公开招标文件

(全流程电子化采购)

项目名称:广西壮族自治区女子监狱警察职工食堂物资采购

项目编号: GXZC2025-G1-002687-GXZL

采 购 人:广西壮族自治区女子监狱

采购代理机构:广西众联工程项目管理有限公司

2025年9月18日

目 录

| 第一章 | 招标公告 |
|-----|------------|
| 第二章 | 采购需求 |
| 第三章 | 投标人须知6 |
| 第四章 | 评标方法及评标标准8 |
| 第五章 | 拟签订的合同文本9 |
| 第六章 | 投标文件格式10 |

第一章 招标公告

项目概况

广西壮族自治区女子监狱警察职工食堂物资采购的潜在投标人应在广西政采云平台<u>获取(下载)招标文件,并于2025年10月11日9时30分(</u>北京时间)前按要求递交(上传)投标文件。

一、项目基本情况

项目编号: GXZC2025-G1-002687-GXZL

采购计划备案文号: 广西政采[2025]16762 号-001、广西政采[2025]16762 号-002、广西政采[2025]16762 号-003、广西政采[2025]16762 号-004、广西政采[2025]16762 号-005

项目名称:广西壮族自治区女子监狱警察职工食堂物资采购

预算金额: 总预算约 307.6 万元, 其中 A 分标 110 万元; B 分标 104 万元; C 分标 93.6 万元。

最高限价: 同预算金额

采购需求:

| <u>A</u> 分标 | <u>A</u> 分标 预算金额:人民币 110 万元 | | | | |
|-------------|-----------------------------|-----------|---|--|--|
| 序号 | 标的的名称 | 拟采购 数量 | 简要技术需求或服务要求 | | |
| 1 | 新鲜蔬菜类 | 一批 | (一)叶菜类:包括普通叶菜类(如小白菜、芥菜、菠菜、空心菜、红薯叶、苋菜、芹菜等绿叶菜);结球叶菜类(如紫甘蓝、包菜、大白菜、包心芥菜等);鳞茎菜类(如洋葱、大蒜、百合等)的各种蔬菜。 | | |
| 2 | 鲜水果类 | 一批 | 1、具有本品种特有的外形,大小均匀,无畸形果。果面新鲜洁净,无刺划伤、无压痕、无虫害,成熟度良好,新鲜固有的色泽鲜明,无发霉发黄,形状正常,大小均匀,无腐烂,无污染,无异味、无病虫损害。农药残留不超标。 | | |
| 3 | 蛋类 | 一批 | 鲜蛋类:包括鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹌鹑蛋、鲜鹅蛋、鲜鸽蛋等 1、必须符合该品类的相关国家食品卫生标准。符合 GB 2749-2015 蛋与蛋制品标准,供货期间不定期抽检时投标人可提供产品符合相关标准的检测报告。 | | |
| <u>B</u> 分标 | 预算金额: / | 人民币 104 | 4万元 | | |
| 序号 | 标的的名称 | 拟采购 数量 | 简要技术需求或服务要求 | | |
| 1 | 鲜禽、鲜肉、 鲜鱼、海鲜类 | 一批 | (一)鲜禽类:包括新鲜鸡、鸭、鹅、鸽子、鹌鹑等。需提供近半年动物卫生检疫证明,由专业养殖场生产,并承诺由该养殖场生产供货。该养殖场供货不足,需变更养殖场时需要提供动物卫生检疫证明。 | | |
| 2 | 冰鲜、冷冻鱼 类、肉等冷冻 | 一批 | 冰鲜、冷冻鱼类、肉类: 1、物资质量必须符合该品类食品安全国家标准。 | | |

| | 食品类 | | 2、交货时需按要求提供动物卫生检疫证明,去除杂物,肉质鲜嫩,不注水,无腐烂、发臭、防腐剂等不正常异味,交货干净、 | | |
|-------------|----------------|-----------|---|--|--|
| | | | 新鲜,符合食品卫生要求。 | | |
| 3 | 腊味、腌渍咸 菜类 | 一批 | 腊味类:指各类非即食性腊肉制品。包括腊肉、腊肠、腊鱼、腊鸭、烟熏肉等。 1、必须符合该品类的相关国家食品卫生标准。 2、以新鲜食材为原材料,不允许用过期食材或不合格食材进行加工。 | | |
| <u>C</u> 分标 | 预算金额:人 | 民币 93.6 | 万元 | | |
| 序号 | 标的的名称 | 拟采购 数量 | 简要技术需求或服务要求 | | |
| 1 | 大米、食用 油、面粉类 | 一批 | (一)大米类:包括稻米、糙米、香米、糯米、粳米、小米、黑米等。 1、物资必须符合该品类的相关国家标准。 2、精度为特等米或一级米。 | | |
| 2 | 豆类、干杂香 料类 | 一批 | (一)豆类:包括黄豆、绿豆、红豆、豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、 刀豆、毛豆、眉豆、黑豆、腰豆、扁豆等。1、必须符合该品类的相关国家食品卫生标准。 | | |
| 3 | 调味品、调味酱类 | 一批 | 调料类:指能增加菜肴色香味,促进食欲,有益于人体健康的辅助食品,包括咸味剂、酸味剂、甜味剂、鲜味剂、辛香剂、调味酱等。 1、必须符合国家相关品类的食品卫生标准。 | | |
| 4 | 新鲜米粉类 | 一批 | 1、投标人提供的品牌米粉生产厂家必须具备《食品生产许可证》, 投标文件中提供证书复印件。 2、符合 DBS45/050-2018《食品安全地方标准 鲜湿类米粉》要求。 | | |
| 5 | 干制米粉类 | 一批 | 1、投标人提供的品牌米粉生产厂家必须具备《食品生产许可证》, 投标文件中提供证书复印件。 2、符合行业相关标准。 | | |
| 6 | 零食、饮料类 | 一批 | 预包装食品指: 预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的食品。包括: 预先定量包装以及预先定量制作在包装材质和容器中并且在一定量限范围内具有统一的质量或体积标识的食品。 1、必须符合相关品类国家食品卫生标准。 | | |
| 7 | 牛奶以及奶 制品类 | 一批 | 1、物资必须符合相关品类国家食品卫生标准。 2、投标人应至少能同时提供皇氏、伊利、蒙牛品牌的奶制品。 | | |
| 8 | 粽子、糕点、 西点类 | 一批 | 1、符合国家食品卫生标准。 2、符合 GB 8957-2016 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范。 | | |
| | 司履行期限:自 | 合同签订 | 之日起一年内。 | | |

本项目不接受联合体投标。

投标人可以对所有分标进行投标,也可以选择某个分标或某几个分标进行投标。一个投标人允许中其中两个分标,同一法人名下的不同公司最多只能中 2 个标。评标及中标顺序按 A 分标→B 分标→C 分标顺推。

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: A 分标专门面向小微企业采购的项目(供应商应为小微企业/监狱企业/残疾人福利性单位); B、C 分标为非专门面向中小企业采购的项目。
 - 3. 本项目的特定资格要求: 投标人须具有有效的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》。

三、获取招标文件

- 1. 时间: 2025 年 9 月 18 日至 2025 年 9 月 25 日,每天上午 00:00 至 12:00,下午 12:00 至 24:00 (北京时间,法定节假日除外)
 - 2. 地点(网址): 广西政府采购云平台(https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/)
- 3. 方式: 网上下载。本项目不发放纸质文件,供应商应自行在广西政府采购云平台 (https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/)下载招标文件(操作路径: 登录广西政府采购云平台-项目采购-获取采购文件-找到本项目-点击"申请获取采购文件"),电子投标文件制作需要基于广西政府采购云平台获取的招标文件编制。

4. 售价(元):0

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

- 1. 时间: 2025 年 10 月 11 日 9 时 30 分(北京时间)
- 2. 投标地点(网址): 广西政府采购云平台(https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/)
- 3. 开标地点: 广西政府采购云平台电子开标大厅

五、公告期限

自本公告发布之日起5个工作日。

六、其他补充事宜

- 1. 本项目收取投标保证金, 具体规定如下:
- A 分标投标保证金人民币壹万元整(¥10000.00元)。
- B分标投标保证金人民币壹万元整(¥10000.00元)。
- C分标投标保证金人民币玖仟元整(¥9000.00元)。

投标保证金的交纳方式:银行转账、支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的保函,禁止 采用现钞方式。采用银行转账方式的,在投标截止时间前交至指定账户并且到账:

收款人户名:广西众联工程项目管理有限公司

开户银行: 中国光大银行股份有限公司南宁民主支行

银行账号: 78900188000167866

采用支票、汇票、本票或者保函(电子保函除外)等方式的,在投标截止时间前,投标人必须

递交单独密封的支票、汇票、本票或者保函原件。

2. 采购意向公开链接:

http://www.ccgp-guangxi.gov.cn/site/detail?categoryCode=reformColumn&parentId=66601&articleId=c9x50svCyMY5JggBMCjs1A==

3. 网上查询地址

www.ccgp.gov.cn(中国政府采购网)、zfcg.gxzf.gov.cn(广西壮族自治区政府采购网)、gxggzy.gxzf.gov.cn(广西公共资源交易中心网)

- 4. 本项目需要落实的政府采购政策
- (1) 政府采购促进中小企业发展。
- (2) 政府采购支持采用本国产品的政策。
- (3)强制采购节能产品;优先采购节能产品、环境标志产品。
- (4) 政府采购促进残疾人就业政策。
- (5) 政府采购支持监狱企业发展。
- 5. 三年内有包括但不局限于:中标后不履标;因违反合同约定被甲方终止合作、拖欠或拒付他人货款等合同纠纷行为的企业以及同法人名下的其他企业不能参与投标。
 - 6. 投标人投标注意事项
- (1)本项目实行电子投标,供应商应按照本项目招标文件和广西政府采购云平台的要求编制、加密并提交投标文件。供应商在使用系统参与投标过程中遇到涉及平台使用的任何问题,可致电广西政府采购云平台技术支持热线咨询,联系方式: 95763。
- (2)供应商应及时熟悉掌握电子标系统操作指南(见广西政府采购云电子卖场首页右上角—服务中心—帮助文档—项目采购):

https://service.zcygov.cn/#/knowledges/tree?tag=AG1DtGwBFdiHx1NdhYOr.

- (3) 供应商应及时完成 CA 申领和绑定(见广西壮族自治区政府采购网—办事服务—下载专区—广西政府采购云 CA 证书办理操作指南)。
- (4)供应商通过广西政府采购云投标客户端软件制作投标文件,广西政府采购云投标客户端 软件请供应商自行前往下载并安装(见广西壮族自治区政府采购网一办事服务一下载专区-广西壮 族自治区全流程电子招投标项目管理系统--供应商客户端)。
- (5) 因未注册入库、未办理 CA 数字证书、CA 证书故障、操作不当等原因造成无法投标或投标失败等后果由供应商自行承担。
- (6) 投标文件网上提交截止后,广西政府采购云(电子标系统)自动提取所有投标文件,各供应商须在开标开始后30分钟内对上传广西政府采购云的投标文件进行解密,所有供应商在规定的解密时限内解密完成或解密时限结束后,本中心开启投标文件;供应商超过解密时限未完成解密的,系统默认其自动放弃。

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:广西壮族自治区女子监狱

地 址: 南宁市青秀区盘龙路 10号

联系人: 汪警官

联系方式: 0771-8056668

2. 采购代理机构信息

名 称:广西众联工程项目管理有限公司

地 址:南宁市江南区白沙大道53号松宇时代144层

项目联系人: 梁棉棉、林工

项目联系方式: 0771-4308713

招标代理机构:广西众联工程项目管理有限公司

日期: 2025年9月18日

第二章 采购需求

说明:

- 1. 为落实政府采购政策需满足的要求
- (1)本招标文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕 46 号)的规定。
- (2)根据《财政部 发展改革委 生态环境部 市场监管总局关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》(财库(2019)9号)和《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》(财库(2019)19号)的规定,采购需求中的产品属于节能产品政府采购品目清单内标注"★"的(详见本章后附的节能产品政府采购品目清单),投标人的投标物资必须使用政府强制采购的节能产品,投标人必须在投标文件中提供所投标产品的节能产品认证证书复印件(加盖投标人电子签章),否则按无效投标处理。如本项目包含的货物属于品目清单内非标注"★"的产品时,应优先采购,具体详见"第四章 评标方法及评标标准"。
- "实质性要求"是指招标文件中已经指明不满足则投标无效的条款,或者不能负偏离的条款, 或者采购需求中带"▲"的条款。
- 3. 采购需求中出现的品牌、型号或者生产厂家仅起参考作用,不属于指定品牌、型号或者生产厂家的情形。投标人可参照或者选用其他相当的品牌、型号或者生产厂家替代,但选用的投标产品参数性能必须优于或满足实质性要求。
- 4. 投标人应根据自身实际情况如实响应招标文件,不得仅将招标文件内容简单复制粘贴作为投标响应,还应当提供相关证明材料,**否则将作无效响应处理**(定制采购不适用本条款)。对于重要技术条款或技术参数应当在投标文件中提供技术支持资料,技术支持资料以招标文件中规定的形式为准,**否则将视为无效技术支持资料**。
 - 5. 投标人必须自行为其投标产品侵犯他人的知识产权或者专利成果的行为承担相应法律责任。
- ▲6. 投标人可以对所有分标进行投标,也可以选择某个分标或某几个分标进行投标。一个投标人允许中其中两个分标,同一法人名下的不同公司最多只能中 2 个标。评标及中标顺序按 A 分标→B 分标→C 分标顺推。
- 7. 公布的年度预算不作为年度合同价的结算依据,采购数量根据业务需求为准,项目据实结算。

▲8. 中标后不得转包。

- 9. 按照财政厅要求,机关单位食堂每年必须完成一定金额的扶贫产品采购,届时会占用少量的采购份额,中标供应商不得以此为由悔标或不按合同供货。
 - 10. 各分标按实际需要采购,结算金额按实际采购金额结算。
 - 11. 各分标需交纳履约保证金。(具体详见第三章投标人须知前附表 35.1 条规定)
 - 12. 投标人必须按折扣率报价。
 - ▲13. 价格调动机制: 自合同签订之日起3个月内, 所有目录产品不接受调价。3个月后, 若

因市场价格调整,导致物资单价出现涨或降的情况,经核实,客观市场单价变动幅度连续 15 天且价格涨跌幅超过 20%的物资价格可以进行控制单价调整。由中标供应商或采购人业务部门提出书面单价调价调整申请,所有申请需附市场价格变动的相关佐证材料(如行业价格指数、同类供应商报价、原材料成本凭证等)。由采购人以市场询价的方式在南宁市面向当地农贸市场主体不少于 3 家具有代表性的调查对象开展市场价格调查,拟定调整价格经采购工作小组复核,报采购人审批后,方可调整价格,实行基准单价调整后,采购单价=变动后的基准单价×投标报价折扣率。

A 分标: 采购预算: 110 万元 本项目的核心产品为下表的第 1、3 项产品。

| | ▲技术需求 | | | | |
|--|---|--|--|--|--|
| 要求及技术需求 采购标 拟采购 所属 约名称 数量 行业 新鲜蔬菜类 一批 批发业 | ▲技术需求 (一)叶菜类:包括普通叶菜类(如小白菜、芥菜、菠菜、含心菜、红薯叶、苋菜、芹菜等绿叶菜);结球叶菜类(如紫甘蓝、包菜、大白菜、包心芥菜等);鳞茎菜类(如洋葱、大蒜百合等)的各种蔬菜。属同一品种规格,肉质鲜嫩,形态好,色泽正常;茎基部削平,不萎蔫,无枯黄叶、病叶、泥土、厚味、病虫害、灼伤、冻伤及明显机械伤;无烧心焦边、腐烂等现象,无抽蔓(菜心除外);结球的叶菜应结球紧实;菠菜和本地芹菜可带根。 (二)花菜类:包括花椰菜、青花菜、黄花菜、芥蓝等。属于同一品种规格,形状正常,肉质致密、新鲜,不萎蔫,不带吓柄,茎基部削平,无腐烂、异味、病虫害、灼伤、冻伤及明显机械伤;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、无枯蕾现象。 (三)茄果类:包括番茄、茄子、甜椒、青椒、辣椒等。属于同一品种规格,色鲜,果形圆整、光洁、硬实、不萎蔫,成熟度适中,整齐,无烂果、裂果、异味、病虫害、灼伤、冻伤及明显机械损伤。 (四)瓜类:包括黄瓜、青瓜、越瓜、丝瓜、水瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜、西葫芦等。属于同一品种规格,形状、色泽一致,瓜条均匀,不萎蔫,无疤点,无断裂,不带泥土,无畸形瓜、病虫害瓜,烂瓜、无明显机械伤。 (五)根菜类:包括萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁、芜菁甘蓝甜菜、豆薯、葛根等。属于同一品种规格,皮细光滑,色泽长好,大小均匀,肉质脆嫩致密不萎蔫。新鲜,无畸形、裂痕、 | | | | |

| | | | | 格,色泽一致,肉质嫩,不萎蔫,不带泥沙,不带茎叶、须根, |
|---|----------|----------|----------|--|
| | | | | 无机械和病虫害斑,无腐烂、干瘪、发芽。马铃薯皮不能变绿 |
| | | | | 色,茭白不黑心,莲藕内孔无泥沙。 |
| | | | | (七)辛番菜类:包括大葱、小葱、四季葱、韭菜、韭菜花、 |
| | | | | 蒜苗、茴香、紫苏、薄荷等。 属同一品种规格,肉质脆嫩致 |
| | | | | 密不萎蔫,无枯黄叶、病叶、泥土、异味、病虫害、灼伤、冻 |
| | | | | 伤及明显机械伤:无腐烂、抽薹等现象。允许葱和大蒜的青蒜 |
| | | | | 保留干净须根,去老叶,韭菜去根去老叶,蒜头、洋葱去根去 |
| | | | | 枯叶;可食部分质地幼嫩,不带泥沙杂质,无病虫害斑。 |
| | | | | (八) 芽苗类:包括绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、花生芽、麦芽、 |
| | | | | 紫苏芽等。 非有害物质泡发,有根须,芽苗幼嫩,不带豆壳 |
| | | | | 杂质,新鲜,不浸水。 |
| | | | | (九) 菌菇类:包括新鲜的香菇、平菇、金针菇、草菇、杏鲍 |
| | | | | 菇、茶树菇、猴头菇、灵芝、竹荪、牛肝菌等食用菌。菌体完 |
| | | | | 整、饱满、鲜嫩,大小均匀、适宜。菌体干净、干爽,无水浸 |
| | | | | 泡痕迹。肉质脆嫩致密,不萎蔫,无泥沙、病虫害、黑斑、畸 |
| | | | | 形,茎基部削平,无腐烂及明显机械伤。 |
| | | | | |
| | | | | (十)按食堂每天实际需要的品种及数量,按时保质送货上门。 (上、) 蒜艿类物次豆食用煮汁 05% |
| | | | | (十一) 蔬菜类物资可食用率达 95%。 |
| | | | | (十二)我方会自行或委托第三方不定期对蔬菜进行农药残留 |
| | | | | 进行抽查检测,农残不达标的蔬菜必须退货处理,中标供应商 |
| | | | | 在合同期内有3次提供农残超标的蔬菜类物资的情况发生的, |
| | | | | 有权随时终止与该中标供应商的该项目合同。 |
| | | | | 1、具有本品种特有的外形,大小均匀,无畸形果。果面新鲜 |
| | | | | 洁净,无刺划伤、无压痕、无虫害,成熟度良好,新鲜固有的 |
| 2 | 鲜水果 | 一批 | 批发业 | 色泽鲜明,无发霉发黄,形状正常,大小均匀,无腐烂,无污 |
| 2 | 类 | 11元 | 111/232 | 染,无异味、无病虫损害,农药残留不超标。 |
| | | | | 2、必须按要求提供打包、退、换货服务。 |
| | | | | 3、如有坏果按实际称重退换货。 |
| | | | | 鲜蛋类:包括鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹌鹑蛋、鲜鹅蛋等 |
| | | | | 1、必须符合该品类的相关国家食品卫生标准。符合 GB |
| | | 一批 | 批发业 | 2749-2015 蛋与蛋制品标准,供货期间不定期抽检时投标人可 |
| | | | | 提供产品符合相关标准的检测报告。 |
| 3 | 蛋类 | | | 2、鲜蛋要求为一级蛋。 |
| | | | | 3、物资重量适中,外表清洁、无霉斑霉点,完整无裂缝,无 |
| | | | | 发臭、散黄,呈规则卵圆形,具有固有色泽。 |
| | | | | 4、能提供有效的动物卫生检疫证明,以及产品溯源证明材料, |
| | | | | 并承诺按该品牌或该质量、规格供货。 |
| | <u> </u> | <u> </u> | <u> </u> | |

注:各物资实际采购数量为采购人根据实际需要而定;采购人根据政策变化暂停对某项物资采购时,中标供应商不得提出异议:中标供应商不得因某项物资采购量较小拒绝报价和供应。

| ▲二、商务最低 | 要求表 |
|------------------|---|
| 承加 | 自每批次物资验收合格之日起计算,不少于物资外包装上注明总质保期的三分之 |
| 质保期 | 二;新鲜蔬菜、水果类不少于24小时。 |
| 合同签订期 | 自中标通知书发出之日起 25 日历日内。 |
| 售后服务要求 | 1、中标供应商负责物资的供应、包装、运输、交货,以及途中冷链和售后服务等工作。 2、保质保量,如在质保期内发现质量问题,中标供应商必须在接到采购人通知后1小时内响应并处理,不能以某批货量小拒绝送货。如属质量问题的及时给予更换。 3、投标人必须在投标文件中提供具体的"售后服务承诺书"。 4、中标供应商必须严格按采购人需要的数量和时间供货。 |
| 交货时间、地点 及服务期限 | 1、交货时间:分批次供货,按采购人采购计划规定的时间全年无休供货; 2、交货地点:南宁市青秀区盘龙路 10 号或根据需要另行指定地点; 3、服务期限:自签订合同之日起1年。 |
| 付款方式 | 1、货款的结算以双方签字确认的每批物资的验收、称量的纸质记录单据为依据。 2、以实际采购的种类、数量及单价据实核算,采购人按月进行公对公账户向中标供应商转账支付货款。 3、每月采购人、中标供应商双方核对账目无误后,中标供应商根据采购人的需求于当月25日—30日,按照财务规定出具正式发票(发票收款单位名称必须与投标人名称一致)并送达至采购人处,无不可抗力因素或其它特殊情况,采购人收到正式发票之日起30日内付清货款。 4、中标供应商需向采购人提供收款对公账户,如提供账户信息有误的,一切损失由中标供应商承担。 |
| 供货要求 | 1、一般供货要求: 根据实际需要,采购人至少提前 10-12 小时向中标供应商提供第二天物资采购清单,中标供应商在收到采购清单通知后最迟在次日上午 8:00 前将物资送到指定地点。人工费、运费、装卸等一切相关费用以及物资运输途中的风险均由中标供应商承担。中标供应商供货不符合要求的,采购人有权要求立即退换货。如因中标供应商送货不及时,导致采购人需自行另外采购的,因此产生的所有相关费用由中标供应商支付或从履约保证金中扣除,如履约保证金不足以支付的,由中标供应商补足。确因不可抗因素影响,中标供应商不能按采购清单的品种、规格供货的,需收到采购通知 2 小时内通知采购人,由采购人进一步核实后调整采购计划,否则按品种、规格不符的情形进行处罚。 2、紧急供货要求: 在实际工作中有需进行紧急采购的情形。中标供应商在收到采购人发出的紧急 |

| 采购通知后,需按照采购人要求的时间节点完成当次紧急供 | |
|--------------------------------------|--------------------|
| 3、中标供应商必须按照采购人通知的时间、数量、品种、 | |
| 除不可抗力因素外,中标供应商不能以任何理由推脱、拒绝 | |
| 如因中标供应商自身因素影响到采购人食堂正常开餐的,初 | 见为中标供应商违约 , |
| 中标供应商应承担因此产生的所有责任及经济赔偿。 | |
| 4、中标供应商必须确保为采购人运送物资所用的运输车辆 | 和周转包装容器的清 |
| 洁卫生,运输车辆应当保持清洁,无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂 | 螂,不得用存放有毒、 |
| 有害物品化学物品及个人生活用品的车辆和容器来运输、盛 | 整装物资 。 |
| 5、中标供应商如出现不能继续履行合同情形,应当在不能 | 履行合同情形发生当 |
| 天书面通知采购人,采购人同意后方可终止合同。非不可抗 | [因素影响下, 采购人 |
| 有权不同意中标供应商终止合同申请。在经过双方协商,采 | 购人同意中标供应商 |
| 不继续履行合同情形下,合同终止后,履约保证金不予退还 | 5. |
| 1、投标报价按折扣报价(保留小数点后2位),投标折扣 | 必须≤100%,投标人 |
| 的投标报价=招标控制单价×投标折扣率。 报价及其他要 | |
| 求 2、各类物资的上限单价详见附件"招标控制单价"。 | |
| 3、投标报价包括物资随配附件费用、物资按时运抵指定交 | 货地点的运输费用、 |
| 紧急运输费用、装卸费、搬运费、售后服务费用、税金及其 | 其他所有成本费用。 |
| 1、依据产品质量监督检验所提供的质量标准,供货商提供 | 的产品必须是经过质 |
| 量监督管理部门检验并取得合格证明的产品,每批次产品 | 应按要求提供溯源证 |
| 明、质量合格证明、产品质量检测合格报告或检疫报告。 | |
| 2、供货商应严格遵守《食品安全法》等相关规定,所提供 | 的产品是合格安全的 |
| 产品,一经发现供应以下6种情况的物资,采购人除有权全 | 部退货外,可视情况 |
| 严重程度根据违约责任中的条款取消中标供应商的供货资格 | 8,并没收全部履约保 |
| 证金,供货商还需承担由此造成的经济责任和法律责任。 | |
| 安全责任 (1)腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异 | 物或者其他感官性状 |
| 异常,对人体健康有害的; | |
| (2)含有毒、有害物质或者被有害物质污染,对人体健康有实 | 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分 | 定标准的; |
| (4) 掺假、掺杂的假冒伪劣产品、不符合相关的食品生产执 | 行标准影响营养、卫 |
| 生的; | |
| (5)用非食品原料加工的,加入非食品用化学物质或者将非 | 食品当作食品的; |
| (6)超过保质期限的。 | |
| 1、配送人员必须与投标人签订劳动合同,必须办理健康证 | 三,投标文件中提供1 |
| 名以上(含1名)送货员工的健康证明及劳动合同复印件。 | 该送货员工必须是中 |
| 配送人员、车辆 标后的送货人员,如后期需调整人员,必须提供新的送货员 | 工健康证明及劳动合 |
| 要求 同复印件给采购人。 | |
| 2、投标人必须拥有自有或租赁配送车辆(投标文件中必须 | 提供如下证明资料: |
| 车辆彩色照片≥1辆、该车辆的行驶证复印件、该车辆司机 | 、驾驶证复印件)。 |
| 其他要求 1、投标人按投标折扣进行报价,实际采购数量按采购人要 | 求执行。 |

2、本分标选定一名中标供应商。当中标供应商在合同生效期间因自身原因不能履行合同或有违约行为给采购人造成重大损失被解除合同的,采购人有权重新组织采购,在确定新的供应商前,为保证食堂工作的正常运行,有权自行临时采购物资,期间采购物资所增加的费用(高于原中标单价的)由原中标供应商承担。

3、价格调动机制:自合同签订之日起3个月内,所有目录产品不接受调价。3个月后,若因市场价格调整,导致物资单价出现涨或降的情况,经核实,客观市场单价变动幅度连续15天且价格涨跌幅超过20%的物资价格可以进行控制单价调整。由中标供应商或采购人业务部门提出书面单价调价调整申请,所有申请需附市场价格变动的相关佐证材料(如行业价格指数、同类供应商报价、原材料成本凭证等)。由采购人以市场询价的方式在南宁市面向当地农贸市场主体不少于3家具有代表性的调查对象开展市场价格调查,拟定调整价格经采购工作小组复核,报采购人审批后,方可调整价格,实行基准单价调整后,采购单价=变动后的基准单价×投标报价折扣率。

4、根据国家政策要求,机关食堂农副产品每年需在扶贫网站上进行一定比例的定额采购,定额采购占用本项目采购预算金额。此为国家扶农助农政策,中标供应商不得对此有异议。中标供应商不得以此为由认为采购人违约,或者因此申请提前终止该项目合同,或者不执行采购要求,如有以上情形,视为中标供应商违约并承担相应违约责任。

三、投标人的资信要求表

政策性加分条 件

符合节能环保等国家政策要求。

质量管理、企 业信用要求

见本招标文件"评标办法及评分标准"。

能力或业绩要

求

见本招标文件"评标办法及评分标准"。

四、对项目的特殊要求及说明

特殊要求及说 明

1、服从采购人:广西壮族自治区女子监狱的监督、协调、指导与管理。

- 2、凡是《食品安全法》禁止经营的食品,中标供应商一律不得向采购人提供, 严禁中标供应商配送"三无"产品和有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合 格食品。
- 3、投标人购买《食品安全责任保险》。
- 4、投标人具备食品检验检测能力。

核心产品

本分标项号 <u>1、3</u>物资为核心产品,提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的,按一家投标人计算,评审后得分最高的同品牌投标人获得中标供应商推荐资格;评审得分相同的,由或者委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标供应商推荐资格,招标文件未规定的采取随机抽取方式确定,其他同品牌投标人不作为中标候选人。

| 为落实政府采 | | | | | | |
|--------------|--|--|--|--|--|--|
| 购政策需满足 | | | | | | |
| 的要求 | | | | | | |
| 规范标准 | 执行现行的强制执行的国家、行业、地方标准 | | | | | |
| 验收标准、验收方法及方案 | 1、物资的验收工作由采购人和中标供应商共同进行。中标供应商提供的产品须经过采购人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验,若产品外形、数量、气味、包装、保质期不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求,当即拒收;中标供货商不能满足食品的质、量及售后服务要求时,采购人有权进行处罚或终止合同。 2、验收工作的一般程序为:根据采购清单的具体要求,对当天来物资进行清点、外观检查、气味检查以及对物资的各项指标和性能进行实测,并逐项记录。检验结束后,验收人员及送货人员双方在验收单上签字。对未能通过验收的,一律退货、换货直至验收合格。 | | | | | |
| | 1、中标供应商出现下述行为,将扣罚履约保证金: | | | | | |
| 违约责任 | (1) 中标供应商无法按规定的时间、种类、数量、质量要求送货,视为中标供应商违约。导致需采购人自行另外采购的,所产生的费用由中标供应商支付或从履约保证金中扣除,每次扣除金额为该批次物资采购金额以及由此产生的交通、燃油、人工等相关费用,并从履约保证金中扣除 500 元作为该次违约行为的违约金。 (2) 物资到达后,中标供应商工作人员必须配合进行现场验收。验收不合格的物资有权拒收并要求中标供应商重新送货,如中标供应商不能按时按质量要求重新送货导致需另外采购人自行采购的,所产生的费用由中标供应商支付或从履约保证金中扣除,每次扣除金额为该批次物资采购金额以及由此产生的交通、燃油、人工等相关费用,并从履约保证金中扣除 500 元作为该次违约行为的违约金。 (3) 中标供应商无法说明供货货源来源,且无权威认证该批次物资安全性的,视为中标供应商违约,除有权拒收该批次物资外,还有权每次从履约保证金中扣除 1000 元作为违约金。 (4) 中标供应商出现其它有碍公正履行合同的行为,导致采购人的正当权益受到一般损害的。 2、中标供应商出现下述行为的,将不予退还履约保证金: (1) 服务期内 2 次以上(含 2 次)无正当理由拒不执行采购要求的,或未按正常程序获得同意自行中断供货 1 次以上(含 1 次)的; (2) 服务期内 2 次以上(含 2 次)以次充好给采购人供货的; | | | | | |
| | 品卫生安全事故的; (4)中标供应商出现其它有碍公正履行合同的行为,导致采购人的正当权益受 | | | | | |

| | 到严重损害的。 |
|-----------------|---|
| | 3、中标供应商需在该项目合同签订后 10 个工作日内到财务科交纳履约保证金, |
| | 具体收取标准为:中标金额的 5% (中小型企业按 2%) 计取。如中标供应商未按 |
| | 要求交纳履约保证金,视为中标供应商违约,立即取消中标供应商中标资格,终 |
| | 止合同。 |
| 五、其他 | |
| ▲采购预算价 及最高限价 | 详见《第一章公开招标公告》,投标报价超采购预算及最高限价的投标无效。 |
| | 本项目物资除特殊标注的物资品种外,不接受进口产品(即通过中国海关报关验 |
| 进口产品说明 | 放进入中国境内且产自关境外的产品)参与投标, 如有进口产品参与投标的作无 |
| | 效标处理。 |
| 投标人可根据第 | 四章评标标准,在投标文件中提供项目实施方案、售后服务方案(售后服务承诺) |

附件: A 分标招标控制单价

等相关内容。

| A 标 | | | | | | |
|-----|----------|----|--------|--|--|--|
| | 1. 新鲜蔬菜类 | | | | | |
| 序号 | 物资品种 | 单位 | 单价 (元) | | | |
| 1 | 大白菜 | 公斤 | 5.00 | | | |
| 2 | 小白菜 | 公斤 | 5. 27 | | | |
| 3 | 娃娃菜 | 公斤 | 4.67 | | | |
| 4 | 椰包菜 | 公斤 | 3. 87 | | | |
| 5 | 包菜 | 公斤 | 3.93 | | | |
| 6 | 上海青 | 公斤 | 5. 20 | | | |
| 7 | 油麦菜 | 公斤 | 5.80 | | | |
| 8 | 苦麦菜 | 公斤 | 5. 67 | | | |
| 9 | 生菜 | 公斤 | 5. 67 | | | |
| 10 | 广东菜心 | 公斤 | 9.00 | | | |
| 11 | 桂林白菜心 | 公斤 | 8.00 | | | |
| 12 | 菠菜 | 公斤 | 10.00 | | | |
| 13 | 奶白菜 | 公斤 | 5. 93 | | | |
| 14 | 快菜 | 公斤 | 6.00 | | | |
| 15 | 芥菜 | 公斤 | 5. 67 | | | |
| 16 | 肉芥菜 | 公斤 | 5. 87 | | | |
| 17 | 水东芥菜 | 公斤 | 5. 93 | | | |
| 18 | 红薯叶 (剥好) | 公斤 | 7. 53 | | | |
| 19 | 一点红 | 公斤 | 9. 13 | | | |
| 20 | 春菜 | 公斤 | 7. 67 | | | |
| 21 | 韭黄 | 公斤 | 15.00 | | | |

| 22 | 韭黄花 | 公斤 | 16.00 |
|----|-------|----|--------|
| 23 | 黄豆芽 | 公斤 | 4.00 |
| 24 | 绿豆芽 | 公斤 | 4.00 |
| 25 | 花生芽 | 公斤 | 15.00 |
| 26 | 豌豆苗 | 公斤 | 14.00 |
| 27 | 紫甘蓝 | 公斤 | 9. 20 |
| 28 | 苦菊 | 公斤 | 18.00 |
| 29 | 鲜香茅 | 公斤 | 17.00 |
| 30 | 茼蒿菜 | 公斤 | 8.83 |
| 31 | 皇帝菜 | 公斤 | 10.20 |
| 32 | 蒜苔 | 公斤 | 10.53 |
| 33 | 苋菜 | 公斤 | 4. 77 |
| 34 | 白花菜 | 公斤 | 4.00 |
| 35 | 红尖椒 | 公斤 | 12.00 |
| 36 | 青尖椒 | 公斤 | 7. 93 |
| 37 | 青园椒 | 公斤 | 7.00 |
| 38 | 红园椒 | 公斤 | 10.67 |
| 39 | 红美人椒 | 公斤 | 15.00 |
| 40 | 青美人椒 | 公斤 | 16.00 |
| 41 | 黄园椒 | 公斤 | 11.00 |
| 42 | 指天椒 | 公斤 | 14.00 |
| 43 | 螺丝椒 | 公斤 | 12.00 |
| 44 | 樟树港辣椒 | 公斤 | 18.00 |
| 45 | 秋葵 | 公斤 | 14.00 |
| 46 | 鲜青豆仁 | 公斤 | 13. 33 |
| 47 | 甜豆仁 | 公斤 | 27.00 |
| 48 | 鲜毛豆 | 公斤 | 10.00 |
| 49 | 鲜毛豆仁 | 公斤 | 18.00 |
| 50 | 净枸杞叶 | 公斤 | 9. 33 |
| 51 | 龙须苗 | 公斤 | 8.00 |
| 52 | 空心菜梗 | 公斤 | 7.00 |
| 53 | 净南瓜苗 | 公斤 | 12. 67 |
| 54 | 净南瓜花 | 公斤 | 21.00 |
| 55 | 甜笋片 | 公斤 | 9.00 |
| 56 | 八度笋 | 公斤 | 11.00 |
| 57 | 冬笋 | 公斤 | 12.00 |
| 58 | 芦笋 | 公斤 | 22.90 |
| 59 | 西红柿 | 公斤 | 5. 87 |
| 60 | 黄玉米粒 | 公斤 | 7.00 |
| 61 | 黄玉米棒 | 公斤 | 6.00 |
| 62 | 黑玉米粒 | 公斤 | 13.00 |
| 63 | 黑玉米棒 | 公斤 | 9.50 |
| 64 | 茭白 | 公斤 | 16.00 |
| 65 | 空心菜 | 公斤 | 4. 07 |

| 66 | 红贝菜 | 公斤 | 10.00 |
|-----|---------|----|--------|
| 67 | 白花菜 | 公斤 | 4.00 |
| 68 | 佛手瓜苗 | 公斤 | 9.00 |
| 69 | 西生菜 | 公斤 | 10.00 |
| 70 | 冰草 | 公斤 | 15.00 |
| 71 | 秋葵 | 公斤 | 14.00 |
| 72 | 青瓜 | 公斤 | 6.00 |
| 73 | 日本小青瓜 | 公斤 | 9.00 |
| 74 | 青木瓜 | 公斤 | 5.00 |
| 75 | 白萝卜 | 公斤 | 2.80 |
| 76 | 胡萝卜 | 公斤 | 5.00 |
| 77 | 手指萝卜 | 公斤 | 18.67 |
| 78 | 苦瓜 | 公斤 | 5.00 |
| 79 | 佛手瓜 | 公斤 | 7. 67 |
| 80 | 嫩南瓜 | 公斤 | 6.00 |
| 81 | 水瓜 | 公斤 | 5. 33 |
| 82 | 丝瓜 | 公斤 | 7.00 |
| 83 | | 公斤 | 5. 87 |
| 84 | 长茄子 | 公斤 | 5. 07 |
| 85 | | 公斤 | 9.00 |
| 86 | | 公斤 | 11.00 |
| 87 | 老南瓜 | 公斤 | 4. 33 |
| 88 | | 公斤 | 9.00 |
| 89 | | 公斤 | 2. 93 |
| 90 | 节瓜 | 公斤 | 2. 87 |
| 91 | 凉薯 | 公斤 | 6.00 |
| 92 | 黄皮土豆(净) | 公斤 | 4. 87 |
| 93 | 红皮土豆(净) | 公斤 | 5. 83 |
| 94 | 泡发海带丝 | 公斤 | 12. 00 |
| 95 | 泡发海带结 | 公斤 | 14. 00 |
| 96 | 有机菜花 | 公斤 | 7. 20 |
| 97 | 西兰花 | 公斤 | 7.00 |
| 98 | 白椰菜花 | 公斤 | 6. 53 |
| 99 | 鲜白果 | 公斤 | 20. 00 |
| 100 | 大芥兰 | 公斤 | 20.00 |
| 101 | | 公斤 | 8.53 |
| 102 | | 公斤 | 20.00 |
| 103 | 红菜苔 | 公斤 | 7. 50 |
| 104 | | 公斤 | 7.00 |
| 105 | | 公斤 | 7. 53 |
| 106 | | 公斤 | 5. 87 |
| 107 | | 公斤 | 7.00 |
| 108 | | 公斤 | 8.00 |
| 108 | | 公斤 | 9.00 |
| 109 | 刊二立 | 四月 | 9.00 |

| 110 | 带皮莴笋 | 公斤 | 5.00 |
|-----|--------|----|--------|
| 111 | 去皮莴笋 | 公斤 | 5. 87 |
| 112 | 带皮马蹄 | 公斤 | 14. 67 |
| 113 | 去皮马蹄 | 公斤 | 23.00 |
| 114 | 带皮板栗 | 公斤 | 26.00 |
| 115 | 去皮板栗 | 公斤 | 35.00 |
| 116 | 鲜百合 | 公斤 | 27.00 |
| 117 | 带皮淮山 | 公斤 | 8.00 |
| 118 | 去皮淮山 | 公斤 | 11.00 |
| 119 | 带皮铁棍淮山 | 公斤 | 14.00 |
| 120 | 去皮铁棍淮山 | 公斤 | 18. 20 |
| 121 | 荔浦大芋头 | 公斤 | 13.00 |
| 122 | 大芋头 | 公斤 | 12.00 |
| 123 | 小芋头 | 公斤 | 9.00 |
| 124 | 带皮莲藕 | 公斤 | 12.00 |
| 125 | 净莲藕 | 公斤 | 15.00 |
| 126 | 黄心薯 | 公斤 | 7.00 |
| 127 | 净黄心薯 | 公斤 | 8.00 |
| 128 | | 公斤 | 8.00 |
| 129 | 净紫薯 | 公斤 | 9.00 |
| 130 | 红心红薯 | 公斤 | 8.00 |
| 131 | 净红心红薯 | 公斤 | 9.00 |
| 132 | 茴香菜 | 公斤 | 6.00 |
| 133 | 荷兰芹 | 公斤 | 6. 50 |
| 134 | 鱼腥草 | 公斤 | 13.00 |
| 135 | 迷迭香 | 公斤 | 46. 90 |
| 136 | 西芹叶 | 公斤 | 8.00 |
| 137 | 金钱草 | 公斤 | 12.00 |
| 138 | 山东大葱 | 公斤 | 9.00 |
| 139 | 本地小葱 | 公斤 | 9.00 |
| 140 | 沙姜 | 公斤 | 26. 33 |
| 141 | 生姜 | 公斤 | 12.00 |
| 142 | 老黄姜 | 公斤 | 14.00 |
| 143 | 黄姜 | 公斤 | 12.00 |
| 144 | 仔姜 | 公斤 | 10.00 |
| 145 | 干葱头 | 公斤 | 14. 00 |
| 146 | 红葱头 | 公斤 | 20.00 |
| 147 | 香芹 | 公斤 | 9.00 |
| 148 | 青蒜 | 公斤 | 8. 17 |
| 149 | 带皮蒜米 | 公斤 | 14. 67 |
| 150 | 去皮蒜米 | 公斤 | 15. 00 |
| 151 | 假蒌 | 公斤 | 12.00 |
| 152 | 韭菜 | 公斤 | 5. 40 |
| 153 | | 公斤 | 8. 33 |

| 154 | | | | |
|--|-----|----------|----|--------|
| 155 紫赤 公斤 23.50 156 海荷川 公斤 23.50 157 西芹 公斤 8.00 158 黄心芹(芹菜) 公斤 8.00 159 水芹菜 公斤 8.00 160 白玉菇 公斤 18.00 161 金针蓝 公斤 8.00 162 白针菇 公斤 8.00 163 杏鲍症 公斤 8.00 164 茶树菇 公斤 8.00 165 香菇 公斤 15.00 165 香菇 公斤 14.00 166 风尾菇 公斤 16.67 168 松茸菌 公斤 16.67 168 松茸菌 公斤 17.00 170 花菇 公斤 17.33 171 牛肝菌 公斤 29.00 172 口磨 公斤 19.00 173 真姬菇 公斤 19.00 173 真姬菇 公斤 19.00 174 羊肚菌 公斤 29.00 175 鰹味菇 公斤 29.00 176 鲜木耳 公斤 29.00 177 鹿草菌 公斤 10.00 178 照豆腐 公斤 10.00 179 水豆腐 公斤 10.00 180 老豆腐 公斤 6.00 180 老豆腐 公斤 6.00 181 嫩豆腐 公斤 4.00 182 日本豆腐 公斤 4.00 184 豆腐干 公斤 7.00 185 香干豆腐 公斤 4.00 186 内酯豆腐 公斤 4.00 187 魔芋豆腐 公斤 5.00 188 千叶豆腐 公斤 5.00 189 干水豆腐 公斤 11.60 189 干水豆腐 公斤 11.00 191 炸腐竹 公斤 29.00 192 干腐竹 公斤 29.00 193 粽子叶 公斤 25.00 194 芭蕉叶 公斤 25.00 195 甜酒酿 公斤 11.00 195 甜酒酿 公斤 11.00 196 斑斓叶 公斤 7.00 197 日前面酿 公斤 11.00 198 日前面配 公斤 11.00 199 日前面配 公斤 11.00 191 大腐竹 公斤 25.00 192 干腐竹 公斤 11.00 195 甜酒酿 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 7.00 197 日前面配 公斤 7.00 198 日前面配 公斤 7.00 199 日前面配 公斤 7.00 190 日前面配 公斤 7.00 191 日前面配 公斤 7.00 195 日前面配 公斤 7.00 196 田浦町 公斤 7.00 197 日前面配 公斤 7.00 198 日前面配 公斤 7.00 199 日前面配 公斤 7.00 190 日前配 公斤 7.00 191 日前配 公斤 7.00 195 日前面配 公斤 7.00 196 田浦叶 公斤 7.00 197 日前配 公斤 7.00 198 日前配 公斤 7.00 199 日前配 公斤 7.00 190 日前配 公斤 7.00 190 日前配 公斤 7.00 191 日前配 公斤 7.00 192 日前配 公斤 7.00 196 田浦叶 公斤 7.00 197 日前配 7.00 198 日前配 7.00 199 日前配 7.00 190 | 154 | 香菜 | 公斤 | 14.00 |
| 157 西芹 公斤 8.00 158 黄心芹(芹菜) 公斤 8.00 159 水芹菜 公斤 8.00 160 白玉菇 公斤 18.00 161 金针菇 公斤 7.00 162 白针菇 公斤 8.00 163 杏鲍菇 公斤 8.00 164 茶树菇 公斤 15.00 165 香菇 公斤 11.00 166 凤尾菇 公斤 11.00 167 草菇 公斤 11.00 168 松茸菌 公斤 16.67 168 松茸菌 公斤 17.33 170 花菇 公斤 17.33 171 牛肝菌 公斤 29.00 172 口蘑 公斤 19.00 173 真姬菇 公斤 19.00 175 鰹味菇 公斤 29.00 176 鲜木耳 公斤 29.00 177 鹿茸菌 公斤 29.00 178 黑豆腐 公斤 20.00 179 水豆腐 公斤 11.00 179 水豆腐 公斤 10.00 180 老豆腐 公斤 6.00 181 嫩豆腐 公斤 6.00 182 日本豆腐 公斤 4.00 184 豆腐干 公斤 14.00 185 香干豆腐 公斤 5.00 186 内酯豆腐 公斤 5.00 187 糜芋豆腐 公斤 5.00 188 干叶豆腐 公斤 5.00 189 干水豆腐 公斤 11.60 190 油果 公斤 7.00 191 炸腐竹 公斤 29.00 192 干腐竹 公斤 29.00 193 粽子叶 公斤 29.00 194 芭蕉叶 公斤 29.00 195 甜酒酿 公斤 14.00 195 甜酒酿 公斤 11.00 196 斑ౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢ 11.00 196 斑ౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢ | 155 | 紫苏 | | 8.00 |
| 157 西芹 公斤 8.00 158 黄心芹(芹菜) 公斤 8.00 159 水芹菜 公斤 8.00 160 白玉菇 公斤 18.00 161 金针菇 公斤 7.00 162 白针菇 公斤 8.00 163 杏鲍菇 公斤 8.00 164 茶树菇 公斤 15.00 165 香菇 公斤 11.00 166 凤尾菇 公斤 11.00 167 草菇 公斤 11.00 168 松茸菌 公斤 16.67 168 松茸菌 公斤 17.33 170 花菇 公斤 17.33 171 牛肝菌 公斤 29.00 172 口蘑 公斤 19.00 173 真姬菇 公斤 19.00 175 鰹味菇 公斤 29.00 176 鲜木耳 公斤 29.00 177 鹿茸菌 公斤 29.00 178 黑豆腐 公斤 20.00 179 水豆腐 公斤 11.00 179 水豆腐 公斤 10.00 180 老豆腐 公斤 6.00 181 嫩豆腐 公斤 6.00 182 日本豆腐 公斤 4.00 184 豆腐干 公斤 14.00 185 香干豆腐 公斤 5.00 186 内酯豆腐 公斤 5.00 187 糜芋豆腐 公斤 5.00 188 干叶豆腐 公斤 5.00 189 干水豆腐 公斤 11.60 190 油果 公斤 7.00 191 炸腐竹 公斤 29.00 192 干腐竹 公斤 29.00 193 粽子叶 公斤 29.00 194 芭蕉叶 公斤 29.00 195 甜酒酿 公斤 14.00 195 甜酒酿 公斤 11.00 196 斑ౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢ 11.00 196 斑ౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢౢ | 156 | 薄荷叶 | 公斤 | 23.50 |
| 158 黄心片(芹菜) 公斤 8.00 159 水芹菜 公斤 8.00 160 白玉菇 公斤 18.00 161 金针菇 公斤 7.00 162 白针菇 公斤 8.00 163 杏鲍菇 公斤 8.00 164 茶树菇 公斤 15.00 165 香菇 公斤 14.00 166 风尾菇 公斤 16.67 167 草菇 公斤 16.67 168 松茸蘭 公斤 17.00 169 虫草花 公斤 17.00 170 花菇 公斤 17.33 171 中肝菌 公斤 29.00 172 口蘑 公斤 19.00 173 真姬菇 公斤 189.80 175 鹽味菇 公斤 11.00 176 鲜木耳 公斤 29.00 177 鹿茸菌 公斤 29.00 178 黑豆腐 公斤 11.00 179 水豆腐 公斤 10.00 179 水豆腐 公斤 11.00 180 老豆腐 公斤 6.00 181 嫩豆腐 公斤 6.00 182 日本豆腐 公斤 4.00 184 豆腐皮 公斤 4.00 185 香干豆腐 公斤 7.00 186 内酯豆腐 公斤 5.00 187 陳華豆腐 公斤 5.00 188 干小豆腐 公斤 5.00 189 干水豆腐 公斤 7.00 190 油果 公斤 14.00 191 炸腐竹 公斤 29.00 192 干腐竹 公斤 25.00 193 粽子叶 公斤 29.00 194 芭蕉叶 公斤 29.00 195 甜酒酿 公斤 14.00 195 甜酒酿 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 7.00 197 日本豆腐 公斤 7.00 198 日本豆腐 公斤 7.00 199 日本豆腐 公斤 7.00 190 日本果 公斤 14.00 191 大腐竹 公斤 29.00 192 干腐竹 公斤 25.00 193 粽子叶 公斤 14.00 194 芭蕉叶 公斤 11.00 195 甜酒酿 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 7.00 | 157 | 西芹 | | 8.00 |
| 159 水芹菜 公斤 8.00 160 白玉菇 公斤 18.00 161 金针菇 公斤 7.00 162 白针菇 公斤 8.00 163 杏鲍菇 公斤 8.00 164 茶树菇 公斤 8.00 165 香菇 公斤 15.00 165 香菇 公斤 11.00 166 风尾菇 公斤 11.00 167 草菇 公斤 10.67 168 松茸菌 公斤 17.00 169 虫草花 公斤 17.00 170 花菇 公斤 17.33 171 午肝菌 公斤 29.00 172 口蘑 公斤 19.00 173 真姬菇 公斤 189.80 175 蟹味菇 公斤 19.00 176 鲜木耳 公斤 29.00 177 鹿茸菌 公斤 29.00 178 黑豆腐 公斤 11.00 177 鹿茸菌 公斤 20.00 178 黑豆腐 公斤 11.00 179 水豆腐 公斤 6.27 181 嫩豆腐 公斤 6.27 181 嫩豆腐 公斤 4.00 182 日本豆腐 条 1.13 184 豆腐丁 公斤 7.00 185 香干豆腐 公斤 8.00 186 內酯豆腐 公斤 5.00 187 魔芋豆腐 公斤 5.00 188 干叶豆腐 公斤 5.00 189 干水豆腐 公斤 7.00 190 油果 公斤 14.00 191 炸腐竹 公斤 29.00 192 干腐竹 公斤 25.00 193 粽子叶 公斤 25.00 194 芭蕉叶 公斤 11.00 195 甜酒酿 公斤 11.00 196 斑斓叶 公斤 7.00 197 甘油n酸 公斤 7.00 198 日本豆腐 公斤 11.00 199 日本豆腐 公斤 7.00 190 日本果 公斤 11.00 191 大腐竹 公斤 25.00 193 粽子叶 公斤 14.00 194 芭蕉叶 公斤 11.00 195 甜酒酿 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 27.15 | 158 | 黄心芹 (芹菜) | | 8.00 |
| 160 白玉菇 公斤 18.00 161 金针菇 公斤 7.00 162 白针菇 公斤 8.00 163 杏鲍菇 公斤 8.00 164 茶树菇 公斤 15.00 165 香菇 公斤 14.00 166 风尾菇 公斤 11.00 167 草菇 公斤 16.67 168 松茸菌 公斤 17.00 170 花菇 公斤 17.33 171 午肝菌 公斤 29.00 172 口蘑 公斤 19.00 173 真姬菇 公斤 19.00 174 羊肚菌 公斤 29.00 175 蟹味菇 公斤 19.00 176 鲜木耳 公斤 29.00 177 鹿茸菌 公斤 29.00 178 黑豆腐 公斤 11.00 177 鹿茸菌 公斤 20.00 180 老豆腐 公斤 6.00 180 老豆腐 公斤 6.27 181 嫩豆腐 公斤 4.00 184 豆腐干 公斤 7.00 185 香干豆腐 公斤 4.00 187 麂草豆腐 公斤 4.00 188 千叶豆腐 公斤 4.00 189 干水豆腐 公斤 7.00 190 油果 公斤 14.00 191 炸腐竹 公斤 29.00 192 干腐竹 公斤 25.00 193 粽子叶 公斤 25.00 194 芭蕉叶 公斤 14.00 195 甜润酿 公斤 11.00 196 斑斓叶 公斤 7.00 197 日本豆腐 公斤 14.00 197 日本豆腐 公斤 14.00 198 日本豆腐 公斤 7.00 199 日本豆腐 公斤 7.00 190 日本屋 公斤 11.00 191 大腐竹 公斤 29.00 192 干腐竹 公斤 29.00 195 日本園酿 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 7.00 197 日本豆腐 公斤 11.00 198 日本豆腐 公斤 7.00 199 日本園配 公斤 7.00 190 日本園配 公斤 7.00 190 日本園配 公斤 7.00 190 日本園配 公斤 7.00 190 日本園配 公斤 11.00 191 日本園配 公斤 11.00 195 日本園配 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 27.15 | 159 | | | 8.00 |
| 161 金针藍 公斤 7.00 162 白针藍 公斤 8.00 163 杏飽藍 公斤 8.00 164 茶树菇 公斤 15.00 165 香菇 公斤 14.00 166 凤尾菇 公斤 11.00 167 草菇 公斤 16.67 168 松茸菌 公斤 16.67 169 虫草花 公斤 17.00 170 花菇 公斤 17.33 171 牛肝菌 公斤 29.00 172 口蘑 公斤 19.00 173 真姬菇 公斤 189.80 175 蟹味菇 公斤 189.80 175 蟹味菇 公斤 11.00 176 鲜木耳 公斤 11.00 177 鹿茸菌 公斤 20.00 178 黑豆腐 公斤 10.00 179 水豆腐 公斤 6.00 180 老豆腐 公斤 6.00 181 嫩豆腐 公斤 4.00 182 日本豆腐 公斤 4.00 184 豆腐干 公斤 7.00 185 杏干豆腐 公斤 7.00 186 內酯豆腐 公斤 5.00 187 慶草豆腐 公斤 5.00 188 千叶豆腐 公斤 7.00 189 干水豆腐 公斤 7.00 190 油果 公斤 11.60 191 炸腐竹 公斤 29.00 192 干腐竹 公斤 29.00 193 粽子叶 公斤 29.00 194 芭蕉叶 公斤 11.00 195 甜酒酸 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 7.00 197 日前酸 八月 11.00 198 日前酸 公斤 7.00 199 日前酸 公斤 7.00 195 計酒酸 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 7.00 197 198 11.00 196 斑斓叶 公斤 7.00 196 近郊叶 公斤 7.00 197 198 11.00 196 近郊叶 公斤 7.00 196 近郊村 公斤 7.00 | 160 | | | 18.00 |
| 162 | 161 | | | 7.00 |
| 163 杏鮑菇 公斤 8.00 164 茶材菇 公斤 15.00 165 香菇 公斤 14.00 166 风尾菇 公斤 11.00 167 草菇 公斤 16.67 168 松茸菌 公斤 16.67 168 松茸菌 公斤 17.00 169 虫草花 公斤 17.00 170 花菇 公斤 17.33 171 牛肝菌 公斤 29.00 172 口蘑 公斤 19.00 173 真姬菇 公斤 19.00 174 羊肚菌 公斤 29.00 175 蟹味菇 公斤 29.00 176 鲜木耳 公斤 189.80 175 蟹味菇 公斤 10.00 177 鹿茸菌 公斤 20.00 178 黑豆腐 公斤 10.00 179 水豆腐 公斤 6.00 180 老豆腐 公斤 6.00 180 老豆腐 公斤 4.00 181 嫩豆腐 公斤 4.00 182 日本豆腐 条 1.13 183 豆腐皮 公斤 14.00 184 豆腐干 公斤 7.00 185 香干豆腐 公斤 4.00 187 魔芋豆腐 公斤 5.00 188 千叶豆腐 公斤 5.00 189 干水豆腐 公斤 7.00 190 油果 公斤 7.00 191 炸腐竹 公斤 29.00 192 干腐竹 公斤 29.00 193 粽子叶 公斤 25.00 194 芭蕉叶 公斤 1.00 195 甜酒酿 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 7.00 197 日本豆腐叶 公斤 1.00 198 日本豆腐叶 公斤 1.00 199 日本豆腐叶 公斤 1.00 190 日本豆腐叶 公斤 1.00 191 日本豆腐叶 公斤 1.00 195 日本豆腐叶 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 7.00 197 日本豆腐叶 公斤 1.00 198 日本豆腐叶 公斤 7.00 199 日本豆腐叶 公斤 7.00 190 日本豆腐叶 公斤 1.00 191 日本豆腐叶 公斤 7.00 195 日本豆腐叶 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 27.15 | 162 | | | 8.00 |
| 164 茶树菇 公斤 15.00 165 香菇 公斤 14.00 166 凤尾菇 公斤 11.00 167 草菇 公斤 11.00 168 松茸菌 公斤 16.67 168 松茸菌 公斤 17.00 170 花菇 公斤 17.00 170 花菇 公斤 17.33 171 牛肝菌 公斤 29.00 172 口蘑 公斤 19.00 173 真姬菇 公斤 25.10 174 羊肚菌 公斤 29.00 175 鰹味菇 公斤 29.00 176 鲜木耳 公斤 11.00 177 鹿茸菌 公斤 20.00 178 黑豆腐 公斤 20.00 179 水豆腐 公斤 6.00 180 老豆腐 公斤 6.27 181 嫩豆腐 公斤 4.00 182 日本豆腐 公斤 4.00 183 豆腐皮 公斤 7.00 184 豆腐干 公斤 7.00 185 香干豆腐 公斤 4.00 187 廃草豆腐 公斤 4.00 187 原草豆腐 公斤 4.00 188 千叶豆腐 公斤 5.00 189 干水豆腐 公斤 7.00 190 油果 公斤 7.00 191 炸腐竹 公斤 29.00 192 干腐竹 公斤 29.00 194 芭蕉叶 公斤 14.00 195 甜酒酿 公斤 1.10 196 斑斓叶 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 7.00 197 日酒酿 公斤 11.00 198 日酒酿 公斤 11.00 199 日酒酿 公斤 11.00 196 斑斓叶 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 7.00 197 日前酒酿 公斤 7.00 198 日本豆腐叶 公斤 11.00 196 日本豆腐叶 公斤 7.00 197 日本豆腐叶 公斤 11.00 198 日本豆腐叶 公斤 7.00 199 日本豆腐叶 公斤 7.00 196 日本豆腐叶 公斤 7.00 197 日本豆腐叶 公斤 7.00 198 日本豆腐叶 公斤 7.00 199 日本豆腐叶 公斤 7.00 196 日本豆腐叶 公斤 7.00 197 日本豆腐叶 公斤 7.00 198 日本豆腐叶 公斤 7.00 199 日本豆腐叶 公斤 7.00 196 日本豆腐叶 公斤 7.00 197 日本豆腐叶 公斤 7.00 198 日本豆腐叶 公斤 7.00 199 日本豆腐叶 公斤 7.00 196 日本豆腐叶 公斤 7.00 197 日本豆腐叶 公斤 7.00 198 日本豆腐叶 公斤 7.00 199 日本豆腐叶 公斤 7.00 196 日本豆腐叶 公斤 7.00 197 日本豆腐叶 公斤 7.00 198 日本豆腐叶 公斤 7.00 199 日本豆腐叶 公斤 7.00 190 日本豆腐叶 公斤 7.00 | 163 | 杏鲍菇 | | 8.00 |
| 165 香菇 公斤 14.00 166 凤尾菇 公斤 11.00 167 草菇 公斤 11.00 168 松草園 公斤 60.90 169 虫草花 公斤 17.00 170 花菇 公斤 17.33 171 牛肝菌 公斤 29.00 172 口磨 公斤 19.00 173 真姬菇 公斤 25.10 174 羊肚菌 公斤 29.00 175 鰹味菇 公斤 29.00 176 鲜木耳 公斤 11.00 177 鹿茸菌 公斤 10.00 178 黑豆腐 公斤 10.00 179 水豆腐 公斤 6.00 180 老豆腐 公斤 6.27 181 嫩豆腐 公斤 4.00 182 日本豆腐 公斤 4.00 183 豆腐皮 公斤 7.00 184 豆腐干 公斤 7.00 185 香干豆腐 公斤 4.00 187 魔芋豆腐 公斤 5.00 188 千叶豆腐 公斤 5.00 190 油果 公斤 7.00 191 炸腐竹 公斤 29.00 192 干腐竹 公斤 29.00 194 芭蕉叶 公斤 25.00 195 甜酒酿 公斤 11.00 195 甜酒酿 公斤 11.00 196 斑喇叶 公斤 7.00 196 斑喇叶 公斤 7.00 197 日本豆腐 公斤 11.00 198 日本豆腐 公斤 11.00 199 日本豆腐 公斤 11.00 190 日本民 公斤 11.00 191 日本同 公斤 27.15 196 近瀬叶 公斤 7.00 195 日本回蔵 公斤 11.00 196 近瀬叶 公斤 27.15 196 近郊叶 公斤 27.15 | 164 | | | 15.00 |
| 166 凤尾菇 公斤 11.00 167 草菇 公斤 16.67 168 松茸菌 公斤 60.90 169 虫草花 公斤 17.00 170 花菇 公斤 17.33 171 牛肝菌 公斤 29.00 172 口蘑 公斤 19.00 173 真姬菇 公斤 25.10 174 羊肚菌 公斤 29.00 175 蟹味菇 公斤 29.00 176 鲜木耳 公斤 11.00 177 鹿茸菌 公斤 20.00 178 黑豆腐 公斤 10.00 179 水豆腐 公斤 6.00 180 老豆腐 公斤 6.00 181 嫩豆腐 公斤 4.00 182 日本豆腐 条 1.13 183 豆腐皮 公斤 14.00 184 豆腐干 公斤 7.00 185 香干豆腐 公斤 4.00 187 魔芋豆腐 公斤 5.00 188 干叶豆腐 公斤 5.00 190 油果 公斤 7.00 191 炸腐竹 公斤 29.00 192 干腐竹 公斤 29.00 194 芭蕉叶 公斤 27.15 196 斑喇叶 公斤 7.00 195 甜酒酿 公斤 11.00 196 斑喇叶 公斤 7.00 197 日本豆腐 公斤 11.00 198 日本豆腐 公斤 11.00 199 日本豆腐 公斤 11.00 190 日本豆腐 公斤 11.00 191 日本豆腐 公斤 11.00 195 日本酉酸 公斤 11.00 196 妊娠叶 公斤 11.00 196 妊娠叶 公斤 11.00 197 日本豆腐叶 公斤 11.00 198 日本豆腐叶 公斤 11.00 199 日本百食叶 公斤 11.00 196 妊娠叶 公斤 17.00 196 妊娠叶 公斤 27.15 11.00 11.00 196 妊娠叶 公斤 17.00 197 27.15 | 165 | | | 14.00 |
| 167 草菇 公斤 16.67 168 松茸菌 公斤 60.90 169 虫草花 公斤 17.00 170 花菇 公斤 17.33 171 牛肝菌 公斤 29.00 172 口蘑 公斤 19.00 173 真姬菇 公斤 25.10 174 羊肚菌 公斤 29.00 175 蟹味菇 公斤 29.00 176 鲜木耳 公斤 11.00 177 鹿茸菌 公斤 20.00 178 黑豆腐 公斤 10.00 179 水豆腐 公斤 6.00 180 老豆腐 公斤 6.00 180 老豆腐 公斤 4.00 181 嫩豆腐 公斤 4.00 182 日本豆腐 条 1.13 183 豆腐皮 公斤 14.00 184 豆腐干 公斤 7.00 185 香干豆腐 公斤 8.00 186 内酯豆腐 公斤 4.00 187 魔芋豆腐 公斤 5.00 188 千叶豆腐 公斤 11.60 190 油果 公斤 7.00 191 炸腐竹 公斤 29.00 192 干腐竹 公斤 25.00 193 粽子叶 公斤 25.00 194 芭蕉叶 公斤 14.00 195 甜酒酿 公斤 14.00 196 斑斓叶 公斤 11.00 197 198 11.00 196 斑斓叶 公斤 7.00 197 198 11.00 196 斑斓叶 公斤 11.00 197 198 11.00 198 199 11.00 199 190 11.00 190 11.00 191 11.00 195 11.00 196 近葉ӎ叶 公斤 27.15 | 166 | | | 11.00 |
| 168 松茸菌 公斤 60.90 169 | 167 | | | 16. 67 |
| 169 虫草花 公斤 17.00 170 花菇 公斤 17.33 171 牛肝菌 公斤 29.00 172 口蘑 公斤 19.00 173 真姬菇 公斤 25.10 174 羊肚菌 公斤 189.80 175 蟹味菇 公斤 29.00 176 鲜木耳 公斤 11.00 177 鹿茸菌 公斤 20.00 178 黑豆腐 公斤 10.00 179 水豆腐 公斤 6.00 180 老豆腐 公斤 6.27 181 嫩豆腐 公斤 4.00 182 日本豆腐 公斤 7.00 183 豆腐৮ 公斤 7.00 185 香干豆腐 公斤 8.00 186 内酯豆腐 公斤 4.00 187 魔芋豆腐 公斤 5.00 188 干小豆腐 公斤 11.60 190 油果 公斤 11.60 191 炸腐竹 公斤 29.00 192 干腐竹 公斤 29.00 194 芭蕉叶 公斤 14.00 195 甜酒酿 公斤 11.00 196 斑斓叶 公斤 11.00 196 斑斓叶 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 11.00 197 日酒酿 公斤 11.00 198 日酒酿 公斤 11.00 196 斑斓叶 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 7.00 197 日酒酿 公斤 11.00 196 近葉珊叶 公斤 11.00 196 近葉珊叶 公斤 11.00 197 日初 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 | 168 | | | 60.90 |
| 170 花菇 公斤 17.33 171 午肝菌 公斤 29.00 172 口蘑 公斤 19.00 173 真姬菇 公斤 189.80 174 羊肚菌 公斤 189.80 175 蟹味菇 公斤 29.00 176 鲜木耳 公斤 11.00 177 鹿茸菌 公斤 20.00 178 黑豆腐 公斤 10.00 179 水豆腐 公斤 6.00 180 老豆腐 公斤 4.00 181 嫩豆腐 公斤 4.00 182 日本豆腐 汆斤 11.3 183 豆腐皮 公斤 7.00 184 豆腐干 公斤 7.00 185 杏干豆腐 公斤 4.00 187 魔芋豆腐 公斤 4.00 188 千叶豆腐 公斤 4.00 189 干水豆腐 公斤 5.00 190 油果 公斤 11.60 191 炸腐竹 公斤 29.00 192 干腐竹 公斤 25.00 194 芭蕉叶 公斤 14.00 195 甜酒酿 公斤 11.00 196 斑斓叶 公斤 27.15 27.15 | 169 | | | 17.00 |
| 171 | 170 | 花菇 | | 17. 33 |
| 172 | 171 | | | |
| 173 真姬菇 公斤 25.10 174 羊肚菌 公斤 189.80 175 蟹味菇 公斤 29.00 176 鲜木耳 公斤 11.00 177 鹿茸菌 公斤 20.00 178 黑豆腐 公斤 10.00 179 水豆腐 公斤 6.00 180 老豆腐 公斤 6.00 180 老豆腐 公斤 4.00 181 嫩豆腐 公斤 4.00 182 日本豆腐 条 1.13 183 豆腐皮 公斤 7.00 184 豆腐干豆腐 公斤 7.00 185 香干豆腐 公斤 4.00 187 慶芋豆腐 公斤 4.00 187 慶芋豆腐 公斤 11.60 189 干水豆腐 公斤 7.00 190 油果 公斤 14.00 191 炸腐竹 公斤 25.00 193 粽子叶 公斤 11.00 194 芭蕉叶 公斤 11.00 195 甜酒酿 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 27.15 | | | | |
| 174 羊肚菌 公斤 189.80 175 蟹味菇 公斤 29.00 176 鲜木耳 公斤 11.00 177 鹿茸菌 公斤 20.00 178 黑豆腐 公斤 10.00 179 水豆腐 公斤 6.00 180 老豆腐 公斤 6.27 181 嫩豆腐 公斤 4.00 182 日本豆腐 条 1.13 183 豆腐皮 公斤 7.00 184 豆腐干 公斤 7.00 185 香干豆腐 公斤 4.00 187 魔芋豆腐 公斤 5.00 188 千叶豆腐 公斤 11.60 189 干水豆腐 公斤 7.00 190 油果 公斤 29.00 191 炸腐竹 公斤 25.00 193 粽子叶 公斤 14.00 194 芭蕉叶 公斤 11.00 195 甜酒酿 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 27.15 | 173 | | | 25. 10 |
| 175 蟹味菇 公斤 29.00 176 鲜木耳 公斤 11.00 177 鹿茸菌 公斤 20.00 178 黑豆腐 公斤 10.00 179 水豆腐 公斤 6.00 180 老豆腐 公斤 6.27 181 嫩豆腐 公斤 4.00 182 日本豆腐 条 1.13 183 豆腐皮 公斤 7.00 184 豆腐干 公斤 7.00 185 香干豆腐 公斤 8.00 186 内酯豆腐 公斤 4.00 187 魔芋豆腐 公斤 5.00 188 千叶豆腐 公斤 11.60 189 干水豆腐 公斤 7.00 190 油果 公斤 7.00 191 炸腐竹 公斤 29.00 192 干腐竹 公斤 25.00 193 粽子叶 公斤 14.00 194 芭蕉叶 公斤 11.00 195 甜酒酿 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 7.00 197 打調酌 大斤 11.00 196 斑斓叶 公斤 7.00 197 日初酌 日初酌 | | | | |
| 176 鮮木耳 公斤 11.00 177 鹿茸菌 公斤 20.00 178 黑豆腐 公斤 10.00 179 水豆腐 公斤 6.00 180 老豆腐 公斤 6.27 181 嫩豆腐 公斤 4.00 182 日本豆腐 条 1.13 183 豆腐皮 公斤 14.00 184 豆腐干 公斤 7.00 185 香干豆腐 公斤 4.00 186 内酯豆腐 公斤 4.00 187 魔芋豆腐 公斤 5.00 188 千叶豆腐 公斤 11.60 189 干水豆腐 公斤 11.60 190 油果 公斤 14.00 191 炸腐竹 公斤 29.00 192 干腐竹 公斤 25.00 193 粽子叶 公斤 14.00 194 芭蕉叶 公斤 11.00 195 甜酒酿 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 7.00 197 198 日本回れ 公斤 7.00 198 日本回れ 公斤 11.00 199 日本回れ 公斤 11.00 195 日本回れ 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 7.00 197 27.15 | | | | |
| 177 廃す菌 公斤 20.00 178 黑豆腐 公斤 10.00 179 水豆腐 公斤 6.00 180 老豆腐 公斤 6.27 181 嫩豆腐 公斤 4.00 182 日本豆腐 条 1.13 183 豆腐皮 公斤 14.00 184 豆腐干 公斤 7.00 185 香干豆腐 公斤 4.00 187 魔芋豆腐 公斤 4.00 188 千叶豆腐 公斤 11.60 189 干水豆腐 公斤 7.00 190 油果 公斤 7.00 191 炸腐竹 公斤 29.00 192 干腐竹 公斤 25.00 193 粽子叶 公斤 14.00 194 芭蕉叶 公斤 11.00 195 甜酒酿 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 7.00 197 日初酸 公斤 7.00 198 五河酸 公斤 7.00 199 日初酸 日初酸 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 7.00 196 五河 公斤 7.00 197 日初酸 公斤 7.00 198 日本 公斤 7.00 199 日本 公斤 7.00 196 日本 公斤 27.15 15 日本 公斤 7.00 196 日本 公斤 7.00 197 日本 公斤 7.00 198 日本 公斤 7.00 196 日本 日本 公斤 7.15 100 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 | 176 | | | 11.00 |
| 178 | 177 | 鹿茸菌 | | 20.00 |
| 179 水豆腐 公斤 6.00 180 老豆腐 公斤 6.27 181 嫩豆腐 公斤 4.00 182 日本豆腐 条 1.13 183 豆腐皮 公斤 14.00 184 豆腐干 公斤 7.00 185 香干豆腐 公斤 8.00 186 内酯豆腐 公斤 4.00 187 魔芋豆腐 公斤 5.00 188 千叶豆腐 公斤 11.60 189 干水豆腐 公斤 7.00 190 油果 公斤 29.00 191 炸腐竹 公斤 29.00 192 干腐竹 公斤 25.00 193 粽子叶 公斤 14.00 194 芭蕉叶 公斤 11.00 195 甜酒酿 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 27.15 | 178 | | | 10.00 |
| 180 老豆腐 公斤 6.27 181 嫩豆腐 公斤 4.00 182 日本豆腐 条 1.13 183 豆腐皮 公斤 14.00 184 豆腐干 公斤 7.00 185 香干豆腐 公斤 8.00 186 内酯豆腐 公斤 4.00 187 魔芋豆腐 公斤 5.00 188 千叶豆腐 公斤 11.60 189 干水豆腐 公斤 7.00 190 油果 公斤 14.00 191 炸腐竹 公斤 29.00 192 干腐竹 公斤 25.00 193 粽子叶 公斤 14.00 194 芭蕉叶 公斤 11.00 195 甜酒酿 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 27.15 | 179 | 水豆腐 | | 6.00 |
| 181 嫩豆腐 公斤 4.00 182 | 180 | 老豆腐 | | 6. 27 |
| 182 日本豆腐 | 181 | 嫩豆腐 | | 4.00 |
| 183 豆腐皮 公斤 14.00 184 豆腐干 公斤 7.00 185 香干豆腐 公斤 8.00 186 内酯豆腐 公斤 4.00 187 魔芋豆腐 公斤 5.00 188 千叶豆腐 公斤 11.60 189 干水豆腐 公斤 7.00 190 油果 公斤 14.00 191 炸腐竹 公斤 29.00 192 干腐竹 公斤 25.00 193 粽子叶 公斤 14.00 194 芭蕉叶 公斤 11.00 195 甜酒酿 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 27.15 | 182 | | | 1.13 |
| 185 香干豆腐 公斤 8.00 186 内酯豆腐 公斤 4.00 187 魔芋豆腐 公斤 5.00 188 千叶豆腐 公斤 11.60 189 干水豆腐 公斤 7.00 190 油果 公斤 14.00 191 炸腐竹 公斤 29.00 192 干腐竹 公斤 25.00 193 粽子叶 公斤 14.00 194 芭蕉叶 公斤 11.00 195 甜酒酿 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 27.15 | 183 | 豆腐皮 | 公斤 | 14.00 |
| 185 香干豆腐 公斤 8.00 186 内酯豆腐 公斤 4.00 187 魔芋豆腐 公斤 5.00 188 千叶豆腐 公斤 11.60 189 干水豆腐 公斤 7.00 190 油果 公斤 14.00 191 炸腐竹 公斤 29.00 192 干腐竹 公斤 25.00 193 粽子叶 公斤 14.00 194 芭蕉叶 公斤 11.00 195 甜酒酿 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 27.15 | 184 | 豆腐干 | 公斤 | 7.00 |
| 187 魔芋豆腐 公斤 5.00 188 千叶豆腐 公斤 11.60 189 干水豆腐 公斤 7.00 190 油果 公斤 14.00 191 炸腐竹 公斤 29.00 192 干腐竹 公斤 25.00 193 粽子叶 公斤 14.00 194 芭蕉叶 公斤 11.00 195 甜酒酿 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 27.15 | 185 | 香干豆腐 | 公斤 | 8.00 |
| 187 魔芋豆腐 公斤 5.00 188 千叶豆腐 公斤 11.60 189 干水豆腐 公斤 7.00 190 油果 公斤 14.00 191 炸腐竹 公斤 29.00 192 干腐竹 公斤 25.00 193 粽子叶 公斤 14.00 194 芭蕉叶 公斤 11.00 195 甜酒酿 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 27.15 | 186 | 内酯豆腐 | 公斤 | 4.00 |
| 188 千叶豆腐 公斤 11.60 189 干水豆腐 公斤 7.00 190 油果 公斤 14.00 191 炸腐竹 公斤 29.00 192 干腐竹 公斤 25.00 193 粽子叶 公斤 14.00 194 芭蕉叶 公斤 11.00 195 甜酒酿 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 27.15 | 187 | 魔芋豆腐 | 公斤 | 5.00 |
| 190 油果 公斤 14.00 191 炸腐竹 公斤 29.00 192 干腐竹 公斤 25.00 193 粽子叶 公斤 14.00 194 芭蕉叶 公斤 11.00 195 甜酒酿 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 27.15 | 188 | 千叶豆腐 | 公斤 | 11.60 |
| 191 炸腐竹 公斤 29.00 192 干腐竹 公斤 25.00 193 粽子叶 公斤 14.00 194 芭蕉叶 公斤 11.00 195 甜酒酿 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 27.15 | 189 | 干水豆腐 | 公斤 | 7.00 |
| 191 炸腐竹 公斤 29.00 192 干腐竹 公斤 25.00 193 粽子叶 公斤 14.00 194 芭蕉叶 公斤 11.00 195 甜酒酿 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 27.15 | 190 | 油果 | | 14.00 |
| 192 干腐竹 公斤 25.00 193 粽子叶 公斤 14.00 194 芭蕉叶 公斤 11.00 195 甜酒酿 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 27.15 | 191 | 炸腐竹 | | 29.00 |
| 193 粽子叶 公斤 14.00 194 芭蕉叶 公斤 11.00 195 甜酒酿 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 27.15 | 192 | 干腐竹 | 公斤 | 25.00 |
| 195 甜酒酿 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 27.15 | 193 | 粽子叶 | | 14.00 |
| 195 甜酒酿 公斤 7.00 196 斑斓叶 公斤 27.15 | 194 | 芭蕉叶 | 公斤 | 11.00 |
| | 195 | 甜酒酿 | | 7.00 |
| 197 春笋 公斤 18.80 | 196 | 斑斓叶 | 公斤 | 27. 15 |
| | 197 | 春笋 | 公斤 | 18.80 |

| 198 | 罗汉笋 | 公斤 | 12.33 |
|--|---|--|---|
| 199 | 清水笋 | 公斤 | 19.00 |
| 200 | 茨菇 (慈菇) | 公斤 | 14.67 |
| 201 | 摆盘用杂花 | 公斤 | 20.00 |
| 202 | 摆盘用杂草 | 公斤 | 15.00 |
| 203 | 摆盘用蕃茜 | 公斤 | 22.00 |
| 204 | 摆盘用红辣椒丝 | 公斤 | 11.83 |
| 205 | 摆盘用火红苗 | 公斤 | 20.00 |
| 206 | 摆盘用绿毛球 | 公斤 | 38.00 |
| 207 | 新鲜竹叶 | 公斤 | 21. 20 |
| 208 | 枫叶 | 公斤 | 15.00 |
| 209 | 红蓝草 | 公斤 | 20.00 |
| 210 | 紫叶 | 公斤 | 18.67 |
| 211 | 黄心面包木薯 | 公斤 | 10.00 |
| 212 | 卷筒青 | 公斤 | 7.00 |
| 213 | 兰豆苗 | 公斤 | 8.00 |
| 214 | 韭菜花 | 公斤 | 17.33 |
| 215 | 蒜苗 | 公斤 | 10.67 |
| 216 | 西葫芦 | 公斤 | 6.87 |
| 217 | 西洋菜 | 公斤 | 3.83 |
| 218 | 冬叶 | 公斤 | 20.00 |
| 219 | 粽子线 | 扎 | 5. 83 |
| | 2.鲜 | 水果类 | |
| | | 单位 | 单价 (元) |
| 1 | 大桂七芒 | 公斤 | 9.00 |
| 2 | 中桂七芒 | 公斤 | 8. 17 |
| 3 | 大金煌芒 | 公斤 | 10.00 |
| 4 | 中金煌芒 | 公斤 | 9.00 |
| 5 | , ==/= - | -1/1 | |
| 6 | 大台农芒 | 公斤 | |
| | 大台农芒 中台农芒 | 公斤 公斤 | 10. 00 8. 00 |
| 7 | 中台农芒 | 公斤 | 10.00 |
| 7 8 | 中台农芒 大贵妃芒 | 公斤 公斤 | 10. 00 8. 00 |
| | 中台农芒 大贵妃芒 中贵妃芒 | 公斤 公斤 公斤 | 10. 00 8. 00 8. 00 |
| 8 | 中台农芒 大贵妃芒 中贵妃芒 红心火龙果 | 公斤 公斤 公斤 公斤 | 10. 00 8. 00 8. 00 7. 00 |
| 8 9 | 中台农芒 大贵妃芒 中贵妃芒 红心火龙果 白心火龙果 | 公斤 公斤 公斤 公斤 公斤 | 10. 00 8. 00 8. 00 7. 00 12. 67 |
| 8 9 10 | 中台农芒 大贵妃芒 中贵妃芒 红心火龙果 | 公斤 公斤 公斤 公斤 公斤 | 10. 00 8. 00 8. 00 7. 00 12. 67 9. 00 |
| 8 9 10 11 | 中台农芒 大贵妃芒 中贵妃芒 红心火龙果 白心火龙果 妃子笑荔枝 | 公斤 公斤 公斤 公斤 公斤 公斤 | 10. 00 8. 00 8. 00 7. 00 12. 67 9. 00 12. 67 |
| 8 9 10 11 12 | 中台农芒 大贵妃芒 中贵妃芒 红心火龙果 白心火龙果 妃子笑荔枝 桂味荔枝 | 公斤 公斤 公斤 公斤 公斤 公斤 公斤 | 10. 00 8. 00 8. 00 7. 00 12. 67 9. 00 12. 67 21. 00 |
| 8 9 10 11 12 13 | 中台农芒 大贵妃芒 中贵妃芒 红心火龙果 白心火龙果 妇子笑荔枝 桂味荔枝 白糖罂荔枝 | 公斤 公斤 公斤 公斤 公斤 公斤 公斤 | 10. 00 8. 00 8. 00 7. 00 12. 67 9. 00 12. 67 21. 00 9. 00 |
| 8 9 10 11 12 13 14 | 中台农芒 大贵妃芒 中贵妃芒 红心火龙果 白心火龙果 白心火龙果 起子笑荔枝 桂味荔枝 白糖罂荔枝 石夹龙眼 | 公斤 公斤 公斤 公斤 公斤 公斤 公斤 | 10. 00 8. 00 8. 00 7. 00 12. 67 9. 00 12. 67 21. 00 9. 00 13. 00 |
| 8 9 10 11 12 13 14 15 | 中台农芒 大贵妃芒 中贵妃芒 红心火龙果 白心火龙果 妇子笑荔枝 桂味荔枝 白糖罂荔枝 白糖罂荔枝 | 公斤 公斤 公斤 公斤 公斤 公斤 公斤 公斤 | 10. 00 8. 00 8. 00 7. 00 12. 67 9. 00 12. 67 21. 00 9. 00 13. 00 10. 67 |
| 8 9 10 11 12 13 14 15 16 | 中台农芒 大贵妃芒 中贵妃芒 红心火龙果 白心火龙果 妇子笑荔枝 桂味荔枝 白糖罂荔枝 白糖罂荔枝 百糖器荔枝 | 公斤 公斤 公斤 公斤 公斤 公斤 公斤 公斤 公斤 | 10. 00 8. 00 8. 00 7. 00 12. 67 9. 00 12. 67 21. 00 9. 00 13. 00 10. 67 11. 00 |
| 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 | 中台农芒 大贵妃芒 中贵妃芒 红心火龙果 白心火龙果 妇子笑荔枝 桂味荔枝 白糖罂荔枝 白糖罂荔枝 百夹龙眼 白心番石榴 甜杨桃 甘蔗(去皮) | 公斤 公斤 公斤 公斤 公斤 公斤 公斤 公斤 公斤 | 10.00 8.00 8.00 7.00 12.67 9.00 12.67 21.00 9.00 13.00 10.67 11.00 |

| 21 | 哈密瓜 | 公斤 | 9. 67 |
|----------|----------|-----|--------------|
| 22 | 85 红富士苹果 | 公斤 | 16.00 |
| 23 | 冰糖心丑苹果 | 公斤 | 12.00 |
| 24 | 雪梨 | 公斤 | 9.00 |
| 25 | 黑美人西瓜 | 公斤 | 3.83 |
| 26 | 甘美西瓜 | 公斤 | 9.00 |
| 27 | 麒麟西瓜 | 公斤 | 7.00 |
| 28 | 香瓜 | 公斤 | 8. 67 |
| 29 | 草莓 | 公斤 | 47.00 |
| 30 | 橙子 | 公斤 | 10.00 |
| 31 | 柚子 | 公斤 | 6.00 |
| 32 | 海南枇杷 | 公斤 | 20.00 |
| 33 | 本地土枇杷 | 公斤 | 14.00 |
| 34 | 甜毛桃 | 公斤 | 11.33 |
| 35 | 黄毛桃 | 公斤 | 24.00 |
| 36 | 油桃 | 公斤 | 9.00 |
| 37 | 一级沃柑 | 公斤 | 7. 50 |
| 38 | 一级砂糖橘 | 公斤 | 7.00 |
| 39 | 普通金桔 | 公斤 | 16.00 |
| 40 | 施皮金桔 | 公斤 | 22.00 |
| 41 | 大青枣 | 公斤 | 11.00 |
| 42 | 一级冬枣 | 公斤 | 19.00 |
| 43 | 阳光玫瑰青提 | 公斤 | 22.00 |
| 44 | 农科院甜葡萄 | 公斤 | 25. 00 |
| 45 | 红皮百香果 | 公斤 | 16.00 |
| 46 | 黄金百香果 | 公斤 | 14. 00 |
| 47 | 黄皮果 | 公斤 | 13.00 |
| 48 | 蜂糖李 | 公斤 | 12.00 |
| 49 | 三华李 | 公斤 | 14.00 |
| 50 | 珍珠李 | 公斤 | 15. 00 |
| 51 | 莲雾 | 公斤 | 28. 76 |
| 52 | | 公斤 | 12. 33 |
| 53 | | 公斤 | 10.00 |
| 54 | 水果木瓜 | 公斤 | 8. 67 |
| 55 | 红圣女果 | 公斤 | 12. 67 |
| 56 | 黄圣女果 | 公斤 | 14. 00 |
| 57 | 世界 一 | 公斤 | 20.00 |
| 58 | 带皮菠萝 | 公斤 | 8.00 |
| 59 | 净菠萝 | 公斤 | 11.00 |
| 60 | 越南小青柠檬 | 公斤 | 12.00 |
| 61 | 黄柠檬 | 公斤 | 17. 00 |
| 62 | 香水青柠檬 | 公斤 | 12. 00 |
| 63 | | 公斤 | 7.00 |
| 64 | | 公斤 | 9.00 |
| <u> </u> | □ //// | 4/1 | 3. 00 |

| 3. 蛋类 | | | | | | | |
|-------|----------------|----|--------|--|--|--|--|
| 序号 | 物资品种 | 单位 | 单价 (元) | | | | |
| 1 | 农家散养土鸡蛋(30个/盒) | 盒 | 18. 33 | | | | |
| 2 | 白皮鸡蛋 | 公斤 | 12. 55 | | | | |
| 3 | 红皮鸡蛋 | 公斤 | 14. 67 | | | | |
| 4 | 土鸡蛋 | 公斤 | 17. 00 | | | | |
| 5 | 白皮鸭蛋 | 公斤 | 19.00 | | | | |
| 6 | 青皮鸭蛋 | 公斤 | 19.00 | | | | |
| 7 | 鹌鹑蛋 | 公斤 | 16.00 | | | | |
| 8 | 鹅蛋 | 公斤 | 8.00 | | | | |
| 9 | 乌鸡蛋 | 公斤 | 18. 33 | | | | |
| 10 | 山鸡蛋 | 公斤 | 19.00 | | | | |
| 11 | 皮蛋 | 个 | 1.50 | | | | |
| 12 | 咸蛋 | 公斤 | 20.00 | | | | |
| 13 | 咸蛋黄 | 包 | 26. 10 | | | | |

B 分标: 采购预算: 104 万元 本项目的核心产品为下表的第<u>1、2</u>项产品。

| 一、项 | 同要求及 | 技术需求 | | |
|-----|----------------|------|-----|--|
| 项号 | 采购标 | 拟采购 | 所属 | ▲技术需求 |
| | 的名称 | 数量 | 行业 | |
| 1 | 鲜 鲜 鲜 海禽 肉 鱼 鲜 | 一批 | 批发业 | (一) 鲜禽类;包括新鲜鸡、鸭、鹅、鸽子、鹌鹑等。需提供近半年动物卫生检疫证明,由专业养殖场养殖,并承诺由该养殖场养殖供货。该养殖场供货不足,需变更养殖场时需要提供动物卫生检疫证明。 1、健康活禽按要求宰杀好,褪毛干净,净膛,内脏处理干净,无积血及血块,肠内处理干净,无积粪;不得沾染毛、污血或其他污染物。 2、外观要求:禽类大小均匀,形状完整,体壳内无填充物。无注水、无骨折、脱臼、体表无淤血、黑斑。眼球有光泽、饱满、平坦或稍凹陷;皮肤有光泽,有弹性,肌肉切面鲜亮有弹性,有该禽类固有正常色泽,肌肉指压后的凹陷立即恢复,无不正常出血点;气味具有该禽类固有气味,无腐败、发臭或其它不正常异味;内脏颜色、大小、形状正常,无肿块、畸形,无腐败、发臭或其它不正常异味;煮沸后肉汤透明澄清、脂肪团聚于表面,具有固有香味。 (二)鲜肉类;包括各类品种的新鲜猪、牛、羊等牲畜类的可食用的肉、骨头、内脏、头、尾、四肢等躯体部位、血等。1、应有卫生检疫部门加盖的清晰的检查合格印章;2、健康活禽按要求宰杀好,褪毛干净,净膛,内脏处理干净,无积血及血块,肠内处理干净,无积粪;不得沾染毛、污血或其他污染物;3、外观要求;外形正常、大小均匀,形状完整,体壳内无填充物。无注水、无骨折、脱臼、体表无淤血、黑斑。眼球组织结实有弹性,有该畜类固有正常色泽,肌肉组织结实有弹性,有该畜类固有巨常色泽,肌肉组织结实有弹性,有该畜类固有巨常色泽,肌肉性颜色、大小、形状正常,无肿块、畸形,无腐败、发臭或其它不正常异味;内脏颜色、大小、形状正常,无肿块、畸形,无腐败、发臭或其它不正常异味;内脏颜色、大小、形状正常,无肿块、畸形,无腐败、发臭或其它不正常异味;内脏颜色、大小、形状正常,无解败、发臭或其它不正常异味;内脏颜色、大小、形状正常,无肿块、畸形,无腐败、人。不得选用不合格的废弃肉、病肉、腐败肉、翻新肉、冻肉、淋巴部位进行加工。加工的必须对原料、加工工具清洗干净,在转换加工不同种类肉糜时应重新清洗加工工具。 |

| | | | | (一) 好名来 与托尔姆特尔米亚地名亚地西西州人名英西兰 |
|---|--|----|-----|---|
| | | | | (三)鲜鱼类:包括新鲜的各类淡水鱼及海水鱼(含养殖)。1、外观要求:鱼体具有固有色泽和光泽,体态匀称,鳞片完整,不易脱落,无畸形。眼睛颜色鲜活、有光泽、饱满,鳃色鲜红或紫红,鳃丝清晰,无腐败、臭泥等不正常异味,无黏液或有少量透明粒液眼眼球明亮饱满,稍突出,角膜透明,肌肉组织结实有弹性,肛门紧缩不外凸(雌鱼产卵期除外),内脏无印胆现象。2、每次供货时,按提出的品种、数量、大小要求进行供货。在每批物资中抽5条进行外观、过秤检查,有3条不达以上标准的,按不合格退货处理;有2条不达标的,再抽5条,总数有4条不达以上标准的,按不合格退货处理。(四)海鲜类:包括新鲜的(或冰鲜的)除海水鱼外的各类海物资。 1、新鲜海鲜外观要求:形体完整、鲜活、体色正常,捞离水后,活动有力。眼睛颜色鲜活、有光泽、饱满,气味为该品种固有气味,无腐烂、残留药物、臭等不正常异味。肌肉组织结实有弹性。贝类外壳紧闭、肉质新鲜无臭味,无泥沙,两贝壳相碰发出实响。 2、冰鲜海鲜外观要求:海鲜仍有生命体征时即用冰保鲜,形体完整、体色正常,眼睛颜色正常有光泽、饱满,新鲜气味为该品种固有气味,稍湿润,无腐烂、残留药物、臭等不正常异味。 |
| 2 | 冰鲜、冷、、冷、、冷、、冷、、冷、、冷、、冷、、冷、、冷、、冷、、冷、、水、、水、、 | 一批 | 批发业 | 冰鲜、冷冻鱼类、肉类: 1、物资质量必须符合该品类食品安全国家标准。 2、交货时需按要求提供动物卫生检疫证明,去除杂物,肉质鲜嫩,不注水,无腐烂、发臭、防腐剂等不正常异味,交货干净、新鲜,符合食品卫生要求。 3、冰鲜、冷冻食品承诺按冷链运输,确保不变质、不腐败。 4、包装好的冷冻食品包装上必须有生产厂家,生产日期和保质期。散装的冷冻食品必须有该批次物资的动物卫生检疫证明,有权拒收"三无"物资。 5、冰鲜、冷冻食品结算以验收物资时上称的斤数进行结算。 |
| 3 | 腊味、 腌渍咸 菜类 | 一批 | 批发业 | 腊味类:指各类非即食性腊肉制品。包括腊肉、腊肠、腊鱼、腊鸭、烟熏肉等。 1、必须符合该品类的相关国家食品卫生标准。 2、以新鲜食材为原材料,不允许用过期食材或不合格食材进行加工。 3、不允许用化学物品进行腌腊。 4、味道、色泽正常,口感有固有味道,无异常味道。 腌渍咸菜类:指各类酱菜、泡菜、咸菜、皮蛋、咸鸭蛋、松 |

| | | 花蛋等。 | | |
|--|--|-----------------------------|--|--|
| | | 1、必须符合该品类的相关国家食品卫生标准。 | | |
| | | 2、以新鲜食材为原材料,不允许用过期食材或不合格食材进 | | |
| | | 行加工。 | | |
| | | 3、不允许用化学物品进行腌渍。 | | |
| | | 4、味道、色泽正常,口感有固有味道,无异常味道。 | | |

注:各物资实际采购数量为采购人根据实际需要而定;采购人根据政策变化暂停对某项物资采购时,中标供应商不得提出异议:中标供应商不得因某项物资采购量较小拒绝报价和供应。

| 时,中标供应商 | 不得提出异议;中标供应商不得因某项物资采购量较小拒绝报价和供应。 |
|-------------|---|
| ▲二、商务最低 | 要求表 |
| 医伊扣 | 自每批次物资验收合格之时起计算,鱼和海鲜类自每批次物资验收合格之日起 |
| 质保期 | 计算,不少于24小时。鲜禽类从宰杀到运抵食堂,不能超过5小时; |
| 合同签订期 | 自中标通知书发出之日起 25 日历日内。 |
| 售后服务要求 | 1、中标供应商负责物资的供应、包装、运输、交货,以及途中冷链和售后服务等工作。 2、保质保量,如在质保期内发现质量问题,中标供应商必须在接到采购人通知后1小时内响应并处理,不能以某批货量小拒绝送货。如属质量问题的及时给予更换。 3、投标人必须在投标文件中提供具体的"售后服务承诺书"。 4、中标供应商必须严格按采购人需要的数量和时间供货。 |
| 六化时间 III F | 1、交货时间:分批次供货,按采购人采购计划规定的时间全年无休供货; |
| 交货时间、地点 | 2、交货地点: 南宁市青秀区盘龙路 10 号或根据需要另行指定地点; |
| 及服务期限 | 3、服务期限: 自签订合同之日起1年。 |
| | 1、货款的结算以双方签字确认的每批物资的验收、称量的纸质记录单据为依据。 |
| | 2、以实际采购的种类、数量及单价据实核算,采购人按月进行公对公账户向中 |
| | 标供应商转账支付货款。 |
| | 3、每月采购人、中标供应商双方核对账目无误后,中标供应商根据采购人的需 |
| 付款方式 | 求于当月25日-30日,按照财务规定出具正式发票(发票收款单位名称必须与 |
| | 投标人名称一致)并送达至采购人处,无不可抗力因素或其它特殊情况,采购 |
| | 人收到正式发票之日起 30 日内付清货款。 |
| | 4、中标供应商需向采购人提供收款对公账户,如提供账户信息有误的,一切损 |
| | 失由中标供应商承担。 |
| | 1、一般供货要求: |
| | 根据实际需要, 采购人至少提前 10-12 小时向中标供应商提供第二天物资 |
| 供货要求 | 采购清单,中标供应商在收到采购清单通知后最迟在次日上午8:00前将物资 |
| 以及安水 | 送到指定地点。人工费、运费、装卸等一切相关费用以及物资运输途中的风险 |
| | 均由中标供应商承担。中标供应商供货不符合要求的,采购人有权要求立即退 |
| | 换货。如因中标供应商送货不及时,导致采购人需自行另外采购的,因此产生 |

的所有相关费用由中标供应商支付或从履约保证金中扣除,如履约保证金不足 以支付的,由中标供应商补足。确因不可抗因素影响,中标供应商不能按采购 清单的品种、规格供货的,需收到采购通知2小时内通知采购人,由采购人进 一步核实后调整采购计划,否则按品种、规格不符的情形进行处罚。

2、紧急供货要求:

在实际工作中有需进行紧急采购的情形。中标供应商在收到采购人发出的 紧急采购通知后,需按照采购人要求的时间节点完成当次紧急供货。

- 3、中标供应商必须按照采购人通知的时间、数量、品种、品质要求准时送货。 除不可抗力因素外,中标供应商不能以任何理由推脱、拒绝采购人的采购要求。 如因中标供应商自身因素影响到采购人食堂正常开餐的, 视为中标供应商违约, 中标供应商应承担因此产生的所有责任及经济赔偿。
- 4、中标供应商必须确保为采购人运送物资所用的运输车辆和周转包装容器的清 洁卫生,运输车辆应当保持清洁,无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂,不得用存放有 毒、有害物品化学物品及个人生活用品的车辆和容器来运输、盛装物资。
- 5、中标供应商如出现不能继续履行合同情形,应当在不能履行合同情形发生当 天书面通知采购人,采购人同意后方可终止合同。非不可抗因素影响下,采购 人有权不同意中标供应商终止合同申请。在经过双方协商,采购人同意中标供 应商不继续履行合同情形下, 合同终止后, 履约保证金不予退还。

报价及其他要 求

1、投标报价按折扣报价(保留小数点后2位),投标折扣必须≤100%,投标人 的投标报价=招标控制单价×投标折扣率。

- 2、各类物资的上限单价详见附件"招标控制单价"。
- 3、投标报价包括物资随配附件费用、物资按时运抵指定交货地点的运输费用、 紧急运输费用、装卸费、搬运费、售后服务费用、税金及其他所有成本费用。
- 1、依据产品质量监督检验所提供的质量标准,供货商提供的产品必须是经过质 量监督管理部门检验并取得合格证明的产品,每批次产品应按要求提供溯源证 明、质量合格证明、产品质量检测合格报告或检疫报告。
- 2、供货商应严格遵守《食品安全法》等相关规定,所提供的产品是合格安全的 产品,一经发现供应以下6种情况的物资,采购人除有权全部退货外,可视情 况严重程度根据违约责任中的条款取消中标供应商的供货资格,并没收全部履 约保证金,供货商还需承担由此造成的经济责任和法律责任。

安全责任

- (1) 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状 异常,对人体健康有害的;
- (2)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) 掺假、掺杂的假冒伪劣产品、不符合相关的食品生产执行标准影响营养、卫 生的;
- (5) 用非食品原料加工的,加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的;
- (6) 超过保质期限的。

配送人员、车辆 | 1、配送人员必须与投标人签订劳动合同,必须办理健康证,**投标文件中提供1**

| 要求 | 名以上(含1名)送货员工的健康证明及劳动合同复印件。该送货员工必须是 |
|---------|--|
| | 中标后的送货人员,如后期需调整人员,必须提供新的送货员工健康证明及劳 |
| | 动合同复印件给采购人。 |
| | 2、投标人必须拥有自有配送车辆(投标文件中必须提供如下证明资料:车辆彩 |
| | 色照片≥1 辆、该车辆的行驶证复印件、该车辆司机驾驶证复印件)。 |
| | 1、投标人按投标折扣进行报价,实际采购数量按采购人要求执行。 |
| | 2、本分标选定一名中标供应商。当中标供应商在合同生效期间因自身原因不能 |
| | 履行合同或有违约行为给采购人造成重大损失被解除合同的,采购人有权重新组 |
| | 织采购,在确定新的供应商前,为保证食堂工作的正常运行,有权自行临时采购 |
| | 物资,期间采购物资所增加的费用(高于原中标单价的)由原中标供应商承担, |
| | 所有费用直接从履约保证金中扣除,扣完为止。 |
| | 3、价格调动机制:自合同签订之日起3个月内,所有目录产品在采购周期内不 |
| | 接受调价。3 个月后,若因市场价格调整,导致物资单价出现涨或降的情况, |
| | 经核实, 客观市场单价变动幅度连续 15 天且价格涨跌幅超过 20%的物资价格可 |
| | 以进行控制单价调整。由中标供应商或采购人业务部门提出书面单价调价调整 |
| 其他要求 | 申请,所有申请需附市场价格变动的相关佐证材料(如行业价格指数、同类供 |
| | |
| | 应商报价、原材料成本凭证等)。由采购人以市场询价的方式在南宁市面向当 |
| | 地农贸市场主体不少于 3 家具有代表性的调查对象开展市场价格调查,拟定调 |
| | 整价格经采购工作小组复核,报采购人审批后,方可调整价格,实行基准单价 |
| | 调整后,采购单价=变动后的基准单价×投标报价折扣率。 |
| | 4、根据国家政策要求,机关食堂农副产品每年需在扶贫网站上进行一定比例的 |
| | 定额采购,定额采购占用本项目采购预算金额。此为国家扶农助农政策,中标供 |
| | 应商不得对此有异议。中标供应商不得以此为由认为采购人违约,或者因此申请 |
| | 提前终止该项目合同,或者不执行采购要求,如有以上情形,视为中标供应商违 |
| | 约并承担相应违约责任。 |
| 三、投标人的资 | 信要求表 |
| 政策性加分条 | 符合节能环保等国家政策要求。 |
| 件 | 17日 7 比 7 日 |
| 质量管理、企 | 见本招标文件"评标办法及评分标准"。 |
| 业信用要求 | 光平指标文件 F体外伝及F方标在 。 |
| 能力或业绩要 | |
| 求 | 见本招标文件"评标办法及评分标准"。 |
| 四、对项目的特 | 殊要求及说明 |
| | 1、服从采购人广西壮族自治区女子监狱的监督、协调、指导与管理。 |
| 此世典一丛世》 | 2、凡是《食品安全法》禁止经营的食品,中标供应商一律不得向采购人提供, |
| 特殊要求及说 | 严禁中标供应商配送"三无"产品和有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不 |
| 明 | 合格食品。 |
| | |

3、投标人购买《食品安全责任保险》。

| | 4、投标人具备食品检验检测能力。 |
|--------------|---|
| 核心产品 | 本分标项号 1、2 物资为核心产品,提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的,按一家投标人计算,评审后得分最高的同品牌投标人获得中标供应商推荐资格;评审得分相同的,由或者委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标供应商推荐资格,招标文件未规定的采取随机抽取方式确定,其他同品牌投标人不作为中标候选人。 |
| 为落实政府采 | |
| | 详见《采购需求》及《评标办法及评分标准》 |
| 的要求 | |
| 规范标准 | 执行现行的强制执行的国家、行业、地方标准 |
| 验收标准、验收方法及方案 | 1、物资的验收工作由采购人和中标供应商共同进行。中标供应商提供的产品须经过采购人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验,若产品外形、数量、气味、包装、保质期不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求,当即拒收;中标供货商不能满足食品的质、量及售后服务要求时,采购人有权进行处罚或终止合同。 2、验收工作的一般程序为:根据采购清单的具体要求,对当天来货物资进行清点、外观检查、气味检查以及对物资的各项指标和性能进行实测,并逐项记录。检验结束后,验收人员及送货人员双方在验收单上签字。对未能通过验收的,一律退货、换货直至验收合格。 |
| 违约责任 | 1、中标供应商出现下述行为,将扣罚履约保证金: (1)中标供应商无法按规定的时间、种类、数量、质量要求送货,视为中标供应商违约。导致需采购人自行另外采购的,所产生的费用由中标供应商支付或从履约保证金中扣除,每次扣除金额为该批次物资采购金额以及由此产生的交通、燃油、人工等相关费用,并从履约保证金中扣除 500 元作为该次违约行为的违约金。 (2)物资到达后,中标供应商工作人员必须配合进行现场验收。验收不合格的物资有权拒收并要求中标供应商重新送货,如中标供应商不能按时按质量要求重新送货导致需另外采购人自行采购的,所产生的费用由中标供应商支付或从履约保证金中扣除,每次扣除金额为该批次物资采购金额以及由此产生的交通、燃油、人工等相关费用,并从履约保证金中扣除 500 元作为该次违约行为的违约金。 (3)中标供应商违约,除有权拒收该批次物资外,还有权每次从履约保证金中扣除 1000元作为违约金。 (4)中标供应商出现其它有碍公正履行合同的行为,导致采购人的正当权益受到一般损害的。 |

- 2、中标供应商出现下述行为的,将不予退还履约保证金:
- (1)服务期内2次以上(含2次)无正当理由拒不执行采购要求的,或未按正常程序获得同意自行中断供货1次以上(含1次)的;
- (2) 服务期内 2 次以上(含 2 次)以次充好给采购人供货的;
- (3)服务期内1次以上(含1次)单位人员食用中标供应商供应的物资发生食品卫生安全事故的;
- (4) 中标供应商出现其它有碍公正履行合同的行为,导致采购人的正当权益受到严重损害的。
- 3、中标供应商需在该项目合同签订后 10 个工作日内到财务科交纳履约保证金, 具体收取标准为:中标金额的 5% (中小型企业按 2%) 计取。如中标供应商未按 要求交纳履约保证金,视为中标供应商违约,立即取消中标供应商中标资格, 终止合同。

五、其他

▲采购预算价 及最高限价

详见《第一章公开招标公告》,投标报价超采购预算及最高限价的投标无效。

进口产品说明

本项目物资除特殊标注的物资品种外,不接受进口产品(即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品)参与投标,**如有进口产品参与投标的作无效标处理**。

投标人可根据第四章评标标准,在投标文件中提供项目实施方案、售后服务方案(售后服务承诺) 等相关内容。

附件: B 分标招标控制价

| | 1. 鲜禽、鲜肉、鲜鱼、鲜海鲜类 | | | | | | | | |
|----|------------------|----|-----------|----|--|--|--|--|--|
| 序号 | 物资品种 | 单位 | 单价 (元) | 备注 | | | | | |
| 1 | 去皮猪后腿肉 | 公斤 | 21.50 | | | | | | |
| 2 | 带皮猪后腿肉 | 公斤 | 20.00 | | | | | | |
| 3 | 猪里脊瘦肉 | 公斤 | 26.00 | | | | | | |
| 4 | 去皮五花肉 | 公斤 | 27. 00 | | | | | | |
| 5 | 带皮五花肉 | 公斤 | 26.00 | | | | | | |
| 6 | 下五花肉 | 公斤 | 27. 00 | | | | | | |
| 7 | 半肥瘦猪肉 | 公斤 | 22. 00 | | | | | | |
| 8 | 猪隔山肉 | 公斤 | 21.00 | | | | | | |
| 9 | 猪梅头肉 | 公斤 | 27. 00 | | | | | | |
| 10 | 猪颈肉 | 公斤 | 14.00 | | | | | | |

| 11 | 猪颈肉 (腌制) | 公斤 | 19.00 | |
|----|----------|----|--------|--|
| 12 | 猪瘦肉 | 公斤 | 26.00 | |
| 13 | 手工猪肉丸 | 公斤 | 34. 80 | |
| 14 | 猪前腿 | 公斤 | 26.00 | |
| 15 | 猪后腿 | 公斤 | 26. 00 | |
| 16 | 猪脚尖 | 公斤 | 36. 50 | |
| 17 | 猪肺 | 个 | 8.00 | |
| 18 | 猪肚 | 公斤 | 53. 90 | |
| 19 | 猪红 | 公斤 | 4. 15 | |
| 20 | 猪利 | 公斤 | 32.00 | |
| 21 | 猪脑 | 个 | 4. 60 | |
| 22 | 猪肝 | 公斤 | 15. 17 | |
| 23 | 猪尾巴 | 公斤 | 29. 40 | |
| 24 | 猪心 | 公斤 | 21. 25 | |
| 25 | 猪腰 | 公斤 | 43. 36 | |
| 26 | 净猪耳朵 | 公斤 | 30.00 | |
| 27 | 去骨猪耳朵 | 公斤 | 28.00 | |
| 28 | 净猪排骨 | 公斤 | 44. 00 | |
| 29 | 砍好猪排骨 | 公斤 | 44. 33 | |
| 30 | 净猪肋排 | 公斤 | 44. 00 | |
| 31 | 砍好猪肋排 | 公斤 | 44. 33 | |
| 32 | 去头尾猪肋排 | 公斤 | 42. 03 | |
| 33 | 猪沙骨 | 公斤 | 21.05 | |
| 34 | 猪筒骨 | 公斤 | 21. 33 | |
| 35 | 猪龙骨 | 公斤 | 20. 45 | |
| 36 | 猪头骨 | 公斤 | 11. 93 | |
| 37 | 猪金钱 | 公斤 | 52. 56 | |
| 38 | 猪粉肠 | 公斤 | 18. 01 | |
| 39 | 猪粉肠头 | 公斤 | 35. 50 | |
| 40 | 猪花肠 | 公斤 | 28.00 | |
| 41 | 猪七寸 | 公斤 | 28. 90 | |
| 42 | 猪大肠 | 公斤 | 17. 06 | |
| 43 | 猪天梯 | 公斤 | 58. 90 | |

| 44 | 猪黄喉 | 公斤 | 37.90 | |
|----|-------|----|--------|--|
| 45 | 水盆鸭 | 公斤 | 26. 69 | |
| 46 | 西洋鸭 | 公斤 | 31. 96 | |
| 47 | 青头鸭 | 公斤 | 35. 05 | |
| 48 | 净土鸭 | 公斤 | 34. 47 | |
| 49 | 麻鸭 | 公斤 | 33.00 | |
| 50 | 鸭胗 | 公斤 | 30.00 | |
| 51 | 净鸭肠 | 公斤 | 20.00 | |
| 52 | 鸭醋血 | 公斤 | 7. 04 | |
| 53 | 鸭血 | 公斤 | 5. 11 | |
| 54 | 新鲜鸭腿 | 公斤 | 30.00 | |
| 55 | 带皮鸭脚 | 公斤 | 40.00 | |
| 56 | 鸭肾 | 公斤 | 29. 20 | |
| 57 | 鸭心 | 公斤 | 12.00 | |
| 58 | 烤鸭 | 公斤 | 36.00 | |
| 59 | 净土鸡 | 公斤 | 34.00 | |
| 60 | 三黄鸡 | 公斤 | 28.00 | |
| 61 | 果园鸡 | 公斤 | 32.00 | |
| 62 | 净阉鸡 | 公斤 | 44.00 | |
| 63 | 新鲜鸡腿 | 公斤 | 25. 27 | |
| 64 | 新鲜鸡脚 | 公斤 | 40.00 | |
| 65 | 新鲜鸡中翅 | 公斤 | 57.00 | |
| 66 | 新鲜鸡全翅 | 公斤 | 29.00 | |
| 67 | 鸡大胸肉 | 公斤 | 17. 50 | |
| 68 | 鸡小胸肉 | 公斤 | 14. 50 | |
| 69 | 鸡骨架 | 公斤 | 8. 34 | |
| 70 | 公鸡蛋 | 公斤 | 134.00 | |
| 71 | 乌鸡 | 公斤 | 30.00 | |
| 72 | 鸡胗 | 公斤 | 26.00 | |
| 73 | 鸡心 | 公斤 | 9. 93 | |
| 74 | 鸡掌中宝 | 公斤 | 34. 00 | |
| 75 | 鸡杂 | 公斤 | 14. 50 | |
| 76 | 乳鸽 | 只 | 20.00 | |

| 77 | 老鸽 | 只 | 24. 58 | |
|-----|---------------|----|--------|--|
| 78 | 牛肉 | 公斤 | 71.00 | |
| 79 | 牛吊龙肉 | 公斤 | 81.00 | |
| 80 | 牛吊龙肉 (精品去头去尾) | 公斤 | 91.00 | |
| 81 | 牛雪花肉 | 公斤 | 79.00 | |
| 82 | 牛腱子 | 公斤 | 80.00 | |
| 83 | 牛腩 | 公斤 | 69. 67 | |
| 84 | 碎牛腩 | 公斤 | 47. 50 | |
| 85 | 新鲜肥牛 | 公斤 | 65.00 | |
| 86 | 牛排骨 | 公斤 | 53.00 | |
| 87 | 牛排腩 | 公斤 | 70.00 | |
| 88 | 牛尾巴 | 公斤 | 50.00 | |
| 89 | 牛大骨 | 公斤 | 16. 27 | |
| 90 | 牛杂 | 公斤 | 40.00 | |
| 91 | 牛蛋 | 公斤 | 114.06 | |
| 92 | 牛鞭 | 公斤 | 114.06 | |
| 93 | 牛光元 | 公斤 | 66.00 | |
| 94 | 牛黑千层 | 公斤 | 80.03 | |
| 95 | 牛白千层 | 公斤 | 80.00 | |
| 96 | 牛肚 | 公斤 | 70. 52 | |
| 97 | 牛骨髓 | 公斤 | 116 | |
| 98 | 牛蛙 | 公斤 | 33. 87 | |
| 99 | 鹅 | 公斤 | 33.00 | |
| 100 | 鹅肠 | 公斤 | 29. 46 | |
| 101 | 净草鱼 | 公斤 | 24.00 | |
| 102 | 净鲶鱼 | 公斤 | 25. 00 | |
| 103 | 净石斑鱼 | 公斤 | 96.00 | |
| 104 | 净淡水鲈鱼 | 公斤 | 40.00 | |
| 105 | 净黑鱼 | 公斤 | 32.00 | |
| 106 | 净剑骨鱼 | 公斤 | 36.00 | |
| 107 | 净鲫鱼 | 公斤 | 30.00 | |
| 108 | 净黄蜂鱼 | 公斤 | 41.50 | |
| 109 | 净多宝鱼 | 公斤 | 84.00 | |

| 110 | 净罗非鱼 | 公斤 | 17.00 | |
|-----|----------|----|---------|--|
| 111 | 净荷花鱼 | 公斤 | 27. 36 | |
| 112 | 净泥鳅 | 公斤 | 33.00 | |
| 113 | 净黄鳝 | 公斤 | 62. 00 | |
| 114 | 净桂花鱼 | 公斤 | 93.00 | |
| 115 | 净脆脘鱼 | 公斤 | 50.00 | |
| 116 | 净大头鱼头 | 公斤 | 27. 50 | |
| 117 | 净鳗鱼 | 公斤 | 71.07 | |
| 118 | 青竹鱼 | 公斤 | 57. 60 | |
| 119 | 鸭嘴鱼 | 公斤 | 59. 97 | |
| 120 | 甲鱼 | 公斤 | 72.00 | |
| 121 | 鲜鱼泡 | 公斤 | 86. 03 | |
| 122 | 鲜鱼蛋 | 公斤 | 60.00 | |
| 123 | 泡发海蜇皮 | 公斤 | 13. 21 | |
| 124 | 泡发海蜇头 | 公斤 | 26.00 | |
| 125 | 泡发鱼皮 | 公斤 | 17.00 | |
| 126 | 大田螺 (去尾) | 公斤 | 17.00 | |
| 127 | 田螺(去尾) | 公斤 | 15. 13 | |
| 128 | 石螺 (去尾) | 公斤 | 12. 54 | |
| 129 | 丁螺 | 公斤 | 18. 60 | |
| 130 | 罗氏虾 | 公斤 | 115.00 | |
| 131 | 斑节虾 | 公斤 | 70. 50 | |
| 132 | 蓝虾 | 公斤 | 135. 00 | |
| 133 | 河虾 | 公斤 | 63.00 | |
| 134 | 皮皮虾 | 公斤 | 71.00 | |
| 135 | 小龙虾 | 公斤 | 34. 00 | |
| 136 | 大明虾 | 公斤 | 61. 57 | |
| 137 | 花蟹 | 公斤 | 59. 79 | |
| 138 | 青蟹 | 公斤 | 155. 00 | |
| 139 | 长竹圣子螺 | 公斤 | 72.00 | |
| 140 | 指甲螺(缢蛏) | 公斤 | 33.00 | |
| 141 | 带子螺 | 个 | 19. 86 | |
| 142 | 扇贝 | 个 | 3.00 | |

| 143 | 大花甲螺 | 公斤 | 32.00 | | | | |
|-----|--------------------|----|--------|----|--|--|--|
| 144 | 小花甲螺 | 公斤 | 21.50 | | | | |
| 145 | 黑车螺 | 公斤 | 23.00 | | | | |
| 146 | 白车螺 | 公斤 | 23.00 | | | | |
| 147 | 青口螺 | 公斤 | 14. 95 | | | | |
| 148 | 红螺 | 公斤 | 32.00 | | | | |
| 149 | 香螺 | 公斤 | 113.60 | | | | |
| 150 | 贵妃螺 | 公斤 | 60.00 | | | | |
| 151 | 沙包螺 | 公斤 | 17. 73 | | | | |
| 152 | 大生蚝 | 个 | 6. 27 | | | | |
| 153 | 中生蚝 | 个 | 3. 93 | | | | |
| 154 | 鲜沙虫 | 公斤 | 140.78 | | | | |
| 155 | 鲜泥丁 | 公斤 | 136.00 | | | | |
| 156 | 鲜赤眼鱼 | 公斤 | 31.00 | | | | |
| 157 | 鲜海鲈鱼 | 公斤 | 70.40 | | | | |
| 158 | 鲜鱿鱼仔 | 公斤 | 58.00 | | | | |
| 159 | 羊肉(不带骨) | 公斤 | 70.00 | | | | |
| 160 | 带皮羊肉 | 公斤 | 68.00 | | | | |
| 161 | 肥羊肉 | 公斤 | 50.00 | | | | |
| 162 | 带骨羊肉 | 公斤 | 68. 87 | | | | |
| 163 | 羊肋排骨 | 公斤 | 64. 10 | | | | |
| 164 | 羊杂 | 公斤 | 38.00 | | | | |
| 165 | 羊蹄 | 公斤 | 38.00 | | | | |
| 166 | 羊胎盘 | 公斤 | 68.83 | | | | |
| 167 | 羊腰 | 公斤 | 39. 51 | | | | |
| 168 | 羊腩 | 公斤 | 70.00 | | | | |
| 169 | 黑山羊腩肉 (去骨带皮) | 公斤 | 77. 00 | | | | |
| | 2. 冰鲜、冷冻鱼类、肉等冷冻食品类 | | | | | | |
| 序号 | 物资品种 | 单位 | 单价 | 备注 | | | |
| 1 | 鸭舌 | 公斤 | 50.00 | 冰冻 | | | |
| 2 | 无骨鸭爪 | 公斤 | 42.00 | 冰冻 | | | |
| 3 | 掌中宝 | 公斤 | 40.00 | 冰冻 | | | |

| 4 | 羔羊排 | 公斤 | 65.00 | 冰冻 | |
|----|----------|----|--------|----|--|
| 5 | 羊蹄 | 公斤 | 42.00 | 冰冻 | |
| 6 | 内蒙古肥羊 | 公斤 | 48. 97 | 冰冻 | |
| 7 | 雪花牛排 | 公斤 | 60.00 | 冰冻 | |
| 8 | 雪花牛仔粒 | 公斤 | 65.00 | 冰冻 | |
| 9 | 菲力牛排 | 公斤 | 68.00 | 冰冻 | |
| 10 | 西冷牛排 | 公斤 | 90.00 | 冰冻 | |
| 11 | 眼肉牛排 | 公斤 | 62.00 | 冰冻 | |
| 12 | 牛仔骨 | 公斤 | 52.00 | 冰冻 | |
| 13 | 内蒙古肥牛 | 公斤 | 60.00 | 冰冻 | |
| 14 | 猪脚尖 | 公斤 | 33.00 | 冰冻 | |
| 15 | 原味热狗肠 | 公斤 | 14. 95 | 冰冻 | |
| 16 | 黑椒热狗肠 | 公斤 | 16.88 | 冰冻 | |
| 17 | 三全黑芝麻汤圆 | 包 | 18.30 | 冰冻 | |
| 18 | 三全大黄米汤圆 | 包 | 18. 39 | 冰冻 | |
| 19 | 三全花生汤圆 | 包 | 18. 39 | 冰冻 | |
| 20 | 三全韭菜猪肉饺子 | 包 | 24. 16 | 冰冻 | |
| 21 | 三全马蹄猪肉饺子 | 包 | 27.00 | 冰冻 | |
| 22 | 三全三鲜饺子 | 包 | 21.00 | 冰冻 | |
| 23 | 三全白菜猪肉饺子 | 包 | 22.67 | 冰冻 | |
| 24 | 羊腿 | 公斤 | 60.00 | 冰冻 | |
| 25 | 鸭腿 | 公斤 | 21.12 | 冰冻 | |
| 26 | 带皮鸭脚 | 公斤 | 35.00 | 冰冻 | |
| 27 | 无骨鸭掌 | 公斤 | 43.00 | 冰冻 | |
| 28 | 鸭翅 | 公斤 | 19. 12 | 冰冻 | |
| 29 | 鸭脖 | 公斤 | 22.00 | 冰冻 | |
| 30 | 鸭下巴 | 公斤 | 36.00 | 冰冻 | |
| 31 | 鸡中翅 | 公斤 | 44.00 | 冰冻 | |
| 32 | 全鸡翅 | 公斤 | 24.00 | 冰冻 | |
| 33 | 鸡爪 | 公斤 | 38.00 | 冰冻 | |
| 34 | 鸡腿 | 公斤 | 20.38 | 冰冻 | |
| 35 | 多色大芋圆 | 公斤 | 20. 59 | 冰冻 | |
| 36 | 多色小芋圆 | 公斤 | 17. 47 | 冰冻 | |

| 37 | 黑珍珠粉圆 | 公斤 | 14.60 | 冰冻 | |
|----|-----------|-------------|---------|----|--|
| 38 | 手抓饼皮 | 10片/包900g | 15. 50 | 冰冻 | |
| 39 | 蛋挞皮 | 30 个/包 600g | 17. 50 | 冰冻 | |
| 40 | 虾仁 | 公斤 | 44. 00 | 冰冻 | |
| 41 | 黄花鱼 | 公斤 | 36. 15 | 冰鲜 | |
| 42 | 金丝鱼 | 公斤 | 64. 00 | 冰鲜 | |
| 43 | 带鱼 | 公斤 | 26.00 | 冰鲜 | |
| 44 | 剥皮鱼 | 公斤 | 32. 61 | 冰鲜 | |
| 45 | 大眼鲷鱼 | 公斤 | 110.00 | 冰鲜 | |
| 46 | 多春鱼 | 公斤 | 40.02 | 冰冻 | |
| 47 | 泥芒鱼 | 公斤 | 29. 49 | 冰鲜 | |
| 48 | 巴沙鱼 | 公斤 | 33.00 | 冰冻 | |
| 49 | 鳕鱼 | 公斤 | 30.00 | 冰冻 | |
| 50 | 沙箭鱼 | 公斤 | 30.00 | 冰鲜 | |
| 51 | 金鲳鱼 | 公斤 | 34. 99 | 冰鲜 | |
| 52 | 银鲳鱼 | 公斤 | 34. 70 | 冰鲜 | |
| 53 | 红杉鱼 | 公斤 | 27. 77 | 冰鲜 | |
| 54 | 马鲛鱼 | 公斤 | 25. 80 | 冰鲜 | |
| 55 | 秋刀鱼 | 公斤 | 39. 72 | 冰鲜 | |
| 56 | 海鳝鱼 | 公斤 | 56. 47 | 冰鲜 | |
| 57 | <u>硭鱼</u> | 公斤 | 26. 50 | 冰鲜 | |
| 58 | 鹦鹉鱼 (青衣) | 公斤 | 49. 35 | 冰鲜 | |
| 59 | 红鱼 | 公斤 | 52. 08 | 冰鲜 | |
| 60 | 蒲鱼 | 公斤 | 42. 24 | 冰鲜 | |
| 61 | 多凌鱼 | 公斤 | 40.00 | 冰鲜 | |
| 62 | 北极贝 | 公斤 | 145. 11 | | |
| 63 | 三文鱼 | 公斤 | 100.00 | 冰鲜 | |
| 64 | 牡蛎(盒装) | 公斤 | 18. 10 | 冰鲜 | |
| 65 | 火箭大鱿鱼 | 公斤 | 31. 42 | 冰鲜 | |
| 66 | 小鱿鱼 | 公斤 | 21. 79 | 冰鲜 | |
| 67 | 墨鱼 | 公斤 | 42.00 | 冰鲜 | |
| 68 | 大八爪鱼 | 公斤 | 63.00 | 冰鲜 | |
| 69 | 小八爪鱼 | 公斤 | 58.00 | 冰鲜 | |

| 70 | 虾滑 | 500g/包 | 35. 00 | 冰冻 | | | | | |
|----|-----------------|--------|--------|----|----|--|--|--|--|
| | 3. 腊味、腌渍咸菜类 | | | | | | | | |
| 序号 | 物资品种 | 单位 | 单价 | | 备注 | | | | |
| 1 | 方包肠 | 公斤 | 14. 39 | | | | | | |
| 2 | 双汇王中王火腿肠 300g/包 | 包 | 8. 28 | | | | | | |
| 3 | 双汇火腿肠 58g | 个 | 0.96 | | | | | | |
| 4 | 双汇烤香肠 | 包 | 15. 50 | | | | | | |
| 5 | 烟熏肉 | 公斤 | 46. 83 | | | | | | |
| 6 | 广式腊肉 | 公斤 | 50.00 | | | | | | |
| 7 | 广式腊肠 | 公斤 | 50. 50 | | | | | | |
| 8 | 广式腊鸭 | 公斤 | 34.00 | | | | | | |
| 9 | 山黄皮 | 公斤 | 20.00 | | | | | | |
| 10 | 糖醋蒜 | 公斤 | 20.00 | | | | | | |
| 11 | 榄角 | 公斤 | 36.00 | | | | | | |
| 12 | 杨美梅菜 | 3kg/件 | 31.80 | | | | | | |
| 13 | 酸梅 | 公斤 | 12.00 | | | | | | |
| 14 | 酸笋块 | 公斤 | 8. 04 | | | | | | |
| 15 | 酸笋丝 | 公斤 | 9. 63 | | | | | | |
| 16 | 酸菜 | 公斤 | 7. 71 | | | | | | |
| 17 | 糟白菜 | 公斤 | 10.00 | | | | | | |
| 18 | 榨菜 | 公斤 | 9. 20 | | | | | | |
| 19 | 木瓜丁 | 公斤 | 10. 52 | | | | | | |
| 20 | 木瓜丝 | 公斤 | 12. 45 | | | | | | |
| 21 | 酸豆角 | 公斤 | 8. 34 | | | | | | |
| 22 | 酸柠檬 | 公斤 | 10. 15 | | | | | | |
| 23 | 酸茭头 | 公斤 | 11. 33 | | | | | | |
| 24 | 酸芋蒙 | 公斤 | 7. 71 | | | | | | |
| 25 | 酸山黄皮 | 公斤 | 22. 00 | | | | | | |
| 26 | 酸瓜皮 | 公斤 | 9. 63 | | | | | | |
| 27 | 酸辣椒 | 公斤 | 12.00 | | | | | | |
| 28 | 酸姜 | 公斤 | 12.00 | | | | | | |
| 29 | 萝卜干 | 公斤 | 11.00 | | | | | | |

| 30 | 酸萝卜 | 公斤 | 7. 08 | |
|----|--------|----|--------|--|
| 31 | 小黄米泡椒 | 公斤 | 14. 45 | |
| 32 | 什锦菜 | 公斤 | 14. 75 | |
| 33 | 冬菜 | 公斤 | 12.82 | |
| 34 | 头菜 | 公斤 | 12.82 | |
| 35 | 外婆菜 | 公斤 | 12.82 | |
| 36 | 韩国泡菜 | 公斤 | 7. 08 | |
| 37 | 青泡椒 | 公斤 | 12.00 | |
| 38 | 红泡椒 | 公斤 | 12.00 | |
| 39 | 酱黄瓜 | 公斤 | 11.67 | |
| 40 | 酱八宝菜 | 公斤 | 8. 97 | |
| 41 | 袋泡藕带 | 包 | 9.60 | |
| 42 | 袋装海带苗 | 包 | 9. 56 | |
| 43 | 袋装蕨菜 | 包 | 12.08 | |
| 44 | 袋装韩国泡菜 | 包 | 8. 04 | |

C 分标: 采购预算: 93.6 万元

本项目的核心产品为下表的第 1、3 项产品。

| —, : | 项目要求。 | 及技术需求 | Ŕ | |
|-------------|------------------|-------|-----|---|
| 项 | 采购标 | 拟采购 | 所属 | ▲技术需求 |
| 号 | 的名称 | 数量 | 行业 | |
| 1 | 大食油粉米用面类 | 一批 | 批发业 | (一)大米类:包括稻米、糙米、香米、糯米、粳米、小米、黑米等。 1、物资必须符合该品类的相关国家标准。 2、精度为特等米或一级米。 3、外观要求:颗粒饱满、完整、有所属品种的固有的自然光泽(非蜡打磨)。无虫蛀、无病斑、无发霉,非陈年米。 4、煮熟后散发出自然香气,色泽正常。 (二)食用油类:包括花生油、玉米油、橄榄油、食用调和油、大豆油等食用油脂。 1、物资必须符合该品类的相关国家标准。 2、油脂色泽、透明度、气味正常,无浑浊、无沉淀、无分层、无悬浮物。 3、油脂口感良好,有正常香气,无苦涩、焦臭、酸败味道。 4、包装完好,品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全。 (三)面粉类:包括小麦面粉(高筋、中筋、低筋粉)、糯米粉、水稻粉、玉米粉等制作面食、糕点的面粉类物资。 1、物资必须符合该品类的相关国家标准。 2、精度为一级粉或二级粉,呈粉末状、无颗粒感,无成团、结块、发粘现象。 3、面粉色泽、气味正常,有固有香气,不得有霉痕或异臭及寄生物或蛀屑混存的迹象。 4、口感良好、细腻,无苦涩、焦臭、酸败味道。非陈年面粉。5、外包装完好,商标、生产厂家、生产日期齐全。6、面条符合 LS/T 3212-2021 挂面标准,供货期间不定期抽检时投标人可提供产品符合相关标准的检测报告。 7、面粉符合 GB/T 1355-1986 小麦粉或 LS/T 3248-2017 中国好粮油 小麦粉标准,不定期抽检时投标人可提供产品符合相关标准的检测报告。 (四)方便食品类:包括成品包装的方便面、粉、粥等物资必须符合该品类的相关国家标准。 |
| 2 | 豆类、 干杂香 料类 | 一批 | 批发业 | (一)豆类:包括黄豆、绿豆、红豆、豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、眉豆、黑豆、腰豆、扁豆等。1、必须符合该品类的相关国家食品卫生标准。2、属同一品种规格形态完整,成熟度适中,无病虫害斑。食荚类: |

| | | | | 豆荚新鲜幼嫩,均匀。食豆仁类: 籽粒饱满较均匀, 无发芽, 不 |
|---|--------|----------|-----------|---|
| | | | | 带泥土、杂质。 |
| | | | | 3、质量符合《中华人民共和国农物资质量安全法》的要求。 |
| | | | | (二)干杂香料类: 指用风干、晾晒等方法去除了水分的调味品 |
| | | | | |
| | | | | 和食品,包括:干果、干蔬、杂粮、饮品、药材、果脯等。 |
| | | | | 1、必须符合该品类的相关国家食品卫生标准; |
| | | | | 2、干杂物资外形完整,质地均匀,色泽自然,无杂质、无硫磺熏 |
| | | | | 蒸或漂白情况。无虫蛀、发黑、口感发苦现象。 |
| | | | | 3、合同签订前,各类干杂香料物资须提供验货实样合计共5公斤。 |
| | | | | 调料类: 指能增加菜肴色香味, 促进食欲, 有益于人体健康的辅 |
| | | | | 助食品,包括咸味剂、酸味剂、甜味剂、鲜味剂、辛香剂、调味 |
| | 调味 | | | 酱等。 |
| 3 | 品、调 | 一批 | 批发业 | 1、必须符合国家相关品类的食品卫生标准; |
| | 味酱类 | 11/1 | 1.0% (| 2、调料类质量要求:全部按标准规格包装,品牌、商标、生产厂 |
| | | | | 家、生产日期、成分表齐全。不允许提供过期物资。 |
| | | | | 3、合同签订前,各类散装香料须提供验货实样合计共3公斤。 |
| | | | | 1、投标人提供的品牌米粉生产厂家必须具备《食品生产许可证》, |
| | | | | 投标文件中提供证书复印件。 |
| | | | | 2、符合 DBS45/ 050-2018《食品安全地方标准 鲜湿类米粉》要 |
| | | | | 求。 |
| | 新鲜米 | | 111.45.11 | |
| 4 | 粉类 | 一批 | 批发业 | 3、在包装或物资说明书上标出品牌、产地、生产厂家、生产日期、 |
| | ,,,,, | | | 批号或代号、规格、配方或主要成分、保质期限。 |
| | | | | 4、新鲜米粉符合 GB28050-2011, GB7718-2011 标准要求,供货期 |
| | | | | 间不定期抽检时投标人可提供产品符合相关标准的检测报告。 |
| | | | | 5、新鲜米粉生产厂家必须为南宁本地企业,米粉必须为当天生产。 |
| | | | | 1、投标人提供的品牌米粉生产厂家必须具备《食品生产许可证》, |
| | 工 生山 化 | | | 投标文件中提供证书复印件。 |
| 5 | 干制米 | 一批 | 批发业 | 2、符合行业相关标准; |
| | 粉类 | | | 3、在包装或物资说明书上标出品牌、产地、生产厂家、生产日期、 |
| | | | | 批号或代号、规格、配方或主要成分、保质期限。 |
| | | | | 预包装食品指: 预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的食 |
| | | | | 品。包括: 预先定量包装以及预先定量制作在包装材质和容器中 |
| | | | | 并且在一定限量范围内具有统一的质量或体积标识的食品。 |
| | 零食、 | | | 1、必须符合相关品类国家食品卫生标准。 |
| 6 | | 一批 | 批发业 | |
| | 饮料类 | | | 2、食品包装符合该品类物资包装标准。 |
| | | | | 3、预包装食品标签标示符合国家相关标准。 |
| | | | | 4、包装完好,品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全。 |
| | | | | 5、货源渠道明晰,非不合格批次产品。 |
| 7 | 牛奶以 | 一批 | 】 批发业 | 1、物资必须符合相关品类国家食品卫生标准。 |
| | 及奶制 | 110 | | 2、投标人应至少能同时提供皇氏、伊利、蒙牛品牌的奶制品。 |

| | 品类 | | | 3、投标文件中必须提供品牌食品生产许可证、IS09001 质量管理 |
|---|-----|----|---------|---------------------------------------|
| | | | | 体系认证证书。 4、包装完好,品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全。 |
| | | | | 1、符合国家食品卫生标准。 |
| | 粽子、 | | 10.45.0 | 2、符合 GB 8957-2016 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范。 |
| 8 | 糕点、 | 一批 | 批发业 | 3、包装要求:全部按标准规格包装。 |
| | 西点类 | | | 4、合同签订时提供验货实样。 |

注:各物资实际采购数量为采购人根据实际需要而定;采购人根据政策变化暂停对某项物资采购时,中标供应商不得提出异议:中标供应商不得因某项物资采购量较小拒绝报价和供应。

| | 身提出异议; 甲标供应商个得因某项物资米购量较小拒绝报价和供应。 |
|-------------------------|---|
| ▲二、 商务最 何 质保期 | 自每批次物资验收合格之日起计算,不少于物资外包装上注明总质保期的三分之二。 |
| 合同签订期 | 自中标通知书发出之日起 25 日历日内。 |
| 售后服务要 求 | 1、中标供应商负责物资的供应、包装、运输、交货,以及途中冷链和售后服务等工作。 2、保质保量,如在质保期内发现质量问题,中标供应商必须在接到采购人通知后1小时内响应并处理,不能以某批货量小拒绝送货。如属质量问题的及时给予更换。 3、投标人必须在投标文件中提供具体的"售后服务承诺书"。 4、中标供应商必须严格按采购人需要的数量和时间供货。 |
| 交货时间、地 点及服务期 限 | 1、交货时间:分批次供货,按采购人采购计划规定的时间全年无休供货; 2、交货地点:南宁市青秀区盘龙路 10 号或根据需要另行指定地点; 3、服务期限:自签订合同之日起 1 年。 |
| 付款方式 | 1、货款的结算以双方签字确认的每批物资的验收、称量的纸质记录单据为依据。 2、以实际采购的种类、数量及单价据实核算,采购人按月进行公对公账户向中标供应商转账支付货款。 3、每月采购人、中标供应商双方核对账目无误后,中标供应商根据采购人的需求于当月25日-30日,按照财务规定出具正式发票(发票收款单位名称必须与投标人名称一致)并送达至采购人处,无不可抗力因素或其它特殊情况,采购人收到正式发票之日起30日内付清货款。 4、中标供应商需向采购人提供收款对公账户,如提供账户信息有误的,一切损失由中标供应商承担。 |
| 供货要求 | 1、一般供货要求: 根据实际需要,采购人至少提前 10-12 小时向中标供应商提供第二天物资采购清单,中标供应商在收到采购清单通知后最迟在次日上午 8:00 前将物资送到指定 |

地点。人工费、运费、装卸等一切相关费用以及物资运输途中的风险均由中标供应商承担。中标供应商供货不符合要求的,采购人有权要求立即退换货。如因中标供应商送货不及时,导致采购人需自行另外采购的,因此产生的所有相关费用由中标供应商支付或从履约保证金中扣除,如履约保证金不足以支付的,由中标供应商补足。确因不可抗因素影响,中标供应商不能按采购清单的品种、规格供货的,需收到采购通知2小时内通知采购人,由采购人进一步核实后调整采购计划,否则按品种、规格不符的情形进行处罚。

2、紧急供货要求:

在实际工作中有需进行紧急采购的情形。中标供应商在收到采购人发出的紧急 采购通知后,需按照采购人要求的时间节点完成当次紧急供货。

- 3、中标供应商必须按照采购人通知的时间、数量、品种、品质要求准时送货。除不可抗力因素外,中标供应商不能以任何理由推脱、拒绝采购人的采购要求。如因中标供应商自身因素影响到采购人食堂正常开餐的,视为中标供应商违约,中标供应商应承担因此产生的所有责任及经济赔偿。
- 4、中标供应商必须确保为采购人运送物资所用的运输车辆和周转包装容器的清洁卫生,运输车辆应当保持清洁,无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂,不得用存放有毒、有害物品化学物品及个人生活用品的车辆和容器来运输、盛装物资。
- 5、中标供应商如出现不能继续履行合同情形,应当在不能履行合同情形发生当天书 面通知采购人,采购人同意后方可终止合同。非不可抗因素影响下,采购人有权不 同意中标供应商终止合同申请。在经过双方协商,采购人同意中标供应商不继续履 行合同情形下,合同终止后,履约保证金不予退还。

报价及其他 要求

1、投标报价按折扣报价(保留小数点后 2 位),投标折扣必须≤100%,投标人的投标报价=招标控制单价×投标折扣率。

- 2、各类物资的上限单价详见附件"招标控制单价";
- 3、投标报价包括物资随配附件费用、物资按时运抵指定交货地点的运输费用、紧急运输费用、装卸费、搬运费、售后服务费用、税金及其他所有成本费用。
- 1、依据产品质量监督检验所提供的质量标准,供货商提供的产品必须是经过质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品,每批次产品应按要求提供溯源证明、质量合格证明、产品质量检测合格报告或检疫报告。
- 2、供货商应严格遵守《食品安全法》等相关规定,所提供的产品是合格安全的产品,一经发现供应以下6种情况的物资,采购人除有权全部退货外,可视情况严重程度根据违约责任中的条款取消中标供应商的供货资格,并没收全部履约保证金,供货商还需承担由此造成的经济责任和法律责任。

安全责任

- (1)腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常, 对人体健康有害的;
- (2)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) 掺假、掺杂的假冒伪劣产品、不符合相关的食品生产执行标准影响营养、卫生的;
- (5) 用非食品原料加工的,加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的;

| | (6)超过保质期限的。 |
|------------|--|
| | 1、配送人员必须与投标人签订劳动合同,必须办理健康证, 投标文件中提供1名以 |
| | 上(含1名)送货员工的健康证明及劳动合同复印件。该送货员工必须是中标后的 |
| 配送人员、车 | 送货人员,如后期需调整人员,必须提供新的送货员工健康证明及劳动合同复印件 |
| 辆要求 | 给采购人。 |
| | 2、投标人必须拥有自有或租赁配送车辆(投标文件中必须提供如下证明资料:车辆 |
| | 彩色照片≥1 辆、该车辆的行驶证复印件、该车辆司机驾驶证复印件)。 |
| | 1、投标人按投标折扣进行报价,实际采购数量按采购人要求执行。 |
| | 2、本分标选定一名中标供应商。当中标供应商在合同生效期间因自身原因不能履行 |
| | 合同或有违约行为给采购人造成重大损失被解除合同的,采购人有权重新组织采购, |
| | 在确定新的供应商前,为保证食堂工作的正常运行,有权自行临时采购物资,期间 |
| | 采购物资所增加的费用(高于原中标单价的)由原中标供应商承担。 |
| | 3、价格调动机制:自合同签订之日起3个月内,所有目录产品在采购周期内不接 |
| | 受调价。3个月后,若因市场价格调整,导致物资单价出现涨或降的情况,经核实, |
| | 客观市场单价变动幅度连续 15 天且价格涨跌幅超过 20%的物资价格可以进行控制单 |
| | 价调整。由中标供应商或采购人业务部门提出书面单价调价调整申请,所有申请需 |
| 其他要求 | 附市场价格变动的相关佐证材料(如行业价格指数、同类供应商报价、原材料成本 |
| | 凭证等)。由采购人以市场询价的方式在南宁市面向当地农贸市场主体不少于3家 |
| | │ │ 具有代表性的调査对象开展市场价格调査,拟定调整价格经采购工作小组复核,报 |
| | 采购人审批后,方可调整价格,实行基准单价调整后,采购单价=变动后的基准单价 |
| | ×投标报价折扣率。 |
| | |
| | 采购,定额采购占用本项目采购预算金额。此为国家扶农助农政策,中标供应商不 |
| | 得对此有异议。中标供应商不得以此为由认为采购人违约,或者因此申请提前终止 |
| | 该项目合同,或者不执行采购要求,如有以上情形,视为中标供应商违约并承担相 |
| | 应违约责任。 |
| 三、投标人的 | |
| 政策性加分 | A III A AYEA AII |
| 条件 | 符合节能环保等国家政策要求。 |
| 质量管理、企 | |
| 业信用要求 | 见本招标文件"评标办法及评分标准"。 |
| 能力或业绩 | |
| 要求 | 见本招标文件"评标办法及评分标准"。 |
| | □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ |
| | 1、服从采购人:广西壮族自治区女子监狱的监督、协调、指导与管理。 |
| 特殊要求及 | |
| 说明 | 中标供应商配送"三无"产品和有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。 |
| , - / · | 3、投标人购买《食品安全责任保险》。 |
| | - A-14 / A/(4/ 1 A-14/ 1 |

| | 4、投标人具备食品检验检测能力。 |
|--------------|---|
| 核心产品 | 本分标项号 1、3 物资为核心产品,提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的,按一家投标人计算,评审后得分最高的同品牌投标人获得中标供应商推荐资格;评审得分相同的,由或者委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标供应商推荐资格,招标文件未规定的采取随机抽取方式确定,其他同品牌投标人不作为中标候选人。 |
| 为落实政府 | |
| 采购政策需 | 详见《采购需求》及《评标办法及评分标准》 |
| 满足的要求 | |
| 规范标准 | 执行现行的强制执行的国家、行业、地方标准 |
| 验收标准、验收方法及方案 | 1、物资的验收工作由采购人和中标供应商共同进行。中标供应商提供的产品须经过采购人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验,若产品外形、数量、气味、包装、保质期不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求,当即拒收;中标供货商不能满足食品的质、量及售后服务要求时,采购人有权进行处罚或终止合同。 2、验收工作的一般程序为:根据采购清单的具体要求,对当天来货物资进行清点、外观检查、气味检查以及对物资的各项指标和性能进行实测,并逐项记录。检验结束后,验收人员及送货人员双方在验收单上签字。对未能通过验收的,一律退货、换货直至验收合格。 |
| 违约责任 | 1、中标供应商出现下述行为,将扣罚履约保证金: (1)中标供应商无法按规定的时间、种类、数量、质量要求送货,视为中标供应商违约。导致需采购人自行另外采购的,所产生的费用由中标供应商支付或从履约保证金中扣除,每次扣除金额为该批次物资采购金额以及由此产生的交通、燃油、人工等相关费用,并从履约保证金中扣除 500 元作为该次违约行为的违约金。 (2)物资到达后,中标供应商工作人员必须配合进行现场验收。验收不合格的物资有权拒收并要求中标供应商重新送货,如中标供应商不能按时按质量要求重新送货导致需另外采购人自行采购的,所产生的费用由中标供应商支付或从履约保证金中扣除,每次扣除金额为该批次物资采购金额以及由此产生的交通、燃油、人工等相关费用,并从履约保证金中扣除 500 元作为该次违约行为的违约金。 (3)中标供应商无法说明供货货源来源,且无权威认证该批次物资安全性的,视为中标供应商违约,除有权拒收该批次物资外,还有权每次从履约保证金中扣除 1000元作为违约金。 (4)中标供应商出现其它有碍公正履行合同的行为,导致采购人的正当权益受到一般损害的。 2、中标供应商出现下述行为的,将不予退还履约保证金: (1)服务期内 2 次以上(含 2 次)无正当理由拒不执行采购要求的,或未按正常程序获得同意自行中断供货 1 次以上(含 1 次)的; (2)服务期内 2 次以上(含 2 次)以次充好给采购人供货的; |

- (3)服务期内1次以上(含1次)单位人员食用中标供应商供应的物资发生食品卫生安全事故的;
- (4) 中标供应商出现其它有碍公正履行合同的行为,导致采购人的正当权益受到严重损害的。
- 3、中标供应商需在该项目合同签订后 10 个工作日内到财务科交纳履约保证金,具体收取标准为:中标金额的 5% (中小型企业按 2%) 计取。如中标供应商未按要求交纳履约保证金,视为中标供应商违约,立即取消中标供应商中标资格,终止合同。

五、其他

| ▲采购预算 | |
|---------|--|
| 价及最高限 | 详见《第一章公开招标公告》,投标报价超采购预算及最高限价的投标无效。 |
| 价 | |
| ** | 本项目物资除特殊标注的物资品种外,不接受进口产品(即通过中国海关报关验放 |
| 进口产品说品。 | 进入中国境内且产自关境外的产品)参与投标, 如有进口产品参与投标的作无效标 |
| 明 | 处理。 |

投标人可根据第四章评标标准,在投标文件中提供项目实施方案、售后服务方案(售后服务承诺) 等相关内容。

附件: C 分标招标控制价

| | C 标 | | | | | | | | |
|----|-------------------|---------|--------|----|--|--|--|--|--|
| | 1. 大米、食用油、面粉、面制品类 | | | | | | | | |
| 序号 | 物资品种 | 单位 | 单价(元) | 备注 | | | | | |
| 1 | 金龙鱼纯正花生油 | 5L/桶 | 100.00 | | | | | | |
| 2 | 金龙鱼大豆油 | 10L/桶 | 119.33 | | | | | | |
| 3 | 金龙鱼玉米油 | 5L/桶 | 85.00 | | | | | | |
| 4 | 金龙鱼调和油 | 5L/桶 | 55.00 | | | | | | |
| 5 | 金龙鱼菜籽油 | 5L/桶 | 70.00 | | | | | | |
| 6 | 中粮服之泉大豆油 | 20L/桶 | 172.30 | | | | | | |
| 7 | 胡姬花古法土榨风味花生油 | 5L/桶 | 137.80 | | | | | | |
| 8 | 鲁花芝麻油 | 350m1/瓶 | 28.00 | | | | | | |
| 9 | 上林 97 香米 | 公斤 | 6.86 | | | | | | |
| 10 | 上林金丝苗米 | 公斤 | 7. 02 | | | | | | |
| 11 | 宾阳 97 香米 | 公斤 | 7. 17 | | | | | | |
| 12 | 宾阳丝苗米 | 公斤 | 6. 51 | | | | | | |
| 13 | 珍珠香米 | 公斤 | 6.86 | | | | | | |
| 14 | 上林 97 香米 | 5Kg/袋 | 40.00 | | | | | | |
| 15 | 上林金丝苗米 | 5Kg/袋 | 40.00 | | | | | | |
| 16 | 泰国茉莉香米 | 5Kg/袋 | 84.00 | | | | | | |
| 17 | 富硒米 | 5Kg/袋 | 36.00 | | | | | | |
| 18 | 糯米 | 公斤 | 7. 17 | | | | | | |
| 19 | 小米 | 公斤 | 9. 27 | | | | | | |

| 21 22 23 24 25 | 精黄小米 黑米 薏米 糙米 梗米 | 公斤 公斤 公斤 公斤 | 11. 93 10. 00 19. 73 | |
|----------------------------|------------------------------|----------------------|----------------------------|--|
| 23 24 | 薏米 糙米 | 公斤 | | |
| 24 | 糙米 | | 19.73 | |
| - | | 公斤 | | |
| 25 | 梗米 | | 9.00 | |
| | | 公斤 | 10.83 | |
| 26 | 壮歌牌面粉 | 25 公斤/ 包 | 127.00 | |
| 27 | 白紫荆面粉 | 25 公斤/ 包 | 136.00 | |
| 28 | 欧撒墨鱼汁意大利面 | 500g/袋 | 19.00 | |
| 29 | 5#意大利面 | 2.5公斤/ 袋 | 33.00 | |
| 30 | 麻辣笋子牛肉面 | 24 袋/箱 | 48. 17 | |
| 31 | 香菇鸡面 | 24 袋/箱 | 52.86 | |
| 32 | 红烧牛肉面 | 24 袋/箱 | 52.86 | |
| 33 | 卤香牛肉面 | 24 袋/箱 | 52.86 | |
| 34 | 桂圆莲子八宝粥 | 360g*12 瓶/箱 | 45.00 | |
| 35 | 紫薯紫米粥 | 360g*12 瓶/箱 | 45.00 | |
| 36 | 黑米粥 | 360g*12 瓶/箱 | 45.00 | |
| 37 | 椰奶燕麦粥 | 360g*12 瓶/箱 | 48.00 | |
| 38 | 过桥米线 | 100g/桶 | 4. 73 | |
| 39 | 粘米粉 | 散装 | 8.00 | |
| 40 | 澄粉 | 25 公斤/ 包 | 130.00 | |
| 41 | 水稻粉 | 500g/包 | 6. 57 | |
| 42 | 糯米粉 | 500g/包 | 6.90 | |
| 43 | 玉米淀粉 | 300g/包 | 3.90 | |
| 44 | 康师傅老坛酸菜牛肉面 | 127G*12 桶/件 | 45.00 | |
| 45 | 康师傅红烧排骨面 | 108G*12 桶/件 | 45.00 | |
| 46 | 康师傅红烧牛肉面 | 113G*12 桶/件 | 45.00 | |
| 47 | 桂蔚伊面 | 2. 3KG*30 块/件 | 36. 67 | |
| 48 | 金龙鱼精炼一级大豆油 | 10L/桶 | 119.33 | |
| 49 | 金龙鱼纯正花生油(压榨一 级) | 5L/桶 | 103. 33 | |
| 50 | 金龙鱼特香花生油(压榨一 级) | 10L/桶 | 200.00 | |
| 51 Ā | 香满园大豆油(非转基因) | 10L/桶 | 110.00 | |
| 52 ¹ | 香满园食用植物调和油花生 香型(非转基因) | 10L*2 桶/ 件 | 205.00 | |

| 53 | 香满园食用植物调和油花生 香型 | 10L*2 桶/ 件 | 200.00 | | |
|----|------------------------|-----------------|---------|----|---|
| 54 | 鲁花 5S 压榨一级花生油 | 5L/桶 | 148. 50 | | |
| 55 | 蜀亭红太阳咸蛋黄 | 175G(20 粒)/包 | 21.00 | | |
| 56 | 水磨糯米粉 | 500g/包 | 6. 67 | | |
| 57 | 水磨粘米粉 | 500g/包 | 6. 67 | | |
| 58 | 蛋糕用小麦粉 | 500g/包 | 5.00 | | |
| 59 | 馒头自发粉 | 2.5kg/包 | 20.00 | | |
| 60 | 鸡蛋面 | 900g/筒 | 8.90 | | |
| 61 | 金沙河龙须面 | 1kg/包 | 8.83 | | |
| 62 | 金沙河覆膜雪花鸡蛋面 | 1kg/扎 | 8. 50 | | |
| 63 | 荞麦挂面 | 900g/筒 | 13.00 | | |
| 64 | 蔬菜挂面 | 500g/罐 | 6.90 | | |
| 65 | 儿童杂粮小面 | 280g/包 | 8. 67 | | |
| 66 | 儿童五彩蝴蝶面 | 120g/包 | 6. 97 | | |
| | 康师傅老坛酸菜牛肉经典桶 | <u> </u> | | | |
| 67 | 面 122g | 122g/桶 | 5. 17 | | |
| 68 | 康师傅老坛酸菜牛肉经典袋 面 117g | 117g/包 | 3. 50 | | |
| 69 | 康师傅经典桶面老坛酸菜牛 肉面 | 105g/桶 | 5. 17 | | |
| 70 | 康师傅经典袋面酸菜牛肉 | 105g/包 | 3. 50 | | |
| 71 | 康师傅桶面葱烧排骨 | 105g/桶 | 5. 17 | | |
| 72 | 螺状元箱装螺蛳粉 | 310g*10 包/箱 | 100.00 | | |
| 73 | 好欢螺加辣加臭箱装螺蛳粉 | 400g*10 包/箱 | 130.00 | | |
| | 2 | 2. 豆类、干杂 | ₹、香料类 | | |
| 序号 | 物资品种 | 单位 | 单价(元) | 备注 | |
| 1 | 薄壳核桃 | 公斤 | 40.00 | | |
| 2 | 夏威夷果 | 公斤 | 62.00 | | |
| 3 | 腰果仁 | 公斤 | 77.00 | | |
| 4 | 开心果 | 公斤 | 86. 40 | | |
| 5 | 杏仁 | 公斤 | 80.00 | | |
| 6 | 大杏仁片 | 公斤 | 80.00 | | |
| 7 | 罗汉果 | 个 | 2. 07 | | |
| 8 | 红豆 | 公斤 | 14. 17 | | |
| 9 | 绿豆 | 公斤 | 13. 33 | | |
| 10 | 黄豆 | 公斤 | 12. 13 | | |
| 11 | 黑豆 | 公斤 | 12. 13 | | |
| 12 | 饭豆 | 公斤 | 10. 74 | | |
| 13 | 燕麦 | 公斤 | 9. 83 | | |
| 14 | 荞麦 | 公斤 | 11.67 | | |
| 15 | 腊八豆 | 公斤 | 12. 27 | | |
| 16 | 花生 | 公斤 | 14. 27 | | |
| 10 | 14-1- | 4/1 | 11.41 | | 1 |

| 17 | 红皮花生 (帶壳) | 公斤 | 14.00 | |
|----|------------|----|--------|--|
| 18 | 红皮花生 (不带壳) | 公斤 | 16. 67 | |
| 19 | 八宝粥 (杂豆) | 公斤 | 12. 33 | |
| 20 | 玉米粉 | 公斤 | 7. 00 | |
| 21 | 西米 | 公斤 | 12. 33 | |
| 22 | 红谷米 | 公斤 | 14. 33 | |
| 23 | 血糯米 | 公斤 | 9. 50 | |
| 24 | 炒米 | 公斤 | 18.00 | |
| 25 | 黑芝麻 | 公斤 | 31.00 | |
| 26 | 黑芝麻粉 | 公斤 | 30.00 | |
| 27 | 散装桄榔粉 | 公斤 | 75.00 | |
| 28 | 散装藕粉 | 公斤 | 17.64 | |
| 29 | 蜜豆 | 公斤 | 16. 31 | |
| 30 | 藜麦 | 公斤 | 48.00 | |
| 31 | 西洋参 | 公斤 | 340.00 | |
| 32 | 麦冬 | 公斤 | 169.00 | |
| 33 | 沙姜粉 | 公斤 | 58.00 | |
| 34 | 八角 | 公斤 | 65.00 | |
| 35 | 八角粉 | 公斤 | 64.00 | |
| 36 | 五香粉 | 公斤 | 49.00 | |
| 37 | 白胡椒粒 | 公斤 | 88.00 | |
| 38 | 白胡椒粉 | 公斤 | 64.00 | |
| 39 | 黑胡椒 | 公斤 | 77.00 | |
| 40 | 黑胡椒粉 | 公斤 | 72.50 | |
| 41 | 桂皮 | 公斤 | 81.00 | |
| 42 | 桂皮粉 | 公斤 | 81.00 | |
| 43 | 香叶 | 公斤 | 75.00 | |
| 44 | 板栗 | 公斤 | 61.00 | |
| 45 | 榛子 | 公斤 | 35.00 | |
| 46 | 松子仁 | 公斤 | 154.00 | |
| 47 | 巴旦木 | 公斤 | 55.00 | |
| 48 | 鲍鱼果 | 公斤 | 69.10 | |
| 49 | 香榧 | 公斤 | 76.00 | |
| 50 | 碧根果 | 公斤 | 57.00 | |
| 51 | 葵花子 | 公斤 | 16. 35 | |
| 52 | 南瓜子 | 公斤 | 19.60 | |
| 53 | 甘草西瓜子 | 公斤 | 22.00 | |
| 54 | 绿茶瓜子 | 公斤 | 19.64 | |
| 55 | 干无花果 | 公斤 | 53.00 | |
| 56 | 葡萄干 | 公斤 | 36.00 | |
| 57 | 木耳 | 公斤 | 50.00 | |
| 58 | 银耳 | 公斤 | 64. 20 | |
| 59 | 云耳 | 公斤 | 75.00 | |
| 60 | 枸杞 | 公斤 | 49.50 | |
| 61 | 红枣 | 公斤 | 21.00 | |
| 62 | 黑枣 | 公斤 | 22.00 | |
| 63 | 百合 | 公斤 | 81.40 | |
| 64 | 桂圆 | 公斤 | 36.00 | |

| 65 | 单晶冰糖 | 公斤 | 11.60 | |
|-----|--------|----|---------|--|
| 66 | 黄狮草 | 公斤 | 70.00 | |
| 67 | 话梅 | 公斤 | 38. 80 | |
| 68 | 碎黄玉米头 | 公斤 | 12.00 | |
| 69 | 茯苓 | 公斤 | 94. 33 | |
| 70 | | 公斤 | 73.80 | |
| 71 | 沙参 | 公斤 | 233. 46 | |
| 72 | 玉竹 | 公斤 | 260.00 | |
| 73 | 核桃仁 | 公斤 | 48.00 | |
| 74 | 党参 | 公斤 | 280.00 | |
| 75 | 黄芪 | 公斤 | 75.00 | |
| 76 | 黄精 | 公斤 | 35.00 | |
| 77 | 香叶粉 | 公斤 | 85.00 | |
| 78 | 甘草 | 公斤 | 50.00 | |
| 79 | 甘草粉 | 公斤 | 50.00 | |
| 80 | 黄姜粉 | 公斤 | 44.00 | |
| 81 | 小茴香 | 公斤 | 40.00 | |
| 82 | 茴香粉 | 公斤 | 40.00 | |
| 83 | 丁香 | 公斤 | 97.40 | |
| 84 | 豆蔻 | 公斤 | 65. 50 | |
| 85 | 干红花椒 | 公斤 | 70.00 | |
| 86 | 干青花椒 | 公斤 | 71.90 | |
| 87 | 印度干辣椒段 | 公斤 | 36.00 | |
| 88 | 干笋片 | 公斤 | 89.00 | |
| 89 | 干笋丝 | 公斤 | 83.65 | |
| 90 | 干霸王花 | 公斤 | 75.00 | |
| 91 | 菜干 | 公斤 | 61.70 | |
| 92 | 干菊花 | 公斤 | 108.00 | |
| 93 | 干玫瑰花 | 公斤 | 112.00 | |
| 94 | 干金银花 | 公斤 | 171.67 | |
| 95 | 干茉莉花 | 公斤 | 134.00 | |
| 96 | 干荷叶 | 公斤 | 62.60 | |
| 97 | 干桂花 | 公斤 | 380.00 | |
| 98 | 干胖大海 | 公斤 | 246. 80 | |
| 99 | 干洛神花 | 公斤 | 110.00 | |
| 100 | 干玫瑰茄 | 公斤 | 130.00 | |
| 101 | 干香菇 | 公斤 | 87. 00 | |
| 102 | 干贡菜 | 公斤 | 75. 00 | |
| 103 | 干鱿鱼 | 公斤 | 152.00 | |
| 104 | 干牡蛎 | 公斤 | 94.00 | |
| 105 | 干虾米 | 公斤 | 68.00 | |
| 106 | 干红鱼 | 公斤 | 90.00 | |
| 107 | 干竹荪 | 公斤 | 294. 00 | |
| 108 | 干花菇 | 公斤 | 84. 00 | |
| 109 | 干鹿茸菌 | 公斤 | 80. 91 | |
| 110 | 干黄花菜 | 公斤 | 54. 00 | |
| 111 | 干猴头菇 | 公斤 | 357. 50 | |
| 112 | 干虫草花 | 公斤 | 105.5 | |

| 113 | 干雪梨片 | 公斤 | 29.70 | | |
|-----|------------|---------------|--------|----|---------|
| 114 | 干莲子 | 公斤 | 72.00 | | |
| 115 | 干沙姜 | 公斤 | 80.00 | | |
| 116 | 干茅根 | 公斤 | 53.00 | | |
| 117 | 干桑叶 | 公斤 | 36.00 | | |
| 118 | 干夏桑菊 | 公斤 | 155.00 | | |
| 119 | 干蒲公英 | 公斤 | 29.00 | | |
| 120 | 黄飞鸿辣椒 | 公斤 | 71.00 | | |
| 121 | 摆盘用干冰 | 公斤 | 11.37 | | |
| 122 | 摆盘用纸蝴蝶 | 50 个/包 | 11.99 | | |
| 123 | 油茶用茶叶 | 公斤 | 63.00 | | |
| 124 | 油茶麻果 | 公斤 | 18.50 | | |
| 125 | 油茶阴米 | 公斤 | 17. 90 | | |
| 126 | 炸粉 | 公斤 | 9.49 | | |
| 127 | | 公斤 | 8. 82 | | |
| 128 | 椰蓉 | 公斤 | 20. 23 | | |
| 129 | 肉松 | 公斤 | 35.00 | | |
| 130 | 红豆馅 | 公斤 | 13.68 | | |
| 131 | 海底椰 | 公斤 | 31.00 | | |
| 132 | 九制陈皮 | 公斤 | 62.00 | | |
| 133 | 蒸肉粉 | 公斤 | 14. 07 | | |
| 134 | 烧碱 | 公斤 | 8. 17 | | |
| 135 | 酒酿 | 公斤 | 11.72 | | |
| 136 | 酒糟 | 公斤 | 14. 39 | | |
| 137 | 白芝麻 | 公斤 | 28.70 | | |
| 138 | 红腰豆 | 公斤 | 9. 49 | | |
| 139 | 咸鱼干 | 公斤 | 62.00 | | |
| 140 | 大地鱼 | 公斤 | 98. 33 | | |
| 141 | 小鱼仔 | 公斤 | 69. 23 | | |
| 142 | 海苔 | 公斤 | 38.00 | | |
| 143 | 海带 | 公斤 | 39.83 | | |
| 144 | 紫菜 | 公斤 | 86.40 | | |
| 145 | 瑶柱 | 公斤 | 200.00 | | |
| 146 | 黄网皮 | 公斤 | 42.50 | | |
| 147 | 越南春卷皮 | 公斤 | 44.00 | | |
| 148 | 方面包片 | 公斤 | 21. 21 | | |
| 149 | 特级干云耳(小云耳) | 公斤 | 71.00 | | |
| | | 3. 调味品、 | 调味酱类 | | |
| 序号 | 物资品种 | 单位 | 单价(元) | 备注 | 参考 |
| 1 | 辣椒油 | 750m1/小 壶装 | 15. 50 | | 顿可辣椒油 |
| 2 | 花椒油 | 265m1/小 壶装 | 13. 33 | | 梨江花花椒油 |
| 3 | | 455g/罐 | 18. 27 | | |
| 4 | | 600m1/瓶 | 4. 83 | | 锦鸿糯米白醋王 |
| 5 | | 400m1/包 | 2.00 | | |
| 6 | | 600m1/瓶 | 5. 17 | | 东官大红浙醋 |
| 7 | 米醋 | 10.5L/桶 | 39. 83 | | |
| 8 | <u></u> 陈醋 | 420m1/瓶 | 5. 50 | | 水塔陈醋 |

| 9 | 白酒 | 散装(公斤) | 4. 87 | |
|----|------------|--------------|--------|----------------------|
| 10 | | 500m1/瓶 | 15. 00 | 北京二锅头 |
| 11 | 玫瑰露 | 480m1/瓶 | 11.30 | 鹰金钱牌双鹤玫瑰露酒 |
| 12 | 清酒 | 1.8L/瓶 | 49. 59 | ,,,, |
| 13 | | 1L/瓶 | 11.76 | |
| 14 | | 500m1/瓶 | 9.83 | |
| 15 | 生抽 | 4.9L/桶 | 44.00 | 海天金标生抽 |
| 16 | 老抽 | 4.9L/桶 | 42.00 | 海天草菇老抽 |
| 17 | 蚝油 | 6kg/桶 | 37. 00 | 海天金字装蚝油 |
| 18 | 鸡汁 | 1000g/瓶 | 62.00 | 家乐浓缩鸡汁调味料 |
| 19 | 叽 汁 | 620m1/瓶 | 9. 15 | |
| 20 | OK 汁 | 335g/瓶 | 9. 45 | |
| 21 | 味淋 | 1L/瓶 | 22. 23 | |
| 22 | 南乳 | 1500g/瓶 | 26. 90 | 容甲牌五香南乳 |
| 23 | 辣妹子辣椒酱 | 920g/瓶 | 19.83 | |
| 24 | 辣椒酱 | 6 公斤/桶 | 93. 33 | 中邦蒜蓉辣椒酱 |
| 25 | 豆瓣酱 | 6 kg/桶 | 58.67 | 品乐豆瓣酱 |
| 26 | 番茄 | 3kg/桶 | 48. 83 | 凤球唛番茄沙司 |
| 27 | 咖喱粉 | 500g/瓶 | 11. 75 | |
| 28 | 沙律酱 | 3.79KG/ 瓶 | 58. 80 | |
| 29 | 榄菜 | 450g/瓶 | 14. 37 | |
| 30 | 黄椒酱 | 510 克/瓶 | 11.83 | 黄灯笼辣椒酱 |
| 31 | 凉粉 | 500g/包 | 5. 00 | 宇峰黑凉粉 |
| 32 | 冰梅酱 | 7KG/罐 | 109.67 | 广味源冰花酸梅酱 |
| 33 | 鲍汁 | 380 克/瓶 | 6.86 | |
| 34 | 蒸鱼豉油 | 410m1/瓶 | 14. 27 | 李锦记蒸鱼豉油 |
| 35 | 酵母粉 | 500 克/盒 | 21.50 | 安琪高活性干酵母 (低糖) |
| 36 | 麦芽粉 | 250 克/瓶 | 6.86 | |
| 37 | 香炸粉 | 120g/包 | 4. 23 | 广味源万用香炸粉 |
| 38 | 十三香 | 45g/包 | 4.00 | 王守义十三香 |
| 39 | 桂林米粉料 | 400g/包 | 18.00 | |
| 40 | 吉士粉 | 3kg/桶 | 50.67 | 师球牌吉士粉 |
| 41 | 幼滑虾酱 | 227g/瓶 | 24. 15 | |
| 42 | 王守义孜然粉 | 35g/包 | 5. 73 | 王守义孜然粉 |
| 43 | 王守义麻辣鲜 | 90g/包 | 3. 93 | |
| 44 | 贩道 500 蒜酥 | 500g/包 | 18. 81 | |
| 45 | 歌伦黑鱼子酱 | 100g/瓶 | 39. 83 | |
| 46 | 花桥桂花蜜 | 250g/瓶 | 9.80 | |
| 47 | 雀巢淡奶油 | 1L/瓶 | 40.00 | |
| 48 | 牛黄油 | 227G/块 | 21.00 | 安佳黄油 (咸味) *227G/块 |
| 49 | 马苏里拉芝士碎 | 1KG/包 | 50.00 | |
| 50 | 舒可曼抹茶粉 | 100g/包 | 9.80 | |

| 51 | 蛋黄酱 | 200g/瓶 | 12.09 | |
|----|-------------|--------------|--------|---------------------|
| 52 | 舒可曼可可粉 | 100ml/包 | 9. 13 | |
| 53 | 美凯威芒果粉 | 100g/包 | 13. 97 | |
| 54 | 丘比特芝麻沙拉酱 | 1.5L/瓶 | 50.00 | 丘比沙拉汁(焙煎芝 麻口味) |
| 55 | 丘比特香甜沙拉酱 | 1L/瓶 | 30.00 | |
| 56 | 卡夫奇妙沙拉酱 | 700m1/包 | 22. 33 | |
| 57 | 妙可兰多家用芝士片 | 980g/包 | 50.88 | |
| 58 | 奥利奥饼干碎 | 400g/包 | 13.89 | |
| 59 | 百利黄面包糠 | 1KG/包 | 17.83 | |
| 60 | 面包丝 | 1KG/包 | 30.03 | |
| 61 | 嘉华豆沙馅 | 1.75KG/ 包 | 19. 17 | |
| 62 | 曲香园甜白酒 | 500g/瓶 | 20. 27 | |
| 63 | 远航九江双蒸酒 | 610m1/瓶 | 15. 35 | |
| 64 | 古越龙山花雕酒 | 600m1/瓶 | 10.00 | |
| 65 | 黄牛油 | 500g/盒 | 11.09 | |
| 66 | 黄豆酱 | 6kg/桶 | 60.00 | 海天黄豆酱 |
| 67 | 黄皮酱 | 280g/瓶 | 7. 50 | 宁兴黄皮酱/260G/瓶 |
| 68 | 老干妈风味豆豉油制辣椒 | 280g/瓶 | 11.00 | |
| 69 | 海鲜酱 | 7kg/桶 | 75.00 | 海天海鲜酱 |
| 70 | 候柱酱 | 6.5kg/桶 | 68.70 | 海天候柱酱 |
| 71 | 叉烧酱 | 3.7kg/桶 | 79. 17 | 李锦记锦珍叉烧酱 |
| 72 | XO 酱 | 80g/瓶 | 49.10 | 李锦记 XO 酱 |
| 73 | 沙爹酱 | 204g/瓶 | 14. 37 | |
| 74 | 香辣酱 | 205g/瓶 | 13. 17 | 李锦记香辣酱 |
| 75 | 花生酱 | 405g/瓶 | 10.83 | 万人迷顶好花生酱 405G/瓶 |
| 76 | 辣鲜露 | 448g/瓶 | 19.67 | 家乐辣鲜露调味料 |
| 77 | 芝麻酱 | 405g/瓶 | 11. 27 | 万人迷顶好芝麻酱 405G/瓶 |
| 78 | 排骨酱 | 260g/瓶 | 9.50 | 海天锦上鲜排骨酱 2606/瓶 |
| 79 | 香肉酱 | 230g/瓶 | 12.07 | 2000/ /// |
| 80 | 鱼露 | 750m1 /瓶 | 10. 17 | 泰国金杯鱼露 750G/瓶 |
| 81 | | 800m1/瓶 | 42.00 | 雀巢美极鲜味汁 |
| 82 | | 7kg/桶 | 90.00 | PENCOC MAPE A PETER |
| 83 | 泰汁 | 800g /瓶 | 15. 17 | 泰园甜辣酱 800G/瓶 |
| 84 | 淡奶 | 410g/罐 | 10. 27 | 雀巢三花植脂淡奶 |
| 85 | | 400m1/罐 | 11.83 | KOS 金牌高达椰浆 |
| 86 | 剁椒 | 1.2kg/瓶 | 14. 50 | 军杰剁椒 |
| 87 | 白糖 | 50kg/包 | 350.00 | 明阳白糖 |
| 88 | 细白糖 | 公斤 | 10.00 | |
| 89 | 黄糖 | 公斤 | 11.33 | |
| 90 | 红塘 | 公斤 | 11.33 | |
| 91 | 冰糖 | 公斤 | 11.20 | |
| 92 | 蜂蜜 | 380g/瓶 | 6.83 | 彩田经典蜜味糖浆 |

| | | | I | 380G/瓶 |
|-----|---|-------------------|----------|----------|
| 93 | 精制盐 | 500g/包 | 2.07 | 雪天精制盐 |
| 94 | 麻辣鲜 | 00 - / 5 1 | 3. 60 | 王守义麻辣鲜 |
| 94 | <i>外</i> 个 天木 些干 | 90g/包 | 5. 60 | 90G*包 |
| 95 | 可乐 | 2L/瓶 | 8. 50 | 可口可乐 |
| 96 | 盐焗鸡粉 | 180 克/盒 | 7. 83 | |
| 97 | 蓝莓酱 | 340 克/瓶 | 15. 17 | 丘比蓝莓果酱 |
| 98 | 奶油 | 1L/盒 | 47.00 | 雀巢淡奶油 |
| 99 | 炼奶 | 350 克/罐 | 16. 17 | 雀巢鹰唛炼奶 |
| 100 | 麦芽糖 | 230g/罐 | 3. 90 | 彩田麦芽糖 |
| 101 | 泡打粉 | 300g/罐 | 9.80 | |
| 102 | 面条 | 1KG/袋 | 9.50 | 金沙河挂面 |
| 103 | 小苏打 | 454 克/盒 | 3. 59 | |
| 104 | 生粉 | 20KG/袋 | 288. 33 | 风车生粉 |
| 105 | 家乐鸡精调味料 | 900g/包 | 22.00 | |
| 106 | 家乐鸡鲜粉调味料 | 1.8kg/袋 | 37. 20 | |
| 107 | 炸鸡粉 | 180g/包 | 3. 59 | |
| 108 | 辣椒酱 | 500g/瓶 | 12.00 | |
| 109 | 苓膏粉 | 250g/包 | 10.11 | |
| 110 | 食粉 | 454g/包 | 3. 92 | 454G/盒 |
| 111 | 麻辣香水鱼调料 | 200g/包 | 9.80 | |
| 112 | 麻辣小龙虾调味料 | 200g/包 | 10.11 | |
| 113 | 清油麻辣火锅底料 | 220g/包 | 11.09 | |
| 114 | 番茄火锅底料 | 200g/包 | 10. 11 | |
| 115 | 好人家酸菜鱼底料 | 300g/包 | 15. 01 | |
| 116 | 家乐金酸汤酱 | 960g/瓶 | 38. 80 | |
| 117 | 幺麻子藤椒油 | 500m1/瓶 | 31.40 | |
| 118 | 红烧汁 | 120g/包 | 4. 08 | |
| 119 | 嘉泰甜面酱 | 400g/瓶 | 8. 47 | |
| 120 | 妙多咖喱膏 | 500g/瓶 | 21.87 | |
| 121 | 香辣红油 | 180m1/瓶 | 17. 00 | 厨师密密香辣红油 |
| 122 | 推顺鲍鱼汁 ———————————————————————————————————— | 380g/瓶 | 12. 17 | |
| 123 | <u> </u> | 43g/瓶 | 7. 93 | |
| 124 | 黄芥末酱 | 226g/瓶 | 12. 39 | |
| 125 | 黑松露酱 | 1KG/瓶 | 154. 93 | |
| 126 | 厨仔黄贡椒 | 1.8KG/瓶 | 31.00 | |
| 127 | 百利红腰豆 | 432g/瓶 | 7. 90 | |
| 128 | 新的浓缩橙汁 | 840m1/瓶 | 45. 00 | |
| 129 | 李锦记蒸鱼豉油 | 1.9L/瓶 | 40.00 | |
| 130 | 老坛兄弟青椒酱 | 1KG/包 | 15. 35 | |
| 131 | 油豆豉 | 散装(公斤) | 16.00 | |
| 132 | 四方井腐乳 | 590g/瓶 | 10.50 | |
| 133 | 狮牌吉士粉 | 300g/瓶 | 7. 84 | |
| 134 | 奶黄馅 | 2.5KG/桶 | 33.00 | 嘉华奶黄馅 |
| 135 | 雀巢全脂调制奶粉 | 500g/包 | 35. 00 | |
| 136 | 海天金标生抽 | 1.9L/桶 | 27. 00 | |
| 137 | 奥桑双桥味精 | 1KG/包 | 38. 83 | |

| 138 | 太平红油郫县豆瓣酱 | 5KG/桶 | 48.83 | |
|-----|-------------|-------------------|---------|--|
| 139 | 卡芙奇钻石之选黑胡椒碎 | 405G/罐 | 30.00 | |
| 140 | 牛力正宗天等指天椒酱 | 250G/瓶 | 7.83 | |
| 141 | 家乐鹰粟粉 | 1KG/包 | 18. 23 | |
| 142 | 顿可芝麻油 | 750ML*12 瓶 | 215. 00 | |
| 143 | 优诺咔咔脆花粒 | 208G/包 | 17.00 | |
| 144 | 安佳芝士片 | 250G(12 片)/包 | 28.00 | |
| 145 | 科谷塔塔粉 | 1KG/罐 | 36.00 | |
| 146 | 百利红腰豆 | 432G/罐 | 8. 27 | |
| 147 | 黄飞红香脆椒 | 308G/包 | 19.90 | |
| 148 | 食用冰 | 袋 | 11.67 | |
| 149 | 名扬火锅底料 | 500G*20 袋/件 | 440.00 | |
| 150 | 家乐安多夫腌粉调味料 | 453.G/包 | 18. 17 | |
| 151 | 洲星牌大田马蹄粉 | 500g/盒 | 40.00 | |
| 152 | 家乐鸡鲜粉调味料 | 450G*20 包/件 | 200.00 | |
| 153 | 双喜牌无铝泡打粉 | 2.7KG/罐 | 76.00 | |
| 154 | 三五火锅底料 | 150G*包 *60 包/件 | 360.00 | |
| 155 | 薄盐生抽 | 1.28L/瓶 | 18.00 | |
| 156 | 蒸鱼豉油 | 410m1/瓶 | 10.00 | |
| 157 | 薄盐头道酿造酱油 | 500m1/瓶 | 13.00 | |
| 158 | 油醋汁 | 250m1/瓶 | 11.43 | |
| 159 | 泰式甜辣酱 | 380m1/瓶 | 10.00 | |
| 160 | 蒜蓉辣椒酱 | 226g/瓶 | 19.33 | |
| 161 | 醇酿米醋 | 500m1/瓶 | 8.00 | |
| 162 | 醇酿香醋 | 500m1/瓶 | 7. 77 | |
| 163 | 水塔陈醋 | 420m1/瓶 | 5. 97 | |
| 164 | 番茄沙司 | 320g/袋 | 7. 67 | |
| 165 | 黑椒汁 | 230g/袋 | 9.00 | |
| 166 | 芝麻沙拉酱 | 220g/瓶 | 13. 17 | |
| 167 | 千岛风味沙拉汁 | 220g/瓶 | 12.00 | |
| 168 | 木瓜酱菜 | 280g/瓶 | 12.00 | |
| 169 | 0添加头道酱油 | 480m1/瓶 | 14.00 | |
| 170 | 0添加金标生抽 | 1.28L/瓶 | 19.77 | |
| 171 | 0添加料酒 | 800m1/瓶 | 10.10 | |
| 172 | 0添加金标蚝油 | 545m1/瓶 | 11.23 | |
| 173 | 0 添加金标米醋 | 450m1/瓶 | 6. 43 | |
| 174 | 金标生抽 | 1.28L/瓶 | 19.10 | |
| 175 | 5度白醋 | 450mL/瓶 | 5. 93 | |
| 176 | 丹玉镇江香醋 | 580m1/瓶 | 13.67 | |
| 177 | 苹果醋 | 450g/瓶 | 7.83 | |
| 178 | 红油腐乳 | 270g/瓶 | 10.00 | |
| 179 | 精制剁辣椒 | 1.15kg/ 瓶 | 15.00 | |
| 180 | 红油郫县豆瓣酱 | 1200g/瓶 | 23.50 | |

| 101 | 一 かた L | | 000 ///= | 10.00 | | |
|---------------------------------------|------------------|----------------|----------|--------------------------|------------------------|-----------------------|
| | | 230g/瓶 | 12.00 | | | |
| 182 | | 指天椒酱柠檬味 | 230g/瓶 | 12.00 | | |
| 183 | | 指天椒酱蒜蓉味 | 230g/瓶 | 12.00 | | |
| 184 | | 居香辣味萝卜干 | 80g/包 | 3. 50 | | |
| 185 | - | 详榨菜片(酸辣味) | 80g/包 | 3. 50 | | |
| 186 | | 牛肉末豆豉油辣椒 | 210g/瓶 | 13. 17 | | |
| 187 | 老干 | 妈风味鸡油辣椒 | 280g/瓶 | 13. 97 | | |
| \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ | | II Ma ma al | 4. 新鲜米 | | T | 1 |
| 序号 | | 物资品种 | 单位 | 单价(元) | 备注 | |
| 1 | | 粉 (5 公斤) | 5公斤 | 17.67 | | |
| 2 | | 出来粉(5公斤) | 5公斤 | 15.00 | | |
| 3 | | 1米粉(5公斤) | 5公斤 | 15.00 | | |
| 4 | | 刃粉(5 公斤) | 5公斤 | 15.00 | | |
| 5 | 陈木 | 村粉(5公斤) | 5公斤 | 18.00 | | |
| 6 | | 粉利 | 公斤 | 9.00 | | |
| 7 | | 粉虫 | 公斤 | 10.67 | | |
| 8 | | 粉皮 | 公斤 | 7. 47 | | |
| | | | 5. 干制米 | 光粉类 | | |
| 序号 | | 物资品种 | 单位 | 单价(元) | 备注 | |
| 1 | | 龙口粉丝 | 公斤 | 13. 47 | | |
| 2 | | 红薯粉丝 | 公斤 | 11.93 | | |
| 3 | | 魔芋粉丝 | 公斤 | 12.60 | | |
| 4 | | 蕨根粉丝 | 公斤 | 11.93 | | 羌宝宝九寨山珍蕨根 粉 500G/包 |
| 5 | | 绿豆粉丝 | 公斤 | 12. 43 | | |
| 6 | | 沙河粉 | 公斤 | 13.05 | | |
| 7 | | 干米线 | 公斤 | 17. 73 | | |
| 8 | | 干螺蛳粉 | 公斤 | 12.00 | | |
| | | | 6. 零食、/ | | • | |
| | 号 | 物资品 | | | 单位 | |
| | 1 1 | | | | 平位 0m1/瓶 | 14. 83 |
| | 2 | | | | omi/ nu m1*5/组 | 13. 27 |
| - | 3 | 7小多位图至4 | | | m1*5/组 2L/瓶 | 7. 10 |
| | | | | | n1*24/件 | |
| | 4 5 | 可乐听装(可口可乐(| | | | 69. 33 27. 00 |
| | | | | 300m1*12/件 2L/瓶 | | |
| | <u>5</u> | 雪碧 雪碧听装(| | | | 7. 10 69. 33 |
| | 7 | | | 330m1*24/件 300m1*12/件 | | |
| - | 8 | 雪碧(瓶 | | | | 27. 00 |
| 9 | | ,, , , | | n1*24/件 | 69. 33 | |
| 10 | | | | n1*12/件 | 27. 00 | |
| | 11 农夫茶 T 饮料 (| | | | 0m1/瓶 | 4. 97 |
| | 12 农夫山泉饮用 | | | | n1*24/件 | 33.00 |
| | 13 统一冰红 | | | | n1*15/件 | 45. 00 |
| | 4 | 雀巢咖啡(氢 | <u> </u> | | 8m1/瓶 | 5. 77 |
| - | 5 | 椰树椰 | | | 0m1/盒 | 4. 57 |
| | 6 | 椰树椰 | | | _/大盒 | 12. 53 |
| | 7 | 椰树椰汁 | | | n1*24/件 | 101.00 |
| 1 | 8 | 统一阿萨姆奶茶 | (多口味) | 30 | Om1/瓶 | 3. 13 |

| 19 | 维他柠檬茶茶饮料 | 250m1/盒 | 2.50 |
|----|----------------------------|------------|--------|
| 20 | 维他菊花茶 | 250m1/盒 | 3. 07 |
| 21 | 王老吉凉茶 | 250m1/盒 | 2. 10 |
| 22 | 美汁源果粒橙 | 300m1/瓶 | 1. 97 |
| 23 | 东鹏特饮维生素功能饮料 | 250m1*24/件 | 69. 18 |
| 24 | 东鹏补水电解质柠檬味 | 555m1*24/件 | 89. 71 |
| 25 | 元气森林夏黑葡萄味苏打气泡 | 480m1*15/件 | 71. 67 |
| 26 | 元气森林白桃味苏打气泡水 | 480m1*15/件 | 71. 67 |
| 27 | 元气森林外星人电解质水(青柠 味) | 500ml*15/件 | 71. 67 |
| 28 | 元气森林维 C 橙味苏打气泡水 | 480m1*15/件 | 71. 67 |
| 29 | 元气森林 自在水红豆薏米水 | 500m1*15/件 | 71.67 |
| 30 | 娃哈哈饮用纯净水 | 596m1*24/件 | 35.00 |
| 31 | 美汁源果粒橙 | 450m1*12/件 | 50. 67 |
| 32 | 东方树叶红茶 | 500m1*15/件 | 63.00 |
| 33 | 东方树叶乌龙茶 | 500m1*15/件 | 63.00 |
| 34 | 东方树叶 茉莉花茶 | 500m1*15/件 | 63.00 |
| 35 | 东方树叶 青柑普洱 | 500m1*15/件 | 63.00 |
| 36 | 东方树叶 (黑乌龙茶) | 500m1*15/件 | 63.00 |
| 37 | 双汇王中王 | 40g*10 支/袋 | 15. 93 |
| 38 | 双汇非清真鸡肉肠 | 25g*9 支/袋 | 5. 27 |
| 39 | 双汇润口香甜王玉米火腿肠 | 30g*8 支/袋 | 7. 27 |
| 40 | 双汇润口香甜王 | 50g*10 支/袋 | 15. 50 |
| 41 | 恰恰瓜子(多口味) | 108g/包 | 9. 50 |
| 42 | 洽洽原色开心果 | 108g/袋 | 25. 27 |
| 43 | 洽治巴旦木仁(盐焗味) | 108g/袋 | 23. 27 |
| 44 | 治治香脆腰果 | 108g/袋 | 24. 60 |
| 45 | 洽 治开口松子 | 108g/袋 | 31.83 |
| 46 | 洽洽小黄袋每日坚果14日装(内含 4罐坚果乳) | 322g/盒 | 67. 67 |
| 47 | 三只松鼠碧根果 | 160g/包 | 18. 00 |
| 48 | 三只松鼠巴旦木 | 160g/包 | 17. 53 |
| 49 | 三只松鼠夏威夷果 | 160g/包 | 11. 97 |
| 50 | 三只松鼠松子 | 100g/包 | 16.60 |
| 51 | 三只松鼠板栗仁 | 100g/包 | 6. 97 |
| 52 | 三只松鼠小白杏仁 | 100g/包 | 9. 67 |
| 53 | 三只松鼠炭烧腰果 | 160g/包 | 19. 96 |
| 54 | 三只松鼠纸皮核桃 | 210g/包 | 17. 77 |
| 55 | 三只松鼠蟹味蚕豆 | 205g/包 | 7.00 |
| 56 | 三只松鼠牛肉味兰花豆 | 205g/包 | 7.00 |
| 57 | 三只松鼠榛子 | 185g/包 | 12. 93 |
| 58 | 卫龙魔芋爽 (多口味) | 18g/包 | 1.57 |
| 59 | 卫龙风吃海带(多口味) | 15g/包 | 1.50 |
| 60 | 卫龙辣条 (多口味) | 108g/包 | 5. 00 |
| 61 | 卫龙烤面筋 | 150g/包 | 7.60 |
| 62 | 卫龙亲嘴烧 | 10g/包 | 1.07 |
| 63 | 卫龙臭豆腐 | 120g/包 | 8.00 |
| 64 | 卫龙小鱼干 | 150g/包 | 12. 20 |

| 65 | 卫龙手撕素肉 | 180g/包 | 11.00 |
|----|------------------------------------|---------|--------|
| 66 | 奥利奥夹心饼干 (多口味) | 97g/盒 | 7. 00 |
| 67 | 酒鬼脱油花生 | 216g/包 | 10.00 |
| 68 | 酒鬼花生经典(多口味) | 85g/包 | 4. 07 |
| 69 | 龙岩白玉咸干花生 | 138g/包 | 7. 00 |
| 70 | 一条龙特制咸脆花生 | 120g/包 | 7. 00 |
| 71 | 老街口蒜香、奶香花生 | 420g/包 | 15. 00 |
| 72 | 老街口红糖小麻花 | 500g/包 | 12. 33 |
| 73 | 每家亲灰枣夹核桃 | 508g/盒 | 40.00 |
| 74 | 乳酸菌酸奶小口袋面包 | 680g/箱 | 24. 00 |
| 75 | 泡椒鸭掌 | 32g/包 | 3. 10 |
| 76 | 芒果干 | 500g/包 | 27. 00 |
| 77 | 可比克桶装薯片(多口味) | 105g/罐 | 7. 33 |
| 78 | 桂宜香炭烧牛肉条(香辣味) | 100g/袋 | 30.00 |
| 79 | 营养麦片 (原味) | 600g/包 | 26. 10 |
| 80 | 坚果藕粉 | 500g/罐 | 22.60 |
| 81 | 原味龟苓膏 | 250g/罐 | 3. 50 |
| 82 | 桂西北板栗 | 100g/包 | 7. 77 |
| 83 | 徐福记曲奇饼干 | 散装 (公斤) | 32.00 |
| 84 | 徐福记凤梨酥 | 散装 (公斤) | 36.00 |
| 85 | 徐福记法式薄饼夹心饼干 | 散装 (公斤) | 34.00 |
| 86 | 徐福记萨其马 | 470g/包 | 17.87 |
| 87 | 徐福记花生牛轧糖 | 散装 (公斤) | 60.77 |
| 88 | 徐福记玉米糖 | 散装 (公斤) | 60. 43 |
| 89 | 徐福记酥心糖 | 散装 (公斤) | 60. 43 |
| 90 | 三牛饼干 | 散装 (公斤) | 20. 33 |
| 91 | 轩妈蛋黄酥 | 220g/盒 | 28.00 |
| | 7. 牛奶以及奶制 | 品类 | |
| 序号 | 物资品种 | 单位 | 单价 (元) |
| 1 | 皇氏一只水牛纯牛奶(200m1×10/ 箱) | 箱 | 40.00 |
| 2 | 皇氏一只水牛高钙牛奶(200m1× 10/箱) | 箱 | 35. 00 |
| 3 | 皇氏饭不着酸奶 (多口味) (150ml ×10/箱) | 箱 | 47.77 |
| 4 | 蒙牛特仑苏有机纯牛奶(250m1× 24/箱) | 箱 | 98. 00 |
| 5 | 蒙牛纯甄轻酪乳风味酸牛奶(原 味)(230g×10/箱) | 箱 | 53. 00 |
| 6 | 蒙牛纯甄风味酸牛奶(芒果百香果味) (200ml×16/箱) | 箱 | 50.00 |
| 7 | 伊利金典有机纯牛奶 3.8g 乳蛋白 (250m1×10/箱) | 箱 | 46. 00 |
| 8 | 伊利金典有机纯牛奶 3.6g 乳蛋白 (250ml×12/箱) | 箱 | 40.00 |
| 9 | 伊利舒化无乳糖牛奶(220m1×12/ 箱) | 箱 | 45. 00 |

| 10 | 伊利 QQ 星原生 DHA 纯牛奶(195m1 ×12/箱) | 箱 | 56. 50 |
|----|--|--------|--------|
| 11 | 伊利安慕希希腊风味酸奶原味 (205ml×12/箱) | 箱 | 46.00 |
| 12 | 伊利安慕希希腊风味酸奶黄桃燕 麦味 (200g×10/箱) | 箱 | 47. 00 |
| 13 | 伊利安慕希希腊风味酸奶芒果百香果(230g×10/箱) | 箱 | 55. 00 |
| 14 | 认养一头牛 A2β-酪蛋白纯牛奶 (250m1×10/箱) | 箱 | 50.00 |
| 15 | 认养一头牛棒棒哒 A2β-酪蛋白儿 童有机纯牛奶 (200ml×10/箱) | 箱 | 46. 00 |
| 16 | 认养一头牛棒棒哒原生高钙 125mg 纯牛奶(200ml×10/箱) | 箱 | 43. 00 |
| 17 | 认养一头牛法式风味原味酸奶 (230g×10/箱) | 箱 | 45. 00 |
| 18 | 认养一头牛白桃燕麦酸奶 (230g× 10/箱) | 箱 | 48.00 |
| | 8. 粽子、糕点、 | | |
| 序号 | 物资品种 | 单位 | 单价 (元) |
| 1 | 发糕 | 500g | 5. 67 |
| 2 | 桂花糕 | 个 | 3. 33 |
| 3 | 千层糕 | 个 | 3. 33 |
| 4 | 芋头糕 | 个 | 3.00 |
| 5 | 马拉糕 | 个 | 2.83 |
| 6 | 榴莲酥 | 个 | 5. 67 |
| 7 | 菠萝包 | 个 | 3. 23 |
| 8 | 肉松餐包 | 个 | 4. 67 |
| 9 | 红豆方吐司 | 个 | 8.00 |
| 10 | 全麦方吐司 | 个 | 7. 00 |
| 11 | 虎皮蛋糕 | 个 | 4. 43 |
| 12 | 椰香小餐包 | 个 | 4. 33 |
| 13 | 三明治 | 个 | 6. 67 |
| 14 | 板栗绿豆肉粽 | 150g | 4. 07 |
| 15 | 墨米肉粽 | 150g | 4. 07 |
| 16 | 16 草灰肉粽 | | 4. 07 |
| 17 | 红豆甜粽 | 150g | 4. 07 |
| 18 | 长条手工凉粽 | 100g | 2. 13 |
| 19 | 年糕 | 500g/包 | 6.67 |

附件:

节能产品政府采购品目清单

| п н | | | | | | |
|----------|--------------------|-----------------------------------|------------------------|---|--|--|
| 品目 序号 | 名称 | | | 依据的标准 | | |
| | | ★A02010104 台式计 算机 | | 《微型计算机能效限定值及能效等级》(GB28380) | | |
| 1 | A020101 计算 机设备 | ★A02010105 便携式 计算机 | | 《微型计算机能效限定值及能效等级》(GB28380) | | |
| | | ★A02010107 平板式 微型计算机 | | 《微型计算机能效限定值及能效等级》(GB28380) | | |
| | | | A0201060101 喷墨打 印机 | 《复印机、打印机和传真机能效限定值及能效等级》(GB21521) | | |
| | | A02010601 打印设备 | ★A0201060102 激光 打印机 | 《复印机、打印机和传真机能效限定值及能效等级》(GB21521) | | |
| 2 | A020106 输入 | | ★A0201060104 针式 打印机 | 《复印机、打印机和传真机能效限定值及能效等级》(GB21521) | | |
| | 输出设备 | A02010604 显示设备 | ★A0201060401 液晶 显示器 | 《计算机显示器能效限定值及能效等级》(GB21520) | | |
| | | A02010609 图形图像 输入设备 | A0201060901 扫描仪 | 参照《复印机、打印机和传真机能效限定值及能效等级》(GB21521)中打印速度为15页/分的针式打印机相关要求 | | |
| 3 | A020202 投影 仪 | | | 《投影机能效限定值及能效等级》 (GB32028) | | |
| 4 | A020204 多功 能一体机 | | | 《复印机、打印机和传真机能效限定值及能效等级》(GB21521) | | |
| 5 | A020519 泵 | A02051901 离心泵 | | 《清水离心泵能效限定值及节能评价值》(GB19762) | | |
| 6 | | 20523 制冷 ★A02052301 制冷压 调设备 缩机 | 冷水机组 | 《冷水机组能效限定值及能效等级》(GB19577),《低环境温度空气源热泵(冷水)机组能效限定值及能效等级》(GB37480) | | |
| | | | 水源热泵机组 | 《水(地)源热泵机组能效限定值及 能效等级》(GB30721) | | |

| | | | 溴化锂吸收式冷水 :: 组 | 《溴化锂吸收式冷水机组能效 一定值及能效等级》(GB29540) |
|----|------------------|--------------------------|----------------------------------|---|
| | | ★A02052305 空调机 组 | 多联式空调(热泵) 机组(制冷量>14000W) | 《多联式空调(热泵)机组能效限 定值及能源效率等级》(GB21454) |
| | | | 单元式空气调节机 (制冷量>14000W) | 《单元式空气调节机能效限定值及能效等级》(GB19576)《风 送风式空调机组能效限定值及 效等级》(GB37479) |
| | | ★A02052309 专用制 冷、空调设备 | 机房空调 | 《单元式空气调节机能效限定 及能效等级》(GB19576) |
| | | A02052399 其他制冷 空调设备 | 冷却塔 | 《机械通风冷却塔第1部分:中小型开式冷却塔》(GB/T7190.1) 《机械通风冷却塔第2部分:大型开式冷却塔》(GB/T7190.2) |
| 7 | A020601 电机 | | | 《中小型三相异步电动机能效限定值及能效等级》(GB18613) |
| 8 | A020602 变压 器 | 配电变压器 | | 《三相配电变压器能效限定值 - 能效等级》(GB20052) |
| 9 | ★A020609 镇 流器 | 管型荧光灯镇流器 | | 《管形荧光灯镇流器能效限定 及能效等级》(GB17896) |
| | | A0206180101 电冰箱 | | 《家用电冰箱耗电量限定值及 效等级》(GB 12021.2) |
| 10 | | ★A0206180203 空调 机 | 房间空气调节器 | 《转速可控型房间空气调节器 效限定值及能效等级》(GB 21455-2013),待2019年修订发 布后,按《房间空气调节器能效限 定值及能效等级》(GB21455-2019) 实施。 |
| | | | 多联式空调(热泵) 机组 (制冷量≤ 14000W) | 《多联式空调(热泵)机组能效限 定值及能源效率等级》(GB21454) |
| | | | 单元式空气调节机 (制冷量≤14000W) | 《单元式空气调节机能效限定及能源效率等级》(GB19576)《风管送风式空调机组能效限定值能效等级》(GB37479) |
| | | A0206180301 洗衣机 | | 《电动洗衣机能效水效限定值 及等级》(GB12021.4) |

| | | A02061808 热水器 | ★电热水器 | 《储水式电热水器能效限定值 及能效等级》(GB21519) |
|----|--------------------|---------------------------|---------|---|
| | | | 燃气热水器 | 《家用燃气快速热水器和燃气 采暖热水炉能效限定值及能效等 级 |
| | | | 热泵热水器 | 《热泵热水机(器)能效限定值及 能效等级》(GB29541) |
| | | | 太阳能热水系统 | 《家用太阳能热水系统能效限 定值及能效等级》(GB26969) |
| | | ★普 通照明用双 端 荧光灯 | | 《普通照明用双端荧光灯能效限定值及能效等级》(GB19043) |
| | A020619 照明 设备 | LED 道路/隧道照明 产品 | | 《道路和隧道照明用 LED 灯具能 效限定值及能效等级》(GB37478 |
| 11 | | LED 筒灯 | | 《室内照明用 LED 产品能效限定值及能效等级》(GB30255) |
| | | 普通 照明用非定 向 自镇流 LED 灯 | | 《室内照明用 LED 产品能效限定 值及能效等级》(GB30255) |
| 12 | | A02091001 普通电视 设备(电视机) | | 《平板电视能效限定值及能效 等级》(GB24850) |
| 13 | | A02091107 视频监控 设备 | 监视器 | 以射频信号为主要信号输入的 监视器应符合《平板电视能效限定 值及能效等级》(GB24850),以 数字信号为主要信号输入的监 视器应符合《计算机显示器能效限 定值及能效等级》(GB21520) |
| 14 | A031210 饮食 炊事机械 | 商用燃气灶具 | | 《商用燃气灶具能效限定值及 能效等级》(GB30531) |
| 15 | ★A060805 便 器 | 坐便器 | | 《坐便器水效限定值及水效等级 (GB25502) |
| | | 蹲便器 | | 《蹲便器用水效率限定值及用水效率等级》(GB30717) |
| | | 小便器 | | 《小便器用水效率限定值及用水效率等级》(GB28377) |

| 16 | ★A060806 水 嘴 | 《水嘴用水效率限定值及用水效率等级》(GB 25501) |
|----|-------------------|------------------------------------|
| 17 | A060807 便器 冲洗阀 | 《便器冲洗阀用水效率限定值 及用水效率等级》(GB28379) |
| 18 | A060810 淋浴 器 | 《淋浴器用水效率限定值及用 水效率等级》(GB28378) |

注: 1.节能产品认证应依据相关国家标准的最新版本,依据国家标准中二级能效(水效)指标。 2.以"★"标注的为政府强制采购产品。

第三章 投标人须知

投标人须知前附表

| 条款号 | 编列内容 |
|------|---|
| | 1. 投标人的资格要求详见招标公告。 |
| | 2. 投标人出现下列情形之一的,不得参加政府采购活动: |
| | 2.1单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商,不得参加同 |
| | 一合同项下的政府采购活动。为本项目提供过整体设计、规范编制或者项目管理、 |
| | 监理、检测等服务的供应商,不得再参加本项目上述服务以外的其他采购活动。 |
| 3 | 2.2 对在"信用中国"网站(www.creditchina.gov.cn) 、中国政府采购网 |
| | (www.ccgp.gov.cn)被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严 |
| | 重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二 |
| | 条规定条件的供应商,不得参与政府采购活动。 |
| | 2.3 三年内有包括但不局限于:中标后不履标;因违反合同约定被甲方终止合作; |
| | 拖欠或拒付他人货款等合同纠纷行为的企业以及同法人名下的其他企业不能参与 |
| | 投标。 |
| 6.1 | 本项目是否接受联合体投标:不接受联合体投标。 |
| | 如接受联合体投标,联合体投标要求如下: |
| | 1. 两个以上投标人可以组成一个投标联合体,以一个投标人的身份共同参加投标。 |
| | 联合体投标的,须提供《联合体投标协议书》(格式后附)。 |
| | 2. 以联合体形式参加投标的,联合体各方均必须具备《中华人民共和国政府采购 |
| | 法》第二十二条第一款规定的基本条件(涉及行政许可范围的内容,联合体各方 |
| | 均应具备相应资质)。本项目有特殊要求规定投标人特定条件的,联合体各方中 |
| | 至少有一方必须符合招标文件规定的特定条件。 |
| | 3. 联合体各方之间必须签订联合投标协议,协议书必须明确主体方(或者牵头方) |
| | 并明确约定联合体各方承担的工作和相应的责任(各方承担责任与义务的分工必 |
| 6. 2 | 须符合采购需求,否则, 联合体投标无效),并将联合投标协议放入投标文件。 |
| 0. 2 | 联合体各方必须共同与签订采购合同,就采购合同约定的事项承担连带责任。 |
| | 4. 以联合体形式参加政府采购活动的,联合体各方不得再单独参加或者与其他投 |
| | 标人另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动。 |
| | 5. 联合体中有同类资质的投标人按照联合体分工承担相同工作的,应当按照资质 |
| | 等级较低的投标人确定资质等级。 |
| | 6. 联合体投标业绩、履约能力按照联合体各方其中较高的一方认定并计算(招标 |
| | 文件另有规定的除外)。 |
| | 7. 投标人为联合体的,可以由联合体中的一方或者多方共同交纳投标保证金,其 |
| | 交纳的保证金对联合体各方均具有约束力。 |
| | 8. 联合体各方均应按照招标文件的规定提交资格证明文件。 |

| 7.2 | √不允许分包 |
|------|---|
| | □允许分包 |
| | 分包内容: |
| | 分包金额或者比例:。 |
| | 采用综合评分法的采购项目,提供相同品牌产品(非单一产品采购项目的,指核 |
| | 心产品)的不同投标人评审得分相同时,按照下列方式确定一个投标人获得中标 |
| 0.1 | 供应商推荐资格: |
| 8.1 | ☑依次按投标报价低的优先、政策分得分高的优先、技术评分高的优先、商务评 |
| | 分高的优先、质保期长优先、交货期短优先、故障响应时间短优先的顺序推荐; |
| | □随机抽取; |
| | √不组织现场考察 |
| | □组织现场考察: |
| | 集中时间:年月日时分,逾期后果自负。集中地点: |
| 11.2 | 联系人:; 联系电话: |
| | √不组织召开开标前答疑会 |
| | □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ |
| | 会议开始时间:年月日时 <u>分</u> ,逾期后果自负。会议地点: |
| | 报价文件: |
| | 1. 投标函(格式后附) ; (必须提供,否则按无效投标处理) |
| | 2. 开标一览表(格式后附); |
| | 3. 投标人针对报价需要说明的其他文件和说明(格式自拟)。 |
| | 资格证明文件 |
| | 1.投标人为法人或者其他组织的,提供营业执照等证明文件(如营业执照或 |
| | 者事业单位法人证书或者执业许可证或者登记证书等),投标人为自然人的,提 |
| | 供身份证复印件;(必须提供,否则按无效投标处理) |
| | 2. 投标人依法缴纳税收的相关材料(<u>投标截止日前半年内任意连续 3 个月</u> 内 |
| | 依法缴纳税收的凭据复印件,依法免税的供应商,必须提供相应文件证明其依法 |
| 13 | 免税。从成立之日起到投标文件提交截止时间止不足要求月数的,只需提供从成 |
| | 立之日起的依法缴纳税收相应证明文件); |
| | 3.投标人依法缴纳社会保障资金的相关材料[<u>投标截止日前半年内任意连续</u> |
| | <u>3个月</u> 内依法缴纳社会保障资金的缴费凭证(专用收据或者社会保险缴纳清单)复 |
| | 印件;依法不需要缴纳社会保障资金的供应商,必须提供相应文件证明不需要缴 |
| | 纳社会保障资金。从成立之日起到投标文件提交截止时间止不足要求月数的只需 |
| | 提供从成立之日起的依法缴纳社会保障资金的相应证明文件]; (必须提供,否则 |
| | 按无效投标处理) |
| | 4. 投标人财务状况报告 <u>2024 年度财务</u> 报表复印件,或者银行出具的资信证明, |

63

或者中国人民银行征信中心出具的信用报告(企业投标的提供企业信用报告,自

然人投标的提供个人信用报告,需提供成立之日起至投标截止时间前的月报表或银行出具的资信证明或者中国人民银行征信中心出具的企业信用报告;资信证明应在有效期内,未注明有效期的,银行出具时间至投标截止时间不超过一年);

(必须提供,否则按无效投标处理)

- 5. 投标人直接控股、管理关系信息表(格式后附); (**必须提供,否则按无效投标处理**)
- 6. 投标声明(格式后附);(必须提供,否则按无效投标处理)
- 7. A 分标专门面向小微企业采购的项目(供应商应为小微企业/监狱企业/残疾人福利性单位),供应商应提供中小企业声明函或残疾人福利性单位声明函或属于监狱企业的证明材料。(A 分标必须提供,否则按无效投标处理,其他分标如有请提供)8. 投标人有效的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》复印件;(必须提供,否则按无效投标处理)
- 9. 除招标文件规定必须提供以外,投标人认为需要提供的其他证明材料。
- 注: 1. 以上标明"必须提供"的材料属于复印件的,必须加盖投标人电子签章, 否则按无效投标处理。
- 2. 联合体投标时,第 1-5,8 项资格证明文件联合体各方均必须分别提供,并由联合体牵头人加盖电子签章,规定签字处签字(或者电子签名),否则按无效投标处理。
 - 3. 分公司参加投标的,应当取得总公司授权。

商务文件:

- 1. 无串通投标行为的承诺函(格式后附); (必须提供,否则按无效投标处理)
- 2. 投标保证金提交凭证; (**如要求提交投标保证金的则必须提供,否则按无效投标处理**)
- 3. 法定代表人身份证明及法定代表人有效身份证正反面复印件(格式后附);(**除 自然人投标外必须提供,否则按无效投标处理**)
- 4. 授权委托书及委托代理人有效身份证正反面复印件(格式后附); (**委托时必 须提供,否则按无效投标处理**)
- 5. 商务要求偏离表(格式后附);(必须提供,否则按无效投标处理)
- 6. 售后服务承诺(格式自拟); (必须提供,否则按无效投标处理)
- 7. 投标人情况介绍(格式自拟);
- 8. 联合体协议书(格式后附); (**联合体投标时必须提供,否则按无效投标处理**)
- 9. 除招标文件规定必须提供以外,投标人认为需要提供的其他证明材料(格式自拟)。(投标人根据"第二章 采购需求"及"第四章 评标方法及评标标准"提供有关证明材料)。
- 注:以上标明"必须提供"的材料属于复印件的,必须加盖投标人电子签章,否则按无效投标处理。

技术文件:

- 1. 货物配置清单(格式后附);(必须提供,否则按无效投标处理)
- 2. 技术要求偏离表(格式后附);(必须提供,否则按无效投标处理)
- 3. 项目实施方案(格式自拟)【项目实施计划、项目实施人员一览表(格式后附)

等】; (必须提供,否则按无效投标处理)

- 4. 投标人对本项目的合理化建议和改进措施(格式自拟);
- 5. 除招标文件规定必须提供以外,投标人需要说明的其他文件和说明(格式自拟)。

注:以上标明"必须提供"的材料属于复印件的,必须加盖投标人电子签章,否则按无效投标处理。

投标报价要求:

投标人的投标报价=招标控制单价×投标折扣率。

- 16.2 投标报价是履行合同的最终价格,包括(但不限于)项目成本的物资成本、项目 所需投入的人员、车辆、工具、机械设备、配送费、利润、采购代理费等费用和 包含各项保险费用及各项税金。
- 17.2 投标有效期: 自投标截止之日起 120日。
 - □本项目不收取投标保证金。
 - √本项目收取投标保证金,具体规定如下:
 - A 分标投标保证金人民币壹万元整(¥10000.00元)。
 - B 分标投标保证金人民币壹万元整(¥10000.00元)。
 - C 分标投标保证金人民币玖仟元整(¥9000.00元)。

投标保证金的交纳方式:银行转账、支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的保函,禁止采用现钞方式。采用银行转账方式的,在投标截止时间前交至指定账户并且到账:

开户名称:广西众联工程项目管理有限公司

开户银行:中国光大银行股份有限公司南宁民主支行

18.1 银行账号: 78900188000167866

采用支票、汇票、本票或者保函(电子保函除外)等方式的,在投标截止时间前,投标人必须递交单独密封的支票、汇票、本票或者保函原件。否则视为无效投标保证金。

相关要求:

- 1. 投标保证金采用银行转账交纳方式的,投标人转账时请在银行转账底单备注"<u>项</u> <u>**目名称或项目编号+分标号**</u>",在投标截止时间前交至指定账户并且到账,投标人 应将银行转账底单的复印件作为投标保证金提交凭证,放置于商务文件中,**否则 投标无效**。
- 2. 投标保证金采用支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的保函交纳方式的,投标人应将支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的保函的复印件作为投标

保证金提交凭证,放置于商务文件中,**否则投标无效**。投标人必须在投标截止时 间前采用现场或邮寄方式(现场提交或邮寄地址:广西众联工程项目管理有限公 <u>司开标厅(南宁市江南区白沙大道 53 号松宇时代 14A 层),联系人:梁棉棉、林</u> 工,电话: 0771-4308713)将单独密封的支票、汇票、本票或者银行、保险机构 出具的保函原件提交给或者采购代理机构(邮寄方式的除外),并妥善保管。(采 用邮寄方式提交支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的保函原件的,以邮 件抵达邮寄地址的时间为准,邮件寄出不等于将原件在规定时间内提交送达) 3. 投标人为联合体的,可以由联合体中的一方或者多方共同交纳投标保证金,其 交纳的保证金对联合体各方均具有约束力。 备注: 1. 投标保证金在投标截止时间后提交的,或者不按规定交纳方式交纳的,或者未 足额交纳的(包含保函额度不足的),视为无效投标保证金。 2. 投标人采用现钞方式或者从个人账户(自然人投标除外)转出的投标保证金, 视为无效投标保证金。 3. 支票、汇票或者本票出现无效或者背书情形的,视为无效投标保证金。 4. 保函有效期低于投标有效期的,视为无效投标保证金。 5. 采用银行、保险机构出具保函的,必须为无条件保函,否则视为无效投标保证 金。 本项目不接受电子备份投标文件; 1. 投标文件提交截止时间: 详见招标公告 2. 投标地点: 详见招标公告 1. 开标时间: 详见招标公告 2. 开标地点: 详见招标公告 24.3(1) | 电子投标文件解密时间: 60 分钟 24.3(2) 宣布的内容: 投标人名称、投标价格 或者采购代理机构在资格审查结束前,对投标人进行信用查询。 杳询渠道: "信用中国"网站(www.creditchina.gov.cn) 、中国政府采购网 (www.ccgp.gov.cn). 信用查询截止时点:资格审查结束前 查询记录和证据留存方式:在查询网站中直接截图查询记录,截图作为在"广西 政府采购云"平台作为附件上传保存。 25. 3(2) 信用信息使用规则:对在"信用中国"网站(www.creditchina.gov.cn)、中国 政府采购网(www.ccgp.gov.cn)被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、 政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》

20

21.1

23

第二十二条规定条件的供应商,或者采购代理机构应当拒绝其参与政府采购活动。 两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体,以一个供应商的身份共

| | 同参加政府采购活动的,应当对所有联合体成员进行信用记录查询,联合体成员 |
|-------|--|
| | 存在不良信用记录(被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严 |
| | 重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二 |
| | 条规定条件的供应商)的,视同联合体存在不良信用记录。 |
| 26. 1 | 评标委员会的人数: 5人 |
| | 评标方法: |
| 29. 1 | √综合评分法 |
| | □最低评标价法 |
| 00.0 | 商务要求评审中允许负偏离的条款数为0项。 |
| 29. 2 | 技术要求评审中允许负偏离的条款数为0项。 |
| | 中标候选人推荐数量: |
| 29.3 | □名 |
| | √ 根据[总得分由高到低(综合评分法)排列次序并全部推荐为中标候选人 |
| | ————————————————————————————————————— |
| | 按以下的方式确定中标供应商: |
| 30. 1 | √依次按投标报价低的优先、政策分得分高的优先、技术评分高的优先、商务评 |
| | 分高的优先、质保期长优先、交货期短优先、故障响应时间短优先的顺序确定; |
| | □随机抽取; |
| | □本项目不收取履约保证金。 |
| | ☑本项目收取履约保证金,具体规定如下: |
| | 履约保证金金额: <u>各分标按照各分标的预算金额×中标折扣率×5%(中小型企业</u> |
| | 按2%) 计取, 于签订合同后 10 个工作日内缴至指定账户。 |
| | 履约保证金递交方式:银行转账或电汇或其它政府采购法律法规允许的方式 |
| | 履约保证金退付方式、时间及条件:在服务期限结束且最后一批物资质保期结束 |
| | 后,如无质量问题,由中标供应商向履约保证金收取单位提供《广西壮族自治区 |
| | 政府采购项目合同验收书》(详见桂财采〔2015〕22号),保证金收取单位在收 |
| | 到合格材料后10个工作日内办理退还手续(不计利息)。 |
| 35. 1 | 履约保证金指定账户: 开户名称: 广西壮族自治区女子监狱 |
| | 开户银行:农行南宁中鼎支行 |
| | 银行账号: 20007201040000058 |
| | 签订合同后,如中标供应商不按双方签订的合同规定履约,视违约情形扣除履约 |
| | 保证金或没收其全部履约保证金,履约保证金不足以赔偿损失的,中标供应商按 |
| | 实际损失赔偿。 |
| | 备注: |
| | 1. 根据《广西壮族自治区财政厅关于进一步发挥政府采购政策功能促进企业发展 |
| | 的通知》(桂财采〔2022〕30号)规定,鼓励在与中小微企业签订政府采购合同 |
| | 时,减少或免于收取履约保证金,有必要收取履约保证金的,收取的履约保证金 |

| | 不得超过政府采购合同金额的2%。 | | |
|-------|---|--|--|
| | 2. 履约保证金不足额缴纳的(包含保函额度不足的),或者不按规定提交方式提 | | |
| | 交的,或者保函有效期低于合同履行期限(即合同中规定的当事人履行自己的义 | | |
| | 务,如交付标的物、价款或者报酬,履行劳务、完成工作的时间界限)的,不予 | | |
| | 签订合同。 | | |
| | 3. 采用银行、保险机构出具的保函的,必须为无条件保函,否则不予签订合同。 | | |
| | 4. 投标人为联合体的,由联合体其中一方按规定提交的履约保证金,视为有效履 | | |
| | 约保证金。 | | |
| | 签订合同携带的证明材料: | | |
| | 委托代理人负责签订合同的,须携带授权委托书及委托代理人身份证原件等其他 | | |
| 36. 1 | 资格证件。 | | |
| | 法定代表人负责签订合同的,须携带法定代表人身份证明原件及身份证原件等其 | | |
| | 他证明材料。 | | |
| | 接收质疑函方式:以书面形式 | | |
| | 质疑联系部门及联系方式: 广西众联工程项目管理有限公司招标部门,联系电话: | | |
| 38. 2 | 0771-4308713,通讯地址:广西众联工程项目管理有限公司(南宁市江南区白沙 | | |
| | 大道 53 号松宇时代 14A 层) | | |
| | 业务时间:工作日每天上午9时00分到12时00分,下午3时00分到6时00分。 | | |
| | 1.采购代理费支付方式: | | |
| | √本项目代理服务费由 <u>中标供应商</u> 一次性向采购代理机构支付。 | | |
| | □支付。 | | |
| | 2.采购代理费收取标准: | | |
| | ☑以分标(□中标金额/☑采购预算/□暂定中标金额/□其他)为计费额,费用 | | |
| | 标准为 : 参照计价格[2002]1980 号《招标代理服务费管理暂行办法》收费标准及 | | |
| 39. 1 | 桂价费[2011]55 号文规定,按差额定率累进法计算。中标人在领取中标通知书前, | | |
| | 中标人应向采购代理机构一次付清招标代理服务费。 | | |
| | 账户信息: | | |
| | 收款人户名: 广西众联工程项目管理有限公司 | | |
| | 开户银行:中国光大银行股份有限公司南宁民主支行 | | |
| | 银行账号: 78900188000167866 | | |
| | 解释:构成本招标文件的各个组成文件应互为解释,互为说明;除招标文件中有 | | |
| | 特别规定外,仅适用于招标投标阶段的规定,按更正公告(澄清公告)、招标公 | | |
| 40. 1 | 告、采购需求、投标人须知、评标方法及评标标准、拟签订的合同文本、投标文 | | |
| | 件格式的先后顺序解释;同一组成文件中就同一事项的规定或者约定不一致的, | | |
| | 以编排顺序在后者为准;同一组成文件不同版本之间有不一致的,以形成时间在 | | |
| | 后者为准; 更正公告(澄清公告)与同步更新的招标文件不一致时以更正公告(澄 | | |

| 1.本招标文件中描述投标人的"公章"是指根据我国对公章的管理规定,用投标人法定主体行为名称制作的印章,除本招标文件有特殊规定外,投标人的财务章、部门章、分公司章、工会章、合同章、投标专用章、业务专用章及银行的转账章、现金收讫章、现金付讫章等其他形式印章均不能代替公章。 2.本招标文件所称的"电子签章""电子签名",是指经"广西政府采购云"平台认可的CA认证的电子签名数据为表现形式的印章,可用于签署电子投标文件,电子印章与实物印章具有同等法律效力,不因其采用电子化表现形式而否定其法律效力。 3.投标人为其他组织或者自然人时,本招标文件规定的法定代表人指负责人或者自然人。本招标文件所称负责人是指参加投标的其他组织营业执照或者执业许可证等证照上的负责人,本招标文件所称自然人指参与投标的自然人本人,且应具备独立承担民事责任能力,自然人应当为年满18岁以上成年人(十六周岁以上的未成年人,以自己的劳动收入为主要生活来源的,视为完全民事行为能力人)。 4.本招标文件中描述投标人的"签字"是指投标人的法定代表人或者委托代理人亲自在文件规定签字处亲笔写上个人的名字的行为,私章、签字章、印鉴、影印等其他形式均不能代替亲笔签字。 5.本招标文件所称的"以上""以下""以内""届满",包括本数;所称的"不满""以内" | | 清公告)为准。按本款前述规定仍不能形成结论的,由或者采购代理机构负责解 释。 |
|---|-------|---|
| | 40. 2 | 1. 本招标文件中描述投标人的"公章"是指根据我国对公章的管理规定,用投标人法定主体行为名称制作的印章,除本招标文件有特殊规定外,投标人的财务章、部门章、分公司章、工会章、合同章、投标专用章、业务专用章及银行的转账章、现金收讫章、现金付讫章等其他形式印章均不能代替公章。 2. 本招标文件所称的"电子签章""电子签名",是指经"广西政府采购云"平台认可的 CA 认证的电子签名数据为表现形式的印章,可用于签署电子投标文件,电子印章与实物印章具有同等法律效力,不因其采用电子化表现形式而否定其法律效力。 3. 投标人为其他组织或者自然人时,本招标文件规定的法定代表人指负责人或者自然人。本招标文件所称负责人是指参加投标的其他组织营业执照或者执业许可证等证照上的负责人,本招标文件所称自然人指参与投标的自然人本人,且应具备独立承担民事责任能力,自然人应当为年满18岁以上成年人(十六周岁以上的未成年人,以自己的劳动收入为主要生活来源的,视为完全民事行为能力人)。 4. 本招标文件中描述投标人的"签字"是指投标人的法定代表人或者委托代理人亲自在文件规定签字处亲笔写上个人的名字的行为,私章、签字章、印鉴、影印等其他形式均不能代替亲笔签字。 |

投标人须知正文

一、总则

1. 适用范围

- 1.1 适用法律:本项目、采购代理机构、投标人、评标委员会的相关行为均受《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》《政府采购货物和服务招标投标管理办法》及本项目本级和上级财政部门政府采购有关规定的约束和保护。
 - 1.2 本招标文件适用于本项目的所有采购程序和环节(法律、法规另有规定的,从其规定)。

2. 定义

- 2.1 "采购人"是指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。
- 2.2 "采购代理机构"是指政府采购集中采购机构和集中采购机构以外的采购代理机构。
- 2.3"供应商"是指向提供物资、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。
- 2.4"投标人"是指响应招标、参加投标竞争的法人、其他组织或者自然人。
- 2.5"物资"是指各种形态和种类的物品,包括原材料、燃料、设备、产品等。
- 2.6"售后服务" 是指商品出售以后所提供的各种服务,包含但不限于投标人须承担的备品备件、包装、运输、装卸、保险、货到就位以及安装、调试、培训、保修以及其他各种服务。
- 2.7"书面形式"是指合同书、信件和数据电文(包括电报、电传、传真、电子数据交换和电子邮件)等可以有形地表现所载内容的形式。
- 2.8 "实质性要求"是指招标文件中已经指明不满足则投标无效的条款,或者不能负偏离的条款,或者采购需求中带"▲"的条款。
- 2.9 "正偏离",是指投标文件对招标文件"采购需求"中有关条款作出的响应优于条款要求并有利于的情形。
- 2.10 "负偏离",是指投标文件对招标文件"采购需求"中有关条款作出的响应不满足条款要求,导致要求不能得到满足的情形。
 - 2.11 "允许负偏离的条款"是指采购需求中的不属于"实质性要求"的条款。

3. 投标人的资格要求

投标人的资格要求详见"投标人须知前附表"。

4. 投标委托

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

5. 投标费用

投标费用:投标人应承担参与本次采购活动有关的所有费用,包括但不限于获取招标文件、勘查现场、编制和提交投标文件、参加澄清说明、签订合同等,不论投标结果如何,均

应自行承担。

6. 联合体投标

- 6.1 本项目是否接受联合体投标,详见"投标人须知前附表"。
- 6.2 如接受联合体投标,联合体投标要求详见"投标人须知前附表"。
- 6.3 根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库(2020)46号)第九条及第二款《广西壮族自治区财政厅关于进一步发挥政府采购政策功能促进企业发展的通知》(桂财采(2022)30号)的规定,接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目,对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的,采购代理机构应当对联合体或者大中型企业的报价给予4%~6%的扣除,用扣除后的价格参加评审。

7. 转包与分包

- 7.1 本项目不允许转包。
- 7.2 本项目是否允许分包详见"投标人须知前附表",本项目不允许违法分包。允许分包的非主体、非关键性工作,根据法律法规规定承担该工作需要行政许可的,如该工作由投标人自行承担,投标人应具备相应的行政许可,如投标人不具备相应的行政许可必须采用分包的方式,但分包投标人应具备相应行政许可。
- 7.3 投标人根据招标文件的规定和采购项目的实际情况,拟在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作分包的,应当在投标文件中载明分包承担主体,分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包。

8. 特别说明

8.1 采用最低评标价法的采购项目,提供相同品牌产品的不同投标人参加同一合同项下投标的,以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标;报价相同的,由或者委托评标委员会按照"投标人须知前附表"规定的方式确定一个参加评标的投标人,**其他投标无效。**

采用综合评分法的采购项目,提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的,按一家投标人计算,评审后得分最高的同品牌投标人获得中标供应商推荐资格;评审得分相同的,由或者委托评标委员会按照"投标人须知前附表"规定的方式确定一个投标人获得中标供应商推荐资格,其他同品牌投标人不作为中标候选人。

非单一产品采购项目,多家投标人提供的核心产品品牌相同的,按前两款规定处理。

- 8.2 如果本招标文件要求提供投标人或制造商的资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证等材料的,资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证等必须为投标人或者制造商所拥有或自身获得。
- 8.3 投标人应仔细阅读招标文件的所有内容,按照招标文件的要求提交投标文件,并对所提供的全部资料的真实性承担法律责任。
- 8.4 投标人在投标活动中提供任何虚假材料,将报监管部门查处;中标后发现的,中标供应商须依照《中华人民共和国消费者权益保护法》规定赔偿,且民事赔偿并不免除违法投标人的行政与刑事责任。

9. 回避与串通投标

- 9.1 在政府采购活动中, 采购人员及相关人员与供应商有下列利害关系之一的, 应当回避:
 - (1)参加采购活动前3年内与供应商存在劳动关系;
 - (2) 参加采购活动前3年内担任供应商的董事、监事;
 - (3) 参加采购活动前3年内是供应商的控股股东或者实际控制人;
- (4)与供应商的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻 亲关系:
 - (5) 与供应商有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

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

- 9.2 有下列情形之一的视为投标人相互串通投标,投标文件将被视为无效:
- (1) 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制;
- (2) 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜:
- (3) 不同的投标人的投标文件载明的项目管理员为同一个人:
- (4) 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异;
- (5) 不同投标人的投标文件相互混装;
- (6) 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人账户转出。
- 9.3 供应商有下列情形之一的,属于恶意串通行为,将报同级监督管理部门:
- (1)供应商直接或者间接从或者采购代理机构处获得其他供应商的相关信息并修改其投标文件或者响应文件;
 - (2) 供应商按照或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件或者响应文件:
 - (3) 供应商之间协商报价、技术方案等投标文件或者响应文件的实质性内容:
- (4)属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同参加政府采购活动;
- (5)供应商之间事先约定一致抬高或者压低投标报价,或者在招标项目中事先约定轮流 以高价位或者低价位中标,或者事先约定由某一特定供应商中标,然后再参加投标;
 - (6) 供应商之间商定部分供应商放弃参加政府采购活动或者放弃中标;
- (7)供应商与或者采购代理机构之间、供应商相互之间,为谋求特定供应商中标或者排 斥其他供应商的其他串通行为。

二、招标文件

10. 招标文件的组成

- (1) 招标公告;
- (2) 采购需求:

- (3) 投标人须知;
- (4) 评标方法及评标标准:
- (5) 拟签订的合同文本;
- (6) 投标文件格式。

11. 招标文件的澄清、修改 、现场考察和答疑会

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

澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的,或者采购代理机构应当在投标截止时间至少15日前,以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人;不足15日的,或者采购代理机构应当顺延提交投标文件的截止时间。

11.2或者采购代理机构可以在招标文件提供期限截止后,组织已获取招标文件的潜在投标人现场考察或者召开开标前答疑会,具体详见"投标人须知前附表"。

三、投标文件的编制

12. 投标文件的编制原则

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

13. 投标文件的组成

投标文件由报价文件、资格证明文件、商务文件、技术文件四部分组成。

- (1) 报价文件: 具体材料见"投标人须知前附表"。
- (2) 资格证明文件: 具体材料见"投标人须知前附表"。
- (3) 商务文件:具体材料见"投标人须知前附表"。
- (4) 技术文件: 具体材料见"投标人须知前附表"。

14. 投标文件的语言及计量

14.1 语言文字

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

14.2 投标计量单位

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

15. 投标的风险

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

16. 投标报价

- 16.1 投标报价应按"第六章 投标文件格式"中"开标一览表"格式填写。
- 16.2 投标报价具体包括内容详见"投标人须知前附表"。
- 16.3 投标人必须就所投每个分标的全部内容分别作完整唯一总价报价,不得存在漏项报价;投标人必须就所投分标的单项内容作唯一报价。

17. 投标有效期

- 17.1 投标有效期是指为保证有足够的时间在开标后完成评标、定标、合同签订等工作而要求投标人提交的投标文件在一定时间内保持有效的期限。
 - 17.2 投标有效期应按规定的期限作出承诺,具体详见"投标人须知前附表"。
 - 17.3 投标人的投标文件在投标有效期内均保持有效。

18. 投标保证金

- 18.1 投标人须按"投标人须知前附表" 的规定提交投标保证金。
- 18.2 投标保证金的退还

未中标供应商的投标保证金自中标通知书发出之日起 5 个工作日内退还;中标供应商的投标保证金自政府采购合同签订之日起 5 个工作日内退还。

- 18.3 除逾期退还投标保证金和终止招标的情形以外,投标保证金不计息。
- 18.4 投标人有下列情形之一的,投标保证金将不予退还:
- (1) 投标人在投标有效期内撤销投标文件的;
- (2) 未按规定提交履约保证金的;
- (3) 投标人在投标过程中弄虚作假,提供虚假材料的;
- (4) 中标供应商无正当理由不与签订合同的;
- (5) 投标人出现本章第9.2、9.3情形的;
- (6) 法律法规规定的其他情形。

19. 投标文件的编制

- 19.1 投标人应先安装"广西政府采购云电子投标客户端"(请自行前往"广西政府采购云"平台进行下载),并按照本项目招标文件规定的格式和顺序和"广西政府采购云"平台的要求编制并加密。投标文件内容不完整、编排混乱导致投标文件被误读、漏读或者查找不到相关内容的,由此引发的后果由投标人承担。
- 19.2 为确保网上操作合法、有效和安全,投标人应当在投标截止时间前完成在"广西政府采购云"平台的身份认证,确保在电子投标过程中能够对相关数据电文进行加密和使用电子签章。
- 19.3 投标文件须由投标人在规定位置签字(或者电子签名)、盖章(具体以投标人须知前附表或投标文件格式规定为准),**否则按无效投标处理**。
 - 19.4 投标文件中标注的投标人名称应与主体资格证明(如营业执照或者事业单位法人证

书或者执业许可证或者登记证书等)及公章一致,并与"广西政府采购云"中获取招标文件的投标人名称一致,投标人为自然人的,标注的投标人名称应与身份证姓名及签名一致,**否**则按无效投标处理。

19.5 投标文件应尽量避免涂改、行间插字或者删除。如果出现上述情况,改动之处应由 投标人的法定代表人或者其委托代理人签字(或者电子签名)或者加盖公章或者加盖电子签 章。投标文件因字迹潦草或者表达不清所引起的后果由投标人承担。

20. 电子备份投标文件

电子备份投标文件是指通过"广西政府采购云电子投标客户端"在线编制生成且后缀名为"bfbs"的文件,提交要求详见在"投标人须知前附表"。

21. 投标文件的提交

- 21.1 投标人必须在"投标人须知前附表"规定的投标文件提交截止时间前将电子投标文件提交至投标地点。电子投标文件应在制作完成后,在投标截止时间前通过有效数字证书(CA认证锁)进行电子签章、加密,然后通过网络将加密的电子投标文件递交至"广西政府采购云"平台。
- 21.2 未在规定时间内提交或者未按照招标文件要求加密的电子投标文件,"广西政府采购云"平台将拒收。

22. 投标文件的补充、修改、撤回与退回

- 22.1 投标人应当在投标截止时间前完成电子投标文件的上传、提交,投标截止时间前可以补充、修改或者撤回投标文件。补充或者修改投标文件的,应当先行撤回原投标文件,补充、修改后重新上传、提交,投标截止时间前未完成上传、提交的,视为撤回投标文件。投标截止时间以后上传递交的投标文件,"广西政府采购云"平台将予以拒收。(补充、修改或者撤回方式可登录"广西政府采购云"平台,依次进入"服务中心"中查看 "电子投标文件制作与投送教程")
- 22.2 "广西政府采购云"平台收到投标文件后向供应商发出确认回执通知。在投标截止时间前,除供应商补充、修改或者撤回投标文件外,任何单位和个人不得解密或提取投标文件。
 - 22.3 在投标截止时间后,和采购代理机构对已提交的投标文件概不退回。

四、开 标

23. 开标时间和地点

开标时间及地点详见"投标人须知前附表"

24. 开标程序

- 24.1 提交投标文件截止时间止,投标人不足3家的,不得开标。
- 24.2 采购代理机构将按照招标文件规定的时间通过"广西政府采购云"平台组织线上开标活动,所有供应商均应当准时在线参加,投标人因未在线参加开标而导致投标文件无法按

时解密等一切后果由投标人自己承担。

24.3 开标程序

- (1)解密电子投标文件。"广西政府采购云"平台按开标时间自动提取所有投标文件。 采购代理机构依托"广西政府采购云"平台向各投标人发出电子加密投标文件【开始解密】 通知,由投标人按"投标人须知前附表"规定的时间内自行进行投标文件解密。投标人的法 定代表人或其委托代理人须凭加密时所用的 CA 锁准时登录到"广西政府采购云"平台电子开 标大厅签到并对电子投标文件解密。投标人未在规定的时间内解密投标文件或者解密失败的, 投标人的投标文件作无效处理。
- (2) 电子唱标。投标文件解密结束,宣布的内容均在"广西政府采购云"平台远程开标 大厅展示,具体详见"投标人须知前附表";
- (3) 开标过程由采购代理机构如实记录,并电子留痕,由参加电子开标的各投标人代表对电子开标记录在开标记录公布后 15 分钟内进行当场校核及勘误,并线上确认是否有异议,未确认的视同认可开标结果。
- (4)投标人代表对开标过程和开标记录有疑义,以及认为、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的,应当场提出询问或者回避申请。采购代理机构对投标人代表提出的询问或者回避申请应当及时处理。
 - (5) 开标结束。

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

五、资格审查

25. 资格审查

- 25.1 开标结束后,或者采购代理机构通过电子开评标系统依据招标文件对电子投标文件 进行线上资格审查。
- 25.2 资格审查标准为本招标文件中载明对投标人资格要求的条件。本项目资格审查采用 合格制,凡符合招标文件规定的投标人资格要求的投标人均通过资格审查。
 - 25.3 投标人有下列情形之一的,资格审查不通过,作无效投标处理:
 - (1) 不具备招标文件中规定的资格要求的;
- (2)在"信用中国"网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的;(注:其中信用查询规则见"投标人须知前附表","广西政府采购云"平台已与"信用中国"网站、中国政府采购网实现数据对接,可直接在线查询)
- (3) 同一合同项下的不同投标人,单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的; 为本项目提供过整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商,再参加该 采购项目的其他采购活动的:

- (4)投标文件中的资格证明文件缺少任一项"投标人须知前附表"资格证明文件规定"必须提供"的文件资料的;
- (5) 投标文件中的资格证明文件出现任一项不符合"投标人须知前附表"资格证明文件规定"必须提供"的文件资料要求或者无效的。
 - 25.4 合格投标人不足3家的,不得评标。

六、评 标

26. 组建评标委员会

- 26.1 评标委员会由代表和评审专家组成,具体人数详见"投标人须知前附表",其中评审专家不得少于成员总数的三分之二。
 - 26.2 参加过采购项目前期咨询论证的专家,不得参加该采购项目的评审活动。
 - 26.3 采购代理机构应当基于"广西政府采购云"平台抽(选)取评审专家。

27. 评标的依据

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

28. 评标原则

- 28.1 评标原则。评标委员会评标时必须公平、公正、客观,不带任何倾向性和启发性; 不得向外界透露任何与评标有关的内容;任何单位和个人不得干扰、影响评标的正常进行; 评标委员会及有关工作人员不得私下与投标人接触,不得收受利害关系人的财物或者其他好处。
- 28.2 评委表决。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。
- 28.3 评标的保密。采购代理机构应当采取必要措施,保证评标在严格保密(封闭式评标)的情况下进行。除代表、评标现场组织人员外的其他工作人员以及与评标工作无关的人员不得进入评标现场。有关人员对评标情况以及在评标过程中获悉的国家秘密、商业秘密负有保密责任。
- 28.4 评标过程的监控。本项目电子评标过程实行网上留痕、全程录音、录像监控,**投标** 人在评标过程中所进行的试图影响评标结果的不公正活动,可能导致其投标按无效处理。

29. 评标方法及中标候选人推荐

- 29.1 本项目的评标方法详见"投标人须知前附表"。
- 29.2 商务/技术要求允许负偏离的条款数详见"投标人须知前附表"。
- 29.3 中标候选人推荐数量详见"投标人须知前附表"。
- 29.4 电子交易活动的中止。采购过程中出现以下情形,导致电子交易平台无法正常运行,或者无法保证电子交易的公平、公正和安全时,采购代理机构可以中止电子交易活动:
 - (1) 电子交易平台发生故障而无法登录访问的;

- (2) 电子交易平台应用或数据库出现错误,不能进行正常操作的;
- (3) 电子交易平台发现严重安全漏洞,有潜在泄密危险的;
- (4) 病毒发作导致不能进行正常操作的;
- (5) 其他无法保证电子交易的公平、公正和安全的情况。

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

七、中标和合同

30 确定中标供应商

- 30.1 采购代理机构在评标结束之日起2个工作日内将评标报告送采购人,在收到评标报告之日起5个工作日内,在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标供应商。中标候选人并列的,按照"投标人须知前附表"规定的方式确定中标供应商。采购人也可以事先授权评标委员会直接确定中标供应商。
- 30.2 采购人在收到评标报告 5 个工作日内未按评标报告推荐的中标候选人顺序确定中标供应商,又不能说明合法理由的,视同按评标报告推荐的顺序确定排名第一的中标候选人为中标供应商。
 - 30.3 出现下列情形之一的,应予废标:
 - (1) 符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足三家的;
 - (2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的;
 - (3) 投标人的报价均超过了采购预算,不能支付的;
 - (4) 因重大变故, 采购任务取消的。

废标后,应当将废标理由通知所有投标人。

31. 结果公告

31.1 采购人或者采购代理机构应当自中标供应商确定之日起 2 个工作日内,在省级以上财政部门指定的媒体上公告中标结果,招标文件应当随中标结果同时公告。或者采购代理发出中标通知书前,应当对中标供应商信用进行查询,对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的投标人,取消其中标资格,并确定排名第二的中标候选人为中标供应商。排名第二的中标候选人因前款规定的同样原因被取消中标资格的,可以确定排名第三的中标候选人为中标供应商,以此类推。

以上信息查询记录及相关证据与采购文件一并保存。

31.2 中标供应商享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46 号〕规 定的中小企业扶持政策的,采购代理机构应当随中标结果公开中标供应商的《中小企业声明 函》。

32. 发出中标通知书

在发布中标公告的同时,采购代理机构向中标供应商通过"广西政府采购云"平台发出 电子中标通知书。对未通过资格审查的投标人,应当告知其未通过的原因;采用综合评分办 法评审的,还应当告知未中标供应商本人的评审得分与排序。

33. 无义务解释未中标原因

采购代理机构无义务向未中标的投标人解释未中标原因。

34. 合同授予标准

合同将授予被确定实质上响应招标文件要求,具备履行合同能力的中标供应商。

35. 履约保证金

- 35.1 履约保证金的金额、提交方式、退付的时间和条件详见 "投标人须知前附表"。中标供应商未按规定提交履约保证金的,视为拒绝与签订合同。
- 35.2 在履约保证金退还日期前,若中标供应商的开户名称、开户银行、账号有变动的,请以书面形式通知履约保证金收取单位,否则由此产生的后果由中标供应商自行承担。

36. 签订合同

- 36.1 正式合同内容应包含:
 - 1. 招标公告中的"采购需求"
 - 2. "招标控制单价"
 - 3. "供应商考核管理办法"等约束性内容。
 - 4. 甲乙双方均认为需要在合同体现的,经过双方认同的其它条款。
- 36.2 签订电子采购合同:中标供应商领取电子中标通知书后,在规定的日期、时间、地点,由法定代表人或其授权代表与代表签订电子采购合同。如中标供应商为联合体的,由联合体成员各方法定代表人或其授权代表与代表签订合同。

线下签订纸质合同:投标人领取中标通知书后,按"投标人须知前附表"规定向出示相 关证明材料,经核验合格后方可签订合同。

- 36.3 签订合同时间:按中标通知书规定的时间签订合同。
- 36.4 中标供应商拒绝签订政府采购合同(包括但不限于放弃中标、因不可抗力不能履行合同而放弃签订合同),可以按照评审报告推荐的中标候选人名单排序,确定下一候选人为中标供应商,也可以重新开展政府采购活动。如无正当理由拒签合同的,给中标供应商造成损失的,中标供应商可追究承担相应的法律责任。
- 36.5 政府采购合同是政府采购项目验收的依据,中标供应商应当按照采购合同约定的各自的权利和义务全面履行合同。任何一方当事人在履行合同过程中均不得擅自变更、中止或终止合同。政府采购合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的,双方当事人应当变更、中止或终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任,双方都有过错的,各自承担相应的责任。
- 36.6 采购人或中标供应商不得单方面向合同另一方提出任何招标文件没有约定的条件或不合理的要求,作为签订合同的条件;也不得协商另行订立背离招标文件和合同实质性内容

的协议。

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

36.8 政府采购合同履行中,需追加与合同标的相同的货物、工程或者服务的,在不改变合同其他条款的前提下,可以与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 10%。

37. 政府采购合同公告

采购人或者受托采购代理机构应当自政府采购合同签订之日起 2 个工作日内,将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告,但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

38. 询问、质疑和投诉

- 38.1 供应商对政府采购活动事项有疑问的,可以提出询问,或者采购代理机构应当在 3 个工作日内对供应商依法提出的询问作出答复,但答复的内容不得涉及商业秘密。
- 38.2 供应商认为招标文件、采购过程或者中标结果使自己的合法权益受到损害的,必须在知道或者应知其权益受到损害之日起7个工作日内,以书面形式向、采购代理机构提出质疑。采购代理机构接收质疑函的方式、联系部门、联系电话和通讯地址等信息详见"投标人须知前附表"。具体质疑起算时间如下:
- (1) 对可以质疑的招标文件提出质疑的,为收到招标文件之日或者招标文件公告期限届满之日;
 - (2) 对采购过程提出质疑的,为各采购程序环节结束之日;
 - (3) 对中标结果提出质疑的,为中标结果公告期限届满之日。
- 38.3 供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料,针对同一采购程序环节的质疑必须在法定质疑期内一次性提出。质疑函应当包括下列内容(质疑函格式后附):
 - (1) 供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话;
 - (2) 质疑项目的名称、编号;
 - (3) 具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求;
 - (4) 事实依据;
 - (5) 必要的法律依据;
 - (6) 提出质疑的日期。

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

- 38.4、采购代理机构认为供应商质疑不成立,或者成立但未对中标结果构成影响的,继续开展采购活动;认为供应商质疑成立且影响或者可能影响中标结果的,按照下列情况处理;
- (一)对招标文件提出的质疑,依法通过澄清或者修改可以继续开展采购活动的,澄清或者修改招标文件后继续开展采购活动,否则应当修改招标文件后重新开展采购活动。
- (二)对采购过程、中标结果提出的质疑,合格供应商符合法定数量时,可以从合格的中标候选人中另行确定中标供应商的,应当依法另行确定中标供应商;否则应当重新开展采

购活动。

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

38.5 质疑供应商对、采购代理机构的答复不满意,或者采购代理机构未在规定时间内作出答复的,可以在答复期满后15个工作日内向《政府采购质疑和投诉办法》(财政部令第94号)第六条规定的财政部门提起投诉(投诉书格式后附)。

八、其他事项

39. 代理服务费

- 39.1 代理服务收取标准及缴费账户详见"投标人须知前附表",投标人为联合体的,可以由联合体中的一方或者多方共同交纳代理服务费。
- 39.2 代理服务收费标准:参照计价格[2002]1980 号《招标代理服务费管理暂行办法》收费标准及桂价费[2011]55 号文规定,按差额定率累进法计算。中标人在领取中标通知书前,中标人应向采购代理机构一次付清招标代理服务费。

40. 需要补充的其他内容

- 40.1 本招标文件解释规则详见"投标人须知前附表"。
- 40.2 其他事项详见"投标人须知前附表"。
- 40.3 本招标文件所称中小企业,是指在中华人民共和国境内依法设立,依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业,但与大企业的负责人为同一人,或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户,在政府采购活动中视同中小企业。在政府采购活动中,供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的,享受本招标文件规定的中小企业扶持政策:
- (1) 在货物采购项目中,货物由中小企业制造,即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标,不对其中涉及的工程承建商和服务的承接商作出要求;
- (2) 在工程采购项目中,工程由中小企业承建,即工程施工单位为中小企业,不对其中 涉及的货物的制造商和服务的承接商作出要求;
- (3) 在服务采购项目中,服务由中小企业承接,即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员,不对其中涉及的货物的制造商和工程承建商作出要求。

在货物采购项目中,供应商提供的货物既有中小企业制造货物,也有大型企业制造货物的,不享受本招标文件规定的中小企业扶持政策。以联合体形式参加政府采购活动,联合体各方均为中小企业的,联合体视同中小企业。其中,联合体各方均为小微企业的,联合体视同小微企业。

依据本招标文件规定享受扶持政策获得政府采购合同的,小微企业不得将合同分包给大

中型企业,中型企业不得将合同分包给大型企业。

第四章 评标方法及评标标准

一、评标方法

综合评分法,是指投标文件满足招标文件全部实质性要求,且按照评审因素的量化指标 评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。

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

二、评标程序

1. 符合性审查

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

2. 符合性审查不通过而导致投标无效的情形

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

- 2.1 在报价评审时,如发现下列情形之一的,将被视为投标无效:
- (1) 报价文件未提供"投标人须知前附表"第13.1条规定中"必须提供"的文件资料的:
 - (2) 未采用人民币报价或者未按照招标文件标明的币种报价的:
- (3)各分标报价超出招标文件相应分标规定最高限价,或者超出相应分标采购预算金额的:
- (4) 投标人未就所投分标进行报价或者存在漏项报价; 投标人未就所投分标的单项内容 作唯一报价; 投标人未就所投分标的全部内容作完整唯一总价报价; 存在有选择、有条件报 价的(招标文件允许有备选方案或者其他约定的除外);
 - (5) 修正后的报价,投标人不确认的:
 - (6) 投标人属于本章第5.1条(2) 或者第5.2条(2) 项情形的:
 - (7) 报价文件响应的标的数量及单位与招标文件要求实质性不一致的。
 - 2.2 在商务评审时,如发现下列情形之一的,将被视为投标无效:
 - (1) 投标文件未按招标文件要求签署、盖章的;
 - (2) 委托代理人未能出具有效身份证或者出具的身份证与授权委托书中的信息不符的:
 - (3) 为无效投标保证金的或者未按照招标文件的规定提交投标保证金的;
- (4) 投标文件未提供"投标人须知前附表"第13.1条规定中"必须提供"或者"委托时必须提供"的文件资料的;
 - (5) 商务要求评审允许负偏离的条款数超过"投标人须知前附表"规定项数的;
 - (6) 投标文件的实质性内容未使用中文表述、使用计量单位不符合招标文件要求的:
 - (7) 投标文件中的文件资料因填写不齐全或者内容虚假或者出现其他情形而导致被评

标委员会认定无效的;

- (8) 投标文件含有不能接受的附加条件的:
- (9) 属于投标人须知正文第9.2条情形的;
- (10) 投标文件标注的项目名称或者项目编号与招标文件标注的项目名称或者项目编号 不一致的:
 - (11) 招标文件明确不允许分包,投标文件拟分包的;
 - (12) 未响应招标文件实质性要求的;
 - (13) 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。
 - 2.3 在技术评审时,如发现下列情形之一的,将被视为投标无效:
 - (1) 技术要求评审允许负偏离的条款数超过"投标人须知前附表"规定项数的;
- (2) 投标文件未提供"投标人须知前附表"第13.1条规定中"必须提供"的文件资料的;
 - (3) 虚假投标,或者出现其他情形而导致被评标委员会认定无效的;
- (4) 招标文件未载明允许提供备选(替代) 投标方案或明确不允许提供备选(替代) 投标方案时,投标人提供了备选(替代) 投标方案的;
 - (5) 未响应招标文件实质性要求的。

3. 澄清补正

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

异常情况处理:如遇无法正常使用线上发送澄清函的情况,将启动书面形式办理。启动书面形式办理的情况下,评标委员会以书面形式要求投标人在规定时间内作出必要的澄清、说明或者补正。投标人的澄清、说明或者补正必须采用书面形式,并加盖公章,或者由法定代表人或者其授权的代表签字。

未按评标委员会的要求作出明确澄清、说明或者更正的投标人的投标文件将按照有利于的原则由评标委员会进行判定。

4. 投标文件修正

- 4.1 投标文件报价出现前后不一致的,按照下列规定修正:
- (1) 投标文件中开标一览表(报价表)内容与投标文件中相应内容不一致的,以开标一览表(报价表)为准;
 - (2) 大写金额和小写金额不一致的,以大写金额为准;
 - (3)单价金额小数点或者百分比有明显错位的,以开标一览表的总价为准,并修改单价;
 - (4) 总价金额与按单价汇总金额不一致的,以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的,按照以上(1)-(4)规定的顺序修正。修正后的报价经投

标人确认后产生约束力,投标人不确认的,其投标无效。

- 4.2 经投标人确认修正后的报价若超过采购预算金额或者最高限价,**投标人的投标文件 作无效投标处理**。
 - 4.3 经投标人确认修正后的报价作为签订合同的依据,并以此报价计算价格分。
 - 5. 比较与评价
 - 5.1 采用综合评分法的
- (1) 评标委员会按照招标文件中规定的评标方法及评标标准,对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估,综合比较与评价。
 - (2) 评标委员会独立对每个投标人的投标文件进行评价,并汇总每个投标人的得分。

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

- (3) 评标委员会按照招标文件中规定的评标方法和标准计算各投标人的报价得分。在计算过程中,不得去掉最高报价或者最低报价。
 - (4) 各投标人的得分为所有评委的有效评分的算术平均数。
 - (5) 评标委员会按照招标文件中的规定推荐中标候选人。
- (6)起草并签署评标报告。评标委员会根据评标委员会成员签字的原始评标记录和评标结果编写评标报告。评标委员会成员均应当在评标报告上签字,对自己的评标意见承担法律责任。对评标过程中需要共同认定的事项存在争议的,应当按照少数服从多数的原则做出结论。持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见及理由,否则视为同意评标报告。
 - 5.2 采用最低评标价法的
- (1) 评标委员会按照招标文件中规定的评标方法及评标标准,对符合性审查合格的投标文件报价进行比较。
- (2)评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价,有可能影响 产品质量或者不能诚信履约的,应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明,必要时提交相 关证明材料:投标人不能证明其报价合理性的,评标委员会将其作为无效投标处理。
 - (3) 评标委员会按照招标文件中的规定推荐中标候选人。
- (4)起草并签署评标报告。评标委员会根据评标委员会成员签字的原始评标记录和评标结果编写评标报告。评标委员会成员均应当在评标报告上签字,对自己的评标意见承担法律责任。对评标过程中需要共同认定的事项存在争议的,应当按照少数服从多数的原则做出结论。持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见及理由,否则视为同意评标报告。

三、评标标准

综合评分法

A 分标、B 分标适用:

| | 序号 | 评分因素 | 评分标准 |
|---|----------|-------|---------------------------------------|
| | | | (1)评标报价为投标人的投标报价进行政策性扣除后的 |
| | | | 价格,评标报价只是作为评标时使用。最终中标供应商的中 |
| | | | 标金额等于投标报价。 |
| | | | (2)政策性扣除计算方法。 |
| | | | 根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46 号) |
| | | | 及《广西壮族自治区财政厅关于进一步发挥政府采购政策功能 |
| | | | 促进企业发展的通知》(桂财采〔2022〕30号)的规定, 投标 |
| | | | 人在其投标文件中提供《中小企业声明函》, 且其投标全部 |
| | | | 货物由小微企业制造的,对其投标报价给予20%的扣除,扣除后 |
| | | | 的价格为评标报价,即评标报价=投标报价×(1-20%)。接受 |
| | | | 大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向 |
| | | | 一家或者多家小微企业分包的采购项目,联合协议或者分包 |
| | | | 意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的, |
| | | | 采购代理机构应当对联合体或者大中型企业的报价给予_4%的 |
| | 价格 | | 扣除,用扣除后的价格参加评审,扣除后的价格为评标报价, |
| | 分 | 投标报价 | 即评标报价=投标报价×(1-4%)。除上述情况外,评标报价 |
| 1 | (30 | (满分30 | =投标报价。 注: A分标专门面向小微企业采购,不再对投标人 |
| | 分) | 分) | 报价进行政府采购政策扣除。 |
| | | | (3)按照《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〕的规定,监狱企业 |
| | | | 视同小型、微型企业,享受预留份额、评审中价格扣除等促 |
| | | | 进中小企业发展的政府采购政策。监狱企业参加政府采购活 |
| | | | 动时,应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新 |
| | | | 疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件。监狱企业 |
| | | | 属于小型、微型企业的,不重复享受政策。 |
| | | | (4) 按照《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,残疾人福利性单位视同小型、微型 |
| | | | 企业,享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展 |
| | | | 的政府采购政策。残疾人福利性单位参加政府采购活动时, |
| | | | 应当提供该通知规定的《残疾人福利性单位声明函》,并对 |
| | | | 声明的 真实性负责。残疾人福利性单位属于小型、微型企 |
| | | | 业的,不重复享受政策。 |
| | | | |

| | | | (5)满足招标文件要求且评标报价最低的评标报价为评标基 |
|---|--|-------|--|
| | | | 准价,其价格分为满分。 |
| | | | (6) 价格分计算公式: |
| | | | 价格分=(评标基准价/评标报价)× 30 分 |
| 2 | 项施分30分30分30分30分30分30分30分30分30分30分30分30分30分 | 2.1配及 | 投标人提供的配送服务及应急方案的不得分。 一档(3分):项目生产或销售的力差,生产或销售场地面积小于500平方米,管理制度、配送服务方案基本满足要求、描述简单,基本保证 配送服务的,对问题食材发生紧急事件处理预案内容较差、基本可行的:二档(6分):项目生产或销售能力一般,生产或销售场地面积小于步或等于500平方米,项目配送保货时间安排合理,管理现实情量能力一般,生产或销售的地面积大于或等于500平方米,项目配送保货时间安排合理,管理现实相述较简单,提供证配送服务,对问题食材发生紧急事件处理预案内容简单。 三档(9分):项目生产或销售能力强,生产或销售场地面积大于或等于800平方米,项目配送体系、供货时间安排较合理,有较完善的管理制度、配送服务方案,描述较详细,在保证配送服务业务外有机动人员用于对紧急事件处理预案内容的较具体,有一定针对的。 四档(12分):项目生产或销售能力较强,生产或销售存储。 是供货时间安排合理,有较完善的管理制度、配送服务方案,描述并组,在保证配送服务方案,并是一个发生系统,对问题食材发生紧急事件处理预案内容的较具体,有一定针对的。 一型的(12分):项目生产或销售能力较强,生产或销售存储配法供货时间安排合理,有较完善的管理制度、配送服务方案,超过产业或等于1000平方米,配送工作体系健全完善商配法,对问题食材发生紧急事件处理预案内容的具体,人员配备较齐,方案针对性较强的;五档(15分):项目生产或销售能力强,生产或销售存储面积大于或等于1500平方米,配送工作体系健是全完善面积大,对问题食材发生紧急事件处理预案内容的具体、全面的发生现实,相述让企业的管理制度。配送服务方案,描述详知,具体实施步问题,有量实,是一个发生,是一个一个发生,是一个一个一个一个一个发生,是一个一个一个发生,是一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个 |

| 包括进货采购渠道、食材控制管理措施、检验检疫措施、食材质量标准、追溯方式等情况进行综合评分。投标人提供的食材安全措施由评标委员会成员根据评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审评定其档次。未提供食材安全措施方案的不得分。 一档(3分):对进货采购渠道、食材控制管理措施、食材质量标准、追溯方式这几个方面描述较一般,较简单,检验检疫措施简单。 二档(6分):对进货采购渠道、食材控制管理措施、食材质量标准、追溯方式这几个方面描述较清晰,检验检疫措施一般; 量标准、追溯方式这几个方面描述较清晰、较详细,检验检疫措施较全面,主动开展检验工作,每半年提供食品安监部门或国家承认的检测机构检测报告。 四档(12分):对进货采购渠道、食材控制管理措施、食材质量标准、追溯方式这几个方面描述清晰,详细,检验检疫措施详细、全面,能严格进行独对重求,可操作性强。给对质量标准、追溯方式这几个方面全部描述清晰,详细,检验检疫措施详细、全面,能严格进行对自对更家承认的检测机构检测报告。 五档(15分):对进货采购渠道、食材控制管理措施、食材质量标准、追溯方式这几个方面全部描述清晰,详细,检验检疫措施详细、全面,能严格进行食理,可操作性强,能严格进行食材质量把关,主动开展检验工作,每月提供食品安监部门或国家承认的检测机构检测报告。 对售后服务更求的问题程度及提供的服务承诺、售后服务措施(包括:承诺如何确保按期、按质、按量供货:出现问题时如何采取相应的措施:如何保障后期易方案内容由评标委员会成员根据评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审评定其档次。未提供售后服务方案的不得分。 | | 1 | | |
|--|---|-----------------|---------------|--|
| 五档(15分): 对进货采购渠道、食材控制管理措施、食材质量标准、追溯方式这几个方面全部描述清晰,详细,检验检疫措施详细、全面,各项措施安排合理,可操作性强,能严格进行食材质量把关,主动开展检验工作,每月提供食品安监部门或国家承认的检测机构检测报告。 对售后服务要求的响应程度及提供的服务承诺、售后服务措施(包括:承诺如何确保按期、按质、按量供货;出现问题时如何采取相应的措施;如何保障后期服务)等情况。投标人提供的售后服务方案内容由评标委员会成员根据评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审评定其档次。未提供售后服务方案的不得分。 一档(2分): 承诺退换时间超10小时,服务承诺、措施、后 | | | 安全措施 (满分 15 | 食材质量标准、追溯方式等情况进行综合评分。 投标人提供的食材安全措施由评标委员会成员根据评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审评定其档次。未提供食材安全措施方案的不得分。 一档(3分):对进货采购渠道、食材控制管理措施、食材质量标准、追溯方式这几个方面描述较一般,较简单,检验检疫措施简单; 二档(6分):对进货采购渠道、食材控制管理措施、食材质量标准、追溯方式这几个方面描述较清晰,检验检疫措施一般; 三档(9分):对进货采购渠道、食材控制管理措施、食材质量标准、追溯方式这几个方面描述较清晰、较详细,检验检疫措施较全面,主动开展检验工作,每半年提供食品安监部门或国家承认的检测机构检测报告; 四档(12分):对进货采购渠道、食材控制管理措施、食材质量标准、追溯方式这几个方面描述转清晰、较详细,检验检疫措施较全面,主动开展检验工作,每半年提供食品安监部门或国家承认的检测机构检疫措施详细、全面,能严格进行食材质量把关,主动开展检验工作,每季度提供食品安监部门或国家承认的检测机构检 |
| 分10 分10 分10分) 二档(4分): 承诺退换时间超 8 小时但不足 10 小时,服务 承诺、措施、后期服务承诺响应一般,满足项目需求。 三档(6分)承诺退换时间超 6 小时但不足 8 小时,服务承诺、措施、后期服务承诺响应较详细,满足项目需求。 | 3 | 服务 方案 分 (满 分 10 | 售后服务 承诺 (满 | 四档(12分): 对进货采购渠道、食材控制管理措施、食材质量标准、追溯方式这几个方面描述清晰,详细,检验检疫措施详细、全面,能严格进行食材质量把关,主动开展检验工作,每季度提供食品安监部门或国家承认的检测机构检测报告: 五档(15分): 对进货采购渠道、食材控制管理措施、食材质量标准、追溯方式这几个方面全部描述清晰,详细,检验检疫措施详细、全面,各项措施安排合理,可操作性强,能严格进行食材质量把关,主动开展检验工作,每月提供食品安监部门或国家承认的检测机构检测报告。 对售后服务要求的响应程度及提供的服务承诺、售后服务措施(包括:承诺如何确保按期、按质、按量供货;出现问题时如何采取相应的措施;如何保障后期服务)等情况。投标人提供的售后服务方案内容由评标委员会成员根据评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审评定其档次。未提供售后服务方案的不得分。 一档(2分):承诺退换时间超10小时,服务承诺、措施、后期服务承诺响应较简单,仅满足项目需求。 二档(4分):承诺退换时间超8小时但不足10小时,服务承诺、措施、后期服务承诺响应一般,满足项目需求。三档(6分)承诺退换时间超6小时但不足8小时,服务承诺、措施、后期服务承诺响应一般,满足项目需求。 |

| | | | 承诺、后期售后服务方式多样有效,措施得力,能较好满足项目需求。 五档(10分): 对发生紧急事件问题处理预案内容具体、全面,并承诺退换时间在4小时内的,有健全、详细、高效的服务承诺、后期售后服务方式多样有效,措施得力,充分满足项目需求。 |
|---|--------------------|---------|--|
| | | | (1)业绩分(10分):投标人的所投分标同类采购业绩分,投标人2022年以来同类定点配送业绩,每一个业绩得2分,满10分,(需要提供中标合同文件复印件以及该项业务执行的其中一个月业务发票复印件); |
| | | | (2) 配送能力分(5分): 投标人拟投入本项目的配送车辆分, 每投入一辆得分1分,满分3分。要求是投标人公司或其法定 代表人名下登记的自有配送车辆或租赁车辆,(①轿车或客 车除外;②每投入一辆冷链车得2分,普通货车得1分,满分 2分;③提供车辆行驶证或机动车登记证复印件,原件备查; ④租赁车辆的还需提供车辆租赁证明材料); |
| | 综合 实 力 | 综合实力 | (3) 实施人员分(5分): 拟投入本项目的项目实施人员,投入两人得2分,每增加一人加1分,满分5分。(提供实施人员的劳务合同、身份证、健康证及近半年来任意连续两个月社保缴纳证明); |
| 4 | 分 (满 分 30 分) | (满分30分) | (4) 投标人购买《食品安全责任保险》(有效期内)保额 300 万元以下的得 1 分,保额 300 万元(含)-500 万元(不含)的得 2 分,保额 500 万元(含)-800 万元(不含)的得 3 分,保额 800 万元(含)-1000 万元(不含)的得4分,1000 万元(含)及以上的得5分,满分5分(提供相关保单、发票证明复印件,原件备查); |
| | | | (5) 投标人自有生产或种植或养殖的产品与所投分标物资需求一致,得3分;投标人与种植或养殖基地有长期合作关系、有产品经销商代理权且生产或种植或养殖的产品与所投分标物资需求一致,得2分;投标人与种植或养殖基地有合作关系且生产或种植或养殖的产品与所投分标物资需求一致,得1分(提供相关证明复印件),本项得分不累计,最高得3分; |
| | 总得分=1 | +2+3+4。 | (6) 投标人具备食品检验检测能力的,得2分,(提供公司购买检验检测设备发票复印件及公司检测技术人员相关的检测证书复印件)。 |

C 分标适用:

| (1) 评标报价为投标人的投标报价进行政策性扣除后的 评标报价只是作为评标时使用。最终中标供应商的中标金 | 企 |
|---|---|
| 于投标报价。 | 会 46 能人日各之多人立后示 生之是为三小 (、发,声,额 6 促在小为业家微当的报 业业进时产型 以发,声,等 号进其微评与小企对价价 发视中,建义 财微展应明不 |

| | | | (6)价格分计算公式: 价格分=(评标基准价/评标报价)× 30 分 |
|---|---|---|--|
| | | | 投标人提供的配送服务及应急方案由评标委员会成员 |
| | | | 根据评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审评定其档 |
| | | | 次。未提供配送服务及应急方案的不得分。 |
| | | | 一档(3分):项目生产或销售能力差,生产或销售场地面积小于 |
| | | | 500 平方米, 管理制度、配送服务方案基本满足要求、描述简 |
| | | | 单,基本保证配送服务的,对问题食材发生紧急事件处理预案 |
| | 中, 基本保证配送服务的, 外内容较差、基本可行的; | | |
| | | | |
| | | 二档(6分):项目生产或销售能力一般,生产或销售场地面积大于或等于500平方米,项目配送供货时间安排合理,管理 | |
| | | | 制度、配送服务方案基本满足要求、描述较简单,具体实施步 |
| | | | 骤和要求描述较简单,能保证配送服务,对问题食材发生紧急 |
| | 操和要求描述较简单,能保证配送服务, 事件处理预案内容简单; | | |
| | | 三档(9分):项目生产或销售能力强,生产或销售场地面 | |
| | 或等于800平方米,项目配送体系、供货时间安排等 较完善的管理制度、配送服务方案,描述较详细, | 或等于800平方米,项目配送体系、供货时间安排较合理,有 | |
| | | 校完善的管理制度、配送服务方案,描述较详细,具体实施步 | |
| | | 服务及应 | 骤和要求描述较详细,在保证配送服务业务外有机动人员用于 |
| | 项目实施 | 急方案 | 对紧急事件处理,对配送及应急处理响应较快,对问题食材发 |
| | 方案分 | (满分 15 | 生紧急事件处理预案内容的较具体,有一定针对性的; |
| 2 | (满分30 | 分) | 四档(12分):项目生产或销售能力较强,生产或销售存储面积 |
| | 分) | | 大于或等于 1000 平方米, 配送工作体系健全完善, 配送供货 |
| | | | 时间安排合理,有较完善的管理制度、配送服务方案,描述详 |
| | | | 细,具体实施步骤和要求描述详细,在保证配送服务业务外有 |
| | | | 机动人员用于对紧急事件处理,对配送及应急处理响应快,对 |
| | | | 问题食材发生紧急事件处理预案内容的具体,人员配备较齐, |
| | | | 方案针对性较强的; |
| | | | 五档(15分):项目生产或销售能力强,生产或销售存储面积大 |
| | | | 于或等于 1500 平方米, 配送工作体系健全完善, 配送供货时间 |
| | | | 安排合理,针对项目实际情况,能提供全面细致、可靠的管理 |
| | | | 制度、配送服务方案,描述详细,具体实施步骤和要求描述全 |
| | | | 面,可行性强,充分优于本项目需求,对问题食材发生紧急事 |
| | | | 件处理预案内容的具体、全面,在保证配送服务业务外有机动 |
| | | | 人员用于对紧急事件处理,人员配备充裕,对配送及应急处理 |
| | | | 响应迅速,可行性高,方案针对性强,有重点,预案清晰且能 |
| | | | 根据具体情况做出全面细致方案且能保证采购食材卫生安全等 |
| | | | 重要因素的。 |
| | | 2.2食材 安全措施 | 包括进货采购渠道、食材控制管理措施、检验检疫措施、食材质量标准、追溯方式等情况进行综合评分。 |
| | | (満分 15 | 投标人提供的食材安全措施由评标委员会成员根据评审程序、评 |
| | | 分) | 审方法和评审标准进行独立评审评定其档次。未提供食材安全措 施方案的不得分。 |
| | 1 | | 1 |

| | | | 一档(3分):对进货采购渠道、食材控制管理措施、食材质 |
|-------|-----------------|-------|----------------------------------|
| | | | 1日、0カノ: 41.00 男人間未起、良竹江門日生旧旭、良竹川 |
| | | | 量标准、追溯方式这几个方面描述较一般,较简单,检验检疫 |
| | | | 措施简单; |
| | | | 二档(6分): 对进货采购渠道、食材控制管理措施、食材质 |
| | | | 量标准、追溯方式这几个方面描述较清晰,检验检疫措施一般; |
| | | | 三档(9分): 对进货采购渠道、食材控制管理措施、食材质 |
| | | | 量标准、追溯方式这几个方面描述较清晰、较详细,检验检疫 |
| | | | 措施较全面,主动开展检验工作,每半年提供食品安监部门或 |
| | | | 国家承认的检测机构检测报告; |
| | | | 四档(12分):对进货采购渠道、食材控制管理措施、食材质 |
| | | | 量标准、追溯方式这几个方面描述清晰,详细,检验检疫措施详细、 |
| | | | 全面,能严格进行食材质量把关,主动开展检验工作,每季度 |
| | | | 提供食品安监部门或国家承认的检测机构检测报告; |
| | | | 五档(15分):对进货采购渠道、食材控制管理措施、食材质 |
| | | | 量标准、追溯方式这几个方面全部描述清晰,详细,检验检疫 |
| | | | 措施详细、全面,各项措施安排合理,可操作性强,能严格进 |
| | | | 行食材质量把关,主动开展检验工作,每月提供食品安监部门 |
| | | | 或国家承认的检测机构检测报告。 |
| | | | 对售后服务要求的响应程度及提供的服务承诺、售后服务 |
| | | | 措施(包括:承诺如何确保按期、按质、按量供货;出现问题 |
| | | | 时如何采取相应的措施;如何保障后期服务)等情况。 |
| | | | 投标人提供的售后服务方案内容由评标委员会成员根 |
| | | | 据评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审评定其档次。 |
| | | | 未提供售后服务方案的不得分。 |
| | | | 一档(2分): 承诺退换时间超10小时,服务承诺、措施、后期服 |
| 售 | 后服 | | 务承诺响应较简单,仅满足项目需求。 |
| 务 | 方案 | 售后服务 | 二档(4分):承诺退换时间超8小时但不足10小时,服务承诺、措 |
| | · (满 | 承诺(满 | 施、后期服务承诺响应一般,满足项目需求。 |
| 3 / 4 | } 10 | 分10分) | 三档(6分)承诺退换时间超6小时但不足8小时,服务承诺、 |
| | 分) | | 措施、后期服务承诺响应较详细,满足项目需求。 |
| | | | 四档(8分):对发生紧急事件问题处理预案内容较具体、全面, |
| | | | 并承诺退换时间超4小时但不足6小时,有健全、详细的服务承 |
| | | | 诺、后期售后服务方式多样有效,措施得力,能较好满足项目 |
| | | | 需求。 |
| | | | 五档(10分): 对发生紧急事件问题处理预案内容具体、全面, |
| | | | 并承诺退换时间在4小时内的,有健全、详细、高效的服务承诺、后 |
| | | | 期售后服务方式多样有效,措施得力,充分满足项目需求。 |

| | (含)-1000万元(不含)的得5分,1000万元(含)及以上得7分,满分7分(提供相关保单、发票证明复印件,原件备查(5)投标人具备食品检验检测能力的,得3分,(提供公购买检验检测设备发票复印件及公司检测技术人员相关) | 物纳证明); (4)投标人购买《食品安全责任保险》(有效期内)保额3 万元以下的得1分,保额300万元(含)-500万元(不含)的得分,保额500万元(含)-800万元(不含)的得3分,保额800万 | (满分 分) 的劳务合同、身份证、健康证及近半年来任意连续两个月社 | 为 综合实力 (3)实施人员分(5分):拟投入本项目的项目实施人员, (满分30 入两人得2分,每增加一人加1分,满分5分。(提供实施人 | (2)配送能力分(5分):投标人拟投入本项目的配送车辆分每投入一辆得分1分,满分3分。要求是投标人公司或其法定表人名下登记的自有配送车辆或租赁车辆,(①轿车或客车外;②每投入一辆冷链车得2分,普通货车得1分,满分2分③提供车辆行驶证或机动车登记证复印件,原件备查;④租车辆的还需提供车辆租赁证明材料); | (1)业绩分(10分):投标人的所投分标同类采购业绩分, 投标人2022年以来同类定点配送业绩,每一个业绩得2分,为分10分,需要提供中标合同文件复印件以及该项业务执行的其中一个月业务发票复印件); |
|--|--|---|-----------------------------------|--|---|--|
|--|--|---|-----------------------------------|--|---|--|

注: 计分方法按四舍五入取至百分位

四、中标候选人推荐

综合评分法

- 1. 评标委员会根据原始评标记录和评标结果编写评标报告,并通过电子交易平台向采购 代理机构提交。
- 2. 评标委员会将根据总得分由高到低排列次序并推荐中标候选人。得分相同的,以投标 报价由低到高顺序排列。得分相同且投标报价相同的并列,投标文件满足招标文件全部实质 性要求,且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。
 - 3. 评标的顺序由 A-B-C。

第五章 拟签订的合同文本

政府采购合同

合同编号:

| (甲方): | |
|----------------------|--------|
| 供应商(乙方): | |
| 采购计划号: | _ |
| 项目名称: | _项目编号: |
| 合同类型: 买卖合同 | |
| 本合同为中小企业预留合同: (是/否)。 | |

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律、法规规定,按照采购文件规定条款和乙方投标(竞标)承诺,甲乙双方签订本合同。

第一条 合同标的

| | | | | | | 中 标 | 招标控 | 中标折 |
|-------|-------|-------------------|----------|--------------|----|-----|-----|-----|
| 序号 | 标的的名称 | 商标品牌 | 规格型号 | 生产厂家 | 单位 | 单 价 | 制单价 | 扣率 |
| | | | | | | (元) | | (%) |
| 1 | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | |
| ••••• | | | | | | | | |
| 33. 4 | | /// T-1 T-5 中*/ | <u> </u> | <u> </u> | | | | |

注: 中标人的中标单价=招标控制单价×中标折扣率

第二条 标的质量

- 1. 乙方所提供标的的名称、商标品牌、生产厂家、规格型号、技术参数等内容必须与乙方投标(响应)文件及有关承诺相一致,且满足项目实施要求。
- 2. 乙方所提供的物资必须是全新、未使用的原装产品,且在正常安装、使用和保养条件 下,其使用寿命期内各项指标均达到投标(响应)文件的承诺。

第三条 履行时间(期限)、地点和方式

- 1. 履行时间(期限): 自签订合同之日起1年
- 2. 履行地点: 南宁市青秀区盘龙路 10 号或甲方根据需要另行指定地点
- 3. 履行方式

| □甲方自行到乙方指定地点提货。 |
|--|
| □其他:。 |
| 第四条 包装方式 |
| 1. 乙方提供的物资均按采购人要求的包装材料、包装标准、包装方式进行包装。如无具 |
| 体约定的应按该类物资约定俗成或按投标(响应)文件承诺的要求进行包装。 |
| 2. 乙方应在货物发运前对其进行满足运输距离、防水、防潮、防震、防锈和防破损装卸 |
| 等要求包装,以保证物资安全运达甲方指定地点。 |
| 3.货物的使用说明书(物资属于进口产品的,供货时应同时附上中文使用说明书)、质量 |
| 检验证明书、质量合格证、随配附件和工具以及清单一并附于物资包装内。 |
| 第五条 安装和培训 |
| 1. 安装时间:; 安装地点:/。 |
| 2. 安装要求: 无。 |
| 3. 甲方应提供必要安装条件(如场地、电源、水源等)。 |
| 4. 乙方应当按照投标(响应)文件的承诺对甲方有关人员进行培训。培训时间:/; |
| 培训地点:/。 |
| 第六条 合同价款及支付 |
| 1. 本合同以人民币付款。 |
| 2. 合同价款(或者折扣):。 |
| 3. 合同价款包括物资随配附件费用、物资按时运抵指定交货地点的运输费用、紧急运输 |
| 费用、装卸费、搬运费、售后服务费用、税金及其他所有成本费用。 |
| 4. 付款进度安排: |
| (1) 货款的结算以双方签字确认的每批物资的验收、称量的纸质记录单据为依据。 |
| (2)每月的25日为结算日。以甲方实际采购的种类、数量及单价据实核算,甲方按月 |
| 进行公对公账户向乙方转账支付货款。 |
| (3)每月甲乙双方核对账目无误后,乙方于当月25日前,按照甲方财务规定出具正式 |
| 发票并送至甲方处,甲方于收到正式发票之日起30日内付清货款。 |
| (4) 乙方需向甲方提供收款对公账户,如提供账户信息有误的,一切损失由乙方承担。 |
| 5.资金支付方式:银行转账。 |
| 第七条 物资的交付及验收 |
| |
| |

(1) 乙方负责物资运输,物资的运输方式: _ 不限_。

(2) 交货方式

✓乙方将物资送到甲方指定地点。

- 1、地点:甲方指定地点。
- 2、乙方提供不符合招标文件和本合同规定的物资,甲方有权拒绝接受。
- 3、甲方应当按招标文件的规定和乙方投标文件的承诺进行验收,逾期不验收的,乙方可视同验收合格。验收合格后由甲乙双方签署物资验收单并加盖甲方公章,甲乙双方各执一份。
- 4、甲方对物资有异议的,验收时当即向乙方提出,乙方应自收到甲方异议后,按甲方要求及时予以解决。
- 5、乙方提供相关供货清单(包括物资名称、数量、单价、金额等信息),以便双方月底 结算货款。乙方供货不符合要求的,甲方有权要求乙方立即退换货。乙方应按甲方的要求及 时换、补货,具体交货时间以约定为准;
- 6、乙方必须由有有效健康证的固定人员长期送货。如临时非固定人员送货,须取得甲方同意。
- 7、交货验收必须由甲方和乙方共同进行,必要时,甲方可随时对货品进行食品安全相关 检测,也可委托相关检验部门进行检测,自检或检验部门抽检不合格的不给予验收,影响甲 方实施进度的将追究相关责任,抽检所产生的费用全部由乙方负责。
- 8、验收工作的一般程序为:根据物资采购清单的具体要求,甲乙双方共同对所购物资名称、数量、单价、质量、外包装、生产日期、金额等相关内容进行实测并逐项记录。验收结束后,甲乙双方验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的,一律退货、更换直至验收合格。退货、更换的一切费用由乙方承担。
 - 9. 交付标准和送货要求
 - (1) 分批次供货,按采购计划规定的时间供货。
- (2)物资的所有权和风险自交付时起由乙方转移至甲方,物资交付给甲方之前所有风险均由乙方承担。
 - (3) 送货要求:
 - 1) 一般送货要求:

甲方根据实际需要列出采购清单传达至乙方,乙方必须按时间要求将物资送到指定地点。运费、装卸等费用以及物资运输途中的风险均由乙方承担。乙方供货不符合要求的,有权要求立即退换货。如因乙方送货不及时,导致需自行另外采购的,所产生的费用将物资列入送货清单,货款由乙方支付或从履约保证金中扣除。确因季节、气候影响,乙方不能按采购计划规定的品种规格供货的,需提前一天通知,由进一步核实后调整采购计划,否则按不按要求送货或品种规格不符情形进行处罚。

2) 紧急送货要求:

在收到发出紧急供货通知后,乙方最迟于接到采购通知始2个小时内将物资送到指定地点。如乙方无法按要求完成紧急送货任务的,甲方有权自行采购或找其他供应商采购该批货品。

3) 乙方必须按照甲方采购人员通知的时间、数量、品种、品质要求准时送货。除不可抗力因素外,乙方不能以任何理由推诿或延期送货,如因乙方原因影响到甲方食堂的正常开餐

- 的,视为乙方违约,乙方应承担相应的所有责任及经济赔偿。
- 4) 乙方必须确保交货所用的运输车辆和周转包装容器的清洁卫生,运输车辆应当保持清洁,无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂,不得用存放有毒、有害物品化学物品及个人生活用品的车辆和容器为运输物资。
- 5)如乙方因不可抗力必须提前终止供货合同的,应在不可抗力因素发生当天以书面形式 通知,经双方协商,同意后方可终止合同。

第八条 售后服务

- 3. 乙方提供的物资应符合国家食品安全标准,因乙方物资食品安全问题造成甲方及甲方人员的损失,全部由乙方承担。

第九条 履约保证金

- - 2. 履约保证金递交方式:银行转账或电汇或其它政府采购法律法规允许的方式
- 3. 履约保证金退付的方式、时间及条件:在服务期限结束且最后一批物资质保期结束后,如无质量问题,由乙方向履约保证金收取单位提供《广西壮族自治区政府采购项目合同验收书》(详见桂财采〔2015〕22号),保证金收取单位在收到合格材料后10个工作日内办理退还手续(不计利息)。
- 4. 不予退还的情形:签订合同后,如乙方不按双方签订的合同规定履约,则其全部履约保证金不予退还。

第十条 违约责任

- 1. 合同一方不履行合同义务、履行合同义务不符合约定或者违反合同项下所作保证的, 应向对方承担继续履行、采取修理、更换、退货等补救措施或者赔偿损失等违约责任。
- 2. 乙方未能按时交付物资的,应按相关法律法规的规定按时向甲方支付迟延交付违约金。 如乙方不按规定支付违约金的,甲方有权在履约保证金里扣,履约保证金仍不足以支付违约 金的,甲方有权暂停支付货款,用货款抵付违约金。
- 3. 甲方未能按合同约定支付合同价款的,应向乙方支付延迟付款违约金。迟延付款违约 金的计算方法如下:
 - (1) 从迟付的第一周到第四周,每周迟延付款违约金为迟延付款金额的 0.5%;
 - (2) 从迟付的第五周到第八周,每周迟延付款违约金为迟延付款金额的 1%;

- (3) 从迟付第九周起,每周迟延付款违约金为迟延付款金额的<u>1.5%</u>。在计算迟延付款违约金时,迟付不足一周的按一周计算。迟延付款违约金的总额不得超过合同价格的 10%。
- 4. 乙方未按本合同和投标(响应)文件承诺提供售后服务的,乙方应按本合同价款(报酬)的 %向甲方支付违约金。
- 5. 因某一方原因导致变更、中止或者终止政府采购合同的,该方应当对另一方受到的损失予以赔偿或者补偿。
 - 6. 其它违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。

第十一条 不可抗力事件处理

- 1. 在合同有效期内,任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同,则合同履行期可延长, 其延长期与不可抗力影响期相同。
 - 2. 不可抗力事件发生后, 应立即通知对方, 并寄送有关权威机构出具的证明。
 - 3. 不可抗力事件延续一百二十天以上,双方应通过友好协商,确定是否继续履行合同。
- 4. 因食堂工作的特殊性,为保证食堂工作正常开展,如乙方因不可抗力无法履行合同, 甲方有权进行自主采购或通过其它途径、方式进行采购。

第十二条 合同争议解决

- 1. 因物资质量问题发生争议的,应邀请国家认可的质量检测机构对物资质量进行鉴定。物资符合标准的,鉴定费由甲方承担;货物不符合标准的,鉴定费由乙方承担。
- 2. 因履行本合同引起的或者与本合同有关的争议,甲乙双方应首先通过友好协商解决,如果协商不能解决,按下列(2)方式解决:
 - (1) 向 仲裁委员会申请仲裁;
 - (2) 向甲方所在地人民法院提起诉讼。

第十三条 合同的变更、中止或者终止

- 1. 除《中华人民共和国政府采购法》第五十条规定的情形外,本合同一经签订,甲乙双方不得擅自变更、中止或者终止合同。
- 2. 采购合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的,双方当事人应当变更、中止或者终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任,双方都有过错的,各自承担相应的责任。

第十四条 合同文件构成

- 1. 政府采购合同
- 2. 中标(成交)通知书;
- 3. 投标(响应)文件;
- 4. 采购文件及更正公告(澄清或补充通知);
- 5. 标准、规范及有关技术文件;

6. 双方约定的其他合同文件。

上述合同文件互相补充和解释。如果合同文件之间存在矛盾或者不一致之处,以上述文件的排列顺序在先者为准。

第十五条 知识产权和保密要求

- 1. 甲方在履行合同过程中提供给乙方的全部图纸、文件和其他含有数据和信息的资料, 其知识产权属于甲方。
- 2. 除采购文件采购需求另有约定外,甲方不因签署和履行合同而享有乙方在履行合同过程中提供给甲方的图纸、文件、配套软件、电子辅助程序和其他含有数据和信息的资料的知识产权。
- 3. 乙方应保证所提供物资在使用时不会侵犯任何第三方的知识产权或者其他权利。如合同物资涉及知识产权,则乙方保证甲方在使用合同物资过程中免于受到第三方提出的有关知识产权侵权的主张、索赔或诉讼的伤害。
- 4. 如果甲方收到任何第三方有关知识产权的主张、索赔或诉讼,乙方在收到甲方通知后,应以甲方名义并在甲方的协助下,自负费用处理与第三方的索赔或诉讼,并赔偿甲方因此发生的费用和遭受的损失。如果乙方拒绝处理前述索赔或诉讼或在收到甲方通知后 28 日内未作表示,甲方可以自己的名义进行这些索赔或诉讼,因此发生的费用和遭受的损失均应由乙方承担。
- 5. 未经甲方书面同意,乙方不得将由甲方提供的有关合同或者任何合同条款、规格、计划、图纸、样品或者资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同有关的 其他人员提供,也应注意保密并限于履行合同的必需范围。
- 6. 乙方保证将要交付的物资的所有权完全属于乙方且无任何抵押、质押、查封等产权瑕疵。

第十六条 合同生效及其它

- 1. 合同经双方法定代表人或者委托代理人签字并加盖单位公章后生效(委托代理人签字的需后附授权委托书,格式自拟)。
- 2. 合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或者补充的,并签订书面补充协议报财政部门备案,方可作为主合同不可分割的一部分。
- 3. 合同生效后,甲乙双方不得因姓名、名称的变更或者法定代表人、负责人、承办人的 变动而不履行合同义务。
 - 4. 本合同未尽事宜, 遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。
- 5. 本合同一式<u>伍</u>份,具有同等法律效力,财政部门(政府采购监管部门)、采购代理机构各一份,甲乙双方各一份(可根据需要另增加)。

甲方(盖章):

乙方(盖章):

法定代表人或者委托代理人(签字):

法定代表人或者委托代理人(签字):

签订日期: 年 月 日

签订日期: 年 月 日

开户名称:

银行账号:

开户行:

附件

供应商考核管理办法

- 一、为了加强监狱物资采购的管理工作,确保食堂物资的正常供应,本项目中标供应商 考核管理参照自治区监狱管理局下发的《自治区监狱管理局关于印发〈广西监狱罪犯生活物 资供货商考核管理办法〉的通知》(桂狱装卫 2023[8]号)文件要求进行考核管理。因文件内容涉密,不在此展示。
- 二、《自治区监狱管理局关于印发〈广西监狱罪犯生活物资供货商考核管理办法〉的通知》 (桂狱装卫 2023[8]号)文件由广西壮族自治区监狱管理局负责解释,本办法未尽事宜在执行 过程中由甲乙双方协商通过后列为补充条款。
 - 三、本附件内容列入合同附件,自合同生效之日起执行,合同终止之日停止。

第六章 投标文件格式

一、报价文件格式

1. 报价文件封面格式:

电子投标文件

报价文件

项目名称:

项目编号:

所投分标:

投标人名称:

投标人地址:

年 月 日

2. 报价文件目录

根据招标文件规定及投标人提供的材料自行编写目录。

3. 投标函格式:

投 标 函

| 致: <u>名称</u> : | |
|------------------------------------|----------|
| 根据贵方_项目名称(项目编号:)的招标公告,签字代表 | |
| (姓名)经正式授权并代表投标人(投标人名称)提交投标 | 文 文 |
| 件。 | |
| 据此函,我方宣布同意如下: | |
| 1. 我方己详细审查全部"招标文件",包括修改文件(如有的话)以及全 | 音 |
| 参考资料和有关附件,已经了解我方对于招标文件、采购过程、采购结果有依 | 泪 |
| 进行询问、质疑、投诉的权利及相关渠道和要求。 | |
| 2. 我方在投标之前已经完全理解并接受招标文件的各项规定和要求,对招 | 枋 |
| 文件的合理性、合法性不再有异议。 | |
| 3. 本投标有效期自投标截止之日起日。 | |
| 4. 如中标,本投标文件至本项目合同履行完毕止均保持有效,我方将按" | 招 |
| 际文件"及政府采购法律、法规的规定履行合同责任和义务。 | |
| 5. 我方同意按照贵方要求提供与投标有关的一切数据或者资料。 | |
| 6. 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。 | |
| 7. 以上事项如有虚假或者隐瞒,我方愿意承担一切后果,并不再寻求任何 | E |
| 在减轻或者免除法律责任的辩解。 | |
| 8. 根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第五十条要求对政府采购 | 4 |
| 司进行公告,但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。我方就 | 办 |
| 本次投标文件进行注明如下: (两项内容中必须选择一项) | |
| □我方本次投标文件内容中未涉及商业秘密; | |
| □我方本次投标文件涉及商业秘密的内容有: | ; |
| 9. 与本投标有关的一切正式往来信函请寄: | |
| 地址: 邮编: | |

| 电话: | 电子邮箱: | |
|----------------|--------------|----|
| 投标人名称: | | |
| 开户银行: | 银行账号: | |
| 法定代表人或者委托代理人(签 | 签字或者电子签名): | |
| | 投标人名称(电子签章): | |
| | 年月 | _日 |

4. 开标一览表

开标一览表

| 项目名称: | 项目编号: | 分标: |
|--------|-------|-------|
| 投标人名称: | | 单位: % |
| | | |
| | | |
| 投标折扣: | | (%) |
| 交货时间: | | |
| 供货周期: | | |
| ·注: | | |

1. 投标人的投标单价=招标控制单价×投标折扣率。

- 2. 投标人的开标一览表必须加盖投标人电子签章并由法定代表人或者委托代理人签字或者电子签名,**否则其投标作无效标处理**。
- 3. 每个分标只接受1个投标折扣报价,报价一经涂改,应在涂改处加盖投标人公章或者加盖电子签章或者由法定代表人或者委托代理人签字(或者电子签名)**,否则其投标作无效标处理。**
- 4. 招标文件中列明采购专用耗材的,应按招标文件规定的耗材量或者按耗材的常规使用量提供报价。
- 5. 如为联合体投标, "投标人名称"处必须列明联合体各方名称,并标注联合体牵头人 名称,**否则其投标作无效标处理。**
 - 6. 如为联合体投标,盖章处须加盖联合体牵头人电子签章,否则其投标作无效标处理。
 - 7. 如有多分标,按分标分别提供开标一览表,否则投标无效。

法定代表人或者委托代理人(签字或者电子签名): 投标人名称(电子签章):

附件: 标的明细表

| 序号 | 标的的 名称 | 品牌 | 单位 | 制造商 | 投标报价 (投标折 扣) | 招标 控制 单价 | 投标单 价 (元) | 备注 |
|--------------------|-----------|----|----|-----|--------------------|----------|-----------|------|
| 1 | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | 投标单价 |
| 10 | | | | | | | | 12 |
| 11 | | | | | % | | | 制单价× |
| 12 | | | | | | | | 投标折扣 |
| 13 | | | | | | | | 率 |
| 14 | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| N | | | | | | | | |
| 合同有效期: 自签订合同之日起一年。 | | | | | | | | |

法定代表人或者委托代理人(签字或者电子签名): 投标人名称(电子签章):

- 二、资格证明文件格式
- 1. 资格证明文件封面格式:

电子投标文件

资格证明文件

项目名称:

项目编号:

所投分标:

投标人名称:

年 月 日

2. 资格证明文件目录

根据招标文件规定及投标人提供的材料自行编写目录。

3. 投标人直接控股、管理关系信息表

投标人直接控股股东信息表

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

注:

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

法定代表人或者委托代理人(签字或者电子签名): 投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

投标人直接管理关系信息表

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

注:

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

法定代表人或者委托代理人(签字或者电子签名): 投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

4. 投标声明

投标声明

| | 々 | 称 |) | |
|---|---|------|---|---|
| (| 乜 | 47/1 |) | : |

- 1. 我方参加本项目的政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录(重大违法记录是指供应商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),未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单,完全符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的供应商资格条件,我方对此声明负全部法律责任。
- 2. 我方不是为本次采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商。
 - 3. 我方承诺符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定:
 - (一) 具有独立承担民事责任的能力;
 - (二) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度;
 - (三) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力:
 - (四)有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录;
 - (五)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;
 - (六) 法律、行政法规规定的其他条件。
- 4. 以上事项如有虚假或者隐瞒,我方愿意承担一切后果,并不再寻求任何旨在减轻或者免除法律责任的辩解。

特此承诺。

| 法定代表人(签字或者盖章或者电子签名): _ | |
|------------------------|--|
| 投标人名称(电子签章): | |
| 年 目 日 | |

注:如为联合体投标,盖章处须加盖联合体牵头人电子签章并由联合体各方法定代表人分别签字或者电子签名,否则投标无效。

三、商务文件格式

1. 商务文件封面格式:

电子投标文件

商务文件

项目名称:

项目编号:

所投分标:

投标人名称:

投标人地址:

年 月 日

2. 商务文件目录

根据招标文件规定及投标人提供的材料自行编写目录。

3. 投标人参加本项目无围标串标行为的承诺

投标人参加本项目无围标串标行为的承诺函

一、我方承诺无下列相互串通投标的情形:

- 1. 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制;
- 2. 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜;
- 3. 不同的投标人的投标文件载明的项目管理员为同一个人;
- 4. 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异;
- 5. 不同投标人的投标文件相互混装;
- 6. 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人账户转出。

二、我方承诺无下列恶意串通的情形:

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

以上情形一经核查属实,我方愿意承担一切后果,并不再寻求任何旨在减轻或者免除法律责任的辩解。

| 投标人名称 | (电子 | 签章) | |
|-------|-----|-----|---|
| | 年 | 月 | E |

4. 法定代表人身份证明

法定代表人身份证明

| 投 标 | . 人: | |
|-----|------------------|-------------|
| 地 | 址: | |
| 姓 | 名:性 | 别: |
| 年 | 龄: | 务: |
| 身份i | 正号码: | |
| 系 | (投标人名称) | 的法定代表人。 |
| 特此记 | 正明。 | |
| | | |
| | | |
| 附件: | 法定代表人有效身份证正反面复印件 | : |
| | | |
| | | 投标人名称(电子签章) |
| | | |
| | | |

注: 自然人投标的无需提供

5. 授权委托书格式

授权委托书

(非联合体投标格式)

(如有委托时)

| 致: | <u>名称</u> : |
|-----------|--------------------------------------|
| | 我(姓名)系(投标人名称)的法定代表人,现授权委托 |
| <u>(姓</u> | <u>名)</u> 以我方的名义参加 |
| 理针 | 对上述项目的所有采购程序和环节的具体事务和签署相关文件。 |
| | 我方对委托代理人的签字或者电子签名事项负全部责任。 |
| | 本授权书自签署之日起生效,在撤销授权的书面通知以前,本授权书一直有 |
| 效。 | 委托代理人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。 |
| | 委托代理人无转委托权,特此委托。 |
| | 附: 法定代表人身份证明及委托代理人有效身份证正反面复印件 |
| | |
| 委托 | 代理人(签字或者电子签名): |
| 委托 | 代理人身份证号码: |
| 法定 | 代表人(签字或者盖章或者电子签名): |
| | |
| | 投标人名称(电子签章): |
| | 年 月 日 |
| 注: | 1. 法定代表人必须在授权委托书上签字或者盖章或者电子签名,委托代理人 |
| 必须 | 在授权委托书上签字或者电子签名, 否则按无效投标处理 ; |
| | 2. 法人、其他组织投标时"我方"是指"我单位", 自然人投标时"我方" |
| 是指 | "本人"。 |
| | |

授权委托书

(联合体投标格式)

(如有委托时)

致: 名称:

根据 <u>(牵头人名称)</u>与<u>(联合体其他成员名称)</u>签订的《联合体投标协议书》的内容,<u>(牵头人名称)</u>的法定代表人<u>(姓名)</u>现授权委托<u>(姓名)</u>以我方的名义参加<u></u>项目的投标活动,并代表我方全权办理针对上述项目的所有采购程序和环节的具体事务和签署相关文件。

我方对委托代理人的签字或者电子签名事项负全部责任。

本授权书自签署之日起生效,在撤销授权的书面通知以前,本授权书一直有效。委托代理人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。

委托代理人无转委托权,特此委托。

附:牵头人法定代表人身份证明及委托代理人有效身份证正反面复印件

牵头人法定代表人(签字或者盖章或者电子签名):

牵头人(电子签章):

日期: 年 月 日

被授权人(签字或者电子签名):

日期: 年 月 日

- 注: 1. 法定代表人必须在授权委托书上签字或者盖章或者电子签名,委托代理人 必须在授权委托书上签字或者电子签名,**否则按无效投标处理**;
- 2. 法人、其他组织投标时"我方"是指"我单位",自然人投标时"我方" 是指"本人"。

6. 商务要求偏离表格式

| 所投分标: | 分标 |
|--------------|-------|
| //13×/J////• | ノノ ヤル |

| 项目 | 招标文件商务要求 | 投标人的承诺 | 偏离说明 |
|--------------|----------|--------|------|
| 质保期 | | | |
| 合同签订期 | | | |
| 售后服务要求 | | | |
| 交货时间、地点及服务期限 | | | |
| 付款方式 | | | |
| 供货要求 | | | |
| 报价及其他要求 | | | |
| 安全责任 | | | |
| 配送人员、车辆要求 | | | |
| 其他要求 | | | |
| | | | |

注:

- 1. 说明:应对照招标文件"第二章 采购需求"中的商务要求逐条作明确的投标响应,并作出偏离说明。
- 2. 投标人应根据自身的承诺,对照招标文件要求在"偏离说明"中注明"**正偏离**"、 "**负偏离**"或者"无偏离"。既不属于"正偏离"也不属于"**负偏离**"即为"无 偏离"。

| 法定代表人或者委托代理人(签字或者电子签名): _ | |
|---------------------------|--|
| 投标人名称(电子签章): | |
| 日 期: | |

7. 投标人业绩证明材料

投标人业绩情况一览表格式:

| 1X 10 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 | | | |
|---|------|--------------|--------------|
| 名称 | 项目名称 | 合同金额 (万元) | 联系人及 联系电话 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| 注: | 投标人 | 艮据评标标 | 准具体 | 本要求附业绩 | 责证明材料 | 0 |
|----|-----|--------------|--------------|--------|-------|---|
| 法定 | 代表人 | 或者委托代 | 理人 | (签字或者电 | 已子签名) | : |
| 投标 | 人名称 | (电子签章 |) : . | | | |
| 年 | 月 | 日 | | | | |

四、技术文件格式

1. 技术文件封面格式:

电子投标文件

技术文件

项目名称:

项目编号:

所投分标:

投标人名称:

投标人地址:

年 月 日

2. 技术文件目录

根据招标文件规定及投标人提供的材料自行编写目录。

3. 货物配置清单格式

货物配置清单

| 所投分 | 标: | 分标 | | | | |
|------|--------|--------|-------|--------|--------|----------------|
| 序号 | 货物名称 | 数量及 单位 | 品牌 | 规格型号 | 制造商 | 原产地 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| 备注: | | | | | | |
| IJ | 人上货物配置 | 清单中" | 货物名称、 | 数量及单位、 | 品牌、规格 | 型号、制造商、 |
| 原产地 | "必须如实 | 填写完整 | 品牌、规 | 格型号没有则 | 填无,填写有 | 育缺漏的,作无 |
| 效投标 | 5处理。货物 |]名称、数量 | 量及单位、 | 规格等表格内 | 容必须与各分 | 分标"招标控制 |
| 价" 中 | 1一致,否则 | 接无效投 | 标处理。 | | | |
| 法定代 | 表人或者委 | 托代理人 | (签字或者 | 电子签名): | | _ |
| 投标力 | 人名称(电 | 1子签章) | : | | | |
| 日 爿 | 期: | | | | | |

4. 技术要求偏离表格式

技术要求偏离表

| | | • | _ | • | • | • |
|-------|----|-------|---|---|---|-------|
| 所投分标: | 分标 | | | | | |

| 项号 | 标的的名称 | 技术要求 | 投标响应 | 偏离说明 |
|----|-------|------|------|------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

注:

- 1. 说明:应对照招标文件"第二章 采购需求"中的"技术要求"逐条作明确的投标响应,并作出偏离说明。
- 2. 投标人根据投标货物的性能指标,对照招标文件技术要求,在"偏离说明"中注明"**正偏离**"、"**负偏离**"或者"**无偏离**"。既不属于"**正偏离**"也不属于"**负 偏离**"即为"**无偏离**"。
- 3. 投标人认为其投标响应有正偏离的,请在技术要求偏离表中列明,且在投标文件中提供投标产品的彩页或国家认可的有资质的第三方检测机构出具的检测报告复印件或产品生产厂家出具的技术参数说明证明作为佐证,以上佐证材料均需加盖生产厂家或代理商(附生产厂家授权资料)公章。
- 4. 如技术要求偏离表中的投标响应与佐证材料不一致的,以佐证材料为准。

| 法定代表人或者委托代理人(签字或者电子签名): | |
|-------------------------|--|
| | |
| 投标人名称(电子签章): | |
| 日期: | |

5. 项目实施人员一览表格式

项目实施人员一览表

| | ·标: | 分标 | | | |
|----|-----|---|------|---------------|--------|
| 姓名 | 职务 | 专业技术资格 (职称)或者 职业资格或者 执业资格证或 者其他证书 | 证书编号 | 参加本单位 工作时间 | 劳动合同编号 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

注:

- 1. 在填写时,如本表格不适合投标单位的实际情况,可根据本表格式自行制表填写。
- 2. 投标人应当附本表所列证书的复印件并加盖投标人电子签章。

| 法定代表人或者委托代理人(签字或者电子签名): | |
|-------------------------|--|
| 投标人名称(电子签章): | |
| 日 期: | |

6. 其他货物或服务优惠表格式

其他货物或服务优惠表

所投分标: ____分标

| 序号 | 优惠内容 | 单价 | 比市场价优惠率 |
|----|------|----|---------|
| 1 | | | % |
| 2 | | | % |
| 3 | | | % |

| 法定代表人或者委托代理人(签字或者电子签名): | |
|-------------------------|--|
| 投标人名称(电子签章): | |
| 日 期: | |

五、其他文书、文件格式

1. 联合投标协议书格式

联合体协议书

| (所有成员单位名称)自愿组成(联合体名称)联合体,共同参加 | ДĽ | |
|-------------------------------------|----|--|
| (项目名称)_采购招标项目投标。现就联合体投标事宜订立如下协议。 | | |
| 1(某成员单位名称)为(联合体名称)牵头人。 | | |
| 2. 联合体各成员授权牵头人代表联合体参加投标活动,签署文件及对文件的 | 的 | |
| 盖章,提交和接收相关的资料、信息及指示,进行合同谈判活动,负责合同实施 | 施 | |
| 阶段的组织和协调工作,以及处理与本招标项目有关的一切事宜。 | | |
| 3. 联合体牵头人在本项目中签署和盖章的一切文件和处理的一切事宜,联合 | 合 | |
| 体各成员均予以承认。联合体各成员将严格按照招标文件、投标文件和合同的 | 要 | |
| 求全面履行义务,并向招标人承担连带责任。 | | |
| 4. 联合体各成员单位内部的职责分工如下:。 | | |
| 5. 本协议书自所有成员单位法定代表人或者其委托代理人签字(或者电子 | 签 | |
| 名)或者盖公章之日起生效,合同履行完毕后自动失效。 | | |
| 6. 本协议书一式份,联合体成员和招标人各执一份。 | | |
| 注:本协议书应附法定代表人身份证明;有委托代理的,应附授权委托书(| 恪 | |
| 式自拟)。 | | |
| | | |
| 联合体牵头人名称(电子签章): | | |
| 法定代表人或者其委托代理人: (签字或者电子签名) | | |
| | | |
| 联合体成员名称(盖公章或者电子签章): | | |
| 法定代表人或者其委托代理人: (签字或者电子签名) | | |
| ••••• | | |

年 月 日

2. 中小企业声明函格式

中小企业声明函(货物)

本公司(联合体)郑重声明,根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库(2020)46号)的规定,本公司(联合体)参加<u>(单位名称)</u>的<u>(项目名称)</u>采购活动,提供的货物全部由符合政策要求的中小企业制造。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. <u>(标的名称)</u>,属于<u>(采购文件中明确的所属行业)</u>行业;制造商为<u>(企业名称)</u>,从业人员_____人,营业收入为_____万元,资产总额为_____万元,属于 (中型企业、小型企业、微型企业);
- 2. <u>(标的名称)</u>,属于<u>(采购文件中明确的所属行业)</u>行业;制造商为<u>(企业名称)</u>,从业人员_____人,营业收入为_____万元,资产总额为_____万元,属于_(中型企业、小型企业、微型企业);

• • • • • •

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假,将依法承担相应责任。

企业名称(电子签章): 日期:

注:享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46号〕规定的中小企业扶持政策的,采购代理机构应当随中标结果公开中标供应商的《中小企业声明函》。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。

3. 残疾人福利性单位声明函格式

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(由本单位承担工程/提供服务),或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物(不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物)。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假,将依法承担相应责任。

单位名称(电子签章): 日期:

注:请根据自己的真实情况出具《残疾人福利性单位声明函》。依法享受中小企业优惠政策的,或者采购代理机构在公告中标结果时,同时公告其《残疾人福利性单位声明函》,接受社会监督。

4. 质疑函(格式)

日期:

质疑函(格式)

一、质疑供应商基本信息: 质疑供应商: ____ 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: 质疑事项: □采购文件 采购文件获取日期: □采购过程 □采购结果 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:

说明:

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

5. 投诉书(格式)

投诉书(格式)

一、投诉相关主体基本情况: 法定代表人/主要负责人: ______ 联系电话: ______ 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: 采购项目的名称: ______ 采购项目的编号: _______ 代理机构名称: 三、质疑基本情况

质疑,质疑事项为:

| <u>/代理机构</u> 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: |
| | |
| 口 邯. | |

说明:

- 1. 投诉人提起投诉时,应当提交投诉书和必要的证明材料,并按照被投诉人和与投诉事项有关的供应商数量提供投诉书副本。
- 2. 投诉人若委托代理人进行投诉的,投诉书应按要求列明"授权代表"的有 关内容,并在附件中提交由投诉人签署的授权委托书。授权委托书应当载明代 理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。
 - 3. 投诉书应简要列明质疑事项,质疑函、质疑答复等作为附件材料提供。
 - 4. 投诉书的投诉事项应具体、明确,并有必要的事实依据和法律依据。
 - 5. 投诉书的投诉请求应与投诉事项相关。
- 6. 投诉人为法人或者其他组织的,投诉书应由法定代表人、主要负责人,或者其授权代表签字或者盖章,并加盖公章。