
公开招标文件

项目名称：南宁市第一职业技术学校食堂食品原料采购

项目编号：

采购人：南宁市第一职业技术学校

采购代理机构：广西建通工程咨询有限责任公司

年 月

目 录

第一章 公告	1
第二章 服务需求一览表	4
第三章 评标方法	4
第四章 投标人须知	46
一 总 则	49
二 公开招标文件	51
三 投标文件	52
四 投标	55
五 开标与评标	56
六 合同授予	59
七 其他事项	60
第五章 投标文件格式	61
第六章 合同条款及格式	70

第一章 公告

南宁市第一职业技术学校食堂食品原料采购招标公告

项目概况

南宁市第一职业技术学校食堂食品原料采购的潜在投标人应在广西建通工程咨询有限责任公司（南宁市江南区金凯路 26 号建通中心 3 楼商务中心）获取招标文件，并于 2025 年 月 日 9 点 00 分（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

项目编号：

项目名称：南宁市第一职业技术学校食堂食品原料采购

预算金额： A 分标：420 万元；B 分标：190 万元；C 分标：180 万元；D 分标：40 万元；最终以实际采购结算金额为准。

采购需求：

分标	标的的名称	数量及单位	简要技术需求或者服务要求
A 分标	畜肉、禽肉、水产类	1 批	（1）畜肉类：包含但不限于排骨、瘦肉、五花肉、沙骨、猪耳朵、猪舌、猪肚、猪脚、猪杂、肥肉、牛肉、牛腩、羊肉、羊蹄等…………… 具体内容详见采购文件。
B 分标	蔬菜、水果、饮品类	1 批	（1）蔬菜类：包含但不限于冬瓜、黄瓜、青瓜、南瓜、丝瓜、苦瓜、青豆、豆角、莲藕、笋丝片、酸菜、酸笋、茄子、番茄、萝卜、胡萝卜、洋葱、青椒、玉米、芋头、淮山、小白菜、大白菜、菜花、上海青、西兰花、生菜、油麦菜、空心菜、韭菜、蒜米、凤尾菇、姜、莴笋、红薯、土豆、金针菇等…………… 具体内容详见采购文件。
C 分标	粮油干杂类	1 批	干杂调料、粮油类：包含食用油（包含但不限于调和油、花生油等），粮食（包含但不限于大米、面粉、面条等）、干杂（包含但不限于香菇、银耳、炖汤料、卤大料、腐竹、粉丝、其它等）、调味品、蛋类等…………… 具体内容详见采购文件。
D 分标	中式面点类	1 批	包含但不限于包点、饺子、云吞、汤圆等…………… 具体内容详见采购文件。

合同履行期限：详见各分标商务条款。

本项目不接受联合体投标。不允许分包、转包。

二、申请人的资格要求：

1. 具有独立承担民事责任的能力；

-
2. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度;
 3. 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力;
 4. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录;
 5. 参加采购活动前三年内, 在经营活动中没有重大违法记录
 6. 法律、行政法规规定的其他条件
 7. 本项目的特定资格要求: 供应商应具有有效期内的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。
 8. 本项目由符合国家有关法律法规规定且在中国境内注册的合格供应商参加投标。

9. 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商, 不得参加同一合同项下的采购活动。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。

10. 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、重大税收违法案件当事人名单、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, 不得参与采购活动。

三、获取招标文件

时间: 2025 年 月 日至 2025 年 月 日, 每天上午 9 时 00 分至 12 时 00 分, 下午 15 时 00 分至 17 时 30 分(北京时间, 法定节假日除外)

地点: 广西建通工程咨询有限责任公司(南宁市江南区金凯路 26 号建通中心 3 楼商务中心)

方式: 现场购买

售价: 每本工本费 300 元, 售后不退, 采购文件不代办邮寄不提供电子版。

获取采购文件的方式: 法定代表人携带本人身份证原件和加盖单位公章的身份证复印件(或委托代理人携带本人身份证原件和加盖单位公章的身份证复印件及加盖单位公章的法定代表人身份证复印件及授权书原件)、营业执照复印件、资质证书复印件(上述材料均需加盖供应商公章)至发售地点现场购买。

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

递交截止时间: 2025 年 月 日 9 点 00 分

递交地点: 广西建通工程咨询有限责任公司(南宁市江南区金凯路 26 号建通中心 11 楼), 逾期送达或未送达指定地点的投标文件不予接收。

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

网上公告媒体查询: 中国采购与招标网(<http://www.chinabidding.com.cn/>)、广西建通工程咨询有限责任公司网(<http://www.gxjt.net>)。

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：南宁市第一职业技术学校

地 址：南宁市新阳北一路 19 号

联系人：吴老师

联系方式：18076398197

2. 采购代理机构信息

名 称：广西建通工程咨询有限责任公司

地 址：南宁市江南区金凯路 26 号建通中心

联系方式：0771-5386340

3. 项目联系方式

项目联系人：庞小静

电 话：13978853660

南宁市第一职业技术学校
广西建通工程咨询有限责任公司

年 月 日

第二章 服务需求一览表

说明：

1、采购需求中如出现品牌、型号或者生产厂家等均仅起参考作用，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、型号或者生产供应商替代。但投标人的产品实质上应相当于或优于本需求中的技术要求。

2、如投标人投标产品存在侵犯他人的知识产权或者专利成果行为的，由投标人自行承担相应法律责任。

3、“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。

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，否则投标文件作无效处理（定制采购不适用本条款）。

（一）A 分标：畜肉、禽肉、水产类

服务需求一览表						
标段			A 分标			
采购清单及服务参数	序号	采购服务名称	单位	数量	服务参数	分项预算合计（元）
	1	畜肉、禽肉、水产类	批	1	1. 技术参数及指标要求 （1）畜肉类：包含但不限于排骨、瘦肉、五花肉、沙骨、猪耳朵、猪舌、猪肚、猪脚、猪杂、肥肉、牛肉、牛腩、羊肉、羊蹄等。新鲜畜禽肉的食品安全指标应符合 GB 2707-2016、GB 18394-2020 的规定，其中：鲜片猪肉（不包括种猪、晚阉猪来源的片猪肉）的质量指标应符合 GB/T 9959.1-2019 的相应技术要求。国家有定点屠宰、检验检疫要求的品种，应来自定点屠宰厂出品、有国家规定的动物产品检疫合格证明及验讫印章、肉品品质检验合格证明及验讫印章。冷藏冷冻畜肉必须按照国家有关食品安全卫生标准，保证无异味、无霉烂变质，产品包装完整，无破损，应具有产品检疫检验合格报告和保质期证明。产品保质期以包装的生产日期起算，有效期不低于 50%，保证产品质量，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。 带皮（去皮）猪腿肉：新鲜、洁净，无注水、肉质鲜嫩，无异味、肥瘦适中、无毛。 猪瘦肉：新鲜、洁净，无注水、肉质鲜嫩，无异味、肥瘦适中、	4200000 （以实际采购结算金额为准）

				无杂质。 猪大排骨：新鲜、洁净，无注水，肉质鲜嫩，无异味、无杂质。 猪沙骨：新鲜、洁净，无注水，肉质鲜嫩，无异味、无杂质。 精品带皮（去皮）五花肉：整齐块状（切掉边料），新鲜、洁净，无注水、肉质鲜嫩，无异味、肥瘦适中、无毛。 带皮（去皮）五花肉：块状，新鲜、洁净，无注水、肉质鲜嫩，无异味、肥瘦适中、无毛。 净猪肚：新鲜、洁净，无异味、无注水、无油。约 1.5-2.5 斤/个。 猪净耳朵：新鲜、洁净、无异味、烧好无毛。约 0.3-0.5 斤/个。 猪耳朵：新鲜、洁净、无异味、烧好无毛。约 0.6-0.7 斤/个。 开边猪脚（前脚）：新鲜、洁净，无异味、烧好无毛、无杂质。 猪里脊肉：新鲜、洁净，不带脂肪层、去肉皮、去筋膜、无注水、无异味。约 3~5 斤/条。 猪筒骨：新鲜、洁净，无异味，无杂质。 净猪瘦肉：新鲜、洁净，无异味，无杂质，无注水。 净猪尾巴：新鲜、洁净，无异味、烧好无毛、无杂质。 猪肠（大肠、粉肠头、七寸、直肠等）：新鲜、洁净，无异味、无油。 猪肝：新鲜、洁净，无异味。 猪净肥肉：新鲜、猪背肥肉、不带皮、洁净，无异味。 猪头骨（去头皮带肉）：新鲜、洁净，无异味，烧好无毛，1 开 6。 猪血：块状，新鲜、洁净，无掺假。 牛腩：新鲜、洁净，无注水，无混杂边角料。 牛腱肉：新鲜、洁净，无注水。 牛里脊肉：新鲜、洁净，不带牛腩老筋，无注水。 牛淋肉：新鲜、洁净，无注水。 牛排：新鲜、洁净，无掺假，无注水，无牛油，无杂质。 牛百叶：新鲜、洁净，无异味、无注水、无涨发。 牛黄喉：新鲜、洁净，无掺假、无异味、无注水、无泡发。 牛蜂窝：新鲜、洁净，无异味、无注水、无泡发。 牛尾：新鲜、洁净，无毛、无异味。 羊后腿肉：新鲜、洁净，无注水。 带骨羊肉：新鲜、洁净，烧毛、无注水，肉质鲜嫩，无异味。 去皮去骨羊肉：新鲜、洁净，无注水。 羊血：新鲜、洁净，无掺假、无杂质、无异味。 去皮羊排：整块，新鲜、洁净，无异味。 羊蹄：新鲜、洁净，无毛、无异味，开边。 （2）禽肉类：包含但不限于土鸡、玉米土鸡、三黄鸡、绿头土	
--	--	--	--	---	--

				鸭、玉米土鸭、土鹅、乳鸽、鹧鸪、鸡鸭肾、鹌鹑蛋、鸡蛋、皮蛋等。新鲜畜禽肉的食品安全指标应符合 GB 2707-2016、GB 18394-2020 的规定。国家有定点屠宰、检验检疫要求的品种，应来自定点屠宰厂出品、有国家规定的动物产品检疫合格证明及验讫印章、肉品品质检验合格证明及验讫印章。冷藏冷冻禽肉必须按照国家有关食品安全卫生标准，保证无异味、无霉烂变质，产品包装完整，无破损，应具有产品检疫检验合格报告和保质期证明。产品保质期以包装的生产日期起算，有效期不低于 50%，保证产品质量，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。 正宗土鸡（光）：新鲜、洁净、无注水、无异味、无毛，180 天以上。光鸡重约 2.5~3.2 斤/只。 安铺鸡（光）：新鲜、洁净，无注水，肉质鲜嫩，无异味，无毛，240 天以上。光鸡重约 4.5~5.5 斤/只。 老土鸡（光）：新鲜、洁净，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，360 天以上。光鸡重约 2.6~3.2 斤/只。 乌鸡（光）：新鲜、洁净，肉质鲜嫩，无异味、无毛、无注水，180 天以上。光鸡重约 2.5~3.2 斤/只。 正宗土鸭（光）：新鲜、洁净，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，鸭肉皮色泽略呈肉白色。180 天以上，光鸭重约 3.8~4.5 斤/只。 绿头土鸭（光）：新鲜、洁净，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，鸭肉皮色泽略呈肉白色。180 天以上，光鸭重约 4~5 斤/只。 西洋鸭（光）：新鲜、洁净，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，鸭肉皮色泽略呈肉白色。180 天以上，光鸭重约 4.5~5 斤/只。 老鸭（光）：新鲜、洁净，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，鸭肉皮色泽略呈肉白色。360 天以上，光鸭重约 4~5 斤/只。 土鹅（光）：新鲜、洁净，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，鸭肉皮色泽略呈肉白色。180 天以上，光鹅重约 7~8 斤/只。 鲜鸭肾：新鲜、洁净，无异味，无腐烂变质。约 6 个/斤。 鲜鸡肾：新鲜、洁净，无异味，无腐烂变质。约 12-15 个/斤。 鲜土鸡爪：新鲜、洁净，无异味，无腐烂变质。约 8 个/斤。 （3）水产类：包含但不限于草鱼、鲢鱼、禾花鱼、鲑鱼、带鱼、金丝鱼、田螺、小河虾等海鲜类、淡水鱼类。鲜、冻动物性水产品（包括海水产品和淡水产品）食品安全指标应符合 GB 2733-2015 的规定，产品应保持较好的外观，达到相应的等级且在保质期内。 鱼类：体表有光泽，鳞片完整、不易脱落，黏液无混浊，肌肉组织致密、有弹性；鳃丝清晰，色鲜红或暗红，无异臭味；眼球饱满，角膜透明或稍有浑浊；肛门紧缩或稍有凸出。感观鉴别：体态一无伤残、无畸形、无病害。体表一鳞片完整无损、表面无异物、无皮下出血现象及红色鱼鳞。鲜大鱼头约 3 斤以上/个；草鱼（杀好）约 4~6 斤/条；黄蜂鱼（杀好）约 0.25~0.3 斤/条；淡水鲈鱼（杀好）约	
--	--	--	--	--	--

				1.5 斤-1.8 斤/条；鲢鱼（杀好）约 1.2~1.5 斤/条；叉尾鱼（杀好）约 1.2~1.5 斤/条；青竹鱼（杀好）约 1.5~1.8 斤/条；罗非鱼（杀好）约 1.5~2 斤/条或 2.5 斤以上/条；桂花鱼（杀好）约 1.8 斤-2.5 斤/条；多宝鱼（杀好）约 1.2~1.5 斤/条；石斑鱼（杀好）约 2 斤-2.3 斤/条；禾花鱼（杀好）约 10 条/斤，大小均匀。 虾类：个大均匀、活蹦乱跳（或能活动）、无黑头，无虾身弯曲、不能活动或虾身发白，成活率达 98%以上。小明虾约 18 只/斤；大明虾约 13 只/斤；大斑节虾约 10 只/斤。 蟹类：体肥、甲壳色泽正常，腹部洁白，雌蟹有膏时，头胸甲棘尖，反面透黄色，螯及蟹脚有力，大花蟹约 0.4~0.5 斤/只，大闸蟹（有膏）约 0.3~0.4 斤/只。 贝类：外壳具固有色泽、平时微张口、受惊闭合，斧足与触管伸缩灵活，具固有气味，无死螺（贝），无异味。生蚝（杀）约 0.5-0.8 斤/个；带子螺（杀）约 3 个/斤；元贝约 5 个/斤。 盐渍海产类：主要产品为海蜇、海带类，而海蜇又分为海蜇头（蜇身口腕部加工的成品）和海蜇皮（上身全部加工的成品）。感官鉴别：质地—坚实而韧性，手指甲掐之可破、脆嫩；气味—轻腥气、盐味；色泽—有光泽；清洁度—无污物和泥浆；海带节要小节。 冰鲜鱼类：冰鲜鱼是指已死但还新鲜，并以碎冰或冰水来保持其鲜度的鱼。感官鉴别：皮肤—类金属、光泽哑色的表面显示其已不新鲜；眼睛—饱满明亮、清晰且完整、瞳孔黑、角膜清澈；鳃—鲜红色或血红色、含黏液且没有粘泥；肛门—内收或平整，不突出，不破肛；体外黏液—透明或水白；肉质—坚实且富有弹性，轻按下鱼肉后，手指的凹陷处可马上恢复；气味—温和的海水味或鲜海藻味，无氯味腐臭味；体表鱼鳞完整、无破损。鱿鱼：手感结实，肉身质厚；带鱼约 2~3 斤/条；小黄鱼（杀好）约 0.25~0.3 斤/条，大黄鱼（杀好）约 1.2~1.5 斤/条；冰虾仁约 30~40 头/包；。 2. 配送要求 ①中标供应商必须具有相应的供货能力、配送能力和具备有效健康证、培训证的专职配送人员不少于 5 人，配送车辆不少于 3 辆，车型须为冷链厢式货车，能实现实时监控和定位跟踪，供应的食材送货至采购人指定地点前应当专人记录、专库贮存、专车运输，运输车辆必须符合卫生和食品安全要求。 ②由于某些食材具有地域性、时令性等特点，采购人根据实际情况选定品种，中标供应商必须配合采购。中标供应商按采购人选定的食材及价格供货时，开具发票产生的费用（在 10%以下，含税金和管理费）由采购人承担。 ③中标供应商必须按采购人通知的品种、数量、品质要求送货，于采购人下单后的次日上午 8：00 前送货至指定地点。 ④采购人应至少提前 8 小时告知中标供应商所需食材的名称、数	
--	--	--	--	---	--

				量等，如遇特殊情况需要应急采购时，中标供应商须接到通知后 2 小时内及时配送到现场。个别品种因缺货而不能按时送达，中标供应商应于收到订单后 2 个小时内通知采购人并协商解决方法以保证采购人所需。 ⑤采购人所需食材无论多少，中标供应商都应保质保量无条件为采购人及时送货。 ⑥肉类要求必须是由合法肉联厂屠宰的，交货时须配有动物卫生检疫及屠宰证明，符合食品卫生要求。 ⑦采购人有个别肉类需要进行粗加工的，中标供应商必须按照采购人要求进行相应加工。 ⑧配送车辆应干净整洁，货品分类摆放整齐。	
商务条款	▲一、合同签订期：自中标通知书发出之日起 25 日内（注：中标通知书发出之日起 25 日内必须签订合同。） ▲二、服务期限或者服务时间：服务期限为三年，但合同一年一签，每一年度合同期满，经采购人考核评议，中标供应商按照合同条款诚信履约的，可续签下一年度合同。自 2025 年春季学期开学起至 2027 年秋季学期结束时止（以实际签订合同情况为准）。如供货存在严重质量或价格问题，给采购人造成严重损失及不良影响的，采购人可提前解除本采购合同。采购合同解除后，不影响采购人向中标供应商追偿损失。 三、服务地点：南宁市第一职业技术学校新阳校区食堂（西乡塘区新阳北一路 19 号）、五象校区食堂（邕宁区五象大道东段 152 号）。 四、交货方式：现场交货。 五、提交服务成果时间：按采购人的需求清单提供。 六、验收标准、规范：1. 凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。 2. 中标供应商在交货时需出示《销售单》一式三份，标明送货日期、食材品名、数量、单价、金额、经手人、验收人等信息，由中标供应商和采购人共同对货物进行验收，经双方签字确认的验收单（中标供应商加盖公章）将作为结算的依据。 3. 提供的食材须经过采购人的感官、外观检验，若采购人发现食材外观、包装、卫生、质量等不符合合同要求的，当即拒收或退回，中标供应商须立即更换合格食材并按规定时间送达，因未送达影响到采购人的正常运转，中标供应商须承担相应的违约责任。 七、项目实施要求 1. 中标供应商在项目实施前应有完整的配送方案，管理架构、岗位人员配置合理，食材安全措施得当，应急预案完整。 2. 中标供应商应全面接入“广西食品安全追溯和智慧监管平台”（“桂食安”系统监管平台），全面、及时、准确上传追溯信息，确保相关品名、规格、批次等数据真实完整。开具相关凭证随货同行，切实保证配送食品来源可溯、质量可控。同时应做好档案管理工作，做到食材生产日期、生产商、生产地、检验检疫证明、质量等级等信息存储，以便有关部门随时查验。 3. 中标供应商应按规定做好食品留样，由相关部门适时对食品留样进行抽样检查，并对检查情况建立档案。抽样检查出现不合格产品的，采购人有权终止合同，中标供应商负责人是食品安全第一责任人。				

如出现因产品质量不合格发生的安全事故，由中标供应商负全责。

4. 如有市场监督管理部门、采购人或其他相关部门对仓储食品进行检查，中标供应商须无条件配合。

▲八、质量保障要求

1. 所供食品原料食品安全指标均应符合食品安全国家标准、国家有关食品质量标准。如相关食品安全国家标准、国家有关食品质量标准更新并实施，则按新版标准执行。所有食材质量须依据食材质量监督检验部门提供的质量标准，中标供应商提供的鲜肉及肉制品必须经过质量监督管理部门检验，并按规定在供货时提供动物卫生监督部门盖章的动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证（或合格检验报告单）、预包装食品须提供出厂检验报告或国家认可的第三方检测机构出具的检验报告。

2. 所有食品原料不能含有转基因成分，国家政策有调整的除外。

3. 中标供应商应严格遵守《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定，一经发现供应以下食品，采购人除全部退货外，将立即取消中标供应商的供货资格，中标供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任：

- （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。
- （2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的。
- （3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的。
- （4）未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品。
- （5）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽动物等及其制品。
- （6）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，添加剂超标的。
- （7）超过保质期限的。
- （8）由相关部门不定期对食品进行抽样检查，抽样经市场监管、农业部门检查出现不合格的。

▲九、定价机制

1. 询价：每月结束前 15 日内，由采购人和中标供应商共同派员组成询价小组，由采购人指定往南宁市淡村市场或学校周边大型市场、超市等（三处固定摊位）对采购人指定的食材进行询价，以固定摊位的配送服务价格为参考。

2. 定价：询价小组以询价得出的结果为参考依据，作为下个月食材采购询定单价执行。

3. 对未列入询价范围的急需食材，则采购人可以与中标供应商协商报价后供货。

▲十、售后服务及其他要求

1. 中标供应商所提交货物应为全新的食品，食品符合国家及行业有关认证标准和安全规定。交货验收时发现有问题食品材料时采购人将一律拒收。

2. 按国家有关产品“三包”规定实行“三包”。交货之日起出现质量问题上门包换或作退货处理。

3. 中标供应商接到质量问题（非人为因素）通知后 4 小时内响应，24 小时内到达现场，按国家及行业标准对质量问题进行及时处理。

4. 中标供应商如有以下情形之一的，取消供货资格，并且三年内不得参与我单位食堂食品原材料采购和配送。

- （1）有违法违规行为，被食品安全监管部门或其他部门处罚的；
- （2）虚开发票，套取资金，被纪委、监察、审计、财政、物价、教育等有关部门查实的；
- （3）因食品原材料问题而发生食品安全事故或不良舆情，造成不良后果的；
- （4）被食品药品监督管理局、农业局抽检食品原材料发现存在严重质量问题的；

- (5) 被吊销或注销食品生产许可证或者食品经营（或食品流通）许可证的；
- (6) 经查实，存在严重短斤缺两行为的；
- (7) 存在转包发包行为的；
- (8) 违反食堂食品原材料采购配送规定，上级主管部门认定应退出的

5. 交货要求

(1) 中标供应商每天根据采购人指定的时间将订单内所有食材原材料送到采购人指定的地点并配送完毕，填写《销售单》一式三份，采购人与中标供应商双方现场过秤并验收签名，作结算凭证。

(2) 所有品种按除箱净重过磅，最终交易重量以采购人与中标供应商双方确认的过磅数为准。

(3) 中标供应商送货人员负责将货物从车上搬到称上过磅，然后放到平板推车上，协助采购人的食堂人员将货物拉到各自使用点。

(4) 如中标供应商漏单则须无偿补货。具体要求根据以采购人提出的说明为准。

6. 数量、质量、品质要求

(1) 中标供应商所供鲜肉必须保证经过肉检（卫生部门检疫）的当日屠宰的新鲜肉。

(2) 中标供应商所供冷冻类商品应保持较好的外观，达到相应的等级，必须是在保质期内。

(3) 每个种类的重量以双方核准的净重过磅数为准，双方签字确认作为结算凭证。

(4) 质量必须符合国家相关食品安全卫生标准，供货时，中标供应商必须提供所供食材原材料检测报告，无检验检疫报告不予收货。检测不合格即退货、即补送。食材需全程标准化冷链，确保食材储存，运输安全。

(5) 发票要求：中标供应商必须开具增值税普通发票。

(6) 拒绝任何所有权利或专利纠纷的投标。

7. 质量验收

(1) 严格按国家食品卫生标准要求执行。中标供应商必须保证配送的食品具有工商、质监部门认可的检验合格证书。凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。

(2) 交货时如中标供应商提供的产品发生质量问题，中标供应商实行“包退包换”，并承担所发生的费用。

(3) 因质量问题发生争议，由国家和市政府指定的技术单位进行质量鉴定，该鉴定结论是终局的，双方应当接受。

8. 食品安全要求

(1) 中标供应商必须自备有食品原料安全检测设备及试剂，具备符合食品安全要求及满足采购配送需要的仓储、冷藏运输等设施设备，确保食品原料的安全储存和安全运输。

(2) 为确保食品安全，中标供应商配送的食材来源必须清晰可查，能提供进货证明材料。

(3) 中标供应商须对所配送食品的质量和安作出承诺，若因质量问题发生相关食品安全事件，中标供应商必须承担相应责任，情节严重的将依法移交司法机关处理。

(4) 投标人须购买《食品安全责任险》，且保额不低于 2000 万元，提供保单复印件加盖公章，原件备查。

备注：如供应商投标时未购买不少于 2000 万元保额的食品安全责任险的，则须提供购买此保险的承诺书（格式自拟）。并在签订合前，必须提供购买此保险的保单，否则不签订合同。

9. 供货时间要求

(1) 一般供货时间要求：采购人提前一天做出采购计划并通知中标供应商，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，经验收合格后签字确认，不能以任何理由推托，一旦影响到采购人工作的正常运转，中标供应商应承担相应的经济赔偿。

(2) 紧急供货时间要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，中标供应商在采购人规定的时间内完成当次现场供货。

(3) 中标供应商不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知采购人，采购人同意后方可终止合同。

(4) 中标供应商不得擅自变更采购人已确定的供应产品，应严格按照要求（含商标、名称、产地、规格、品相和重量等）供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向采购人申请并附上有效证明材料。

10. 履约保证

为保障采购人食品安全，中标供应商须在签订采购供应合同后，向采购人缴纳人民币拾万元（¥100000）作为项目履约食品安全保证金。

十一、其他要求：

▲1. 投标报价方式采用下浮系数报价，报价必须含以下部分，包括：

服务的价格(包含实施和完成服务所需的配送费、食材价格、交通、通讯、办公场地、管理费、税费和利润等费用和政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等各项应有的费用)。报价有效下浮系数范围为：0%≤下浮系数≤15%。(如投标人投标报价明显低于其他投标人报价，需提供说明，如不提供，评标委员会可视为无效投标)。

▲2. 付款方式：本项目无预付款。采购人按月度与中标供应商结算款项，中标供应商每月至少报账一次，原则上顺序报账，不能积压；采购人支付时间为收到中标供应商账单的 20 日之内；每笔款项均以转账方式支付，中标供应商凭以下资料与采购人进行结算：中标供应商开具的合法正规发票；双方签字确认的销售单（销售单上有送货日期、品名、数量、单价和金额）。

注：（1）合同结算款以实际采购量进行结算：结算金额=实际采购量×询定单价×（1-中标下浮系数）。

（2）中标供应商出现结算账号变更情况时，要及时书面通知采购人，采购人同意后方可进行变更，否则后果自负。

3. 解约条款

中标供应商在服务期内如有下列行为之一的，采购人有权取消中标供应商本次服务资格并将其淘汰。

（1）中标供应商提供虚假信息，误导或欺骗采购人单位，以谋取非法利益；

（2）中标供应商违反了诚实信用和投标承诺，没有严格执行相关质量、服务和收费标准，损害采购人单位的利益；

（3）拒绝接受相关部门监督和检查的；

（4）中标供应商出现信用危机、财务危机、经营危机甚至破产、倒闭，无法继续履行协议；

（5）中标供应商采用非法手段进行不正当竞争的，造成恶劣影响；

（6）中标供应商违反行业法律法规受到有关部门惩处或发生重大失误造成恶劣影响的。

4. 违约责任

(1) 中标供应商提供食材出现假冒或者严重质量、安全问题，采购人有权单方通知中标供应商解除本项目合同，给采购人或采购人职员造成实际损失的，采购人有权要求中标供应商承担，同时采购人有权禁止中标供应商及其关联方与采购人进行合作。

(2) 中标供应商未能按采购人要求时间交货，迟延超过24小时的，采购人有权选择拒收；采购人不拒收的，按折价10%收货，以赔偿给采购人造成的影响。采购人有权从任一笔应付采购款中直接扣除中标供应商应支付的违约金或应承担的其他赔偿费用。

发生上述情形累计超过3次，或者中标供应商拒不支付违约金的，或者发生一次但情节严重的（如因中标供应商未按时供货导致采购人开餐延误甚至停餐，或所提供的食材不合格导致采购人发生群体性食品安全事故、被政府相关部门处罚等），采购人有权单方通知中标供应商解除本合同，给采购人造成损失的，采购人有权要求中标供应商承担。

(3) 中标供应商一旦中标，承诺的产品价在合同服务期内不得变更，否则采购人有权单方面终止合同，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。

(4) 中标供应商安排专人负责采购人采购事宜，中标供应商提供全天候24小时服务。中标供应商指定联系人及联系方式发生变化的，应提前通知采购人，因怠于通知导致采购人与其联络不畅或者迟延履行合同的，属违约行为，如影响或导致逾期交货属中标供应商责任，采购人将按前第（2）、（3）项约定进行处罚。累计情形超过3次，或者发生一次但情节严重的，采购人有权单方通知中标供应商解除本合同，给采购人造成损失的，采购人有权要求中标供应商承担。

(5) 中标供应商应每日对所提供的服务车辆使用情况及安全状况进行排查，确保采购人所采购的食材物资在规定时间正常交货，因中标供应商车辆情况导致逾期交货属中标供应商责任，采购人将按前第（2）项约定进行处罚。累计情形超过3次，或者发生一次但情节严重的，采购人有权单方通知中标供应商解除本合同，给采购人造成损失的，采购人有权要求中标供应商承担。

(6) 中标供应商不得以任何形式将中标项目转包、分包，否则采购人有权单方面终止合同，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。

5. 中标供应商退出机制：采购人每学期组织学校师生和相关部门人员（如膳食委员会、食堂、医务室等）对中标供应商的服务质量进行评价，如中标供应商出现因供应劣质食材引发食品安全事故、学校评议结果为不满意或存在严重安全隐患等情况的，经提采购人醒整改后仍达不到效果的，应依据合同启动退出机制。合同实施期间，中标供应商如有违法行为被有关部门查实、相关证照被吊销的或因供应商原因导致学校发生较大食品安全事件或影响较大负面舆情的，立即依法依规启动供应商退出机制。

6. 本项目采购标的的需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或其他强制性标准、规范等要求：按国家相关标准、中标供应商承诺进行验收。

7. 如有请提供与本分标相关的服务方案、食材质量保障方案、应急预案、售后服务方案等以及其他可以证明企业实力的证明材料。

(二) B 分标：蔬菜、水果、饮品类

服务需求一览表						
标段		B 分标				
采购清单及服务参数	序号	采购服务名称	单位	数量	服务参数	分项预算合计（元）
	1	蔬菜、水果、饮品类	批	1	▲1. 技术参数及指标要求 (1) 蔬菜类：包含但不限于冬瓜、黄瓜、青瓜、南瓜、丝瓜、苦瓜、青豆、豆角、莲藕、笋丝片、酸菜、酸笋、茄子、番茄、萝卜、胡萝卜、洋葱、青椒、玉米、芋头、淮山、小白菜、大白菜、菜花、上海青、西兰花、生菜、油麦菜、空心菜、韭菜、蒜米、凤尾菇、姜、莴笋、红薯、土豆、金针菇等。各种蔬菜应保证新鲜，每批次蔬菜必须经过农药残留检测并出具农药残留指标检验合格证明，要具有本品种固有的色泽，具有相应的成熟度及鲜嫩度，无腐败味和其他异味，水分充足，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。必须为新鲜时令蔬菜，符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定和采购人的质量要求，所供蔬菜必须经过粗加工。 ①根茎类：茎部不老化，个体均匀，外表圆滑，未发芽、变色。 不良品质：叶子发黄、变软、长芽、损伤、出水。 莲藕：无泥、无伤、无水印。用刀切开后腹部无泥、无异味。 莴笋：新鲜，脆嫩，表皮无腐烂，体直，外形长度均匀，采购人要求去皮时，应去皮干净，保持水分充足和新鲜。 洋葱：色泽亮丽，个头均匀饱满，清爽脆口，无老皮层，手指压有结实感。 白萝卜（红萝卜）：新鲜、无裂痕，脆嫩不空心、黑心，无泥、坚实无虫眼，个体均匀。 芋头：表皮无凹凸、无泥块、泥浆；切开后肉质密实，无虫害，无腐败；采购人要求去皮时，应去皮干净，无腐烂、无斑。大芋头约 2-3 斤/个，小芋头约 10 个/斤。 土豆：新鲜、大小均匀，无黑心、无痕无芽，采购人要求去皮时，应去皮干净，无腐烂、无斑。一般约 0.5-0.7 斤/个，小土豆约 12-15 个/斤。 淮山：新鲜、个大肉厚，无农药，口感甜糯，采购人要求去皮时，应去皮干净，无腐烂、无斑。 红薯（黄心、紫心）：新鲜、粉糯无筋，肉质细嫩，无长芽，	1900000 (以实际 采购结算 金额为准)

				无腐烂，大小均匀，大个约 0.4-0.5 斤/个，小个约 6 个/斤。 大肉姜：块大，皮土黄，老嫩适中，无泥。 大蒜：个大，无烂眼，大小均匀，不带伤，无斑，采购人要求去皮时，应去皮干净，无腐烂、无斑。 茭白：个大，无烂眼，大小均匀，不带伤，无斑，采购人要求去皮时，应去皮干净，无腐烂、无斑。 ②叶菜类：色泽鲜亮，切口不变色，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺。球形叶菜坚实、无老帮。不良品质：叶黄、水伤腐烂、有泥土、有虫及虫眼。 香菜：新鲜、青绿、无黄叶。 蒜苔：新鲜、质地鲜嫩、无杂质。 西芹：鲜嫩透绿，不空心，不带叶。 香葱：颜色翠绿，根白无斑点，无黄叶，长 20~30cm。 大葱：根透白，粗细一致，脆嫩，无泥，葱叶碧绿，肢体粗壮，葱白长。 芥菜：新鲜、无虫蛀、茎秆翠绿。 上海青：新鲜、青绿无斑、鲜嫩、不掉叶、无黄叶。 大白菜：鲜嫩、无腐烂、菜叶无虫蛀。 娃娃菜：新鲜、色黄（假的不黄），鲜嫩，不掉叶。 油麦菜：颜色翠绿，无斑点，无黄叶。 椰菜花：新鲜、叶形卵圆形，花球洁白均匀，无虫，脆爽。 ③瓜类与茄果类：新鲜、水分充足、无腐烂变质、果形完好，大小均匀，无变形、变色、变软、擦伤、枯萎、过熟。 青瓜：水分充足，色泽鲜绿，带刺，直而挺，无异型，粗细均匀，表皮无擦伤。 毛节瓜：个大，水充足，无糠心，表皮无擦伤，个体均匀，手掂有重量感。 玉米棒（甜玉米、糯玉米）：新鲜、无虫害，自然熟，水分足，颗粒饱满。 西红柿（番茄）：新鲜，颜色鲜红，无明显疤痕，无挤伤、腐烂，大小均匀。 茄子：新鲜，无疤痕，大小均匀，无籽。 苦瓜：鲜嫩，个大，水充足，无糠心、无破损。 丝瓜：青绿，鲜嫩，不老，粗细均匀，采购人要求去皮时，应去皮干净，无腐烂、无斑。 青尖椒：油亮清润，颗颗饱满，口感香辣，无腐烂。 圆椒（青、红）：新鲜、色绿（红）、体形大、无虫眼破损。 美人椒（青、红）：新鲜、圆润光泽，表皮亮青绿（红）色，	
--	--	--	--	---	--

				香辣。 冬瓜：个大，水充足，无糠心，无破损，新鲜。 老南瓜：肉质金黄，表皮无破损，无腐烂，粉糯。 ④菇菌类：外形饱满，个体均匀，无异味，不发霉、变黑。 鲜香菇：鲜嫩、稍厚，细密，具香味。 鲜冬菇：鲜嫩、无虫害、无杂质。 海鲜菇：鲜嫩、无虫害、无杂质。 凤尾菇：鲜嫩、无虫害、无杂质。 金针菇：鲜嫩、无虫害、无杂质。 茶树菇：鲜嫩、无虫害、无杂质。 ⑤豆类：颗粒饱满、新鲜、无虫害。 鲜毛豆仁：个体结实饱满、翠绿、鲜嫩，无杂质 带壳毛豆：个体结实饱满、翠绿、鲜嫩。 荷兰豆：新鲜、无虫害，采购人要求去头时，应去头干净，无杂质。 ⑥豆制品及其他粮食制品： 水豆腐：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂变质、豆香味浓。 油果：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂变质、豆香味浓。 ⑦蔬菜制品：符合国家食品安全要求，无亚硝酸盐超标。 酸菜：青菜泡制，无污染，酸脆鲜香、酸香自然，有弹性。 酸豆角：选用色泽好，大小一致，无虫子咬过的新鲜嫩豆角制作，酸味自然、无杂质、无变质。 酸笋丝：鲜笋泡制，无污染，酸脆鲜香、酸香自然，无异味，无变质。 榨菜丝：外表呈青色或淡黄色，表面附有辣椒粉涂染的红色，有光泽，菜体脆爽，气味浓郁鲜香。 萝卜干：色泽金黄，皮嫩肉脆，甘香味美。 （2）水果类：包含但不限于苹果、雪梨、香蕉、西瓜、火龙果、橘子、橙子、葡萄、提子等。各种水果应具有本品种固有的色泽，具有相应的成熟度及鲜嫩度，具有清香气味，无腐败味和其他异味，水分充足，无蔫萎、损伤、变色、病变、虫害侵蚀，无泥沙。必须为新鲜时令水果，符合采购人的质量要求，所供水果必须经过挑选，大小均匀、表皮无破损、无斑。 ①柑橘类（橙子、沃柑、砂糖橘、皇帝柑、金桔等）：果实结实、有弹性，手掂有重量感，果形完整、果肉酸甜清香，有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形，柚类无褐斑、黑点。	
--	--	--	--	---	--

				橘子：果实扁圆、果皮松软易剥、色泽浅黄、金黄至金红色。 金橘：果实小呈椭圆，果皮细薄，果肉多汁，香气浓郁。 ②苹果类（红富士等）：具有相似品种（品牌）特征，果面洁净，脆甜爽口、无机械伤、疤痕，无腐烂、无异味、无病虫害，结实多汁有光泽，不干皱、腐烂；大个约2个/斤，小个约3个/斤。 ③梨类（鸭梨、水晶梨、雪梨、贡梨、香梨等）：结实、甜而多汁，个体均匀、不变色、不干皱，无压伤。 雪梨：果圆润，果皮黄绿相间，果点小而密，肉白皮薄，酥脆，汁多，味浓甜，约3个/斤。 香梨：果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄，果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害，身重结实，味道爽甜，约4个/斤。 ④油桃：果形端正、果皮粉红，大小均匀，新鲜、脆甜、无虫害，不过熟略硬，果肉香甜爽滑多汁。 ⑤浆果类（提子、葡萄、猕猴桃、草莓等）：果实结实饱满，多汁甘甜，大小均匀，无压伤，无失水干缩，无过熟。 葡萄：果形、色泽良好，新鲜，无裂果，无腐烂，无病虫害，无药害及其它伤害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味或滋味。具有适于市场和贮存要求的生理成熟度。 提子：果皮无伤及其无腐烂，颗颗肉饱满，肉质实，新鲜。 猕猴桃：具有该品种固有的特征，果实无缺陷，不影响产品总体外观、质量、贮存性，新鲜。 草莓：色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味或滋味，新鲜。 ⑥瓜类（哈密瓜、香瓜、木瓜、西瓜等）：果形完整，结实、无开裂、无压伤。 哈密瓜：瓜形端正，呈椭圆或橄榄形，果皮黄绿、绿白或金黄，厚而粗糙，带有凸起纹路，瓜身坚实微软，果皮无伤及其无腐烂，切开色泽鲜艳光润，大小均匀，香气浓郁，果肉甜香多汁、爽滑。 西瓜：果形完整、有光泽，带暗条纹品种花纹要清晰，果肉鲜红（黄心西瓜果肉鲜黄），水润多汁，肉质香甜，无开裂、发软。 木瓜：果形端正，呈椭圆或橄榄形，果皮无伤及其无腐烂，肉质厚实紧致，熟木瓜香甜多汁。 香瓜：外形美观、腔小肉厚、果肉细腻、脆甜爽口。 ⑦热带水果类 火龙果：新鲜，表皮鲜红，叶片鲜绿，结实而有弹性，无腐烂，无软塌，无皱缩，大小均匀，果肉白（红心火龙果果肉红）、有黑色种子，口味淡甜。	
--	--	--	--	--	--

				芒果：果粒大小均匀，果皮光滑细腻，果肉幼滑甜香，新鲜无虫害，无失水萎缩，果柄处腐烂。 香蕉（西贡蕉）：果实象牙状、丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀，色泽自然、光亮，未成熟青绿色、成熟后鲜黄色，软糯香甜。无表皮发黑，无虫疤，无霉菌，无创伤，无果柄腐烂、压伤、冻伤。果面光滑，果肉稍硬，果皮可剥或易剥。香蕉约4个/斤，西贡蕉约6个/斤。 龙眼：果实小而圆，果皮浅咖啡色，果肉甜、多汁；无表皮发黑，爆裂、出水。 荔枝：果实心形，色泽鲜红带绿，口感结实有弹性，香甜美味，脆嫩多汁，无爆裂。 柠檬：果皮浅黄色并较光滑，果肉柔软多汁，大小均匀、新鲜、表皮光滑。 番石榴（白心、红心）：果形、色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味或滋味，新鲜。 李果：果形端正，大小均匀、新鲜、脆甜爽口、无虫害。 百香果：色泽鲜艳光亮，没有刮痕和斑点且表皮油性多。 圣女果：新鲜、脆甜、大小均匀，无病虫害。 （3）鲜湿米粉 应符合 DBS45/ 050-2021 要求，符合《中华人民共和国食品安全法》要求。 （4）饮品类：包含瓶装水、乳制品等 须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。乳制品（仅限发酵乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳）的食品安全指标应分别符合 GB19302、GB19645、GB 25190、T/DACS016-2024、T/DACS017-2024 的规定。 2. 配送要求 ①中标供应商必须具有相应的供货能力、配送能力和具备有效健康证的专职配送人员不少于5人，配送车辆不少于3辆，车型须为专用封闭式货车或冷链厢式货车，其中冷链厢式货车不少于2辆，供应的食材送货至采购人指定地点前应当专人记录、专库贮存、专车运输，运输车辆必须符合卫生和食品安全要求。 ②由于某些食材具有地域性、时令性等特点，采购人根据实际情况选定品种，中标供应商必须配合采购。中标供应商按采购人选定的食材及价格供货时，开具发票产生的费用（在10%以下，含税金和管理费）由采购人承担。 ③中标供应商必须按采购人通知的品种、数量、品质要求送货，	
--	--	--	--	---	--

					于采购人下订单后的次日上午 6：00 前送货至指定地点。 ④采购人应至少提前 8 小时告知中标供应商所需食材的名称、数量等，如遇特殊情况需要应急采购时，中标供应商须接到通知后 2 小时内及时配送到现场。个别品种因缺货而不能按时送达，中标供应商应于收到订单后 2 个小时内通知采购人并协商解决方法以保证采购人所需。 ⑤采购人所需食材无论多少，中标供应商都应保质保量无条件为采购人及时送货。 ⑥配送车辆应干净整洁，货品分类摆放整齐。
商务条款	▲一、合同签订期：自中标通知书发出之日起 25 日内（注：中标通知书发出之日起 25 日内必须签订合同。） ▲二、服务期限或者服务时间：服务期限为三年，但合同一年一签，每一年度合同期满，经采购人考核评议，中标供应商按照合同条款诚信履约的，可续签下一年度合同。自 2025 年春季学期开学起至 2027 年秋季学期结束时止（以实际签订合同情况为准）。如供货存在严重质量或价格问题，给采购人造成严重损失及不良影响的，采购人可提前解除本采购合同。采购合同解除后，不影响采购人向中标供应商追偿损失。 三、服务地点：南宁市第一职业技术学校新阳校区食堂（西乡塘区新阳北一路 19 号）、五象校区食堂（邕宁区五象大道东段 152 号）。 四、交货方式：现场交货。 五、提交服务成果时间：按采购人的需求清单提供。 六、验收标准、规范：1. 凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。 2. 中标供应商在交货时需出示《销售单》一式三份，标明送货日期、食材品名、数量、单价、金额、经手人、验收人等信息，由中标供应商和采购人共同对货物进行验收，经双方签字确认的验收单（中标供应商加盖公章）将作为结算的依据。 3. 提供的食材须经过采购人的感官、外观检验，若采购人发现食材外观、包装、卫生、质量等不符合合同要求的，当即拒收或退回，中标供应商须立即更换合格食材并按规定时间送达，因未送达影响到采购人的正常运转，中标供应商须承担相应的违约责任。 七、项目实施要求 1. 中标供应商在项目实施前应有完整的配送方案，管理架构、岗位人员配置合理，食材安全措施得当，应急预案完整。 2. 中标供应商应全面接入“广西食品安全追溯和智慧监管平台”（“桂食安”系统监管平台），全面、及时、准确上传追溯信息，确保相关品名、规格、批次等数据真实完整。开具相关凭证随货同行，切实保证配送食品来源可溯、质量可控。同时应做好档案管理工作，做到食材生产日期、生产商、生产地、检验检疫证明、质量等级等信息存储，以便有关部门随时查验。 3. 中标供应商应按规定做好食品留样，由相关部门适时对食品留样进行抽样检查，并对检查情况建立档案。抽样检查出现不合格产品的，采购人有权终止合同，中标供应商负责人是食品安全第一责任人。如出现因产品质量不合格发生的安全事故，由中标供应商负全责。				

4. 如有市场监督管理部门、采购人或其他相关部门对仓储食品进行检查, 中标供应商须无条件配合。

▲八、质量保障要求

1. 中标供应商所供食品原料食品安全指标均应符合食品安全国家标准、国家有关食品质量标准。如相关食品安全国家标准、国家有关食品质量标准更新并实施, 则按新版标准执行。

2. 所有食品原料不能含有转基因成分, 国家政策有调整的除外。

3. 中标供应商应严格遵守《食品卫生法》等相关规定, 一经发现供应以下食品, 采购人除全部退货外, 将立即取消中标供应商的供货资格, 中标供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任:

(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。

(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) 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, 添加剂超标的。

(5) 超过保质期限的。

(6) 由相关部门不定期对食品进行抽样检查, 抽样经市场监管、农业部门检查出现不合格的。

▲九、定价机制

1. 询价: 每月结束前 15 日内, 由采购人和中标供应商共同派员组成询价小组, 由采购人指定往南宁市淡村市场或学校周边大型市场、超市等 (三处固定摊位) 对采购人指定的食材进行询价, 以固定摊位的配送服务价格为参考。

2. 定价: 询价小组以询价得出的结果为参考依据, 作为下个月食材采购询定单价执行。

3. 对未列入询价范围的急需食材, 则采购人可以与中标供应商协商报价后供货。

▲十、售后服务及其他要求

1. 中标供应商所提交货物应为全新的食品, 食品符合国家及行业有关认证标准和安全规定。交货验收时发现有问题食品材料时采购人将一律拒收。

2. 按国家有关产品“三包”规定实行“三包”。交货之日起出现质量问题上门包换或作退货处理。

3. 中标供应商接到质量问题 (非人为因素) 通知后 4 小时内响应, 24 小时内到达现场, 按国家及行业标准对质量问题进行及时处理。

4. 中标供应商如有以下情形之一的, 取消供货资格, 并且三年内不得参与我单位食堂食品原材料采购和配送。

(1) 有违法违规行为, 被食品安全监管部门或其他部门处罚的;

(2) 虚开发票, 套取资金, 被纪委、监察、审计、财政、物价、教育等有关部门查实的;

(3) 因食品原材料问题而发生食品安全事故或不良舆情, 造成不良后果的;

(4) 被食品药品监督管理局、农业局抽检食品原材料发现存在严重质量问题的;

(5) 被吊销或注销食品生产许可证或者食品经营 (或食品流通) 许可证的;

(6) 经查实, 存在严重短斤缺两行为的;

(7) 存在转包发包行为的;

(8) 违反食堂食品原材料采购配送规定, 上级主管部门认定应退出的

5. 交货要求

(1) 中标供应商每天根据采购人指定的时间将订单内所有食材原材料送到采购人指定的地点并配送完毕, 填写《销售单》一式三份, 采购人与中标供应商双方现场过秤并验收签名, 作结算凭证。

(2) 所有品种按除箱净重过磅，最终交易重量以采购人与中标供应商双方确认的过磅数为准。

(3) 中标供应商送货人员负责将货物从车上搬到称上过磅，然后放到平板推车上，协助采购人的食堂人员将货物拉到各自使用点。

(4) 如中标供应商漏单则须无偿补货。具体要求根据以采购人提出的说明为准。

6. 数量、质量、品质要求

(1) 中标供应商所供蔬菜类、水果类应保证新鲜，每批次蔬菜必须经过农药残留检测并出具农药残留指标检验合格证明。

(2) 中标供应商所供冷冻类商品应保持较好的外观，达到相应的等级，必须是在保质期内。

(3) 每个种类的重量以双方核准的净重过磅数为准，双方签字确认作为结算凭证。

(4) 质量必须符合国家相关食品安全卫生标准，供货时，中标供应商必须提供所供食材原材料检测报告，无检验检疫报告不予收货。检测不合格即退货、即补送。食材需全程封闭式专车运送，确保食材储存，运输安全。

(5) 发票要求：中标供应商必须开具增值税普通发票。

(6) 拒绝任何所有权利或专利纠纷的投标。

7. 质量验收

(1) 严格按国家食品卫生标准要求执行。中标供应商必须保证配送的食品具有工商、质监部门认可的检验合格证书。凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。

(2) 交货时如中标供应商提供的产品发生质量问题，中标供应商实行“包退包换”，并承担所发生的费用。

(3) 因质量问题发生争议，由国家和市政府指定的技术单位进行质量鉴定，该鉴定结论是终局的，双方应当接受。

8. 食品安全要求

(1) 中标供应商必须自备有食品原料安全检测设备及试剂，具备符合食品安全要求及满足采购配送需要的仓储、冷藏运输等设施设备，确保食品原料的安全储存和安全运输。

(2) 为确保食品安全，中标供应商配送的食材来源必须清晰可查，能提供进货证明材料。

(3) 中标供应商须对所配送食品的质量和安作出承诺，若因质量问题发生相关食品安全事件，中标供应商必须承担相应责任，情节严重的将依法移交司法机关处理。

(4) 投标人须购买《食品安全责任险》，且保额不低于 1000 万元，提供保单复印件加盖公章，原件备查。

备注：如供应商投标时未购买不少于 1000 万元保额的食品安责任险的，则须提供购买此保险的承诺书（格式自拟）。并在签订合前，必须提供购买此保险的保单，否则不签订合同。

9. 供货时间要求

(1) 一般供货时间要求：采购人提前一天做出采购计划并通知中标供应商，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，经验收合格后签字确认，不能以任何理由推托，一旦影响到采购人工作的正常运转，中标供应商应承担相应的经济赔偿。

(2) 紧急供货时间要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，中标供应商在采购人规定的时间内完成当次现场供货。

(3) 中标供应商不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知采购人，采购人同意后方可终止合同。

(4) 中标供应商不得擅自变更采购人已确定的供应产品，应严格按照要求（含商标、名称、产地、规格、品相和重量等）供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向采购人申请并附上有效证明材料。

10. 履约保证

为保障采购人食品安全，中标供应商须在签订采购供应合同后，向采购人缴纳人民币柒万元（¥70000）作为项目履约食品安全保证金。

十一、其他要求：

▲1. 投标报价方式采用下浮系数报价，报价必须含以下部分，包括：

服务的价格(包含实施和完成服务所需的配送费、食材价格、交通、通讯、办公场地、管理费、税费和利润等费用和政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等各项应有的费用)。报价有效下浮系数范围为： $0\% \leq \text{下浮系数} \leq 15\%$ 。(如投标人投标报价明显低于其他投标人报价，需提供说明，如不提供，评标委员会可视为无效投标)。

▲2. 付款方式：本项目无预付款。采购人按月度与中标供应商结算款项，中标供应商每月至少报账一次，原则上顺序报账，不能积压；采购人支付时间为收到中标供应商账单的 20 日之内；每笔款项均以转账方式支付，中标供应商凭以下资料与采购人进行结算：中标供应商开具的合法正规发票；双方签字确认的销售单（销售单上有送货日期、品名、数量、单价和金额）。

注：（1）合同结算款以实际采购量进行结算：结算金额=实际采购量×询定单价×（1-中标下浮系数）。

（2）中标供应商出现结算账号变更情况时，要及时书面通知采购人，采购人同意后方可进行变更，否则后果自负。

3. 解约条款

中标供应商在服务期内如有下列行为之一的，采购人有权取消中标供应商本次服务资格并将其淘汰。

（1）中标供应商提供虚假信息，误导或欺骗采购人单位，以谋取非法利益；

（2）中标供应商违反了诚实信用和投标承诺，没有严格执行相关质量、服务和收费标准，损害采购人单位的利益；

（3）拒绝接受相关部门监督和检查的；

（4）中标供应商出现信用危机、财务危机、经营危机甚至破产、倒闭，无法继续履行协议；

（5）中标供应商采用非法手段进行不正当竞争的，造成恶劣影响；

（6）中标供应商违反行业法律法规受到有关部门惩处或发生重大失误造成恶劣影响的。

4. 违约责任

（1）中标供应商提供食材出现假冒或者严重质量、安全问题，采购人有权单方通知中标供应商解除本项目合同，给采购人或采购人职员造成实际损失的，采购人有权要求中标供应商承担，同时采购人有权禁止中标供应商及其关联方与采购人进行合作。

（2）中标供应商未能按采购人要求时间交货，迟延超过24小时的，采购人有权选择拒收；采购人拒收的，按折价10%收货，以赔偿给采购人造成的影响。采购人有权从任一笔应付采购款中直接扣除中标供应商应支付的违约金或应承担的其他赔偿费用。

发生上述情形累计超过3次，或者中标供应商拒不支付违约金的，或者发生一次但情节严重的（如因中标供应商未按时供货导致采购人开餐延误甚至停餐，或所提供的食材不合格导致采购人发生群体性食品安全事故、被政府相关部门处罚等），采购人有权单方通知中标供应商解除本合同，给采购人造成损失的，采购人有权要求中标供应商承担。

（3）中标供应商一旦中标，承诺的产品价在合同服务期内不得变更，否则采购人有权单方面终止合同，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。

（4）中标供应商安排专人负责采购人采购事宜，中标供应商提供全天候24小时服务。中标供应商指定联系人及联系方式发生变化的，应提前通知采购人，因怠于通知导致采购人与其联络不畅或者迟延履行合同的，属违约行为，如影响或导致逾期交货属中标供应商责任，采购人将按前第（2）、（3）项约定进行处罚。累计情形超过3次，或者发生一次但情节严重的，采购人有权单方通知中标供应商解除本合同，给采购人造成损失的，采购人有权要求中标供应商承担。

（5）中标供应商应每日对所提供的服务车辆使用情况及安全状况进行排查，确保采购人所采购的食材物资在规定时间正常交货，因中标供应商车辆情况导致逾期交货属中标供应商责任，采购人将按前第（2）项约定进行处罚。累计情形超过3次，或者发生一次但情节严重的，采购人有权单方通知中标供应商解除本合同，给采购人造成损失的，采购人有权要求中标供应商承担。

（6）中标供应商不得以任何形式将中标项目转包、分包，否则采购人有权单方面终止合同，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。

5. 中标供应商退出机制：采购人每学期组织学校师生和相关部门人员（如膳食委员会、食堂、医务室等）对中标供应商的服务质量进行评价，如中标供应商出现因供应劣质食材引发食品安全事故、学校评议结果为不满意或存在严重安全隐患等情况的，经提采购人醒整改后仍达不到效果的，应依据合同启动退出机制。合同实施期间，中标供应商如有违法行为被有关部门查实、相关证照被吊销的或因供应商原因导致学校发生较大食品安全事件或影响较大负面舆情的，立即依法依规启动供应商退出机制。

6. 本项目采购标的的需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或其他强制性标准、规范等要求：按国家相关标准、中标供应商承诺进行验收。

7. 如有请提供与本分标相关的服务方案、食材质量保障方案、应急预案、售后服务方案等以及其他可以证明企业实力的证明材料。

(三) C 分标：粮油干杂类

服务需求一览表						
标段		C 分标				
采购清单及服务参数	序号	采购服务名称	单位	数量	服务参数	分项预算合计(元)
	1	粮 油 干 杂 类	批	1	1. 技术参数及指标要求 干杂调料、粮油类：包含食用油（包含但不限于调和油、花生油等），粮食（包含但不限于大米、面粉、面条等）、干杂（包含但不限于香菇、银耳、炖汤料、卤大料、腐竹、粉丝、其它等）、调味品、蛋类等。 ①大米：质量指标不低于 GB/T1354-2018 一级定等指标的技术要求，规格：5kg/袋、10kg/袋、25kg/袋等。包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、产品产地、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。保质期达到国家规定要求，剩余保质期以包装的生产日期起算，不得少于保质期的 50%。 ②食用油：成品食用油的食品安全指标应符合 GB2716-2018 的规定，其中：成品菜籽油的质量指标不低于 GB/T1536-2021 的二级成品菜籽油的技术要求。严禁配送使用循环包装容器（周转桶）盛装的食用油。规格：1.8L/桶、5L/桶、10L/桶、20L/桶等。包装容器上标明品牌、生产厂家名称、地址、产品产地、生产日期、保质期等基本信息。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718) 标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保质期时间，以包装的生产日期起算，不得少于保质期的 50%。 ③调料（蚝油、酱油、味精、鸡精等）：包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718) 标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间，以包装的生产日期起算，不得少于保质期的 50%。 ④干杂类：干货要求色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质，具有产品本身应具有的食品外观；须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容；须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。	1800000 (以实际 采购结 算金 额 为 准)

				⑤蛋类：包含但不限于鲜蛋、皮蛋、咸蛋等。 鲜蛋（鸡蛋、鸭蛋）：鲜蛋的食品安全指标应符合 GB 2749-2015 的规定，感官性状指标不低于国家有关食品质量标准的二级指标要求，应保证新鲜。 皮蛋（松花蛋）：蛋壳完整，涂料均匀。手振摇时无响声及活动感，有弹性。剥壳后，蛋白为茶色胶冻状，蛋白表面常有松针状的结晶或花纹似松花，蛋黄分为黑绿、土黄、灰绿、橙黄等彩色层。 2. 配送要求 ①中标供应商必须具有相应的供货能力、配送能力和具备有效健康证的专职配送人员不少于 5 人，配送车辆不少于 2 辆，配送车型须为专用封闭式货车，供应的食材送货至采购人指定地点前应当专人记录、专库贮存、专车运输，运输车辆必须符合卫生和食品安全要求。 ②由于某些食材具有地域性、时令性等特点，采购人根据实际情况选定品种，中标供应商必须配合采购。中标供应商按采购人选定的食材及价格供货时，开具发票产生的费用（在 10%以下，含税金和管理费）由采购人承担。 ③中标供应商必须按采购人通知的品种、数量、品质要求送货，于采购人下订单后的次日上午 8：00 前送货至指定地点。 ④采购人应至少提前 8 小时告知中标供应商所需食材的名称、数量等，如遇特殊情况需要应急采购时，中标供应商须接到通知后 2 小时内及时配送到现场。个别品种因缺货而不能按时送达，中标供应商应于收到订单后 2 个小时内通知采购人并协商解决方法以保证采购人所需。 ⑤采购人所需食材无论多少，中标供应商都应保质保量无条件为采购人及时送货。 ⑥配送车辆应干净整洁，货品分类摆放整齐。	
商务条款	▲一、合同签订期：自中标通知书发出之日起 25 日内（注：中标通知书发出之日起 25 日内必须签订合同。） ▲二、服务期限或者服务时间：服务期限为三年，但合同一年一签，每一年度合同期满，经采购人考核评议，中标供应商按照合同条款诚信履约的，可续签下一年度合同。自 2025 年春季学期开学起至 2027 年秋季学期结束时止（以实际签订合同情况为准）。如供货存在严重质量或价格问题，给采购人造成严重损失及不良影响的，采购人可提前解除本采购合同。采购合同解除后，不影响采购人向中标供应商追偿损失。 三、服务地点：南宁市第一职业技术学校新阳校区食堂（西乡塘区新阳北一路 19 号）、五象校区食堂（邕宁区五象大道东段 152 号）。 四、交货方式：现场交货。 五、提交服务成果时间：按采购人的需求清单提供。 六、验收标准、规范：1. 凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，				

严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。

2. 中标供应商在交货时需出示《销售单》一式三份，标明送货日期、食材品名、数量、单价、金额、经手人、验收人等信息，由中标供应商和采购人共同对货物进行验收，经双方签字确认的验收单（中标供应商加盖公章）将作为结算的依据。

3. 提供的食材须经过采购人的感官、外观检验，若采购人发现食材外观、包装、卫生、质量等不符合合同要求的，当即拒收或退回，中标供应商须立即更换合格食材并按规定时间送达，因未送达影响到采购人的正常运转，中标供应商须承担相应的违约责任。

七、项目实施要求

1. 中标供应商在项目实施前应有完整的配送方案，管理架构、岗位人员配置合理，食材安全措施得当，应急预案完整。

2. 中标供应商应全面接入“广西食品安全追溯和智慧监管平台”（“桂食安”系统监管平台），全面、及时、准确上传追溯信息，确保相关品名、规格、批次等数据真实完整。开具相关凭证随货同行，切实保证配送食品来源可溯、质量可控。同时应做好档案管理工作，做到食材生产日期、生产商、生产地、检验检疫证明、质量等级等信息存储，以便有关部门随时查验。

3. 中标供应商应按规定做好食品留样，由相关部门适时对食品留样进行抽样检查，并对检查情况建立档案。抽样检查出现不合格产品的，采购人有权终止合同，中标供应商负责人是食品安全第一责任人。如出现因产品质量不合格发生的安全事故，由中标供应商负全责。

4. 如有市场监督管理部门、采购人或其他相关部门对仓储食品进行检查，中标供应商须无条件配合。

▲八、质量保障要求

1. 中标供应商所供食品原料食品安全指标均应符合食品安全国家标准、国家有关食品质量标准。如相关食品安全国家标准、国家有关食品质量标准更新并实施，则按新版标准执行。

2. 所有食品原料不能含有转基因成分，国家政策有调整的除外。

3. 中标供应商应严格遵守《食品卫生法》等相关规定，一经发现供应以下食品，采购人除全部退货外，将立即取消中标供应商的供货资格，中标供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任：

（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。

（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）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，添加剂超标的。

（5）超过保质期限的。

（6）由相关部门不定期对食品进行抽样检查，抽样经市场监管、农业部门检查出现不合格的。

▲九、定价机制

1. 询价：每月结束前 15 日内，由采购人和中标供应商共同派员组成询价小组，由采购人指定往南宁市淡村市场或学校周边大型市场、超市等（三处固定摊位）对采购人指定的食材进行询价，以固定摊位的配送服务价格为参考。

2. 定价：询价小组以询价得出的结果为参考依据，作为下个月食材采购询定单价执行。

3. 对未列入询价范围的急需食材，则采购人可以与中标供应商协商报价后供货。

▲十、售后服务及其他要求

1. 中标供应商所提交货物应为全新的食品，食品符合国家及行业有关认证标准和安全规定。交货验

收时发现有问题食品材料时采购人将一律拒收。

2. 按国家有关产品“三包”规定实行“三包”。交货之日起出现质量问题上门包换或作退货处理。

3. 中标供应商接到质量问题（非人为因素）通知后 4 小时内响应，24 小时内到达现场，按国家及行业标准对质量问题进行及时处理。

4. 中标供应商如有以下情形之一的，取消供货资格，并且三年内不得参与我单位食堂食品原材料采购和配送。

- (1) 有违法违规行为，被食品安全监管部门或其他部门处罚的；
- (2) 虚开发票，套取资金，被纪委、监察、审计、财政、物价、教育等有关部门查实的；
- (3) 因食品原材料问题而发生食品安全事故或不良舆情，造成不良后果的；
- (4) 被食品药品监督管理局、农业局抽检食品原材料发现存在严重质量问题的；
- (5) 被吊销或注销食品生产许可证或者食品经营（或食品流通）许可证的；
- (6) 经查实，存在严重短斤缺两行为的；
- (7) 存在转包发包行为的；
- (8) 违反食堂食品原材料采购配送规定，上级主管部门认定应退出的

5. 交货要求

(1) 中标供应商每天根据采购人指定的时间将订单内所有食材原材料送到采购人指定的地点并配送完毕，填写《销售单》一式三份，采购人与中标供应商双方现场过秤并验收签名，作结算凭证。

(2) 所有品种按除箱净重过磅，最终交易重量以采购人与中标供应商双方确认的过磅数为准。

(3) 中标供应商送货人员负责将货物从车上搬到称上过磅，然后放到平板推车上，协助采购人的食堂人员将货物拉到各自使用点。

(4) 如中标供应商漏单则须无偿补货。具体要求根据以采购人提出的说明为准。

6. 数量、质量、品质要求

(1) 中标供应商所供冷冻类商品应保持较好的外观，达到相应的等级，必须是在保质期内。

(2) 每个种类的重量以双方核准的净重过磅数为准，双方签字确认作为结算凭证。

(3) 质量必须符合国家相关食品安全卫生标准，供货时，中标供应商必须提供所供食材原材料检测报告，无检验检疫报告不予收货。检测不合格即退货、即补送。食材需全程封闭式专车运送，确保食材储存，运输安全。

(4) 发票要求：中标供应商必须开具增值税普通发票。

(5) 拒绝任何所有权利或专利纠纷的投标。

7. 质量验收

(1) 严格按国家食品卫生标准要求执行。中标供应商必须保证配送的食品具有工商、质监部门认可的检验合格证书。凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。

(2) 交货时如中标供应商提供的产品发生质量问题，中标供应商实行“包退包换”，并承担所发生的费用。

(3) 因质量问题发生争议，由国家和市政府指定的技术单位进行质量鉴定，该鉴定结论是终局的，双方应当接受。

8. 食品安全要求

(1) 中标供应商必须自备有食品原料安全检测设备及试剂，具备符合食品安全要求及满足采购配送需要的仓储、冷藏运输等设施设备，确保食品原料的安全储存和安全运输。

(2) 为确保食品安全，中标供应商配送的食材来源必须清晰可查，能提供进货证明材料。

(3) 中标供应商须对所配送食品的质量和安​​全作出承诺，若因质量问题发生相关食品安全事件，中标供应商必须承担相应责任，情节严重的将依法移交司法机关处理。

(4) 投标人须购买《食品安全责任险》，且保额不低于 1000 万元，提供保单复印件加盖公章，原件备查。

备注：如供应商投标时未购买不少于 1000 万元保额的食品安​​全责任险的，则须提供购买此保险的承诺书（格式自拟）。并在签订合前，必须提供购买此保险的保单，否则不签订合同。

9. 供货时间要求

(1) 一般供货时间要求：采购人提前一天做出采购计划并通知中标供应商，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，经验收合格后签字确认，不能以任何理由推托，一旦影响到采购人工作的正常运转，中标供应商应承担相应的经济赔偿。

(2) 紧急供货时间要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，中标供应商在采购人规定的时间内完成当次现场供货。

(3) 中标供应商不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知采购人，采购人同意后方可终止合同。

(4) 中标供应商不得擅自变更采购人已确定的供应产品，应严格按照要求（含商标、名称、产地、规格、品相和重量等）供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向采购人申请并附上有效证明材料。

10. 履约保证

为保障采购人食品安全，中标供应商须在签订采购供应合同后，向采购人缴纳人民币柒万元（¥70000）作为项目履约食品安全保证金。

十一、其他要求：

▲1. 投标报价方式采用下浮系数报价，报价必须含以下部分，包括：

服务的价格(包含实施和完成服务所需的配送费、食材价格、交通、通讯、办公场地、管理费、税费和利润等费用和政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等各项应有的费用)。报价有效下浮系数范围为：0%≤下浮系数≤15%。(如投标人投标报价明显低于其他投标人报价，需提供说明，如不提供，评标委员会可视为无效投标)。

▲2. 付款方式：本项目无预付款。采购人按月度与中标供应商结算款项，中标供应商每月至少报账一次，原则上顺序报账，不能积压；采购人支付时间为收到中标供应商账单的 20 日之内；每笔款项均以转账方式支付，中标供应商凭以下资料与采购人进行结算：中标供应商开具的合法正规发票；双方签字确认的销售单（销售单上有送货日期、品名、数量、单价和金额）。

注：（1）合同结算款以实际采购量进行结算：结算金额=实际采购量×询定单价×（1-中标下浮系数）。

（2）中标供应商出现结算账号变更情况时，要及时书面通知采购人，采购人同意后方可进行变更，否则后果自负。

3. 解约条款

中标供应商在服务期内如有下列行为之一的，采购人有权取消中标供应商本次服务资格并将其淘

汰。

(1) 中标供应商提供虚假信息，误导或欺骗采购人单位，以谋取非法利益；

(2) 中标供应商违反了诚实信用和投标承诺，没有严格执行相关质量、服务和收费标准，损害采购人单位的利益；

(3) 拒绝接受相关部门监督和检查的；

(4) 中标供应商出现信用危机、财务危机、经营危机甚至破产、倒闭，无法继续履行协议；

(5) 中标供应商采用非法手段进行不正当竞争的，造成恶劣影响；

(6) 中标供应商违反行业法律法规受到有关部门惩处或发生重大失误造成恶劣影响的。

4. 违约责任

(1) 中标供应商提供食材出现假冒或者严重质量、安全问题，采购人有权单方通知中标供应商解除本项目合同，给采购人或采购人职员造成实际损失的，采购人有权要求中标供应商承担，同时采购人有权禁止中标供应商及其关联方与采购人进行合作。

(2) 中标供应商未能按采购人要求时间交货，迟延超过24小时的，采购人有权选择拒收；采购人拒收的，按折价10%收货，以赔偿给采购人造成的影响。采购人有权从任一笔应付采购款中直接扣除中标供应商应支付的违约金或应承担的其他赔偿费用。

发生上述情形累计超过3次，或者中标供应商拒不支付违约金的，或者发生一次但情节严重的（如因中标供应商未按时供货导致采购人开餐延误甚至停餐，或所提供的食材不合格导致采购人发生群体性食品安全事故、被政府相关部门处罚等），采购人有权单方通知中标供应商解除本合同，给采购人造成损失的，采购人有权要求中标供应商承担。

(3) 中标供应商一旦中标，承诺的产品价在合同服务期内不得变更，否则采购人有权单方面终止合同，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。

(4) 中标供应商安排专人负责采购人采购事宜，中标供应商提供全天候24小时服务。中标供应商指定联系人及联系方式发生变化的，应提前通知采购人，因怠于通知导致采购人与其联络不畅或者迟延履行合同的，属违约行为，如影响或导致逾期交货属中标供应商责任，采购人将按前第（2）、（3）项约定进行处罚。累计情形超过3次，或者发生一次但情节严重的，采购人有权单方通知中标供应商解除本合同，给采购人造成损失的，采购人有权要求中标供应商承担。

(5) 中标供应商应每日对所提供的服务车辆使用情况及安全状况进行排查，确保采购人所采购的食材物资在规定时间正常交货，因中标供应商车辆情况导致逾期交货属中标供应商责任，采购人将按前第（2）项约定进行处罚。累计情形超过3次，或者发生一次但情节严重的，采购人有权单方通知中标供应商解除本合同，给采购人造成损失的，采购人有权要求中标供应商承担。

(6) 中标供应商不得以任何形式将中标项目转包、分包，否则采购人有权单方面终止合同，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。

5. 中标供应商退出机制：采购人每学期组织学校师生和相关部门人员（如膳食委员会、食堂、医务室等）对中标供应商的服务质量进行评价，如中标供应商出现因供应劣质食材引发食品安全事故、学校评议结果为不满意或存在严重安全隐患等情况的，经提醒采购人整改后仍达不到效果的，应依据合同启动退出机制。合同实施期间，中标供应商如有违法行为被有关部门查实、相关证照被吊销的或因供应商原因导致学校发生较大食品安全事件或影响较大负面舆情的，立即依法依规启动供应商退出机制。

6. 本项目采购标的的需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或其他强制性标准、规范等要求：

	按国家相关标准、中标供应商承诺进行验收。
--	----------------------

	7. 如有请提供与本分标相关的服务方案、食材质量保障方案、应急预案、售后服务方案等以及其他可以证明企业实力的证明材料。
--	---

(四) D 分标：中式面点类

服务需求一览表						
标段		D 分标				
采购清单及服务参数	序号	采购服务名称	单位	数量	服务参数	分项预算合计（元）
	1	中式面点类	批	1	▲1. 技术参数及指标要求 包含但不限于包点、饺子、云吞、汤圆等。所供包点使用的小麦粉（面粉）质量指标不低于 GB/T 1355-2021 的特制二等指标的技术要求。中标供应商所提供的产品的生产商必须具备营业执照、生产许可证、经营许可证、第三方检验报告等相关证件，并通过相关质量体系认证。产品包装完整，无破损、漏气，标签标识清晰、准确，包含生产日期、保质期、配料表、生产许可证编号等必要信息。 包点：外观符合包子应有的外观、形状均匀一致，不露馅，且净含量≥80g/只。包子形态完整美观，色泽正常、气味具有小麦粉经发酵、蒸制后特有的滋味和气味，内部为肉馅者应有明显肉香，外表及内部均无肉眼可见杂质，口感细腻滑润。 饺子、云吞：形状完整，大小均匀，边缘捏合紧密；外表无变色、发黄、发暗或有斑点等情况；馅料饱满，不能有干瘪、空洞的情况；馅料的味道应符合其种类的特点，咸淡适宜，无异味、腥味或其他异常味道；馅料的食材应新鲜、干净，无杂质、异物。 汤圆：个体饱满，形状规则，大小均匀。表皮光滑，无明显裂缝、破损。色泽符合所标注的颜色，无杂色和斑点。馅料分布均匀，无明显空洞或结块，食材新鲜，味道纯正，无异味、霉味。味道甜度适中，符合产品所标注的口味特点。 2. 配送要求 ①中标供应商必须具有相应的供货能力、配送能力和具备有效健康证的专职配送人员不少于 4 人，配送车辆不少于 2 辆，车型须为专用封闭式货车，供应的食材送货至采购人指定地点前应当专人记录、专库贮存、专车运输，运输车辆必须符合卫生和食品安全要求。 ②由于某些食材具有地域性、时令性等特点，采购人根据实际情况选定品种，中标供应商必须配合采购。中标供应商按采购人选定的食材及价格供货时，开具发票产生的费用（在 10%以下，含税金和管理费）由采购人承担。 ③中标供应商必须按采购人通知的品种、数量、品质要求送货，	400000 (以实际采购结算金额为准)

					于采购人下订单后的次日上午 6：00 前送货至指定地点。 ④采购人应至少提前 8 小时告知中标供应商所需食材的名称、数量等，如遇特殊情况需要应急采购时，中标供应商须接到通知后 2 小时内及时配送到现场。个别品种因缺货而不能按时送达，中标供应商应于收到订单后 2 个小时内通知采购人并协商解决方法以保证采购人所需。 ⑤采购人所需食材无论多少，中标供应商都应保质保量无条件为采购人及时送货。 ⑥配送车辆应干净整洁，货品分类摆放整齐。	
商务条款	▲一、合同签订期：自中标通知书发出之日起 25 日内（注：中标通知书发出之日起 25 日内必须签订合同。） ▲二、服务期限或者服务时间：服务期限为三年，但合同一年一签，每一年度合同期满，经采购人考核评议，中标供应商按照合同条款诚信履约的，可续签下一年度合同。自 2025 年春季学期开学起至 2027 年秋季学期结束时止（以实际签订合同情况为准）。如供货存在严重质量或价格问题，给采购人造成严重损失及不良影响的，采购人可提前解除本采购合同。采购合同解除后，不影响采购人向中标供应商追偿损失。 三、服务地点：南宁市第一职业技术学校新阳校区食堂（西乡塘区新阳北一路 19 号）、五象校区食堂（邕宁区五象大道东段 152 号）。 四、交货方式：现场交货。 五、提交服务成果时间：按采购人的需求清单提供。 六、验收标准、规范：1. 凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。 2. 中标供应商在交货时需出示《销售单》一式三份，标明送货日期、食材品名、数量、单价、金额、经手人、验收人等信息，由中标供应商和采购人共同对货物进行验收，经双方签字确认的验收单（中标供应商加盖公章）将作为结算的依据。 3. 提供的食材须经过采购人的感官、外观检验，若采购人发现食材外观、包装、卫生、质量等不符合合同要求的，当即拒收或退回，中标供应商须立即更换合格食材并按规定时间送达，因未送达影响到采购人的正常运转，中标供应商须承担相应的违约责任。 七、项目实施要求 1. 中标供应商在项目实施前应有完整的配送方案，管理架构、岗位人员配置合理，食材安全措施得当，应急预案完整。 2. 中标供应商应全面接入“广西食品安全追溯和智慧监管平台”（“桂食安”系统监管平台），全面、及时、准确上传追溯信息，确保相关品名、规格、批次等数据真实完整。开具相关凭证随货同行，切实保证配送食品来源可溯、质量可控。同时应做好档案管理工作，做到食材生产日期、生产商、生产地、检验检疫证明、质量等级等信息存储，以便有关部门随时查验。 3. 中标供应商应按规定做好食品留样，由相关部门适时对食品留样进行抽样检查，并对检查情况建立档案。抽样检查出现不合格产品的，采购人有权终止合同，中标供应商负责人是食品安全第一责任人。如出现因产品质量不合格发生的安全事故，由中标供应商负全责。					

4. 如有市场监督管理部门、采购人或其他相关部门对仓储食品进行检查, 中标供应商须无条件配合。

▲八、质量保障要求

1. 中标供应商所供食品原料食品安全指标均应符合食品安全国家标准、国家有关食品质量标准。如相关食品安全国家标准、国家有关食品质量标准更新并实施, 则按新版标准执行。

2. 所有食品原料不能含有转基因成分, 国家政策有调整的除外。

3. 中标供应商应严格遵守《食品卫生法》等相关规定, 一经发现供应以下食品, 采购人除全部退货外, 将立即取消中标供应商的供货资格, 中标供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任:

(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。

(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) 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, 添加剂超标的。

(5) 超过保质期限的。

(6) 由相关部门不定期对食品进行抽样检查, 抽样经市场监管、农业部门检查出现不合格的。

▲九、定价机制

1. 询价: 每月结束前 15 日内, 由采购人和中标供应商共同派员组成询价小组, 由采购人指定往南宁市淡村市场或学校周边大型市场、超市等 (三处固定摊位) 对采购人指定的食材进行询价, 以固定摊位的配送服务价格为参考。

2. 定价: 询价小组以询价得出的结果为参考依据, 作为下个月食材采购询定单价执行。

3. 对未列入询价范围的急需食材, 则采购人可以与中标供应商协商报价后供货。

▲十、售后服务及其他要求

1. 中标供应商所提交货物应为全新的食品, 食品符合国家及行业有关认证标准和安全规定。交货验收时发现有问题食品材料时采购人将一律拒收。

2. 按国家有关产品“三包”规定实行“三包”。交货之日起出现质量问题上门包换或作退货处理。

3. 中标供应商接到质量问题 (非人为因素) 通知后 4 小时内响应, 24 小时内到达现场, 按国家及行业标准对质量问题进行及时处理。

4. 中标供应商如有以下情形之一的, 取消供货资格, 并且三年内不得参与我单位食堂食品原材料采购和配送。

(1) 有违法违规行为, 被食品安全监管部门或其他部门处罚的;

(2) 虚开发票, 套取资金, 被纪委、监察、审计、财政、物价、教育等有关部门查实的;

(3) 因食品原材料问题而发生食品安全事故或不良舆情, 造成不良后果的;

(4) 被食品药品监督管理局、农业局抽检食品原材料发现存在严重质量问题的;

(5) 被吊销或注销食品生产许可证或者食品经营 (或食品流通) 许可证的;

(6) 经查实, 存在严重短斤缺两行为的;

(7) 存在转包发包行为的;

(8) 违反食堂食品原材料采购配送规定, 上级主管部门认定应退出的

5. 交货要求

(1) 中标供应商每天根据采购人指定的时间将订单内所有食材原材料送到采购人指定的地点并配送完毕, 填写《销售单》一式三份, 采购人与中标供应商双方现场过秤并验收签名, 作结算凭证。

(2) 所有品种按除箱净重过磅，最终交易重量以采购人与中标供应商双方确认的过磅数为准。

(3) 中标供应商送货人员负责将货物从车上搬到称上过磅，然后放到平板推车上，协助采购人的食堂人员将货物拉到各自使用点。

(4) 如中标供应商漏单则须无偿补货。具体要求根据以采购人提出的说明为准。

6. 数量、质量、品质要求

(1) 中标供应商所供冷冻类商品应保持较好的外观，达到相应的等级，必须是在保质期内。

(2) 每个种类的重量以双方核准的净重过磅数为准，双方签字确认作为结算凭证。

(3) 质量必须符合国家相关食品安全卫生标准，供货时，中标供应商必须提供所供食材原材料检测报告，无检验检疫报告不予收货。检测不合格即退货、即补送。食材需全程封闭式专车运送，确保食材储存，运输安全。

(4) 发票要求：中标供应商必须开具增值税普通发票。

(5) 拒绝任何所有权利或专利纠纷的投标。

7. 质量验收

(1) 严格按国家食品卫生标准要求执行。中标供应商必须保证配送的食品具有工商、质监部门认可的检验合格证书。凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。

(2) 交货时如中标供应商提供的产品发生质量问题，中标供应商实行“包退包换”，并承担所发生的费用。

(3) 因质量问题发生争议，由国家和市政府指定的技术单位进行质量鉴定，该鉴定结论是终局的，双方应当接受。

8. 食品安全要求

(1) 中标供应商必须自备有食品原料安全检测设备及试剂，具备符合食品安全要求及满足采购配送需要的仓储、冷藏运输等设施设备，确保食品原料的安全储存和安全运输。

(2) 为确保食品安全，中标供应商配送的食材来源必须清晰可查，能提供进货证明材料。

(3) 中标供应商须对所配送食品的质量和安​​全作出承诺，若因质量问题发生相关食品安全事件，中标供应商必须承担相应责任，情节严重的将依法移交司法机关处理。

(4) 投标人须购买《食品安全责任险》，且保额不低于 500 万元，提供保单复印件加盖公章，原件备查。

备注：如供应商投标时未购买不少于 500 万元保额的食品安全责任险的，则须提供购买此保险的承诺书（格式自拟）。并在签订合前，必须提供购买此保险的保单，否则不签订合同。

9. 供货时间要求

(1) 一般供货时间要求：采购人提前一天做出采购计划并通知中标供应商，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，经验收合格后签字确认，不能以任何理由推托，一旦影响到采购人工作的正常运转，中标供应商应承担相应的经济赔偿。

(2) 紧急供货时间要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，中标供应商在采购人规定的时间内完成当次现场供货。

(3) 中标供应商不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知采购人，采购人同意后方可终止合同。

(4) 中标供应商不得擅自变更采购人已确定的供应产品，应严格按照要求（含商标、名称、产地、

规格、品相和重量等)供应,否则,采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的,应书面向采购人申请并附上有效证明材料。

10. 履约保证

为保障采购人食品安全,中标供应商须在签订采购供应合同后,向采购人缴纳人民币壹万元(¥10000)作为项目履约食品安全保证金。

十一、其他要求:

▲1. 投标报价方式采用下浮系数报价,报价必须含以下部分,包括:

服务的价格(包含实施和完成服务所需的配送费、食材价格、交通、通讯、办公场地、管理费、税费和利润等费用和政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等各项应有的费用)。报价有效下浮系数范围为: $0\% \leq \text{下浮系数} \leq 15\%$ 。(如投标人投标报价明显低于其他投标人报价,需提供说明,如不提供,评标委员会可视为无效投标)。

▲2. 付款方式:本项目无预付款。采购人按月度与中标供应商结算款项,中标供应商每月至少报账一次,原则上顺序报账,不能积压;采购人支付时间为收到中标供应商账单的20日之内;每笔款项均以转账方式支付,中标供应商凭以下资料与采购人进行结算:中标供应商开具的合法正规发票;双方签字确认的销售单(销售单上有送货日期、品名、数量、单价和金额)。

注:(1)合同结算款以实际采购量进行结算: $\text{结算金额} = \text{实际采购量} \times \text{询定单价} \times (1 - \text{中标下浮系数})$ 。

(2)中标供应商出现结算账号变更情况时,要及时书面通知采购人,采购人同意后方可进行变更,否则后果自负。

3. 解约条款

中标供应商在服务期内如有下列行为之一的,采购人有权取消中标供应商本次服务资格并将其淘汰。

(1) 中标供应商提供虚假信息,误导或欺骗采购人单位,以谋取非法利益;

(2) 中标供应商违反了诚实信用和投标承诺,没有严格执行相关质量、服务和收费标准,损害采购人单位的利益;

(3) 拒绝接受相关部门监督和检查的;

(4) 中标供应商出现信用危机、财务危机、经营危机甚至破产、倒闭,无法继续履行协议;

(5) 中标供应商采用非法手段进行不正当竞争的,造成恶劣影响;

(6) 中标供应商违反行业法律法规受到有关部门惩处或发生重大失误造成恶劣影响的。

4. 违约责任

(1) 中标供应商提供食材出现假冒或者严重质量、安全问题,采购人有权单方通知中标供应商解除本项目合同,给采购人或采购人职员造成实际损失的,采购人有权要求中标供应商承担,同时采购人有权禁止中标供应商及其关联方与采购人进行合作。

(2) 中标供应商未能按采购人要求时间交货,迟延超过24小时的,采购人有权选择拒收;采购人不拒收的,按折价10%收货,以赔偿给采购人造成的影响。采购人有权从任一笔应付采购款中直接扣除中标供应商应支付的违约金或应承担的其他赔偿费用。

发生上述情形累计超过3次,或者中标供应商拒不支付违约金的,或者发生一次但情节严重的(如因中标供应商未按时供货导致采购人开餐延误甚至停餐,或所提供的食材不合格导致采购人发生群体性

食品安全事故、被政府相关部门处罚等），采购人有权单方通知中标供应商解除本合同，给采购人造成损失的，采购人有权要求中标供应商承担。

（3）中标供应商一旦中标，承诺的产品价在合同服务期内不得变更，否则采购人有权单方面终止合同，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。

（4）中标供应商安排专人负责采购人采购事宜，中标供应商提供全天候24小时服务。中标供应商指定联系人及联系方式发生变化的，应提前通知采购人，因怠于通知导致采购人与其联络不畅或者迟延履行合同的，属违约行为，如影响或导致逾期交货属中标供应商责任，采购人将按前第（2）、（3）项约定进行处罚。累计情形超过3次，或者发生一次但情节严重的，采购人有权单方通知中标供应商解除本合同，给采购人造成损失的，采购人有权要求中标供应商承担。

（5）中标供应商应每日对所提供的服务车辆使用情况及安全状况进行排查，确保采购人所采购的食材物资在规定时间正常交货，因中标供应商车辆情况导致逾期交货属中标供应商责任，采购人将按前第（2）项约定进行处罚。累计情形超过3次，或者发生一次但情节严重的，采购人有权单方通知中标供应商解除本合同，给采购人造成损失的，采购人有权要求中标供应商承担。

（6）中标供应商不得以任何形式将中标项目转包、分包，否则采购人有权单方面终止合同，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。

5. 中标供应商退出机制：采购人每学期组织学校师生和相关部门人员（如膳食委员会、食堂、医务室等）对中标供应商的服务质量进行评价，如中标供应商出现因供应劣质食材引发食品安全事故、学校评议结果为不满意或存在严重安全隐患等情况的，经提采购人醒整改后仍达不到效果的，应依据合同启动退出机制。合同实施期间，中标供应商如有违法行为被有关部门查实、相关证照被吊销的或因供应商原因导致学校发生较大食品安全事件或影响较大负面舆情的，立即依法依规启动供应商退出机制。

6. 本项目采购标的的需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或其他强制性标准、规范等要求：按国家相关标准、中标供应商承诺进行验收。

7. 如有请提供与本分标相关的服务方案、食材质量保障方案、应急预案、售后服务方案等以及其他可以证明企业实力的证明材料。

第三章 评标方法

综合评分法

一、评标原则

(一) 评委构成：本招标采购项目的评标委员会由采购人代表和有关技术、经济等方面的专家组成，成员人数应当为五人以上单数。其中，技术、经济等方面的专家不得少于成员总数的三分之二。

(二) 评标依据：评委将以招投标文件为评标依据，对投标人的**报价、技术、商务**方面内容按百分制打分。

(三) 评标方式：以封闭方式进行。

二、评标方法

(一) 对进入详评的，采用百分制综合评分法。

(二) 计分办法（按四舍五入取至百分位）：

A 分标综合评分法（畜肉、禽肉、水产类）

序号	评审因素	评标标准
1	价格分 (满分 15 分)	(1) 满足招标文件要求且评标下浮系数最高的为评标基准价，其价格分为满分。 (2) 价格分计算公式： 某投标人价格分 = (1 - 基准价 (最高下浮系数)) / (1 - 某投标人下浮系数) × 10 分。 备注：0% ≤ 下浮系数 ≤ 15% 内为有效报价，超出有效报价范围的视为无效报价。
2	技术分 (满分 69 分)	配送服务及应急方案分 (满分 24 分，不满足一档要求得 0 分。) 一档 (8 分)：对项目需求及采购人单位性质、职能、特点有一定了解，并针对本项目提出可行服务方案，配送方案满足采购需求； 二档 (16 分)：从采购人实际需求出发，针对本项目提出科学、可行的服务方案，并有详细的配送方案、服务流程和服务承诺； 三档 (24 分)：从采购人实际需求出发，针对本项目提出科学、可行的服务方案，并有详细的配送方案、服务流程和服务承诺，能从本项目的整体出发，且具服务意识；能针对重点及难点工作提出符合实际的解决方案；对问题食材或配送过程中发生的紧急事件有完备的应急预案，并有详细的处理流程方案，当接到采购人应急需求时，能承诺在 1 小时内响应解决完成。 食材质量保障方案分(满分 15 分，不满足一档要求得 0 分。) 一档 (5 分)：食材质量保障方案，可行性较强。有食材控制管理措施、食材质量标准；可追溯食材来源；有检验检疫措施，主动开展检验工作； 二档 (10 分)：食材质量保障方案，可行性强。有相对完整的进货采购渠道、食材控制管理措施、食材质量标准；可追溯食材来源；有检验检疫措施，能把好食材质量关；主动开展检验工作； 三档 (15 分)：食材质量保障方案根据项目实际情况制定，有完整相对固定的进货采购渠道、食材控制管理措施、食材质量标准；可清晰直观的追溯食材来

			源；检验检疫措施全面，能严格进行食材质量把关；主动开展检验工作，有具体的实施步骤和要求，与正规肉类屠宰场合作，请提供至少一份相关合作协议。
		售后服务分 (20分，不满足一档要求得0分。)	一档(5分)：承诺退换时间超过2小时(不含2小时)，服务承诺、措施、后期服务承诺较简单； 二档(10分)：承诺退换时间需1小时(不含1小时)-2小时(含2小时)，服务承诺、措施可行，后期服务承诺响应满足项目需求，货物出问题时，有相应的解决措施，并明确如何确保退换的货物符合采购人需求； 三档(15分)：对因货物出现问题，而发生紧急事件问题处理预案内容较具体、全面，并承诺退换时间需1小时(含1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，能满足项目需求，包括售后服务监督和回访管理、台账管理、售后服务管理及售后服务措施(含对问题物料的处理及特殊情况的应急预案)，明确如何确保退换的货物符合采购人需求，并配备专门人员为采购人提供服务，确保接到采购人通知后15分钟内响应； 四档(20分)：对因货物出现问题，而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30分钟内退换货，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，包括售后服务监督和回访管理、台账管理、售后服务管理及售后服务措施(含对问题物料的处理及特殊情况的应急预案)、其他优惠措施、配送(物流)、货物分发等方面措施等及其它服务计划，明确如何确保退换的货物符合采购人需求，并配备专门人员为采购人提供服务，确保接到采购人通知后10分钟内响应。
		食品安全事件应急处理方案分(10分不满足一档要求得0分。)	一档(4分)：投标人设置有简单的食品安全应急处理组织机构、职责不清晰，食品质量安全信息的收集不够准确、不够完善，食品安全防范措施的落实不到位，生产、销售过程中可能发生的紧急情况、处置措施不够及时； 二档(7分)：投标人设置较完善的食品安全应急处理组织机构、食品质量安全信息的收集较准确、完善，食品安全防范措施的落实较合理，生产、销售过程中可能发生的紧急情况、处置措施较及时； 三档(10分)：投标人设置有完善的食品安全应急处理组织机构，职责分明，食品质量安全信息的收集完善，食品安全防范措施的落实到位，生产、销售过程中可能发生的紧急情况、处置措施及时，符合工作实际需要。
3	商务分 (满分16分)	配送能力分 (满分6分)	(1) 投入本项目人员：在满足项目人员(5人)的基础上，每增加1个人持有效健康证、食品安全知识培训证得0.5分，满分3分； (以上主要投入人员须提供2024年6月以来连续三个月投标人为其缴纳的社保证明，人员均持有效健康证、食品安全知识培训证，提供复印件并加盖投标人公章。) (2) 投入本项目配送车辆：在满足项目车辆(不少于3辆，均为冷链厢式货车)的基础上，每增加1辆冷链厢式货车得0.5分，满分1分，每增加1辆小型面包车或轻型厢式货车得0.5分，满分2分；本项满分3分。 (注：属于自有车辆的，需提供车辆证明材料复印件(包括：车辆照片、车辆

			行驶证清晰证明材料)并加盖投标人公章,投入车辆所有人须为投标人或法定代表人;属于租赁的,需提供租赁合同并加盖投标人公章,否则不得分。)
		信誉分(满分4分)	投标人有 ISO22000 食品安全管理体系认证、ISO9001 质量管理体系认证、ISO14001 环境管理体系认证、ISO45001 职业健康管理体系认证的,每提供一项有效证件复印件得 1 分,满分 4 分。
		经营场所、仓储等能力分(满分4分)	(1) 投标人持有自有产权或租赁与生产经营品种相适应的经营场所及仓储场所,面积合计达 1000 平方米得 1 分;每增加 100 平方米加 0.5 分。(提供场所的自有产权或租赁合同及近半年连续 3 个月的租金发票或转账截图证明材料),满分 2 分;(原件备查) (2) 投标人有与经营品种相适应的自有储备冷库(经营冻品、畜肉、禽肉类等生鲜食品),容积量达 300 立方米得 1 分;每增加 100 立方米加 0.5 分,提供相关证明材料,满分 1 分; (3) 对进出货物能提供信息化管理平台得 1 分(提供平台截图)。 备注:相关证明材料应包含:属于自有产权的须提供产权证明(产权证明为:投标人名下的产权或可证明与投标人有产权关系的证明材料)以及场地图片;属于租赁的须提供租赁合同复印件以及场地图片。
		业绩能力(满分2分)	投标人自 2022 年 1 月 1 日以来,完成过类似食材配送服务的业绩(如党政机关、事业单位、国有企业等单位食堂)。每提供一份合同得 1 分,满分 2 分。(提供合同复印件及至少 1 个月的货款转账凭证或发票复印件并加盖公章,不提供的不得分)
总得分=1+2+3。			

B 分标综合评分法（蔬菜、水果、饮品类）

序号	评审因素	评标标准
1	价格分 (满分 20 分)	(1) 满足招标文件要求且评标下浮系数最高的为评标基准价，其价格分为满分。 (2) 价格分计算公式： 某投标人价格分 = (1 - 基准价（最高下浮系数）) / (1 - 某投标人下浮系数) × 10 分。 备注：0% ≤ 下浮系数 ≤ 15% 内为有效报价，超出有效报价范围的视为无效报价。
2	技术分 (满分 54 分)	服务方案分 (满分 15 分，不满足一档要求得 0 分。) 一档 (5 分)：对项目需求及采购人单位性质、职能、特点有一定了解，并针对本项目提出可行服务方案，配送方案满足采购需求； 二档 (10 分)：从采购人实际需求出发，针对本项目提出科学、可行的服务方案，并有详细的配送方案、服务流程和服务承诺； 三档 (15 分)：从采购人实际需求出发，针对本项目提出科学、可行的服务方案，并有详细的配送方案、服务流程和服务承诺，能从本项目的整体出发，且具服务意识。能针对重点及难点工作提出符合实际的解决方案。 食材质量保障方案分 (满分 15 分，不满足一档要求得 0 分。) 一档 (5 分)：食材质量保障方案，可行性较强。有食材控制管理措施、食材质量标准；可追溯食材来源；有检验检疫措施，主动开展检验工作； 二档 (10 分)：食材质量保障方案，可行性强。有相对完整的进货采购渠道、食材控制管理措施、食材质量标准；可追溯食材来源；有检验检疫措施，能把好食材质量关；主动开展检验工作； 三档 (15 分)：食材质量保障方案根据项目实际情况制定，有完整相对固定的进货采购渠道、食材控制管理措施、食材质量标准；可清晰直观的追溯食材来源；检验检疫措施全面，能严格进行食材质量把关；主动开展检验工作，有具体的实施步骤和要求，与种植基地合作，请提供至少一份相关合作协议。 应急预案分 (满分 12 分，不满足一档要求得 0 分。) 一档 (4 分)：投标人设置有对问题食材或配送过程中发生紧急事件处理的应急预案，并具有可行性； 二档 (8 分)：投标人设置有完备的对问题食材或配送过程中发生的紧急事件处理有具体可执行的应急预案，并有详细的处理流程方案。当接到采购人应急需求时，能承诺在 1.5 小时内响应解决完成； 三档 (12 分)：投标人设置对问题食材或配送过程中发生的紧急事件有完备的应急预案，并有详细的处理流程方案，当接到采购人应急需求时，能承诺在 1 小时内响应解决完成。 售后服务方案分 (满分 12 分，不满足一档要求得 0 分。) 一档 (4 分)：售后服务方案阐述简单，售后流程简单，服务响应为 2 小时； 二档 (8 分)：售后服务方案阐述较详细，售后流程清晰，服务响应为 1 小时（不含 1 小时）- 2 小时（不含 2 小时）； 三档 (12 分)：售后服务方案阐述详细且全面，售后流程清晰，服务响应

			为1小时（含1小时），有固定的售后服务团队。
3	商务分 （满分26分）	人员、车辆配置分（满分7分）	1. 投入本项目人员：在满足项目人员（5人）的基础上，每增加1个人持有效健康证、食品安全知识培训证得0.5分，满分3分； （以上主要投入人员须提供2024年6月以来连续三个月投标人为其缴纳的社保证明，人员均持有效健康证、食品安全知识培训证，提供复印件并加盖投标人公章。） 2. 投入本项目配送车辆：在满足项目车辆（3辆，其中冷链厢式货车不少于2辆）的基础上，每增加1辆冷链厢式货车得1分，满分2分，，每增加1辆小型面包车或轻型厢式货车得0.5分，满分2分；本项满分4分。 （注：属于自有车辆的，需提供车辆证明材料复印件（包括：车辆照片、车辆行驶证清晰证明材料）并加盖投标人公章，投入车辆所有人须为投标人或法定代表人；属于租赁的，需提供租赁合同或其他相关凭证并加盖投标人公章，否则不得分。）
		信誉分（满分4分）	（1）投标人有ISO22000食品安全管理体系认证、ISO9001质量管理体系认证、ISO45001职业健康管理体系认证、ISO14001环境管理体系认证，每提供一项有效证件复印件得0.5分，满分2分。 （2）可提供可溯源的食材配送系统的，得2分。（提供软件购买协议、系统截图及购买发票等相关证明文件）。
		经营场所、仓储等能力分（满分7分）	（1）投标人持有自有产权或租赁与生产经营品种相适应的经营场所及仓储场所，面积合计达1000平方米得1分；每增加100平方米加0.5分。（提供场所的自有产权或租赁合同及近半年连续3个月的租金发票等证明材料及图片），满分2分；（原件备查） （2）投标人具有自有产权的或合作供货的与所投标段品类相适应的种植或养殖基地，提供相关证明材料，每提供1份证明材料得1分，满分2分； （3）投标人有与经营品种相适应的自有储备冷库（经营蔬菜水果食品等生鲜食品），容积量达100立方米得1分；每增加50立方米加0.5分，提供相关证明材料，满分2分； （4）对进出货物能提供信息化管理平台得1分（提供平台截图）。 备注：相关证明材料应包含：属于自有产权的须提供产权证明（产权证明为：投标人名下的产权或可证明与投标人有产权关系的证明材料）以及场地图片；属于租赁的须提供租赁合同复印件、近半年连续3个月的租金发票或转账截图复印件以及场地图片。
		检测能力（满分2分）	（1）投标人具有检验检测能力，具备自有检测设备的得1分，满分1分； （2）持有食品检验员培训证的，每提供1人得0.5分，满分1分。 （提供设备购买发票或凭证、检测设备及食材检验室现场图片及人员相应证件或参加相关培训的佐证材料，以及2024年6月-2024年12月内连续三个

			月投标人为其缴纳的社保证明复印件)。
		业绩能力(满分6分)	投标人自 2022 年 1 月 1 日以来, 完成过类似食材配送服务的业绩(如党政机关、事业单位、国有企业等单位食堂)。每提供一份合同得 1 分, 满分 6 分。提供业绩合同和中标通知书复印件加盖公章, 否则不予计分。
总得分=1+2+3。			

C 分标综合评分法（粮油干杂类）

序号	评审因素	评标标准
1	价格分 (满分 20 分)	(1) 满足招标文件要求且评标下浮系数最高的为评标基准价，其价格分为满分。 (2) 价格分计算公式： 某投标人价格分 = (1 - 基准价 (最高下浮系数)) / (1 - 某投标人下浮系数) × 10 分。 备注：0% ≤ 下浮系数 ≤ 15% 内为有效报价，超出有效报价范围的视为无效报价。
2	服务方案分 (满分 15 分，不满足一档要求得 0 分。)	一档 (5 分)：对项目需求及采购人单位性质、职能、特点有一定了解，并针对本项目提出可行服务方案，配送方案满足采购需求； 二档 (10 分)：从采购人实际需求出发，针对本项目提出科学、可行的服务方案，并有详细的配送方案、服务流程和服务承诺； 三档 (15 分)：从采购人实际需求出发，针对本项目提出科学、可行的服务方案，并有详细的配送方案、服务流程和服务承诺，能从本项目的整体出发，且具服务意识。能针对重点及难点工作提出符合实际的解决方案。
	食材质量保障方案分 (满分 15 分，不满足一档要求得 0 分。)	一档 (5 分)：食材质量保障方案，可行性较强。有食材控制管理措施、食材质量标准；可追溯食材来源；有检验检疫措施，主动开展检验工作； 二档 (10 分)：食材质量保障方案，可行性强。有相对完整的进货采购渠道、食材控制管理措施、食材质量标准；可追溯食材来源；有检验检疫措施，能把好食材质量关；主动开展检验工作； 三档 (15 分)：食材质量保障方案根据项目实际情况制定，有完整相对固定的进货采购渠道、食材控制管理措施、食材质量标准；可清晰直观的追溯食材来源；检验检疫措施全面，能严格进行食材质量把关；主动开展检验工作，有具体的实施步骤和要求，与品牌厂家合作，需提供至少一份相关合作协议复印件。
	应急预案分 (满分 12 分，不满足一档要求得 0 分。)	一档 (4 分)：投标人设置有对问题食材或配送过程中发生紧急事件处理的应急预案，并具有可行性； 二档 (8 分)：投标人设置有完备的对问题食材或配送过程中发生的紧急事件处理有具体可执行的应急预案，并有详细的处理流程方案。当接到采购人应急需求时，能承诺在 1.5 小时内响应解决完成； 三档 (12 分)：投标人设置对问题食材或配送过程中发生的紧急事件有完备的应急预案，并有详细的处理流程方案，当接到采购人应急需求时，能承诺在 1 小时内响应解决完成。
	售后服务方案分 (满分 12 分，)	一档 (4 分)：售后服务方案阐述简单，售后流程简单，服务响应为 2 小时；

		不满足一档要求得 0 分。)	二档（8 分）： 售后服务方案阐述较详细，售后流程清晰，服务响应为 1 小时（不含 1 小时）-2 小时（不含 2 小时）； 三档（12 分）： 售后服务方案阐述详细且全面，售后流程清晰，服务响应为 1 小时（含 1 小时），有固定的售后服务团队。
3	商务分 (满分 26 分)	人员、车辆配置分（满分 8 分）	（1）投入本项目人员： 在满足项目人员（5 人）的基础上，每增加 1 个人持有效健康证、食品安全知识培训证得 1 分，满分 4 分； （以上主要投入人员须提供 2024 年 6 月以来连续三个月投标人为其缴纳的社保证明，人员均持有效健康证、食品安全知识培训证，提供复印件并加盖投标人公章。） （2）投入本项目配送车辆： 投入本项目普通配送车辆：在满足项目车辆（2 辆）的基础上，每增加 1 辆得 1 分，满分 4 分；（注：以上车辆为小型面包车或轻型厢式货车） 备注： 属于自有车辆的，需提供车辆证明材料复印件（包括：车辆照片、车辆行驶证清晰证明材料）并加盖投标人公章，投入车辆所有人须为投标人或法定代表人；属于租赁的，需提供租赁合同或其他相关凭证并加盖投标人公章，否则不得分。
		信誉分（满分 4 分）	投标人有 ISO22000 食品安全管理体系认证、ISO9001 质量管理体系认证、ISO45001 职业健康管理体系认证、ISO14001 环境管理体系认证，每提供一项有效证件复印件得 1 分，满分 4 分。
		经营场所、仓储等能力分（满分 8 分）	（1） 投标人持有自有产权或租赁与生产经营品种相适应的经营场所及仓储场所，面积合计达 300 平方米得 1 分；每增加 100 平方米加 1 分。（提供场所的自有产权或租赁合同及近半年连续 3 个月的租金发票等证明材料及场地图片），满分 5 分；（原件备查） （2） 投标人具有与所投标段品类相适应的长期合作供应商或投标人是该项目产品的经销商，每提供 1 个合作协议或授权书得 1 分，满分 2 分； （3） 对进出货物能提供信息化管理平台得 1 分(提供平台截图)。 备注： 相关证明材料应包含：属于自有产权的须提供产权证明（产权证明为：投标人名下的产权或可证明与投标人有产权关系的证明材料）以及场地图片；属于租赁的须提供租赁合同复印件、近半年连续 3 个月的租金发票复印件以及场地图片等。
		业绩能力（满分 6 分）	投标人自 2022 年 1 月 1 日以来具有同类项目业绩（如党政机关、事业单位、国有企业等）每提供 1 份得 1 分，同一个单位多个业绩只算一个，满分 6 分。 注： 须提供相应合同复印件并加盖公章（原件备查）。
总得分=1+2+3。			

D 分标综合评分法（中式面点类）

序号	评审因素	评标标准
1	价格分 (满分 25 分)	(1) 满足招标文件要求且评标下浮系数最高的为评标基准价，其价格分为满分。 (2) 价格分计算公式： 某投标人价格分 = (1 - 基准价（最高下浮系数）) / (1 - 某投标人下浮系数) × 10 分。 备注：0% ≤ 下浮系数 ≤ 15% 内为有效报价，超出有效报价范围的视为无效报价。
2	服务方案分 (满分 15 分，不满足一档要求得 0 分。)	一档（5 分）：对项目需求及采购人单位性质、职能、特点有一定了解，并针对本项目提出可行服务方案，配送方案满足采购需求； 二档（10 分）：从采购人实际需求出发，针对本项目提出科学、可行的服务方案，并有详细的配送方案、服务流程和服务承诺； 三档（15 分）：从采购人实际需求出发，针对本项目提出科学、可行的服务方案，并有详细的配送方案、服务流程和服务承诺，能从本项目的整体出发，且具服务意识。能针对重点及难点工作提出符合实际的解决方案。
	食材质量保障方案分 (满分 15 分，不满足一档要求得 0 分。)	一档（5 分）：食材质量保障方案，可行性较强。有食材控制管理措施、食材质量标准；可追溯食材来源；有检验检疫措施，主动开展检验工作； 二档（10 分）：食材质量保障方案，可行性强。有相对完整的进货采购渠道、食材控制管理措施、食材质量标准；可追溯食材来源；有检验检疫措施，能把好食材质量关；主动开展检验工作； 三档（15 分）：食材质量保障方案根据项目实际情况制定，有完整相对固定的进货采购渠道、食材控制管理措施、食材质量标准；可清晰直观的追溯食材来源；检验检疫措施全面，能严格进行食材质量把关；主动开展检验工作，有具体的实施步骤和要求，与品牌厂家合作，需提供至少一份相关合作协议复印件。
	应急预案分 (满分 12 分，不满足一档要求得 0 分。)	一档（4 分）：投标人设置有对问题食材或配送过程中发生紧急事件处理的应急预案，并具有可行性； 二档（8 分）：投标人设置有完备的对问题食材或配送过程中发生的紧急事件处理有具体可执行的应急预案，并有详细的处理流程方案。当接到采购人应急需求时，能承诺在 1.5 小时内响应解决完成； 三档（12 分）：投标人设置对问题食材或配送过程中发生的紧急事件有完备的应急预案，并有详细的处理流程方案，当接到采购人应急需求时，能承诺在 1 小时内响应解决完成。

		售后服务方案 分(满分 12 分, 不满足一档要求得 0 分。)	一档(4分): 售后服务方案阐述简单, 售后流程简单, 服务响应为 2 小时; 二档(8分): 售后服务方案阐述较详细, 售后流程清晰, 服务响应为 1 小时(不含 1 小时)-2 小时(不含 2 小时); 三档(12分): 售后服务方案阐述详细且全面, 售后流程清晰, 服务响应为 1 小时(含 1 小时), 有固定的售后服务团队。
3	商务分 (满分 21 分)	人员、车辆配置 分(满分 8 分)	(1) 投入本项目人员: 在满足项目人员(4人)的基础上, 每增加 1 个人持有效健康证、食品安全知识培训证得 1 分, 满分 5 分; (以上主要投入人员须提供 2024 年 6 月以来连续三个月投标人为其缴纳的社保证明, 人员均持有效健康证、食品安全知识培训证, 提供复印件并加盖投标人公章。) (2) 投入本项目配送车辆: 投入本项目普通配送车辆: 在满足项目车辆(2 辆)的基础上, 每增加 1 辆得 1 分, 满分 3 分;(注: 以上车辆为小型面包车或轻型厢式货车) 备注: 属于自有车辆的, 需提供车辆证明材料复印件(包括: 车辆照片、车辆行驶证清晰证明材料)并加盖投标人公章, 投入车辆所有人须为投标人或法定代表人; 属于租赁的, 需提供租赁合同或其他相关凭证并加盖投标人公章, 否则不得分。
		经营场所、仓储等能力 分(满分 8 分)	(1) 投标人持有自有产权或租赁与生产经营品种相适应的经营场所及仓储场所, 面积合计达 300 平方米得 1 分; 每增加 50 平方米加 1 分。 (提供场所的自有产权或租赁合同及近半年连续 3 个月的租金发票等证明材料及场地图片), 满分 5 分;(原件备查) (2) 投标人具有与所投标段品类相适应的长期合作供应商或投标人是该项目产品的经销商, 每提供 1 个合作协议或授权书得 1 分, 满分 2 分; (3) 对进出货物能提供信息化管理平台得 1 分(提供平台截图)。 备注: 相关证明材料应包含: 属于自有产权的须提供产权证明(产权证明为: 投标人名下的产权或可证明与投标人有产权关系的证明材料)以及场地图片; 属于租赁的须提供租赁合同复印件、近半年连续 3 个月的租金发票复印件以及场地图片等。
		业绩能力 (满分 5 分)	投标人自 2022 年 1 月 1 日以来具有同类项目业绩(如党政机关、事业单位、国有企业等) 每提供 1 份得 1 分, 同一个单位多个业绩只算一个, 满分 5 分。 注: 须提供相应合同复印件并加盖公章(原件备查)。
		总得分=1+2+3。	

（四）中标候选人推荐原则

1. 评标委员会对通过资格与符合性审查的供应商（不少于三家）按其最终得分由高到低进行排序，并依次推荐三名中标候选供应商。得分相同时，按价格分由高到低顺序排列；得分相同且价格分相同的，将通过抽签决定排名顺序。

（注：各投标人均可就本项目上述标段中的所有标段进行投标，但同一投标人最多允许中 1 个分标。）

2. 采购人应当确定评标委员会推荐排名第一的中标候选供应商为中标供应商。排名第一的中标候选供应商放弃中标、因不可抗力提出不能履行合同，或者无法按照合同内容完成履约的。采购人可以确定排名第二的中标候选供应商为中标供应商。排名第二的中标候选供应商因前款规定的同样原因不能签订合同或者履约的，采购人也可以重新采购。

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

第四章 投标人须知

投标人须知前附表

条款号	条款名称	详细内容
1.1	采购人	采购人：南宁市第一职业技术学校 地址：南宁市新阳北一路 19 号 项目联系人：吴老师 电话：18076398197
1.2	采购代理机构	名称：广西建通工程咨询有限责任公司 地址：南宁市江南区金凯路 26 号建通中心 项目负责人：庞小静 电话：13978853660 传真：0771-5386340
1.3	项目名称	南宁市第一职业技术学校食堂食品原料采购
1.4	项目编号	
1.5	采购预算金额	详见招标公告
1.7	获取招标文件的时 间、地点、方式及招 标文件售价	详见招标公告
3	投标人应具备的资格 条件	详见招标公告
3.3	是否接受联合体投标	本项目 不接受 联合体投标
7.1	澄清与修改	投标人发现采购文件有误或有不合理要求的，必须在收到采购文件之日起七个工作日内以书面形式要求采购人、采购代理机构澄清。
8.8	投标文件份数	报价文件：正本 1 份，副本 5 份 资格文件：正本 1 份，副本 5 份 技术文件：正本 1 份，副本 5 份 商务文件：正本 1 份，副本 5 份 电子版：提供一份 WORD 格式的投标文件（U 盘）
11.4	采购代理服务费	委托代理服务费参照（桂价费（2011）55 号）的（服务类）收费标准按各分标采购预算金额计取后下浮 5%收取，按差额定率累进法计取成交服务费。由各分标中标供应商在领取中标通知书前向采购

		代理机构一次性付清采购代理服务费用。 3. 采购代理服务费用收取账户 账户名称：广西建通工程咨询有限责任公司南宁第三分公司； 账号：805007933300001； 开户行：广西北部湾银行股份有限公司营业部 采购、招标代理服务费用收费标准： <table><tr><th> 费率 中标金额 </th><th>货物类项目</th><th>服务类项目</th><th>工程类项目</th></tr><tr><td>100 万元以下</td><td>1.5%</td><td>1.5%</td><td>1.0%</td></tr><tr><td>100~500 万元</td><td>1.1%</td><td>0.8%</td><td>0.7%</td></tr><tr><td>500~1000 万元</td><td>0.8%</td><td>0.45%</td><td>0.55%</td></tr><tr><td>1000~5000 万元</td><td>0.5%</td><td>0.25%</td><td>0.35%</td></tr><tr><td>5000 万元~1 亿元</td><td>0.25%</td><td>0.1%</td><td>0.2%</td></tr></table> 注：代理服务收费按差额定率累进法计算。	费率 中标金额	货物类项目	服务类项目	工程类项目	100 万元以下	1.5%	1.5%	1.0%	100~500 万元	1.1%	0.8%	0.7%	500~1000 万元	0.8%	0.45%	0.55%	1000~5000 万元	0.5%	0.25%	0.35%	5000 万元~1 亿元	0.25%	0.1%	0.2%
费率 中标金额	货物类项目	服务类项目	工程类项目																							
100 万元以下	1.5%	1.5%	1.0%																							
100~500 万元	1.1%	0.8%	0.7%																							
500~1000 万元	0.8%	0.45%	0.55%																							
1000~5000 万元	0.5%	0.25%	0.35%																							
5000 万元~1 亿元	0.25%	0.1%	0.2%																							
12.1	投标有效期	自投标截止时间起 90 天																								
13.	投标保证金	A分标投标保证金人民币 <u>42000</u> 元； B分标投标保证金人民币 <u>19000</u> 元； C分标投标保证金人民币 <u>18000</u> 元； D分标投标保证金人民币 <u>4000</u> 元； 供应商应于 <u>2025</u> 年 <u> </u> 月 <u> </u> 日 <u>17</u> 时 <u>30</u> 分前将投标保证金以电汇、转账等非现金形式从其银行基本账户交至以下账户并到账（注明项目名称或采购编号及标段）： 账户名称：广西建通工程咨询有限责任公司南宁第三分公司； 账号：805007933300001； 开户行：广西北部湾银行股份有限公司营业部																								
15.1	投标截止时间 (开标时间)	详见招标公告																								
15.2	递交投标文件地点	详见招标公告																								
16.1	开标地点	详见招标公告																								
18.3	评标方法	综合评分法																								
24.1	中标通知书的发放	广西建通工程咨询有限责任公司在采购人确定中标结果后二个个工作日内在发布采购公告的媒体上发布中标结果公告，发布中标公告的同时由采购代理机构向中标人发出中标通知书。																								

一 总 则

1. 项目概况

- 1.1 采购人：见投标人须知前附表。
- 1.2 采购代理机构：见投标人须知前附表。
- 1.3 项目名称：见投标人须知前附表。
- 1.4 项目编号：见投标人须知前附表。
- 1.5 采购预算：见投标人须知前附表。
- 1.6 资金来源：其他
- 1.7 获取招标文件的时间、地点、方式及招标文件售价：见投标人须知前附表。

2. 采购信息发布媒体：

2.1 与本项目相关的采购业务信息（包括公开招标公告、中标公告及其更正事项等）将在以下媒体上发布：中国采购与招标网（<http://www.chinabidding.com.cn/>）、广西建通工程咨询有限责任公司网（<http://www.gxjt.net>）。

3. 投标人资格要求：

3.1 投标人应符合下列投标人资格条件：

- 1) 具有独立承担民事责任的能力；
- 2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- 3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- 4) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- 5) 参加采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录
- 6) 法律、行政法规规定的其他条件
- 7) 本项目由符合国家有关法律法规规定且在中国境内注册的合格供应商参加投标。
- 8) 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的采购活动。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。
- 9) 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、重大税收违法案件当事人名单、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，不得参与采购活动。

3.2 针对本项目，投标人应具备的特定条件：供应商应具有有效期内的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。

3.3 投标人须知前附表规定接受联合体投标的，两个以上供应商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。以联合体形式参加投标的，联合体各方均应当符合本章第 3.1 项

的要求，至少应当有一方符合本章第 3.2 项的要求；联合体各方应签订共同投标协议，明确联合体各方承担的工作和相应的责任，并将共同投标协议连同投标文件一并提交采购代理机构；由同一专业的单位组成的联合体，按照资质等级最低的单位确定资质等级；联合体各方不得再以自己名义单独或组成新的联合体参加同一项目同一分标投标，否则与之相关的投标文件作废；投标联合体的业绩和信誉按联合体主体方（或牵头方）计算。

▲3.4 特别说明：

（1）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成员或者联系人员为同一个人；
- 4）不同投标人的投标文件异常一致或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。

（3）供应商有下列情形之一的，属于恶意串通行为：

1）供应商直接或者间接从采购人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）供应商按照采购人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采购活动或者放弃中标；

7）供应商与采购人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。

（4）关联供应商不得参加同一合同项下采购活动，否则投标文件将被视为无效：

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采购活动。除单一来源采购项目外，为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

2）生产厂商授权给供应商后自己不得参加同一合同项下的采购活动；生产厂商对同一品牌同一型号的货物，仅能委托一个代理商参加投标。

（5）投标人投标所使用的资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证必须为本法人（本负责人）所拥有。投标人投标所使用的采购项目实施人员必须为本法人（本负责人）员工（或必须为本法人（本负责人）或控股公司正式员工）。

（6）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。

(7) 投标人在投标活动中提供任何虚假材料，其投标无效，并报监管部门查处；中标后发现的，中标人须依照《中华人民共和国消费者权益保护法》第五十五条之规定双倍赔偿采购人，且民事赔偿并不免除违法投标人的行政与刑事责任。

二 公开招标文件

6. 公开招标文件的组成

6.1 本公开招标文件包括六个章节，各章的内容如下：

第一章 公告

第二章 服务需求一览表

第三章 评标方法

第四章 投标人须知

第五章 投标文件格式

第六章 合同条款及格式

6.2 根据本章第 7.1 项的规定对公开招标文件所做的澄清、修改，构成招标文件的组成部分。当公开招标文件与招标文件的澄清和修改就同一内容的表述不一致时，以最后发出的书面文件为准。

7. 招标文件的澄清和修改

7.1 投标人应认真审阅本公开招标文件，如有疑问，或发现其中有误或有要求不合理的，应在投标人须知前附表规定的投标人要求澄清的截止时间前以书面形式要求采购人或采购代理机构对招标文件予以澄清；否则，由此产生的后果由投标人自行负责。

7.2 采购人或采购代理机构必须在投标截止时间十五日前，以书面形式答复投标人要求澄清的问题，并将不包含问题来源的澄清通知所有招标文件收受人，除书面澄清以外的其他澄清方式及澄清内容均无效；同时，采购代理机构在本章第 2.1 项规定的采购信息发布媒体上发布更正公告。如果澄清发出的时间距投标截止时间不足十五日，则相应延长投标截止时间。

7.3 采购人或采购代理机构对已发出的招标文件进行必要修改的，应在投标截止时间十五日前，以书面形式通知所有招标文件收受人；同时，采购代理机构在本章第 2.1 项规定的采购信息发布媒体上发布更正公告。如果修改招标文件的时间距投标截止时间不足十五日，则相应延长投标截止时间。

7.4 采购人和采购代理机构可以视采购具体情况，延长投标截止时间和开标时间，并将变更时间书面通知所有招标文件收受人。同时，采购代理机构在本章第 2.1 项规定的采购信息发布媒体上

发布变更公告。

三 投标文件

8. 投标文件的编制

8.1 投标人应仔细阅读招标文件，在充分了解招标的内容、技术参数要求和商务条款以及实质性要求和条件后，编写投标文件。

8.2 对招标文件的实质性要求和条件作出响应是指投标人必须对招标文件中标注为实质性要求和条件的技术参数要求、商务条款及其它内容**作出满足或者优于原要求和条件的承诺**。

8.3 招标文件中标注▲号的内容为实质性要求和条件。服务需求一览表中未标注▲号的内容在评标时不得作为判定投标无效的依据。

8.4 投标文件应用不褪色的材料书写或打印，保证其清楚、工整，相关材料的复印件应清晰可辨认。投标文件字迹潦草、表达不清、模糊无法辨认而导致非唯一理解是投标人的风险，很可能导致该投标无效。

8.5 第五章“投标文件格式”中规定了投标文件格式的，应按相应格式要求编写。

8.6 投标文件应由投标人的法定代表人或其委托代理人在凡规定签章处逐一签字或盖章并加盖单位公章。投标文件应尽量避免涂改、行间插字或删除。如果出现上述情况，改动之处应加盖单位公章或由投标人的法定代表人或其委托代理人签字或盖章确认。

8.7 投标文件应编制目录，且页码清晰准确。

8.8 投标文件的正本和副本应分别装订成册，封面上应清楚地标记“正本”或“副本”字样，并标明项目名称、项目编号、投标人名称等内容。副本可以采用正本的复印件，当副本和正本不一致时，以正本为准。投标人应准备报价文件正本、资格文件正本各一份、技术文件正本、商务文件正本各一份，副本份数见投标人须知前附表。

9. 投标语言文字及计量单位

9.1 投标人的投标文件以及投标人与采购人、采购代理机构就有关投标的所有往来函电统一使用中文（特别规定除外）。

9.2 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。

9.3 投标文件使用的计量单位除招标文件中有特殊规定外，一律使用中华人民共和国法定计量单位。

10. 投标文件的组成

10.1 投标人需编制的投标文件包括**报价文件、资格文件、技术文件、商务文件**四部分，投标人应按下列说明编写和提交。应递交的有关文件如未特别注明为原件的，可提交复印件。

10.1.1 报价文件组成要求，包括：

(1) 投标函：按第五章“投标文件格式”提供的“投标函（格式）”的要求填写。

(2) 投标报价表：按第五章“投标文件格式”提供的“投标报价表（格式）”的要求填写。

其中，报价文件组成要求的第（1）～（2）项必须提交。

10.1.2 资格文件组成要求，包括：

(1) 资格声明函。按第五章“投标文件格式”提供的“资格声明函（格式）”的要求填写。对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、严重失信主体名单、政府采购严重违法失信行为记录名单、在国家企业信用信息公示系统（www.gsxt.gov.cn）列入严重违法失信名单(处罚期内)的投标人，将被拒绝参与本项目采购活动。

(2) 信用记录查询：查询时间：于本项目招标公告发布之日起，投标人应当通过“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）、“中国政府采购网”（www.ccgp.gov.cn）、国家企业信用信息公示系统（www.gsxt.gov.cn）网站查询投标人的信用记录。

“信用中国”查询内容包括：失信被执行人、重大税收违法失信主体、严重失信主体名单、严重失信主体名单共三个网页截图，网页截图须显示投标人名称以及查询结果，并加盖投标人公章；

“中国政府采购网”的查询内容包括：政府采购严重违法失信行为信息记录网页截图，网页截图须显示投标人名称以及查询结果；并加盖投标人公章；

“国家企业信用信息公示系统”的查询内容包括：严重违法失信名单(处罚期内)网页截图须显示投标人名称以及查询结果；并加盖投标人公章；

对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、严重失信主体名单、政府采购严重违法失信行为记录名单、在国家企业信用信息公示系统（www.gsxt.gov.cn）列入严重违法失信名单(处罚期内)的投标人，以及未按查询时间要求提供查询页面的投标人，将被拒绝参与本项目采购活动。

(3) 根据本章第 3.2 项规定的投标人应具备的特定条件提供，包括营业执照副本内页或事业单位法人证复印件（投标人如为企业的，要求证件有效）和有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》复印件；

(4) 法定代表人身份证明复印件：如使用第二代身份证应提交正、反面复印件，如法定代表人非中国国籍应提交护照复印件，要求证件有效并与营业执照或事业单位法人证中的法定代表人相符；

(5) 投标人依法缴纳税收的相关材料（2024 年 6 月至 2024 年 12 月内任意连续三个月依法缴纳税收的凭据复印件或税务机关最近三个月出具的无欠税证明；依法免税的供应商，必须提供相

应文件证明其依法免税。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）；

（6）投标人依法缴纳社会保障资金的相关材料[2024年6月至2024年12月内任意连续三个月的依法缴纳社会保障资金的缴费凭证（专用收据或者社会保险缴纳清单）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]；

（7）法定代表人授权委托书：按第五章“投标文件格式”提供的“法定代表人授权委托书（格式）”的要求填写；

（8）委托代理人身份证明复印件和社保缴费证复印件：如使用第二代身份证应提交正、反面复印件，如委托代理人非中国国籍应提交护照复印件，要求证件有效并与法定代表人授权委托书中的委托代理人相符；社保缴费凭证应清晰反映人员身份和缴费的信息；

其中，资格文件组成要求的第（1）～（6）项必须提交，第（7）、（8）项在委托代理人投标时必须提供。

10.1.3 技术文件组成要求，包括：

（1）服务类技术资料表：按第五章“投标文件格式”提供的“服务类技术资料表（格式）”的要求填写；

（2）服务方案（格式自拟）（组织实施技术人员、技术方案）；

（3）投标人对本项目的合理化建议和改进措施（格式自拟）；

（4）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）。

其中，技术文件组成要求的第（1）项必须提交；技术文件要求的第（2）～（4）项如有请提交。

10.1.4 商务文件组成要求，包括：

（1）商务条款偏离表：按第五章“投标文件格式”提供的“商务条款偏离表（格式）”的要求填写；

（2）投标保证金提交凭证

（3）售后服务承诺（格式自拟）；

（4）项目实施人员一览表

（5）其他：配送能力、仓储场地、业绩、企业信誉等。

商务文件中的第（1）～（3）项必须提交；第（4）～（5）项如有请提交。

10.2 投标人应编制目录，按上述顺序将报价文件、资格文件、技术文件、商务文件分别装订成册。特别注意投标报价不得出现在技术文件和商务文件中。

11. 投标报价

11.1 投标人应以人民币报价。

11.2 投标人须就第二章“服务需求一览表”中的**所服务内容报出完整且唯一报价，附带有条件的报价将不予接受。**

11.3 投标报价为采购人指定地点的现场交货价，其组成部分详见第二章“服务需求一览表”。
采购人不再向中标人支付其投标报价之外的任何费用。

11.4 本项目的采购代理服务计费方法及金额见投标人须知前附表。

11.5 不论投标结果如何，投标人均应自行承担与编制和递交投标文件有关的全部费用。

12. 投标有效期

12.1 在投标人须知前附表规定的投标有效期内，投标人不得要求撤销或修改其投标文件。

12.2 在特殊情况下，采购人或采购代理机构可与投标人协商延长投标有效期，这种要求与答复均应使用书面形式。投标人同意延长的，不得要求或被允许修改或撤销其投标文件；投标人拒绝延长的，其投标在超过原有效期后失效。

13. 投标保证金

详见投标须知前附表

14. 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) 中标人无正当理由不与采购人签订合同的；
- (5) 将中标项目转让给他人或者在投标文件中未说明且未经招标采购人同意，将中标项目分包给他人的；
- (6) 拒绝履行合同义务的；
- (7) 其他严重扰乱招投标程序的。

四 投标

14. 投标文件的密封

14.1 投标人应将投标正、副本文件进行密封包装，投标文件的包装封面上应注明投标人名称、投标人地址、投标文件名称（报价文件、资格文件、技术文件、商务文件等）、投标项目名称、项目编号、标段及“开标时启封”字样，并加盖投标人公章。

15. 投标文件的递交

15.1 投标人投标截止时间：见投标人须知前附表。

15.2 投标人递交投标文件地点：见投标人须知前附表。

五 开标与评标

16. 开标

16.1 采购代理机构将在本章第 15.1 项规定的投标截止时间（即开标时间）和投标人须知前附表规定的地点公开开标，投标人的法定代表人或其委托代理人应准时参加并签到。如未按时签到，由此产生的后果由投标人自行负责。

16.2 开标程序：

- （1）开标会由采购代理机构主持，主持人宣布开标会议开始。
- （2）公布在投标截止时间前递交投标文件的投标人名称；投标人未参加开标的，视同认可开标结果。投标人不足 3 家的，不得开标。
- （3）宣布开标人、唱标人、记录人等有关人员；投标人认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出询问或者回避申请。采购人、采购代理机构对投标人代表提出的询问或者回避申请及时处理。
- （4）由投标人或者其推选的代表按本章第 14.1 项的规定交叉检查投标文件的密封情况，并签字确认。
- （5）按各投标人递交投标文件时间的先后顺序当众拆封投标文件，由唱标人宣读投标人名称、分标名称、投标文件正副本数量、投标报价、提交服务成果时间等以及采购代理机构认为有必要宣读的其他内容，记录人负责做开标记录。
- （6）相关人员在开标记录上签字确认，签字确认后随采购文件一并存档。
- （7）宣布评标期间的有关事项；
- （8）开标结束。

17. 资格审查：

17.1 开标结束后，评标委员会依据采购文件评标办法对投标人的资格进行审查。合格投标人不足 3 家的，不得评标。

17.2 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条件的投标人均通过资格审查。

17.3 投标人有下列情形之一的，资格审查不通过：

- （1）未购买本招标文件的投标人。
- （2）参加同一合同项下的采购活动的不同投标人，单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商。
- （3）投标人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。

(4) 不按照招标文件要求提供合格的资格证明材料的。

(5) 违反国家法律法规规定的其他资格内容的。

18. 评标

18.1 评标委员会：评标由依法组建的评标委员会负责。评标委员会由有关技术、经济等方面的专家组成。采购人或采购代理机构根据本项目的特点，从广西建通工程咨询有限责任公司评审专家库中，通过随机方式抽取专家。

18.2 评标原则：评标活动遵循公平、公正、科学和择优的原则。

18.3 评标方法：评标委员会按照投标人须知前附表和第三章“评标方法”规定的方法、评审因素和标准对投标文件进行评审。在评标中，不得改变第三章“评标办法”规定的方法、评审因素和标准；第三章“评标办法”没有规定的方法、评审因素和标准，不作为评标依据。

18.4 评标程序：

18.4.1 宣读评标现场纪律要求，集中管理通讯工具，询问在场人员是否申请回避；

18.4.2 推选评标委员会主任委员；

18.4.3 评标委员会按分工开展评标工作：

(1) 投标文件初审。

符合性检查：依据招标文件的规定，对投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求和条件作出响应。

(2) 澄清有关问题。对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会可以书面形式（应当由评标委员会专家签字）要求投标人作出必要的澄清、说明或者纠正。投标人的澄清、说明或者纠正应当采用书面形式，由法定代表人或其委托代理人签字或盖章确认，且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。该澄清、说明或者纠正是投标文件的组成部分。

(3) 比较与评价。按招标文件中规定的评标方法和标准，对资格性检查和符合性检查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

(4) 编写评标报告，并确定中标人名单。

18.4.4 整个现场评标过程中，采购代理机构应严格按照招标文件既定的程序组织评委评审，对评委作出的评分、评标结论现场认真进行核对和复核，如有错漏，应及时请当事评委进行校正。

18.5 在确定中标人前，采购人或采购代理机构不得与投标供应商就投标价格、投标方案等实质性内容进行谈判。

18.6 评标过程的保密。评标在严格保密的情况下进行，任何单位和个人不得非法干预、影响

评标办法的确定，以及评标过程和结果。评标委员会成员和参与评标的有关工作人员不得透露对投标文件的评审和比较、中标候选人推荐情况以及与评标有关的其他情况。

19. 投标文件的修正

19.1 如果出现计算或表达上的错误，修正的原则如下：

- (1) 投标文件中投标报价表内容与投标文件中相应内容不一致的，以投标报价表为准；
- (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，以投标函的总价为准，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。
- (5) 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。

19.2 同时出现两种以上不一致的，按照 19.1 款规定的顺序修正。修正后的报价加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

20. 拒绝接收

20.1 投标人未按本章第 1.7 项报名要求报名的。

20.2 投标人未在本章第 15.1 项规定的时间之前将投标文件送达至本章第 15.2 项指定地点的，采购代理机构应当拒绝接收该投标人的投标文件。

21. 无效投标

21.1 属下列情形之一的，投标人的投标无效：

- (1) 投标人不具备本章第 3 项规定的投标人资格要求的；
- (2) 投标文件未按本章第 8.8 项的规定标识或未按规定正、副本数量递交的；
- (3) 投标文件未按本章第 10.1 项的规定编写和提交的（包括缺少应提交的文件或格式不符合第五章“投标文件格式”的要求）；
- (4) 投标文件不符合本章第 10.2 项规定的；
- (5) 投标报价不符合本章第 11 项规定的或总报价超过总采购预算（即最高限价）或分项报价超过相应的分项采购预算（即分项最高限价）的；
- (6) 投标文件不符合本章第 14.1 项规定的；
- (7) 投标人出现本章第 19.2 项所述投标人不确认对投标文件的修正的情形；
- (8) 投标文件未对招标文件提出的要求和条件作出实质性响应的；
- (9) 投标文件附有采购需求以外的条件使评标委员会认为不能接受的；
- (10) 投标人在投标过程中提供虚假材料的；
- (11) 投标文件含有违反国家法律、法规的内容。

22. 废标

22.1 在招标过程中，出现下列情形之一的，予以废标：

- (1) 符合资格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总预算（即最高限价）金额或分项预算（即分项最高限价）金额的；
- (4) 因重大变故，采购任务取消的。

22.2 废标后，采购代理机构将在本章第 2.1 项规定的采购信息发布媒体上公告废标理由。

六 合同授予

23. 中标人的确定

23.1 采购代理机构应当在评标结束后 2 个工作日内将评标报告送采购人。采购人应当自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人。中标候选人并列的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定中标人；招标文件未规定的，采取随机抽取的方式确定。

23.2 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人，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人。

24. 中标通知书

24.1 评标结束并经采购人确认评标结果后，评标结果由采购代理机构在本章第 2.1 项规定的采购信息发布媒体发布公告，公告期限为一个工作日，质疑期为中标公告期限届满之日起七个工作日，发布中标公告的同时由采购代理机构向中标人发出中标通知书。

24.2 中标通知书对采购人和中标人具有同等法律效力。中标通知书发出后，采购人改变中标结果，或者中标人放弃中标，应当承担相应的法律责任。

25. 投标文件的退回

25.1 采购人及采购代理机构无义务向未中标人解释其未中标原因和退回投标文件。

26. 签订合同

26.1 投标人接到中标通知书后，按须知前附表规定向采购人出示相关资格证件，经采购人核验合格后方可签订合同。

26.2 签订合同时间：按中标通知书规定的时间、地点与采购人签订合同。

26.3 如中标供应商不按中标通知书的规定签订合同，则按中标供应商违约处理，采购代理机构将没收中标供应商投标的全部投标保证金。

26.4 中标供应商因不可抗力或者自身原因不能履行采购合同的，采购人可以按照评标报告推荐

的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，也可以重新开展采购活动。

七 其他事项

27. 解释权

27.1 本招标文件的解释权属于采购人。

28. 需要补充的其他内容

28.1 需要补充的其他内容：见投标人须知前附表。

格式 1:

致：采购人名称

据此函，我方宣布同意如下：

3. 本投标有效期自投标截止之日起 日。

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。

8. 采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。我方对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: 邮箱:

投标人名称:_____

开户银行: _____ 银行帐号: _____

法定代表人或者委托代理人签字或盖章:

投标人（盖公章）：

年 月 日

格式 2:

投标报价表（格式）

项目名称：_____

项目编号：_____

分标：_____

投标人名称：_____

单位：%

标的名称	数量	下浮系数	备注
	1批	_____ %	
服务期限：			
服务地点：			

注：1. 供应商应对采购需求内的全部产品做一个统一的下浮系数报价，报价有效下浮系数范围为： $0\% \leq \text{下浮系数} \leq 15\%$ 。（如某投标人报价折扣为 98 折，下浮系数报价应填写 2%；若无折扣，下浮系数报价应填写 0%）。否则按废标处理。

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

3. 报价一经涂改，应在涂改处加盖投标人公章或者由法定代表人或者委托代理人签字或者盖章，否则其投标作无效标处理。

4. 表格内容均需按要求填写并盖章，不得留空，否则按投标无效处理。

法定代表人或者委托代理人（签字或盖章）：

投标人（盖公章）：

日期： 年 月 日

格式 3:

资格声明函（格式）

致：_____（采购代理机构名称）

我方愿意参加贵方组织的____（项目名称）____（项目编号： ）项目的投标，为便于贵方公正、择优地确定中标人及其投标服务成果和服务，我方就本次投标有关事项郑重声明如下：

1、我方承诺已经具备招标文件中规定的参加采购活动的供应商应当具备的条件：

- （1）具有独立承担民事责任的能力；
- （2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （5）参加采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
- （6）法律、行政法规规定的其他条件。

2. 经查询，在“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）、“中国政府采购网”（www.ccgp.gov.cn）、国家企业信用信息公示系统（www.gsxt.gov.cn）网站我方未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、严重失信主体名单、政府采购严重违法失信行为记录名单、未在国家企业信用信息公示系统（www.gsxt.gov.cn）列入严重违法失信名单（处罚期内）的投标人。

以上事项如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或免除法律责任的辩解。

说明：

1. 于本项目招标公告发布之日起，投标人应当通过“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）、“中国政府采购网”（www.ccgp.gov.cn）、国家企业信用信息公示系统（www.gsxt.gov.cn）网站查询投标人的信用记录。对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、严重失信主体名单、政府采购严重违法失信行为记录名单、在国家企业信用信息公示系统（www.gsxt.gov.cn）列入严重违法失信名单（处罚期内）的投标人，以及未按查询时间要求提供查询页面的投标人，将被拒绝参与本项目采购活动。

2. 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的，视同联合体存在不良信用记录。

法定代表人或委托代理人签字：

投标人（盖公章）：

年 月 日

格式 4:

法定代表人身份证明

投 标 人： _____
地 址： _____
姓 名： _____ 性 别： _____
年 龄： _____ 职 务： _____
身份证号码： _____
系 _____（投标人名称） _____的法定代表人。
特此证明。

附件：法定代表人有效身份证正反面复印件

投标人名称（公章）

_____年_____月_____日

注：自然人投标的无需提供。

格式 5:

法定代表人授权委托书（格式）

致：_____（采购代理机构名称）

本人_____（姓名）系_____（投标人名称）的法定代表人，现授权我单位在职正式员工_____（姓名和职务）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清、说明、补正、递交、撤回、修改贵方组织的_____（项目名称）_____（项目编号：_____）项目的投标文件、签订合同和处理一切有关事宜，其法律后果由我方承担。

本授权书于_____年_____月_____日签字生效，委托期限：_____。

代理人无转委托权。

投标人（盖单位公章）：_____

法定代表人（签字或盖章）：_____

法定代表人身份证号码：_____

委托代理人（签字或盖章）：_____

委托代理人身份证号码：_____

格式 6:

服务类技术资料表（格式）

请根据所投服务的实际技术参数，逐条对应本项目招标文件第二章“服务需求一览表”中的服务内容及要求详细填写相应的具体内容。“偏离说明”一栏应当选择“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”进行填写

项 号	招标文件需求		投标文件承诺		偏离说明
	服务名称	服务内容及要求	服务名称	所提供服务的內容	
1		1 2 3		1 2 3	正偏离(负 偏 离 或 无 偏 离)
2		1 2 3		1 2 3	正偏离(负 偏 离 或 无 偏 离)
...					
投标人（盖单位公章）：					
法定代表人或其委托代理人（签字或盖章）：					

注：(1)表格内容均需按要求填写并盖章，不得留空，否则按投标无效处理。
(2)当投标文件的服务内容低于招标文件要求时，投标人应当如实写明“负偏离”，
否则视为虚假应标。

格式 7:

商务条款偏离表（格式）

请逐条对应本项目招标文件第二章“服务需求一览表”中“商务条款”的要求，详细填写相应的具体内容。“偏离说明”一栏应当选择“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”进行填写。

项号	招标文件的商务需求	投标文件承诺的商务条款	偏离说明
一	1	1	正偏离（负 偏离或无偏 离）
	2	2	
	3	3	
			
二	1	1	正偏离（负 偏离或无偏 离）
	2	2	
	3	3	
			
...	1	1	正偏离（负 偏离或无偏 离）
	2	2	
	3	3	
			
投标人（盖单位公章）：			
法定代表人或其委托代理人（签字或盖章）：			

注：（1）表格内容均需按要求填写并盖章，不得留空，否则按投标无效处理。

（2）当投标文件的技术参数或商务内容低于招标文件要求时，投标人应当如实写明“负偏离”，否则视为虚假应标。

格式 8:

项目实施人员一览表

项目名称：_____ 项目编号：_____

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公章。

法定代表人或者委托代理人（签字）：_____

投标人名称（公章）：_____

日 期：_____

第六章 合同条款及格式

《采购合同》

合同编号：

采购人（甲方）_____

供 应 商（乙方）_____ 招 标 编 号_____

签 订 地 点 _____ 签 订 时 间_____

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，按照招标文件规定条款和乙方投标文件及其承诺，甲乙双方签订本合同。

第一条 合同标的

1、项目一览表

标的名称	数量	下浮系数	备注
	1批	_____ %	

2、合同合计金额包括但不限于满足本次投标全部采购需求所应提供的服务，以及伴随的货物和工程（如有）的价格；包含投标服务、货物、工程的成本、运输（含保险）、安装（如有）、调试、检验、技术服务、培训、税费等所有费用。如招标文件对其另有规定的，从其规定。

第二条 质量保证

乙方所提供的服务及服务内容必须与投标文件承诺相一致，有国家强制性标准的，还必须符合国家强制性标准的规定，没有国家强制性标准但有其他强制性标准的，必须符合其他强制性标准的规定。

第三条 权利保证

1、乙方应保证所提供服务在使用时不会侵犯任何第三方的专利权、商标权、工业设计权等知识产权及其他合法权利，且所有权、处分权等没有受到任何限制。

2、没有甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方提供的有关合同或者任何合同条文、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人员提供，也应注意保密并限于履行合同的必需范围。乙方的保密义务持续有效，不因为本合同履行终止、解除或者无效而解除。

第四条 交付和验收

1、服务期限：一年（2025 年 2 月—2026 年 1 月），本项目采取一次招标三年沿用，合同一年一签，一年合同到期后，经考核合格，招标人与投标人续签下一年合同，如考核未合格，招标人有权终止合作。（具体考核内容由采购人根据实际情况而定），服务地点：南宁市第一职业技术学校新阳校区食堂（西乡塘区新阳北一路 19 号）、五象校区食堂（邕宁区五象大道东段 152 号）。

如供货存在严重质量或价格问题，给甲方造成严重损失及不良影响的，甲方可提前解除本采购合同。采购合同解除后，不影响甲方向乙方追偿损失。

2、验收时由甲方对照招标文件的服务要求全面核对检验，对所有要求必须出具的证明文件进行核查，如不符合招标文件的技术需求及要求以及提供虚假承诺的，按相关规定做提供虚假材料处理或退货处理或违约处理，乙方承担所有责任和费用，甲方保留进一步追究法律和经济责任的权利。

3、甲方每天要对所采购食材实行双人验收制度，按照食品质量要求进行签字验收。乙方将食品送至甲方指定地点后，由甲方对食材的品种、质量、数量、规格等进行逐项验收。如发现食材有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对物品损坏情况进行拍照并存档。对于物品验收的全部信息数据，甲方验收人员应和乙方送货人员一起确认，并保留双方签字单据。

4、乙方按合同向甲方配送优质、安全的食品，每次供货，必须向甲方提供带有供货商盖章（或签字）的配送清单和其他票证及食品价格。配送清单格式自拟，但必须包括送货日期、食材单价、数量、重量、合价等内容。乙方可提供票证原件的留原件，原件只有一份而无法提供给甲方的，查验原件后，索取复印件留存。

5、验收中若发现所供食材质量与合同约定、乙方承诺的产品质量保证不符的，由乙方无条件收回所供应的食品，造成的损失及后果由乙方负责，并需在 1.5 小时内更换补充到位当批次所需食材；验收中若发现食材数量不符合要求的，可要求乙方在 1.5 小时内补充到位，验收以甲方及乙方双方核准的净重过秤数为准作为结算数量。验收合格后须双方签字确认。经双方签字确认的食材收货清单作为甲方支付货款的依据之一。

6、若乙方执意不更换补充不通过验收的食材，甲方有权按此食材当期结算价格对乙方进行违约条款处理。

7、乙方必须负责食材的运输、质量检测等工作，所产生的费用由乙方负责。

第五条 售后服务

1、响应时间：接到甲方处理问题通知后 15 分钟内响应，2小时内到达甲方指定现场。

2、要求安排固定专人及配送员与甲方专职人员对接，及时处理解决如下单、加订、提前、延后、质量不符合、缺斤短两等实际问题。

3、需粗加工的菜品(如去皮、砍斩等)，按甲方需求应当提前处理好。

4、乙方在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确

属乙方责任，乙方应承担全部责任。

5、质保期内，非甲方的人为原因而出现产品质量问题，由乙方负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。

6、自觉接受甲方对食材配送质量、服务、价格等进行督导评议，认真履行本合同的各项义务，妥善处理各方意见，定期回访，把服务工作做好。

第六条 付款方式

1.本项目无预付款。甲方按月度与乙方结算款项，乙方每月至少报账一次，原则上顺序报账，不能积压；甲方支付时间为收到乙方账单的 20 日之内；每笔款项均以转账方式支付，乙方凭以下资料与甲方进行结算：乙方开具的合法正规发票；双方签字确认的销售单（销售单上有送货日期、品名、数量、单价和金额）。

注：（1）合同结算款以实际采购量进行结算：结算金额=实际采购量×询定单价×（1-中标下浮系数）。

（2）乙方出现结算账号变更情况时，要及时书面通知甲方，甲方同意后方可进行变更，否则后果自负。

第七条 履约保证金

1. 履约保证金金额：为保障甲方食品安全，乙方须在签订采购供应合同后，向甲方缴纳人民币作为项目履约食品安全保证金。

2. 履约保证金提交方式：支票、汇票、本票、网上银行支付、保函、转账等非现金形式。在成交通知书发出后、合同签订前，乙方须足额缴纳履约保证金到甲方指定账户。

3. 履约保证金退付方式、时间及条件：履约保证金在合同期满后，由乙方提出申请，甲方在 10 个工作日内无息退还（除违约扣除部分外）。如合同履行中乙方达到履约保证金不退付标准的，履约保证金将不予退还。

履约保证金指定账户：

4. 开户名称：南宁市第一职业技术学校食堂

开户银行：中国建设银行股份有限公司南宁五一中路支行

银行账号：45050160495500000031

备注：

（1）履约保证金不足额缴纳的，或者金融、担保机构出具的保函额度不足的或者保函有效期低于合同履行期限（即签订采购合同之日起至履行完合同约定的权利及义务之日止）的，签订合同无效。

（2）采用金融、担保机构出具的保函的，必须为无条件保函，否则不予签订合同。

第八条 税费

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担，合同另有约定的除外。

第九条 违约责任

1、除本合同另有约定外，乙方不履行合同义务或者履行合同义务不符合合同约定的，按每违反一次从应付款项中扣除当期应付款的百分之五（5%）作为违约金；此外，应当承担继续履行、采取补救措施或者赔偿损失等违约责任。乙方支付的上述违约金、赔偿金等不足以弥补甲方损失的，应继续承担赔偿责任。本合同约定的损失，包括但不限于：直接损失、调查取证费、诉讼费、律师费等。

2、乙方提供的服务如侵犯了第三方合法权益而引发的任何纠纷或者诉讼，均由乙方负责交涉并承担全部责任。

3. 乙方在供货期间，如有以下情形之一的，甲方可与乙方终止供货合同取消乙方配送资格。乙方停止供货的时间以甲方书面通知为准。之后，乙方三年内不得参与甲方餐饮食材采购和配送。

- （1）有违法违规行为，被有关部门查实与本项目配送服务质量有关的；
- （2）因餐饮食材原材料问题而发生食品安全事故，造成不良后果的；
- （3）所供餐饮食材腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；
- （4）所供餐饮食材原材料含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；
- （5）所供餐饮食材原材料掺假、掺杂、伪造、以次充好，影响营养、卫生的；
- （6）所供餐饮食材原材料用非食品原材料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品原材料当作食品原材料的；
- （7）所供餐饮食材原材料超过保质期限的；
- （8）所供餐饮食材原材料不符合食品安全标准的；
- （9）出现三次不能按时供货的；
- （10）违反《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国动物防疫法》禁止性其他行为等；
- （11）配送转基因食材进甲方单位的；
- （12）被媒体曝光，造成不良影响的；
- （13）相关证照被行政主管部门吊销的；
- （14）甲方在综合评议后，下发文件提出整改要求，但未按要求整改，次数达到两次的；

(15) 甲方对乙方进行评议，有超过一半的餐饮食材原材料供货不及格；

(16) 违反合同相关条款规定，合同相关条款规定要求退出的；

(17) 存在违法转包发包行为的；

(18) 有拖欠货款行为且被货主向甲方或主管部门等有关单位投诉或起诉的，经查属实的。

在甲方未书面通知解除合同之前，乙方仍须按要求按质按量给予甲方配送餐饮食材原材料，保证甲方食堂的正常运转。

第十条 不可抗力事件处理

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

2、不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

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

第十一条 合同争议解决

1、因服务质量问题发生争议的，应邀请国家认可的质量检测机构进行鉴定。服务符合标准的，鉴定费由甲方承担；服务不符合标准的，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，可向甲方所在地有管辖权人民法院提起诉讼。

3、双方确认本合同落款通讯地址作为文书送达地址，该通讯地址适用于包括双方合同履行过程中的各类通知、协议等文件以及就合同发生争议进入民事诉讼程序后的一审、二审、再审和执行程序等阶段法律文书的送达。通讯地址需要变更时应当提前 15 个工作日书面通知对方。因提供或者确认的通讯地址不准确、通讯地址变更后未及时依程序告知对方或受送达方拒绝签收等原因，导致文书未能被实际接收的，邮寄送达的，以文书退回之日视为送达之日。

4、诉讼期间，本合同继续履行。

第十二条 合同生效及其它

1、合同经双方法定代表人或者授权代表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，须经甲方审批，并签书面补充协议，方可作为主合同不可分割的一部分。

3、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。

第十三条 合同的变更、终止与转让

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。

2、乙方不得擅自转让其应履行的合同义务。

第十四条 签订本合同依据

- 1、中标通知书；
- 2、开标一览表；
- 3、商务要求偏离表和技术要求偏离表；
- 4、服务方案；
- 5、投标文件中的其他相关文件。

6、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 本合同甲乙双方签字盖章后生效，合同一式四份，具有同等法律效力，甲乙双方各二份（可根据需要另增加）。

甲方（公章） 年 月 日	乙方（公章） 年 月 日
单位地址：	单位地址：
法定代表人或者委托代理人：	法定代表人或者委托代理人：
电话：	电话：
电子邮箱：	电子邮箱：
开户银行：	开户银行：
账号：	账号：
邮政编码：	邮政编码：