

鹤壁市市直机关后勤保障中心机关食堂食材采购及配
送服务项目

采购文件

采购编号：鹤财招标采购-2025-54



采购人：鹤壁市市直机关后勤保障中心
代理公司：河南泰昌建设管理咨询有限公司
日 期：二〇二五年十一月

目 录

第一章 招标公告	3
第二章 投标人须知	7
第三章 资格审查与评审办法	25
第四章 合同条款及格式	34
第五章 采购需求	39
第六章 投标文件格式	80

第一章 招标公告

鹤壁市市直机关后勤保障中心机关食堂食材采购及配送服务项目
招标公告

项目概况

鹤壁市市直机关后勤保障中心机关食堂食材采购及配送服务项目的潜在投标人应凭本企业数字证书,在有效时间内登录鹤壁市公共资源交易公共服务平台(<https://ggzy.hebi.gov.cn:8060>),点击“交易主体登录”,选择“第一电子交易系统(采购)”,登录之后,自行下载招标文件、答疑文件及其他资料,并于2025年11月28日9时00分(北京时间)前递交投标文件。

一、项目基本情况

- 1. 项目编号: 鹤财招标采购-2025-54;
- 2. 项目名称: 鹤壁市市直机关后勤保障中心机关食堂食材采购及配送服务项目;
- 3. 采购方式: 公开招标;
- 4. 预算金额: 2590000 元;
最高限价: 2590000 元;

序号	包号	包名称	包预算(元)	包最高限价(元)
1	HBCG-2025-0411-01	鹤壁市市直机关后勤保障中心机关食堂食材采购及配送服务项目	2590000	2590000

- 5. 采购需求(包括但不限于标的的名称、数量、简要技术需求或服务要求等)
 - 5.1 采购内容: 对机关食堂干货调料、蔬菜水果、肉类、水产冻品采购,包含其供货、包装、运输及运输保险、现场服务及售后服务和其它相关的伴随服务(具体详见采购文件第五章);
 - 5.2 质量要求: 符合国家相关法律法规及行业规范要求合格标准,满足采购人需求;
 - 5.3 包段划分: 本项目共设一个包段;
- 说明: 本项目招标公告中“预算金额、最高限价、包预算、包最高限价”均为采购人预估采购规模,因政府采购系统报批、发布公告固化格式,无法表述成费率,仅供供应商参考,最终价格根据实际数量据实结算。
- 6. 合同履行期限/服务周期: 一年(以签订合同之日算起);
- 7. 本项目是否接受联合体投标: 否;
- 8. 是否接受进口产品: 否;
- 9. 是否专门面向中小企业: 否。

二、申请人资格要求:

- 1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的下列规定(提供资格条件承诺函):
 - 1.1 具有有效的营业执照,独立承担民事责任的能力;

- 1.2 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- 1.3 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- 1.4 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- 1.5 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

注：供应商在参加本项目时，资格审查环节只需提供《资格条件承诺函》（格式详见采购文件第六章）；未提供资格信用承诺的，仍按上述（1.1）至（1.5）要求提供相关证明材料。

2. 落实政府采购政策满足的资格要求：节约能源、保护环境、促进中小微企业、监狱企业及残疾人福利性单位发展等政府采购政策。

3. 本项目的特定资格要求：

3.1 供应商须具备有效的《食品经营许可证》（许可范围需覆盖供应品类）；

3.2 被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）重大税收违法失信主体和政府采购严重违法失信行为记录名单、“中国执行信息公开网”（<http://zxgk.court.gov.cn>）失信被执行人和“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信息记录的，不得参与本次采购。投标人需提供承诺书，对承诺书真实性负责，提供虚假承诺投标人承担全部责任（采购人或采购代理机构在开标当天将对供应商的信息记录进行甄别）；

3.3 本项目潜在供应商应遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规，保证所提供的食品必须是保证正品、在有效期内的合格产品（须签订责任承诺书，格式自拟）；本次招标杜绝假冒、伪劣商品，因所供货物问题而发生的食物中毒等群体事故，由其承担经济赔偿责任及相应的法律责任（需签订责任承诺书，格式自拟）；

3.4 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动（自行承诺，格式自拟）；

3.5 本项目不接受联合体投标。

三、获取采购文件

1. 时间：2025年11月7日至2025年11月14日，每天上午00:00至12:00，下午12:00至23:59；

2. 地点：潜在投标人应凭本企业数字证书，在有效时间内登录鹤壁市公共资源交易公共服务平台（<https://ggzy.hebi.gov.cn:8060>），点击“交易主体登录”，选择“第一电子交易系统（采购）”，登录之后，自行下载招标文件、答疑文件及其他资料；

3. 方式：电子下载。本项目采用电子化招投标，全部通过网上报名方式进行报名、下载采购文件、制作电子投标文件、网上加密上传、线上解密等相关事宜。

4. 售价：0元。

四、投标截止时间及地点

1. 截止时间：2025年11月28日9时00分（北京时间）

2. 地点：潜在投标人应在投标文件提交截止时间前，通过鹤壁市政府采购交易系统上传加

密电子投标文件。

五、开标时间及地点

1. 时间：2025 年 11 月 28 日 9 时 00 分（北京时间）；

2. 地点：鹤壁市公共资源交易中心远程开标大厅第二坐席，投标人自行选择任意地点参加远程开标会。投标人无需到鹤壁市公共资源交易中心现场参加招标会议。在投标文件开启时间前，投标人登录不见面开标大厅—第一不见面开标大厅—采购 2.0，在线准时参加投标文件开启活动并进行文件解密，澄清等。未在规定时间内解密投标文件的投标人，其投标文件无效。

六、公告期限

本次公告在《河南省政府采购网》、《鹤壁市政府采购网》、《鹤壁市公共资源交易公共服务平台》上发布，自本公告发布之日起 5 个工作日。

七、其他补充事宜

1. 投标人有合同融资意向的，请登录鹤壁市政府采购网进行融资意向登记，或者在“通知公告”栏目中查询线下合同融资渠道及联系方式；

2. 本项目使用电子交易系统进行业务办理，投标人需先完成数字证书办理，并在鹤壁市公共资源交易公共服务平台中进行企业注册入库，详见鹤壁市公共资源交易公共服务平台 (<https://ggzy.hebi.gov.cn:8060/>) “服务指南”相关说明；

3. 关于本项目的疑问答复、澄清、修改等情况，均在鹤壁市公共资源交易公共服务平台网站进行公告，同时在鹤壁市政府采购交易系统内部以“答疑文件”形式告知各潜在投标人，各潜在投标人应及时关注并下载“答疑文件”（即最新的采购文件）；

4. 各潜在投标人可在获取采购文件有效期内自行下载招标（采购）文件，因鹤壁市政府采购交易系统在开标前具有保密性，各潜在投标人在“递交投标文件截止时间”前须自行查看项目进度、疑问答复、澄清、修改等，因投标人未及时查看造成的后果由投标人自己承担；

5. 本项目采用“远程开标”开标方式，远程不见面开标大厅—采购 2.0 的网址为 (<https://ggfw.ggzy.hebi.gov.cn/bidweb/>)，供应商无需到鹤壁市公共资源交易中心现场参加开标会议，采购人或代理机构和所有供应商应当在投标文件递交截止时间前，登录远程开标大厅进行在线签到，在线准时参加开标活动。

特别提醒：潜在供应商首次网上报名前需办理 CA 数字证书（支持北京 CA、华测 CA、深圳 CA 三家数字证书互认，因技术原因暂不支持信安 CA 数字证书），已在河南省内办理过北京 CA、华测 CA、深圳 CA 的数字证书仍可使用，无需重复办理。具体操作程序请关注“关于启用河南省市场主体库 CA 互认助手和河南省市场主体共享系统的通知”和“鹤壁市公共资源交易公共服务平台” (<https://ggzy.hebi.gov.cn:8060/>) 网站-服务指南的相关说明。

八、凡对本次采购提出询问，请按以下方式联系。

1. 采购人信息

名 称：鹤壁市市直机关后勤保障中心

地 址：河南省鹤壁市淇滨区九州路 131 号

联系人：李先生

电 话：0392-3277992

2. 采购代理机构信息

名 称：河南泰昌建设管理咨询有限公司

地 址：鹤壁市淇滨区淇滨大道 199 号水务大厦七楼

联系人：张先生

电 话：17339289752

3. 项目联系方式

项目联系人：张先生

电 话：17339289752

2025 年 11 月 7 日

第二章 投标人须知

投标人须知前附表

条款号	条 款 名 称	编 列 内 容
1.1.1	采购人	名 称：鹤壁市市直机关后勤保障中心 地 址：河南省鹤壁市淇滨区九州路 131 号 联系人：李先生 电 话：0392-3277992
1.1.2	采购代理机构	名 称：河南泰昌建设管理咨询有限公司 地 址：鹤壁市淇滨区淇滨大道 199 号水务大厦七楼 联系人：张先生 电 话：17339289752
1.1.3	监督机构	鹤壁市财政局政府采购监督科 电话：0392-3314516
1.1.4	项目名称	鹤壁市市直机关后勤保障中心机关食堂食材采购及配送服务项目
1.2.1	资金来源及比例	55%自筹资金+45%财政资金，100%
1.2.2	资金落实情况	已落实
1.3.1	采购内容	对机关食堂干货调料、蔬菜水果、肉类、水产冻品采购，包含其供货、包装、运输及运输保险、现场服务及售后服务和其它相关的伴随服务
1.3.2	合同履行期限/服务周期	一年（以签订合同之日算起）
1.3.3	质量要求	符合国家相关法律法规及行业规范要求合格标准，满足采购人需求
1.3.4	质保期	按各类食品国家或行业标准，所有物资应为质保期内产品且产品质保期还须覆盖产品配送期（含配送间隔期间），有效使用期不得少于原有质保期 2/3 及以上
1.4.1	投标人资质条件、能力和信誉	详见招标公告
1.4.2	是否接受联合体投标	不接受

1.4.3	投标人不得存在的其他情形	无
1.9.1	投标预备会	不召开
1.9.3	采购文件澄清发出的形式	网上发布
1.10.1	分包	不允许
1.11.1	实质性要求和条件	详见采购文件
1.11.3	其他可以被接受的技术支持资料	无
2.1	构成采购文件的其他材料	采购文件的补充文件（如有）
2.2.1	投标人提出问题或要求澄清采购文件的截止时间	提交投标文件截止时间 15 日前，由投标人的被授权人电子系统内提交（盖投标人公章）。 在提交投标文件截止时间前 15 日内，采购人、采购代理机构不再受理投标人提出的问题。
2.2.2	采购文件澄清、修改发出的形式	采购文件的澄清、修改将在与招标公告相同媒介上发布“变更公告”，如需修改采购文件，则同时在鹤壁市电子招投标交易平台发布“答疑文件”（答疑文件指修改后最新的采购文件）。各投标人自行进行查询。各投标人须重新下载最新的“答疑文件”，并以此编制投标文件。如不以最新发布的“答疑文件”编制投标文件，造成响应无效的后果由投标人自己承担。
3.2.4	最高投标限价	最高限价： 100% 项目采用 费率报价 的形式：供应商实际收费=以不高于产品市场的平均价格*报价费率*实际供货量。 产品市场平均价格的定价依据：由采购人代表、中标人代表等共同进行市场询价，大型商超或农贸批发市场当月产品平均价格；询价频次为蔬菜水果一周一次，肉类两周一次，干货调料和水产冻品一个月一次。 注：①投标报价超过最高投标限价的按无效标处理；②本项目招标公告中“预算金额、最高限价、包预算、包最高限价”均为采购人预估采购规模，因政府采购系统报批、发布公告固化格式，无法表述成费率，仅供供应商参考，

		最终价格根据实际数量据实结算。
3.2.5	报价的其他要求	投标人应根据本采购文件的有关规定,结合自身实际及相关收费标准,在合理范围内自主报价。 本项目投标报价采用的币种为人民币,合同实施时亦以人民币支付。
3.3.1	投标有效期	60 日历天（从投标截止之日算起）
3.4.1	投标保证金	根据豫财购[2019]4 号文件的要求,不再收取保证金
3.5	资格审查资料的特殊要求	无
3.6.1	是否允许递交备选投标方案	不允许
3.7.3	投标文件签字或盖章要求	按采购文件规定的格式签字和（或）盖章。 盖章：电子签章或盖章后的扫描件。 签字：电子签章（名）或手写签字的扫描件。
4.1.1	投标文件的密封和标记	投标人应当按照采购文件和电子招标投标交易平台的要求在规定时间内上传加密投标文件
4.2.1	投标截止时间	见招标公告
4.2.2	递交投标文件地点	见招标公告
4.2.3	投标文件份数及其他要求	加密的电子投标文件一份
4.2.4	投标文件上传问题联系方式	投标人因鹤壁市公共资源交易公共服务平台问题无法上传电子投标文件时,可在工作时间通过公共资源交易网站首页左侧的咨询导航栏向技术客服发起在线咨询(具体操作可查看鹤壁市公共资源交易公共服务平台通知公告中的相关说明)
4.2.5	投标文件是否退还	否
5.1	开标时间和地点	见招标公告
5.2（4）	开标程序	（1）投标截止时间点宣布投标截止,宣布开标纪律; （2）公布投标单位信息; （3）投标人使用与制作投标文件时同一数字认证证书对投标文件进行解密（解密时间为 30 分钟,未在规定时间内完成解密的视为自动放弃）;

		(4) 解密完成后，宣布网上开标记录表； (5) 投标人对开标过程进行确认； (6) 开标结束。 注：① 投标人的法定代表人或委托代理人在开标前及开标过程中必须保证全过程登陆系统在线。 ② 在评审过程中，请潜在投标人保证登陆并保持“政府采购交易系统”在线，专家会对潜在投标人发起澄清、说明，要求投标人对专家提出的澄清、说明及时做出响应、答复；
6.1.1	评标委员会的组建	1. 评标委员会构成：5 人。其中采购人代表 1 人，相关经济、技术类专家 4 人。 2. 评标专家确定方式：从河南省财政厅政府采购专家库中随机抽取评标专家。
6.3.2	评标委员会推荐中标候选人的人数	推荐的中标候选人数量：3 名
7.1.1	是否授权评标委员会确定中标人	否
7.2	中标结果公布媒介及期限	公布媒介：《河南省政府采购网》、《鹤壁市政府采购网》、《鹤壁市公共资源交易公共服务平台》上公布。 公告期限：1 个工作日
7.4.1	履约保证金	免收履约保证金
9	是否采用电子招标投标	是
10 需要补充的其他内容		

10.1	电子招标说明： 1. 本项目采用电子化招投标，全部通过网上下载采购文件、制作电子投标文件、网上加密上传、评标等相关事宜。 2. 潜在投标人首次网上报名前需办理数字证书（河南互认的数字证书），在“鹤壁市公共资源交易公共服务平台”点击“统一注册”完成企业注册，具体操作程序请参考鹤壁市公共资源交易公共服务平台服务指南的相关说明。 3. 潜在投标人须登录“鹤壁市公共资源交易公共服务平台”-“交易主体登录”选择登录“第一电子交易系统（采购）”，领取采购文件。 4. 登录“鹤壁市公共资源交易公共服务平台”网站，下载“制作软件”，制作所标段电子投标文件。电子投标文件制作流程详见投标文件有关要求。 5. 请投标人根据自身互联网网速和稳定性、网络及系统平台可能存在的非正常情况等多种因素，尽量提前上传电子投标文件，并确保加密电子投标文件上传成功。 6. 本项目采用“远程开标”开标方式，远程不见面开标大厅—采购 2.0 的网址为（https://ggfw.ggzy.hebi.gov.cn/bidweb/），投标人无需到鹤壁市公共资源交易中心现场参加开标会议，招标人或代理机构和所有投标人应当在投标文件递交截止时间前，登录远程开标大厅进行在线签到，在线准时参加开标活动。远程开标的具体事宜请查阅鹤壁市公共资源交易公共服务平台“服务指南”专区的相关说明。
10.2	代理服务费：本项目招标代理费参照《河南省招标代理服务收费指导意见》豫招协[2023]002 号文件规定标准收取，由中标人在领取中标通知书时支付。
10.3	本次采购项目对应的中小企业划分标准所属行业为：批发业（依据标准见工业和信息化部国家统计局国家发展和改革委员会财政部《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300 号，批发业，从业人员 200 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 20 人及以上，且营业收入 5000 万元及以上的为中型企业；从业人员 5 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为小型企业；从业人员 5 人以下或营业收入 1000 万元以下的为微型企业）。

1. 总则

1.1 采购项目概况

1.1.1 根据《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》等有关法律、法规和规章的规定，本采购项目已具备采购条件，现进行采购。

1.1.2 采购人：见投标人须知前附表。

1.1.3 采购代理机构：见投标人须知前附表。

1.1.4 采购项目名称：见投标人须知前附表。

1.1.5 落实政府采购政策要求：见投标人须知前附表。

1.2 采购项目的资金来源及付款方式

1.2.1 资金来源：见投标人须知前附表。

1.2.2 付款方式：见第五章采购需求。

1.3 服务期及质量要求

1.3.1 采购内容：见投标人须知前附表。

1.3.2 服务周期：见投标人须知前附表。

1.3.3 质量要求：见投标人须知前附表。

1.3.4 质保期：见投标人须知前附表。

1.4 投标人资格要求

1.4.1 投标人资格要求：投标人应当符合《政府采购法》第二十二条规定的条件，具体见招标公告。

1.4.2 投标人不得存在下列情形之一：

- (1) 与采购人存在利害关系且可能影响采购公正性；
- (2) 与本采购项目的其他投标人为同一个单位负责人；
- (3) 与本采购项目的其他投标人存在直接控股、管理关系；
- (4) 为本采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务；
- (5) 为本采购项目的采购代理机构或与采购代理机构同为一个法定代表人；
- (6) 被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）重大税收违法失信主体、“中国执行信息公开网”（<http://zxgk.court.gov.cn>）失信被执行人和“中国政府采购”网站（www.ccgp.gov.cn）政府采购严重违法失信行为信息记录的；
- (7) 因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚；
- (8) 进入清算程序，或被宣告破产，或其他丧失履约能力的情形；
- (9) 在近三年内投标人有行贿犯罪行为的；
- (10) 法律法规或投标人须知前附表规定的其他情形。

1.4.3 投标人必须保证所提供的资格证明材料全部真实有效。

1.5 费用承担

投标人参加采购活动发生的费用自理。

1.6 保密

参与采购活动的各方应对采购文件和投标文件中的商业和技术等秘密保密，否则应承担相应的法律责任。

1.7 语言文字

采购文件、投标文件使用的语言文字为中文。专用术语使用外文的，应附有中文注释。

1.8 计量单位

所有计量均采用中华人民共和国法定计量单位。

1.9 投标预备会

1.9.1 投标人须知前附表规定召开投标预备会的，采购人按投标人须知前附表规定的时间和地点召开投标预备会，澄清投标人提出的问题。

1.9.2 投标人应按投标人须知前附表规定的时间和形式将提出的问题送达采购人，以便采购人在会议期间澄清。

1.9.3 投标预备会后，采购人对投标人所提问题的澄清为采购文件的组成部分。

1.10 分包

本项目不允许分包。

1.11 响应和偏差

投标文件应当对采购文件的实质性要求和条件作出满足性或更有利于采购人的响应，否则投标人的响应将被否决。实质性要求和条件见投标人须知前附表。

2. 采购文件

2.1 采购文件的组成

本采购文件包括：

- (1) 招标公告；
- (2) 投标人须知；
- (3) 资格审查与评审办法；
- (4) 合同条款及格式；
- (5) 采购需求；
- (6) 投标文件格式；

根据投标人须知前附表：对采购文件所作的澄清、修改是构成采购文件的组成部分。

2.2 采购文件的澄清

2.2.1 投标人应仔细阅读和检查采购文件的全部内容。如发现缺页或附件不全，应及时向采购代理机构提出，以便补齐。如有疑问，应按投标人须知前附表规定的时间和形式将提出的问题送达采购代理机构，要求对采购文件予以澄清。

2.2.2 采购文件的澄清、修改按投标人须知前附表规定的形式发出。澄清、修改发出的时间距提交投标文件截止时间不足 15 日的，并且修改内容可能影响投标文件编制的，将相应延长提交投标文件截止时间。

2.2.3 除非采购人认为确有必要答复，否则采购人有权拒绝回复投标人在投标人须知前附表 2.2.1 规定的时间后的任何澄清要求。

2.3 采购文件的异议

投标人或者其他利害关系人对采购文件有质疑的，应当在提交投标文件截止时间 15 日前以书面形式提出。

3. 投标文件

3.1 投标文件的组成

3.1.1 投标文件应包括下列内容（详见第六章“投标文件格式”）：

- （1）投标函
- （2）法定代表人身份证明
- （3）授权委托书
- （4）开标一览表
- （5）资格审查资料
- （6）工作实施方案
- （7）其他资料

投标人在评审过程中作出的符合法律法规和采购文件规定的澄清确认，构成投标文件的组成部分。

3.2 投标报价

3.2.1 报价涉及货币的应为人民币，包括国家规定的增值税税金。投标人应按第六章“投标文件格式”的要求进行报价并填写报价明细表。

3.2.2 投标人应充分了解该项目的总体情况以及影响报价的其他要素，投标人的报价应为含税全包价，报价必须包括所有税费、成本、利润、运输、装卸、各类劳保、保险等完成合同规定责任和义务、达到合同目的的一切费用。总报价为各分项报价金额之和，总报价与分项报价的合价不一致的，应以各分项合价累计数为准，修正总报价；如分项报价中存在缺漏项，则视为缺漏项价格已包含在其他分项报价之中。

3.2.3 本项目的报价方式为费率形式。

3.2.4 采购人设有最高限价的，投标人的报价不得超过最高限价，最高限价在投标人须知前附表中载明。

3.2.5 报价的其他要求见投标人须知前附表。

3.3 投标有效期

3.3.1 除投标人须知前附表另有规定外，投标有效期为 60 日历天。

3.3.2 在投标有效期内，投标人撤销投标文件的，应承担采购文件和法律规定的责任。

3.3.3 出现特殊情况需要延长投标有效期的，采购人按投标人须知前附表规定的形式通知所有投标人延长投标文件有效期。

3.4 投标保证金

3.4.1 根据河南省财政厅发布的《关于优化政府采购营商环境有关问题的通知》（豫财购[2019]4 号），本项目免收投标保证金。

3.5 资格审查资料

3.5.1 根据评审办法要求内容提供证明材料。

3.5.2 资格审查资料的特殊要求见投标人须知前附表。

3.6 备选投标方案

3.6.1 除投标人须知前附表规定允许外，投标人不得提交备选投标方案，否则其投标将被否决。

3.6.2 允许投标人提交备选投标方案的，只有中标人所提交的备选投标方案方可予以考虑。评标

委员会认为中标人的备选投标方案优于其按照采购文件要求编制的投标方案的，采购人可以接受该备选投标方案。

3.6.3 投标人提供两个或两个以上投标报价，或者在投标文件中提供一个报价，但同时提供两个或两个以上供货方案的，视为提供备选方案。

3.7 投标文件的制作

3.7.1 本项目采用电子化招投标，全部通过网上报名方式进行报名、下载采购文件、制作电子投标文件、网上加密上传、线上解密等相关事宜。

3.7.1.1 办理数字证书、企业入库：本项目使用电子交易系统进行业务办理，投标人需先完成数字证书办理，并在鹤壁市公共资源交易公共服务平台中进行企业注册入库，详见鹤壁市公共资源交易公共服务平台(<https://ggzy.hebi.gov.cn:8060/>)“服务指南”相关说明；

3.7.1.2 采购文件下载。点击“鹤壁市公共资源交易公共服务平台”(<https://ggzy.hebi.gov.cn:8060/>)上的“交易主体登录”按钮选择进入“第一电子交易系统（采购）”，进入该平台后即可找到对应的项目公告，在公告下方进行采购文件下载。

3.7.1.3 编制电子投标文件。投标人须登录“鹤壁市公共资源交易公共服务平台”(<https://ggzy.hebi.gov.cn:8060/>)网站，点击“服务指南”，下载“鹤壁投标文件制作软件”，安装该客户端制作电子投标文件，制作完成后，须导出（*.已加密投标文件）加密电子投标文件，电子投标文件制作流程详见“服务指南”-“投标文件制作手册”。

3.7.1.4 上传加密电子投标文件。登录“鹤壁市公共资源交易公共服务平台”网站，点击“交易系统”按钮选择进入“鹤壁市政府采购交易系统”，插入数字证书，点击数字证书登录，进入系统上传电子投标文件，上传加密的电子投标文件（*.已加密投标文件）。上传时必须点

击“保存”并提示“保存成功”显示二维码、文件名称、文件大小、上传时间方为上传成功。请各投标人在上传前务必认真检查上传电子投标文件是否完整、正确。

3.7.2 采购文件格式所要求包含的全部资料应全部制作在投标文件内,严格按照本项目采购文件所有格式如实填写(不涉及的内容除外),不应存在漏项或缺项,否则将存在投标文件被否决的风险。

3.7.3 投标文件所附证明材料均为原件的扫描件(或照片),尺寸和清晰度应该能够在电脑上被阅读、识别和判断;若投标人未按要求提供证明材料或提供不清晰的扫描件(或照片)的,评标委员会有权认定其投标文件未对采购文件有关要求进行了响应,涉及资格审查性或符合性审查的将不予通过。

4. 投标

4.1 投标文件的密封和标记

4.1.1 投标文件的密封和标记的要求:见投标人须知前附表。

4.1.2 未按要求密封和标记的投标文件,采购人将予以拒收。

4.2 投标文件的提交

4.2.1 投标人应在投标人须知前附表规定的提交投标文件截止时间前提交投标文件。不接受邮寄、电报、电话、传真等方式。除电子投标文件外,不再接受任何纸质文件、资料等。

4.2.2 投标人应在提交投标文件截止时间前上传加密的电子投标文件到鹤壁市公共资源交易公共服务平台指定位置。上传时投标人须使用制作该投标文件的同一数字证书进行上传操作。请投标人在上传时认真检查上传投标文件是否完整、正确。投标人应充分考虑上传文件时的不可预见因素,未在截止时间前完成上传的,视为逾期送达,鹤壁市公共资源交易公共服务平台将拒绝接收。上传成功后将得到上传成功的确认。

4.2.3 投标文件份数及其他要求:见投标人须知前附表。

4.2.4 投标人因鹤壁市公共资源交易公共服务平台问题无法上传电子投标文件时,请在工作时间与交易中心联系,联系方式见投标人须知前附表。

4.2.5 除投标人须知前附表另有规定外,投标人所提交的投标文件不予退还。

4.2.6 投标人必须保证所提供的得分证明材料全部真实有效。

4.3 投标文件的修改与撤回

4.3.1 投标人在投标文件递交截止时间前,投标人可以修改已上传的加密电子投标文件。

4.3.2 投标人在投标文件递交截止时间前,可通过电子交易系统撤回其已成功递交的电子投标文件。

4.3.3 如果投标人在投标文件递交截止时间前需要对已经成功递交的加密电子投标文件进行修改、补充的,投标人应当重新制作导出完整的加密电子投标文件,并按要求重新上传至电子化平台。

4.3.4 电子化平台以投标人最后上传成功的加密电子投标文件为准。

5. 开标

5.1 开标时间和地点

采购人在本章第 4.2.1 项规定的投标截止时间(开标时间)和投标人须知前附表规定的地点开标。

5.2 开标规定

5.2.1 本项目采用“远程开标”方式，远程不见面开标大厅—采购 2.0 的网址为 (<https://ggfw.ggzy.hebi.gov.cn/bidweb/>)，投标人无需到鹤壁市公共资源交易中心现场参加开标会议，采购人或代理机构和所有投标人应当在投标文件递交截止时间前，登录远程开标大厅进行在线签到，在线准时参加开标活动。

5.2.2 投标人应在规定时间内对本单位的投标文件解密，因投标人原因未能解密、解密失败或解密超时的将被拒绝。

5.2.3 没有提交网上加密电子投标文件，响应无效。

特别提醒：

投标人代表应使用制作加密投标文件时的数字证书对电子投标文件进行解密。

(1) 投标文件递交截止时间前，各投标人代表应提前进入远程开标系统(大厅)进行在线签到，播放远程开标会议温馨提示测试音频。进入相应项目的开标会议区收听观看实时音视频交互效果并及时在群聊板中反馈，在线准时参加开标活动。

(2) 投标文件递交截止时间后，主持人将在系统内公布投标人名单，然后通过开标会议区发出投标文件解密的指令，投标人在各自地点按规定时间自行实施远程解密(投标人远程解密方法详见操作手册)，投标人解密限定在**规定时间 30 分钟**内完成。在收到主持人在系统内通过开标会议区发出的投标文件解密的指令后由投标人自行实施远程解密，因投标人未按规定时间远程操作解密视为投标人放弃投标。

(3) 未在投标文件递交截止时间之前进行在线签到或因投标人网络与电源不稳定、未按操作手册要求配置软硬件、解密锁发生故障或用错、故意不在要求时限内完成解密等自身原因，导致投标文件在规定时间内未能解密、解密失败或解密超时，视为投标人撤销其投标文件。

(4) 各投标人的授权委托人或法人代表未能在开标会议区内全程参与交互的，视为放弃交互和放弃对开评标全过程提疑的权利，投标人承担由此导致的一切后果。

(5) 因系统故障、投标人数量较多或其它非人为因素导致解密时间需要延长的，采购人(代理机构)有权适时延长解密、唱标、确认开标时间。

(6) 开标会议结束后，主持人将在系统内通过开标会议区发出确认开标的指令，投标人在各自地点按规定时间自行实施远程确认开标(投标人远程确认开标方法详见操作手册)，投标人确认开标限定在倒计时发起后规定的时间内(在收到主持人在系统内通过开标会议区发出的确认开标的指令后自行实施远程确认开标，因投标人未按规定远程操作，主持人可以通过系统内的开标会议区发出催办指令，发出的催办指令后五分钟内仍未响应的，视为投标人放弃投

标)在线确认开标。因投标人网络与电源不稳定、未按操作手册要求配置软硬件数字证书发生故障或用错、故意不在要求时限内完成确认等自身原因,导致投标文件在规定时间内未确认开标的,视为投标人放弃投标。

注:①投标人的法定代表人或委托代理人在开标前及开标过程中必须保证全过程登陆系统在线;

② 在评审过程中,请潜在投标人保证登陆并保持“政府采购交易系统”在线,专家会对潜在投标人发起澄清、说明,要求投标人对专家提出的澄清、说明及时做出响应、答复。

5.3 开标异议

5.3.1 投标人对开标有异议的,应当在开标现场提出,采购人当场做出答复,开标结束后将不再受理针对开标程序提出的任何问题。

6、资格审查与评标

6.1 资格审查与评标委员会

6.1.1 采购人或采购代理机构负责资格审查。评标由采购人依法组建的评标委员会负责。评标委员会由采购人代表以及相关经济、技术专家组成。评标委员会成员人数以及评标专家的确定方式见投标人须知前附表。

6.1.2 评标委员会成员有下列情形之一的,应当回避:

- (1) 参加采购活动前 3 年内与投标人存在劳动关系;
- (2) 参加采购活动前 3 年内担任投标人的董事、监事;
- (3) 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;
- (4) 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;
- (5) 与投标人有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

6.1.3 评标过程中,评标委员会成员有回避事由、擅离职守或者因健康等原因不能继续评标的,采购人有权更换。被更换的评标委员会成员作出的评审结论无效,由更换后的评标委员会成员重新进行评审。

6.2 资格审查与评标原则

资格审查遵循公平、公正的原则,评标活动遵循公平、公正、科学和择优的原则。

6.3 资格审查与评标

6.3.1 资格审查和评标委员会按照第三章“资格审查与评标办法”规定的方法、评审因素、标准和程序对投标人进行资格审查,并对投标文件进行评审。第三章“资格审查与评标办法”没有规定的方法、评审因素和标准,不作为资格审查与评标依据。

6.3.2 通过资格审查的投标人的投标文件由评标委员会进行评审。评标完成后,评标委员会应当提交书面评标报告和中标候选人名单。评标委员会推荐中标候选人的人数见投标人须知前附表。

6.3.3 本次招标采用电子化评审，如鹤壁市公共资源交易公共服务平台系统出现故障，导致无法继续评审工作的，可暂停评审，对原有资料及信息作出妥善保密处理，待电子评标系统恢复正常之后组织评审。

7. 定标及合同授予

7.1 定标

7.1.1 除投标人须知前附表规定评标委员会直接确定中标人外，采购人依据评标委员会推荐的中标候选人确定中标人，评标委员会推荐中标候选人的人数见投标人须知前附表。

7.1.2 采购人将确定排名第一的中标候选人为中标人。如果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、不按采购文件要求提交履约保函，或者被查实存在影响中标结果的违法行为等情况，不符合中标条件的，采购人可以按照评标委员会提出的中标候选人名单顺序依次确定排名第二的中标候选人为中标人，依次类推。当所有中标候选人因上述同样原因不能签订合同的，采购人将依法重新招标。

7.2 中标结果

自中标人确定之日起2个工作日内，在投标人须知前附表规定的媒体上公告中标结果，采购文件随中标结果同时公告。

7.3 中标通知

《中标通知书》由采购人或采购代理机构向中标人发出，同时将中标结果通知未中标的投标人。《中标通知书》对中标人和采购人均具有法律效力。

7.4 履约保证金

无。

7.5 签订合同

7.5.1 采购人和中标人应当在中标通知书发出之日起30日内，根据采购文件和中标人的投标文件订立书面合同。中标人无正当理由拒签合同，在签订合同时向采购人提出附加条件，或者不按照采购文件要求提交履约保证金的，采购人有权取消其中标资格；给采购人造成的损失，中标人应当予以赔偿。

7.5.2 发出中标通知书后，采购人无正当理由拒签合同，或者在签订合同时向中标人提出附加条件的，给中标人造成损失的，应当赔偿损失。

8. 纪律和监督

8.1 对采购人的纪律要求

8.1.1 不得以不合理的条件对投标人实行差别待遇或者歧视待遇，排斥其他投标人公平参与竞争；

8.1.2 不得与投标人或采购代理机构串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益；

8.1.3 不得诱导、干预或影响评标委员会依法依规评审，不得诱导、干预或影响评标专家

依法依规独立评标；

- 8.1.4 不得泄漏采购活动中应当保密的情况和资料；
- 8.1.5 不得接受投标人或采购代理机构的贿赂，或获取其他不正当利益；
- 8.1.6 不得无正当理由拒绝与中标投标人签订合同；
- 8.1.7 参与采购活动的相关人员与投标人有利害关系的应当回避；
- 8.1.8 采购过程中，不得有其他违法违规行为。

8.2 对投标人的纪律要求

- 8.2.1 不得以他人名义参加政府采购活动；
- 8.2.2 投标人不得相互串通，不得与采购人、与采购代理机构串通；
- 8.2.3 不得向采购人或者评标委员会成员行贿，或提供其他不正当利益谋取中标；
- 8.2.4 不得弄虚作假骗取中标，不得虚假响应，不得恶意低价响应；
- 8.2.5 投标人不得以任何方式干扰、影响评标工作；
- 8.2.6 不得无正当理由弃标或中标后拒绝与采购人签订合同；
- 8.2.7 不得恶意诋毁其他投标人、采购人或采购代理机构；
- 8.2.8 在参与政府采购活动中，不得有其他违法违规行为。

8.3 对评标委员会成员的纪律要求

- 8.3.1 确定参与评标至评标结束前，不得私自接触投标人；
- 8.3.2 不得与投标人或采购代理机构串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益；
- 8.3.3 不得接受投标人主动提出的与投标文件不一致的澄清和说明；
- 8.3.4 不得征询采购人的倾向性意见；
- 8.3.5 不得对主观评审因素协商评分；
- 8.3.6 不得对客观评审因素评分不一致；
- 8.3.7 评标委员会成员不得接受投标人、采购人和采购代理机构等他人的贿赂或者其他不正当利益；
- 8.3.8 不得以不合理的条件对投标人实行差别待遇或者歧视待遇，排斥其他投标人公平参与竞争；
- 8.3.9 不得使用采购文件没有规定的评标方法和评审标准进行评标；
- 8.3.10 不得诱导、干预或影响其他评审专家依法依规独立评审；
- 8.3.11 在评审活动中，评标委员会成员不得擅自离职守，影响评标工作正常进行；
- 8.3.12 不得记录、复制或带走任何评标资料；
- 8.3.13 不得泄露评标过程中获悉的对投标文件的评审和比较、中标候选人的推荐情况以及评审有关的应当保密的情况和资料；
- 8.3.14 评标委员会成员与投标人存在利害关系应当回避；

8.3.15 在参与政府采购评审活动中，不得有其他违法违规行为。

8.4 对与评标活动有关的工作人员的纪律要求

8.4.1 不得接受投标人、采购人和采购代理机构等人的贿赂或者其他不正当利益；

8.4.2 不得与投标人、采购代理机构或评审专家串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益；

8.4.3 不得以不合理的条件对投标人实行差别待遇或者歧视待遇，排斥其他投标人公平参与竞争；

8.4.4 不得诱导、干预或影响评标委员会及其成员依法依规独立评标；

8.4.5 不得擅自离职守，影响评标工作正常进行；

8.4.6 不得泄露采购活动中应当保密的情况和资料；

8.4.7 与投标人有利害关系的应当回避；

8.4.8 在参与或服务政府采购活动中，不得有其他违法违规行为。

8.5 质疑和投诉

8.5.1 投标人认为本次采购活动的采购文件、采购过程和中标结果使自己的权益受到损害的，在知道或应知其权益受到损害之日起7个工作日内有权在法定质疑期内，按规定的程序针对同一采购程序环节一次性实名向采购人、采购代理机构提出书面质疑。质疑函应采用中华人民共和国财政部制定的范本。质疑函及授权委托书应按规定签字并加盖公章。

8.5.2 质疑函的递交方式：①若是在开标前的质疑，请按照第二章投标人须知前附表中规定的时间和形式递交；②开标后的质疑函应当面递交；因情况特殊而邮寄的，交邮前应通知采购人、采购代理机构。接受质疑函的采购人、采购代理机构的联系部门、联系电话和通讯地址详见本项目招标公告和投标人须知前附表。

8.5.3 对采购人、采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，投标人可以在质疑答复期满后15个工作日内实名向（项目所属）同级政府采购监督管理部门投诉。

8.5.4 质疑和投诉应有具体的质疑（投诉）事项和必要的证明材料或事实根据，投标人对其质疑和投诉内容的真实性及其来源的合法性承担法律责任。

9. 重新招标

有下列情形之一的，采购人将重新招标：

- (1) 投标截止时间止，投标人少于3家的；
- (2) 经评审后通过初步审查的投标人不足3家的；
- (3) 法律、法规规定的其他情形。

10. 需要补充的其他内容

需要补充的其他内容：见投标人须知前附表。

附件 1:

质疑函范本

一、质疑供应商基本信息

质疑供应商:

地址: 邮编:

联系人: 联系电话:

授权代表:

联系电话:

地址: 邮编:

二、质疑项目基本情况

质疑项目的名称:

质疑项目的编号: 包号:

采购人名称:

采购文件获取日期:

三、质疑事项具体内容

质疑事项 1:

事实依据:

法律依据:

质疑事项 2

.....

四、与质疑事项相关的质疑请求

请求:

签字(签章): 公章:

日期:

附件 2:

投诉书范本

一、投诉相关主体基本情况

投诉人:

地 址: 邮编:

法定代表人/主要负责人:

联系电话:

授权代表: 联系电话:

地 址: 邮编:

被投诉人 1:

地 址: 邮编:

联系人: 联系电话:

被投诉人 2

.....

相关供应商:

地 址: 邮编:

联系人: 联系电话:

二、投诉项目基本情况

采购项目名称:

采购项目编号: 包号:

采购人名称:

代理机构名称:

采购文件公告:是/否 公告期限:

采购结果公告:是/否 公告期限:

三、质疑基本情况

投诉人于____年____月____日,向_____提出质疑,质疑事项为:

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

四、投诉事项具体内容

投诉事项 1:

事实依据:

.....
法律依据:
投诉事项 2

.....

五、与投诉事项相关的投诉请求

请求:

签字(签章):

公章:

日期:

附件:3:

河南省政府采购合同融资政策告知函

各供应商:

欢迎贵公司参与河南省政府采购活动!

政府采购合同融资是河南省财政厅支持中小微企业发展,针对参与政府采购活动的供应商融资难、融资贵问题推出的一项融资政策。贵公司若成为本次政府采购项目的中标供应商,可持政府采购合同向金融机构申请贷款,无需抵押、担保,融资机构将根据《河南省政府采购合同融资工作实施方案》(豫财购〔2017〕10号),按照双方自愿的原则提供便捷、优惠的贷款服务。

贷款渠道和提供贷款的金融机构,可在河南省政府采购网“河南省政府采购合同融资平台”查询联系。

第三章 资格审查与评审办法

评标办法前附表

条款号		评审因素	评审标准
2.1.1	资格性 评审标准	满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定	符合采购文件要求（提供资格条件承诺函）
		企业资质	供应商须具备有效的《食品经营许可证》（许可范围需覆盖供应品类）
		信用要求	被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）重大税收违法失信主体和政府采购严重违法失信行为记录名单、“中国执行信息公开网”（http://zxgk.court.gov.cn）失信被执行人和“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信息记录的，不得参与本次采购。供应商需提供承诺书，对承诺书真实性负责，提供虚假承诺供应商承担全部责任（采购人或采购代理机构在开标当天将对供应商的信息记录进行甄别）
		其他	本项目潜在供应商应遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规，保证所提供的食品必须是保证正品、在有效期内的合格产品（须签订责任承诺书，格式自拟）；本次招标杜绝假冒、伪劣商品，因所供货物问题而发生的食物中毒等群体事故，由其承担经济赔偿责任及相应的法律责任（需签定责任承诺书，格式自拟）
			单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动(自行承诺，格式自拟)
			不接受联合体投标
开标结束后，依据法律法规和采购文件的规定，由采购人或采购代理机构对投标人投标文件中的资格证明内容进行审查，以确定投标人是否具备投标资格，资格评审不符合要求的投标人，不能参加下一步评审。			

2.1.2	符合性 评审标准	投标人名称	与营业执照一致
		投标文件签字盖章	符合采购文件要求
		投标文件格式	符合第六章“投标文件格式”的要求
		有效响应报价	低于（含等于）本项目的最高限价
		服务周期	符合采购文件要求
		投标有效期	60 日历天
		报价唯一	只能有一个有效报价
		质量标准	符合采购文件要求
		质保期	符合采购文件要求
		其它实质性要求	符合采购文件要求

有一项不符合评审标准的，不予通过，按无效标处理。

分值构成与评分标准			
条款号	条款内容		编列内容
2.2.1	分值构成 (总分 100 分)		报价部分：30 分 技术部分：40 分 商务部分：30 分
2.2.2	评标基准价计算方法		即满足采购文件要求，通过资格、符合性评审且投标价格最低的投标报价为评标基准价。
条款号	类别	计分因素	评分标准
2.2.3 (1)	报价部分	投标报价 (30 分)	综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计算，即满足采购文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算： $\text{投标报价得分} = (\text{评标基准价} / \text{投标报价}) \times 30$ 为实现物有所值的采购目标，保证本项目质量、能诚信履约，根据政府采购法及其相关规定，兼顾采购成本、使用成本、后期维护成本的有机统一和项目生命周期总支付成本最低，若评标委员会认为投标人的报价明显低于其他投标人的报价，有可能影响服务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。 注：根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库(2020)46 号)、《关于印发中小企业划型标准规定的通知》工信部联企业(2011)300 号及财政部、司法部《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》(财库[2014]68 号)及《鹤壁市财政局关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》鹤财购(2022)8 号等文件的要求：对小型、微型企业、残疾人福利性单位及监狱企业产品的价格给予 20% 的扣除，用扣除后的价格参与评标。 小微企业应按附件格式要求提供相关证明材料，否则不给予价格扣除。

2.2.3 (2)	技术部分	工作实施方案 (40分)	原材料管理措施 (8分)	根据供应商对食品原材料的采购、验收、检测检验、储存管理、来源可追溯等方面建立切实可行的管理制度和 workflows, 保证采购使用的原材料符合国家食品卫生标准的管理措施等方面进行评价: 原材料管理措施合理、全面, 内容具体详细, 优于采购文件要求的得 8 分; 原材料管理措施合理可行, 满足采购文件要求的得 6 分; 原材料管理措施内容不完整或不能满足采购人要求或不提供的不得分;
			食材配送方案(8分)	根据供应商对本项目所提供的配送方案是否规范合理, 方案详尽利于项目的顺利实施, 包括但不限于运输条件、车辆配备、路线安排、全流程时间安排、储存条件、供应服务能力、配送保障供货的便利性及及时性、食材货源及时令蔬菜供应保障措施、应急食品供应、培训方案的详细程度等方面进行评价: 响应内容优于采购文件要求的得 8 分; 响应内容满足招标文件要求的得 6 分; 响应内容不完整或不可行或不提供的得 0 分;
			食品安全保障措施 (8分)	根据供应商针对本项目的食材安全、质量、卫生、无毒无公害保障措施, 食材配送运输安全保障措施、新鲜度及质保期保障措施、追根溯源的保障措施的内容及形式, 满足用户需求的程度等方面进行评价: 提供的各项食品安全保障措施及质保承诺内容全面完整, 优于采购文件要求的得 8 分; 各项食品安全保障措施内容满足采购文件要求的得 6 分; 各项食品安全保障措施内容不完整或不能满足采购人要求或不提供的不得分;
			食品安全应急措施 (7分)	供应商针对本项目的应急措施包括但不限于建立健全安全保障及应急制度、食品安全突发事件应急预案、配送过程中副食品已被污染或可能造成严重后果的物品的处理、应急预案完善, 处理

			措施切实可行、能够妥善规避食品风险，食品安全事故应急预案、制定和完善安全生产管理制度和安全应急预案，人员到位、责任到人；突发情况应急供货方案,包括应急配送、极端天气等方面进行评价：响应内容优于采购文件要求的得 7 分；响应内容满足招标文件要求的得 5 分；响应内容不完整或不可行或不提供的得 0 分；
			根据供应商提供包括但不限于有明确的售后服务人员岗位、售后服务方式与流程、相关问题的解决等，当配送发生问题时，明确响应、解决的时间，当问题无法在有限时间内解决时，有符合其他服务承诺(5 分)采购人要求的备份解决方案，为采购人服务的期间内，有明确的回访时间和持续优化服务的措施等方面进行评价：响应内容优于采购文件要求的得 5 分；响应内容满足招标文件要求的得 3 分；响应内容不完整或不可行或不提供的得 0 分；
			根据供应商制定相应的配送人员培训方案，包括但不限于食品安全（是否生熟分开，检查包装是否破损）、合规操作（遵守交通规则，车辆每日消毒，持健康证上岗）、服务标准（准时送达，人员管理方案(4 分)礼貌沟通，破损商品立即上报处理）、应急处理（交通事故第一时间报备）等方面进行评价：响应内容优于采购文件要求的得 4 分；响应内容满足招标文件要求的得 2 分；响应内容不完整或不可行或不提供的得 0 分；
			注：上述内容若缺项，该项为 0 分；
2.2.3 (3)	商务部分 (30 分)	企业业绩 (2 分)	自 2021 年 1 月 1 日以来承接过党政机关食堂、事业单位食堂、大型企业食堂、商超、医院食堂、学校食堂配送的类似业绩，每提供一份得 1 分，最多得 2 分。以合同签订日期为准，没有不得分；

		人员配置 (7分)	供应商具有较强人员配送能力，服务人员 3 人得基础分 2 分，每多一人得 1 分，最高得 4 分；驾驶员 2 人得基础分 2 分，每多一人得 1 分，最高得 3 分。 以上所有人员需提供健康证及劳动合同；人员不重复计分，缺项或不提供不得分。驾驶员另需提供有效期内的驾驶证扫描件；
		仓储能力 (6分)	供应商具有能够满足产品储藏的仓库仓储能力，面积不少于 200 平方米且有冷藏库、冷冻库、常温库得 3 分，每多 50 平方米得 1 分，最高得 6 分，缺项或不提供不得分； 需提供仓库证明材料以及仓库照片（证明材料需体现场地地址、面积、仓库类型（冷库或常温库），若上列材料无面积信息，可增加其他能体现面积信息的材料） ①若自有场地须提供相关的房产证明材料（包含但不限于房产证或建设工程规划许可证或国有土地使用证）或买卖房产合同复印； ②若租赁场地须提供相关的租赁合同和合同期内任一个月租金转账记录或租金发票（抬头为供应商）；
		运输能力 (4分)	供应商应具有符合食品安全运输标准的厢式货车或冷链车 2 辆，得基础分 2 分。每再多 1 辆得 1 分，若是冷链车辆在 1 分基础上额外加 1 分，最高得 4 分。 需提供车辆正面、侧面照片和所有权证明材料（自有车辆提供车辆行驶证、购车凭证原件的扫描件，租赁车辆提供车辆租赁协议、车辆行驶证原件的扫描件），缺项或不提供不得分；
		专业检测 能力(3分)	供应商具有相应的检测能力，自有或租赁检测设备包括但不限于：农药残留检测仪，多功能食品安全检测仪，食品甲醛检测仪，兽药残留检测仪，病害肉检测仪，食用油检测仪等，每提供 1 种检测检验设备得 0.5 分，最高得 3 分； 检测设备不限于以上种类，需提供购置发票，设备照片，租赁的除提供以上资料外还须提供租赁合同、开标之日前近 3 个月租金发票或付款凭证，不满足或未提供不得分；
		货源保障 能力(3分)	供应商具有本次招标范围内产品的长期合作货源供应商，包括但不限于蔬菜种植基地或商超或大型批发市场或粮油生产厂家等，每提供一家货源供应商（同一货源供应商提供的多种（个）合作协议，按一家计

			算；同一产品有多家货源供应商的，按一家计算)的得 0.5 分，满分 3 分。须提供投标人与货源供应商签订的供货合同，不提供不得分；
		食材质量 保证(2分)	供应商承诺中标后配送的每批次蔬菜都提供农药残留检测报告，且各项指标达到验收要求的得 1 分，提供承诺函，不提供不得分； 供应商承诺送达指定地点交货完成后，能够保证辅料包装完整、食材分类、摆放有序且有隔尘保鲜措施的得 1 分，提供承诺函，不提供不得分；
		配送时效 保证(3分)	供应商在收到采购人采购需求计划后，1 小时之内将所需物资配送到位的得 3 分，1.5 小时之内送到的得 1 分，提供承诺函，不提供不得分；
	注：以上评分办法中，所涉及加分的业绩、证书、证件等原件扫描件，附于投标文件中时必须保证图片清晰，字迹清楚可辨，如出现任何由于评委老师不能辨认内容而导致的后果，由投标人自己承担。		

1. 评标办法

1.1 本次评标采用综合评分法。评标委员会对满足采购文件实质性要求的投标文件，按照本章评分标准进行打分，并按得分由高到低顺序推荐中标候选人，但投标报价低于其成本的除外。综合评分相等时，以技术部分得分高的优先；技术部分得分相等的，以商务部分得分高的优先；商务部分得分相等的，以投标报价得分高的优先。

2. 评审标准

2.1 初步评审标准

2.1.1 资格性评审标准：见评标办法前附表。

2.1.2 符合性评审标准：见评标办法前附表。

2.2 分值构成与评分标准

2.2.1 分值构成

(1) 报价部分：见评标办法前附表。

(2) 技术部分：见评标办法前附表

(3) 商务部分：见评标办法前附表。

2.2.2 评标基准价计算

评标基准价计算方法：见评标办法前附表。

2.2.3 评分标准

(1) 报价部分评分标准：见评标办法前附表。

(2) 技术部分评分标准：见评标办法前附表。

(3) 商务部分评分标准：见评标办法前附表。

3. 评标程序

3.1 初步评审

3.1.1 采购人或采购代理机构依据本章 2.1.1，评标委员会依据本章 2.1.2 规定的标准对响应标文件进行初步评审。有一项不符合评审标准的，作无效标处理。

评标委员会成员应当按照客观、公正、审慎的原则，根据采购文件规定的评审程序、评审方法和评审标准进行独立评标。未实质性响应采购文件的投标文件按无效响应处理，评标委员会应当告知提交投标文件的投标人。

3.1.2 依据《河南省财政厅关于防范供应商串通投标促进政府采购公平竞争的通知》豫财购〔2021〕6 号文要求，供应商存在下列情形之一的，其投标文件无效：

(1) 不同供应商的电子投标（响应）文件上传计算机的网卡 MAC 地址、CPU 序列号和硬盘序列号等硬件信息相同的；

(2) 不同供应商的投标（响应）文件由同一电子设备编制、打印加密或者上传；

(3) 不同供应商的投标（响应）文件由同一电子设备打印、复印；

(4) 不同供应商的投标（响应）文件由同一人送达或者分发，或者不同供应商联系人为同一人或不同联系人的联系电话一致的；

(5) 不同供应商的投标（响应）文件的内容存在两处以上细节错误一致；

(6) 不同供应商的法定代表人、委托代理人、项目经理、项目负责人等由同一个单位缴纳社会保险或者领取报酬的；

(7) 不同供应商投标（响应）文件中法定代表人或者负责人签字出自同一人之手；

(8) 其它涉嫌串通的情形。

3.1.3 投标报价有算术错误的，评标委员会按以下原则对投标报价进行修正，修正的价格经投标单位书面确认后具有约束力。投标单位不接受修正价格的，其投标作废标处理。

(1) 投标文件中开标一览表内容与投标文件中明细表内容不一致的，以开标一览表为准。

(2) 投标文件中的大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准；

(3) 总价金额与依据单价计算出的结果不一致的，以单价金额为准修正总价，但单价金额小数点有明显错误的除外。

3.2 详细评审

3.2.1 评标委员会按本章第 2.2.3 款规定的量化因素和分值进行打分，并计算出综合评估得分。

3.2.2 评分分值计算保留小数点后两位，小数点后第三位“四舍五入”。

3.2.3 评标委员会汇总投标人的各项得分，相加后为投标人最终得分。

3.3 投标文件的澄清和补正

3.3.1 在评标过程中，评标委员会可以书面形式要求投标单位对所提交投标文件中不明确的内容进行书面澄清或说明，或者对细微偏差进行补正。评标委员会不接受投标单位主动提出的澄清、说明或补正。

3.3.2 澄清、说明和补正不得改变投标文件的实质性内容（算术性错误修正的除外）。

投标单位的书面澄清、说明和补正属于投标文件的组成部分。

3.3.3 评标委员会对投标单位提交的澄清、说明或补正有疑问的，可以要求投标单位进一步澄清、说明或补正，直至满足评标委员会的要求。

3.4 评标结果

3.4.1 评标委员会按照得分由高到低的顺序推荐中标候选人 3 名。

3.4.2 评标委员会完成评标后，应当向采购人提交书面评标报告。

3.5 保密及其它注意事项

3.5.1 评标是招标工作的重要环节，评标工作在评标委员会内独立进行。

3.5.2 在开标、评标期间，投标人不得向评委询问情况，不得进行旨在影响评标结果的活动。

3.5.3 在评标工作结束后，凡与评标情况有接触的任何人员不得擅自将评标情况扩散出评标人员之外。

3.5.4 采购人、采购代理机构不退还未中标的投标资料。

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

第四章 合同条款及格式

（仅供参考，最终以实际签订合同为准）

合同编号：_____

合 同 书

项 目 名 称：_____

委 托 单 位：_____

受 托 单 位：_____

签 订 日 期：_____年____月____日

合同书

委托单位（甲方）：_____

受托单位（乙方）：_____

根据《中华人民共和国民法典》及其他有关法律法规的规定，甲方通过招标，确定乙方为供货单位，经友好协商，在平等、自愿、公平、诚信、守法的原则下签订本合同，以资共同遵守。

一、合作期限

本合同有效期为 1 年，自____年____月____日至____年____月____日止。

二、供货范围

乙方负责在合同有效期内向甲方食堂供应配送食材服务（具体配送范围包括但不限于：_____等食材，甲方可根据实际需要选择货品，如甲方另有需求，乙方均可供货）。

三、供货质量与食品安全

3.1 供应商所提供产品均应为合格产品，符合食品安全相关规定。

3.2 投标人不得向采购人供应下列商品（产品），违反本约定，视为投标人根本违约，采购人有权单方解除本采购合同，且乙方应承担由此造成的经济损失及法律责任。

（1）用回收食品作为原料生产的；

（2）不符合食品安全标准的；

（3）腐败变质的；

（4）超过保质期的；

（5）国家明令禁止生产经营的；

（6）其他违反国家法律法规及行政主管部门规定的商品。

四、合同价格：_____，最终支付金额以乙方实际供货量为准据实结算。

五、配送要求

5.1 乙方按甲方要求的食材种类、数量及供货时间，将所配送的商品准时送达甲方，配送费用由乙方自行承担。

5.2 如果乙方所备货物质量不符合要求，甲方有权要求换货或退货（退补食材需在甲方验货后 4 小时内补齐）。乙方应在甲方规定时间内将符合要求的货物送达给甲方，乙方如配送每迟到超过 1 小时，甲方可罚乙方当天送货 10% 的总菜款，如配送迟到超过 2 小时，甲方可罚乙方当天送货 20% 的总菜款，以此类推。合同履行期间，乙方累计超过 3 次未能按照甲方规定时间送达给甲方的，甲

方有权单方解除本协议。

六、收货

6.1 乙方送货时需提供供货商品明细表（内容包含供货日期、商品名称、单位、数量、当天店内标码单价、中标折扣价、总价、合计金额等项目）给甲方，甲方现场验货完毕，由甲方指定的验收人在供货商品明细表上签收后，一联（单）留给乙方记账并作为结算凭证，另外一联（单）给甲方记账。

6.2 甲方现场验货完毕后，由指定人员送货人员共同将当日配送食材随机抽样后存入食材留样柜，当出现食品安全问题时以供食品监督局查验，确定责任。

6.3 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

七、付款方式

根据供货进度情况，次月双方据实结算上月甲方应付的货款，双方确认结算无误后，乙方向甲方开具符合甲方财务要求的增值税发票，甲方在收到发票后向乙方支付完毕。

八、结算方式

8.1 最终的结算金额=不高于产品市场的平均价格*报价费率*实际供货量。

产品平均价格由采购人代表、中标人代表等共同进行市场询价，取大型商超或农贸批发市场当月产品平均价格(如个别副食品大型商超或农贸批发市场没有，此类食材基准价将参照不高于网上(京东、天猫、美团等)同期同类副食品价格)。询价频次为蔬菜水果一周一次，肉类两周一次，干货调料和水产冻品一个月一次。

8.2 所投报报价应包括食材成本、运输费、人工费、搬运费、储存费、质检费废品损失费、管理费、保险费、利润、税金(即投标人给甲方开具发票的费用)等一切交付甲方使用前的所有费用，投标人不得以任何理由(包括但不限于投标人购买食材过程中产生的输运成本、食材溢价、发票税金等一切费用)要求甲方支付额外费用。

8.3 甲乙双方应具备承担食材上浮或下跌 10%价格波动风险能力，若市场价格出现特殊情况波动，将启动临时询价，根据实际情况据实结算。

8.4 结算方法及期限

每月结算一次。乙方凭收货凭据、验收单、开具有效增值税发票。

九、违约责任

9.1 乙方应保证所供应食材的质量，若发现乙方所供应当次食材质量不符合要求，甲方可不再

支付当次供应食材的价款，并扣减甲方当月应付货款____元作为违约金向甲方支付。

9.2 若前述第 9.1 所述情节达 3 次及以上或确认为乙方而造成的食物中毒事故或配送质量引发重大安全事故，视为情节严重，甲方有权利单方解除本合同，且乙方应承担由此造成的经济损失及法律责任。

9.3 补位机制：若因乙方根本违约，在甲方下达终止履约合同通知书后，甲方重新招标新的配送公司期间，乙方仍要保质保量做好在此期间的食材配送保障，相关质量要求及违约、赔偿细则不变，此时双方建立不定期合同。甲方若需乙方结束配送，应提前 3 天内告知。

9.4 甲方将在供货过程中，每日对食材质量进行抽检，对抽检问题进行以下形式处罚：

（1）一般质量问题（如轻微感官瑕疵、包装破损等）：若抽检发现一般质量问题，乙方须在接到甲方通知后免费更换同批次合格食材；

（2）严重质量问题（如农药残留超标、变质、掺假等）：若抽检发现严重质量问题，甲方有权立即无条件退货，乙方需全额退还该批次货款，并按该批次货款金额的____%向甲方支付违约金；同时，甲方有权单方面解除合同，并要求乙方赔偿因此造成的全部损失（包括但不限于检测费、召回费、商誉损失等）。

（3）食品安全事故或违法行为：若因乙方提供的食材导致食品安全事故（如食物中毒、食源性疾病等）或违反国家法律法规（如使用违禁添加剂、假冒伪劣产品），乙方须承担全部法律责任，并赔偿甲方因此产生的全部直接及间接损失，包括但不限于医疗费、赔偿金、行政处罚费用、诉讼费用等；甲方有权立即终止合同，永久取消合作资格。

（4）整改与复查：乙方须在收到问题通知后____个工作日内提交书面整改方案，并在____个工作日内完成整改。甲方将进行复查，若复查仍不合格，甲方有权按上述条款加重处罚，并暂停乙方供货资格____天。

（5）多次违规处理：合同履行期内，若乙方累计出现 3 次及以上质量问题（无论问题类型），甲方有权单方面终止合同，并要求乙方支付合同总金额____%的违约金。

（6）其他约定：处罚措施不影响甲方依法享有的其他权利；违约金不足以弥补甲方损失的，乙方需另行补足差额。

十、附则

10.1 本合同一式____份，双方各持____份。双方代表签字、盖章后生效。

10.2 本协议有争议时甲乙双方协商解决，协商不一致时向甲方单位所在地人民法院诉讼解决。

因国家政策或不可抗力因素，项目需要进行重大变更，由双方协商解决。

10.3 本合同自甲方、乙方签字盖章后生效；甲方、乙方履行完合同规定的义务后，本合同终止。

10.4 本合同未尽事宜，经甲、乙双方协议后，签订补充协议，补充协议与本合同具有同等效力。

甲方名称：（盖章）

乙方名称：（盖章）

委托代理人：

委托代理人：

单位地址：

单位地址：

邮政编码：

邮政编码：

电话：

电话：

传真：

传真：

开户银行：

开户银行：

银行帐号：

银行帐号：

年 月 日

第五章 采购需求

一、项目综合说明

为了保障和方便机关工作人员日常用餐需求，现对机关食堂进行大宗食材采购，包括干货调料、蔬菜、水果、肉类、水产冻品等。供应商应保证所供原材料在源头和过程中有安全监管措施，必须符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品卫生法》等、符合国家有关环境保护、知识产权等方面的法律要求；符合地方卫生防疫部门、检验检疫部门的各项指标，并有完整的销售合格标注；符合有关食品管理规定。

二、主要食材清单一览表

肉类			
序号	食材名称	单位或规格	数量
1	五花肉	500g	以实际采购计划为准
2	肉馅	500g	以实际采购计划为准
3	排骨	500g	以实际采购计划为准
4	猪头	500g	以实际采购计划为准
5	猪蹄	500g	以实际采购计划为准
6	肘子	500g	以实际采购计划为准
7	羊肉	500g	以实际采购计划为准
8	羊肺	500g	以实际采购计划为准
9	羊脑	500g	以实际采购计划为准
10	羊肝	500g	以实际采购计划为准
11	羊肚	500g	以实际采购计划为准
12	牛肉	500g	以实际采购计划为准
13	公鸡	500g	以实际采购计划为准
14	牛腩	500g	以实际采购计划为准
15	培根	500g	以实际采购计划为准
16	金钱肚	500g	以实际采购计划为准
17	鸡翅根	500g	以实际采购计划为准

18	鸭子	500g	以实际采购计划为准
19	鸡脯肉	500g	以实际采购计划为准
20	猪心	500g	以实际采购计划为准
21	牛腱	500g	以实际采购计划为准
22	灌肠	500g	以实际采购计划为准
23	羊油	500g	以实际采购计划为准
24	鸭腿	500g	以实际采购计划为准
25	三黄鸡	500g	以实际采购计划为准
26	烟鸭脯	500g	以实际采购计划为准
27	猪后腿肉	500g	以实际采购计划为准
28	羊腿肉	500g	以实际采购计划为准
29	鸡胗	500g	以实际采购计划为准
30	笨鸡蛋	500g	以实际采购计划为准
31	变蛋	个	以实际采购计划为准
32	鸡油	500g	以实际采购计划为准
33	大油（猪板油）	500g	以实际采购计划为准
34	鱼豆腐	2.5kg/袋	以实际采购计划为准
35	鸭翅根	500g	以实际采购计划为准
36	鸽子	只	以实际采购计划为准
37	羊骨头	500g	以实际采购计划为准
38	咸鸭蛋	500g	以实际采购计划为准
39	熟牛肉	500g	以实际采购计划为准
40	烧鸡	500g	以实际采购计划为准
41	猪耳朵	500g	以实际采购计划为准
42	羊脸	500g	以实际采购计划为准
43	熟牛腱	500g	以实际采购计划为准
44	蟹棒	2.5kg/袋	以实际采购计划为准

45	目鱼花	500g	以实际采购计划为准
46	小公鸡	500g	以实际采购计划为准
47	鸡肚	500g	以实际采购计划为准
48	开花肠	500g	以实际采购计划为准
49	草鹅	500g	以实际采购计划为准
50	广式香肠	5kg/件	以实际采购计划为准
51	鸭肠	500g	以实际采购计划为准
52	羊后腿肉	500g	以实际采购计划为准
53	鹌鹑蛋	500g	以实际采购计划为准
54	熟猪蹄	500g	以实际采购计划为准
55	广肚	255g/袋	以实际采购计划为准
56	羊排	500g	以实际采购计划为准
57	老母鸡	500g	以实际采购计划为准
58	肉丝	500g	以实际采购计划为准
59	牛肋骨	500g	以实际采购计划为准
60	鸡架	500g	以实际采购计划为准
61	松花蛋	500g	以实际采购计划为准
62	熟驴肉	500g	以实际采购计划为准
63	鸡蛋干	150g/袋	以实际采购计划为准
64	牛骨头	500g	以实际采购计划为准
65	柴鸡	500g	以实际采购计划为准
66	熟牛肚	500g	以实际采购计划为准
67	牛排	150g/袋	以实际采购计划为准
68	肉片	500g	以实际采购计划为准
69	猪肋排	500g	以实际采购计划为准
70	猪皮	500g	以实际采购计划为准
71	棒骨（猪）	500g	以实际采购计划为准

72	咸蛋黄	150g/袋	以实际采购计划为准
73	鸡腰	500g	以实际采购计划为准
74	洋葱圈（鸡肉）	800g/袋	以实际采购计划为准
75	猪血	500g	以实际采购计划为准
76	熟猪肚	500g	以实际采购计划为准
77	甜不辣	500g	以实际采购计划为准
78	肋排（猪）	500g	以实际采购计划为准
79	牛里脊	500g	以实际采购计划为准
80	带肉大骨头	500g	以实际采购计划为准
81	鸭脯	500g	以实际采购计划为准
82	鸡肝	500g	以实际采购计划为准
83	鸡心	500g	以实际采购计划为准
84	酥肉条	500g	以实际采购计划为准
85	亲亲肠	500g	以实际采购计划为准
86	鸡腿	500g	以实际采购计划为准
87	火腿肠	100 根/件	以实际采购计划为准
88	鸡排	500g	以实际采购计划为准
89	鸡叉骨	500g	以实际采购计划为准
90	琵琶腿	500g	以实际采购计划为准
91	肥牛卷	500g	以实际采购计划为准
92	护心肉	500g	以实际采购计划为准
93	蒙古肉	500g/袋	以实际采购计划为准
94	牛仔骨	400g/袋	以实际采购计划为准
95	牛脊骨	500g	以实际采购计划为准
96	羊血	500g	以实际采购计划为准
97	筋头巴脑	500g	以实际采购计划为准
98	红丸	2500g/袋	以实际采购计划为准

99	白丸	2500g/袋	以实际采购计划为准
100	生大肠	500g	以实际采购计划为准
101	生驴肉	500g	以实际采购计划为准
102	鸡翅中	500g	以实际采购计划为准
103	皮肚	500g	以实际采购计划为准
104	胫骨	500g	以实际采购计划为准
105	鞭花	500g	以实际采购计划为准
106	鸭锁骨	500g	以实际采购计划为准
107	红肠	500g	以实际采购计划为准
108	猪舌头	500g	以实际采购计划为准
109	猪里脊肉	500g	以实际采购计划为准
110	带肉羊棒骨	500g	以实际采购计划为准
111	肉仔粒	350g/袋	以实际采购计划为准
112	猪肝	500g	以实际采购计划为准
113	腊肠	400g/袋	以实际采购计划为准
114	腊肉	500g	以实际采购计划为准
115	肥牛卷	500g/盒	以实际采购计划为准
116	鸭食道	500g	以实际采购计划为准
117	乌鸡卷	500g	以实际采购计划为准
118	咸肉	500g	以实际采购计划为准
119	熟鸭肠	500g	以实际采购计划为准
120	白百叶	2500g/袋	以实际采购计划为准
121	盐水鸡	500g	以实际采购计划为准
122	牛肋肉	500g	以实际采购计划为准
123	烤肠	1.25kg/袋	以实际采购计划为准
124	兔肉	500g	以实际采购计划为准
125	鸭脖	500g	以实际采购计划为准

126	墨鱼仔	2.2500g/袋	以实际采购计划为准
127	烧鸡油	500g	以实际采购计划为准
128	皮蛋	500g	以实际采购计划为准
129	小皮蛋	230g/盒	以实际采购计划为准
130	烤肠	1.75kg/袋	以实际采购计划为准
131	瘦肉	500g	以实际采购计划为准
132	牛力骨	670/袋	以实际采购计划为准
133	L翅	500g	以实际采购计划为准
134	M翅	500g	以实际采购计划为准
135	鸭胗	500g	以实际采购计划为准
136	熟牛杂	500g	以实际采购计划为准
137	鸭头	500g	以实际采购计划为准
138	羊蝎子	500g	以实际采购计划为准
139	牛尾	500g	以实际采购计划为准
140	生猪肚	500g	以实际采购计划为准
141	羊肉卷	500g	以实际采购计划为准
142	猪排	8.9kg/箱	以实际采购计划为准
143	脊骨	500g	以实际采购计划为准
144	生猪尾巴	500g	以实际采购计划为准
145	熟羊肠	500g	以实际采购计划为准
146	猪口条	500g	以实际采购计划为准
147	鸡关节	500g	以实际采购计划为准

蔬果类

序号	食材名称	单位或规格	数量
1	青笋	500g	以实际采购计划为准
2	蒜苔	500g	以实际采购计划为准
3	紫甘蓝	500g	以实际采购计划为准
4	笋瓜	500g	以实际采购计划为准
5	圣女果	500g	以实际采购计划为准
6	红心红薯	500g	以实际采购计划为准
7	大葱	500g	以实际采购计划为准
8	韭菜	500g	以实际采购计划为准
9	大姜	500g	以实际采购计划为准
10	蒜子	1.5kg/袋	以实际采购计划为准
11	海带丝	500g	以实际采购计划为准
12	核桃仁	500g	以实际采购计划为准
13	土豆	500g	以实际采购计划为准
14	黄豆芽	500g	以实际采购计划为准
15	蒜苗	500g	以实际采购计划为准
16	西红柿	500g	以实际采购计划为准
17	王桥豆腐	500g	以实际采购计划为准
18	有机花菜	500g	以实际采购计划为准
19	油麦菜	500g	以实际采购计划为准
20	平菇	500g	以实际采购计划为准
21	青尖椒	500g	以实际采购计划为准
22	红尖椒	500g	以实际采购计划为准
23	小米椒	500g	以实际采购计划为准
24	线椒	500g	以实际采购计划为准
25	香菇	500g	以实际采购计划为准

26	金针菇	500g	以实际采购计划为准
27	大芹菜	500g	以实际采购计划为准
28	西芹	500g	以实际采购计划为准
29	小白菜	500g	以实际采购计划为准
30	冬瓜	500g	以实际采购计划为准
31	青吊瓜	500g	以实际采购计划为准
32	娃娃菜	500g	以实际采购计划为准
33	青椒	500g	以实际采购计划为准
34	菠菜	500g	以实际采购计划为准
35	佛手瓜	500g	以实际采购计划为准
36	绿豆芽	500g	以实际采购计划为准
37	黄瓜	500g	以实际采购计划为准
38	小黄瓜	500g	以实际采购计划为准
39	黄豆头	500g	以实际采购计划为准
40	豆王	500g	以实际采购计划为准
41	粗山药	500g	以实际采购计划为准
42	铁棍山药	500g	以实际采购计划为准
43	叶生菜	500g	以实际采购计划为准
44	西生菜	500g	以实际采购计划为准
45	大蒜	500g	以实际采购计划为准
46	大白菜	500g	以实际采购计划为准
47	青萝卜	500g	以实际采购计划为准
48	绿豆凉粉	500g	以实际采购计划为准
49	凉皮	500g	以实际采购计划为准
50	青包菜	500g	以实际采购计划为准
51	小油菜	500g	以实际采购计划为准
52	白玉菇	2000g/袋	以实际采购计划为准

53	香葱	500g	以实际采购计划为准
54	油皮	500g	以实际采购计划为准
55	玉米	件	以实际采购计划为准
56	西兰花	500g	以实际采购计划为准
57	千张	500g	以实际采购计划为准
58	胡萝卜	500g	以实际采购计划为准
59	老南瓜	500g	以实际采购计划为准
60	青茄子	500g	以实际采购计划为准
61	莲菜	500g	以实际采购计划为准
62	香椿苗	250g/盒	以实际采购计划为准
63	豆苗	500g	以实际采购计划为准
64	日本豆腐	500g	以实际采购计划为准
65	长豆角	500g	以实际采购计划为准
66	海鲜菇	500g	以实际采购计划为准
67	豆腐干	500g	以实际采购计划为准
68	皮渣	500g	以实际采购计划为准
69	沙窝萝卜	500g	以实际采购计划为准
70	杭茄	500g	以实际采购计划为准
71	黄洋葱	500g	以实际采购计划为准
72	大芥兰	500g	以实际采购计划为准
73	杏鲍菇	500g	以实际采购计划为准
74	小葱头	500g	以实际采购计划为准
75	红洋葱	500g	以实际采购计划为准
76	上海青	500g	以实际采购计划为准
77	豆腐卷	500g	以实际采购计划为准
78	土芹	500g	以实际采购计划为准
79	苦瓜	500g	以实际采购计划为准

80	紫薯	500g	以实际采购计划为准
81	广东菜心	500g	以实际采购计划为准
82	秋葵	500g	以实际采购计划为准
83	茭白	500g	以实际采购计划为准
84	花生芽	200g/盒	以实际采购计划为准
85	嫩豆腐	500g	以实际采购计划为准
86	黑豆腐丝	500g	以实际采购计划为准
87	彩椒	500g	以实际采购计划为准
88	苦菊	500g	以实际采购计划为准
89	芥菜疙瘩	500g	以实际采购计划为准
90	芥兰苗	500g	以实际采购计划为准
91	象牙白萝卜	500g	以实际采购计划为准
92	丝瓜	500g	以实际采购计划为准
93	大芥菜叶	500g	以实际采购计划为准
94	茼蒿	500g	以实际采购计划为准
95	田七	500g	以实际采购计划为准
96	红香椿	500g	以实际采购计划为准
97	圆茄子	500g	以实际采购计划为准
98	豆腐皮	500g	以实际采购计划为准
99	丝瓜尖	500g	以实际采购计划为准
100	干丝	500g	以实际采购计划为准
101	小袋蟹味菇	150g/袋	以实际采购计划为准
102	蟹味菇	500g	以实际采购计划为准
103	紫叶生菜	500g	以实际采购计划为准
104	鲜百合	200g/盒	以实际采购计划为准
105	奶白菜	500g	以实际采购计划为准
106	鸡枞菌	500g	以实际采购计划为准

107	槐花	500g	以实际采购计划为准
108	金耳	500g	以实际采购计划为准
109	十香菜	500g	以实际采购计划为准
110	甜蜜豆	500g	以实际采购计划为准
111	大芋头	500g	以实际采购计划为准
112	鲜花生	500g	以实际采购计划为准
113	毛豆	500g	以实际采购计划为准
114	刀豆	500g	以实际采购计划为准
115	千叶豆腐	400g/盒	以实际采购计划为准
116	茴香苗	500g	以实际采购计划为准
117	口蘑	500g	以实际采购计划为准
118	内酯豆腐	500g	以实际采购计划为准
119	小南瓜	500g	以实际采购计划为准
120	带皮鲜玉米	500g	以实际采购计划为准
121	梅豆角	500g	以实际采购计划为准
122	荆芥	500g	以实际采购计划为准
123	豆腐串	2000g/件	以实际采购计划为准
124	蒜黄	500g	以实际采购计划为准
125	荷兰豆	500g	以实际采购计划为准
126	水果玉米	400g/个	以实际采购计划为准
127	心里美萝卜	500g	以实际采购计划为准
128	户瓜	500g	以实际采购计划为准
129	大袋白玉菇	500g	以实际采购计划为准
130	拉皮	500g	以实际采购计划为准
131	板栗南瓜	500g	以实际采购计划为准
132	黄金瓜	500g	以实际采购计划为准
133	绣球菌	500g	以实际采购计划为准

134	豆腐丝	500g	以实际采购计划为准
135	长茄子	500g	以实际采购计划为准
136	雷笋	500g	以实际采购计划为准
137	砂糖橘	500g	以实际采购计划为准
138	香梨	500g	以实际采购计划为准
139	苹果	500g	以实际采购计划为准
140	冬枣	500g	以实际采购计划为准
141	红心火龙果	500g	以实际采购计划为准
142	红提	500g	以实际采购计划为准
143	桂圆	500g	以实际采购计划为准
144	哈密瓜	500g	以实际采购计划为准
145	橙子	500g	以实际采购计划为准
146	西瓜	500g	以实际采购计划为准
147	香蕉	500g	以实际采购计划为准
148	白心火龙果	500g	以实际采购计划为准
149	甜瓜	500g	以实际采购计划为准
150	葡萄干	500g	以实际采购计划为准
151	小苹果	500g	以实际采购计划为准
152	砀山梨	500g	以实际采购计划为准
153	红梨	500g	以实际采购计划为准
154	木瓜（水果）	500g	以实际采购计划为准
155	葡萄	500g	以实际采购计划为准
156	青提	500g	以实际采购计划为准
157	草莓	500g	以实际采购计划为准
158	桔子	500g	以实际采购计划为准
159	柠檬	500g	以实际采购计划为准
160	香瓜	500g	以实际采购计划为准

161	甘蔗	500g	以实际采购计划为准
162	油豆腐	500g	以实际采购计划为准
163	凉粉	500g	以实际采购计划为准
164	虫草花	500/袋	以实际采购计划为准
165	柿子	400g/盒	以实际采购计划为准
166	香酥鸭	500g	以实际采购计划为准
167	青木瓜	500g	以实际采购计划为准
168	蚕豆	500g	以实际采购计划为准
169	青豌豆	500g	以实际采购计划为准
170	螺丝椒	500g	以实际采购计划为准
171	香菜	500g	以实际采购计划为准
172	浚县豆腐皮	150g/张	以实际采购计划为准
173	贡笋	500g	以实际采购计划为准
174	杭椒	500g	以实际采购计划为准
175	手剥笋	300g/袋	以实际采购计划为准
176	芦笋	500g	以实际采购计划为准
177	灰灰菜	750g/袋	以实际采购计划为准
178	沃柑	500g	以实际采购计划为准
179	藜蒿	500g	以实际采购计划为准
180	面条菜	500g	以实际采购计划为准
181	白蒿	500g	以实际采购计划为准
182	苋菜	500g	以实际采购计划为准
183	菠萝	500g	以实际采购计划为准
184	盖菜	500g	以实际采购计划为准
185	薄荷	500g	以实际采购计划为准
186	油菜苔	500g	以实际采购计划为准
187	榆钱	500g	以实际采购计划为准

188	鲜玉米笋	200g/盒	以实际采购计划为准
189	宝塔菜	500g	以实际采购计划为准
190	无籽麒麟西瓜	500g	以实际采购计划为准
191	红苋菜	500g	以实际采购计划为准
192	凤梨	500g	以实际采购计划为准
193	鲜杏仁	100g/袋	以实际采购计划为准
194	鲜核桃仁	100g/袋	以实际采购计划为准
195	拇指玉米	500g/袋	以实际采购计划为准
196	小番茄	500g	以实际采购计划为准
197	脆豆腐	500g	以实际采购计划为准
198	毛豆仁	1kg/袋	以实际采购计划为准
199	三叶香	500g	以实际采购计划为准
200	鲜竹笋	500g	以实际采购计划为准
201	黄瓜花	500g	以实际采购计划为准
202	白豆干	500g	以实际采购计划为准
203	细蜜薯	500g	以实际采购计划为准
204	空心菜	500g	以实际采购计划为准
205	小吊瓜	500g	以实际采购计划为准
206	冰草	500g	以实际采购计划为准
207	干葱头	500g	以实际采购计划为准

干货调料类

序号	食材名称	单位或规格	数量
1	面粉	25kg/袋	以实际采购计划为准
2	绿豆面条	500g	以实际采购计划为准
3	手工面	500g	以实际采购计划为准
4	面筋卷	500g	以实际采购计划为准
5	豆沫面	500g	以实际采购计划为准
6	冰糖	500g	以实际采购计划为准
7	香辣面	500g	以实际采购计划为准
8	饼丝	500g	以实际采购计划为准
9	八宝粥	500g	以实际采购计划为准
10	燕麦片	500g	以实际采购计划为准
11	糯米粉	500g	以实际采购计划为准
12	熟白芝麻	500g	以实际采购计划为准
13	白芝麻	500g	以实际采购计划为准
14	米线	500g	以实际采购计划为准
15	大豆油	20L/桶	以实际采购计划为准
16	馄饨皮	500g	以实际采购计划为准
17	春卷皮	500g	以实际采购计划为准
18	挂面	500g	以实际采购计划为准
19	玉米面	500g	以实际采购计划为准
20	小汤圆	300g/袋	以实际采购计划为准
21	朝鲜面	500g	以实际采购计划为准
22	刀削面	500g	以实际采购计划为准
23	馓子	500g	以实际采购计划为准
24	饴络面	500g	以实际采购计划为准
25	土豆粉	500g	以实际采购计划为准
26	红薯淀粉	500g	以实际采购计划为准

27	黑豆	500g	以实际采购计划为准
28	热干面	500g	以实际采购计划为准
29	方面筋	500g	以实际采购计划为准
30	小麦淀粉	500g	以实际采购计划为准
31	米粉	500g	以实际采购计划为准
32	黑芝麻	500g	以实际采购计划为准
33	蛋挞皮	件	以实际采购计划为准
34	擀面皮	500g	以实际采购计划为准
35	宽油面	500g	以实际采购计划为准
36	麻花	500g	以实际采购计划为准
37	红豆	500g	以实际采购计划为准
38	薏米	500g	以实际采购计划为准
39	意大利面	2.5kg/袋	以实际采购计划为准
40	重庆小面（面条）	500g	以实际采购计划为准
41	青豆	1000g/袋	以实际采购计划为准
42	大米皮	500g	以实际采购计划为准
43	绿豆	500g	以实际采购计划为准
44	四川圆面条	500g	以实际采购计划为准
45	苦荞面	250g/袋	以实际采购计划为准
46	手工面筋	500g	以实际采购计划为准
47	大烩面片	40 片/包	以实际采购计划为准
48	牛筋面	500g	以实际采购计划为准
49	花生油	5000g/桶	以实际采购计划为准
50	红腰豆	500g	以实际采购计划为准
51	高粱面	500g	以实际采购计划为准
52	宽卤面	500g	以实际采购计划为准
53	细炒面	500g	以实际采购计划为准

54	河粉	500g	以实际采购计划为准
55	小米面	500g	以实际采购计划为准
56	柳叶面	500g	以实际采购计划为准
57	无核枣	500g	以实际采购计划为准
58	花生酱	1000g/瓶	以实际采购计划为准
59	全麦面	500g	以实际采购计划为准
60	甜面酱	3.5kg/桶	以实际采购计划为准
61	番茄酱	850g/桶	以实际采购计划为准
62	佬米酒	900g/瓶	以实际采购计划为准
63	玉米羹	380g/瓶	以实际采购计划为准
64	香脆炸粉	1kg/袋	以实际采购计划为准
65	花椒油	265ml/瓶	以实际采购计划为准
66	酵母	500g/袋	以实际采购计划为准
67	黄灯笼酱	500g/瓶	以实际采购计划为准
68	藤椒油	400ml/瓶	以实际采购计划为准
69	酱油老抽王	1.9L/桶	以实际采购计划为准
70	锦珍生抽	1.9L/桶	以实际采购计划为准
71	浓缩鸡汁	1000g/瓶	以实际采购计划为准
72	白醋	1.8L/桶	以实际采购计划为准
73	陈醋	2.2L/壶	以实际采购计划为准
74	蚝油	6kg/桶	以实际采购计划为准
75	黄豆酱	6kg/桶	以实际采购计划为准
76	香水鱼调料	150g/袋	以实际采购计划为准
77	大米	25kg/袋	以实际采购计划为准
78	紫菜	500g/袋	以实际采购计划为准
79	南乳汁	440g/瓶	以实际采购计划为准
80	香油	500g	以实际采购计划为准

81	十三香	2000g/袋	以实际采购计划为准
82	料酒	5L/瓶	以实际采购计划为准
83	二锅头	2L/瓶	以实际采购计划为准
84	生粉	25kg/袋	以实际采购计划为准
85	什锦罐头	770g/瓶	以实际采购计划为准
86	玉米粒	400g/瓶	以实际采购计划为准
87	蜂蜜膏	1000g/瓶	以实际采购计划为准
88	黄豆	500g	以实际采购计划为准
89	香醋	500ml/瓶	以实际采购计划为准
90	酱油	5L/桶	以实际采购计划为准
91	海鲜酱	7kg/桶	以实际采购计划为准
92	柱候酱	6.5kg/桶	以实际采购计划为准
93	排骨酱	7kg/桶	以实际采购计划为准
94	玉米淀粉	25kg/袋	以实际采购计划为准
95	芝麻酱	5kg/桶	以实际采购计划为准
96	橙汁	840ml/瓶	以实际采购计划为准
97	辣鲜露	930g/瓶	以实际采购计划为准
98	剁椒酱	1.2kg/桶	以实际采购计划为准
99	麻辣川香汁	500g/瓶	以实际采购计划为准
100	红油豆瓣酱	9kg/桶	以实际采购计划为准
101	锅巴	3.5kg/袋	以实际采购计划为准
102	芥末油	200ml/瓶	以实际采购计划为准
103	麻辣鲜	468g/袋	以实际采购计划为准
104	小米辣泡椒	2kg/袋	以实际采购计划为准
105	花椒	500g	以实际采购计划为准
106	甜辣鸡酱	610ml/桶	以实际采购计划为准
107	八角	500g	以实际采购计划为准

108	香辣酱	205g/瓶	以实际采购计划为准
109	小苏打	150g/袋	以实际采购计划为准
110	酸豆角	1000g/袋	以实际采购计划为准
111	面包糠	1kg/袋	以实际采购计划为准
112	辣椒酱	280g/袋	以实际采购计划为准
113	木姜油	250ml/瓶	以实际采购计划为准
114	白胡椒粒	500g	以实际采购计划为准
115	黑胡椒粒	500g	以实际采购计划为准
116	苹果醋	450ml/瓶	以实际采购计划为准
117	鸡饭老抽	640ml/瓶	以实际采购计划为准
118	凉皮料	500g	以实际采购计划为准
119	当归	500g	以实际采购计划为准
120	咖喱粉	500g/袋	以实际采购计划为准
121	桂皮	500g	以实际采购计划为准
122	白芷	500g	以实际采购计划为准
123	牛肉松	250g/瓶	以实际采购计划为准
124	肉香果	500g	以实际采购计划为准
125	粉丝	400g/袋	以实际采购计划为准
126	花椒面	500g	以实际采购计划为准
127	香叶	300g/盒	以实际采购计划为准
128	白扣	500g	以实际采购计划为准
129	孜然粉	500g	以实际采购计划为准
130	辣椒王	500g	以实际采购计划为准
131	蒜香粉	500g	以实际采购计划为准
132	麻椒	500g	以实际采购计划为准
133	雪菜	1000g/袋	以实际采购计划为准
134	奶油	1kg/盒	以实际采购计划为准

135	可乐	2L/瓶	以实际采购计划为准
136	花生碎	2.5kg/袋	以实际采购计划为准
137	橘子粉	350g/袋	以实际采购计划为准
138	板栗	560g/瓶	以实际采购计划为准
139	线椒面	500g	以实际采购计划为准
140	蒸鱼豉油	1.9L/桶	以实际采购计划为准
141	鸡精	1kg/袋	以实际采购计划为准
142	食用盐	400g/袋	以实际采购计划为准
143	辣椒面	500g	以实际采购计划为准
144	鲜味王	400g/袋	以实际采购计划为准
145	碱面	500g	以实际采购计划为准
146	火锅底料	400g/袋	以实际采购计划为准
147	胡辣汤料	500g	以实际采购计划为准
148	红糖	500g	以实际采购计划为准
149	酸奶	8连杯/排	以实际采购计划为准
150	橄榄菜	160g/袋	以实际采购计划为准
151	奥尔良腌料	1kg/袋	以实际采购计划为准
152	红豆沙	500g	以实际采购计划为准
153	干辣椒段	500g	以实际采购计划为准
154	白糖	500g	以实际采购计划为准
155	雪碧	2L/瓶	以实际采购计划为准
156	酸萝卜	5kg/件	以实际采购计划为准
157	红薯面	500g	以实际采购计划为准
158	豆沫	500g	以实际采购计划为准
159	玉米糝	500g	以实际采购计划为准
160	小米	500g	以实际采购计划为准
161	红小豆	500g	以实际采购计划为准

162	黑米	500g	以实际采购计划为准
163	丁香	500g	以实际采购计划为准
164	鱼酸菜	1000g/袋	以实际采购计划为准
165	肉蔻	500g	以实际采购计划为准
166	黄油	227g/盒	以实际采购计划为准
167	麦芽糖	230g/袋	以实际采购计划为准
168	辣鸡酱	610ml/瓶	以实际采购计划为准
169	红油芥丝	2.5kg/件	以实际采购计划为准
170	米醋	250ml/袋	以实际采购计划为准
171	干芝麻叶	500g	以实际采购计划为准
172	三花淡奶	410g/袋	以实际采购计划为准
173	木耳	500g	以实际采购计划为准
174	香茅草	500g	以实际采购计划为准
175	黑胡椒碎	400g/瓶	以实际采购计划为准
176	小茴香	500g	以实际采购计划为准
177	枸杞	500g	以实际采购计划为准
178	红曲米	500g	以实际采购计划为准
179	麻江豆	500g	以实际采购计划为准
180	糙米	500g	以实际采购计划为准
181	麦仁	500g	以实际采购计划为准
182	粉皮	500g	以实际采购计划为准
183	鸡蛋	500g	以实际采购计划为准
184	味达美	1L/桶	以实际采购计划为准
185	魔芋	500g/袋	以实际采购计划为准
186	方火腿	400g/块	以实际采购计划为准
187	澄面	250g/袋	以实际采购计划为准
188	辣妹子	920g/桶	以实际采购计划为准

189	纯牛奶	16 袋/箱	以实际采购计划为准
190	粉条	500g	以实际采购计划为准
191	糯米	500g	以实际采购计划为准
192	胡辣汤面	500g	以实际采购计划为准
193	花生米	500g	以实际采购计划为准
194	干香菇	500g	以实际采购计划为准
195	豆腐乳	340g/瓶	以实际采购计划为准
196	腐竹	500g	以实际采购计划为准
197	黑腐竹	500g	以实际采购计划为准
198	豆鸡翅	2. 5kg/袋	以实际采购计划为准
199	千张条	500g	以实际采购计划为准
200	川粉	500g	以实际采购计划为准
201	干茶树菇	500g	以实际采购计划为准
202	水晶粉	80g/袋	以实际采购计划为准
203	小红花生米	500g	以实际采购计划为准
204	酸菜丝	500g/袋	以实际采购计划为准
205	素海蜇丝	5kg/袋	以实际采购计划为准
206	芝麻球	260/袋	以实际采购计划为准
207	黄花菜	500g	以实际采购计划为准
208	面筋片	3. 9kg/袋	以实际采购计划为准
209	干锅油	640g/瓶	以实际采购计划为准
210	炒菜调料	120g/袋	以实际采购计划为准
211	萝卜干	500g	以实际采购计划为准
212	干豆角	500g	以实际采购计划为准
213	鸭血	300g/盒	以实际采购计划为准
214	红九九	400g/袋	以实际采购计划为准
215	美人椒	500g	以实际采购计划为准

216	泡姜	300g/袋	以实际采购计划为准
217	阳江豆豉	50g/盒	以实际采购计划为准
218	紫薯面	500g	以实际采购计划为准
219	甘草片	500g	以实际采购计划为准
220	江米	500g	以实际采购计划为准
221	黑米面	500g	以实际采购计划为准
222	味精	500g	以实际采购计划为准
223	干杏仁	500g	以实际采购计划为准
224	芽菜	700g/袋	以实际采购计划为准
225	馍丁	500g	以实际采购计划为准
226	干枣片	500g	以实际采购计划为准
227	白胡椒粉	500g	以实际采购计划为准
228	胡椒粉	500g	以实际采购计划为准
229	山楂干	400g/袋	以实际采购计划为准
230	五香粉	500g	以实际采购计划为准
231	草果	500g	以实际采购计划为准
232	海带结	1250g/件	以实际采购计划为准
233	东古酱油	5L/桶	以实际采购计划为准
234	干姜	500g	以实际采购计划为准
235	泡打粉	1kg/桶	以实际采购计划为准
236	葡萄糖内脂	500g	以实际采购计划为准
237	山楂糕	400g/袋	以实际采购计划为准
238	酒鬼花生米	500g	以实际采购计划为准
239	糖水板栗	560g/瓶	以实际采购计划为准
240	啤酒	500mL/瓶	以实际采购计划为准
241	良姜	500g	以实际采购计划为准
242	奶黄包	1.5kg/袋*4/件	以实际采购计划为准

243	素鸡翅	3kg/袋	以实际采购计划为准
244	熟猪油	5L/桶	以实际采购计划为准
245	鲜酱油	500ml/瓶	以实际采购计划为准
246	糖桂花酱	250g/瓶	以实际采购计划为准
247	苦芥	500g	以实际采购计划为准
248	银耳	500g	以实际采购计划为准
249	碎豆腐皮	3kg/袋	以实际采购计划为准
250	糍粑	300g/袋*12 袋/件	以实际采购计划为准
251	干海带	500g	以实际采购计划为准
252	草菇老抽	1.75L/瓶	以实际采购计划为准
253	蚝油	510g/瓶	以实际采购计划为准
254	大红浙醋	630ml/瓶	以实际采购计划为准
255	煲汤袋	12 个/板	以实际采购计划为准
256	陈皮	500g	以实际采购计划为准
257	黑胡椒汁	2.3kg/瓶	以实际采购计划为准
258	香辣酥	300g/袋	以实际采购计划为准
259	草寇	500g	以实际采购计划为准
260	油条面	250g/袋	以实际采购计划为准
261	鲜花椒	300g/袋	以实际采购计划为准
262	干黄酱	300g/瓶	以实际采购计划为准
263	番茄酱	3000g/桶	以实际采购计划为准
264	手工胡椒粉	500g	以实际采购计划为准
265	干面藕	500g	以实际采购计划为准
266	孜然粒	500g	以实际采购计划为准
267	黄贡椒	1.1kg/桶	以实际采购计划为准
268	馄饨	400g/袋	以实际采购计划为准
269	山楂罐头	1.25kg/瓶	以实际采购计划为准

270	紫薯球	380g/袋*10 袋/件	以实际采购计划为准
271	菌汤火锅底料	350g/袋	以实际采购计划为准
272	干锅酱家乐	500g/瓶	以实际采购计划为准
273	油条面	25kg/袋	以实际采购计划为准
274	花雕酒三年	500ml/瓶	以实际采购计划为准
275	面酱	4kg/袋	以实际采购计划为准
276	茭实	500g	以实际采购计划为准
277	干虫草花	450g/袋	以实际采购计划为准
278	味极鲜	800ml/瓶	以实际采购计划为准
279	手工水饺	500g	以实际采购计划为准
280	机器水饺	500g	以实际采购计划为准
281	莲子	500g	以实际采购计划为准
282	咖喱膏	500g/瓶	以实际采购计划为准
283	拉面剂	500g/袋	以实际采购计划为准
284	砂仁	500g	以实际采购计划为准
285	番茄沙司	320g/瓶	以实际采购计划为准
286	沙拉酱	1000g/瓶	以实际采购计划为准
287	芝麻糖	200g/袋	以实际采购计划为准
288	山楂片	500g	以实际采购计划为准
289	菜籽油	5L/桶	以实际采购计划为准
290	黄金豆	1500g/袋	以实际采购计划为准
291	香砂	500g	以实际采购计划为准
292	大米锅巴	2250g/件	以实际采购计划为准
293	汤圆	455g/袋	以实际采购计划为准
294	榨菜（大块）	2500g/件	以实际采购计划为准
295	百合	500g	以实际采购计划为准
296	外婆菜	200g/袋	以实际采购计划为准

297	玉米笋	300g/罐	以实际采购计划为准
298	榨菜	70g/袋	以实际采购计划为准
299	素毛肚	2kg/袋	以实际采购计划为准
300	胡辣汤料	162g/袋	以实际采购计划为准
301	番茄干	500g/袋	以实际采购计划为准
302	烧汁	2.5kg/瓶	以实际采购计划为准
303	黑蒜	500g/桶	以实际采购计划为准
304	蒜蓉辣酱	2000g/桶	以实际采购计划为准
305	鸡米花	1000g*10 袋/件	以实际采购计划为准
306	辣白菜	3.5kg/件	以实际采购计划为准
307	蕨根粉	180g/袋	以实际采购计划为准
308	鸡粉	1000g/桶	以实际采购计划为准
309	粉皮丝	500g	以实际采购计划为准
310	罗汉果	0.02g/个	以实际采购计划为准
311	菌汤粉	500g/桶	以实际采购计划为准
312	八宝菜（酱菜）	4.5kg/件	以实际采购计划为准
313	素鸡翅丝	500g	以实际采购计划为准
314	冰片糖	4.75kg/件	以实际采购计划为准
315	牛肉汤料	900g/袋	以实际采购计划为准
316	鸡蛋豆腐	65g/根	以实际采购计划为准
317	红油细丁	4kg/件	以实际采购计划为准
318	黄芥末	500g	以实际采购计划为准
319	玫瑰花茶	500g	以实际采购计划为准
320	茯苓	500g	以实际采购计划为准
321	海苔肉松	1kg/袋	以实际采购计划为准
322	荞麦面粉	500g	以实际采购计划为准
323	干豆丝	500g	以实际采购计划为准

324	牛肉粉	900g/袋	以实际采购计划为准
325	干豆结	8.4kg/箱	以实际采购计划为准
326	百香果酱	1.2kg/袋	以实际采购计划为准
327	瓜子仁	500g	以实际采购计划为准
328	蓝莓波波	1.2kg/桶	以实际采购计划为准
329	五彩芋圆	450g/袋	以实际采购计划为准
330	奇妙酱	880ml/桶	以实际采购计划为准
331	红茶	500g	以实际采购计划为准
332	红糖糖浆	1.5kg/瓶	以实际采购计划为准
333	山楂碎	500g	以实际采购计划为准
334	酸白菜	2.5kg/箱	以实际采购计划为准
335	酸豆角段	2.5kg/箱	以实际采购计划为准
336	干面皮	500g	以实际采购计划为准
337	石花菜	500g	以实际采购计划为准
338	椰果果味酱	1.5kg/袋	以实际采购计划为准
339	麻椒面	500g	以实际采购计划为准
340	素大肠	500g	以实际采购计划为准
341	干豆腐丝	3kg/袋	以实际采购计划为准
342	干面筋块	5kg/箱	以实际采购计划为准
343	长寿菜	3.5500g/件	以实际采购计划为准
344	毕波	500g	以实际采购计划为准
345	桂枝	500g	以实际采购计划为准
346	槟榔壳	500g	以实际采购计划为准
347	豌豆面粉	500g	以实际采购计划为准
348	排骨酱	260g/瓶	以实际采购计划为准
349	白木耳	500g	以实际采购计划为准
350	椒盐	40g/瓶	以实际采购计划为准

351	陈醋	300g/袋	以实际采购计划为准
352	红烧酱料	3kg/桶	以实际采购计划为准
353	酸梅粉	1000g/袋	以实际采购计划为准
354	烙面皮	500g	以实际采购计划为准
355	生粉	1kg/袋	以实际采购计划为准
356	洛神花	500g	以实际采购计划为准
357	雪碧	330ml*24/件	以实际采购计划为准
358	整枝雪菜王	2000g*6 袋/箱	以实际采购计划为准
359	干粽叶	100 个/把	以实际采购计划为准
360	蜜枣	2.9kg/件	以实际采购计划为准
361	香油（苗家）	500g	以实际采购计划为准
362	裙带菜	100g/袋	以实际采购计划为准
363	干鹿茸菌	500g	以实际采购计划为准
364	朱古力彩条	450g/瓶	以实际采购计划为准
365	蜜枣	500g	以实际采购计划为准
366	糖糕	3kg*/袋*4, 30 个/袋/ 件	以实际采购计划为准
367	山奈	500g	以实际采购计划为准
368	银杏	100g/袋	以实际采购计划为准
369	麻鸭面	500g	以实际采购计划为准
370	藤椒酱	500g/瓶	以实际采购计划为准
371	鸭饼	200g/袋	以实际采购计划为准
372	去皮鹌鹑蛋	500g	以实际采购计划为准
373	鱼露汁	瓶	以实际采购计划为准
374	金桔油	200g/瓶	以实际采购计划为准
375	金酸汤	930g/瓶	以实际采购计划为准
376	冰奶烙	3.8kg/件	以实际采购计划为准
377	陈醋	420ml/瓶	以实际采购计划为准

378	白醋	500ml/瓶	以实际采购计划为准
379	香油	500g	以实际采购计划为准
380	香芋地瓜丸	380g/袋, 10 袋/件	以实际采购计划为准
381	油豆皮	200g/袋	以实际采购计划为准
382	小柱候酱	255g/瓶	以实际采购计划为准
383	芋头粉	240g/袋	以实际采购计划为准
384	夏枯草	500g	以实际采购计划为准
385	金银花	500g	以实际采购计划为准
386	小菊花	500g	以实际采购计划为准
387	冰粉	40g/袋	以实际采购计划为准
388	白木耳（小）	500g	以实际采购计划为准
389	原味面筋	1000g/袋	以实际采购计划为准
390	胡辣汤料	1*2.5kg/袋	以实际采购计划为准
391	金丝馓子	200g/袋	以实际采购计划为准
392	沙拉汁	1.5L/瓶	以实际采购计划为准
393	鲜麻辣鲜露	468/瓶	以实际采购计划为准
394	三鲜鸡精	1kg/袋	以实际采购计划为准
395	黄油	227g/块	以实际采购计划为准
396	栀子	500g	以实际采购计划为准
397	牛尾汤	305g/瓶	以实际采购计划为准
398	牛肉汁	500g/瓶	以实际采购计划为准
399	甘梅粉	500g/袋	以实际采购计划为准
400	千层豆腐干	500g/袋	以实际采购计划为准
401	黄瓜干	500g	以实际采购计划为准
402	干面筋	500g	以实际采购计划为准
403	雪碧	330ml/瓶	以实际采购计划为准
404	青芥辣	43g/盒	以实际采购计划为准

405	水氽丸子	300g/袋*36 袋/箱	以实际采购计划为准
406	黄豆酱油	260ml/袋	以实际采购计划为准
407	魔芋	2.25kg/袋	以实际采购计划为准
408	芝士碎	400g/袋	以实际采购计划为准
409	西米	100g/袋	以实际采购计划为准
410	米粉	1000g/袋	以实际采购计划为准

水产类

序号	食材名称	单位或规格	数量
1	花甲	500g	以实际采购计划为准
2	速冻虾仁	5kg/件	以实际采购计划为准
3	鱼尾	500g	以实际采购计划为准
4	鳊鱼	500g	以实际采购计划为准
5	草鱼	500g	以实际采购计划为准
6	鲈鱼	500g	以实际采购计划为准
7	三枪鱼	500g	以实际采购计划为准
8	鲤鱼	500g	以实际采购计划为准
9	虾皮	500g	以实际采购计划为准
10	带皮鱼柳	500g	以实际采购计划为准
11	海米	500g	以实际采购计划为准
12	鲮鱼	500g	以实际采购计划为准
13	豆豉鲮鱼	207g/盒	以实际采购计划为准
14	鲟鱼	500g	以实际采购计划为准
15	鱿鱼	500g/袋	以实际采购计划为准
16	鲫鱼	500g	以实际采购计划为准
17	包心鱼丸	2.5kg/袋	以实际采购计划为准
18	花鲢鱼头	500g	以实际采购计划为准
19	黑鱼	500g	以实际采购计划为准
20	开背虾仁	5kg/箱	以实际采购计划为准
21	牛角花	500g	以实际采购计划为准
22	清江鱼	500g	以实际采购计划为准
23	小黄鱼	500g	以实际采购计划为准
24	活虾	500g	以实际采购计划为准
25	牛肉丸	2500g/袋	以实际采购计划为准

26	带鱼	500g	以实际采购计划为准
27	鲢鱼尾	500g	以实际采购计划为准
28	蛰子	500g	以实际采购计划为准
29	石斑鱼	500g	以实际采购计划为准
30	鲮鱼	500g	以实际采购计划为准

注：1. 采购人所需采购的内容包括但不限于上表内容，采购人在实际采购需要时，如需采购不在上表所列内容中物品时，供应商应按要求提供，并按所报费率进行结算，如出现采购人所需物品投标人无法提供时，采购人可自行采购。

2. 所有配送食材品牌规格均由中标人提供，由招标人选定，中标人为保证食材的新鲜度，采购的食品原（辅）材料优先在本地市场进行采购，本地确实无法采购的品类，征得招标人同意后可以自行采购。

3. 采购的食品在入库或使用前要核验所购食品与供货清单，相符后方可入库或使用，所有采购食品必须当天逐项记入《食品采购与进货验收出入库清单》。

三、产品执行标准

蔬果类：

（一）所有蔬菜数量、质量、品质要求

①蔬菜必须保证新鲜并通过农药残留成分测试、满足食品安全国家标准；

合格率：配送商提供的货物合格率应达 95%，对不合格的货物采购人有权拒收，供应商应无条件负责更换，并在当天完成更换的配送，同时承担由此造成的各类损失和费用。

②实际采购时如因天气问题导致某些叶菜类品种的数量和质量难以满足订单要求，配送商经采购人同意可视实际情况采购同等性质、同等价位的叶菜代替。各品种数量超出规定的部分由配送商带回，不纳入结算，短缺的部份由配送商负责按采购人要求补足。

③每个品种的重量以双方核准的净重过磅数为准，双方签字确认作为结算凭证。

④质量且品质（品种、品相）不低于各大蔬菜批发市场的自购标准。

⑤外包装应干净整洁，相同新鲜条件下无外力造成的伤害：挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。无虫害、虫嗑、无残虫卵。

叶菜类：色泽鲜亮，切口不变色，叶片挺而不干枯，质地脆嫩，坚挺，球形叶菜，结实，无老帮挺实，味正，颜色好，无黄及腐烂叶，水分充足，无萎焉、皱皮，不成熟现象。

根菜类:茎部不老化,个体均匀,未发芽、变色,挺实,不带泥,无软化、腐烂,色泽正常,形状正常。

瓜类:黄瓜、冬瓜、丝瓜、南瓜等形状、色泽一致,瓜条均匀,无斑点,无断裂,无腐烂、畸形、异味、明显机械伤,不带泥土。

薯芋类:马铃薯、姜等色泽一致,不带泥沙,不带须根、茎叶,不干瘪,无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑;马铃薯无发芽,皮不变绿。

葱蒜类:葱、蒜、韭菜、洋葱等,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、畸形、异味。

豆类:长豆角、豆王、毛豆等,形态完整,成熟度适中,无腐烂、畸形、异味,豆荚类新鲜、幼嫩、均匀,豆仁类籽粒饱满,较均匀,无发芽,不带泥土杂质。

食用菌类:蘑菇、香菇、木耳等,蘑菇菌盖圆整略展开,柄粗壮,菌膜紧,菇柄切削平整,不浸泡水(蘑菇允许浸盐水保鲜);新鲜,无杂质,无畸形菇,无腐烂、异味。

(二) 水果类的质量标准:

①水果必须保证新鲜并满足食品安全国家标准;

②水水果实无腐烂、无异味、无病虫害,成熟度适宜。

肉类:

(一) 猪肉类质量要求:

- 1.符合 GB2707-2016《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》;
- 2.所供食材应保持较好的外观和质量等级,符合国家食品部门的有关标准,保证无异味、无腐烂变质,肉品品质检验合格证。鲜肉确保每日新鲜,必须去除一切杂毛、污物,肉色呈正常鲜红色,表面有光泽,有正常油脂分泌,触摸略感黏稠,肉质紧密,按压有弹性,无异味,无腐烂变色现象。不打水、无病毒、符合食品卫生要求,交货时干净、新鲜、无异味。

(二) 鸡肉类质量要求:

- 1.符合 GB2707-2016《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》;
- 2.肉质深红,质地紧密,脂肪呈白色或淡黄色,质地细腻;
- 3.肉体结实,弹性足,无黏液、无渗出液;
- 4.无腐烂、异味,具自然腥味;
- 5.运输包装合理,清洁卫生,无污染。

（三）其他畜牧肉类质量要求：

1. 质量符合 GB2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》；

2. 冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味。禁止注水，肉质新鲜，颜色暗红、有光泽，脂肪洁白或淡黄色肉质纤维细腻紧实，夹有脂肪，肉质微湿，弹性好，指压后能部分立即恢复。

注：以上肉类必须来自定点屠宰企业并提供两章两证，即有动物检疫验讫印章和动物检验验讫印章、有动物检验检疫合格证明和品质检验合格证明（交货时提供本批次产品出厂时的相关证明和生产厂家的《食品生产许可证》）。

冻品类：

1. 有产品检验合格证，有生产日期和保质期；
2. 表面完整、清洁，包装内无杂物、无破损、无漏气。

水产类：

1. 满足 GB2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》；

2. 活鱼类：鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的粘液层，天然色泽显明而不浑浊。眼球不突出，透明重复冰冻的鱼鳞呈暗色，解冻后，有光泽，有一层清澈透明的粘液、鳞片完整、不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，眼球饱满，角膜透明，腮鲜红，清晰。腹部坚实、无胀气、裂现象、肛孔白色凹陷。肉质坚实，有弹性，骨肉不分离。

3. 冻鱼（包括利用冷冻方法进行保鲜的海水鱼和淡水鱼）

鱼外表：鱼鳞完整、色泽清亮、肌体无残缺。

鱼眼：凸起，清亮且黑白分明，洁净无污物。

注：以上水产类必在交货时提供本批次产品出厂时的相关检验合格证明和生产厂家的《食品生产许可证》。

禽蛋类：

蛋类具有禽蛋固有的色泽，蛋壳清洁、无破裂，打开后蛋壳凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明、稀稠分明，无杂质，具有固有的气味，无异味。符合 GB2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》满足相关微生物限量，达到农业部无公害食品标准。

米面粮油类：

1. 大米质量要求：

- (1) 米类:要求是新米，一级大米。
- (2) 保质期:12 个月（含）以上。
- (3) 外包装完好，标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期、质量等级、产品标准号、产品合格证,质量符合大米国家标准(GB/T1354-2018)。具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常,无异味或霉味(霉变)，无虫蛀、结块、挂丝或杂质异物等,符合国家粮食卫生标准。

2. 面粉质量要求：

- (1) 面粉：高筋面粉、低筋面粉，一等，要求新面。
- (2) 保质期:6 个月(含)以上。
- (3) 外包装完好,标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期、质量等级、产品标准号、产品合格证,质量符合小麦粉国家标准(GB/T1355-2021)。具有固有色泽和香味,无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味(霉变)，无虫蛀、结块、挂丝或杂质异物等。
- (4) 面制品：色泽均匀一致；外表光滑有韧性；无酸味、霉味；无杂质；煮熟后，口感不粘，不牙碜,柔软爽口。

3. 油质量要求：

- (1) 油:要求新油，一级，质量符合国家标准。
- (2) 保质期:18 个月（含）以上。
- (3) 标签信息：应清晰标注产品名称、配料表、等级、净含量、生产日期、保质期、生产厂家等，还需有营养成分表，标注脂肪酸等营养成分含量。
- (4) 包装材料：应无毒、无害、无污染，符合食品包装标准。
- (5) 原料应具有较高的品种纯度，含杂质应低于规定标准。原料应无霉变、虫害，无农药残留、重金属超标等污染。色泽应均匀、正常，清澈透明，无浑浊、沉淀或悬浮物。具有该品种油特有的气味和滋味，无异味、无酸败、焦糊等不良气味。

调料干杂类：

1. 所有的干菜、调料及其他类必须符合国家卫生标准和质量。
2. 包装完好无损、在保质期内、无异味。
3. 色泽正常、封口平整、无沙包、漏包、无污染。

4. 包装产品有生产地址及生产日期、外包装无破损。

食用盐：白色味咸，无可见外来杂质，无苦味、涩味、无异味，水溶后无沉淀物。

鸡精：固体鸡精，鲜鸡原料，颗粒质感疏松，晶莹剔透，气味清香。

老抽、生抽：正规厂家生产，非转基因大豆酿造、氨基酸态氮含量达特级标准，头道原汁，酱香浓郁，营养成分搭配合理，品质稳定。

醋：具有正常醋的色泽，气味和滋味无不良气味，不得有苦涩等异味和霉味，不浑浊，无沉淀。

蚝油：色泽为棕褐色至红褐色，鲜亮有光泽；滋味及气味应具有鲜蚝汁应有的滋味，无异味；形态粘稠适中，细滑均匀，不分层，不结块，无沉淀；不允许存在杂质。

香油：外观为清亮、无色透明的液体，不应有异物、悬浮物、沉淀物等，具有纯正、浓郁的香味和味道，不应有淡菜味、霉味等异味，颜色应为淡黄色至淡棕色，具有高度稳定性。

孜然粉：主要由安息茴香与八角、桂皮等香料一起调配磨制而成的，深褐色，粉末均匀，有其特有的味道，无杂质，无霉烂。

白糖：晶粒均匀，干燥松散，颜色洁白，无色糖粒、糖块、绵白糖质地柔软，糖的晶体或水溶液味甜纯正，无异味、异味、异物。

冰糖：晶粒均匀，干燥松散，颜色洁白，透明或半透明，无杂质。

豆瓣酱、番茄酱、甜面酱：有酱香和酯香，味鲜醇厚，咸淡适口，不得有酸、苦涩、焦糊及其他异味。

粉条、粉皮、粉丝：粗细厚薄均匀、无粘结、无霉变，有各品种或各种蔬菜固有的色泽，无异味、无酸味。

银耳：要求完整，无破损，无耳脚，呈圆形或者扇形，肉质肥厚，朵形较为完整，白色或者略带米黄色，整体色泽均匀含水量不得超过 13%。产品不能含有任何杂质，包括泥沙和耳脚。气味应具有独特的银耳香气。

木耳：朵片完整，朵片大小均匀；含水量不超过 14%；杂质不超过 0.3%。耳面黑褐色，有光亮感；没有虫蛀耳、霉烂耳。

腐竹：浅黄色、有光泽、味正、枝条均匀、有空心、无杂质及异味。薄厚均匀，形状完整，有韧性。

所有预包装食品包装应完好无破漏，可视的内容物无腐烂霉变或影响使用的变形，不存在危及人身、财产安全的不合理危险。包装标签应符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》

(GB7718-2011) 要求。

奶制品类:

乐利包或百利包包装; 色泽呈乳白色或微黄色; 有乳香味, 无异味; 无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。奶制品的包装必须符合国家标准。

(一) 酸奶

1. 产品类型: 酸奶
2. 保质期: 常温密闭条件下保存 6 个月。
3. 贮存条件: 未开启前无需冷藏, 开启之后立即饮用。
4. 酸奶的原料主要是优质的牛奶和乳酸菌, 牛奶需要选择新鲜、无污染的优质奶源, 乳酸菌则需要选择活性强、益生菌效果好的菌种。

(二) 纯牛奶无菌枕

1. 产品类型: 全脂灭菌乳
2. 配料: 生牛乳。
3. 保质期: 45 天。
4. 贮存条件: 常温密闭保存, 开启前无需冷藏, 开启后立即饮用。
5. 蛋白质含量 $\geq 3.0\text{g}/100\text{mL}$

(三) 纯牛奶利乐砖

1. 产品类型: 全脂灭菌乳
2. 配料: 生牛乳
3. 保质期: 6 个月。
4. 贮存条件: 常温密闭保存, 开启前无需冷藏, 开启后立即饮用。
5. 蛋白质含量 $\geq 3.0\text{g}/100\text{mL}$

四、实施相关要求

1. 项目实施计划: 投标人对项目整体实施包括但不限于对大宗食材配送的路线优化、人员配置、食材准备等方面制定一份全面详细的食材供货收货方案, 以确保投标人和采购人之间的无缝联系和高效交流, 提高食材采购效率和质量, 减少潜在风险, 保证食材安全和健康;

2. 进货渠道、食品的来源: 随着中国社会经济的快速发展, 人们的生活水平不断提高, 餐饮消费市场愈发兴旺。食材来源渠道日益增加, 为保证采购人单位的饮食安全, 投标人向采购人单位提供

的食材须有明确且正规的进货渠道和食品来源；

3. 从业人员健康管理制度：包括但不限于为食品从业人员办理健康证、普及食材配送、食品安全知识，提高其食品安全意识和服务能力，规范员工的个人清洁卫生和行为，在配送货物时杜绝偷拿货物，对客户不耐心等；

4. 原料采购查验管理制度：包括但不限于投标人采购时及时收集填制采购档案表，对合格供应商的控制，质检员对投标人每次供货时进行抽样检验，采购产品的验证原辅材料必须符合相应的国家标准、行业标准、地方标准、及相关法律、法规和规章的规定。实行生产许可证的坚决采购有 QS 标志的产品，严格按照标准要求进行验收，不合格的拒收，合格的办理手续入库。放入仓库后的食品或者原材料，不定期进行自检自查与报告，保证食品的新鲜和安全；

5. 卫生管理制度：食品卫生管理制度是确保食品安全、保障人民健康的基础性制度。由于食品安全涉及到各种因素，如包装、运输、存储、销售等环节，需建立全面、科学、系统的食品卫生管理制度是保障食品安全。规范管理流程、人员素质、设备、环境卫生等方面的内容；

6. 质量投诉处理制度：虚心听取用户意见，努力提高产品质量，建立和运行一个有效的投诉管理系统，及时有效地接收、调查和处理投诉，有专人及足够的辅助人员负责进行质量投诉的调查和处理，所有投诉、调查的信息应当向质量负责人通报，调查导致质量缺陷的原因，并采取措施，防止再次发生类似的质量缺陷；

7. 问题食品召回管理制度：包括但不限于因食品存在生产、加工、储存、运输、销售等环节存在食品安全问题，或因生产批次、生产日期等因素影响食品质量的情况。食品使用说明书、标签与实际产品不符合或虚假宣传等食品质量或安全问题发生后，投标人立即启动食品召回程序。投标人应组织专业人员对质量或安全问题进行评估，立即通知生产经营许可机关和产品检验机构，并向采购人反馈情况；

8. 应急供货方案：包括但不限于确保在“重大事故”、“高峰期”、“节假日”、“暴雨”、“洪水”能顺利、安全、正点的将所需物资运送到生产所需的地点，并在紧急情况之下采取及时有效的应急救援工作保障食材供应；

9. 服务承诺：包括但不限于有明确的售后服务人员岗位、售后服务方式与流程、相关问题的解决等。当配送发生问题时，明确响应、解决的时间，当问题无法在有限时间内解决时，投标人有符合采购人要求的备份解决方案。为采购人服务的期间内，有明确的回访时间和持续优化服务的措施。

五、安全要求

中标人的食品原材料必须符合国家有关部门规定的食品安全标准，如因中标人的食品造成采购单位就餐人员食物中毒的，经卫生防疫部门鉴定，属于中标人责任的，其必须承担全部法律责任并作出相应经济赔偿。

中标人在供货期间，如因中标人原因，有以下情形之一的，采购人有权单方解除本采购合同，且乙方应承担由此造成的经济损失及法律责任。

1. 有违法违规行为，被有关部门查实的；
2. 因食材问题而发生食品安全事故，造成中毒等不良后果的；
3. 所供食材腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；
4. 所供食材含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；
5. 所供食材掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；
6. 所供食材超过保质期限的；
7. 所供食材不符合食品安全标准的；
8. 连续三次不能按时供货的；
9. 违反《中华人民共和国食品安全法》和《动物检疫法》禁止性其他行为等；
10. 所供食材质量如出现两次及以上经相应主管部门抽检结果不合格的；
11. 相关证照被行政主管部门吊销的；
12. 违反合同相关条款规定，合同相关条款规定要求退出的；
13. 存在转包发包行为的；
14. 有拖欠货款行为且被货主向采购人或主管部门等有关单位投诉或起诉的，经查属实的。

六、其他要求

1. 合同履行期限：一年（以签订合同之日算起）。
2. 质量要求：符合国家相关法律法规及行业规范要求合格标准，满足采购人需求。
3. 质保期：按各类食品国家或行业标准，所有物资应为质保期内产品且产品质保期还须覆盖产品配送期（含配送间隔期间），有效使用期不得少于原有质保期 2/3 及以上。
4. 配送时间：为保证配送的副食品新鲜，不腐烂变质，根据气温情况确定配送次数，特殊情况下，在收到采购人采购需求计划后，于 3 小时之内将所需物资配送到位；紧急情况下，如采购人急需物资时，必须在接到通知 1 小时内将物资送达；待采购人验收、核对、签收后，供货才算完成。

5. 服务地点：采购人指定地点。

6. 付款方式：根据供货进度情况，次月双方据实结算上月甲方应付的货款，双方确认结算无误后，乙方向甲方开具符合甲方财务要求的增值税发票，甲方在收到发票后向乙方支付完毕。

(1) 本项目中标供应商应按照采购人要求分批次供货、分批次验收、分批次付款；

(2) 结算价格：供应商实际收费=以不高于产品市场的平均价格*报价费率*实际供货量。产品平均价格由采购人代表、中标人代表等共同进行市场询价，取大型商超或农贸批发市场当月产品平均价格(如个别副食品大型商超或农贸批发市场没有，此类食材基准价将参照不高于网上(京东、天猫、美团等)同期同类副食品价格)。询价频次为蔬菜水果一周一次，肉类两周一次，干货调料和水产冻品一个月一次。

7. 供货规定：①每次送货，中标人须保证所安排的专职配送人员充足和配送专用车负责送货(如专职配送人员和配送专用车发生变化，及时向采购人备案)，产品在运输过程需用封闭式车辆，不得露天运输。中标人须委派足够人员负责每次货物的运输、卸载、复称审核，并协助采购人验收，货物的品种和重量以采购人验收的结果为准。②中标人所提供的货物必须符合卫生标准和营养要求、无毒、无害、具有良好的感官性状以及符合采购人要求，每次送交的所有货品都要注明来源，否则采购人有权拒收。中标人每次送货时都必须将肉类、水产类等卫生检验检疫报告一并提交，供验收审核。

8. 中标人应当根据采购人实际情况，按照与采购人的约定，在规定时间内将规定的货物数量送到指定地点。除客观不可抗力外，中标人不得推迟送货。如确需延迟送货的，中标人应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人同意，由于中标人拖沓造成采购人利益受损的，采购人有权要求中标人赔偿。

9. 采购人提供的需求清单因自然因素或者其他不可抗力而产生的缺货现象或食材价格畸高、畸低的，中标人应在第一时间告知，经双方协商确定解决方式，严禁中标人未经采购人同意擅自变更清单。如果每月发生两次货品未达到采购人要求的数量和质量供应，或因食材质量引发食品安全事故、综合考评结果满意率连续较低的、供货商存在严重安全隐患等情况的，甲方有权终止合同。

10. 在采购人未签收之前，货物的所有权和风险属于中标人，货物发生遗失、损坏由中标人负责。

11. 中标人须严格按照采购人的指令配送货物的数量，不得随意增减数量，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先沟通，并经采购人同意后方可变更。

12. 中标人应保证提供的货物绝对质量可靠，如出现食物中毒事故，送卫生、检疫部门鉴定属于

中标人责任的，一切责任由中标人承担，采购人有权无条件终止合同。

13. 如货物非因采购人人为而出现质量问题由中标人包换或包退，所造成的经济损失由中标人负责。

14. 验收标准：①投标人所投产品须符合中华人民共和国国家标准或行业标准，正规厂家生产加工，若不符合，愿意接受退货处理，并承担违约责任；②供货时须标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容；③送至采购人的货物剩余质保期应不低于招标文件规定的标准；④检验检疫按国家等规定执行。

15. 中标人建立食材出入库台账，需由专职配送人员负责送货（如人员发生变化，及时向采购人备案），严防非统一配送食品进采购单位。对于不符合规定并存在质量问题等食品，中标人必须无条件退换，并保证正常就餐。

16. 售后要求：若出现质量问题，必须及时免费更换，若出现多次质量问题，将进行相应的经济处罚，若问题严重者，采购人有权终止合同。投标人须自行提供售后服务承诺函。

17. 补位机制：若因乙方根本违约，在甲方下达终止履约合同通知书后，甲方重新招标新的配送公司期间，乙方仍要保质保量做好在此期间的食材配送保障，相关质量要求及违约、赔偿细则不变，此时双方建立不定期合同。甲方若需乙方结束配送，应提前 3 天内告知。

18. 供应商所提供投标文件内容包括资格、评审打分等需根据实际情况，不得虚假响应。中标后，采购人有权对中标供应商进行实地考察，实地情况与投标文件内容不一致的，采购人将按相关法律规定，追究其责任。

第六章 投标文件格式

鹤壁市市直机关后勤保障中心机关食堂食材采购及配送服务项目

投标文件

采购编号：鹤财招标采购-2025-54

投标人：_____（全称并加盖公章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

_____年_____月_____日

目 录

一、投标函

二、法定代表人身份证明

三、授权委托书

四、开标一览表

五、资格审查资料

六、工作实施方案

七、其他资料

一、投标函

致：_____（采购人名称）

我方愿参加贵方组织的_____投标活动，并对此项目进行投标。我方就本次投标有关事项郑重声明如下：

1. 我方同意在本项目采购文件中规定的开标日起 60 天内（日历天）遵守本投标文件中的承诺且在此期限期满之前均对我方具有约束力。

2. 我方愿遵守《中华人民共和国政府采购法》及相关的政府采购法律法规，按《中华人民共和国民法典》履行我方的全部责任。

3. 我方是在法律、财务和运作上独立的投标人，我方不是采购人的附属机构；在获知本项目采购信息后，与采购人聘请的为此项目提供咨询服务的公司及其附属机构没有任何联系。

4. 我方承诺提供的全部投标文件，均为我方真实意思表示。

5. 我方承诺完全满足和响应采购文件中的各项商务和技术要求，若有偏差，已在投标文件中予以明确特别说明。我方承诺接受采购文件中“第四部分合同条款”的全部条款且无任何异议。

6. 如果我们的投标文件被接受，我们将严格履行采购文件中规定的每一项要求，按期、按质、按量履行合同的义务。

7. 如果在开标后规定的投标有效期内撤回投标，对采购人造成损失的，我方愿承担相应赔偿责任；

8. 我方完全理解贵方不一定接受最低价的投标。

9. 我方愿意向贵方提供任何与本项投标有关的数据、情况和技术资料。若贵方需要，我方愿意提供我方做出的一切承诺的证明材料。

10. 我方已详细审查全部“采购文件”，包括修改文件（如有的话）以及全部参考资料和有关附件，已经了解我方对于采购文件、采购过程、采购结果有依法进行询问、质疑、投诉的权利及相关渠道和要求。

11. 我方在投标之前已经与贵方进行了充分的沟通，完全理解并接受采购文件的各项规定和要求，对采购文件的合理性、合法性不再有异议。

12. 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。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。

投标人（全称并加盖公章）：_____

法定代表人或其委托代理人（签字或盖章）：_____

____年____月____日

二、法定代表人身份证明

投标人名称：_____

姓 名：_____性 别：_____

年 龄：_____职 务：_____

系_____（投标人名称）的法定代表人。

特此证明。

附：法定代表人身份证复印件。

投标人：_____（全称并加盖公章）

_____年____月____日

三、授权委托书

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

委托期限：_____

代理人无转委托权。

投标人：_____（全称并加盖公章）

法定代表人或委托代理人：_____（签字或盖章）

_____年____月____日

附件：1. 法定代表人身份证扫描件（正、反两面）

正面

反面

法定代表人身份证扫描件

法定代表人身份证扫描件

2. 授权委托人身份证扫描件（正、反两面）

正面

反面

授权委托人身份证扫描件

授权委托人身份证扫描件

四、开标一览表

项目名称	
投标人名称	
服务内容	
投标报价（费率%）	大写：_____小写：_____%
服务周期	
质量标准	
质保期	
投标有效期	60 日历天（从投标截止之日算起）
备注	

投标人（全称并加盖公章）：_____

法定代表人或其委托代理人（签字或盖章）：_____

_____年____月____日

五、资格审查资料

（一）基本情况表

单位名称					
单位地址					
联系人			电话		
成立时间		统一社会信用代码		注册资金 (万元)	
单位性质		开户银行			
		银行帐号			
经营范围备注					

后附：资格审查相关资料（详见采购文件评标办法前附表）

（二）资格条件承诺书

致：_____（采购人名称）

我方_____（供应商名称）符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款第(一)项、第(二)项、第(三)项、第(四)项、第(五)项规定条件，具体包括：

1. 具有有效的营业执照，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. 具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
5. 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。

我方对上述承诺的真实性负责，在评审环节结束后，自愿接受采购单位(采购代理机构)的检查核验，配合提供相关证明材料，证明符合《中华人民共和国政府采购法》规定的供应商基本资格条件。如有虚假，将依法承担相应法律责任。

特此承诺。

投标人：_____（全称并加盖公章）

_____年____月____日

六、工作实施方案

（根据采购文件要求编制，格式自拟）

七、其他资料

（为响应采购文件要求，投标人需要提供的资料以及投标人认为需要对投标文件做辅助说明的资料及证明材料）

(一) 近年完成的类似项目情况表 (如有)

项目名称	
项目所在地	
发包人名称	
发包人地址	
发包人电话	
合同价格	
服务期限	
服务内容	
项目负责人	
项目描述	
备注	

注：投标人根据采购文件要求填写，并在本表后附相关证明材料。

（二）中小企业声明函（服务）

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

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

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

供应商名称：（加盖公章）

年 月 日

注：

1. 从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。
2. 本次采购项目对应的中小企业划分标准所属行业为：**批发业**（依据标准见工业和信息化部国家统计局国家发展和改革委员会财政部《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300号，批发业，从业人员200人以下或营业收入40000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员20人及以上，且营业收入5000万元及以上的为中型企业；从业人员5人及以上，且营业收入1000万元及以上的为小型企业；从业人员5人以下或营业收入1000万元以下的为微型企业）。
3. 如实填报，根据招标信息公示办法，中小企业声明函需随结果公告进行公示，供应商对填报信息的真实性负责。
4. 该声明函是针对小微企业的（非小型、微型企业投标时不用提供该声明）。

（三）残疾人福利性单位声明函

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

供应商名称：_____（加盖公章）

年 月 日

说明：该声明函是针对残疾人福利性单位的（非残疾人福利性单位投标时不用提供该声明）。

（四）监狱企业证明文件

省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

说明：该声明函是针对监狱企业的（非监狱企业投标时不用提供该声明），需提供相关证明材料。