕开后有浆状物呈出。</p> <p>4) 百香果：果体饱满匀称，表面光滑紧致，无褶皱、凹陷等瑕疵，色泽鲜艳稳定，紫红色品种表皮呈深邃而富有光泽的紫红，黄色品种则呈通透鲜亮的金黄。</p> <p>以上水果皆符合国家相关产品质量标准。</p> <p>(6) 食用菇菌类</p> <p>1) 根据实际情况，部分菜品需提供农药残留检测合格报告，食堂进行快速农残抽检。</p> <p>2) 菌类：无毒，个体均匀，新鲜饱满，无异味，不发霉、不变黑、不发黄、不腐烂，手捏不出水。</p> <p>3) 藻类：海带应呈深绿色，要脆口、卷曲状，宽度均匀，无黄白边，具有海带食品固有气味，无异味，无腐烂，且不含杂质及泥沙。</p>
--	--	--	---

▲二、商务条款

服务期限及地点	<p>1. 服务期限：自合同签订之日起 2 年。若服务期内食材供应金额达到合同总金额（即采购预算金额）的，则合同终止。</p> <p>2. 供货地点：广西南宁市招标人指定地点。</p>
付款方式	<p>招标人按月支付货款，每月结束后五个工作日内，中标供应商需将单据装订成册（做到表实相符、表表相符）报送招标人。招标人核对确认后，中标供应商须向招标人提供货物等额发票及发票清单，发票清单与供货单据相符，作为招标人付款依据，否则招标人有权拒绝付款而不承担逾期付款责任。招标人收到供货等额发票及供货单据并经招标人核对无误后，10 个工作日内，以银行公对公转账方式向中标供应商支付上月货款。中标供应商应当确保发票真实无误且合法有效，如发现存在虚假发票或违规发票的，中标供应商须赔偿招标人发票票面金额一倍的违约金。</p>

<p>投标报价要求</p>	<p>1. 投标人的投标报价必须含以下部分，服务期内，招标人不再支付合同以外的任何费用。包括但不限于：</p> <p>（1）货物、服务的价格；</p> <p>（2）必要的保险费用和各项税金；</p> <p>（3）包装、运输、搬运、仓储、配送、加工、检验检测、售后服务等费用。</p> <p>2. 在服务期内，除食材供应严格执行价格承诺（即下浮系数报价）外，在一个定价周期（即询价周期）内确定好的产品采购价格（即下浮后的价格）不得随意更改，并必须按时按量供货，不得因市场价格上涨降低食材品质，否则按采购食材价值三倍扣罚履约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则招标人有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。</p>
<p>履约保证金</p>	<p>1. 履约保证金金额：按本分标预算金额的 5%（中小企业为 2%）收取，于中标结果发布后 5 个工作日内提交至招标人指定账户。</p> <p>2. 履约保证金提交方式：银行转账、支票、汇票、本票等非现金方式。</p> <p>3. 履约保证金退付方式、时间及条件：中标供应商服务期满后，由中标供应商向招标人提出申请，招标人在收到材料后进行核对，如有违约或赔偿的，涉及违约的违约金和损失赔偿从履约保证金中扣减后，招标人 5 个工作日内转账退还（无息）。</p> <p>4. 履约保证金指定账户： 开户名称：<u>广西医科大学</u> 开户银行：<u>中行南宁市医科大支行</u> 银行账号：<u>622357485287</u></p> <p>5. 合同期间，因中标供应商服务不到位或所供食材物资出现质量问题等原因造成招标人的经济损失或其他食品安全事故的，招标人有权从履约保证金中扣除中标供应商应承担的赔偿款项，履约保证金不足扣除的，由中标供应商另行支付差额部分款项。</p> <p>6. 对于中标供应瘦依照本合同约定应承担的违约金及罚款，招标人有权从中标供应商履约保证金中扣除并通知中标供应商，中标供应商应在收到扣除通知之日起将履约保证金补足至约定金额。</p>
<p>其他要求</p>	<p>1. 所有食材原料采购实施进货验收制度和台账记录制度。原料采购须索取发票等购货凭证，并做好采购记录，做到能够溯源；批量采购的，还须索取食品生产许可证、检验（检疫）合格证明等。原料入库之前须进行验收，出入库时须登记，作好记录。</p> <p>2. 所供食材必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告、粮油检验报告、动物检疫证、分割肉销售凭据）。为确保供应产品的质量稳定性，招标人有权对每批次供货产品进行抽检（如快速检测，或抽检送样第三方机构进行检测）作为验收依据之一，抽样送第三方机构进行检测所产生相关检测费用由中标人负责。</p>

	<p>3. 所供包装产品（非散装产品）必须符合相应的产品国家标准，并具有 SC 许可编码。</p> <p>4. 若因市场行情遇到突发情况，货物单品价格超过或低于每半个月询价当日市场价格的 15%的，双方可进行协商后重新询价。</p>
<p>三、其他要求及说明</p>	
<p>报价说明</p>	<p>▲1. 以下浮系数进行报价。</p> <p>2. 投标人按下浮系数报价，即结合市场价格、食材物资成本及供应商自身条件、市场风险等因素考虑报出的下浮系数。每半个月进行一次市场询价（即每半个月为一个定价周期），该定价周期内的实际采购价格=询价当日所询市场的询价价格×（1-下浮系数），投标人一旦中标，该下浮系数在合同服务期内不得改变。</p> <p>3. 每半个月由招标人后勤管理部门人员、食品安全总监、生产班组的班组长、除食堂外的教职工代表、学生代表（教职工与学生代表每学期至少参与 2 次询价）和供应商代表人员共同到南宁市海吉星农贸市场或南宁市淡村农贸市场（由招标人确定 2 个农贸市场其中之一）进行市场询价；询价在安全卫生、证件齐全的基础上以食堂食品加工能用为原则，以招标人所需的食材品质要求进行询价，按代表人员询价的综合价格进行汇总，现场确定下一个时间段合理的供应价[即该定价周期内的实际采购价格=询价当日所询市场的询价价格×（1-下浮系数）]，价格一旦确定不得更改。如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场或集中批发市场的价格为基准报出市场价，并经双方询价后最终确定配送价格。招标人验收食材物资时按对应的价格、食材品质和数量进行验收。</p> <p>4. 在一个定价周期内确定好的产品采购价格（即下浮后的价格）不得随意更改，并必须按时按量供货，不得因市场价格上涨而降低食材品质，否则按采购食材价值三倍扣罚履约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则招标人有权单方解除合同并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。</p>
<p>服务方案要求</p>	<p>1. 投标人需根据本项目服务需求及要求并结合自身能力，结合本招标文件第四章“评标办法及评分标准”提供服务方案及承诺等，包括但不限于：服务方案、食品质量保证方案、配送方案、应急预案、食品安全保障措施、货源保障能力、仓储服务能力、拟投入服务人员等。</p> <p>2. 如有，提供综合实力（业绩、荣誉、货物渠道、检测能力、安全责任保险等）等相关证明资料。</p>
<p>其他</p>	<p>中标供应商需配合招标人为贯彻党中央、国务院关于调整优化政府采购政策继续支持脱贫地区产业发展工作部署，落实广西壮族自治区财政厅、广西壮族自治区农业农村厅等四部门关于贯彻落实运用政府采购政策支持乡村振兴有关要求，按政策规定通过“832 平台”采购一定份额脱贫地区农副产品。有关政府采购政策在有效执行期内均须按相关文件执行，如政策取消或改变的，则中标供应商可与招标人沟通相关工作进一步开展事宜。</p>

F 分标

一、项目要求及技术需求[干杂、调料、腌制品、豆制品、餐厨用品及易耗品（洗消用品、劳保用品、一次性餐具等）类供应服务，配送供应清单如下（本表所列采购数量仅为预计数量，仅供投标人报价时参考，招标人按服务期内实际采购数量结算）]				
序号	采购标的	数量 (参考)	单位	服务需求及要求
1	西米	502	斤	<p>▲一、总体要求</p> <p>1. 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》《农产品质量安全法》等现行相关法律、法规的要求，并承担因供应商所提供的产品质量问题而导致的一切后果（如行政处罚、食物中毒所引起的医疗费用、法律责任等）。</p> <p>2. 食材物资的采购、配送</p> <p>按照招标人的具体要求，将招标人需要的食材物资在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从招标人的监督、协调、指导与管理。凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣、“三无”等不合格食品。具体采购量以实际采购量为准，按月核对结算。中标供应商应负责食材物资的供应、包装、运输、搬运、交货以及售后服务等工作。</p> <p>3. 食材物资供货要求</p> <p>（1）一般供货要求：供应商必须按照招标人通知的时间、数量、品种、品质要求及商定的价格准时送货，经验收合格后签字确认。供应商不能以任何理由拒绝或延迟配送，如因供货商迟送、不送、食材物资质量等问题影响到招标人工作的正常运转，给予两次警告处理。若在两次警告之后再次发生同类问题，每次违规将处以 300 元罚款；当累计处罚达到三次后，此后每次违规行为均处以 1500 元罚款，造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。</p> <p>（2）紧急供货要求：在收到招标人发出紧急供货通知后，供应商应在招标人规定的时间内完成当次现场供货。因未在规定时间内完成供货而影响到招标人工作的正常运转的，给予两次警告处理。若在两次警告之后再次发生同类问题，每次违规将处以 300 元罚款；当累计处罚达到三</p>
2	红薯宽粉	1216	斤	
3	玉林干米粉	552	斤	
4	玉米粉	500	斤	
5	皮蛋	19601	个	
6	5kg 水豆腐	2940	板	
7	干水豆腐	24721	斤	
8	油果	1480	斤	
9	80g 日本豆腐	121000	条	
10	油腐皮	640	斤	
11	香干豆腐	1406	斤	
12	千张豆腐	968	斤	
13	30 串豆腐串	474	袋	
14	白糖	29110	斤	
15	冰糖	886	斤	
16	红砂糖	2862	斤	
17	党参	174	斤	
18	草果	156	斤	
19	草果粉	178	斤	
20	枸杞	192	斤	
21	八角	160	斤	

22	八角粉	154	斤	<p>次后，此后每次违规行为均处以 1500 元罚款。</p> <p>(3) 供应商不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知招标人，招标人同意后方可终止合同，没收全部履约保证金。</p> <p>4. 物资的验收</p> <p>(1) 物资的验收工作由招标人和供应商共同进行。供应商提供的食材物资须经过招标人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若外观、包装、形状、大小等不符合要求、食材的感官和理化性状不达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标不符合食品安全要求的，招标人有权拒收，供应商需在 3 小时内更换不合格产品。供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时，招标人将按 1500 元/次进行罚款，造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。</p> <p>(2) 验收工作程序：根据采购清单的具体要求，对所购产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，招标人有权退货或更换合格的食材物资。</p> <p>5. 物资安全责任</p> <p>依据产品质量监督检验所提供的质量标准，供应商提供的产品必须是经过省级或地市级第三方质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存货物质合格证明或产品质量检测合格报告复印件。招标人有权对产品进行抽样送检，检测费用由供应商承担。供应商必须依法接受质量技术监督、工商、卫生、食品药品监督等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测、检查。因食材物资卫生和质量不合格而发生食品安全事故，供应商无条件承担全部责任，招标人相关职能部门依法追究其法律责任，并终止合同。</p> <p>6. 供货人员、车辆要求</p> <p>(1) 配送人员必须持有有效健康证明，配送人员必须是中标供应商单位招聘员工。</p> <p>(2) 用于配送的车辆必须干净、整洁且能按招标人规</p>
23	桂皮	128	斤	
24	桂皮粉	102	斤	
25	花椒粒	116	斤	
26	花椒粉	156	斤	
27	黑胡椒粉	138	斤	
28	甘草	90	斤	
29	甘草粉	48	斤	
30	陈皮	110	斤	
31	小茴香	20	斤	
32	香叶	178	斤	
33	丁香	84	斤	
34	干辣椒	280	斤	
35	辣椒粉	722	斤	
36	孜然粉	44	斤	
37	沙姜粉	130	斤	
38	干沙姜	214	斤	
39	45g 十三香	660	盒	
40	豆豉	275	斤	
41	500g 低糖酵母	630	包	
42	4.9L 草菇老抽	1100	瓶	
43	5L 芝麻油	180	桶	
44	6kg 上等蚝油	500	桶	
45	6.5kg 柱候酱	284	桶	

46	350g 咖喱粉	232	瓶	<p>定的时间及地点一次完成该批次食材物资的供应。</p> <p>7. 考核评分</p> <p>供应商每月完成供货服务后，根据完成情况，招标人相关管理部门对供应商的供货质量、服务质量、完成时间、项目人员的业务水平、职业道德、与招标人相关管理部门沟通的情况等多方面进行评分，累计三个月评分不合格的（低于 80 分），招标人有权解除服务合同。</p> <p>8. 其他要求</p> <p>(1) 每个季度由招标人后勤管理部门人员、食品安全总监、生产班组的班组长、除食堂外的教职工代表、学生代表（教职工与学生代表每学期至少参与 2 次询价）和供应商代表人员共同到南宁市华西商业城或南宁市交易市场或南宁市淡村农贸市场（由招标人确定 3 个农贸市场其中之一）进行市场询价；询价在安全卫生、证件齐全的基础上以食堂食品加工能用为原则，以招标人所需的食材品质要求进行询价，按代表人员询价的综合价格进行汇总，现场确定下一个时间段合理的供应价[即该定价周期内的实际采购价格=询价当日所询市场的询价价格×（1-下浮系数）]，价格一旦确定不得更改。如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场或集中批发市场的价格为基准报出市场价，并经双方询价后最终确定配送价格。招标人验收食材物资时按对应的价格、食材品质和数量进行验收。</p> <p>(2) 由后勤基建处牵头，定期组织邀请校内相关部门职工代表、学生代表参与询价及监督工作。</p> <p>(3) 招标人有权随时进行市场询价评定，经市场多方面了解发现供应商在合同服务期内所提供的商品多种（3 种以上）价格普遍比市场高的、提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品，给予两次警告处理。若在两次警告之后再次发生同类问题，每次违规将处以 300 元罚款；当累计处罚达到三次后，此后每次违规行为均处以 1500 元罚款。造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。</p> <p>(4) 食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆</p>
47	500g 精制碘盐	15000	包	
48	1.6kg 火腿片	354	包	
49	盐豉	148	斤	
50	干虫草花	104	斤	
51	红油辣椒粉	156	斤	
52	1kg 浓缩鸡汁	76	瓶	
53	2.3kg 黑胡椒汁	174	罐	
54	448ml 辣鲜露	50	瓶	
55	7kg 海鲜酱	192	罐	
56	750m 辣椒油	144	瓶	
57	5L 辣椒油	148	桶	
58	4.9L 生抽	1918	桶	
59	粗辣椒粉	84	斤	
60	230g 黄豆酱	170	瓶	
61	6Kg 黄豆酱	168	桶	
62	908g 味精	6000	包	
63	红糖片	152	斤	
64	480ml 玫瑰露酒	96	瓶	
65	黄栀子	74	斤	
66	30g 盐焗粉	90	盒	
67	青花椒	112	斤	
68	红花椒	114	斤	
69	454g*20 螺蛳粉调汤	350	件	

70	3kg 吉士粉	86	罐
71	黑沙糖	250	斤
72	120g 香炸粉	175	盒
73	当归	52	斤
74	白芷	66	斤
75	红曲米	20	斤
76	玉米淀粉	110	斤
77	椰蓉	116	斤
78	白胡椒粉（斤）	22	斤
79	420ml*15 陈醋	130	件
80	80g 剪椒	178	包
81	400g 芝麻酱	215	瓶
82	400g 花生酱	80	瓶
83	3.1kg 南乳	202	罐
84	454g 五香粉	286	包
85	五香粉	192	斤
86	20kg 麦芽糖	16	桶
87	500g*50 米粉汤料	213	件
88	6kg 冰花酸梅酱	116	桶
89	1kg 奥尔良腌料	102	包
90	280g 叉烧酱	178	瓶
91	3.25kg 番茄沙司	348	罐
92	红片糖	120	斤
93	150g 香水鱼调料	360	包

温度，并记录存档。

(5) 中标供应商要免费提供运送及卸货服务，并按招标人要求对部分食材提供去皮服务。

(6) 中标供应商应每日对所提供的服务车辆使用情况及安全状况进行排查，确保招标人所采购的食材物资在规定的时间内正常交货，因中标供应商车辆情况导致逾期交货属中标供应商责任，招标人将按延迟供货进行处罚。

二、采购需求

1. 品种：干杂、调料、腌制品、豆制品类全品种。每月采购的批次、数量不确定，具体以学校食堂当时采购计划为准。

2. 包装和配送要求：配送车辆、容器干净卫生。次日早上（具体时间以食堂需求为准）配送，车辆不允许放置其它物资，不允许混放其它食堂的物资，配送员工穿戴中标单位醒目标志的统一着装。

▲三、质量保证

1. 产品须符合国家、省市级质量监督管理部门相关要求，取得检验（检疫）、检测合格证明等。本项目如有国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范的，应执行相应的标准、规范。如具体采购需求与标准、规范不一致的，高于标准、规范的按具体采购需求执行，低于标准、规范的按标准、规范执行。学校食堂有权对产品进行抽样送检，检测费用由供应商承担。供应商必须依法接受市场监督管理局等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测、检查。因原材料卫生和质量不合格而发生人员安全事故，供应商无条件承担全部责任，学校食堂相关职能部门依法追究其法律责任，并终止合同。

2. 供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关规定，所提供的原材料是合格安全的产品，学校食堂在验收中，发现供货商供应的原材料有以下情况，除全部退货外，有权终止合同，没收履约保证金，供应商承担由此造成的经济责任和法律责任。

(1) 受化学性有毒物品污染、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和理化性

94	610g 腐乳	64	瓶	<p>状异常，对人体健康有害的原材料。</p> <p>(2) 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的原材料。</p> <p>(3) 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的原材料。</p> <p>(4) 掺假、掺杂、伪造，影响人体健康的原材料。</p> <p>(5) 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的原材料。</p> <p>(6) 超过保质期限的原材料、无商标、无生产厂家、无出厂日期的假冒伪劣商品。</p> <p>(7) 其他不符合食品安全标准的原材料。</p> <p>3. 验收标准</p> <p>(1) 干杂类</p> <p>1) 基本要求：产品包装上标注食品生产许可证编号并加印食品质量安全市场准入标志(SC 标志)，符合国家相关产品质量标准。</p> <p>2) 产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等信息，具有 SC 许可编码。</p> <p>3) 生产日期及保质期：要最新日期（临近生产日期）的产品，送到采购单位的食材的剩余保存期时间不得少于保质期的三分之二。</p> <p>4) 干杂调味主要指香菇、木耳、腐竹、银耳等。</p> <p>①干货要求色泽鲜艳、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，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，联系电话等内容。</p> <p>③须出具产品检验合格证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>(2) 腌制品类</p> <p>1) 原料应为新鲜洁净、成熟适度，无病虫害及霉变的非叶菜类蔬菜。</p> <p>2) 感官要求：包括色泽、滋味和气味、形态、杂质等方面。</p>
95	454g 胡椒粉	204	包	
96	45g 味椒盐	156	包	
97	454g 味椒盐	81	瓶	
98	味椒盐	40	斤	
99	610ml*10 大红浙醋	208	件	
100	150g 酸甜梅粉	86	瓶	
101	2.5kg 和味烧汁	40	瓶	
102	500ml 凉汁	154	瓶	
103	350ml 枳水	49	瓶	
104	750ml 花椒油	76	瓶	
105	50g 麻辣鲜	89	包	
106	150g 火锅底料	328	包	
107	25kg 奶粉	42	袋	
108	辣椒酱	652	斤	
109	400ml*20 三花酒	13160	件	
110	15kg 黄油	12	桶	
111	1L 淡奶油	102	瓶	
112	400ml*20 白米醋	8720	件	
113	2kg 小米辣	110	包	
114	400g 椰浆	40	瓶	
115	2.5L 花椒油	108	桶	
116	380g 蜂蜜	80	瓶	
117	454g 沙姜粉	160	包	

118	400g 全脂奶粉	120	包	<p>3) 污染物限量: 如无机砷(以 As 计)、铅(Pb)、镉(Cd)、总汞(Hg)、氟(F)等有害物质的含量不得超过规定的限量。需提供包含亚硝酸盐检测项目的检测合格报告。</p> <p>4) 微生物要求: 包括大肠菌群等指标, 确保食品在微生物方面符合安全标准。</p> <p>5) 净含量: 产品的实际净含量应当与包装上标注的净含量相符。</p>
119	600ml 白醋王	90	瓶	
120	750ml 芝麻油	142	瓶	
121	1.5kg 红酸汤	136	瓶	
122	1kg 速溶椰子粉	106	包	
123	908g 大骨浓汤	184	包	
124	760g 甜辣酱	114	瓶	
125	468g 麻辣鲜露	42	瓶	
126	6kg 红油郫县豆瓣酱	360	桶	
127	620ml 糯米白醋王	124	瓶	
128	2kg 九夷红鸡精	276	包	
129	454g 鸡精	64	包	
130	900g 沙拉酱	268	瓶	
131	1.9L 金标生抽	254	瓶	
132	590g 四方井腐乳	60	瓶	<p>(3) 豆制品</p> <p>1) 豆腐: 呈均匀的白色或浅黄色, 有光泽, 块形完整, 软硬适度, 有一定的弹性, 质地细嫩, 有豆腐特有的香味, 无酸、涩等不良气味。</p> <p>2) 豆浆: 呈均匀一致的乳白色或淡黄色混悬液型浆液, 浆体无结块, 少有沉淀, 具有豆浆固有的香气和滋味, 口感滑爽。</p> <p>3) 豆腐干: 呈均匀的黄色, 有光泽, 块形完整, 质地细腻, 边角整齐, 有一定的弹性, 切开处挤压不出水、无杂质, 有豆腐干特有的香味, 无酸、涩等不良气味, 滋味纯正, 咸淡适口。</p> <p>4) 油豆腐: 呈金黄色, 有光泽, 块形完整, 有弹性, 无杂质, 皮脆, 内质呈蜂窝状, 不粘不散, 有油豆腐特有的香味, 无酸、涩等不良气味, 外皮酥脆适口, 内软嫩, 咸香适口。</p> <p>5) 豆腐皮(百叶等): 呈均匀的白色或浅黄色, 有光泽, 组织结构紧密细致, 富有韧性, 软硬适度, 薄厚均一致, 不粘手, 无杂质, 有豆腐皮特有的香味, 无酸、涩等不良气味。</p> <p>6) 腐竹: 色泽黄、油亮, 干燥筋韧, 无碎块(一级品)。颜色较一级品灰黄, 干燥无碎块(二级品)。灰黄色较重, 无光泽(三级品)。</p> <p>(4) 调料类</p> <p>1) 基本要求: 产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等信息, 具有 SC 许可编码, 符合国家相关产品质量标准。</p> <p>2) 生产日期及保质期: 要最新日期(临近生产日期)</p>
133	400g 蒜香粉	140	包	
134	酸菜	1320	斤	
135	酸笋	100	斤	
136	酸笋丝	794	斤	
137	酸豆角	670	斤	
138	酸姜片	256	斤	
139	酸柠檬果	230	斤	
140	酸芥头	700	斤	
141	酸辣椒	270	斤	

142	红泡椒	808	斤	<p>的产品，送到采购单位的食材的剩余保存期时间不得少于保质期的三分之二。</p> <p>3) 色泽、气味、形态符合该调味品固有特征，无异味、异色或变质现象。粉末状调料（如胡椒粉、孜然粉）需干燥无结块，液体调料（如酱油、醋）需澄清无悬浮物。</p> <p>4) 成分与安全性：添加剂使用符合《食品添加剂使用标准》（GB2760）；污染物限量（如铅、砷、黄曲霉毒素等）符合《食品中污染物限量》（GB2762）；微生物指标（如菌落总数、大肠菌群、致病菌）符合对应品类的国家标准。</p>
143	酸梅	444	斤	
144	湿山黄皮	134	斤	
145	外婆菜	402	斤	
146	搓盐梅菜	420	斤	
147	榨菜丝	3000	斤	
148	萝卜丁	3600	斤	
149	芽菜	90	公斤	
150	甜笋片	716	斤	
151	5kg 风干萝卜丁	328	件	
152	黄泡椒	32	斤	
153	干木耳	356	斤	
154	干云耳	260	斤	
155	花生米	694	斤	
156	黄豆	680	斤	
157	开边绿豆	54	斤	
158	去皮绿豆	70	斤	
159	绿豆	2500	斤	
160	莲子	40	斤	
161	红枣	700	斤	
162	罗汉果	157	个	
163	龙口粉丝	196	斤	
164	干山黄皮	142	斤	
165	黑芝麻	100	斤	

166	白芝麻	150	斤
167	干香菇	264	斤
168	薏米	62	斤
169	饭豆	118	斤
170	红豆	126	斤
171	虾皮	148	斤
172	菜干	136	斤
173	30g 紫菜	500	包
174	干海带	168	斤
175	云南豆腐皮	74	斤
176	银耳	104	斤
177	2.5kg 意粉	246	包
178	核桃仁	134	斤
179	王中王豆皮	1176	斤
180	葡萄干	174	斤
181	沙参	40	斤
182	无核红枣	336	斤
183	2.5kg*6 肉松	40	件
184	白饭豆	1200	斤
185	腐竹	19200	斤
186	炸腐竹	534	斤
187	840ml 浓缩橙汁	476	瓶
188	1kg 面包糠(黄)	214	包
189	1.7kg 无铝泡打粉	480	罐

190	350g 熊猫炼奶	164	瓶	
191	3.5kg 红豆馅	314	包	
192	2.5kg 奶黄馅	272	包	
193	1.75kg 豆沙馅	336	包	
194	3kg 糖纳红豆	120	包	
195	500g 白凉粉	343	包	
196	500g 黑凉粉	308	包	
197	3kg 速发蛋糕油	224	桶	
198	550ml*12 啤酒	162	件	
199	500cm*10 二锅头	166	件	
200	1L 纯牛奶	152	盒	
201	1000g 酸梅粉	90	包	
202	1.5kg 酸梅膏	90	瓶	
203	850g 青稞爆爆珠 (果味酱)	500	瓶	
204	2.5kg 金桔柠檬汁	122	瓶	
205	磨刀石	198	块	规格：5cm*8cm*5cm，材质。白钢玉
206	松木砧板	132	块	规格：45*10cm，材质：松木
207	商用电磁炉	150	台	操作方式：触摸，功率：220V/2500W
208	炒锅	54	个	规格：60cm，材质：加厚手打铁锅
209	加长木筷子	140	双	规格：40cm，材质：鸡翅木
210	锅铲木棍	84	根	规格：80cm，材质：优质实木
211	铁木砧板	94	块	规格：约 46cm*8cm，材质：铁木
212	保鲜盒	48	个	规格：约 22.5cm*15cm*8.2cm，材质：食品级 PP 材质
213	保温汤桶	12	台	规格：50cm，加热方式：电加热

214	煲汤袋	98	个	规格：约 14cm*18cm，材质：优质无纺布
215	加长捞篱	68	个	规格：约 30cm+70cm 手柄，材质：加厚优质不锈钢+优质木手柄
216	加长手工捞篱	140	个	规格：约 32cm+70cm 竹手柄，材质：加厚优质不锈钢粗线+手工编制+竹手柄
217	捞篱	30	个	规格：约 30cm，材质：加厚优质不锈钢+优质木手柄
218	捞篱	166	个	规格：约 32cm，材质：加厚优质不锈钢+优质木手柄
219	线捞篱	290	个	规格：约 32cm，材质：加厚优质不锈钢粗线+手工编制+竹手柄
220	不锈钢大孔漏盒	44	个	规格：约 40cm，材质：加厚优质不锈钢
221	电子克称	76	个	规格：3KG，电源方式：充电/插电两用式
222	陶瓷炖盅(带盖)	10	个	规格：4 寸，材质：陶瓷
223	密胺炖盅(带盖)	176	个	规格：4 寸，材质：密胺
224	木制刨丝器	94	个	规格：大号，材质：优质实木
225	不锈钢瓜刨	58	把	规格：大号，材质：不锈钢
226	大锅	8	个	规格：80cm，材质：加厚优质手打铁锅
227	砍刀	28	把	规格：1 号，材质：400 系列不锈钢
228	白色 PE 砧板	886	块	规格：约 40cm*10cm，材质：聚乙烯/PE
229	骨刀	40	把	规格：1 号，材质：400 系列不锈钢
230	桑刀	80	把	规格：2 号，材质：400 系列不锈钢
231	双砧板刀具架	86	个	规格：约 25.8cm*22cm*16cm，材质：加粗优质不锈钢
232	大号红色菜篮	26	个	规格：约 50cm*38cm*13cm，大孔径，产品材质：阻燃耐用环保塑料
233	大号蓝色菜篮	72	个	规格：约 50cm*38cm*13cm，小孔径，产品材质：阻燃耐用环保塑料
234	超大号红色菜篮	50	个	规格：约 56cm*40cm*20cm，材质：阻燃耐用环保塑料
235	中号红色菜篮	142	个	规格：约 46.5cm*34.5cm*15cm，材质：阻燃耐用环保塑料
236	小号红色菜篮	14	个	规格：约 45cm*34.5cm*12cm，材质：阻燃耐用环保塑料
237	蓝色密篮子	38	个	规格：约 46cm*36cm*20cm，材质：阻燃耐用环保塑料

238	红色菜篮	132	个	规格：约 56cm*40cm*20cm，材质：阻燃耐用环保塑料
239	炸扣肉网	84	块	规格：约 50cm*25.5cm，材质：加厚优质不锈钢
240	高不锈钢份数盘	82	个	规格：约 35cm*26cm*10cm，材质：加厚优质不锈钢
241	矮不锈钢份数盘	58	个	规格：约 35cm*26cm*6.5cm，材质：加厚优质不锈钢
242	深不锈钢份数	110	个	规格：约 52.5m*32.5cm*10cm，材质：加厚优质不锈钢
243	锈钢份数盆	6	个	规格：约 32.5cm*32.5cm*6.5cm，材质：加厚优质不锈钢
244	2/1 份数盆	36	个	规格：约 30cm*32.5cm*10cm，材质：加厚优质不锈钢
245	炒锅	28	个	规格：约 45cm，材质：加厚手打铁锅
246	炒锅	328	个	规格：约 53cm，材质：加厚手打铁锅
247	铁木砧板	66	块	规格：约 46cm*5cm，材质：优质铁木
248	透明保鲜盒	32	个	规格：约 29.3cm*19.3cm*9.6cm，材质：食品级 PP 材质
249	不锈钢手动打蛋器	272	个	规格：约 36cm，材质：加粗优质不锈钢
250	中号储物箱	262	个	规格：约 42cm*30cm*24cm，材质：塑料
251	炒锅	24	个	规格：约 73cm，材质：加厚手打铁锅
252	透明保鲜盒	32	个	规格：约 42*30*15cm，材质：食品级 PP 材质
253	自助餐夹	80	个	规格：约 23cm*4.5cm，材质：优质不锈钢
254	不锈钢味盅带盖	76	套	规格：约 16cm*10cm，材质：优质不锈钢
255	不锈钢味盅带盖	16	套	规格：约 20cm*10cm，材质：优质不锈钢
256	不锈钢味盅带盖	144	套	规格：约 18cm*10cm，材质：优质不锈钢
257	6.2L 搅面机	38	台	规格：约 36.4cm*32.2cm*18.9cm，220V/1500w，材质：优质不锈钢
258	开水器发热管	200	条	功率：9KW/380V，材质：优质不锈钢
259	保温桶发热管	30	条	功率：3KW/220V，材质：优质不锈钢
260	发热管	100	条	功率：4KW/220V，材质：优质不锈钢
261	圆头发热管	300	条	功率：9KW/380V，材质：优质不锈钢

262	蝶形发热管	100	条	功率：1.5KW/220V，材质：优质不锈钢
263	圆形发热管	250	条	功率：6KW/380V，材质：优质不锈钢
264	单U发热管	76	条	功率：2KW/380V，材质：优质不锈钢
265	干烧发热管	60	条	功率：400W/220V，材质：优质不锈钢
266	发热管	50	条	功率：3KW/380V，材质：优质不锈钢
267	LED灯管	180	支	功率：20W/220V，产品类型：LED一体化灯管
268	灭蚊灯管支架	4	个	型号：T5型号，功率：8W，粘捕式灭蚊蝇灯专用灯管支架
269	灭蚊灯管	38	支	型号：T5型号，功率：8W，粘捕式灭蚊蝇灯专用灯管，UVA紫光灯（蓝光），直径1.5cm粗，材料：LED一体化灯管
270	壁挂式灭蚊灯	44	个	型号：8W，蓝光，约39cm*16.5cm*20cm，壁挂式，材料：高阻燃铝合金支架+安全环保材料
271	LED灯管	180	支	功率：40W/220V，产品类型：LED一体化灯管
272	烤鸭炉内胆	18	个	规格：常规，材质：优质不锈钢
273	交流接触器	22	个	产品型号：2510型号，功率：25A/220V，
274	交流接触器	30	个	产品型号：4011型号，功率：40A/220V，
275	波纹管	60	根	规格：约1.5米，材质：优质不锈钢
276	波纹管	80	根	规格：约1.2米，材质：优质不锈钢
277	波纹管	50	根	规格：约1米，材质：优质不锈钢
278	氩气	24	瓶	规格：8L/瓶，种类：高压液化气
279	不锈钢水龙头	30	个	规格：约12.8cm*8cm，材质：304优质不锈钢
280	立式水龙头	54	个	规格：约21cm*37cm，材质：304优质不锈钢
281	摇摆水龙头	24	个	规格：20#，约25cm，材质：304优质不锈钢
282	排气扇	22	台	型号：12寸，约39cm*39cm，220V/48W，材质：铜芯电机、PP耐高温材料
283	19L高压锅	40	个	规格：约32cm*29cm，燃气电磁灶通用，材质：复合锅底，高温耐用，食品级不锈钢
284	50L高压锅	58	个	规格：约46cm*29cm，燃气电磁灶通用，材质：复合锅底，高温耐用，食品级不锈钢
285	高压锅胶圈	4	个	规格：32cm，材质：耐高温、食品级硅胶

286	高压锅胶圈	20	个	规格：30cm，材质：耐高温、食品级硅胶
287	高压下锅手柄	66	副	规格：28-32cm，材质：耐高温塑料
288	高压锅上下手柄	64	副	规格：28-32cm，材质：耐高温塑料
289	钢丝球	668	个	规格：小号，材质：钢丝
290	胶手套	844	对	规格：常规，材质：工业乳胶
291	一字拖把	58	把	规格：60cm，材质：不锈钢杆+棉布头
292	铁拖把	100	把	规格：60cm，材质：铁头+不锈钢杆+棉布头
293	一字拖把	100	把	规格：30cm，材质：不锈钢杆+棉线头
294	一字拖把	100	把	规格：40cm，材质：不锈钢杆+棉线头
295	一字拖把	100	个	规格：80cm，材质：不锈钢杆+棉线头
296	圆头拖把	200	个	规格：1.5m（头40cm+杆110cm），材质：优质木质杆+棉线头
297	铁拖把	100	把	规格：80cm，材质：铁头+不锈钢杆+棉布头
298	纱手套	3000	对	规格：常规，材质：纤维
299	袖套	780	对	规格：约41cm*19cm，材质：优质面料
300	布围裙	600	条	规格：约81cm*60cm，材质：优质面料
301	洗洁精	2000	瓶	重量：2KG/瓶，香型：柠檬香型
302	蓝色毛巾	500	条	规格：60cm*30cm，材质：85%聚酯纤维+15%聚酯胺纤维
303	白色毛巾	800	条	规格：70cm*30cm，材质：85%聚酯纤维+15%聚酯胺纤维
304	紫色毛巾	500	条	规格：60cm*30cm，材质：85%聚酯纤维+15%聚酯胺纤维
305	棕色毛巾	500	条	规格：60cm*30cm，材质：85%聚酯纤维+15%聚酯胺纤维
306	洗衣粉	1800	包	重量：508g/包，香型：茉莉香型
307	扫把	254	把	规格：110cm，材质：5排硬毛+木柄
308	地刷	214	把	规格：120cm，材质：塑料+木柄
309	透明加厚胶围裙	1694	条	规格：约67cm*77cm，材质：PVC

310	一次性蓝色厨房帽	148	包	规格：19寸，材质：无纺布，100个/包
311	洗洁精	730	桶	重量：40斤/桶，香型：柠檬香型
312	卷筒纸	82	条	单卷净重：110g*10卷/条，原料成分：木浆，层数：4层
313	海绵拖把	30	把	规格：约38cm，材质：不锈钢加强杆+优质大棉头
314	短高温手套	90	双	规格：约29cm*17cm，材质：耐高温棉布+加厚帆布
315	长高温手套	60	双	规格：约38cm*17cm，材质：耐高温棉布+加厚帆布
316	洁厕宝	294	瓶	规格：1000ml，主要成分：无机酸/表面活性剂
317	水鞋	58	双	规格：常规码数，材质：橡胶+PVC
318	加厚一次性手套	2712	包	规格：0.6g，原料成分：聚乙烯（PE），100个/包
319	厨师服	424	件	规格：常规/长袖，材质：涤纶（聚酯纤维）
320	工作帽	588	顶	规格：常规，材质：优质涤棉面料
321	一次性防护手套	150	包	规格：0.8g，原料成分：聚乙烯（PE），1双/包
322	一次性医用外科口罩	49560	个	规格：约17.5cm*9.5cm，原料成分：三层无纺布+透气熔喷布，灭菌级别：灭菌级
323	丝杆车轮	80	个	规格：4寸（10cm），材质：橡胶+不锈钢支架
324	车轮（带架）	120	套	规格：5寸（12.5cm），材质：橡胶+不锈钢支架
325	单轮	80	个	规格：5寸（12.5cm），材质：橡胶
326	万向轮（带架）	120	套	规格：5寸（12.5cm），材质：橡胶+不锈钢支架+不锈钢底座
327	竹锅刷	108	把	规格：约30cm*4.2cm，材质：竹制品
328	84消毒液	24	桶	规格：40斤/桶，产品特点：消毒液
329	厕所刷	192	个	规格：约30cm*4.2cm，材质：竹制品
330	保鲜膜	324	件	规格：50cm*300m/卷，6卷/件产品材质：聚氯乙烯（PVC）
331	保鲜膜	264	件	规格：60cm*300m/卷，6卷/件，产品材质：聚氯乙烯（PVC）
332	点火枪	220	把	规格：25cm，产品材质：ABS环保材料
333	大号脚踏垃圾桶	10	个	规格：约48.5cm*47cm*84cm，外壳材质：阻燃塑料，开合方式：脚踩式

334	小号脚踏垃圾桶	20	个	规格：约 40cm*38cm*55cm，外壳材质：阻燃塑料，开合方式：脚踩式
335	冰沙管	268	件	规格：约 26cm，1000 根/件，产品材质：PP 环保材质
336	点火枪	220	把	规格：40cm，产品材质：ABS 环保材料
337	平口垃圾袋	86	件	规格：约 1.2 米*0.9 米*100 只/件，产品材质：进口 PE 原料
338	黑色垃圾袋	16	件	规格：15 斤（约 33cm*52cm）*50 扎，200 个/件，产品材质：进口 PE 原料
339	牛角壁扇	8	个	规格：约 75cm，功率：220V/250W，转速：1400r/min
340	5#南孚电池	434	个	规格：5 号，电池类型：碱性电池
341	7#南孚电池	800	颗	规格：7 号，电池类型：碱性电池
342	高温木炭	1294	件	重量：20 斤/件，木炭种类：机制碳
343	17#食品袋	1010	件	规格：3 斤/29cm*17cm，20 个*100 扎/件，产品材质：进口 PE 原料
344	22#食品袋	1510	件	规格：5 斤/36cm*22cm，20 个*100 扎/件，产品材质：进口 PE 原料
345	30#斤食品袋	10	件	规格：15 斤/50cm*30cm，20 个*50 扎/件，产品材质：进口 PE 原料
346	26#食品袋	28	件	规格：10 斤/45cm*26cm，20 个*60 扎/件，产品材质：进口 PE 原料
347	冰泉豆浆杯	32	件	容积：12A，约 11.5cm*8cm，1000 个/件，产品材质：食品级环保材料
348	豆浆杯	204	件	容积：12Aml，约 10.8cm*7.7cm，2000 个/件，产品材质：原木浆纸+PE 淋膜
349	小吸管	490	件	规格：26cm，1000 根/件，产品材质：PP 环保材质
350	一次性纸杯	18002	个	容积：180ml，产品材质：原木浆纸+PE 淋膜
351	一次性筷子（圆珠筷）	4018	件	规格：4.5mm*195mm，500 双/件，产品材质：天然毛竹
352	一次性打包碗	12	件	规格：1500ml，约 17.2cm*12.2cm*9.5cm，20 套/件，产品材质：环保塑料
353	中号裱花袋	200	包	规格：约 34.5cm*31cm*21cm，产品材质：食品级材料，6 个/包
354	小号裱花袋	180	包	规格：约 28cm*25cm*17.2cm，产品材质：食品级材料，6 个/包
355	透明袋	36	件	规格：10 斤/45cm*26cm，25 扎/件，产品材质：进口 PE 原料
356	五格饭盒	62	件	规格：约 1200ml/25cm*19.5cm，200 套/件，产品材质：PP 环保材质
357	三格饭盒	408	件	规格：约 500ml/17.2cm*12.6cm，200 套/件，产品材质：PP 环保材质

358	一次性圆碟	3603	个	规格：6寸（15.5cm）常规，产品材质：环保塑料
359	白色塑料框	50	个	规格：约47cm*43cm*35cm，产品材质：食品级环保材料
360	大号蓝色胶框	80	个	规格：约60cm*45cm*30cm，产品材质：食品级环保材料
361	中号蓝色胶框	100	个	规格：约58cm*37cm*18cm，产品材质：食品级环保材料
362	小号蓝色胶框	100	个	规格：约47cm*37cm*14cm，产品材质：食品级环保材料
363	小号绿色胶框	100	个	规格：约47cm*37cm*14cm，产品材质：食品级环保材料
364	小号灰色胶框	100	个	规格：约47cm*37cm*14cm，产品材质：食品级环保材料
365	打包盒	700	件	规格：500ml圆盒，300套/件，产品材质：PP环保材质
366	打包盒	900	件	规格：1250ml圆盒，150套/件，产品材质：PP环保材质
367	打包盒	5008	件	规格：1000ml方盒，500个/件，产品材质：PP环保材质
368	中号留样盒	300	个	规格：约12cm*12cm*4cm，产品材质：食品级不锈钢
369	小号留样盒	200	个	规格：约17cm*11cm*6cm，产品材质：食品级不锈钢
370	一次性勺子	164	包	规格：11.4cm*3cm，产品材质：食品级塑料，1500个/包
371	36#食品袋	10	件	规格：20斤/约60cm*26cm，20个*35扎/件，产品材质：进口PE原料

▲二、商务条款

服务期限及地点	<p>1. 服务期限：自合同签订之日起2年。若服务期内食材供应金额达到合同总金额（即采购预算金额）的，则合同终止。</p> <p>2. 供货地点：广西南宁市招标人指定地点。</p>
付款方式	<p>招标人按月支付货款，每月结束后五个工作日内，中标供应商需将单据装订成册（做到表实相符、表表相符）报送招标人。招标人核对确认后，中标供应商须向招标人提供货物等额发票及发票清单，发票清单与供货单据相符，作为招标人付款依据，否则招标人有权拒绝付款而不承担逾期付款责任。招标人收到供货等额发票及供货单据并经招标人核对无误后，10个工作日内，以银行公对公转账方式向中标供应商支付上月货款。中标供应商应当确保发票真实无误且合法有效，如发现存在虚假发票或违规发票的，中标供应商须赔偿招标人发票票面金额一倍的违约金。</p>
投标报价要求	<p>1. 投标人的投标报价必须含以下部分，服务期内，招标人不再支付合同以外的任何费用。包括但不限于：</p> <p>（1）货物、服务的价格；</p> <p>（2）必要的保险费用和各项税金；</p>

	<p>(3) 包装、运输、搬运、仓储、配送、加工、检验检测、售后服务等费用。</p> <p>2. 在服务期内，除食材供应严格执行价格承诺（即下浮系数报价）外，在一个定价周期（即询价周期）内确定好的产品采购价格（即下浮后的价格）不得随意更改，并必须按时按量供货，不得因市场价格上涨降低食材品质，否则按采购食材价值三倍扣罚履约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则招标人有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。</p>
履约保证金	<p>1. 履约保证金金额：按本分标预算金额的 5%（中小企业为 2%）收取，于中标结果发布后 5 个工作日内提交至招标人指定账户。</p> <p>2. 履约保证金提交方式：银行转账、支票、汇票、本票等非现金方式。</p> <p>3. 履约保证金退付方式、时间及条件：中标供应商服务期满后，由中标供应商向招标人提出申请，招标人在收到材料后进行核对，如有违约或赔偿的，涉及违约的违约金和损失赔偿从履约保证金中扣减后，招标人 5 个工作日内转账退还（无息）。</p> <p>4. 履约保证金指定账户： 开户名称：<u>广西医科大学</u> 开户银行：<u>中行南宁市医科大支行</u> 银行账号：<u>622357485287</u></p> <p>5. 合同期间，因中标供应商服务不到位或所供食材物资出现质量问题等原因造成招标人的经济损失或其他食品安全事故的，招标人有权从履约保证金中扣除中标供应商应承担的赔偿款项，履约保证金不足扣除的，由中标供应商另行支付差额部分款项。</p> <p>6. 对于中标供应瘦依照本合同约定应承担的违约金及罚款，招标人有权从中标供应商履约保证金中扣除并通知中标供应商，中标供应商应在收到扣除通知之日起将履约保证金补足至约定金额。</p>
其他要求	<p>1. 所有食材原料采购实施进货验收制度和台账记录制度。原料采购须索取发票等购货凭证，并做好采购记录，做到能够溯源；批量采购的，还须索取食品生产许可证、检验（检疫）合格证明等。原料入库之前须进行验收，出入库时须登记，作好记录。</p> <p>2. 所供食材必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告、粮油检验报告、动物检疫证、分割肉销售凭据）。为确保供应产品的质量稳定性，招标人有权对每批次供货产品进行抽检（如快速检测，或抽检送样第三方机构进行检测）作为验收依据之一，抽样送第三方机构进行检测所产生相关检测费用由中标人负责。</p> <p>3. 所供包装产品（非散装产品）必须符合相应的产品国家标准，并具有 SC 许可编码；米粉类产品供货时必须提供具备检测资质的第三方检测机构出具的产品二氧化硫检测报告（检测报告过期或供应商更换生产厂家需重新提供），且为</p>

	<p>合格产品；腌制品供货时必须提供具备检测资质的第三方检测机构出具的包含亚硝酸盐检测的报告（检测报告过期或供应商更换生产厂家需重新提供），且为合格产品。</p> <p>4. 若因市场行情遇到突发情况，货物单品价格超过或低于每个季度询价当日市场价格的 15%的，双方可进行协商后重新询价。</p>
<p>三、其他要求及说明</p>	
<p>报价说明</p>	<p>▲1. 以下浮系数进行报价。</p> <p>2. 投标人按下浮系数报价，即结合市场价格、食材物资成本及供应商自身条件、市场风险等因素考虑报出的下浮系数。每个季度进行一次市场询价（即每个季度为一个定价周期），该定价周期内的实际采购价格=询价当日所询市场的询价价格×（1-下浮系数），投标人一旦中标，该下浮系数在合同服务期内不得改变。</p> <p>3. 每个季度由招标人后勤管理部门人员、食品安全总监、生产班组的班组长、除食堂外的教职工代表、学生代表（教职工与学生代表每学期至少参与 2 次询价）和供应商代表人员共同到南宁市华西商业城或南宁市交易市场或南宁市淡村农贸市场（由招标人确定 3 个农贸市场其中之一）进行市场询价；询价在安全卫生、证件齐全的基础上以食堂食品加工能用为原则，以招标人所需的食材品质要求进行询价，按代表人员询价的综合价格进行汇总，现场确定下一个时间段合理的供应价[即该定价周期内的实际采购价格=询价当日所询市场的询价价格×（1-下浮系数）]，价格一旦确定不得更改。如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场或集中批发市场的价格为基准报出市场价，并经双方询价后最终确定配送价格。招标人验收食材物资时按对应的价格、食材品质和数量进行验收。</p> <p>4. 在一个定价周期内确定好的产品采购价格（即下浮后的价格）不得随意更改，并必须按时按量供货，不得因市场价格上涨而降低食材品质，否则按采购食材价值三倍扣罚履约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则招标人有权单方解除合同并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。</p>
<p>服务方案要求</p>	<p>1. 投标人需根据本项目服务需求及要求并结合自身能力，结合本招标文件第四章“评标办法及评分标准”提供服务方案及承诺等，包括但不限于：服务方案、食品质量保证方案、配送方案、应急预案、食品安全保障措施、货源保障能力、仓储服务能力、拟投入服务人员等。</p> <p>2. 如有，提供综合实力（业绩、荣誉、货物渠道、检测能力、安全责任保险等）等相关证明资料。</p>
<p>其他</p>	<p>中标供应商需配合招标人为贯彻党中央、国务院关于调整优化政府采购政策继续支持脱贫地区产业发展工作部署，落实广西壮族自治区财政厅、广西壮族自治区农业农村厅等四部门关于贯彻落实运用政府采购政策支持乡村振兴有关要求，按政策规定通过“832 平台”采购一定份额脱贫地区农副产品。有关政府采购政策在有效执行期内均须按相关文件执行，如政策取消或改变的，则中标供应</p>

	商可与招标人沟通相关工作进一步开展事宜。
--	----------------------

附件：

食堂原材料（物资）供应商考核评分表

供货商名称：

采购单位：

考核日期：

考核指标	序号	评价内容	权重	评分	备注
服务质量 (20分)	1	配送车辆和配送人员必须遵守校园交通安全管理规定。	2		
	2	食材原料与有毒有害物资不能共同配送。	3		
	3	配送人员相对固定，并且持有公司委托书、健康证、工作证。	2		
	4	配送车辆及人员不能有卫生脏乱差的情况。	2		
	5	配送车辆按规定使用冷藏冷冻车辆或厢式货车。	4		
	6	单个品种配送数量需要大于需求量的90%(特殊原因且告知采购主管的除外)。	3		
	7	配送现场按要求码放、装卸，正确使用装卸工具。	2		
	8	配送现场应履行验收义务（如卸货、参与验收、不阻扰甲方验收、收货人员正常使用验收职责、及时签字确认相关票据表格、验收三方同时在场进行验收等）。	2		
业务水平 (25分)	9	企业或其相关雇员资质到期、变更要及时提交最新证照或补办证明材料。	3		
	10	产品质量检验报告到期内必须提供最新的质量检验报告。	3		
	11	供应食材能提供完整索证索票和溯源资料，提供的检验报告不能有作假行为。	5		

	12	存在供应的预包装食材的标签标识内容应完整、清晰(如产品、名称、注册商标、厂名、厂址、配料表、生产日期、保质期、出厂合格证等)。	3		
	13	供应商送货品牌、价格有变化的需要提前告知我科室。	3		
	14	供应的食材送到采购单位的食材的剩余保存期时间不得少于保质期的三分之二。	2		
	15	不能私自更换物资包装。	2		
	16	预包装不存在破损、变形、渗漏、污秽、异味。	2		
	17	非定型包装的容器不能破损、变形、渗漏、污秽、异味或未按要求盛装, 如不能使用有色塑料袋。	2		
供货质量 (35 分)	18	生鲜食材不能存在不新鲜或有腐败变质的情况。	5		
	19	叶菜类长短、粗细均匀, 无杂质。	2		
	20	肉类不能有异味。	5		
	21	供应的食材不能出现注水或浸水现象。	2		
	22	散装食材不能有受潮现象。	2		
	23	禽蛋外壳不能有明显的污染或霉点, 不能打开有散蛋、臭的情况。	2		
	24	冷冻制品不能出现化冰的现象。	4		
		不能以次充好, 因质量问题而拒收, 1次扣1分。	5		
	25	食材在加工售卖中不能出现认定为供应商责任的质量投诉。	2		
	26	按班组的使用要求进行配送, 对不能满足的条件要及时沟通。	2		
	27	食材中没有异物。	2		
	28	配送的单个食材质量合格率不低于95%。	2		
完成时间	29	按照学校要求食堂原材料及时送达, 误期一次扣1分	5		

(10分)	30	食材需要补货或者换货的（特殊原因且告知采购部负责人的除外），应及时送到位。	3		
		按照学校要求食堂原材料送到指定地点，拒1次扣1分	2		
其他 (10分)	31	食材定价完成后，供应商及时打印有价格的送货单，当天送的食材经仓库保管员验收确认后，第二天按实际验收数打印送货单。	2		
	32	不能存在对我方员工进行请客、送礼、拉帮派、威胁等违反正常交易规则的行为。	2		
	33	针对质量问题及我科室提出需要整改的问题，应在规定期限内改善。	2		
	34	必须按照要求提供结算票据，按定价价格开票。	2		
	35	对我科室安排的需供应方配合完成的其他工作应及时完成。	2		
总分			100		
广西医科大学 年 月 日		姓名（签名）：			
供应商单位名称： 年 月 日		姓名（签名）：			

第三章 投标人须知

前 附 表

序号	条款号	编列内容
1		项目名称：广西医科大学校本部食堂原材料供应服务（两年）采购项目 项目编号：YZLNN2025-G3-178-GXQT
2	2.1	本项目的招标人为： <u>广西医科大学</u>
3	5	投标费用： 1. 本项目投标应以人民币报价； 2. 不论投标结果如何，投标人均应自行承担所有与投标有关的全部费用； 3. 本项目各分标代理服务费以单个年度预算金额为基数，按本章须知正文第39.1款“服务招标”标准采用差额定率累进方式计算后，再乘以二年计算收取。由中标供应商在领取中标通知书前，一次性向采购代理机构支付。
4	6.1	<input type="checkbox"/> 接受联合体投标 <input checked="" type="checkbox"/> 不接受联合体投标
5	12.1	澄清与修改： 投标人发现招标文件有误或有不合理要求的，应当于 2025 年__月__日前，以书面形式要求招标人澄清。
6	16.1	投标有效期： <u>自投标截止之日起 60 日。</u>
7	17.1	投标保证金：如有要求，应按《招标公告》第六条规定交纳。
8	17.3	投标保证金退还（不计息）均以转账形式退回到投标人银行账户： 1. 除招标文件规定不予退还保证金的情形外，中标通知书发布后五日内，以转账方式退还未中标人的投标保证金。 2. 中标人的投标保证金在合同签订并送达采购代理机构存档后五日内，以转账方式退还。
9	19.2	投标文件份数：投标文件正本 <u>壹</u> 份，副本陆份（副本可以是正本的复印件），电子版壹份（PDF格式，应与纸质投标文件保持一致）。
10	20.2	投标文件接收时间及地点： 具体见本招标文件第一章《公开招标公告》第七条规定。
11	22	开标时间及地点： 具体见本招标文件第一章《公开招标公告》第八条规定。
12	30.2	评标方法：综合评分法
13	37.1	履约保证金：具体见第二章商务条款规定。

14	38.1	签订合同时间：中标通知书发出后30日内。
15		解释：本招标文件的解释权属于招标人或者招标代理机构。
16		<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、业务专用章等其它形式印章均不能代替公章。不符合要求的作投标无效处理。</p> <p>2. 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委托代理人亲自在招标文件规定签字处亲笔写上个人名字的行为，私章、签字章、印鉴、影印等其它形式均不能代替亲笔签字。如招标文件规定签字处不得以法人私章代替。不符合要求的或漏签的作投标无效处理。</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字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. 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>

一、总 则

1. 适用范围

本招标文件适用于本项目的招标、投标、评标、定标、验收、合同履行、付款等行为。

2. 定义

2.1 “招标人”详见“投标人须知前附表”。

2.2 “招标代理机构”系指云之龙咨询集团有限公司。

2.3 “投标人”是指响应招标、参加投标竞争的法人、或者其他组织。

2.4 “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。

2.5 “▲”是指“采购需求”中实质性要求。

2.6 “正偏离”，是指投标文件对招标文件“采购需求”中有关条款作出优于条款要求并有利于招标人的响应情形；“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招标人要求不能得到满足的情形。“满足”是指投标文件对招标文件“采购需求”中有关条款作出无“负偏离”或“正偏离”的情形。

2.7 “允许负偏离的项目”是指“采购需求”中不带“▲”的项目条款。

2.8 投标文件对招标文件中的实质性条款应当作出无偏离或正偏离响应，实质性条款不允许负偏离。

2.9 投标人的投标文件中技术参数或配置缺项漏项的，或商务条款未承诺的视同为该项负偏离。

3. 招标方式：公开招标方式。

4. 投标委托

投标人代表须携带个人有效身份证件。如投标人代表不是法定代表人，须有法定代表人出具的授权委托书（正本用原件，副本用复印件，格式见本招标文件第六章）。

5. 投标费用

投标人应承担参与本次招标活动有关的所有费用，包括但不限于获取招标文件、勘查现场、编制和提交投标文件、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，具体要求如下：

（1）两个以上的法人或者其他组织可以组成一个联合体，以一个投标人的身份共同参加投标。

（2）以联合体形式参加投标的，联合体各方均应当具备承担招标项目的相应能力。本项目有特殊要求规定投标人特定条件的，联合体各方中至少应当有一方符合招标文件规定的特定条件。

（3）联合体各方之间应当签订联合投标协议，协议书应当明确主体方（或牵头方）并明确约定联合体各方承担的工作和相应的责任（各方承担责任与义务的分工应当符合采购需求，涉及行政许可范围的内容应由具有相应资质的成员承担，**否则，联合体投标无效**），并将联合投标协议连同投标文件一并提交招标代理机构。联合体各方应当共同与招标人签订采购合同，就采购合同约定的事项对招标人承担连带责任。

（4）以联合体形式参加采购活动的，联合体各方不得再单独参加或者与其他投标人另外组成联合

体参加同一合同项下的采购活动。

(5) 联合体中有同类资质的投标人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投标人确定资质等级。

(6) 联合体投标业绩、履约能力计算，按照联合体其中较高的一方认定并计算。

(7) 联合体投标的，须提供《联合体投标协议》(格式后附)。

(8) 投标人为联合体的，可以由联合体中的一方或者多方共同按规定交纳保证金，其交纳的保证金对联合体各方均具有约束力。

(9) 联合体各方均应按照招标文件的规定分别提交资格证明文件。

▲7. 转包与分包

7.1 本项目不允许转包。

7.2 本项目不允许违法分包。

8. 特别说明：

8.1 投标人投标所使用的资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证必须为投标人所拥有。(本招标文件另有约定的除外)

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，其投标无效，并报相关部门查处；中标后发现的，中标人须依照《中华人民共和国消费者权益保护法》赔偿招标人，且民事赔偿并不免除违法投标人的行政与刑事责任。

8.4 在采购活动中，招标人员及相关人员与投标人有下列利害关系之一的，应当回避：

(1) 投标人或者投标人主要负责人的近亲属；

(2) 项目主管部门或者行政监督部门的人员；

(3) 与投标人有经济利益关系，可能影响对投标公正评审的；

(4) 曾因在招标、评标以及其他与招标投标有关活动中从事违法行为而受过行政处罚或刑事处罚的。

(5) 参加采购活动前3年内与投标人存在劳动关系；

(6) 参加采购活动前3年内担任投标人的董事、监事；

(7) 参加采购活动前3年内是投标人的控股股东或者实际控制人；

(8) 与投标人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；

(9) 与投标人有其他可能影响采购活动公平、公正进行的关系。

8.5 招标人不得泄露招标投标活动中应当保密的情况和资料，不得与投标人串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益。有下列情形之一的，属于招标人与投标人串通投标：

(1) 招标人在开标前开启投标文件并将有关信息泄露给其他投标人；

(2) 招标人直接或者间接向投标人泄露标底、评标委员会成员等信息；

(3) 招标人明示或者暗示投标人压低或者抬高投标报价；

(4) 招标人授意投标人撤换、修改投标文件；

(5) 招标人明示或者暗示投标人为特定投标人中标提供方便；

(6) 招标人与投标人为谋求特定投标人中标而采取的其他串通行为。

8.6 投标人不得相互串通投标或者与招标人串通投标，不得向招标人或者评标委员会成员行贿谋取中标，不得以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假骗取中标；投标人不得以任何方式干扰、影响评标工作。有下列情形之一的，属于投标人相互串通投标：

(1) 投标人之间协商投标报价等投标文件的实质性内容；

(2) 投标人之间约定中标人；

(3) 投标人之间约定部分投标人放弃投标或者中标；

(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投标；

(5) 投标人之间为谋取中标或者排斥特定投标人而采取的其他联合行动。

8.7 有下列情形之一的，视为投标人相互串通投标：

(1) 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

(2) 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

(3) 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员为同一人；

(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；

(6) 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。

8.8 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采购活动，否则同时参与项目投标的公司作无效投标处理。

9. 异议

9.1 投标人对招标文件有异议的，应当在投标人须知前附表规定的时间前以书面形式向招标人、招标代理机构提出。

9.2 投标人提出异议的，应提供异议书原件。招标人或招标代理机构应当向异议投标人签收回执。

9.3 异议书应当由投标人法定代表人或其授权的代理人签字并加盖投标人单位章，异议书由授权的代理人签字的应附投标人法定代表人委托授权书，并附有效身份证明复印件。异议书应当包括下列内容：

(1) 异议人的名称、地址及有效联系方式；

(2) 被异议人的名称、地址及有效联系方式；

(3) 异议事项的基本事实；

(4) 相关请求及主张；

(5) 有效线索和相关证明材料。

异议书有关材料是外文的，异议人应当同时提供其中文译本。除异议书外，投标人还应当提供相关事实、依据和证据及其来源或线索，便于有关单位调查、答复和处理。

二、招标文件

10. 招标文件的构成。

- (1) 招标公告；
- (2) 招标项目采购需求；
- (3) 投标人须知；
- (4) 评标办法及标准；
- (5) 拟签订的合同文本；
- (6) 投标文件格式。

11. 投标人的风险

投标人没有按照招标文件要求提供全部资料，或者投标人没有对招标文件在各方面作出实质性响应是投标人的风险，并可能导致其投标被拒绝。

12. 招标文件的澄清与修改

12.1 投标人应认真阅读本招标文件，发现其中有误或有不合理要求的，投标人必须在本投标人须知前附表规定的时间前以书面形式要求招标人澄清。本招标代理机构对已发出的招标文件进行必要澄清或者修改的，以书面形式通知所有招标文件收受人。该澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。

12.2 招标代理机构必须以书面形式答复投标人要求澄清的问题，并将不包含问题来源的答复书面通知所有购买招标文件的投标人；除书面答复以外的其他澄清方式及澄清内容均无效。

12.3 招标文件澄清、答复、修改、补充的内容为招标文件的组成部分。当招标文件与招标文件的答复、澄清、修改、补充通知就同一内容的表述不一致时，以最后发出的书面文件为准。

12.4 招标人可以视采购具体情况，延长投标截止时间和开标时间，但至少应当在招标文件要求提交投标文件的截止时间前将变更时间书面通知所有招标文件收受人。

三、投标文件的编制

13. 投标文件的组成

投标文件由报价文件、资格及商务文件、技术文件三部分组成（装订要求具体见本章第 19、20 款）。

▲13.1 报价文件【下列文件要求“必须提供”的，投标人须加盖公章按要求提供，否则作投标无效处理。投标人所提供的材料不完整，或模糊不清以致关键信息无法辨认的，责任自负】：

- (1) 投标函（格式见第六章附件）；（必须提供，否则作无效投标处理）
- (2) 开标一览表（格式见第六章附件）；（必须提供，否则作无效投标处理）
- (3) 报价构成明细；（格式自拟，如有请提供）
- (4) 投标人针对价格承诺需要说明的其他文件和说明（格式自拟，如有请提供）。

注：格式中有要求法定代表人或者委托代理人签字的，必须按要求签字，否则作投标无效处理。

▲13.2 资格及商务文件【下列文件要求“必须提供”的，投标人须加盖公章按要求提供，否则作投标无效处理。其余项应结合第二章“招标项目采购需求”要求提供，要求必须提供的如未提供，评标委员会有权拒绝其投标文件；未作要求的，如有请提供。投标人所提供的材料不完整，或模糊不清以致关键信息无法辨认的，责任自负】：

- (1) 投标保证金提交凭证（原件或复印件；银行转账、电汇凭证或采购代理机构开具的到账证明

均可)；(必须提供，否则作无效投标处理)

(2) 投标声明书 (格式见第六章附件)；(必须提供，否则作无效投标处理)

(3) 合法的主体资格证明 (如：营业执照)，提供复印件；(必须提供，否则作无效投标处理)

(4) A、D、F 分标投标人须具有行政主管部门颁发的有效的《食品经营许可证》，提供复印件；(必须提供，否则作无效投标处理)

(5) 法定代表人身份证明书原件 (格式见第六章附件) 及法定代表人有效身份证正反面复印件；(必须提供，否则作无效投标处理)

(6) 法定代表人授权委托书原件 (格式见第六章附件) 及被授权人有效身份证正反面复印件；(必须提供，否则作无效投标处理)

(7) 投标人投标截止之日前 2024 年 10 月至 2025 年 5 月内投标人其中连续三个月的依法缴纳税收的凭据复印件；依法免税 (或无纳税记录或零报税) 的，必须提供相应文件证明其依法免税 (或无纳税记录或零报税)。从成立之日起到投标文件提交截止时间止不足要求月数的，只需提供从成立之日起的依法缴纳税收相应证明文件)，复印件；(必须提供，否则作无效投标处理；不接受个人所得税为佐证材料，仅提供个人所得税材料的作无效投标处理)

(8) 投标人投标截止之日前 2024 年 10 月至 2025 年 5 月内投标人其中连续三个月的依法缴纳社会保障资金的缴费凭证 (专用收据或者社会保险缴纳清单或其他有效证明) 复印件；依法不需要缴纳社会保障资金的，必须提供相应文件证明不需要缴纳社会保障资金证明复印件。从成立之日起到响应文件提交截止时间止不足要求月数的只需提供从成立之日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)

(9) 投标人经第三方审计的财务状况报告 (2023 年或 2024 年度财务状况报告复印件，至少包含资产负债表、利润表、现金流量表及其附注。新成立的公司提供公司成立日之后次月起到投标文件递交截止前一个月的财务报表复印件) 或者投标截止之日前三个月内投标人基本开户银行出具的资信证明复印件 (注：仅提供银行出具的存款证明不能作为其银行资信证明，否则作无效投标处理)；(必须提供，否则作无效投标处理)

(10) 投标人直接控股、管理关系信息表 (格式见第六章附件) (必须提供，否则作无效投标处理)

(11) 商务响应表 (格式见第六章附件)；(必须提供，否则作无效投标处理)

(12) 类似案例成功的业绩；

(13) 投标人质量管理体系等方面的认证证书；(复印件)

(14) 投标人认为可以证明其能力或业绩的其他材料；

(15) 投标人情况介绍 (格式自拟)。

注：声明书必须由法定代表人签字并加盖单位公章；法定代表人授权委托书必须有法定代表人签字及被授权人签字并加盖单位公章，否则作投标无效处理。格式中有要求法定代表人或者委托代理人签字的，必须按要求签字，否则作投标无效处理。

▲13.3 技术文件【下列文件要求“必须提供”的，须加盖公章按要求提供，否则作投标无效处理。其余项应结合第二章“招标项目采购需求”要求提供，要求必须提供的如未提供，评标委员会有权拒绝

其投标文件；未作要求的，如有请提供。**投标人所提供的材料不完整，或模糊不清以致关键信息无法辨认的，责任自负】：**

(1) 技术偏离表（格式见第六章附件）；（**必须提供，否则作无效投标处理**）

(2) 服务方案及承诺（格式自拟）（**请结合第二章“招标项目采购需求”及第四章“评标办法及评分标准”自行编写**）；（**必须提供，否则作无效投标处理**）

(3) 项目实施人员一览表（格式见第六章附件）；（**必须提供，否则作无效投标处理**）

(4) 投标人对本项目的合理化建议和改进措施（格式自拟）；

(5) 投标人需要说明的其他文件和说明（格式自拟）。

注：格式中有要求法定代表人或者委托代理人签字的，必须按要求签字，否则作投标无效处理。

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招标人就有关投标事宜的所有来往函电，均应以中文汉语书写（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. 投标报价

15.1 投标报价应按招标文件中相关附表格式填写。

15.2 投标报价是履行合同的最终价格，投标人自行考虑成本核算。

▲15.3 投标人必须就所投项目的全部内容作完整唯一报价，漏项报价的或有选择的或有条件的报价，其投标将视为无效。

15.4 投标人之间不得相互串通投标报价，不得妨碍其他投标人的公平竞争，不得损害招标人或者其他投标人的合法权益。

16. 投标文件的有效期

16.1 投标文件有效期为保证招标人有足够的时间在提交投标文件后完成评选、确定中标供应商、合同签订等工作而要求供应商提交的投标文件在一定时间内保持有效的期限。

▲16.2 投标文件有效期按须知前附表规定的时间，有效期不足的投标文件将被拒绝。

▲16.3 未中标的投标文件在投标文件有效期内均应保持有效。

16.4 特殊情况需延长投标有效期的，招标人可于投标有效期届满之前，要求投标人同意延长有效期，招标人的要求与投标人的答复均应为书面形式。投标人拒绝延长的，其投标在原投标有效期届满后将不再有效，但有权收回其投标保证金；投标人同意延长的，应相应延长其投标保证金的有效期，但不允许修改或撤回投标文件。

17. 投标保证金

▲17.1 投标人须按须知前附表的规定提交投标保证金。否则，其投标将被拒绝。

▲17.2 投标保证金交纳形式：转账、网银等非现金形式。

投标人采用银行转账形式递交投标保证金的，投标保证金必须从投标人银行账户转出到指定银行账户【开户名称：云之龙咨询集团有限公司，开户银行：中国银行南宁市民主支行（网银支付可选中国银行股份有限公司南宁分行），银行账号：623661021638，开户行行号：104611010017】，否则视为无效投标保证金。**本项目不接受现金形式或从个人账户转出的投标保证金。**

17.3 投标保证金的退还均以转账形式退回到投标人银行账户。

17.3.1 未中标人的投标保证金在中标通知书发出后五日内退还。

17.3.2 中标人的投标保证金在合同签订后五日内退还。

17.4 投标保证金不计息。

▲18. 投标人有下列情形之一的，投标保证金将不予退还：

- (1) 投标人在投标有效期内撤回投标文件的；
- (2) 未按规定提交履约保证金的；
- (3) 投标人在投标过程中弄虚作假，提供虚假材料的；
- (4) 中标人无正当理由不与招标人签订合同的；
- (5) 将中标项目转让给他人或者在投标文件中未说明且未经招标人同意，将中标项目分包给他人的；
- (6) 拒绝履行合同义务的；
- (7) 其他严重扰乱招投标程序的。

19. 投标文件的签署和份数

19.1 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，是投标人的责任。

19.2 投标文件应按报价文件、资格及商务文件、技术文件顺序编制并装订成册，投标文件正本一份，副本份数详见“投标人须知前附表”规定，投标文件的封面应注明“正本”、“副本”字样。活页装订的投标文件将被拒绝。

19.3 投标文件的正本需打印或用不褪色的墨水填写，投标文件正本除本《投标人须知》中规定的可提供复印件外均须提供原件，副本可为正本的复印件，一旦正本和副本不符，以正本为准。

19.4 投标文件须由投标人在规定位置盖公章并由法定代表人或法定代表人的授权委托人签署，投标人应写全称。

19.5 投标文件不得涂改，若有修改错漏处，须法定代表人（或授权委托人）签字或加盖单位公章。投标文件因字迹潦草或表达不清所引起的后果由投标人负责。

20. 投标文件的封装、递交、修改和撤回

20.1 投标文件的封装。

(1) 投标文件正、副本全部封装在一个文件袋（盒、箱）中并加以密封（未按规定封装而造成文件遗失的后果由投标人承担），并在封套的封口处加盖投标人单位章或由法定代表人或其授权的代理人签字。

(2) 投标文件的包装封面上应注明投标人名称（全称）、投标人地址、投标项目名称、项目编号及

“开标时启封”字样。

(3) 未按规定标记的投标文件将被拒绝接收，由此造成的后果由投标人承担。

20.2 投标文件的递交

20.2.1 投标文件的递交不得迟于本须知前附表规定的截止时间。

20.2.2 投标人必须在规定时间内将投标文件送到本须知前附表规定地点，超过投标截止时间送达的投标文件将不予受理。

20.3 投标文件的修改或撤回

投标人在投标截止时间之前，可以对已提交的投标文件进行修改或撤回，并书面通知招标人；投标截止时间后，投标人不得撤回、修改投标文件。修改后重新递交的投标文件应当按本招标文件的要求签署、盖章和密封。

20.4 在招标文件要求提交投标文件的截止时间之后送达的投标文件，为无效投标文件，招标人应当拒收。

▲21. 投标无效的情形

实质上没有响应招标文件要求的投标将被视为无效投标。

21.1 在符合性审查和商务评审时，如发现下列情形之一的，投标文件将被视为无效：

- (1) 超越了按照法律法规规定必须获得行政许可证的；
- (2) 资格证明文件不全的，或者不符合招标文件标明的资格要求的；
- (3) 投标文件未按招标文件要求签署、盖章的；
- (4) 未提供法定代表人身份证明，或委托代理人未能出具有效身份证或者出具的身份证与授权委托书中的信息不符的；
- (5) 为无效投标保证金的或者未按照招标文件的规定提交投标保证金的；
- (6) 投标文件未提供 13.2 款“资格及商务文件”规定中“必须提供”或者“委托时必须提供”的文件资料的；
- (7) 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（经评标委员会认定并允许其当场更正的笔误除外）；
- (8) 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；
- (9) 未实质性响应招标文件要求或者投标文件有招标方不能接受的附加条件的；
- (10) 投标文件标注的项目名称或者项目编号与招标文件标注的项目名称或者项目编号不一致的；
- (11) 投标文件中承诺的投标有效期低于招标文件要求的期限的；
- (12) 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

21.2 在技术评审时，如发现下列情形之一的，投标文件将被视为无效：

- (1) 投标文件未提供 13.3 款“技术文件”规定中“必须提供”的文件资料的；
- (2) 未提供或未如实提供投标项目（或货物或服务）的技术参数（或服务要求），或者投标文件标明的响应或偏离与事实不符或虚假投标的，或者出现其他情形而导致被评标委员会认定无效的；
- (3) 明显不符合招标文件要求的规格型号、质量标准，或者与招标文件中标“▲”的实质性条款

或关键性的技术指标或性能要求负偏离的（另有要求的按其要求）；

（4）招标文件未载明允许提供备选（替代）投标方案或明确不允许提供备选（替代）标方案时，投标人提供了备选（替代）投标方案的；

（5）与其他参加本次投标供应商的投标文件（技术文件）的文字表述内容差错相同二处以上的；

21.3 在报价评审时，如发现下列情形之一的，投标文件将被视为无效：

（1）报价文件未提供 13.1 款“报价文件”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）各分标报价超出招标文件相应分标规定最高限价（或折扣、折让率、费率上限），或者超出相应分标采购预算金额的；

（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完整唯一总价报价；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）评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的；

（7）报价文件响应的标的数量及单位与招标文件要求实质性不一致的。

21.4 被拒绝的投标文件为无效。

四、开标

22. 开标准备

采购代理机构将在须知前附表规定的时间和地点进行开标，投标人的法定代表人或其授权代表应参加开标会并签到。投标人的法定代表人或其授权代表未按时签到的，视同放弃开标监督权利、认可开标结果。

23. 开标程序：

（1）开标会由采购代理机构主持，主持人宣布开标会议开始；

（2）主持人介绍参加开标会的人员名单；

（3）主持人宣布评标期间的有关事项；告知应当回避的情形，提请有关人员回避；

（4）投标人或其当场推荐的代表，或者招标人委托的公证机构检查投标文件密封的完整性并签字确认；

（5）唱标；

（6）采购代理机构做开标记录，投标人代表对开标记录进行当场校核及勘误，并签字确认；同时由记录人、监督人当场签字确认。投标人代表未到场签字确认或者拒绝签字确认的，不影响评标过程；

（7）开标会议结束。

23.1 当整个招标项目的投标人不足 3 家时，除采购任务取消情形外，采购代理机构将报招标人批

准后将该项目改为其它方式进行采购，或重新招标。

23.2 开标后，投标人不足 3 家的（或某分标投标人不足 3 家的），采购代理机构将报招标人批准后将该项目（或该分标）改为其它方式进行采购，或重新招标。

24. 错误修正

24.1 投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

（1）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）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。

24.2 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（或折扣、折让率、费率上限），投标人的投标文件作无效投标处理。

24.3 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。

五、评标

25. 组建评标委员会

本项目的评标委员会由招标人代表和有关技术、经济等方面的专家组成，成员人数应当为五人或以上单数。其中，技术、经济等方面的专家不得少于成员总数的三分之二。

26. 评标的方式

本项目采用不公开方式评标，评标的依据为招标文件和投标文件。

27. 评标程序

27.1 形式审查

招标人代表和代理机构工作人员协助评标委员会对投标人的资格和投标文件的完整性、合法性等进行审查。

27.2 实质审查与比较

（1）评标委员会审查投标文件的实质性内容是否符合招标文件的实质性要求。

（2）评标委员会将根据投标人的投标文件进行审查、核对，如有疑问，将对投标人进行询标，投标人要向评标委员会澄清有关问题，并最终以书面形式进行答复。

投标人代表未到场或者拒绝澄清或者澄清的内容改变了投标文件的实质性内容的，评标委员会有权视该投标文件无效。

（3）各投标人的技术得分为所有评委的有效评分的算术平均数，由指定专人进行计算复核。

（4）代理机构工作人员协助评标委员会根据本项目的评分标准计算各投标人的商务报价得分。

（5）评标委员会完成评标后，评委对各部分得分汇总，计算出本项目最终得分、性价比、评标价等。评标委员会按评标原则推荐中标候选人同时起草评标报告。

28. 澄清问题的形式

28.1 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，评标委员会可要求投标人作出必要的澄清、说明或者纠正，但不得超出投标文件的范围或对投标文件做实质性的修改（计算错误修正除外）。评标委员会不接受投标人主动提出的澄清、说明。

28.2 投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并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。由法定代表人或其授权代表签字或盖公章确认，并按评标委员会的通知要求递交。

28.3 有效的书面澄清材料，是投标文件的补充材料，成为投标文件的组成部分。

28.4 投标人代表未到场或者拒绝澄清或者澄清的内容改变了投标文件的实质性内容的，评标委员会有权视其投标文件无效。

29. 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。

30. 评标原则和评标办法

30.1 评标原则。评标委员会必须公平、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。

30.2 评标办法。本项目将按须知前附表规定的评标办法进行评标，具体评标内容及评分标准等详见第四章：评标办法及评分标准。

31. 评标过程的监控

本项目评标过程实行全程录音、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，可能导致其投标被拒绝。

六、评标结果

32. 评标完成后，评标委员会应当向招标人提交书面评标报告和中标候选人名单。中标候选人应当不超过3个，并标明排序。招标人应当自收到评标报告之日起3日内公示中标候选人，并在招标公告发布媒体上进行公示，公示期不少于3日。

33. 于中标结果公告后，采购代理机构向中标人发出中标通知书。

34. 投标人对评标结果有异议的，应当在公示期间以书面形式向采购代理机构提出质疑。采购代理机构在收到投标人的书面质疑及相关证明文件后出具回执，并将在3日内做出答复，答复内容不涉及商业秘密。

35. 采购代理机构无义务向未中标的供应商解释未中标原因。

七、签订合同

36. 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，综合评分排名第一的投标人。

37. 履约保证金

37.1 如有，具体见本招标文件第三章“投标人须知前附表”。

37.2 要求提供履约保证金的，中标人须于签订合同前按本须知前附表规定向招标人指定账户提交履约保证金。

37.3 签订合同后，如中标人不按双方签订的合同规定履约，则没收其全部履约保证金，履约保证金不足以赔偿损失的，按实际损失赔偿。

37.4 履约保证金在中标人按合同约定验收合格后，由中标人向保证金收取单位提供《招标项目履约保证金退付意见书》（详见附表），保证金收取单位在收到合格材料后五个工作日内以银行转账方式退还（不计利息），涉及违约的违约金和损失赔偿从履约保证金中扣减。**如招标文件对其另有规定的，从其规定。**

37.5 在保证金退还日期前，若中标人的开户名称、开户银行、账号有变动的，请以书面形式通知保证金收取单位，否则由此产生的后果由中标人自负。

38. 签订合同

38.1 投标人接到中标通知书后，应按中标通知书规定的时间与招标人签订合同。

38.2 如中标人不按中标通知书的规定签订合同，则按中标人违约处理，采购代理机构将没收中标人投标的全部投标保证金并交招标人。

38.3 中标人因不可抗力或者自身原因不能履行采购合同的，招标人可以与中标人之后排名第一的中标候选供应商签订采购合同，或重新开展采购活动。

38.4 拒绝签订采购合同的中标人不得参加对该项目重新开展的采购活动。

八、其他事项

39. 代理服务费计费：见本招标文件第三章“投标人须知前附表”。

39.1 服务费标准：

费率 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%
1~5 亿元	0.05%	0.05%	0.05%
5~10 亿元	0.035%	0.035%	0.035%
10~50 亿元	0.008%	0.008%	0.008%
50~100 亿元	0.006%	0.006%	0.006%
100 亿以上	0.004%	0.004%	0.004%

注：代理服务收费按差额定率累进法计算。

39.2 采购代理机构的银行账户：

账户名称：云之龙咨询集团有限公司

开户银行：中国银行南宁市民主支行（网银支付可选中国银行股份有限公司南宁分行）

银行账号：623661021638

40. 解释权

40.1 本招标文件参照有关法律法规和采购管理的有关规定及参照国际惯例编制，解释权属本采购代理机构。

附件：

招标项目履约保证金退付意见书

(如有时,可参考使用)

供 应 商 申 请	项目编号：
	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，该项目的履约保证金期限于_____年____月____日已满，请将履约保证金</p> <p>_____ (大写) ¥ _____ (小写)</p> <p>退付到达以下账户。</p> <p>单位名称： 开户银行： 账 号：</p> <p>联系人及电话：</p> <p>供应商公章： 年 月 日</p>
采 购 人 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>联系人及电话： 招标人(单位公章)： 年 月 日</p>

第四章 评标办法及评分标准

一、评标方法

(一) 本项目评标采用综合评分法评标。

(二) 评委构成：评审专家、招标人代表共五人或以上单数构成，其中专家人数不少于成员总数的三分之二。

(三) 评标依据：评标委员会将以招标文件、投标人的投标文件、澄清的书面结果为依据进行比较与评价。

(四) 评分的主要因素：报价、技术、商务等内容。

(五) 其他

1. 评标委员会按照招标文件中规定的评标方法及评标标准，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。

2. 评标委员会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。

评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；**投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。**

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。

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. 评标委员会按照招标文件中的规定推荐中标候选人。

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。

二、评标标准

(一) 对进入详评的，采用百分制综合评分法。

(二) 计分办法（按四舍五入取至百分位）：

1. 价格分.....20 分

(1) 满足招标文件要求且评标价最低的为评标基准价，其价格分为满分。

(2) 各投标人的评标价=1-下浮系数报价，如：某投标人下浮系数为 20%，其评标价：1-20%=80%

(3) 价格分计算公式：

某投标人价格分=基准价/投标人评标价×30 分

2. 技术分.....65 分

(1) 服务方案（满分 16 分）

一档（4分）：能针对采购单位机构性质提供切合招标人的配送流程服务方案，流程清晰，且对类似机构配送流程熟悉程度高。

二档（8分）：在满足一档基础上，能根据所配送货物的来源（如：生长或养殖环境、进货渠道等）、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证及食品安全措施有具体方案及说明，以及配送方式方法和措施说明，能够有效保障食品原材料的卫生安全。

三档（12分）：在满足二档基础上，能够提供一般供货、紧急供货，及特殊情况应急具体措施及方案，以及出现食材产品质量问题退换货有效的解决办法及措施，能够高效率缩短招标人退换货时间要求。

四档（16分）：在满足三档基础上，建立有规范的有效的食材供应追溯体系，保障食材原料采购、进出货等全流程可溯源；并提供因食材原因导致食物中毒或突发事件应急处理预案（包括但不限于：可能引发食物中毒的原因、事故预防措施、应急处理程序、事故调查办法、事故处理方案、组织机制建立、后期处置办法等），且有赔偿方案及措施。

注：不满足最低进档要求的计 0 分。

（2）管理制度（满分 10 分）

①由评委根据投标人编制的管理制度内容（包括但不限于）（**注：无相关内容，或不满足最低档次条件的计 0 分**）（满分 7 分）：

- （1）《食品卫生、食品质量检验制度》；
- （2）《消费投诉处理和食品卫生安全承诺制度》；
- （3）《进货验收和不合格食品下柜、召回、销毁制度》；
- （4）《食品准入台账登记制度》；
- （5）《卫生知识培训制度》；
- （6）《卫生检查制度》；
- （7）《食品留样管理制度》；
- （8）《食堂食物中毒应急预案》；
- （9）《送货不达应急预案》；
- （10）《从业人员健康制度》；
- （11）《财务管理制度》；
- （12）《岗位责任制》等制度方案。

根据以上提供的相关管理制度材料的齐全性、完整性、科学有效性及执行程度的完善性进行评审：

一档（1分）：有总体的管理制度方案，有很好的食物中毒应急预案及进货验收和不合格食品下柜、召回、销毁制度，内容具体，且切合行业实际；

二档（4分）：在满足一档基础上，对《卫生检查制度》、《食品留样管理制度》、《送货不达应急预案》等都有具体的管理制度，且制度规范及明确；

三档（7分）：管理制度齐全，且各项制度内容具体、详尽及明确，规范且切合行业实际，能体现服务质量的保障性。

②投标人具有溯源系统，可溯源至生产者（投标文件中提供系统开发凭证或者外购发票复印件，以及系统截图。材料不齐全或不能证明的不予计分）的得3分。

（3）投入本项目人员（满分9分）

①拟投入本项目服务人员6人以上（其中配送人员不得少于2名）的得2分；10人以上（其中配送人员不得少于4名）的得5分。

注：投标文件中提供配送人员健康证和食品安全知识培训合格证、用工合同以及投标人为其缴纳社保的证明，提供复印件加盖投标单位公章，材料不齐全不能作为该项目的配送人员，不予计分。其他人员须提供用工合同以及投标人为其缴纳社保的证明，否则不予计分。

②投入服务人员中，具有中级或以上食品安全管理员证书的得2分，满分4分（**注：投标文件中须提供相关证书复印件、用工合同以及投标人为其缴纳社保的证明，否则不予计分。**）。

（4）检测能力（3分）：

投标人具有检测实验室且具备检测资质（即CMA或CNAS检测资质，且在有效期），能够提供食品原料安全自检能力，得3分（投标文件需提供资质复印件加盖投标人公章）；如是委托第三方机构检测食品原料安全性的，需提供该检测机构有效的CMA或CNAS检测资质，及双方委托协议（有效期须含盖整个服务周期，否则不予计分），得2分（投标文件需提供资质及协议复印件加盖投标人公章）。符合两种情形的不重复计分，按最高分计分。

（5）配送工具（满分11分）

配送车辆拥有人必须是投标人公司名下专用配送车辆：

①自有专用配送车辆数量达到3辆的得5分（包含至少1辆的冷藏车）；

②在①的基础上：每多1辆（非冷藏车）得1分，最多得2分；每多1辆冷藏车得2分，最多得4分。

本项满分6分。

注：投标文件中提供车辆行驶证或车辆登记证，车辆所有人必须是投标人公司名下的，提供复印件；并提供车辆正面、侧面、后面、内部图片且清晰可辨。必要时原件备查。

（6）仓储保障（满分10分）

①投标人在南宁市拟投入本项目仓储保障：仓库（非冷库）面积达到800平方米的得3分；每多100m²加1分，最多加2分。本项满分5分（**注：投标文件中提供有效产权证明；如是租用的场地除提供产权证明外，还需同时提供场地租约合同（或协议）及租金转账凭证。复印件加盖投标人公章。证明材料不齐全或无法佐证的不予计分。**）。

②投标人在南宁市拟投入本项目仓储保障：租赁或自制冷库容积达到500m³的得3分；每多100m³加1分，最多加2分。本项满分5分（**注：投标文件中提供有效产权证明；如是租用的场地除提供产权**

证明外，还需同时提供场地租约合同（或协议）及租金转账凭证。复印件加盖投标人公章。证明材料不齐全或无法佐证的不予计分）。

（7）供应渠道（满分 6 分）：

适用 BCDE 分标：

①投标人自有或者固定合作有与所投标段相关的（B 分标牲畜类，C 分标禽类，D 分标水产类，E 分标果蔬类）种养殖基地，面积达 1000 亩或以上得 3 分（投标文件中需提供种养殖基地相关有效备案证明；如是合作方式的，除提供该基地有效备案证明外，还需同时提供双方有效合作协议书。提供复印件加盖投标人公章）。

②投标人与 832 扶贫产品平台有供货合作的得 3 分（投标文件中需提供投标人与 832 平台双方有效合作协议证明，否则不得分。提供复印件加盖投标人公章）。

注：以上①②不重复计分。

适用 AF 分标：

投标人为供货产品生产厂家的，且供货产品达到所投标段产品列表清单 50%的得 2 分；若所投标段产品列表清单中含非本企业生产的产品的，但与所投标段列表清单产品相关生产商有供货协议或相关授权书的（投标文件需提供证明材料，且能反映所供货产品信息，否则证明材料为无效证明材料，不予计分），每提供一个有效证明材料得 0.5 分，最多得 4 分。本项满分 6 分。

3. 商务分.....15 分

（1）业绩（8 分）：投标人自 2020 年 1 月 1 日以来承接过的食材（物资）配送（或供应）服务项目，每有一份业绩得 0.5 分，满分 8 分（投标文件中须提供项目业绩有效的合同或协议复印件；同一个采购单位只计一次分）。

（2）食品安全责任险（3 分）：

一档：1000 万元-3000 万元（不含），得 1 分；

二档：3000 万（含）元-5000 万元（不含），得 2 分，

三档：5000 万元以上（含 5000 万元），得 3 分

（注：以投标人提供有效的购买保险合同及发票复印件为准）

（3）认证证书（4 分）：

投标人具有：ISO9001 质量管理体系认证证书、ISO45001 职业健康安全管理体系认证证书、ISO14001 环境管理体系认证证书、ISO22000 食品安全管理体系认证证书、HACCP 危害分析与关键控制点体系认证证书、商品售后服务评价体系五星级服务认证证书、诚信管理体系认证证书、供应链安全管理体系认证证书，每提供一项证书，且证书在有效期内的得 0.5 分，满分 4 分（投标文件中提供证书复印件加盖投标人公章）。

（三）总得分=1+2+3。

三、中标候选人推荐原则

1. 评标委员会将根据综合总得分由高到低排列次序（得分相同时，以下浮系数报价由高到低顺序排列；得分相同且下浮系数报价相同的，按技术指标优劣顺序排列）并推荐三名中标候选供应商。招标人应当确定评标委员会推荐排名第一的中标候选人为中标人。排名第一的中标候选人放弃中标、因不可抗力提出不能履行合同，或者招标文件规定应当提交履约保证金而在规定的期限内未能提交的，招标人可以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不能签订合同的，招标人可以确定排名第三的中标候选人为中标人，或重新开展采购活动。另有约定的除外。

2. 投标人可选择一个或多个分标参与投标，但只能成为其中一个分标的中标人。由评标委员会根据各分标各投标人综合得分进行排名，并按 A 分标→B 分标→C 分标→D 分标→E 分标→F 分标顺序确定各分标中标候选人。按规定的顺序成为第一中标候选人的投标人不可同时作为其余分标的中标候选人。

四、说明

1. 投标人应在投标文件中附上以上涉及的有关证书、文件、合同等的复印件。因投标人资料不全或不清楚影响到最终得分的责任由投标人自负。

2. 投标人一旦被发现有虚假响应情况，将被取消投标或中标资格。

第五章 合同主要条款格式

合同文本

合同编号：_____

招标人（甲方）：_____

供应商（乙方）：_____

项目名称：_____

项目编号：_____

签订地点：_____

签订时间：_____

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》等法律、法规规定，按照甲方招标文件规定条款和乙方投标文件承诺，甲乙双方签订本合同以共同遵守。

第一条 合同金额及服务标的

1. 合同总金额暂定为预算金额（即人民币）：_____元整（¥_____ .00），按实际采购金额进行结算，若服务期内食材供应金额达到合同总金额（即采购预算金额）的，则合同终止。

2. 物资供应种类

序号	物资种类（详见招标文件）	备注
1		甲方按合同期内实际产生的费用结算。

3. 实行定期定价制：

（1）价格承诺下浮系数为：_____ %；

（2）甲方按服务期内实际采购的数量结算，每半个月/每个季度进行一次市场询价（即每半个月/每个季度为一个定价周期，具体以采购需求为准，下同），该定价周期内的实际采购价格=询价当日所询市场的询价价格×（1-下浮系数），该下浮系数在合同服务期内不得改变。

（3）A-E 分标：每半个月/每个季度由甲方后勤管理部门人员、食品安全总监、生产班组的班组长、除食堂外的教职工代表、学生代表（教职工与学生代表每学期至少参与 2 次询价）和乙方代表人员共同到南宁市海吉星农贸市场或南宁市淡村农贸市场（由招标人确定 2 个农贸市场其中之一）进行市场询价；询价在安全卫生、证件齐全的基础上以食堂食品加工能用为原则，以甲方所需的食材品质要求进行询价，按代表人员询价的综合价格进行汇总，现场确定下一个时间段合理的供应价[即该定价周期内的实际采购价格=询价当日所询市场的询价价格×（1-下浮系数）]，价格一旦确定不得更改。如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场或集中批发市场的价格为基准报出市场价，并经双方询价后最终确定配送价格。甲方验收食材物资时按对应的价格、食材品质和数量进行验收。

F 分标：每个季度由甲方后勤管理部门人员、食品安全总监、生产班组的班组长、除食堂外的教职工代表、学生代表（教职工与学生代表每学期至少参与 2 次询价）和乙方代表人员共同到南宁市华西商业城或南宁市交易市场或南宁市淡村农贸市场（由招标人确定 3 个农贸市场其中之一）进行市场询价；询价在安全卫生、证件齐全的基础上以食堂食品加工能用为原则，以甲方所需的食材品质要求进行询价，

按代表人员询价的综合价格进行汇总，现场确定下一个时间段合理的供应价[即该定价周期内的实际采购价格=询价当日所询市场的询价价格×(1-下浮系数)]，价格一旦确定不得更改。如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场或集中批发市场的价格为基准报出市场价，并经双方询价后最终确定配送价格。甲方验收食材物资时按对应的价格、食材品质和数量进行验收。

(4) 在一个定价周期内已确定的产品采购价格(即下浮后的价格)不得随意更改，且乙方必须按时按量供货，不得因市场价格上涨降低食材品质，否则按采购食材价值三倍扣罚履约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则甲方有权单方解除本合同并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

4. 服务期内，甲方不再支付合同以外的任何费用。包括但不限于：

①货物、服务的价格；

②必要的保险费用和各项税金；

③包装、运输、搬运、仓储、配送、加工、检验检测、售后服务等费用。

5. 甲方经市场多方面了解发现乙方在合同服务期内所提供的商品多种(3种以上)价格普遍比市场高的、提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品，给予两次警告处理，同时乙方应及时纠正违规行为。若在两次警告之后再次发生同类问题，每次违规将处以300元罚款；当累计处罚达到三次后，此后每次违规行为均处以1500元罚款。造成其余经济损失由乙方按实际情况赔偿。

6. 若因市场行情遇到突发情况，货物单品价格超过或低于每半个月/每个季度询价当日市场价格的15%的，甲乙双方可进行协商后重新询价。

第二条 合同期限

1. 本供货合同期限为合同签订之日起贰年，即____年____月____日至____年____月____日。**按实际采购金额进行结算，若服务期内食材供应金额达到合同总金额(即采购预算金额)的，则合同终止。**

2. 合同期满，如甲方要求乙方继续提供本合同服务的，甲乙双方另行协商后签订补充协议，合同期限顺延至甲方通知乙方停止服务之日止。顺延期间，合同服务内容、服务费用以及甲、乙双方的责任和义务等内容不变，双方另有约定的除外。

第三条 产品的质量和包装

1. 乙方保证向甲方销售的产品质量、包装符合国家相关的食品检验标准，完全符合国家农产品和食品质量相关法律法规要求。依据产品质量监督检验所提供的质量标准，乙方提供的产品必须是经过质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明或产品质量检测合格报告复印件。采购单位有权对产品进行抽样送检，检测费用由乙方承担。乙方必须依法接受质量技术监督、工商、卫生、食品药品监督等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测。因产品卫生和质量不合格而发生安全事故，乙方无条件承担全部责任，有关职能部门依法追究其责任，并取消乙方配送资格。

2. 乙方应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品，一经发现供应食品或物资不符合招标文件质量要求(具体见合同附件“招标项目采购需求”)的，甲方除全部退货外，有权取消乙方配送资格，按合同预算金额的5%承担违约责任，造成甲方或者第三人损失的，还应当承担经济赔偿责任(包括但不限于退货运输费，使用替代材料增加的支出、造成第三人食

品安全事故支出的医疗费、交通费、赔偿款，处理纠纷所支出的诉讼费、律师费、财产保全费等）和法律责任（行政处罚、刑事责任等）。

3. 基本要求

(1) 配送人员必须持有有效健康证明，配送人员必须是中标公司招聘员工。

(2) 用于配送的车辆（冷冻生鲜类食品必须用冷藏车辆）必须干净、整洁且能按甲方规定的时间及地点一次完成该批次货物的供应。

第四条 食品安全责任

1. 建立食品安全追溯体系，如实、准确、完整记录并保存食品进货查验等信息，保证食品可追溯。

2. 乙方所供食材物资均应符合《学校食品安全与营养健康管理规定》（中华人民共和国教育部、中华人民共和国国家市场监督管理总局、中华人民共和国国家卫生健康委员会令第 45 号）的有关规定。食品配送采购，按照甲方的具体要求，将甲方需要的食品在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从甲方的监督、协调、指导与管理。凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。乙方应负责货物的供应、包装、运输、交货以及售后服务等工作。

3. 乙方在本合同签订时，向甲方提供本单位合法有效的企业法人营业执照、食品经营许可证等资质原件送甲方查验，将上述证件的复印件及单位经营负责人身份证签字盖章一并交甲方备案。

4. 乙方每天（次）送货时必须根据不同产品向甲方提供产品批次合格证、农药残留、污染物定量检测报告、肉类检验检疫证等相关证明，否则甲方有权拒收相关批次货物并有权向乙方索取因此造成的损失。

5. 所有食材原料采购实施进货验收制度和台账记录制度。原料采购须索取发票等购货凭证，并做好采购记录，做到能够溯源；批量采购的，还须索取食品生产许可证、检验（检疫）合格证明等。原料入库之前须进行验收，出入库时须登记，作好记录。

第五条 报数时间、交（提）货的时间、地点和方式

1. 提报订单时间：甲方每天 **17:00 点前**向乙方提报次日的菜品明细、品质、规格数量及特殊要求等。对于规格不具体及特殊要求的（比如宴席使用原料）、新增品种原来没有报价或者某品种市场缺货或价格波动较大的或净菜加工的品种，当出现上述情况时，乙方以市场价格变动为参照，均以低于市场价格进行采购、报价。

若乙方送货清单所标单价与所属定价周期内已确定的价格不符的，低于该定价的则按送货清单单价进行结算，高于该定价的则按原报价进行结算。

2. 交货时间：**每日 7:30 分前**。甲方需要补货的，乙方应在甲方下单后 **2 小时内**将相关货品送至指定地点。由于特殊原因导致需要补货时，乙方必须配合甲方补齐。

3. 交货地点：广西南宁市甲方指定地点。

4. 甲、乙双方的任何一方如需提前或延期交货与提货，均应事先通知对方，达成协议后按协议执行。

第六条 验收地点、验收办法

1. 验收地点：乙方送货的交货地点为验收地点。

2. 验收办法：乙方每次送货需送上厨房，提交送货清单并与厨房人员交接签字验收（一次一签，不

得补签), 作为送货凭证, 结算依据是以双方确认的验收总量计算。

(1) 产品的验收工作由甲方和乙方共同进行。乙方提供的产品须经过甲方验收人员的感官检验、外观检验和试用检验, 若产品外观、包装、形式不符合要求、食材的感官和理化性状不达到相应国家、行业产品标准要求, 卫生指标不符合食品安全国家标准要求的及不符合质量和无相关检测报告的品种, 当即拒收, 乙方需在 2 小时内更换不合格产品。乙方不能满足食品的质量及售后服务要求时, 给予两次警告处理。若在两次警告之后再次发生同类问题, 每次违规将处以 300 元罚款; 当累计处罚达到三次后, 此后每次违规行为均处以 1500 元罚款, 造成其余经济损失由乙方按实际情况赔偿。

(2) 验收工作的一般程序: 根据采购清单的具体要求, 对所购产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标和性能进行核实, 并逐项记录; 检测结束后, 双方验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的, 乙方应负责退货并更换直至验收合格。

3. 双方人员验货、交货完成后, 甲方不得无故向乙方提出退货要求, 如甲方对质量发生争议, 甲乙双方应友好协商解决。

第七条 货款结算方式

甲方按月支付货款, 每月结束后五个工作日内, 乙方需将单据装订成册(做到表实相符、表表相符)报送甲方。甲方核对确认后, 乙方须向甲方提供货物等额发票及发票清单, 发票清单与供货单据相符, 作为甲方付款依据, 否则甲方有权拒绝付款而不承担逾期付款责任。甲方收到供货等额发票及供货单据并经甲方核对无误后, 10 个工作日内, 以银行公对公转账方式向乙方支付上月货款。乙方应当确保发票真实无误且合法有效, 如发现存在虚假发票或违规发票的, 乙方须赔偿甲方发票票面金额一倍的违约金。

第八条 履约保证金

1. 甲方确认, 乙方在本合同签订前已依照招标文件及中标通知的规定向甲方支付履约保证金(人民币)_____元。

2. 履约保证金退付方式、时间及条件: 服务期满后, 由乙方向甲方提出申请, 甲方在收到材料后进行核对, 如有违约或赔偿的, 涉及违约的违约金和损失赔偿从履约保证金中扣减后, 甲方 5 个工作日内转账退还(无息)。

3. 合同期间, 因乙方服务不到位或所供食材物资出现质量问题等原因造成甲方的经济损失或其他食品安全事故的, 甲方有权从履约保证金中扣除乙方应承担的赔偿款项, 履约保证金不足扣除的, 由乙方另行支付差额部分款项。

4. 对于乙方依照本合同约定应承担的违约金及罚款, 甲方有权从乙方履约保证金中扣除并通知乙方, 乙方应在收到扣除通知之日起将履约保证金补足至约定金额。

第九条 甲方的违约责任

1. 甲方无故拒收乙方交售的产品的, 仍应向乙方支付被拒收产品的相应货款, 货款价格以拒收时市场价计算。

2. 双方交货完成后, 因甲方储存不当导致产品损耗、变质的由甲方自行负责。

第十条 乙方的违约责任

1. 若乙方供应的产品不符合国家相关的食品检验标准的, 甲方有权当场要求退换不符合检验标准的产品, 并按第三条第 2 款承担法律责任。

2. 乙方在接到甲方验收产品提出的书面异议后，应在 12 小时内 做出处理。

3. 乙方不能按甲方指定送货时间（超出预定时间 30 分钟以上）送达指定地点的，甲方可进行口头警告。乙方配送人员到达双方约定的交货地点并通知甲方对接人员后，甲方人员应及时验收入库，并在送货单上签字确认。

4. 一般供货要求：乙方必须按照甲方通知的时间、数量、品种、品质要求及商定的价格准时送货，经验收合格后签字确认。乙方不能以任何理由拒绝或延迟配送，如因供货商迟送、不送、食材物资质量等问题影响到甲方工作的正常运转，给予两次警告处理。若在两次警告之后再次发生同类问题，每次违规将处以 300 元罚款；当累计处罚达到三次后，此后每次违规行为均处以 1500 元罚款，造成其余经济损失由乙方按实际情况赔偿。

5. 紧急供货要求：在收到甲方发出紧急供货通知后，乙方在甲方规定的时间内完成当次现场供货。

6. 乙方每月完成供货服务后，根据完成情况，甲方相关管理部门对供货方的供货质量、服务质量、完成时间、项目人员的业务水平、职业道德、与甲方相关管理部门沟通的情况等多方面进行评分，累计三个月评分不合格的（低于 80 分），甲方有权解除本合同。

8. 若乙方在一个月内累计出现两次供应食材物资单项价格超出所属定价周期内已确定价格 20% 的情形的，甲方有权中止合同履行 4 周（即该 4 周内暂停向乙方采购）。

第十一条 不可抗力

甲、乙双方的任何一方由于不可抗力的原因不能履行合同时，应当及时向对方通报原由，经查核实后，可允许延期履行、部分履行或不履行，并可根椐情况部分或全部免于承担违约责任。

第十二条 合同的变更与解除

甲、乙双方的任何一方要求变更或解除合同时，应及时通知对方，并采用书面形式由双方达成协议。未达成协议以前，原合同仍然有效，应当继续履行。当事人一方接到另一方要求变更或解除合同的建议后，应在收到通知之日起 30 日内做出答复（当事人双方另有约定的除外），逾期不做出答复的，视为默认接受对方建议。

第十三条 不可抗力事件处理

1. 在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

2. 不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

3. 不可抗力事件延续一百二十天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

第十四条 合同争议解决

1. 因货物质量问题发生争议的，应邀请国家认定的质量检测机构按照国家标准对货物质量进行验收。货物符合国家标准的，鉴定费由甲方承担；货物不符合国家标准的，鉴定费由乙方承担。

2. 因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，如果协商不能解决的，可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

3. 诉讼期间，本合同继续履行。

第十五条 合同的变更、终止与转让

1. 本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止。
2. 未经甲方书面同意，乙方不得擅自转让其应履行的合同义务。

第十六条 合同组成及相互关系

1. 本合同的招标文件（含招标答疑）、符合招标要求的投标文件、中标（成交）通知书、本合同履行过程中双方签章确认的协议或其他文件均为本合同的组成部分，若合同组成文件之间发生矛盾的，以下排列顺序为合同组成文件之间的优先解释顺序：

- （1）本合同及其附件；
- （2）中标通知书；
- （3）符合招标要求的投标文件；
- （4）招标文件（含招标答疑）；
- （5）标准、规范及有关技术文件；
- （6）其他合同文件。

2. 前述文件应认为是互为补充和解释的，如有互相矛盾之处，以前述文件所列顺序作为其优先解释的顺序，但如果某一文件对甲方权利维护更有利或对乙方有更高、更严格要求的以该文件内容为准。

3. 前述各项文件包括双方就该合同组成文件所作出的补充和修改，属于同一项文件的，应以最新签署的为准。

第十七条 通知和送达

1. 本协议项下对合同一方对另外一方的任何通知或请求，应当发送至接收方在合同中约定的地址、联系人和通信终端。一方当事人变更名称、地址、联系人或通信终端等信息的，应当在变更后3日内及时书面通知对方当事人，对方当事人实际收到变更通知前的送达仍为有效送达，电子送达与书面送达具有同等法律效力。

2. 任何一方当事人向对/他方所发出的通知或请求送达时间：

- （1）如果是传真，则在发送当日视为送达；
- （2）如果是短信/微信/电子邮件，自电子文件内容在发送方正确填写地址且未被系统退回的情况下，进入对方数据电文接收系统当日视为送达。
- （3）如果是信函，在挂号信交邮后第三日视为送达；
- （4）如果是派人专程送达，则在收件人签收之日视为收到；
- （5）如果同时使用几种通知方式的，以其中较快到达接收方者为准。
- （6）若送达日为非工作日，则视为在下一工作日送达。

本合同约定的地址、联系人及电子通信终端等信息亦为双方工作联系往来、法律文书及争议解决时人民法院的法律文书送达地址。人民法院的诉讼文书（含裁判文书）向任何合同任何一方当事人的上述地址和/或工商登记公示地址（居民身份证登记地址）送达的，视为有效送达。当事人对电子通信终端的联系送达适用于争议解决时的送达。合同送达条款与争议解决条款均为独立条款，不受合同整体或其他条款的效力的影响。

第十八条 合同生效及其它

1. 本合同履行期限为：贰年；合同履行地点为：广西南宁市；合同履行的方式：按照本合同约定。

第六章 投标文件格式

一、投标文件外层包装封面格式

投 标 文 件

项目名称：

项目编号：

投标人名称：

投标人地址：

在 年 月 日 时 分之前不得启封

年 月 日

二、报价文件格式

1. 报价文件格式：

正本/或副本

报价文件

项目名称：

项目编号：

投标人名称：

投标人地址：

年 月 日

2. 投标函格式:

投 标 函

致: _____ (招标人名称):

根据_____项目(项目编号: _____)的招标公告, _____(姓名、职务)代表投标人_____ (投标人名称、地址。)参加本项目招标的有关活动, 并提交投标文件。据此函, 作如下承诺:

1. 同意在本项目招标文件中规定的开标日起_____天(投标有效期限)遵守本投标文件中的承诺, 且在期满之前均具有约束力。
2. 具备有关法律法规规定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)参加此项采购活动前3年内, 在经营活动中没有重大违法记录。
3. 具备本项目招标文件中规定的其他资格条件。
4. 提供投标人须知规定的全部投标文件, 包括投标文件正本____份, 副本____份, 电子文档____份。
5. 已详细审阅全部招标文件(包括招标文件澄清函), 理解投标人须知的所有条款。
6. 完全理解贵方“最低报价不能作为中标的保证”的规定。
7. 接受招标文件中全部合同条款, 且无任何异议; 保证忠实地执行双方所签订的合同, 并承担合同规定的责任和义务。
8. 完全满足和响应招标文件中的各项商务和技术要求, 若有偏差, 已在投标文件中明确说明。
9. 如果在开标后规定的投标有效期内撤回投标, 贵方可不予退还我方的投标保证金。
10. 愿意提供任何与投标有关的数据、情况和技术资料等。
11. 我方已详细审核全部投标文件、参考资料及有关附件, 确认无误。
12. 对本次招标内容及与本项目有关的知识产权、技术资料、商业秘密及相关信息保密。
13. 与招标人和采购代理机构无任何的隶属关系或者其他利害关系。

投标人名称: _____ 投标人公章: _____

投标人地址: _____ 邮编: _____

电话: _____ 传真: _____

开户银行: _____; 账号: _____

法定代表人或被授权代表(签字): _____

联系电话: _____

日期: _____

3. 价格明细表格式（略）

4. 开标一览表

开标一览表

招标编号：_____ 投标人名称：_____

分标：_____（对应所投分标填写）

序号	采购标的	服务期	投标报价 (即下浮系数报价, 指所需采购货物在基准价下浮的价格)
1	(米、面、油、粉、鸡蛋类供应服务/鲜猪肉、牛肉类供应服务/鲜鸡肉、鸭肉类供应服务/冻品、调理半成品、河海鲜类供应服务/蔬菜、水果类供应服务/干杂、调料、腌制品、豆制品、餐厨用品及易耗品(洗消用品、劳保用品、一次性餐具等)类供应服务)	2年	承诺下浮系数报价：_____%

注：

1. 投标人按下浮系数报价，即结合市场价格、食材物资成本及供应商自身条件、市场风险等因素考虑报出的下浮系数。每半个月进行一次市场询价（即每半个月为一个定价周期），该定价周期内的实际采购价格=询价当日所询市场的询价价格×（1-下浮系数），投标人一旦中标，该下浮系数在合同服务期内不得改变。

2. A-E 分标：每半个月/每个季度由招标人后勤管理部门人员、食品安全总监、生产班组的班组长、除食堂外的教职工代表、学生代表（教职工与学生代表每学期至少参与 2 次询价）和供应商代表人员共同到南宁市海吉星农贸市场或南宁市淡村农贸市场（由招标人确定 2 个农贸市场其中之一）进行市场询价；询价在安全卫生、证件齐全的基础上以食堂食品加工能用为原则，以招标人所需的食材品质要求进行询价，按代表人员询价的综合价格进行汇总，现场确定下一个时间段合理的供应价[即该定价周期内的实际采购价格=询价当日所询市场的询价价格×（1-下浮系数）]，价格一旦确定不得更改。如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场或集中批发市场的价格为基准报出市场价，并经双方询价后最终确定配送价格。招标人验收食材物资时按对应的价格、食材品质和数量进行验收。

F 分标：每个季度由招标人后勤管理部门人员、食品安全总监、生产班组的班组长、除食堂外的教

职工代表、学生代表（教职工与学生代表每学期至少参与 2 次询价）和供应商代表人员共同到南宁市华西商业城或南宁市交易市场或南宁市淡村农贸市场（由招标人确定 3 个农贸市场其中之一）进行市场询价；询价在安全卫生、证件齐全的基础上以食堂食品加工能用为原则，以招标人所需的食材品质要求进行询价，按代表人员询价的综合价格进行汇总，现场确定下一个时间段合理的供应价[即该定价周期内的实际采购价格=询价当日所询市场的询价价格×（1-下浮系数）]，价格一旦确定不得更改。如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场或集中批发市场的价格为基准报出市场价，并经双方询价后最终确定配送价格。招标人验收食材物资时按对应的价格、食材品质和数量进行验收。

3. 在一个定价周期内确定好的产品采购价格（即下浮后的价格）不得随意更改，并必须按时按量供货，不得因市场价格上涨而降低食材品质，否则按采购食材价值三倍扣罚履约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则招标人有权单方解除合同并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。

注：

1. 有选择、有条件的价格承诺将作投标无效处理。

2. 投标人的开标一览表必须加盖投标人公章并由法定代表人或委托代理人签字，否则其投标作无效标处理。

3. 价格承诺一经涂改，应在涂改处加盖投标人公章或者由法定代表人或授权委托人签字或盖章，否则其投标作无效标处理。

法定代表人或委托代理人（签字并加盖单位公章）：_____

日期：_____

三、资格及商务文件格式

5. 资格及商务文件格式：

正本/或副本

资 格 及 商 务 文 件

项目名称：

项目编号：

投标人名称：

投标人地址：

年 月 日

6. 资格及商务文件目录：参见本招标文件第三章《投标人须知》13.2款“资格及商务文件”要求，结合自身情况自行编制

7. 投标声明书格式：

投标声明书

致：_____（招标人名称）：

_____（投标人名称）系中华人民共和国合法企业，经营地址_____。

我_____（姓名）系_____（投标人名称）的法定代表人，我方愿意参加贵方组织的_____项目（项目编号：_____）的投标，为便于贵方公正、择优地确定中标人及其投标产品和服务，我方就本次投标有关事项郑重声明如下：

1. 我方向贵方提交的所有投标文件、资料都是准确的和真实的。

2. 我方不是招标人的附属机构；在获知本项目采购信息后，与招标人聘请的为此项目提供咨询服务的公司及其附属机构没有任何联系。

3. 我方及由本人担任法定代表人的其他机构最近三年内被通报或者被处罚的违法行为有：

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。

法定代表人签字：_____

投标人公章：_____

年 月 日

8. 投标人直接控股、管理关系信息表格式：

供应商直接控股股东信息表（表一）

序号	直接控股股东名称	出资比例	身份证号码或统一社会信用代码	备注
1				
2				
.....				

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。

法定代表人或委托代理人签字：_____

供应商公章：_____

年 月 日

供应商直接管理关系信息表（表二）

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

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。

法定代表人或委托代理人签字：_____

供应商公章：_____

年 月 日

9. 商务响应表格式：

____分标（有分标时填写）

商务条款	招标文件要求	投标人的承诺或说明	偏离情况（无偏离/ 正偏离/负偏离）
	1. 2. 3.	1. 2. 3.	
	1. 2. 3.	1. 2. 3.	
	1. 2. 3.	1. 2. 3.	
.....

说明：应对照招标文件“第二章 招标项目采购需求”，逐条对应“商务条款”要求在“投标人的承诺或说明”栏进行承诺或说明，并在“偏离情况”栏申明与商务条款要求各条文的偏离。如果在“招标文件要求”栏和“投标人的承诺或说明”栏仅简单注明“符合”、“满足”或简单“完全响应”概括的，未逐条对应进行承诺的，将导致投标文件被拒绝。

法定代表人或被授权人签字： _____

投标人名称(公章)： _____

日 期： _____

10. 法定代表人身份证明格式

法定代表人身份证明书

投 标 人：_____

单位性质：_____

地 址：_____

成立时间：_____年_____月_____日

经营期限：_____

姓 名：_____性 别：_____

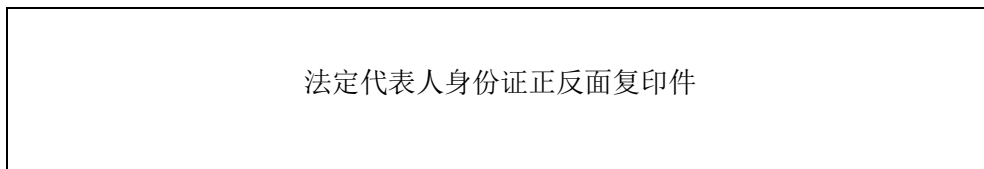
年 龄：_____职 务：_____

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：_____（盖单位章）

_____年_____月_____日

11. 法定代表人授权委托书格式：

法定代表人授权委托书

致：_____（招标人名称）：

我_____（姓名）系_____（投标人名称）的法定代表人，现授权委托本单位在职职工_____（姓名）以我方的名义参加_____项目（项目编号：_____）的投标活动，并代表我方全权办理针对上述项目的投标、开标、评标、签约等具体事务和签署相关文件。

我方对被授权人的签字事项负全部责任。

在撤销授权的书面通知以前，本授权书一直有效。被授权人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。

被授权人无转委托权，特此委托。

附：法定代表人身份证及被授权人有效身份证正反面复印件

法定代表人身份证正反面复印件

被授权代表身份证正反面复印件

被授权人签字：_____

法定代表人签字：_____

所在部门职务：_____

职务：_____

被授权人身份证号码：_____

投标人公章：

年 月 日

四、技术文件格式

12. 技术文件封面格式：

正本/或副本

技术文件

项目名称：

项目编号：

投标人名称：

投标人地址：

年 月 日

13. 技术文件目录：参见本招标文件第三章《投标人须知》13.3款“技术文件”要求，结合自身情况自行编制

14. 技术偏离表格式：

___分标（有分标时填写）

项号	采购标的	招标要求 (即“服务需求及要求” 内容)	投标人投标承诺	偏离情况(无 偏离/正偏离/ 负偏离)	说明
1	1..... 2..... 3.....	1.....		
2		2.....		
3		3.....		
4		4.....		
N		

说明：

投标人应逐条对应本项目招标文件第二章“招标项目采购需求”中的“服务需求及要求”认真填写该表，并结合自身投标情况在“投标承诺”栏列明承诺，在“偏离情况”栏注明“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”。如果在“招标要求”栏和“投标承诺”栏仅简单注明“符合”、“满足”或简单“完全响应”概括的，或未按要求对应各栏内容填写的将导致投标文件被拒绝。

法定代表人或被授权人签字： _____

投标人名称(公章)： _____

日期： _____

15. 项目实施人员一览表格式（参考）

项目实施人员一览表

序号	姓名	性别	年龄	在本单位现 任职务	职业资格	在本项目 担任职务 岗位

说明：1、在填写时，如本表格不适合投标单位的实际情况，可根据本表格式自行制表填写。

2、如有，需提供有关证明材料。

法定代表人或被授权人签字： _____

投标人名称(公章)： _____

日期： _____

16. 类似业绩

类似业绩（参考）

与招标文件服务需求类似的项目业绩和合同履行情况

采购单位 名称	项目名称	合同金额（万元）	附件页码	采购单位联系人及 联系电话
			合同	

注：在填写时，如本表格不适合投标人的实际情况，可根据本表格式自行制表填写。（如有，请同时附证明材料）

法定代表人或被授权人签字： _____

投标人名称(公章)： _____

日期： _____