

外交部机关及驻外机构服务中心集中采购中心

张湾培训中心2022年食材采购项目

磋商文件

招标编号：0733-22130107

招标人：外交部机关及驻外机构服务中心集中采购中心

招标代理机构：中信国际招标有限公司

2022年1月

目录

[第一章 磋商公告 1](#_Toc92965922)

[第二章 磋商资料表和供应商须知 5](#_Toc92965923)

[第三章 评标标准和评标方法 17](#_Toc92965931)

[第四章 技术要求 21](#_Toc92965932)

[第五章 合同条款及格式 22](#_Toc92965933)

[第六章 附件 41](#_Toc92965935)

# 磋商公告

项目概况

张湾培训中心2022年食材采购项目的潜在供应商应在中招联合招标采购平台（[www.365trade.com.cn）获取磋商文件，并于2021-1-XX](http://www.365trade.com.cn）获取招标文件，并于2021-1-XX) 13:30（北京时间）前递交响应文件。

**一、项目基本情况**

项目编号：0733-22130107

项目名称：张湾培训中心2022年食材采购项目

采购需求：拟选取1家供应商，主要负责张湾培训中心2022年食材采购（详见第四章技术需求）。

合同履行期限：自合同签订之日起12个月。

服务地点：采购人指定地点。

本项目预算金额/最高限价：140万元（以实际发生金额结算）。

本项目不接受联合体投标。

**二、申请人的资格要求：**

1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2.落实政府采购政策需满足的资格要求：无。

3.本项目的特定资格要求：

（1）满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条要求，包括：具有独立承担民事责任的能力；具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；具有履行合同所必须的设备和专业技术能力；有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；参加此采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；符合法律、法规规定的其他条件。（2）供应商必须购买磋商文件并登记备案。（3）供应商必须为未被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）渠道信用记录失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商。（4）本项目不接受联合体投标。（5）具有有效的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》。

**三、获取磋商文件**

时间：2022-1-XX 至 2021-1-XX，每天上午09:00至11:00，下午13:00至16:00（北京时间，法定节假日除外）

地点：中招联合招标采购平台（www.365trade.com.cn）

方式：

1)本项目为线上售文件和在线收退保证金项目;

2)凡有意参加的潜在供应商，请前往中招联合招标采购平台（www.365trade.com.cn）注册，平台将对潜在供应商的注册信息与其提供的附件信息进行一致性检查，审核通过即为注册成功，注册成功的供应商按照网站流程添加购买磋商文件并自行下载。

3）注册成功后搜索项目名称即可报名，报名时需上传的报名资料：①法定代表人（或负责人）授权书复印件加盖公章、②被授权人身份证复印件加盖公章、③企业营业执照副本复印件加盖公章。

4）文件款缴纳方式：线上缴纳。

5）供应商购买磋商文件成功后，可在中招联合平台获取缴纳保证金的虚拟账号（平台无支付功能），即可按照磋商文件的具体要求缴纳保证金，不接受现金形式支付保证金。保证金虚拟账号针对不同供应商、项目各不相同，请勿泄露或从他人处获取账号信息。未中标人保证金在发出项目中标结果公告后5个工作日退还，中标人保证金在中标人与招标人签署合同后5个工作日退还。

注：平台注册和保证金缴纳技术咨询电话：010-86397110（中招联合招标采购平台）。

6）售价：人民币伍佰元整（500元）。磋商文件售后不退。

售价：￥500 元，本公告包含的磋商文件售价总和

**四、提交响应文件截止时间、磋商时间和地点**

2021-1-XX 13:30（北京时间）

地点：北京市朝阳区新源南路六号京城大厦主楼4层408会议室

**五、公告期限**

自本公告发布之日起5个工作日。

**六、其他补充事宜**

1.磋商截止时间：所有响应文件应于2021年1月XX日下午13:30时前递交至北京市朝阳区新源南路六号京城大厦主楼4层408会议室。迟到的响应文件将被视为无效响应文件拒绝接收。2.供应商在磋商前必须向招标代理机构交纳固定金额贰万伍仟元（¥25,000.00）的磋商保证金。3.磋商时间及地点：兹定于2021年1月XX日下午13:30时在北京市朝阳区新源南路六号京城大厦主楼4层408会议室公开磋商，届时请供应商派授权代表出席磋商仪式。4.评标办法和标准：综合评分法。5.公告媒介：中国政府采购网；6.适用法规：《中华人民共和国政府采购法》；《中华人民共和国政府采购法实施条例》及相关法律法规。7.本项目需要落实的政府采购政策：无。

**七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系。**

1.采购人信息

名 称：外交部机关及驻外机构服务中心集中采购中心

地址：北京市东城区干面胡同57号

联系方式：焦先生 010-85179163

2.采购代理机构信息

名 称：中信国际招标有限公司

地　址：北京市朝阳区新源南路六号京城大厦A座

联系方式：李金、高子淳，010-84865055-193

3.项目联系方式

项目联系人：李金、高子淳

电　话：010-84865055-193

地址：北京市朝阳区新源南路六号京城大厦A座7层（邮编：100027）

传真：010-84865255

电子邮件：gaozc@biddingcitic.com；li\_jin@biddingcitic.com

户名：中信国际招标有限公司

开户银行：中信银行北京京城大厦支行

账号（人民币）：7110210182600030709

# 磋商资料表和供应商须知

## 磋商资料表

磋商资料表是对供应商须知的具体说明，表格中的对应条款号是对应供应商须知中的条款编号。

| 序号 | 内容 | 对应条款号 | 说明与要求 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 项目概述 | 1.1 | 招标人名称：外交部机关及驻外机构服务中心集中采购中心项目名称：张湾培训中心2022年食材采购项目招标编号：0733-22130107招标内容：详见磋商公告第一项。招标代理机构名称：中信国际招标有限公司招标代理机构地址：北京市朝阳区新源南路六号京城大厦A座7层（邮编：100027）电话：010-84865055-193传真：010-84865255 |
| 2 | \*供应商的资格要求 | 2.1 | 详见磋商公告第二项 |
| 3 | \*对联合体参与响应的要求 | 2.2 | 对联合体的要求：本项目不接受联合体投标。并且不得将本项目内容以任何方式进行转包、分包。 |
| 4 | 现场踏勘 | 7.4 | 现场踏勘安排：无 |
| 5 | 答疑会 | 7.5 | 答疑会安排：无 |
| 6 | \*响应文件的构成 | 9.1 | 1. 应答函（格式见附件1）；
2. 报价一览表（格式见附件2）；
3. 分项报价表（格式见附件3）；
4. 技术规格偏离表（格式见附件4）；
5. 商务条款偏离表（格式见附件5）；
6. 法定代表人授权书（授权代表为非法定代表人时提供，格式见附件6）；
7. 磋商保证金承诺函（格式见附件7）；
8. 招标服务费承诺函（格式见附件8）；

供应商情况表（格式见附件9）；1. 资格证明文件，包括：
2. 有效的企业法人营业执照副本（或事业单位法人证书）、税务登记证、组织机构代码证复印件，或“三证合一证书”复印件；
3. 经会计师事务所审计的2020年度财务审计报告复印件或磋商前三个月内（2021年12月、11月、10月任意一个月）供应商开户银行出具的资信证明（银行资信证明可以是复印件加盖本单位公章；存款证明无效）；
4. 2021年1月1日以来，任意一个月依法缴纳税收（**不接受个人所得税和印花税**）证明文件复印件；
5. 2021年1月1日以来，任意一个月社会保障资金证明文件复印件；
6. 根据财库〔2016〕125号《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》的要求，供应商不能是被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、以及“中国政府采购网”网站（www.ccgp.gov.cn）政府采购严重违法失信行为记录名单中被禁止参加1-3年政府采购活动的供应商（处罚期限尚未届满的）：本项不需提供证明文件，以谈判时间截止当日采购人或采购代理机构网上查询结果为准，并由采购代理机构留存打印截图。若查询结果涉及上述失信情况的，其响应无效。
7. 供应商的承诺函（原件加盖公章，见第六章响应文件格式附件10）
8. 供应商须提供有效的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》。
 |
| 响应文件的构成（非\*号项） | 9.1 | * 评标细则提及或供应商认为需要提供的其他证明材料。

注证明材料：类似项目业绩以提供的合同为准，要求必须提供供应商签订的合同首页、签字盖章页及相关内容页复印件，其中需反映出评分所需内容。 |
| 7 | 响应文件份数 | 10.5 | 响应文件的份数：正本1份，副本3份，电子文档1份（以U盘形式提供），每份均应包含纸质响应文件全 部内容（每份电子版中均应含word等可编辑文件与响应文件盖章 扫描后的pdf文件各1份，响应文件包括的其他电子文档也应包含在内）。**投标应人充分考虑环保因素标，推荐书纸张正反面打印。** |
| 8 | \*报价方式 | 11.1 | 报价方式：项目含税总价。**（\*超出预算的投标将作无效投标处理）。** |
| 9 | 磋商保证金 | 12.2 | 磋商保证金金额：固定金额2.5万元。 |
| 10 | 响应文件递交截止时间、地点 | 14.1 | 接收响应文件截止时间：2021年1月XX日13时30分接收响应文件地点：北京市朝阳区新源南路六号京城大厦主楼4层408会议室。联系人：李金、高子淳电话：010-84865055-193 |
| 11 | 磋商时间、地点 | 15.2 | 磋商时间：2021年1月XX日13时30分磋商地点：北京市朝阳区新源南路六号京城大厦主楼4层408会议室。 |
| 12 | 代理服务费 | 24.1 | 成交供应商在领取成交通知书的同时，以成交金额为基数，按照 计价格[2002]1980 号、发改办价格[2003]857 号文件规定的服务费标准向采购代理机构缴纳代理服务费。 |
| 13 | 履约保证金 | 25.1 | 履约保证金：不适用。 |

注：本表加注“\*”的内容若不满足要求，将导致投标无效且不允许在磋商后补正。

供应商须知

一、说明

1. 概述
	1. 项目概述见磋商资料表第1条。
2. 合格的供应商
	1. 供应商应遵守有关的国家法律、法规和条例，具备《中华人民共和国政府采购法》和本文件中规定的条件：

具有独立承担民事责任的能力；

具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

具有履行合同所必须的设备和专业技术能力；

有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

参加此竞争性磋商活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

符合磋商资料表第2条规定的资格条件。

* 1. 本次采购对联合体的要求见磋商资料表第3条。
	2. 供应商应从中信国际招标有限公司购买磋商文件并登记备案。
1. 磋商费用
2. 供应商应承担所有与编写和提交响应文件有关的费用，不论磋商的结果如何，采购代理机构和采购人在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。
3. 通知
4. 对与本项目有关的通知，采购代理机构将以书面（包括书面材料、信函、传真等，下同）形式或在本次采购公告刊登的媒体上发布公告的形式，向潜在供应商发出，传真和手机号码以潜在供应商购买磋商文件时的登记备案为准。收到通知的供应商应以书面方式立即予以回复确认。因登记有误、传真线路故障或其他任何意外情形，导致所发出的的通知延迟送达或无法到达供应商，除非有适当的证据表明采购代理机构已经明知该项应当通知的事项并未实际有效到达且采购代理机构认为仍有条件和必要及时地再次补发通知而故意拖延或不予补发通知，采购代理机构不因此承担任何责任，有关的采购活动可以继续有效地进行。
5. 磋商小组
	1. 磋商小组由采购人代表和评审专家组成共3人（含3人）以上单数组成，其中评审专家人数不得少于磋商小组成员总数的三分之二。采购预算金额在1000万元（含）以上的项目，评标委员会成员人数应当为7人（含）以上单数。
	2. 招标代理机构按照政府采购法律法规要求，于本项目磋商前一工作日在招标人同级或上一级财政部门设立的政府采购评审专家库中，通过随机方式抽取技术、经济方面的评标专家。

二、磋商文件

1. 磋商文件构成
	1. 《磋商文件》由以下六部分组成，包括：
		* 第一章磋商邀请
		* 第二章磋商资料表和供应商须知
		* 第三章评定成交标准
		* 第四章技术要求/服务需求书
		* 第五章合同主要条款及格式
		* 第六章附件
2. 磋商文件的澄清和修改
3. 任何要求对《磋商文件》进行澄清的供应商，均应在提交《响应文件》截止时间三日前以书面形式（包括书面材料、信函、传真等，下同）通知采购代理机构。采购人和采购代理机构对需要进行答复的内容，均以书面形式通知每个购买《磋商文件》的供应商（答复中不包括问题的来源）。
4. 在提交首次《响应文件》截止之日前，采购人、采购代理机构或者磋商小组可以对已发出的磋商文件进行必要的澄清或者修改，澄清或者修改的内容作为磋商文件的组成部分。澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制的，采购人、采购代理机构或者磋商小组应当在提交首次《响应文件》截止之日5日前，以书面形式通知所有接收磋商文件的供应商，不足5日的，应当顺延提交首次《响应文件》截止之日。
5. 《磋商文件》的澄清或者修改将以书面形式通知所有接收《磋商文件》的供应商，并对其具有约束力。供应商在收到上述通知后，应立即回函确认。
6. 采购人、采购代理机构将视情况确定是否有必要安排所有接收了《磋商文件》的供应商踏勘现场，相关要求见磋商资料表第4条。
7. 采购人、采购代理机构将视情况确定是否有必要召开答疑会，相关要求见磋商资料表第5条。

三、《响应文件》的编制

1. 使用的语言和计量单位
2. 供应商提交的《响应文件》以及供应商与采购人和采购代理机构就有关磋商的所有来往函电均应使用中文书写。供应商提交的支持文件和印制的文献可以用另一种语言，但相应内容必须附有中文翻译本，在解释《响应文件》时以翻译本为准。
3. 《响应文件》所使用的计量单位，应使用国家法定计量单位。
4. 《响应文件》构成
5. 供应商编写的响应文件应包括但不限于磋商资料表第6条中列明的内容，其中加“\*”项目若不满足要求，将导致响应无效，且不允许在磋商后补正。
6. 供应商必须保证响应文件所提供的全部资料真实可靠，并接受磋商小组对其中任何资料进一步审查的要求。
7. 《响应文件》的式样和签署
8. 响应文件规格幅面使用A4规格纸张，按照磋商文件第六章规定的顺序，统一编目编码装订。由于编排混乱导致响应文件被误读或查找不到，其责任应当有供应商承担。响应文件装订采用胶订或线订形式，不得采用活页装订，否则将被视为无效文件。
9. 供应商在响应文件及相关文件的签订、履行、通知等事项的书面文件中的单位盖章、印章、公章等处均仅指与当事人名称全称相一致的标准公章，不得使用其它形式（如带有“专用章”等字样的印章），否则将被视为无效文件。
10. 响应文件的正本需打印或用不退色墨水书写，在适当的位置填写供应商全称并加盖公章，并由供应商法定代表人或经正式授权的供应商代表签署全名或加盖本人签名章。不符合本条规定的将被视为无效文件。供应商授权代表须将以书面形式出具的“法定代表人授权书”附在响应文件中。响应文件的副本可以是正本的复印件。
11. 响应文件应字迹清楚，内容齐全，不得涂改或增删。任何行间插字、涂改和增删，必须有供应商公章及授权代表签字方为有效。
12. 供应商应按磋商资料表第7条规定的份数准备响应文件，每套响应文件须清楚地标明“响应文件正本”、“响应文件副本”、“电子文档”。一旦正本和副本不符，以正本为准；电子文档和纸质文件不符，以纸质文件为准。
13. 报价
14. 报价要求见磋商资料表第8条。
15. 所有报价均以人民币元为计量单位。只要投报了一个确定数额的总价，无论分项价格是否全部填报了相应的金额或免费字样，报价应被视为已经包含了但并不限于各项相关服务等的费用和所需缴纳的所有价格、税、费，并且报价应该被视为已经扣除所有同业折扣以及现金折扣。在其它情况下，由于分项报价填报不完整、不清楚或存在其它任何失误，所导致的任何不利后果均应当由供应商自行承担。
16. 供应商必须对采购人邀请其参加的一个包或多个包内的所有货物和服务以包为单位进行报价，不得将几个包合报一个价格，也不得将一个包中的内容拆开报价。
17. 供应商应在分项报价表中对每项内容给予详细分项报价，在分项报价表上标明拟提供货物和服务的单价和总价，由法定代表人或授权代表签署。
18. 采购货物或服务的价格均以供应商最终报价为准。
19. 磋商有效期和磋商保证金
20. 磋商有效期为自响应文件递交截止日期起90天，磋商有效期比90天短的响应文件将被视为非响应而予以拒绝。在特殊情况下，在磋商有效期截止之前，采购代理机构可要求供应商同意延长磋商有效期。这种要求与答复均应以书面形式提交。供应商可拒绝采购代理机构的这种要求，其磋商保证金将予退还。在这种情况下，本须知内有关磋商保证金的退还和不予退还的规定将在延长了的有效期内继续有效。
21. 磋商保证金应作为响应文件的一部分，磋商保证金有效期与磋商有效期一致。供应商需同时提供退款银行详细信息。磋商保证金的金额应满足磋商资料表第9条规定的标准。
22. 磋商保证金提交方式应为电汇，必须保证在磋商前将足额保证金汇到采购代理机构账户，并在磋商时递交电汇底单复印件加盖供应商公章以证明磋商保证金缴纳情况，否则将被视为供应商未提供磋商保证金。

供应商须以单位名义，按照电汇方式汇至如下账号，采购代理机构不接受供应商以外的其他单位或个人代交的谈判保证金。

采购代理机构人民币账户资料：

**获取注册系统内产生的虚拟账号，交付磋商保证金使用**

* 1. 注：为便于采购代理机构及时准确地核实供应商的保证金是否到账，供应商应在电汇汇款附言里注明：项目编号（包号）后四位和用途。如“xxxx磋商保证金”。
1. 凡没有根据上述规定提交磋商保证金的响应将被视为无效响应。
2. 磋商保证金是为了保护采购人和采购代理机构免遭因供应商的不当行为而蒙受损失。下列任何情况发生时，磋商保证金将不予退还给供应商：
	* 1. 供应商在提交响应文件截止时间后撤回响应文件的；
		2. 供应商在响应文件中提供虚假材料的；
		3. 除因不可抗力或磋商文件认可的情形以外，成交供应商不与采购人签订合同的；
		4. 供应商与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；
		5. 成交供应商未按照本供应商须知第25款之规定提交履约保证金（如需要）；
		6. 成交供应商未按照本供应商须知第24款之规定提交代理服务费。
3. 未成交供应商的磋商保证金，采购代理机构将在成交通知书发出后五个工作日内予以退还。成交供应商的磋商保证金，在采购合同签订后五个工作日内退还。

四、《响应文件》的递交

1. 《响应文件》的密封和标记
	* 1. 供应商应将响应文件正本和所有的副本、电子版本分别密封装在单独的信封中，并在信封上标明 “正本”、“副本”、“电子版本”字样。所有的信封封皮上均应清楚注明：采购项目编号、项目名称、供应商名称及“在（磋商时间）之前不得启封”的字样。信封封口处应有供应商代表的签字及供应商公章。
		2. 为了方便磋商，供应商应将“报价一览表”和“磋商保证金”分别单独密封提交（各放在一个单独的信封内），并在该信封上标明“报价一览表”和“磋商保证金”字样。
		3. 如果供应商未按上述要求对响应文件密封及加写标记，采购代理机构对文件的误投或过早启封概不负责。对由此造成提前开封的响应文件，采购代理机构有权予以拒绝，并退回供应商。
2. 《响应文件》递交截止时间
3. 采购代理机构接收《响应文件》截止时间及地点见磋商资料表第10条中规定。
4. 《响应文件》须按照磋商文件规定的时间、地点送达，在《响应文件》递交截止时间以后送达的《响应文件》，为无效文件，采购代理机构应当拒收。
5. 采购代理机构可以依法酌情延长《响应文件》递交截止时间。在此情况下，采购人和供应商受《响应文件》递交截止时间制约的所有权利和义务均应延长至新的截止时间。
6. 《响应文件》的修改与撤回
7. 供应商在递交《响应文件》后，可以修改或撤回其《响应文件》，但供应商必须在规定的《响应文件》递交截止时间之前将修改或撤回的书面通知递交到采购代理机构。
8. 供应商撤回《响应文件》的要求应由供应商法定代表人或授权代表签署，补充、修改《响应文件》的书面材料，应当按照磋商文件要求签署、盖章，作为响应文件的组成部分，密封送达采购代理机构，同时应在封套上标明“修改响应文件（并注明项目编号）”和“在（磋商时间）之前不得启封”的字样。
9. 从《响应文件》递交截止时间起至磋商有效期截止前，供应商不得撤回其《响应文件》，否则其磋商保证金将不予退还。

五、磋商

1. 接收《响应文件》
2. 采购代理机构在磋商邀请中规定的时间和地点统一接收供应商递交的《响应文件》，并作递交记录，供应商的代表需在递交记录上签字确认。
3. 《响应文件》的评审
4. 商务审核：审核《响应文件》的有效性、完整性和响应程度，包括是否由法定代表人或授权代表有效签署；磋商有效期是否满足；磋商保证金是否足额；资格证明文件是否合格；交货期或服务期、质量保证期、付款条件和方式有无偏离等。
5. 技术审核：对《响应文件》按《磋商文件》的技术要求响应程度逐项进行审核。
6. 磋商小组在进行审核时，可以要求供应商对《响应文件》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等作出必要的澄清、说明或者更正。供应商的澄清、说明或者更正不得超出《响应文件》的范围或者改变《响应文件》的实质性内容。
7. 通过《响应文件》评审的供应商被视为实质性响应《磋商文件》的供应商，进入磋商环节。
8. 磋商
9. 磋商小组成员集中与实质性响应《磋商文件》的单一供应商分别就商务、技术、售后服务等进行磋商，并给予供应商平等的磋商机会。
10. 磋商小组要求供应商澄清、说明或者更正《响应文件》应当以书面形式作出。供应商的澄清、说明或者更正应当由法定代表人或者其授权代表签字或者加盖公章。
11. 在磋商过程中，磋商小组可以根据《磋商文件》和磋商情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款，但不得变动磋商文件中的其他内容，实质性变动的内容须经采购人代表书面确认。
12. 对《磋商文件》作出的实质性变动是《磋商文件》的有效组成部分，磋商小组应当及时以书面形式同时通知所有参加磋商的供应商。供应商应当按照《磋商文件》的变动情况和磋商小组的要求重新提交响应文件，并由其法定代表人或授权代表签字或者加盖公章。
13. 最终报价
14. 最终报价是供应商《响应文件》的有效组成部分。
15. 磋商文件能够详细列明采购标的的技术、服务要求的，磋商结束后，磋商小组将要求所有继续参加磋商的供应商在规定时间内提交最终报价。
16. 磋商文件不能详细列明采购标的的技术、服务要求，须经磋商由供应商提供最终设计方案或解决方案的，磋商结束后，磋商小组按照少数服从多数的原则投票推荐供应商的设计方案或者解决方案，并要求其在规定时间内提交最终报价。
17. 最终报价及书面承诺的每一页都必须由供应商法定代表人或其授权代表有效签署，密封递交。
18. 成交供应商的确定
19. 磋商小组根据详细评审结果确定成交候选供应商，并按照综合评分由高到低顺序推荐成交候选供应商排序。
20. 采购人按照磋商小组推荐的成交候选供应商顺序确定成交供应商并向其授予合同。排序在前的成交候选供应商因不可抗力或者自身原因不能履行合同，或者本文件规定应当提交履约保证金而在规定期限未能提交的，采购人将把合同授予排序其后的成交候选供应商。
21. 出现下列情形之一的，采购代理机构应当终止竞争性磋商采购活动，发布项目终止公告并说明原因，重新开展采购：
22. 因情况变化，不再符合规定的竞争性磋商采购方式适用情形的；
23. 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
24. 在采购过程中符合竞争要求的供应商或者报价未超过采购预算的供应商不足2家的。
25. 与采购人、采购代理机构和磋商小组的接触
26. 在严格遵循国家有关部门相关规定前提下，磋商小组遵照评审办法，公平、公正地对待所有供应商。
27. 在评审期间，供应商不得向磋商小组成员询问评审情况，不得进行旨在影响评审结果的活动。
28. 供应商之间不得相互串通报价，不得排挤其他供应商的公平竞争，损害采购人或者其他供应商的合法权益。

六、授予合同

1. 成交通知
2. 成交供应商确定后，采购代理机构将在刊登本次公告的媒体上发布成交公告，同时以书面形式向成交供应商发出成交通知书。成交通知书对采购人和成交供应商具有同等法律效力。成交通知书发出后，采购人改变采购结果或者成交供应商放弃成交，应当承担相应的法律责任。
3. 成交通知书是合同的组成部分。
4. 签订合同
5. 成交供应商自收到成交通知书之日起30天内与采购人签订合同。
6. 采购人必须根据《磋商文件》、成交供应商的《响应文件》及磋商过程中的有关澄清、说明或者补正文件的内容与成交供应商签订合同。成交供应商不得再与采购人签订背离合同实质性内容的其他协议或声明。
7. 如果成交供应商没有按照上述规定执行，采购人和采购代理机构将取消该合同授予决定，并不予退还其磋商保证金。在此情况下，采购人和采购代理机构可将合同授予下一个符合采购需求的推荐预成交供应商，或重新组织竞争性磋商。
8. 采购人如需追加与合同标的相同的货物或服务，在不改变合同其他条款的前提下，可以与成交供应商协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的百分之十。
9. 未经采购人事先给予书面同意，成交供应商不得将本项目转包、分包，并不得将合同全部及任何权利、义务向第三方转让，否则将被视为严重违约，采购人有权决定按照成交供应商成交后毁约、终止或解除合同等依约处理。
10. 成交供应商应当自合同或补充合同签订之日起五个工作日内，将合同副本报采购代理机构备案。
11. 代理服务费
12. 成交供应商在领取成交通知书的同时，须按照磋商资料表第12条规定的标准向采购代理机构支付代理服务费。
13. 履约保证金
14. 中标人应按照磋商资料表第14条规定向招标人提供履约保证金。
15. 如果中标人应交而未交履约保证金的，招标代理机构和招标人将有权取消其中标资格，并不退还其磋商保证金。招标人可以按照评标报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，也可以重新开展采购活动。
16. 保密条款
17. 除了供应商为投标所雇人员外，在未经招标人书面同意的情况下，供应商不得将本项目、与项目中相关的任何内容、资料（包括书面和磁介质资料，下同）透露给任何人。否则，供应商必须承担因此给招标人造成的一切经济损失，招标人保留追究其法律责任的权利。供应商须在对外保密的前提下，对其从事本项目投标的雇用人员提供有关情况，所提供的情况仅限于执行投标必不可少的范围内。
18. 除非执行合同需要，在事先未得到招标人书面同意的情况下，供应商不得使用本招标书中所提供的任何文件和资料。
19. 招标人对供应商提交的文件将给予保密，但不退还。

# [第三章](#_第七章__) 评标标准和评标方法

1. **评标方法**

本次评标采用综合评分法。每一供应商的最终得分为所有评委给其评分的算术平均值。

本项目评分标准为：

|  |  |
| --- | --- |
| 评分因素 | 分值分配 |
| 投标报价 | 30 |
| 商务部分 | 6 |
| 技术部分 | 64 |
| 合计 | 100 |

1. **评分因素**

**1 价格得分（30分）**

| **评分项目** | **最高得分** | **评分标准** |
| --- | --- | --- |
| 1.1投标价格 | 30 | 评标基准价：实质性响应磋商文件要求且以北京新发地市场（http：//www.xinfadi.com.cn/）所公布的每日价格行情的平均价为基准，评标价最低的为评标基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：投标报价得分=（评标基准价/供应商评标价）×30评标价=1+浮动百分比（其中上浮为正，下浮为负，例如上浮 1%，评标价为 1.01，下浮 1%，评标价为 0.99） |
| 合计 | 30 |  |

**2 商务部分（6分）**

| **评分项目** | **最高得分** | **评分标准** |
| --- | --- | --- |
| 2.1综合实力 | 4 | 具备有效的质量管理体系认证、环境管理体系认证、食品安全管理体系证书、HACCP 认证证书，每有一项得1分，最多得 4 分。 |
| 2.2用户满意度 | 2 | 每提供一个用户满意度评价证明文件且用户评价良好（用户满意度评价证明须加盖具有法人资格的用户单位公章）的，每提供一份得 1 分，最多得 2 分。（所提供满意度评价证明文件的用户单位须与业绩证明材料的用户单位一致，否则评审时不予承认） |
| 合计 | 6 |  |

**3 技术及服务（64分）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **评分项目** | **最高****得分** | **评分标准** |
| 3.1同类业绩（6） | 6 | 供应商同类项目业绩，每有一个得 1 分，最多得 6 分。注：此处所指类似项目业绩指合同签订时间为自 2019年1月1日至今同类产品配送业绩；业绩须提供合同复印件作为有效证明材料（加盖供应商公章），合同签约供应商须为供应商本身。不符合上述要求或未按要求提供有效证明文件的业绩在评审时将不予承认。 |
| 3.2产品质量（14） | 5 | 根据供应商对所供应的食品产地、产品质量是否符合行业标准，是否具有合格的检疫证明，产品的外观、包装等方面是否满足要求进行综合评价。有严格的配送质量保证措施、产品包装满足要求，合格的检疫证明，配送产品的质量好，得5分；有配送质量保证措施，产品包装、检疫证明、产品质量较好，得2分；有配送质量保证措施，产品包装、检疫证明、产品质量一般，得1分。 |
| 8 | 供应商在北京市及周边地区具有相关商品生产基地或供货基地，提供自产证明、直销证明、供货代理证明或其他相关证明的，每提供一项得 2 分，最多得 8 分。 |
| 1 | 供应商承诺在本项目所提供产品均为贫困地区农副产品的得 1 分。（注：贫困地区农副产品是指 832 个国家级贫困县域内注册的企业、农民专业合作社、家庭农场等出产的农副产品。） |
| 3.3质量控制（5） | 5 | 根据供应商的质量控制方案和相关人员、设施、设备是否完善进行评价。方案全面，人员配备合理，设备设施完善的得5分；方案较全面，人员配备较合理，设备设施较完善的得3分；方案、人员、设施无法满足本项目需求的酌情得0分。 |
| 3.4仓储能力（4） | 4 | 需提供检测设备相关证明文件，如设备购买发票、照片、检测人员及其证书等）。在北京市具有独立的冷藏库（保鲜库）、冷冻库、分拣车间的，每提供一类库房得 2 分，最多得 4 分。 |
| 3.5运输保障（6） | 3 | 需提供相关产权证明或租赁协议，照片、详细说明等。未提供相关证明材料的不予确认。拥有货物运输车辆（不含冷藏车）的，每提供一辆得1分，最高得 3 分，提供相关车辆证明材料（提供车辆信息与公司信息一致的自有车辆证明或提供车辆租赁合同或协议、照片等相关证明材料），未能按照要求提供车辆相关证明不得分。 |
| 3 | 根据投标人拥有冷藏车的相关证明进行评审，每提供一辆得1分，最高得3分，提供相关车辆证明材料（提供车辆信息与公司信息一致的自有车辆证明或提供车辆租赁合同或协议、照片等相关证明材料），未能按照要求提供车辆相关证明不得分。 |
| 3.6配送方案（11） | 3 | 根据供应商拟派的固定的配送人员情况进行评审。人员合理，每有一人得1分，最多得3分。注：驾驶员应提供驾驶证、健康证、身份证等证明材料，其他人员应提供健康证、身份证等材料。 |
| 8 | 根据供应商针对本项目提供的实施计划、人员组织、备货周期、分拣流程、储存管理、质量管控、包装运输、交货验收等内容进行评分，以上八个方面每一项评价为优得1分，最高得8分，差或无不得分。 |
| 3.7管理制度（7） | 3 | 供应商内部具有明晰的单位组织机构、职责分工明确的得3分，组织机构、职责分工较明确得2分，组织机构、职责分工一般得1分，未提供不得分。 |
| 4 | 具有健全的日常管理制度、考核办法及项目负责人的管理机制，根据管理制度、考核办法的全面性，项目负责人的学历、资质、从业年限、从业经验等方面进行评价。管理制度健全，考核内容全面，负责人经验丰富得4分，管理制度较完善，考核内容较全面，负责人经验较丰富得3分，管理制度一般，考核内容不全面，负责人经验一般得1分，未提供不得分。 |
| 3.8服务承诺（5） | 5 | 根据供应商提出的服务承诺内容（包括质量保证、响应时效、服从采购人管理及增值服务等内容）进行比较。承诺内容切实可行、响应时效快得5分，承诺内容基本切实可行、响应时效较快得良3分，承诺内容欠缺、响应时效一般得1分。 |
| 3.9突发事件应急保障措施（6） | 6 | 供应商对供货过程中出现的临时配送任务、食品安全事件、运输突发事件等采取的应急保障措施的内容全面性、方案的合理可行性。内容全面，方案合理得6分，内容较全面、较合理得4分，方案一般的2分。 |
| 合计 | 64 |  |

注解1.除非有特殊情况，评分统计按四舍五入精确到小数点后2位。

1.中标候选供应商数量：3个。

2.评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。

3.响应文件满足磋商文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为排名第一的中标候选人。

4.中标候选人满足上条要求并列的，以技术得分由高到低顺序排列；技术得分仍相同的由采购人安排议标/随机抽取产生。

# 第四章 技术要求

1. 食品的品种、数量以我方每次填写的采购计划为准，需求计划中的（品牌、品种、质量、规格、数量等）未经我方允许不可擅自更换。

2. 根据我方要求应对某些特殊食材进行初加工处理。

3. 配送的食材必须保证日期新鲜。

4. 食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，食品生产企业必须获得工业产品生产许可证（OS），生产食品的源头与供应商要有固定的合法的供应关系。

5. 我方于每天下午将采购需求通知对方，对方于次日上午9:00前将食材送至指定地点，并将当日送货单交至我方验货员手中。

6. 对于商品不符合我方要求的，对方必须无条件退换货。

7. 配送肉类食材需提供动物检疫合格证明。

8. 配送人员应固定，如需更换人员，需提前一周通知我方负责人，并报备跟换人员信息，提供无犯罪证明，从业人员健康证，疫情期间定期提供配送人员核酸检测报告。

一、项目总体要求：

1、供应的食品必须符合食品安全、卫生等国家标准要求，经检验合格。严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，严格保证食品质量符合国家相关产品质量标准，符合国家各级强制性规范的要求；应提供原产地信息、企业注册号，生产批号、动物检疫标志并提供动物检疫合格证明及其它相关证明；保证保质期、生产厂家、质量标识及较好的质量等级、新鲜、洁净及较好的色泽；禁止供应有毒、有害、腐烂变质、超过保质期限、酸败、霉变、混有异物或其他感官性状异常的食品

2、供应商品包装与标签要求：

（1）普通商品包装：容器（框、箱、袋）要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。

（2）标签：每件包装必须按行业标准贴标签，并标明产地、品种、有效期、生产单位及地址等。

（3）食品包装及标签：应符合国家规范，标签应标示食品名称、规格、制造商名称和地址、生产日期和保质期限、贮藏说明、质量等级、SC 认证等。乙方所提供的食品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二，进口冻品可用保质期不得少于1/2有效期天数，否则甲方有权拒收食品。

3、运输要求：运输工具应清洁卫生无污染，运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热。供应商品应小心轻卸，严防机械损伤。乙方需至少报备两台配送车辆，配送人员应固定。乙方如需要更换人员，需提前至少一周时间通知甲方负责人，并报备更换人员信息，以及提供从业人员健康证、无犯罪证明材料，乙方应负责培训人员保证熟悉岗位工作流程，更换报备车辆同上。

4、能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行加工并入库。

5、供方需在北京市范围内设有履行合同所必需的冷藏、仓储、场地等设施，以及为需方各食堂及时配送货物的专用交通工具和能力，并提供相关资质证明。这类包装及专用运输工具应采取防潮、防腐及防止其他损坏的必要保护措施，从而保护货物能够经受多次搬运、装卸及运输。

6、供应商须按每日采购单中注明的食材技术标准和数量供货，不可以次充好、缺斤短两现象，超过采购单数量的货品采购方有权利不接收。

7、每日下午（15）点采购方工作人员将采购单发送至供应商，供应商须在（17）点前确认采购单并回复采购人。供应商按照每日配送时间（9）点前，将货品配送至（外交部张湾培训中心）指定地点，每批次均能提供证明材料。

注意：如果不是每日，请注明具体时间。

8、因采购方宴请、会议等原因临时或紧急使用少量货品的配送任务，供方应按照采购方安排的配送时间按时到达采购方指定地点，一般须在三小时内送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。如遇应急配送情况，中标供应商不能提供的，使用部门可以找其他供应商采购。

9、能提供供货代理证明文件或自产证明文件。

10、每月能准时提供正式发票，每月及时汇总配送金额。

★11、投标人所有产品的投标报价以北京新发地市场（http：//www.xinfadi.com.cn/）所公布的每日价格行情的平均价为基准下浮或上浮的百分比，投标报价最高限价为基准上浮15%，超过最高限价的投标报价将被拒绝。

12、具体配送时间及地点要求：

配送地点：北京市通州区张家湾镇西定福村南183号外交部培训中心。

配送时间要求：每日早9:00前送达。

二、产品基本要求：

（一）蔬菜

1、必须符合国家农产品质量法的基本要求，必须根据季节变换实施跟进，购买新鲜应季蔬菜，严禁购买生、烂、过季的蔬菜，严禁购买带有农药、粪便等不卫生蔬菜。必须达到感官质量指标和卫生质量指标，且农药检验符合标准要求（双方发生异议时以需求方标准为据）。

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

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

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

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

（二）畜禽肉

1、畜禽肉类需具有《营业执照》、《食品经营许可证》或《食品生产许可证》或《定点屠宰证》、《动物防疫合格证》。

2、新鲜肉脂肪结白，肌肉有光泽，红色均匀，外表微干或微湿润，用手指压在瘦肉上的凹陷能立即恢复，弹性好，且有鲜肉特有的正常气味；冰冻肉品必须有完整包装，生产厂家、日期、品名等标识清楚，出成率90%以上。包装需采用适用的一次性包装方式，无明显渗水。与招标文件要求的品质相符。肉类、鲜活类、水产品：必须从正规肉联厂购买新鲜肉食、鲜活类及海产品，必须有正规卫生防疫检疫部门的盖章标志，有厂家提供的卫生防疫证明，严禁从无正规手续、黑市、肉贩子手中购买病、死等牲畜。冻品的可用保质期（以送达之日起计算）不得少于2/3有效期天数，进口冻品可用保质期不得少于1/2有效期天数。

（三）水产品

水产品属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常。塘鱼类：罗非鱼、草鱼、鳊鱼、鳙鱼、鲢鱼等。鱼体健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。冻品的可用保质期（以送达之日起计算）不得少于2/3有效期天数，进口冻品可用保质期不得少于1/2有效期天数，供应商能够按照厨房要求加工宰杀洗净并入库。

（四）干货调味品

1、调料、干货是餐饮服务的基础材料，必须符合国家质量标准，具有产品检验合格证和卫生许可证，无杂质、无霉变、无异味，保质保量、足斤足称。内外包装完整并标有生产日期及保质期，内外包装显示信息须一致，且剩余保质期（自送达之日起计算）不得少于产品保质期的2/3。

2、必须从正规的商场、超市、以及调料专业机构购买，符合采购方提出的标准，符合国家质量检疫部门的相关要求。

3、对照合同检查所送物资品牌、规格是否符合要求，对有包装的食品，检查包装是否完整，有无破损，查看食品包装标签应符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、强制标示内容：包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号、质量（品质）等级等内容，对实行食品质量（SC）安全市场准入制的食品，还应检查SC标志及 SC代码。

4、目前国家实行食品质量（SC）安全市场准入制的食品共 28 类：大米、小麦粉、酱油、醋、食用植物油、肉制品、乳制品、饮料、味精、方便面、饼干、罐头食品、冷冻饮品、速冻面米食品、膨化食品、糖果制品、茶叶、葡萄酒、果酒、啤酒、黄酒、酱腌菜、蜜饯、炒货食品、蛋制品、可可制品、水产加工品、淀粉及淀粉制品（包括粉丝、粉条）。

5、通过食品质量感官鉴别包装内产品及无包装产品，依靠视觉、嗅觉、味觉、触觉等鉴定食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度（稠度）是否符合质量要求。

三、产品具体要求：

（一）蔬菜

1、叶菜类：生菜、白菜、通心菜、苋菜等绿叶菜类及大白菜、椰菜等普通叶菜。属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无异味，结球叶菜要结球适度。

2、茄果类：西红柿、茄瓜、尖椒、长茄子、圆椒、辣椒等，属于同一品种规格，须色泽鲜艳、果实圆整、光洁，成熟度适中、整齐，无烂果、异味、病虫和明显机械损伤。果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、异味，无明显机械伤。

3、瓜果类：黄瓜、青瓜冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、佛手瓜等。属同一品种规格，色泽一致，无疤点，无断裂，无腐烂、异味、明显机械伤，不带泥土瓜条均匀，无畸形瓜、虫害、烂瓜，无明显机械伤。

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

5、薯芋类：包括马铃薯、香芋、姜、豆薯等，属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带茎叶、须根，无机械伤和病虫害斑，无腐烂、干瘪。马铃薯不发软、不长芽、不腐烂，表皮未出现绿色。

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

7、水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。多年生类包括竹笋，属同一品种规格，笋体幼嫩，无病虫害斑，无明显机械伤。

8、芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

9、香辛类：西芹、芹菜、香菜等。

10、叶菜类：包括白菜类和绿叶菜类的各种蔬菜，属同一品种规格，须肉质鲜嫩、形态好、色泽正常；无枯黄叶、病叶、泥土、无明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象，无抽蔫（菜心除外）；菠菜和本地芹菜可带根。花椰菜、青花菜属于同一品种，形状正常，肉质细密，新鲜，无腐烂、病虫害、机械伤；花椰菜花球洁白、无毛花；青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色、无紫花、无枯萎现象。

11、豆类：包括荷兰豆、四季豆、豆角、扁豆等，属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。

12、食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽，不带泥士、杂质。

13、鲜菌类：菌体外观完整新鲜、薄厚均匀、湿润饱满，无异味、无霉变、无腐烂，根茎比例正常。

（二）畜禽肉

A.鲜猪肉质量标准：

1、总体要求

（1）白条猪肥膘厚度以第六与第七根肋骨之间平行至脊背皮内不超过 1cm 为测量标准，良杂一级猪不超过 1.5cm。

（2）猪边体表无明显伤痕，无片状猪毛，后腿部盖有“良”或“特”字级别印章，并盖有“合格”椭圆开印章或宽长条肉检合格验讫印章。

（3）呈鲜红色，有光泽，脂肪洁白，肉的外表微干或微湿润，不粘手，指压后凹陷立即恢复，具有新鲜猪肉的正常气味。无泥污，血污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，精肉无多余脂肪。

2、具体要求

（1）五花肉片：3.5mm厚\*5cm长；五花肉丁：1cm见方；五花肉条（梅菜扣肉）：15cm长\*7cm宽；

（2）四号肉丝：9cm长\*0.4cm宽；四号肉片：5cm长\*3cm宽\*2.8mm厚；四号肉丁：1.3cm见方；

（3）米粉肉肉片：7cm长\*5mm厚；梅肉条：5cm\*1.2cm；红烧肉块：2cm\*2cm；卤肉块：1.5cm\*1.5cm；肉方：4.7cm\*4.7cm；

（4）排骨块：5cm长；腔骨：2.5cm宽；猪蹄：4cm-5cm/块；

（5）精五花：肉方6cm\*6cm、肉片4mm厚、肉丁6\*6mm，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感，肉的外表及切面微湿润，不粘手；

（6）纯排骨：寸断为3.3-3.4cm长的块、大小均匀、搅拌均匀，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象；

（7）四号肉：肉丝3-4mm粗、肉片2-3mm厚、肉丁6\*6mm，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感，肉的外表及切面微湿润，不粘手；

（8）猪蹄：1整块切5刀成6小块，必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准；

（9）肉馅：以3：7、4：6、5：5、2：8精碎为原料。

供方需在北京市范围内具有合作的或设有履行合同所必需的肉联厂和生猪屠宰场。

以上规格仅供参考，实际规格以拿实物到厨房，现场切，现场定，现场验货物。所有肉类货品不能用调理肉，注水肉等，必须保质保量，按时到货，按食堂需求到货，按所要的数量到货。

3、冻畜肉质量标准

外表颜色比冷却肉鲜明，在表面切开处为浅玫瑰色至灰色，用手或热刀触之，立刻显示鲜红色。肉坚硬，像冰一样，敲击有响声。化冻时，有肉的正常味，略潮，没有熟肉味。脂肪猪为白色。肌腱为白色，石灰色。无杂质，无肌肉风干现象，无白、黄、绿斑、污血，过多冰衣，无白霜，按标准部位分割，外包装无破损，有生产日期。

4、猪内脏及各部位肉品质量标准

（1）肠的质量需求标准

乳白色，稍软，略带坚韧，外形完整，无变质异味，无炎症溃疡、瘀血、充血、水肿及其他病理现象，无肠头毛圈，脂肪内容物。

（2）肚的质量需求标准

乳白色，组织结实，无异味，外形完整，无溃疡及其他病变现象，无内容物，黏膜，脂肪，无瘀血肠头毛圈。

（3）肾的质量需求标准

淡褐色，有光泽，略有弹性，组织结实，外形完整，无脂肪和肾外膜，无炎症脓肿等病变，无异臭，无杂质。

（4）肝的质量需求标准

红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实微密，肝叶完整，无脂肪，胆囊、胆管、无寄生虫、炎症水泡、薄膜，无胆汁污染，微有鱼腥味。

（5）口条的质量需求标准

品质新鲜，外形完整，无根附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪、无病伤，无异物。

（6）猪尾质量需求标准

品质新鲜，去毛洁净，不带毛根或绒毛。

5、蹄筋质量需求标准

品质新鲜，无色透明，表面光亮，无油脂，无精肉，无充血且顺直、干燥。

B、鲜牛、羊肉质量标准：

1、牛羊肉：肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白（羊）或淡黄色（牛）。外表微干或有风干膜，触摸不粘手。弹性好，指压后凹陷立即恢复。具有鲜牛，羊肉正常气味，无泥污，血污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，无多余脂肪及血管。

2、牛肉筋：4\*4cm见方；牛肉片：8\*4cm；牛后腿肉：整腿不加工；牛腩块：4\*4cm见方；牛蹄筋：食堂自加工。

3、冻畜肉质量标准

外表颜色比冷却肉鲜明，在表面切开处为浅玫瑰色至灰色，用手或热刀触之，立刻显示鲜红色。肉坚硬，像冰一样，敲击有响声。化冻时，有肉的正常味，略潮，没有熟肉味。脂肪羊为白色，牛为淡黄色。肌腱为白色，石灰色。无杂质，无肌肉风干现象，无白、黄、绿斑、污血，过多冰衣，无白霜，按标准部位分割，外包装无破损，有生产日期。

4、蹄筋质量需求标准

品质新鲜，无色透明，表面光亮，无油脂，无精肉，无充血且顺直、干燥。

C、鲜鸡、鸭肉质量标准：

1、兔肉：肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白（兔）。外表微干或有风干膜，触摸不粘手。弹性好，指压后凹陷立即恢复。具有鲜肉正常气味，无泥污，血污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，无多余脂肪及血管。

2、鸡肉：眼球饱满，皮肤有光泽，淡黄或灰白色，肌肉切而发亮。外表微干或微湿，不粘手，弹性良好指压后凹陷立即恢复，有正常气味。无长毛及毛、毛根，口腔及宰刀口血污、杂质、无紫斑瘀血，净腔，禽腹内无过多脂肪，腹下刀口，不过长，刀口整齐，重量在0.85千克的鲜鸡最好当天杀当天送。

3、鸡上腿肉：3两重、中间切1刀或2刀；鸡腿肉：切丁2\*2cm；表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准；鸡翅根：原箱 10kg/箱，10-12个/斤；肉质紧密，无污伤、无小毛，个体大小均匀；鸡胸肉：切丁2\*2cm。要求解冻后的鸡肉鸭肉片的出成率达到七成以上。

4、鸭肉、鹅肉：眼球平坦，皮肤有光泽，乳白或淡红色，肌肉切而有光泽。外表湿润，不粘手，指压后凹陷立即恢复，鸭、鹅固有的正常气味。无长毛及绒毛、毛根，口腔及宰刀口血污、杂质、无紫斑瘀血，净腔，禽腹内无过多脂肪，腹下刀口，不过长，刀口整齐，北京鸭1.5千克～1.7 千克左右。

5、鸭腿肉：4两重、切3-4刀成块；表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。

6、冻禽质量需求标准：

外观滋润，呈乳白或微黄色。基本无血脉风干现象，无白，黄绿，紫斑，无冰衣，解冻后与鲜禽特征相同，外包装上有生产日期，外包装无破损，无不封口现象。有光泽、无残羽，无腐臭气味，分割部件应符合标准，无残缺，外包装完好，商标规格、产品说明清晰完整。

7、禽内脏及各部位肉品质量需求标准

（1）鸡脚质量需求标准

白色或灰白色无黄衣趾壳，外形完整，无断骨，脚垫上无黑斑或黄斑，无血污、血水。

（2）鸡翅质量需求标准

无残羽，无黄衣，无伤斑和溃烂，无血水，允许有少量红斑点，允许修剪但最大范围不超弯关节处，全翅200g左右，翅中 100g左右，按部位分割。

（3）鸡腿质量需求标准

无残羽，无血水、血污、残骨，无伤斑、溃烂、炎症，允许有少量红斑，无多余皮和脂肪。按部位分割，全腿300g左右，下腿150g左右，周边修整齐，形如琵琶。

（4）鸡胸肉质量需求标准

无残羽，无血水、血污，无残骨、伤斑、溃烂、炎症，允许有少量红斑，无多余脂肪呈白色带有淡色玫瑰色或红色，大胸重量大于 120g，无小胸夹杂。

（三）水产品

A、水产干货类食品

干货包括鱿鱼、墨鱼、鱼翅、干贝、海米、虾皮、贝尖、虾籽、鲍鱼等感官鉴别：

1、干鱿鱼——无盐、干、肉桂色、身长 18cm-20cm/只

2、干贝——干、肉桂色、直径2cm左右长

3、海米——淡、干、色粉红、有光泽、2cm左右长

4、金钩——淡、干、色红、有光泽

5、虾皮——淡、干、有光泽、无断足、断头

6、贝尖——淡、干、肉桂色

B、海鲜（河鲜）类

1、鱼

感官鉴别：

神态——在水中游动自如，反应敏捷；

体态——无伤残、无畸形、无病害；

体表——鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞。

补充：

行动迟缓、反肚、慌乱、狂游的鱼表明已接近死亡或已有病害。

有红色鱼鳞之鱼须挑出拒收。

甲鱼验收方法：使甲鱼背朝天，能自行翻转、背壳黑青、白肚、裙边肥厚、四肢有力；如果甲鱼肚皮发红、有伤痕、有针孔不收；甲鱼腿侧面打水鼓起拒收。

2、虾

感官鉴别：个大而均匀，活蹦乱跳（或能活动）

3、蟹

感官鉴别：

大闸蟹——青皮、白肚、黄毛、金螯及蟹脚刚劲有力，膘壮肉厚，膏多，堆在地上，能迅速四面爬开。

海蟹——体肥、甲壳色泽正常，腹部洁白，雌蟹有膏时，头胸甲棘尖，反面透黄色，螯及蟹脚有力。

检验膏蟹及肉蟹时，除检其以上之感官外还需留意其草绳是否过粗，要求草绳所占比例小于20%总重。

不同规格的大闸蟹其规格相差很大，留意其规格很重要。

足爪舞动慢，不能有力弯曲，带有腐败臭味的拒收。

4、贝

感官鉴别：

双壳贝类——外壳具固有色泽，平时微张口、受惊闭合，斧足与触管伸缩灵活，具固有气味。

单壳贝类——贝肉收缩自如，用手指抚平后能回缩。

C、冻品质量

1、基本要求

（1）整箱包装完整、无破箱、生产地址明显。

（2）验货时，要拆箱检查，如含水量太多称重时适当按比例除冰块的重量。

（3）如冻品解冻、软化、出水带血水，则不能收货。

（4）冻品一般无生产日期，验收品质的好坏要用眼去辨认，如出现肉制品风干、变色之冻品不能收货。

（5）称重时要扣除纸箱、冰块的重量，以货品净重为准。如果外包装箱上标有净重，按净重入库，如果没有净重标识，按5%扣除含冰量。

2、冻虾仁质量需求标准：

（1）品名、厂址、净含量、生产日期、保质期齐全。

（2）冻虾仁冰衣表面完整、清洁。

（3）肉质呈淡黄色或乳白色，无异味，组织紧密有弹性，有适当光泽。虾体基本完整，允首尾部稍有残缺，清洁无杂质。

3、冻鱼质量需求标准：

包括利用冷冻方法进行保鲜的海水鱼和淡水鱼。

（1）鱼外表：鱼鳞完整、色泽清亮、肌体无残缺。

（2）鱼眼：凸起，清亮且黑白分明，洁净无污物。

（3）鱼肛门：完整无裂，外口紧缩，无黄红浑浊颜色。

4、速冻食品和冷冻半成品质量需求标准：

（1）包装正确，清洁，无破损。

（2）品名、厂址、净含量、生产日期、保质期齐全。

（3）在保质期内，且不超过保质期三分之一时间。

（4）包装内无冰晶，无杂质，粉末。

（5）内容物形状完整，美观，冻结坚实。

（6）无解冻，软化现象，无开裂，成块现象。

（7）颜色正常，无霉斑等不良现象。

5、冰鲜鱼质量需求标准：

感官鉴别：

皮肤——类金属、光泽哑色的表面显示其已不新鲜；

眼睛——饱满明亮、清晰且完整、瞳孔黑、角膜清澈；

鳃——鲜红色或血红色、含粘液且没有粘泥；

肛门——内收或平整，不突出，不破肛；

体外粘液——透明或水白；

肉质——坚实且富有弹性，轻按下鱼肉后，手指的凹陷处可马上恢复；

气味——温和的海水味或鲜海藻味，无氯味腐臭味；

体表——鱼鳞完整、体表无破损。

6、冰鲜虾质量需求标准：

感官鉴别：

有固有的颜色，不发白或红；头胸甲与躯干连接紧密，无断头现象；虾身清洁无污物。

7、盐渍海产质量需求标准：

感官鉴别：

质地——坚实而具韧性，手指甲掐之可破、脆嫩；

气味——轻腥气、盐味；

色泽——有光泽；

清洁度——无污物和泥浆。

包装---干净完整

D、部分产品具体要求

1、龙利鱼块：将整块鱼切1刀或2刀；

2、南美虾：（每公斤40头一50头）；

3、龙利鱼柳：将整块鱼切1刀或2刀；

4、海虾仁：（每斤41一50头）；

5、带鱼：400-700g，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

6、泥猛鱼：每条不低于 200 克，无头、无内脏，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

7、罗非鱼排：无头、无鳃、五鳞、无内脏，具有鱼的自然颜色。

（四）干货调味品

1、食盐质量验收标准

味咸、呈白色细晶体，无可见杂质，无苦味、涩味及其他异味，外包装无漏无污，印刷清晰，有防伪标识。

2、酱油质量验收标准

有正常的色泽，红褐色气味和滋味，无不良气味，不得有酸苦、涩等异味和霉味，不浑浊，不沉淀，无霉花浮膜，外包装无漏无污，印刷清晰，无胀袋现象。

3、单晶冰糖质量验收标准

晶面干燥基本光滑，晶体大小基本均匀，呈单斜晶体，异形晶、并晶、聚晶及碎晶不超过 15%，色白呈半透明或半透明体，无异味，无明显黑点及其他杂质。

4、食醋质量验收标准

有正常色泽，琥珀色气味的滋味，不涩，无其他不良气味和异味，不浑浊，无悬浮物及沉淀物，透明澄清无霉花浮膜，无“醋馒”“醋虱”，外包装无漏、无污，印刷清晰，无胀袋现象。

5、鱼露和豉油的质量验收标准

棕红色或棕黄色，各自的鲜香，无苦涩，澄清透明，不浑浊为佳。

6、蚝油的质量验收标准

红褐或棕褐色，有一定光泽，稀糊状，液体，无焦苦涩等异味和霉味，无腐败发酵异味，无渣粒。

7、酵母

在保质期内没超过三分之一的保质期，商品的品牌、规格和等级均正确，商品的外包装良好，无破损，无受潮，无变质。

8、味精质量验收标准

无色或白色柱状结晶，无杂质、污物，允许有少量碎晶及少量粉末状物质。

9、复合酱料质量验收标准

外包装无污物、无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象，在保质期内，且不超过保质期三分之一时间。

10、香料质量验收标准

（1）八角质量验收标准

色泽棕红鲜艳有光，朵大均匀呈八角形。干燥饱满干裂，香气浓郁，破碎和脱壳籽粒不超 10%，无受潮，无发霉，无杂物。

（2）花椒质量验收标准

色棕红，麻味足，香味大，身干，无长枝，无霉坏，无杂物，含籽不超5%，无受潮，无发霉，无杂物。

（3）桂皮质量验收标准

皮面青灰透淡棕色，腹面棕色，表面有细纹，背面有光泽，质坚实，身干，味清香，略带甜，无受潮，无发霉，无杂物。

（4）丁香质量验收标准

红棕色或棕褐色，上部有四枚三角状萼片，十字状分开，质坚实，富油性，气芳香，浓裂，味辛辣，无受潮，无发霉，无杂物。

（5）山柰质量验收标准

圆形或近圆形的横切片，外皮浅褐色或褐色皱缩，有的有根痕或残有须根，切面白色粉性，质脆气味特异，味辛辣，无受潮，无发霉，无杂物。

（6）陈皮质量验收标准

表面橙红或红黄，有无数凹入和油点对光照视清晰，内面黄白色，质稍硬面脆易折断，气香，味辛苦，无受潮，无发霉，无杂物。

（7）豆蔻质量验收标准

卵圆或椭圆形，表面灰棕色或灰黄色，全体有浅色纵行沟纹及不规则网状沟纹，质坚，断面显示棕黄色相杂的大理石花纹，富油性，气味芳香，无受潮，无发霉，无杂物。

（8）草果的质量验收标准

椭圆形，个大饱满色红润，香气浓郁，干燥无异味，无受潮，无发霉，无杂物。

（9）小茴香的质量验收标准

身干粒饱满均匀，气味香郁，色灰绿无杂质，无受潮，无发霉，无杂物。

11、粉状香辛料质量验收标准

（1）颗粒均匀，无杂质，干燥无结块，具有固有的颜色和气味滋味。

（2）包装完整，干净无泄漏。

（3）在保质期内且不超过三分之一的。

12、副食干货质量验收标准

（1）黑木耳

朵片基本完整，耳面黑褐色，背暗灰色，有光泽。握之声脆，扎手，具有弹性，耳片不碎为含水适中。无虫蛀，无霉烂无异味。

（2）笋干

形为扁平三角形，笋身短，宽，薄，色泽金黄，不能太老，无受潮，无霉变。

（3）干香菇

个体平整均匀，包边未展开，包形卷边圆润，菇肥把短，不发霉，无虫蛀，无受潮。

（4）银耳

颜色雪白，呈半透明状，有光泽，根部微黄，朵形呈菊花形，大而瓣厚，手感干燥，无发霉，无杂质，无受潮。

（5）莲子

颗粒饱满，大小均匀，色泽洁白可微黄，闻无明显刺鼻酸味，无发霉虫蛀，无受潮。

（6）腐竹

手感干脆易断，肉质纤维细嫩，颜色淡黄油润，有光泽，条干细长有光泽。无发霉，无异味，无受潮。

（7）米粉的质量验收标准

色明亮，有透明感，无斑点，无异味，煮熟后不严重断条、不糊汤。

（8）去核枣

果形饱满， 枣香纯正，颜色深红，个头均匀，无枣核残留，无异味，无发霉，无受潮。

（9）粉丝粉条类

有黄色，半透明的，条身粗细均匀，干爽有韧性，无砂无异物，无异味，无霉斑，无受潮。

（10）枸杞

形状类纺锥形，略扁稍皱缩，色泽鲜红，紫红或枣红，具有枸杞应有的气味。无杂质，无霉变，无受潮。

13、香肠制品的质量验收标准

肠衣完整与内容物结合紧密，坚实有弹力，无黏液、霉斑，切面坚实湿润、有光泽，肉为蔷薇色，无酸败臭味，有本身固有的香味和滋味。

14、腊制品的质量验收标准

色泽鲜明，肌肉呈红色，脂肪透明呈乳白色，肉身干燥结实，有固有气味。真空度保持良好，无空隙汁液流动，无大量脂肪溢出。

15、罐头商品的质量验收标准

（1）铁听制品应表面光亮，无锈迹，无磨损，无变形，无胀罐现象，商标无霉变。

（2）玻璃瓶制品，罐盖无锈迹，无胀罐现象，内容物色泽正常，符合产品本身所具有的质量标准。

16、酱菜、干调类商品的质量验收标准：

液体调味品和酱菜类商品表面应干净清洁，无液体外渗；干菜色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质。

# 第五章 合同条款及格式

（合同内容以后期实际签署为准）

甲方：地址： 联系人：联系电话：

乙方： 地址： 联系人： 联系电话：

根据《中华人民共和国民法典》及张湾培训中心2022年食材采购项目招标文件的要求，甲、乙双方经协商确定，甲方向乙方订购副食品， 为明确双方责任和权利，特签订本合同，共同遵守。具体条款如下：

一、食品的品种、数量、价格、供应期限

1、食品的品种、数量：以甲方每次需求计划为基准。

2、供货价格：以乙方承诺价格为基准。

3、供应期限：自 2022年 X 月 X 日起 至 2023年 X 月 X 日止

4、乙方应严格按甲方需求计划（含品牌、品种、质量、规格、数量等）供应。乙方未经甲方同意，不得变更供应商品的品牌、品种、质量、规格等，否则，甲方有权拒收。

二、供应要求

1、供应的食品必须符合食品安全、卫生等国家标准要求，经检验合格。严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，严格保证食品质量符合国家相关产品质量标准，符合国家各级强制性规范的要求；应提供原产地信息、企业注册号，生产批号、动物检疫标志并提供动物检疫合格证明及其它相关证明；保证保质期、生产厂家、质量标识及较好的质量等级、新鲜、洁净及较好的色泽；禁止供应有毒、有害、腐烂变质、超过保质期限、酸败、霉变、混有异物或其他感官性状异常的食品。

2、供应商品包装与标签要求：

（1）普通商品包装：容器（框、箱、袋）要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。

（2）标签：每件包装必须按行业标准贴标签，并标明产地、品种、有效期、生产单位及地址等。

（3）食品包装及标签：应符合国家规范，标签应标示食品名称、规格、制造商名称和地址、生产日期和保质期限、贮藏说明、质量等级、SC 认证等。乙方所提供的食品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二，进口冻品可用保质期不得少于1/2有效期天数，否则甲方有权拒收食品。

3、运输要求：运输工具应清洁卫生无污染，运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热。乙方品应小心轻卸，严防机械损伤。乙方需至少报备两台配送车辆，配送人员应固定。乙方如需要更换人员，需提前至少一周时间通知甲方负责人，并报备更换人员信息，以及提供从业人员健康证、无犯罪证明材料，乙方应负责培训人员保证熟悉岗位工作流程，更换报备车辆同上。

4、能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行加工并入库。

5、乙方需在北京市范围内设有履行合同所必需的冷藏、仓储、场地等设施，以及为需方各食堂及时配送货物的专用交通工具和能力，并提供相关资质证明。这类包装及专用运输工具应采取防潮、防腐及防止其他损坏的必要保护措施，从而保护货物能够经受多次搬运、装卸及运输。

6、乙方须按每日采购单中注明的食材技术标准和数量供货，不可以次充好、缺斤短两现象，超过采购单数量的货品采购方有权利不接收。

7、每日下午（15）点采购方工作人员将采购单发送至乙方，乙方须在（17）点前确认采购单并回复采购人。乙方按照每日配送时间（9）点前，将货品配送至（外交部张湾培训中心）指定地点，每批次均能提供证明材料。

注意：如果不是每日，请注明具体时间。

8、因采购方宴请、会议等原因临时或紧急使用少量货品的配送任务，乙方应按照采购方安排的配送时间按时到达采购方指定地点，一般须在三小时内送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。如遇应急配送情况，中标乙方不能提供的，使用部门可以找其他乙方采购。

9、能提供供货代理证明文件或自产证明文件。

10、每月能准时提供正式发票，每月及时汇总配送金额。

★11、投标人所有产品的投标报价以北京新发地市场（http：//www.xinfadi.com.cn/）所公布的每日价格行情的平均价为基准下浮或上浮的百分比，投标报价最高限价为基准上浮15%，超过最高限价的投标报价将被拒绝。

12、具体配送时间及地点要求：

配送地点：北京市通州区张家湾镇西定福村南183号外交部培训中心。

配送时间要求：每日早9:00前送达。

三、食品质量标准

各项食品须符合国家标准，经检验合格。

四、物资验收

（一）按甲方相关的《食品验收标准》进行验收。

（二）双方对质量有争议，如需将食品送至具有资质的质量检测机构检测的，若检测结果合格，检测费用由甲方支付；若检测结果不合格，则检测费用由乙方支付。

五、乙方的管理要求

（一）乙方有以下行为，经调查属实的，甲方有权立即解除相关供应合同：

1、弄虚作假，提供虚假材料取得中标供应资格的；

2、中标供应项目有转包、分包行为的；

3、经营情况发生重大变更，已经不具备承接中标供应项目能力的；

4、无正当理由拒绝、迟延履行合同向甲方供货的；

5、有行贿、给回扣等不正当竞争行为的；

6、因所供食品质量原因导致发生食品安全事故的；

7、所供应食品存在假冒、伪劣、缺斤短两等行为的；

8、有其它违法违纪行为及违反本合同义务的；

（二）由于甲方工作的特殊性，乙方应做好本单位工作人员的管理工作，遵守甲方管理等各项规定。

（三）乙方应严格按招标要求（含品种、质量等）供应，不得变更供应商品，否则，甲方有权拒收、退货。

（四）因生产商原因停产、改变生产规格的，乙方凭生产商证明告知甲方，甲方经市场调查确认，选择替换品种、规格，经双方协商定价后确认更换的品种、规格、价格，并签订补充协议。

（五） 按合同对商品进行严格验收，对不符合规格要求的商品，乙方必须无条件退货或更换。

（六）乙方须按供应商品的销售额及甲方要求开具国家正式发票。

（七）食品溯源要求。食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，食品生产企业必须获得工业产品生产许可证（0S），生产食品的源头与供应商要有固定的合法的供应关系。乙方应至少保存以下资料：

1、供应商与生产企业的销售合同；

2、生产企业的送货单和销售发票；

3、供应商与采购方的采购合同及送货单据、销售发票。

六、履约保证金

（一）乙方与甲方在中标公告发布后签订合同。

（二）合同签订前五个工作日内，乙方须向甲方支付合同总价的 5% 作为履约保证金， 在乙方完成其合同义务，包括任何保证义务后 30 日内，甲方一次性无息退还保证金。

七、配送与支付要求

（一）乙方需按照甲方采购清单要求，将食品送至甲方指定地点。

（二）首次供应时，应提供乙方的《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》等证照复印件予甲方存档。每次供应时应向甲方提供供货清单（送货单）。

（三）整个运输过程应科学合理，运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具， 并且要保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。

（四）商品包装要求，容器（框、箱、袋）要求清洁、干燥、牢固、无异味、无霉变现象，食品包装符合国家有关法规、标准的要求，包装完好无破损。

（五）送货时间：合同签订后，乙方应于每日上午 9：00 前将甲方订购食品送达甲方指定地点。甲方根据实际需求， 于每日下午 15：00 前将采购需求通知乙方，乙方须在 17：00 前确认采购单并回复甲方。

（六）乙方在接到通知后备齐食品，按时送抵交货地点。乙方除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。如遇特殊情况需调整送货时间，甲方应提前一天通知乙方， 乙方须配合。乙方不能按时、按质、按量供货，导致无法正常供应伙食的，甲方有权自行采购同等质量的食品，由此造成的经济损失和责任均由乙方承担，并承担违约责任。

（七）付款方式：乙方需每月及时汇总配送金额，乙方按甲方要求完成上月供货后，于次月 15 号前凭国家正式发票向甲方申请付款，甲方收到申请后在 10 个工作日内结清货款。

八、运输方式及费用负担

乙方在组织食品供应的运输费、搬运费、税金等一切费用由乙方负担，到达甲方指定地点时，乙方负责卸车。

九、供货计量

以交货地清点为准。

十、包装标准及包装费用负担

用于食品包装的材料必须清洁，食品无污染。食品的包装和标签必须符合相应的规定和要求，包装费用由乙方负担。

十一、双方权利义务

1、甲方对不符合《食品验收标准》的食品，有权作退货处理；甲方有按时与乙方结算货款的义务。

2、由于食品的质量问题或乙方不能按时按量供应，造成甲方无法正常供应的，甲方有权自行采购同等质量的食品，相应费用由乙方承担。

3、乙方应严格按照合同要求和国家有关标准生产和检验，确保食品质量。凡乙方提供的商品因质量问题造成食品安全事故，由乙方承担一切责任并赔偿切损失。

4、乙方工作人员必须遵守甲方人员管理规定，违反相关规定的人员不得再次入部， 造成严重后果的除依法追求其法律责任外，甲方有权取消乙方供应资格并终止合同。

5、乙方不得以任何形式向甲方相关人员行贿或采取其他不正当手段谋取非法利益。若有违反以上内容的行为，有关主管部门或纪检监察机关将视情节轻重给予不同程度的处罚。

6、一方若需提前终止合同,需提前一个月以书面形式通知对方。合同双方在合同期内因业务需要变更名称、账号等内容的，变更方凭工商、银行等部门出具的有效资料， 于变更后的五个工作日内通知对方，对方应及时更改相关信息。

十二、违约

因乙方原因造成甲方损失的，乙方需承担违约责任，甲方有权根据违约情况扣除履约保证金，具体情形详见合同附件 2《罚则明细》。

由于政策改变等不可抗力因素，甲方不再采购食材的，本合同自行终止，甲方不承担任何违约责任。

十三、合同生效

合同经双方授权代表签字盖章，且甲方收到乙方提交的履约保证金后生效，合同生效日期以较迟签注的日期为准。

十四、其它

1、中标通知书、投标文件、招标文件及本合同之所有附件均为本合同的有效组成部分， 与本合同具有同样法律效力，解释的顺序以文件生成时间在后的为准。

2、本合同正本陆份，具有同等法律效力，甲乙双方各执叁份，合同自签字、盖章之日起成立。

3、在执行本合同的过程中，所有经甲乙双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、合同修改书、往来信函等）均为本合同的有效组成部分。

4、本合同履行过程中发生争议，双方应协商解决，解决不成由甲方所在地人民法院管辖。

（以下无正文。）

甲方：

乙方：

（甲方名称）（印章）（乙方名称）（印章）

全权代表（签字）：

全权代表（签字）：

日期：年月日日期：年月日

地址：\_ \_ 邮政编码： 电话：\_ 开户银行： 账户：\_

合同附件 1《副食品采购验收标准》（试行）

一、产品基本要求：

（一）蔬菜

1、必须符合国家农产品质量法的基本要求，必须根据季节变换实施跟进，购买新鲜应季蔬菜，严禁购买生、烂、过季的蔬菜，严禁购买带有农药、粪便等不卫生蔬菜。必须达到感官质量指标和卫生质量指标，且农药检验符合标准要求（双方发生异议时以需求方标准为据）。

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

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

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

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

（二）畜禽肉

1、畜禽肉类需具有《营业执照》、《食品经营许可证》或《食品生产许可证》或《定点屠宰证》、《动物防疫合格证》。

2、新鲜肉脂肪结白，肌肉有光泽，红色均匀，外表微干或微湿润，用手指压在瘦肉上的凹陷能立即恢复，弹性好，且有鲜肉特有的正常气味；冰冻肉品必须有完整包装，生产厂家、日期、品名等标识清楚，出成率90%以上。包装需采用适用的一次性包装方式，无明显渗水。与招标文件要求的品质相符。肉类、鲜活类、水产品：必须从正规肉联厂购买新鲜肉食、鲜活类及海产品，必须有正规卫生防疫检疫部门的盖章标志，有厂家提供的卫生防疫证明，严禁从无正规手续、黑市、肉贩子手中购买病、死等牲畜。冻品的可用保质期（以送达之日起计算）不得少于2/3有效期天数，进口冻品可用保质期不得少于1/2有效期天数。

（三）水产品

水产品属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常。塘鱼类：罗非鱼、草鱼、鳊鱼、鳙鱼、鲢鱼等。鱼体健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。冻品的可用保质期（以送达之日起计算）不得少于2/3有效期天数，进口冻品可用保质期不得少于1/2有效期天数，供应商能够按照厨房要求加工宰杀洗净并入库。

（四）干货调味品

1、调料、干货是餐饮服务的基础材料，必须符合国家质量标准，具有产品检验合格证和卫生许可证，无杂质、无霉变、无异味，保质保量、足斤足称。内外包装完整并标有生产日期及保质期，内外包装显示信息须一致，且剩余保质期（自送达之日起计算）不得少于产品保质期的2/3。

2、必须从正规的商场、超市、以及调料专业机构购买，符合采购方提出的标准，符合国家质量检疫部门的相关要求。

3、对照合同检查所送物资品牌、规格是否符合要求，对有包装的食品，检查包装是否完整，有无破损，查看食品包装标签应符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、强制标示内容：包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号、质量（品质）等级等内容，对实行食品质量（SC）安全市场准入制的食品，还应检查SC标志及 SC代码。

4、目前国家实行食品质量（SC）安全市场准入制的食品共 28 类：大米、小麦粉、酱油、醋、食用植物油、肉制品、乳制品、饮料、味精、方便面、饼干、罐头食品、冷冻饮品、速冻面米食品、膨化食品、糖果制品、茶叶、葡萄酒、果酒、啤酒、黄酒、酱腌菜、蜜饯、炒货食品、蛋制品、可可制品、水产加工品、淀粉及淀粉制品（包括粉丝、粉条）。

5、通过食品质量感官鉴别包装内产品及无包装产品，依靠视觉、嗅觉、味觉、触觉等鉴定食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度（稠度）是否符合质量要求。

二、产品具体要求：

（一）蔬菜

1、叶菜类：生菜、白菜、通心菜、苋菜等绿叶菜类及大白菜、椰菜等普通叶菜。属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无异味，结球叶菜要结球适度。

2、茄果类：西红柿、茄瓜、尖椒、长茄子、圆椒、辣椒等，属于同一品种规格，须色泽鲜艳、果实圆整、光洁，成熟度适中、整齐，无烂果、异味、病虫和明显机械损伤。果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、异味，无明显机械伤。

3、瓜果类：黄瓜、青瓜冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、佛手瓜等。属同一品种规格，色泽一致，无疤点，无断裂，无腐烂、异味、明显机械伤，不带泥土瓜条均匀，无畸形瓜、虫害、烂瓜，无明显机械伤。

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

5、薯芋类：包括马铃薯、香芋、姜、豆薯等，属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带茎叶、须根，无机械伤和病虫害斑，无腐烂、干瘪。马铃薯不发软、不长芽、不腐烂，表皮未出现绿色。

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

7、水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。多年生类包括竹笋，属同一品种规格，笋体幼嫩，无病虫害斑，无明显机械伤。

8、芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

9、香辛类：西芹、芹菜、香菜等。

10、叶菜类：包括白菜类和绿叶菜类的各种蔬菜，属同一品种规格，须肉质鲜嫩、形态好、色泽正常；无枯黄叶、病叶、泥土、无明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象，无抽蔫（菜心除外）；菠菜和本地芹菜可带根。花椰菜、青花菜属于同一品种，形状正常，肉质细密，新鲜，无腐烂、病虫害、机械伤；花椰菜花球洁白、无毛花；青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色、无紫花、无枯萎现象。

11、豆类：包括荷兰豆、四季豆、豆角、扁豆等，属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。

12、食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽，不带泥士、杂质。

13、鲜菌类：菌体外观完整新鲜、薄厚均匀、湿润饱满，无异味、无霉变、无腐烂，根茎比例正常。

（二）畜禽肉

A.鲜猪肉质量标准：

1、总体要求

（1）白条猪肥膘厚度以第六与第七根肋骨之间平行至脊背皮内不超过 1cm 为测量标准，良杂一级猪不超过 1.5cm。

（2）猪边体表无明显伤痕，无片状猪毛，后腿部盖有“良”或“特”字级别印章，并盖有“合格”椭圆开印章或宽长条肉检合格验讫印章。

（3）呈鲜红色，有光泽，脂肪洁白，肉的外表微干或微湿润，不粘手，指压后凹陷立即恢复，具有新鲜猪肉的正常气味。无泥污，血污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，精肉无多余脂肪。

2、具体要求

（1）五花肉片：3.5mm厚\*5cm长；五花肉丁：1cm见方；五花肉条（梅菜扣肉）：15cm长\*7cm宽；

（2）四号肉丝：9cm长\*0.4cm宽；四号肉片：5cm长\*3cm宽\*2.8mm厚；四号肉丁：1.3cm见方；

（3）米粉肉肉片：7cm长\*5mm厚；梅肉条：5cm\*1.2cm；红烧肉块：2cm\*2cm；卤肉块：1.5cm\*1.5cm；肉方：4.7cm\*4.7cm；

（4）排骨块：5cm长；腔骨：2.5cm宽；猪蹄：4cm-5cm/块；

（5）精五花：肉方6cm\*6cm、肉片4mm厚、肉丁6\*6mm，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感，肉的外表及切面微湿润，不粘手；

（6）纯排骨：寸断为3.3-3.4cm长的块、大小均匀、搅拌均匀，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象；

（7）四号肉：肉丝3-4mm粗、肉片2-3mm厚、肉丁6\*6mm，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感，肉的外表及切面微湿润，不粘手；

（8）猪蹄：1整块切5刀成6小块，必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准；

（9）肉馅：以3：7、4：6、5：5、2：8精碎为原料。

供方需在北京市范围内具有合作的或设有履行合同所必需的肉联厂和生猪屠宰场。

以上规格仅供参考，实际规格以拿实物到厨房，现场切，现场定，现场验货物。所有肉类货品不能用调理肉，注水肉等，必须保质保量，按时到货，按食堂需求到货，按所要的数量到货。

3、冻畜肉质量标准

外表颜色比冷却肉鲜明，在表面切开处为浅玫瑰色至灰色，用手或热刀触之，立刻显示鲜红色。肉坚硬，像冰一样，敲击有响声。化冻时，有肉的正常味，略潮，没有熟肉味。脂肪猪为白色。肌腱为白色，石灰色。无杂质，无肌肉风干现象，无白、黄、绿斑、污血，过多冰衣，无白霜，按标准部位分割，外包装无破损，有生产日期。

4、猪内脏及各部位肉品质量标准

（1）肠的质量需求标准

乳白色，稍软，略带坚韧，外形完整，无变质异味，无炎症溃疡、瘀血、充血、水肿及其他病理现象，无肠头毛圈，脂肪内容物。

（2）肚的质量需求标准

乳白色，组织结实，无异味，外形完整，无溃疡及其他病变现象，无内容物，黏膜，脂肪，无瘀血肠头毛圈。

（3）肾的质量需求标准

淡褐色，有光泽，略有弹性，组织结实，外形完整，无脂肪和肾外膜，无炎症脓肿等病变，无异臭，无杂质。

（4）肝的质量需求标准

红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实微密，肝叶完整，无脂肪，胆囊、胆管、无寄生虫、炎症水泡、薄膜，无胆汁污染，微有鱼腥味。

（5）口条的质量需求标准

品质新鲜，外形完整，无根附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪、无病伤，无异物。

（6）猪尾质量需求标准

品质新鲜，去毛洁净，不带毛根或绒毛。

5、蹄筋质量需求标准

品质新鲜，无色透明，表面光亮，无油脂，无精肉，无充血且顺直、干燥。

B、鲜牛、羊肉质量标准：

1、牛羊肉：肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白（羊）或淡黄色（牛）。外表微干或有风干膜，触摸不粘手。弹性好，指压后凹陷立即恢复。具有鲜牛，羊肉正常气味，无泥污，血污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，无多余脂肪及血管。

2、牛肉筋：4\*4cm见方；牛肉片：8\*4cm；牛后腿肉：整腿不加工；牛腩块：4\*4cm见方；牛蹄筋：食堂自加工。

3、冻畜肉质量标准

外表颜色比冷却肉鲜明，在表面切开处为浅玫瑰色至灰色，用手或热刀触之，立刻显示鲜红色。肉坚硬，像冰一样，敲击有响声。化冻时，有肉的正常味，略潮，没有熟肉味。脂肪羊为白色，牛为淡黄色。肌腱为白色，石灰色。无杂质，无肌肉风干现象，无白、黄、绿斑、污血，过多冰衣，无白霜，按标准部位分割，外包装无破损，有生产日期。

4、蹄筋质量需求标准

品质新鲜，无色透明，表面光亮，无油脂，无精肉，无充血且顺直、干燥。

C、鲜鸡、鸭肉质量标准：

1、兔肉：肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白（兔）。外表微干或有风干膜，触摸不粘手。弹性好，指压后凹陷立即恢复。具有鲜肉正常气味，无泥污，血污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，无多余脂肪及血管。

2、鸡肉：眼球饱满，皮肤有光泽，淡黄或灰白色，肌肉切而发亮。外表微干或微湿，不粘手，弹性良好指压后凹陷立即恢复，有正常气味。无长毛及毛、毛根，口腔及宰刀口血污、杂质、无紫斑瘀血，净腔，禽腹内无过多脂肪，腹下刀口，不过长，刀口整齐，重量在0.85千克的鲜鸡最好当天杀当天送。

3、鸡上腿肉：3两重、中间切1刀或2刀；鸡腿肉：切丁2\*2cm；表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准；鸡翅根：原箱 10kg/箱，10-12个/斤；肉质紧密，无污伤、无小毛，个体大小均匀；鸡胸肉：切丁2\*2cm。要求解冻后的鸡肉鸭肉片的出成率达到七成以上。

4、鸭肉、鹅肉：眼球平坦，皮肤有光泽，乳白或淡红色，肌肉切而有光泽。外表湿润，不粘手，指压后凹陷立即恢复，鸭、鹅固有的正常气味。无长毛及绒毛、毛根，口腔及宰刀口血污、杂质、无紫斑瘀血，净腔，禽腹内无过多脂肪，腹下刀口，不过长，刀口整齐，北京鸭1.5千克～1.7 千克左右。

5、鸭腿肉：4两重、切3-4刀成块；表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。

6、冻禽质量需求标准：

外观滋润，呈乳白或微黄色。基本无血脉风干现象，无白，黄绿，紫斑，无冰衣，解冻后与鲜禽特征相同，外包装上有生产日期，外包装无破损，无不封口现象。有光泽、无残羽，无腐臭气味，分割部件应符合标准，无残缺，外包装完好，商标规格、产品说明清晰完整。

7、禽内脏及各部位肉品质量需求标准

（1）鸡脚质量需求标准

白色或灰白色无黄衣趾壳，外形完整，无断骨，脚垫上无黑斑或黄斑，无血污、血水。

（2）鸡翅质量需求标准

无残羽，无黄衣，无伤斑和溃烂，无血水，允许有少量红斑点，允许修剪但最大范围不超弯关节处，全翅200g左右，翅中 100g左右，按部位分割。

（3）鸡腿质量需求标准

无残羽，无血水、血污、残骨，无伤斑、溃烂、炎症，允许有少量红斑，无多余皮和脂肪。按部位分割，全腿300g左右，下腿150g左右，周边修整齐，形如琵琶。

（4）鸡胸肉质量需求标准

无残羽，无血水、血污，无残骨、伤斑、溃烂、炎症，允许有少量红斑，无多余脂肪呈白色带有淡色玫瑰色或红色，大胸重量大于 120g，无小胸夹杂。

（三）水产品

A、水产干货类食品

干货包括鱿鱼、墨鱼、鱼翅、干贝、海米、虾皮、贝尖、虾籽、鲍鱼等感官鉴别：

1、干鱿鱼——无盐、干、肉桂色、身长 18cm-20cm/只

2、干贝——干、肉桂色、直径2cm左右长

3、海米——淡、干、色粉红、有光泽、2cm左右长

4、金钩——淡、干、色红、有光泽

5、虾皮——淡、干、有光泽、无断足、断头

6、贝尖——淡、干、肉桂色

B、海鲜（河鲜）类

1、鱼

感官鉴别：

神态——在水中游动自如，反应敏捷；

体态——无伤残、无畸形、无病害；

体表——鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞。

补充：

行动迟缓、反肚、慌乱、狂游的鱼表明已接近死亡或已有病害。

有红色鱼鳞之鱼须挑出拒收。

甲鱼验收方法：使甲鱼背朝天，能自行翻转、背壳黑青、白肚、裙边肥厚、四肢有力；如果甲鱼肚皮发红、有伤痕、有针孔不收；甲鱼腿侧面打水鼓起拒收。

2、虾

感官鉴别：个大而均匀，活蹦乱跳（或能活动）

3、蟹

感官鉴别：

大闸蟹——青皮、白肚、黄毛、金螯及蟹脚刚劲有力，膘壮肉厚，膏多，堆在地上，能迅速四面爬开。

海蟹——体肥、甲壳色泽正常，腹部洁白，雌蟹有膏时，头胸甲棘尖，反面透黄色，螯及蟹脚有力。

检验膏蟹及肉蟹时，除检其以上之感官外还需留意其草绳是否过粗，要求草绳所占比例小于20%总重。

不同规格的大闸蟹其规格相差很大，留意其规格很重要。

足爪舞动慢，不能有力弯曲，带有腐败臭味的拒收。

4、贝

感官鉴别：

双壳贝类——外壳具固有色泽，平时微张口、受惊闭合，斧足与触管伸缩灵活，具固有气味。

单壳贝类——贝肉收缩自如，用手指抚平后能回缩。

C、冻品质量

1、基本要求

（1）整箱包装完整、无破箱、生产地址明显。

（2）验货时，要拆箱检查，如含水量太多称重时适当按比例除冰块的重量。

（3）如冻品解冻、软化、出水带血水，则不能收货。

（4）冻品一般无生产日期，验收品质的好坏要用眼去辨认，如出现肉制品风干、变色之冻品不能收货。

（5）称重时要扣除纸箱、冰块的重量，以货品净重为准。如果外包装箱上标有净重，按净重入库，如果没有净重标识，按5%扣除含冰量。

2、冻虾仁质量需求标准：

（1）品名、厂址、净含量、生产日期、保质期齐全。

（2）冻虾仁冰衣表面完整、清洁。

（3）肉质呈淡黄色或乳白色，无异味，组织紧密有弹性，有适当光泽。虾体基本完整，允首尾部稍有残缺，清洁无杂质。

3、冻鱼质量需求标准：

包括利用冷冻方法进行保鲜的海水鱼和淡水鱼。

（1）鱼外表：鱼鳞完整、色泽清亮、肌体无残缺。

（2）鱼眼：凸起，清亮且黑白分明，洁净无污物。

（3）鱼肛门：完整无裂，外口紧缩，无黄红浑浊颜色。

4、速冻食品和冷冻半成品质量需求标准：

（1）包装正确，清洁，无破损。

（2）品名、厂址、净含量、生产日期、保质期齐全。

（3）在保质期内，且不超过保质期三分之一时间。

（4）包装内无冰晶，无杂质，粉末。

（5）内容物形状完整，美观，冻结坚实。

（6）无解冻，软化现象，无开裂，成块现象。

（7）颜色正常，无霉斑等不良现象。

5、冰鲜鱼质量需求标准：

感官鉴别：

皮肤——类金属、光泽哑色的表面显示其已不新鲜；

眼睛——饱满明亮、清晰且完整、瞳孔黑、角膜清澈；

鳃——鲜红色或血红色、含粘液且没有粘泥；

肛门——内收或平整，不突出，不破肛；

体外粘液——透明或水白；

肉质——坚实且富有弹性，轻按下鱼肉后，手指的凹陷处可马上恢复；

气味——温和的海水味或鲜海藻味，无氯味腐臭味；

体表——鱼鳞完整、体表无破损。

6、冰鲜虾质量需求标准：

感官鉴别：

有固有的颜色，不发白或红；头胸甲与躯干连接紧密，无断头现象；虾身清洁无污物。

7、盐渍海产质量需求标准：

感官鉴别：

质地——坚实而具韧性，手指甲掐之可破、脆嫩；

气味——轻腥气、盐味；

色泽——有光泽；

清洁度——无污物和泥浆。

包装---干净完整

D、部分产品具体要求

1、龙利鱼块：将整块鱼切1刀或2刀；

2、南美虾：（每公斤40头一50头）；

3、龙利鱼柳：将整块鱼切1刀或2刀；

4、海虾仁：（每斤41一50头）；

5、带鱼：400-700g，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

6、泥猛鱼：每条不低于 200 克，无头、无内脏，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

7、罗非鱼排：无头、无鳃、五鳞、无内脏，具有鱼的自然颜色。

（四）干货调味品

1、食盐质量验收标准

味咸、呈白色细晶体，无可见杂质，无苦味、涩味及其他异味，外包装无漏无污，印刷清晰，有防伪标识。

2、酱油质量验收标准

有正常的色泽，红褐色气味和滋味，无不良气味，不得有酸苦、涩等异味和霉味，不浑浊，不沉淀，无霉花浮膜，外包装无漏无污，印刷清晰，无胀袋现象。

3、单晶冰糖质量验收标准

晶面干燥基本光滑，晶体大小基本均匀，呈单斜晶体，异形晶、并晶、聚晶及碎晶不超过 15%，色白呈半透明或半透明体，无异味，无明显黑点及其他杂质。

4、食醋质量验收标准

有正常色泽，琥珀色气味的滋味，不涩，无其他不良气味和异味，不浑浊，无悬浮物及沉淀物，透明澄清无霉花浮膜，无“醋馒”“醋虱”，外包装无漏、无污，印刷清晰，无胀袋现象。

5、鱼露和豉油的质量验收标准

棕红色或棕黄色，各自的鲜香，无苦涩，澄清透明，不浑浊为佳。

6、蚝油的质量验收标准

红褐或棕褐色，有一定光泽，稀糊状，液体，无焦苦涩等异味和霉味，无腐败发酵异味，无渣粒。

7、酵母

在保质期内没超过三分之一的保质期，商品的品牌、规格和等级均正确，商品的外包装良好，无破损，无受潮，无变质。

8、味精质量验收标准

无色或白色柱状结晶，无杂质、污物，允许有少量碎晶及少量粉末状物质。

9、复合酱料质量验收标准

外包装无污物、无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象，在保质期内，且不超过保质期三分之一时间。

10、香料质量验收标准

（1）八角质量验收标准

色泽棕红鲜艳有光，朵大均匀呈八角形。干燥饱满干裂，香气浓郁，破碎和脱壳籽粒不超 10%，无受潮，无发霉，无杂物。

（2）花椒质量验收标准

色棕红，麻味足，香味大，身干，无长枝，无霉坏，无杂物，含籽不超5%，无受潮，无发霉，无杂物。

（3）桂皮质量验收标准

皮面青灰透淡棕色，腹面棕色，表面有细纹，背面有光泽，质坚实，身干，味清香，略带甜，无受潮，无发霉，无杂物。

（4）丁香质量验收标准

红棕色或棕褐色，上部有四枚三角状萼片，十字状分开，质坚实，富油性，气芳香，浓裂，味辛辣，无受潮，无发霉，无杂物。

（5）山柰质量验收标准

圆形或近圆形的横切片，外皮浅褐色或褐色皱缩，有的有根痕或残有须根，切面白色粉性，质脆气味特异，味辛辣，无受潮，无发霉，无杂物。

（6）陈皮质量验收标准

表面橙红或红黄，有无数凹入和油点对光照视清晰，内面黄白色，质稍硬面脆易折断，气香，味辛苦，无受潮，无发霉，无杂物。

（7）豆蔻质量验收标准

卵圆或椭圆形，表面灰棕色或灰黄色，全体有浅色纵行沟纹及不规则网状沟纹，质坚，断面显示棕黄色相杂的大理石花纹，富油性，气味芳香，无受潮，无发霉，无杂物。

（8）草果的质量验收标准

椭圆形，个大饱满色红润，香气浓郁，干燥无异味，无受潮，无发霉，无杂物。

（9）小茴香的质量验收标准

身干粒饱满均匀，气味香郁，色灰绿无杂质，无受潮，无发霉，无杂物。

11、粉状香辛料质量验收标准

（1）颗粒均匀，无杂质，干燥无结块，具有固有的颜色和气味滋味。

（2）包装完整，干净无泄漏。

（3）在保质期内且不超过三分之一的。

12、副食干货质量验收标准

（1）黑木耳

朵片基本完整，耳面黑褐色，背暗灰色，有光泽。握之声脆，扎手，具有弹性，耳片不碎为含水适中。无虫蛀，无霉烂无异味。

（2）笋干

形为扁平三角形，笋身短，宽，薄，色泽金黄，不能太老，无受潮，无霉变。

（3）干香菇

个体平整均匀，包边未展开，包形卷边圆润，菇肥把短，不发霉，无虫蛀，无受潮。

（4）银耳

颜色雪白，呈半透明状，有光泽，根部微黄，朵形呈菊花形，大而瓣厚，手感干燥，无发霉，无杂质，无受潮。

（5）莲子

颗粒饱满，大小均匀，色泽洁白可微黄，闻无明显刺鼻酸味，无发霉虫蛀，无受潮。

（6）腐竹

手感干脆易断，肉质纤维细嫩，颜色淡黄油润，有光泽，条干细长有光泽。无发霉，无异味，无受潮。

（7）米粉的质量验收标准

色明亮，有透明感，无斑点，无异味，煮熟后不严重断条、不糊汤。

（8）去核枣

果形饱满， 枣香纯正，颜色深红，个头均匀，无枣核残留，无异味，无发霉，无受潮。

（9）粉丝粉条类

有黄色，半透明的，条身粗细均匀，干爽有韧性，无砂无异物，无异味，无霉斑，无受潮。

（10）枸杞

形状类纺锥形，略扁稍皱缩，色泽鲜红，紫红或枣红，具有枸杞应有的气味。无杂质，无霉变，无受潮。

13、香肠制品的质量验收标准

肠衣完整与内容物结合紧密，坚实有弹力，无黏液、霉斑，切面坚实湿润、有光泽，肉为蔷薇色，无酸败臭味，有本身固有的香味和滋味。

14、腊制品的质量验收标准

色泽鲜明，肌肉呈红色，脂肪透明呈乳白色，肉身干燥结实，有固有气味。真空度保持良好，无空隙汁液流动，无大量脂肪溢出。

15、罐头商品的质量验收标准

（1）铁听制品应表面光亮，无锈迹，无磨损，无变形，无胀罐现象，商标无霉变。

（2）玻璃瓶制品，罐盖无锈迹，无胀罐现象，内容物色泽正常，符合产品本身所具有的质量标准。

16、酱菜、干调类商品的质量验收标准：

液体调味品和酱菜类商品表面应干净清洁，无液体外渗；干菜色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质。

合同附件 2 罚则明细

1、合同期内，甲方对食品质量每月抽查一次（食品安全事故调查、接到投诉调查而送检不受此次数限制），质量检验费用由乙方支付：对抽查发现产品质量不合格的，责成乙方对该批次产品作出更换、退货、每次扣除履约保证金的 10%、情节严重的甲方有权解除合同，解除通知送达乙方当日合同解除；合同期内累计四次不合格的（可为相同或不同食品），甲方有权扣除全部履约保证金并解除合同，情节严重的按第五条处理。

2、乙方应当依据国家有关法律法规要求建立健全各项管理制度，保证食品安全， 有明确的食品安全责任人。因所供食品质量原因导致发生食品安全事故，除解除合同、扣除全部履约保证金外，乙方还需赔偿甲方救治经费等全部损失。

3、乙方按合同约定的标的供货，不得转包、分包，否则甲方有权单方面终止合同， 乙方承担由此造成的经济损失，履约保证金不予退还。

4、经甲方调查如乙方存在下述情形之一的，每次扣除履约保证金的 5 %（违约情

况每月不得超过 3 次，否则，甲方有权解除合同；若一年内违约累计达到 10 次（含） 以上，甲方有权解除合同）：

（1）供应食品品种、品牌、规格或质量等级与合同不符；

（2）提供虚假检验报告等相关票证；

（3）因退货或未按甲方采购计划数量、时间供应，造成甲方伙食及销售无法按时供应；

（4）供货数量低于甲方采购计划数量的 80%（含本数）；

（5）将验收不合格退货的食品再次配送给甲方；

（6）在包装、运输、装卸等环节不符合食品安全要求；

（7）食品溯源管理制度不落实，进货查验记录不全；

（8）配送时未带齐甲方要求单据的，如采购送货单、检验证明材料等；

（9）未即时报送更换人员及车辆相关材料。

（10）配送人员及车辆违反甲方《生活服务处供应商人员车辆入部管理办法》相关管理规定，包括乱停车、不按要求码货、人员不按规定着装、不符合疫情防控要求等情况。

5、乙方应严格遵守《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定，乙方销售食品如存在下述情形之一的，除全部退货外，甲方有权解除合同，解除通知送达乙方当日

合同解除，扣除全部履约保证金，乙方仍需承担由此给甲方造成的一切损失：

（1）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫（蔬菜、水果生虫需在合理范围或个别现象）、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；

（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

（3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

（4）未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的畜禽肉及其制品；

（5）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

（6）超过保质期限的。

合同附件 3 保密承诺书

甲方（采购人名称）：

鉴于在 （项目名称）的合作过程中，我公司已经或将要知悉贵单位所拥有的且标明秘密的参数、技巧等秘密信息，我公司做出以下保密声明，承诺有效地保护贵单位秘密和信息：

1、秘密信息指商业秘密、所有权、秘密技术、所有的分析、记录、研究、原型以及其他与秘密信息相关的文献和材料，其中商业信息包括所有的信息，目前涉及到的数据和工具、将来或计划中的设备、材料、仪器、工艺过程、配方样品、技术、图纸、设计、产量、成本、供应商、客户、关键技术以及贵单位提供给我公司的其他类似资料信息，包括在采购设备中所出现的技术参数等。在可能的合作过程中，贵单位提出的所有服务需求和改进的建议，均属于贵单位专有的技术秘密。

2、保密义务

（1）对秘密信息进行保密；

（2）除为履行职责而确有必要知悉秘密信息的相关人员，不向其他任何人披露， 也不向任何第三方透露；

（3）及时、妥善地做好资料整理、归档和保密工作。3、如违反上述承诺，我公司承担相应法律责任。

承诺方全称（盖章）： 承诺日期：

# 第六章 附件

附件1 应答函

致：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_（采购代理机构）

根据贵方所发\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_项目的磋商邀请（磋商文件编号：），签字代表\_\_\_\_\_\_\_\_\_（全名、职务）经正式授权并代表供应商（供应商名称、地址）提交下述文件正本一份、副本\_\_份和电子版一份。

1. 法定代表人授权书
2. 报价一览表
3. 分项报价表
4. 技术规格偏离表
5. 商务条款偏离表
6. 资格证明文件
7. 技术响应文件
8. 我单位磋商保证金，金额为\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

据此函，签字代表宣布同意如下：

1. 所附报价表中规定的应提供产品和服务报价总价为\_\_\_\_\_\_\_\_\_（注明币种），即\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_（文字表述）。
2. 供应商将按《磋商文件》的规定履行合同责任和义务。
3. 供应商已详细审查全部《磋商文件》，包括修改文件（如有的话）。我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权利。
4. 本报价有效期自递交《响应文件》截止日起九十天。
5. 如果在规定的递交《响应文件》截止后，供应商在报价有效期内撤回《响应文件》，或成交后不签约，其磋商保证金将不予退还。
6. 供应商同意提供，按照贵方要求与磋商应答有关的一切数据或资料，理解贵方不一定接受最低的报价或收到的任何报价。

**我方郑重承诺：**

我方提交的响应文件资料是完整的、真实的和准确的。我方同意按照贵方的要求，提供有关的数据和资料。为此，我们授权任何相关的个人和公司向贵方提供要求的和必要的真实情况和资料以证实我们所填报的各项内容。如果在该项目磋商过程中或者在获得成交后，采购人或有管辖权的行政监管机构发现并查实我方在该项目的磋商中所报的资料存在虚假或不真实的信息或者伪造数据、资料或证书等情况，我方将无条件地自动放弃该项目的磋商资格和成交资格；如果我方已经收到成交通知书，我方将无条件的承认，我方收到的该项目的成交通知书为无效文件，对采购人不具有任何法律约束力，由此造成的任何损失均由我方承担；本段承诺是我方真实意思的表示且具有相对独立性，不管是否有其他相反的说明，本段承诺均为我方响应文件的有效组成内容，对我方在与该项目有关的任何行为中始终具有优先的法律约束力。

与本磋商有关的一切正式往来通讯请寄：

地址：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 邮编：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 传真：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

供应商代表签字：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

供应商名称：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

（公章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日

附件2-1报价一览表格式

项目名称：

招标编号：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 供应商名称 | 响应报价（所有产品在北京新发地市场（http：//www.xinfadi.com.cn/）所公布的每日价格行情的平均价为基准统一下浮或上浮的百分比） | 保证金 | 备注 |
|  |  浮（在此处请选择报价是“ 上浮” 或“ 下浮” ） % | 有/无 |  |

注：

此表应按供应商须知的规定密封、标记并单独提交，以便在磋商时使用。

1. 响应报价最高限价为北京新发地市场（http：//www.xinfadi.com.cn/）所公布的每日价格行情的平均价为基准上浮15%， 超过最高限价的响应报价将被拒绝。
2. 响应报价总价已包括与本次所报产品和伴随服务相关的所有税费以及供应商为完成本项目所发生的一切费用。本表中的响应报价总价金额应与响应分项报价表中的总价金额一致。
3. 除供应商提供的已包含在报价内的与项目采购相关的其他增值服务之外，若供应商在响应文件中主动提出向采购人给予赠品、回扣或者与采购无关的其他商品、服务的，其响应文件在评审过程中按无效处理。
4. 有条件折扣不得填写，评标时也不予考虑。

供应商名称：公章

授权代表：签字

日期：

附件2-2报价一览表格式

项目名称： 招标编号：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 内容 | 描述 | 单位 | 数量 | 单价（元） | 总价（元） |
| 一、 |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |
| „ |  |  |  |  |  |  |  |
| 合计： |  |
| 二、 |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |
| „ |  |  |  |  |  |  |  |
| 合计： |  |
| 三、 |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |
| „ |  |  |  |  |  |  |  |
| 合计： |  |
| 四、 |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |
| „ |  |  |  |  |  |  |  |
| 合计： |  |
|  |  |
| 总计（一至四项汇总金额）： |  |

注：此表应按供应商须知的规定密封、标记并单独提交，以便在磋商时使用。

1. 表格可根据实际需求自行调整，但须对整体报价作出分项报价明细，以便评审委员会评估价格的合理性，本项目不接受无分项报价。响应方应将本表单独密封提交（放在一个单独的信封内），并在信封上标明“报价表”字样；
2. 报价应清晰体现项目需求书中各项任务的具体价格情况；
3. 响应供应商可根据实际情况自行扩展表格细项。需要说明请于备注格填写。
4. 供应商每次报价均需提供本表的电子版（excel 格式，可复制），以供统计使用。

供应商名称：公章

授权代表：签字

日期：

附件3供应商退款银行信息表格式

招标编号：

项目名称：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 提交保证金金额 | 退款银行名称 | 账号 |
|  |  |  |

注：此表应按供应商须知的规定与磋商保证金一同密封、标记并单独提交，以便招标机构能及时向未入围的供应商退款。

**如果中标，请贵司开具以下服务费发票：请在（）中划√**

**（）增值税普通发票（）增值税专用发票**

**如果选择开具增值税专用发票，提供以下信息，如不提供，视为开具普通发票：**

**单位全称：纳税人识别号：**

**地址：电话：**

**开户行：账号：**

**附：一般纳税人资格证书(证明)复印件，或国家税务局网站一般纳税人资格查询截图。**

供应商名称：公章

授权代表：签字

日期：

附件4技术规格偏离表格式

招标编号：

项目名称：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 磋商文件条款号 | 磋商文件技术规格要求 | 响应文件响应内容 | 偏差说明 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

注：1. 建议供应商按磋商文件第四章“技术要求”中的要求逐条应答，回答应以“满足”或“不满足”等明示承诺开始，列出所投产品或服务的具体技术指标，并辅以详细解释。除“满足”项目外，必须在偏差说明一栏中对偏差予以详细说明。除以上“偏差说明”栏中列明的偏差外，供应商无条件接受磋商文件规定的所有技术条款。

1. 2. 投标者可根据其投标内容进一步细化上述表格，并可增添其它表格或说明以便进一步明确投标内容。

供应商名称：公章

授权代表：签字

日期：

附件5商务条款偏离表格式

招标编号：

项目名称：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 磋商文件条款号 | 磋商文件商务条款 | 响应文件商务条款 | 偏差说明 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

注：1. 建议供应商按磋商文件第五章“合同主要条款列表”中的要求逐条应答，回答应以“满足”或“不满足”等明示承诺开始，列出所投产品或服务的具体商务条款并辅以详细解释。除“满足”项目外，必须在偏差说明一栏中对偏差予以详细说明。

2.除以上“偏差说明”栏中列明的偏差外，供应商无条件接受磋商文件规定的所有商务条款。

供应商名称：公章

授权代表：签字

日期：

附件6法定代表人授权书格式

本授权书声明：注册于的公司的在下面签字的（法定代表人姓名、职务）代表本公司授权在下面签字的（被授权人的姓名、职务）为本公司的合法代理人，就项目的投标及合同的执行，以本公司名义处理一切与之有关的事务。

本授权书于年月日签字或加盖签名章生效，特此声明。

法定代表人签字或签章：

授权代表（被授权人）签字：

职务：

单位名称（盖章）：

地址：

附：法定代表人和被授权人的身份证复印件

附件7磋商保证金承诺函

中信国际招标有限公司：

在本次招标活动中，我公司愿以\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_（电汇）形式提交磋商保证金并做出以下承诺：

1. 保证金金额（大写）\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_元；
2. 我公司做出以下任何一种事实，磋商保证金将不予退还：
3. 自磋商截止时间后到投标有效期满前撤回投标；或
4. 在收到中标通知后30天内未能按磋商文件、响应文件及有关澄清函的规定与招标人签订合同；或
5. 未按照磋商文件规定期限提交履约保证金；或
6. 未按照磋商文件规定期限提交招标代理服务费。

保证金自磋商之日起生效，直到磋商截止时间后90个日历日内有效。

我司开户银行为。

账号为：。

招标编号为：。

供应商名称：公章

授权代表：签字

日期：

附件8 招标服务费承诺函

中信国际招标有限公司：

我司在贵司组织的项目（磋商文件编号: ）招标中若获中标，我司保证在中标通知书发出的同时按磋商文件的规定，以电汇形式向贵司即中信国际招标有限公司（北京市朝阳区新源南路六号京城大厦A座7层（邮编：100027））如下账户支付服务费（中标人须按供应商须知第24条的规定向招标代理机构支付招标代理服务费）。如我司未按上述承诺支付服务费，贵司有权取消我司中标资格并不退还我方的磋商保证金，由此产生的一切法律后果和责任由我司承担，我司声明放弃对此提出任何异议和追索的权利。

**我司开户行账号信息如下：**

户名：中信国际招标有限公司

开户银行：中信银行北京京城大厦支行

账号（人民币）：7110210182600030709

特此承诺！

承诺方法定名称：

地址：

电话：传真：

邮编：

承诺方法人授权代表签字：（承诺方盖章）

承诺日期：

附件9 供应商情况表

|  |  |
| --- | --- |
| 单位名称 |  |
| 详细地址 |  |
| 主管部门 |  | 法定代表人 |  | 职务 |  |
| 经济类型 |  | 授权代表 |  | 职务 |  |
| 邮政编码 |  | 电话 |  | 传真 |  |
| 单位简介及机构情况 |  |
| 单位优势及特长 |  |
| 单位概况 | 职工总数 | 人 | 管理人员人 |
| 技术人员人 |
| 员工情况 | 高级职称 | 中级职称 | 初级职称 | 技工 |
| 人数 |  |  |  |  |
| 流动资金 | 万元 | 资金来源 | 自有资金 | 万元 |
| 银行贷款 | 万元 |
| 固定资产 | 原值 | 万元 | 净值 | 万元 |
| 企业财务状况 |  | 收入总额 | 利润总额 | 税后利润 | 负债总额 |
| 2018 |  |  |  |  |
| 2019 |  |  |  |  |
| 2020 |  |  |  |  |
| 北京办公地点 |  |

供应商可根据情况自行调整表格内容。

供应商名称：公章

授权代表：签字

日期：

**附件9-1 服务团队人员列表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 公司总人数 |  | 管理人员数量 |  |
| 专业人员数量 |   | 本项目专业人员数量 |  |
| **①拟用于本项目的核心领导小组成员：（附个人工作简历）** |
| 序号 | 姓名 | 职位 | 学历 | 从业工作年限 | XX领域工作年限 | XX特定项目工作业绩 | 本项目承担工作 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| … | … | … | … | … | … | … | … |
| **②拟用于本项目的主要人员情况：（附个人工作简历）** |
| 序号 | 姓名 | 职位 | 学历 | 从业工作年限 | XX领域工作年限 | XX特定项目工作业绩 | 本项目承担工作 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| … | … | … | … | … | … | … | … |

**后附人员单独详细简历及资质情况介绍**

注：1、上述项目组主要人员须按照下表单独列表详细说明并提供人员的资质证书复印件，上述人员在项目执行过程中未得到招标人书面同意不得更换。

2、供应商可根据实际情况自行调整表格行数。

供应商名称：公章

授权代表：签字

日期：

**附件9-2服务团队人员资质文件**

**注：供应商根据《服务团队人员列表》的顺序，将服务团队人员的学历证书、资质证书（如有）复印件附于此。复印件应能清晰显示人员姓名、有效期等关键信息。**

附件10资格证明文件

详见第二章磋商资料表9.1中描述

a)有效的企业法人营业执照副本（或事业单位法人证书）、税务登记证、组织机构代码证复印件，或“三证合一证书”复印件；

b)经会计师事务所审计的2020年度财务审计报告复印件或磋商前三个月内（2021年12月、11月、10月任意一个月）供应商开户银行出具的资信证明（银行资信证明可以是复印件加盖本单位公章；存款证明无效）；

c)2021年1月1日以来，任意一个月依法缴纳税收（不接受个人所得税和印花税）证明文件复印件；

d)2021年1月1日以来，任意一个月社会保障资金证明文件复印件；

f）供应商的承诺函（格式下附）;

g) 供应商有效的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》;

## 供应商的承诺函

致：中信国际招标有限公司

本单位作为本次采购项目的供应商，郑重承诺具备以下条件：

（1）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

（2）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

（3）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

此外，我单位在此郑重承诺，响应文件所提供的全部信息和资料是真实有效的，绝对不存在虚假应标、串通投标的行为。如出现上述情况，我单位接受保证金不予退还，所响应按无效处理，且被列入采购人不良记录名单，3年内不得参加采购人任何采购活动的处罚。

本单位对上述承诺的真实性负责，如有虚假，将依法承担法律责任。

特此承诺。

供应商名称： 公章

授权代表： 签字

日期 ：

## 供应商关于贫困地区农副产品的承诺函（如有则需提供）

致：中信国际招标有限公司

本公司郑重声明，根据《关于运用政府采购政策支持脱贫攻坚的通知》（财库〔2019〕27 号）的规定，本公司承诺，一旦中标，针对 项目（采购编号：）所提供产品均为贫困地区农副产品。

注：贫困地区农副产品是指 832 个国家级贫困县域内注册的企业、农民专业合作社、家庭农场等出产的农副产品。

本单位对上述承诺的真实性负责，如有虚假，将依法承担法律责任。

特此承诺。

供应商名称： 公章

授权代表： 签字

日期 ：

附件11 类似项目业绩表格式

**注：供应商需提供“类似项目业绩表”（格式自拟）并提供相应的证明材料。供应商不需提供过多的业绩，将只针对“类似项目业绩表”中业绩进行评审。**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 业主名称 | 项目名称 | 内容 | 合同总价 | 业主单位联系人及联系方式 |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |

注： 供应商提供的工作业绩证明以加盖供应商公章的合同复印件（包括合同首页、含有项目名称和内容的页面以及签章页）作为依据，原件随时备查。

供应商授权代表签字：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

供应商(盖章)：

附件12详细的服务响应方案

由供应商自行编制，须对《磋商文件》的所有相关技术要求作出详尽响应。

附件 12-1 生产厂家的资格声明（格式）

1、名称及概况：

（1） 生产厂家名称：

（2） 地址及邮编：

（3） 成立和注册日期：

（4） 主管部门：

（5） 企业性质：

（6） 法人代表：

（7） 职员人数： 一般工人： 技术人员：

2、（1）关于制造响应货物及服务的设施及其它情况：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 工厂名称地址 | 生产的项目 | 年生产能力 | 职工人数 |
|  |  |  |  |

（2）本制造厂不生产，而须从其它制造厂购买的主要零部件

生产厂家名称和地址：

主要零部件名称

3、生产厂家生产此响应货物及服务的历史（年数）：

4、易损件供应商的名称和地址：

|  |  |
| --- | --- |
| 部件名称 | 供应商 |
|  |  |

5、其他情况：

兹证明上述声明是真实、正确的，并提供了全部能提供的资料和数据，我们同意遵照贵方要求出示有关证明文件。

日期： 年 月 日

生产厂家名称：

供应商授权代表（签字）： 电话号：

生产厂家（盖章）： 传真号：

注：仅当磋商文件要求必须提供产品生产厂家授权文件，并且供应商自身为生产厂家时须提供。

附件 12-2 生产厂家的授权书格式（参考）

致：采购人或采购代理机构

我们（生产厂家名称）是按（国家名称）法律成立的一家生产厂家，主要营业地点设在（生产厂家地址）。兹指派按（国家名称）的法律正式成立的，主要营业地点设在（代理商地址）的（代理商名称）作为我方真正的合法的代理人进行下列有效的活动：

代表我方办理贵方第 （采购编号/包号） 号磋商文件要求提供的由我方制造的 （设备名称及型号）的货物及服务的有关事宜，并对我方具有约束力。

作为生产厂家，我方保证以本项目合作者来约束自己，并对该项目共同和分别承担磋商文件中所规定的义务。

我方兹授予 （代理商名称） 作为我方的被授权人，全权办理和履行上述我方为完成本项目所必须的事宜，具有替换或撤销的全权。兹确认（代理商名称） 或其正式授权代表依此合法地办理一切事宜。

我方于 年 月 日签署本文件。

生产厂家名称（签署或盖章） 签字人职务和部门 签字人姓名 签字人（签字）

注：1、仅当磋商文件要求必须提供产品生产厂家授权文件时须提供。

2、若生产厂有自己的标准格式，可以采用该生产厂的格式。

附件 12-3产品供货渠道说明一览表

项目名称： 招标编号：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 产品名称 | 生产厂家或品牌 | 产地 | 供货渠道说明（如自产证明、直销证明、供货代理证明或其他相关证明） |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

注：1、投标人须随本表附有效证明材料，证明材料须提供复印件并加盖投标人公章，须内容清晰。投标人须将提供的有效证明材料按本表编号顺序进行编排。未提供有效证明材料的在评标时将不予认可。

2、本表中信息如有虚假，一经查实，其投标无效。

供应商名称： 公章

授权代表： 签字

附件 12-4配送车辆情况说明一览表

项目名称： 招标编号：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 车辆种类 | 已使用年限 | 车辆情况 | 自有或租赁 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

注：1、投标人须随本表附有效证明材料，证明材料须提供复印件并加盖投标人公章，须内容清晰。投标人须将提供的有效证明材料按本表编号顺序进行编排。未提供有效证明材料的在评标时将不予认可。

2、本表中信息如有虚假，一经查实，其投标无效。

供应商名称： 公章

授权代表： 签字

附件13评分索引表（置于响应文件的目录前一页）

供应商按照评标办法所列评分内容，列出响应文件对应响应内容的页码